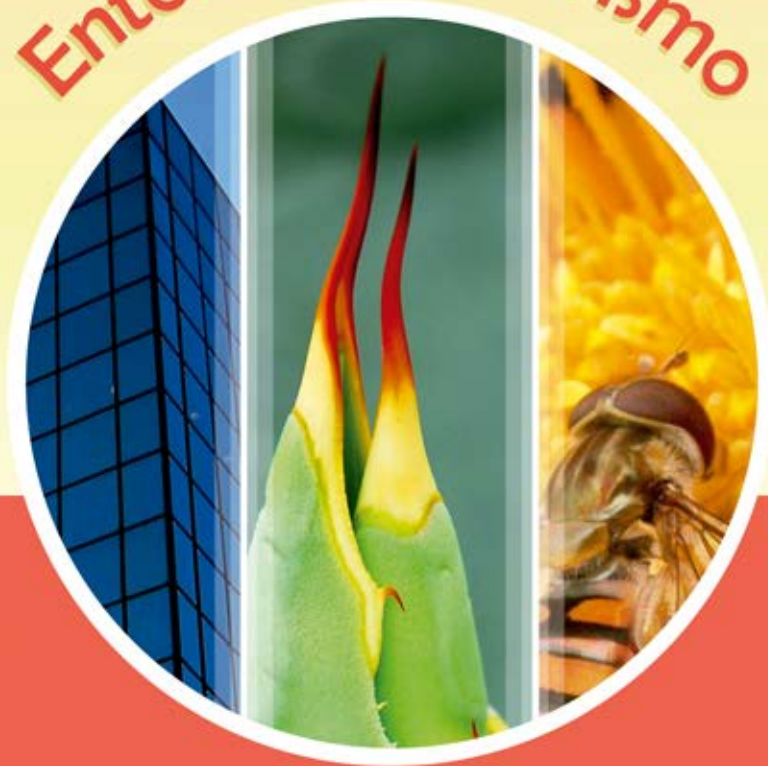


Entorno del Turismo



TURISMO Y GASTRONOMÍA: SOCIEDAD Y HUMANISMO

Volumen 5

Coordinadores

**Marcelino Castillo Nechar
Ana Leticia Tamayo Salcedo**

Entorno del Turismo
Turismo y Gastronomía: sociedad y humanismo

Volumen 5



UAEM

Universidad Autónoma
del Estado de México

Dr. en D. Jorge Olvera García
Rector

Dr. en E. Alfredo Barrera Baca
Secretario de Docencia

M. en A. E. D. Yolanda E. Ballesteros Sentíes
Secretaria de Cooperación Internacional

Dra. en Est. Lat. Ángeles Ma. del Rosario Pérez Bernal
Secretaria de Investigación y Estudios Avanzados

Dr. en D. Hiram Raúl Piña Libien
Abogado General

M. en D. José Benjamín Bernal Suárez
Secretario de Rectoría

Lic. Juan Portilla Estrada
Director General de Comunicación Universitaria

M. en E. P. y D. Ivett Tinoco García
Secretaria de Difusión Cultural

M. en A. Ignacio Gutiérrez Padilla
Contralor Universitario

M. en C. I. Ricardo Joya Cepeda
Secretario de Extensión y Vinculación

Profr. Inocente Peñaloza García
Cronista

M. en E. Javier González Martínez
Secretario de Administración

Mtra. en A. Elizabeth López Carré
Directora de la Facultad de Turismo

Dr. en C. P. Manuel Hernández Luna
Secretario de Planeación y Desarrollo Institucional

Mtra. en Hum. Blanca Aurora Mondragón Espinoza
*Directora de Difusión y Promoción de la
Investigación y los Estudios Avanzados*

Entorno del Turismo

TURISMO Y GASTRONOMÍA: SOCIEDAD Y HUMANISMO

Volumen 5

Coordinadores

**Marcelino Castillo Nechar
Ana Leticia Tamayo Salcedo**

Este libro fue positivamente dictaminado conforme a los lineamientos editoriales de la Secretaría de Investigación y Estudios Avanzados

*Entorno del Turismo. Turismo y Gastronomía: sociedad y humanismo.
Volumen 5*

1a edición 2014

D.R. © Universidad Autónoma del Estado de México
Instituto Literario núm. 100 ote. C.P. 50000, Toluca, México
<http://www.uaemex.mx>

ISBN: 978-607-422-532-7

Impreso y hecho en México
Printed and made in Mexico

Edición: Dirección de Difusión y Promoción de la Investigación y los Estudios Avanzados

El contenido de esta publicación es responsabilidad de los autores.

Queda prohibida la reproducción parcial o total del contenido de la presente obra, sin contar previamente con la autorización por escrito del editor en términos de la *Ley Federal del Derecho de Autor* y en su caso de los tratados internacionales aplicables.

ÍNDICE

Presentación IX

TURISMO, INVESTIGACIÓN Y CULTURA

Los caminos de la investigación turística en la América Latina posmoderna: una recapitulación

Pável Vladimir Meza Arizmendi, Marcelino Castillo Nechar 15

TURISMO Y SUSTENTABILIDAD

Turismo rural y acción colectiva. Experiencias divergentes en San Pedro Atlapulco y San Lorenzo Huitzilapan, México

Carlos Pérez Ramírez, Erika Cruz Coria, Lilia Zizumbo Villarreal 33

Sustentabilidad y turismo en el entorno de un sitio del patrimonio mundial: caso el Tajín

Francisco Alavez Segura, Rosa María Vaca Espino, Evelyn Hernández Yáñez 49

La reconversión del turismo: de lo convencional a lo socioambiental y sus aproximaciones al ecoturismo

Walter Daniel Cisneros Mújica, Mónica Pérez Sánchez 65

Caracterización geográfica para la determinación del potencial de turismo de naturaleza, región mazahua

Rebeca Angélica Serrano Barquín, Rocío del Carmen Serrano Barquín, Jesús Gastón Gutiérrez Cedillo y Graciela Cruz Jiménez 79

DESARROLLO LOCAL

Ambiente y hotelería: ¿en busca de una mejor relación?

Elva Esther Vargas Martínez, Lilia Zizumbo Villarreal, Patricia Mercado Salgado, Dorisel Reyes Duarte 101

Patrimonio cultural y competitividad. El simbolismo en la identidad de Colima y su gente

Irma Magaña Carrillo, Vicente Jiménez Olvera 115

ALIMENTOS, CULTURA Y SOCIEDAD

Los recursos alimenticios del Valle de Toluca en el siglo XIX

Felipe Carlos Viesca González, Verónica Daniela Barrera García,
Héctor Javier Favila Cisneros 127

Dulces típicos mexicanos bajos en calorías

Teresa D. Soto, María de la Concepción Calvo Carrillo,
Ma. Elena Carranco Jáuregui 143

Características físicas y químicas de las carnitas estilo Michoacán: un análisis bibliográfico

José Augusto Aguilar Granados, María de la Concepción Calvo Carrillo 159

El turismo gastronómico a través de la cocina de los sentidos

Carlos Cardoso Jiménez, Verónica Gutiérrez Conde, Arturo Miranda Osornio 177

TURISMO Y EDUCACIÓN

Currículum universitario en turismo. Integración y movilización de saberes en nuevos escenarios de aprendizaje

Lourdes Medina Cuevas, Lucía Matilde Collado Medina,
Nancy Ortega Martiñón 193

Presentación

Bajo la convocatoria del VI Seminario Internacional de Estudios Turísticos, el VIII Foro de Investigación Turística y el III Seminario Internacional de Investigación en Gastronomía, en noviembre de 2010 se dieron cita 90 investigadores nacionales e internacionales con la finalidad de compartir sus resultados de investigación y, al mismo tiempo, calibrar posibilidades y limitaciones en las estrategias teórico-metodológicas para la construcción de objetos de estudio del turismo en sus dimensiones educativas, ambientales, gastronómicas y socioculturales, que permitieran una nueva concepción del turismo en su carácter científico y a la vez la detección de metodologías adecuadas a las necesidades del posgrado de la institución.

La investigación turística en el ámbito internacional en la actualidad está des-puntando hacia esquemas novedosos donde la interdisciplina y la transdisciplina constituyen estrategias para la configuración de objetos de estudio de carácter integral. Uno de los retos que la investigación turística presenta hoy día es romper con las tendencias disciplinarias y lo que ello implica en lo teórico, metodológico y epistemológico; en tal virtud, el evento planteó un objetivo que buscaba acceder a estas tendencias para trascender en la investigación turística: reflexionar sobre el avance del conocimiento del turismo y la gastronomía que permita identificar los cruces inter y transdisciplinarios que han contribuido a la construcción de objetos de estudio desde una visión social y humanista.

Investigar hechos, fenómenos o datos histórico-sociales referidos al turismo sin duda es una actividad que no sólo requiere el ingenio sino la capacidad de asombro e interpretación sobre los mismos. Bien decían los griegos que la capacidad de asombro era la llave para el descubrimiento, pues aquel que no se maravillara o asombrara de lo que observa –al dar por sentado las cosas– inhibía esta capacidad y cualidad de la curiosidad.

La obra que hoy tiene en sus manos es una muestra de la capacidad de asombro, curiosidad e interpretación de los investigadores, para demostrarnos cómo el descubrimiento de hechos, fenómenos o datos histórico-sociales del turismo son una veta para continuar de manera constante con el indagar de la realidad, que no se da de una vez y para siempre como algo cosificado, inmutable o perene.

Los doce capítulos –de un total de treinta y uno–, que en este documento aparecen son fruto de un trabajo continuo e incansable de los autores que nos permite

conocer la situación que hoy viven las realidades referidas al turismo, la investigación y la cultura, la sustentabilidad turística en el ámbito rural o del patrimonio mundial de la humanidad, en sus vertientes cultural y natural, el desarrollo local vinculado al ambiente y la hotelería, así como el simbolismo en la identidad de lugares con patrimonio que buscan ser competitivos.

En la vertiente de la gastronomía se indaga sobre los recursos alimenticios, no sólo de épocas pasadas sino de lo que acontece en la actualidad y, para ello, se emplean técnicas de observación directa hasta estudios socio-históricos que dan cuenta de las características de alimentos típicos así como de una modalidad que en el vínculo turismo-alimentos da lugar al turismo gastronómico. Finalmente, se aborda una línea que precisa la relación turismo y educación bajo la temática del currículum universitario en turismo.

A continuación se describe la importancia de cada uno de los doce capítulos, como muestra de la trascendencia de lo investigado y que será de utilidad para avanzar en planteamientos y reflexiones al respecto.

El capítulo titulado: “Los caminos de la investigación turística en la América Latina posmoderna: una recapitulación” de los autores Pável Vladimir Meza Arizmendi y Marcelino Castillo Nechar, presenta los estudios contemporáneos sobre el turismo en América Latina, a través de un recorrido histórico puntualiza que las investigaciones turísticas han sido retomadas de las realizadas por autores europeos y norteamericanos, en su mayoría, centrándose en un sin número de tópicos en el afán de construir una teoría propia; se concluye estableciendo los nuevos caminos que faltan por explorar y que se están trabajando, incipientemente, en la investigación turística en la América Latina posmoderna.

El trabajo titulado “Turismo rural y acción colectiva. Experiencias divergentes en San Pedro Atlapulco y San Lorenzo Huitzilapan, México”, elaborado por Carlos Pérez Ramírez, Erika Cruz Coria y Lilia Zizumbo Villarreal, se presenta una reflexión en torno a la acción colectiva y al turismo rural, a partir del estudio de casos situados en el Estado de México, en donde se presentan condiciones disímiles para el desarrollo local a partir del turismo, se realiza una contrastación de las condiciones existentes para la construcción de un proyecto común que conlleve al bienestar social.

El apartado titulado “Sustentabilidad y turismo en el entorno de un sitio del patrimonio mundial: caso el Tajín”, de los autores Francisco Alavez Segura, Rosa María Vaca Espino y Evelyn Hernández Yáñez, presenta la relación existente entre sustentabilidad y turismo dentro del área protegida de la zona de monumentos del sitio arqueológico El Tajín. En este estudio de caso se analiza la sustentabilidad ambiental, social, económica y cultural del sitio inscrito en la lista del Patrimonio Mundial Cultural Tangible, con base en el festival Cumbre Tajín, buscando identificar su impacto en la calidad de vida de la comunidad receptora y la preservación de la cultura local, a través de la danza ritual de los Voladores, recientemente inscrita en

la Lista de Patrimonio Mundial de los Bienes Culturales Intangibles y considerada como una de las manifestaciones distintivas de la región.

Walter Daniel Cisneros Mújica y Mónica Pérez Sánchez, autores del capítulo titulado “La reconversión del turismo: de lo convencional a lo socioambiental y sus aproximaciones al ecoturismo”, mencionan que la sustentabilidad ha sido un término que ha generado grandes discursos y debates, pero al mismo tiempo ha permitido el análisis social, económico, ecológico, político y cultural de lo ambiental, con la intencionalidad de explicar y fundamentar las afectaciones que hoy día vive nuestro planeta y cómo es que el medio ambiente se ha convertido en el punto central de consideración y valoración, al momento de hablar de tecnología, economía, crecimiento, desarrollo y turismo, en una sociedad determinada. En su relación con el medio ambiente, el turismo ha sido considerado como una actividad altamente destructora, invasora y contaminante, tanto directa como indirectamente, descartando toda posibilidad de conservación, cuidado y protección del entorno natural. Por ello, en este apartado se fundamenta, desde sus orígenes, la sostenibilidad resaltando los principales momentos que han marcado su concepción y las principales implicaciones medio ambientales que el turismo ha generado en las sociedades, destacando algunas acciones que permiten que el turismo se pueda practicar mediante esquemas de conservación, preservación y rescate de entornos naturales.

El capítulo titulado: “Caracterización geográfica para la determinación del potencial de turismo de naturaleza, región mazahua”, de Rebeca Angélica Serrano Barquín, Rocío del Carmen Serrano Barquín, Jesús Gastón Gutiérrez Cedillo y Graciela Cruz Jiménez, describe la caracterización geográfica de la región mazahua y realiza la investigación bajo una visión de sistemas complejos, definiendo los principales aspectos del sistema complejo mazahua a partir de diversos componentes, límites, elementos y estructuras con ejemplos característicos que fundamentan la identificación del turismo de naturaleza.

Las autoras Elva Esther Vargas Martínez, Lilia Zizumbo Villarreal, Patricia Mercado Salgado y Dorisel Reyes Duarte en el apartado: “Ambiente y hotelería: ¿en busca de una mejor relación?” describen la relación entre el ambiente y la hotelería en su función como actividad económica, el análisis de la gestión ambiental y sus respectivos instrumentos de aplicación. A pesar de existir una gran cantidad de estos para la oferta turística, las empresas hoteleras que operan en México parecen no considerarlas como una forma de contribución a la sustentabilidad de los destinos turísticos. En ese sentido, después de analizar al turismo como actividad económica, en donde la empresa mantiene una fuerte dependencia del ambiente para complementar el placer y satisfacción de los turistas al llegar a un sitio, se concluye que la hotelería aún no está preparada para asumir una responsabilidad ambiental, ya que su participación con diversos instrumentos de gestión ambiental pública o privada apenas inicia.

El trabajo titulado: “Patrimonio cultural y competitividad. El simbolismo en la identidad de Colima y su gente”, en coautoría de Irma Magaña Carrillo y Vicente Jiménez Olvera, hace referencia a una investigación con el mismo nombre cuyo objetivo es reafirmar el patrimonio cultural de la identidad de Colima y de su gente a partir del simbolismo de su realidad. Proporcionan una breve pero significativa recopilación de los “elementos particulares”, los cuales, de acuerdo con varios historiadores y cronistas regionales y extranjeros, conforman parte de la identidad de la ciudad de Colima y de sus habitantes. Por ello la investigación en su conjunto representa un primer intento de rescatar las particularidades que caracterizan al estado de Colima.

Teresa D. Soto, María de la Concepción Calvo Carrillo y Ma. Elena Carranco Jáuregui mencionan en el capítulo: “Dulces típicos mexicanos bajos en calorías”, que la gastronomía ha dado un giro en relación a su objetivo central: ser el arte de elaborar una buena comida; hacia el conocimiento razonado vinculado con la alimentación. Por lo que se permite agrupar en un “todo” la información de diversas disciplinas teniendo como eje rector la alimentación. La investigación presentada versa sobre la elaboración de algunos dulces mexicanos bajos en calorías, destacando aspectos históricos sobre el origen de los dulces, la importancia del azúcar como ingrediente fundamental, la actividad conventual que les dio origen, la técnica artesanal para su elaboración, el uso de edulcorantes con bajo o nulo aporte calórico y el desarrollo de los nuevos productos, así como su contenido energético calculado a partir de información química publicada.

El capítulo titulado: “Características físicas y químicas de las carnitas estilo Michoacán: un análisis bibliográfico” de José Augusto Aguilar Granados y María de la Concepción Calvo Carrillo, visualiza el platillo como parte de la historia, manejo de ingredientes, aplicación de técnicas culinarias, procedimientos de elaboración estandarizados, definición de cambios físicos y químicos y la determinación del valor nutrimental. La investigación, referida a las carnitas estilo Michoacán incluye aspectos históricos y de origen de un platillo típico mexicano marcado con la identidad de una población, como lo es la de Quiroga, Michoacán, la receta tradicional, la descripción de las características de los ingredientes, la deducción de los cambios físicos y químicos generados durante la preparación del platillo, así como su valor nutrimental.

“El turismo gastronómico a través de la cocina de los sentidos” de Carlos Cardoso Jiménez, Verónica Gutiérrez Conde y Arturo Miranda Osornio, realiza un análisis del turismo y la gastronomía bajo la modalidad del turismo gastronómico, pero visualizándolo no sólo como una actividad que en la actualidad es realizada con más frecuencia y con fines principalmente económicos, sino como una reflexión desde su esencia, teniendo como base la cultura alimentaria, como un todo que se nos presenta mediante la cocina de los sentidos, en la que el turista se ve envuelto y

se enriquece a través de la práctica del turismo gastronómico, no sólo de una forma tangible, sino como una parte intangible que se lleva a su lugar de origen, generando en el turista una experiencia única e irrepetible.

Por último, en “Curriculum universitario en turismo. Integración y movilización de saberes en nuevos escenarios de aprendizaje” de Lourdes Medina Cuevas, Lucía Matilde Collado Medina y Nancy Ortega Martiñón, se analizan los conceptos fundamentales que caracterizan al currículum como eje de movilización e integración de conocimientos, que regula la formación universitaria de profesionales en turismo y determina la conformación de escenarios de aprendizaje. Con el propósito de apoyar la construcción de un modelo pedagógico que, aprovechando los recursos y posibilidades que ofrecen las redes virtuales de aprendizaje, impulsen nuevos escenarios formativos al considerar actores y contenidos de diversas áreas de conocimiento, estableciendo propósitos de largo alcance para situar los diferentes conocimientos escolares y desarrollar actividades integradoras, con estrategias y actitudes colaborativas a través de medios y recursos tecnológicos diversos.

Revisar los planteamientos expuestos por los diversos autores de capítulos -ya comentados- nos permite no sólo asombrarnos por los avances en la investigación en el turismo, los retos que plantea el desarrollo local vinculado a proyectos hoteleros, ambientales o las diversas prácticas que provoca la gastronomía con fines turísticos; más aún, el desafío de la formación en turismo bajo el diseño de currículos provoca incursionar en nuevos modelos de enseñanza y aprendizaje de los participantes. Más allá de esto, se encuentra un reto mayor: cómo avanzar en la discusión y consolidar nuevos planteamientos de profundidad que provoquen nuestra curiosidad. Ese es el compromiso para quien se atreva a leer este libro.

Los coordinadores
Marcelino Castillo Nechar
Ana Leticia Tamayo Salcedo



Los caminos de la investigación turística en la América Latina posmoderna: una recapitulación

Pável Vladimir Meza Arizmendi¹
Marcelino Castillo Nechar²

Primeros acercamientos a la investigación turística

Durante mucho tiempo se pensó en investigar al turismo desde su concepción dentro de otras disciplinas o ciencias y poco se había realizado fundamentando al turismo dentro del propio saber turístico. Es entonces cuando el turismo, como tema de estudio científico, se visualiza históricamente en dos vertientes bien definidas. La primera establece al turismo a partir de una concepción generalizada o aceptada por la mayoría de los legos como simple viaje de placer, de ocio y recreación, encerrado en los términos de las disciplinas hegemónicas; conceptualización que va cambiando a la par de la civilización y sus manifestaciones. La segunda señala las formas en que se ha ido teorizando el turismo auxiliado por otras disciplinas y cómo se ha propuesto estudiarlo desde el turismo mismo.

Para fines de este apartado sólo se utilizará la segunda, por tratarse de un estudio posmoderno del turismo³, esto es, un estudio a partir del mismo.

¹ Doctorante del programa de Doctorado en Estudios Turísticos de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM. Toluca, Méx. Correo electrónico: pavelmza@gmail.com

² Profesor-Investigador de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM. Toluca, Méx. Correo electrónico: marcanec62@hotmail.com

³ La posmodernidad en los estudios del turismo marca distancia con respecto a las manifestaciones de su tradición moderna hacia el siglo

Para ejemplificar el contexto de la primera fase se puede recurrir a la clasificación utilizada por Marcelino Castillo y Maribel Lozano (2006), en ella se establecen dos periodos para el estudio del turismo. El primero reúne los inicios de la investigación del turismo y el segundo la reafirmación de sus bases técnicas.

En el primer período se establecen los primeros esfuerzos por fijar una concepción del turismo que fuera aceptada por la mayor parte de la comunidad académica que lo estudiaba y por la civilización que lo practicaba. Centraban su pensar en una definición que permitiera sentar las bases para el desarrollo de la actividad turística.

Pável Meza (2006) establece que el estudio del turismo se divide en:

- turismo para fines estadísticos, que incluye definiciones políticas, mercadológicas, de la OMT, de características oficiales para la recolección de datos;
- el estudio estadístico del turismo, donde se incluyen estudios de datos estadísticos, econométricos de referencia;
- el estudio mercadológico del turismo, en el que se incluyen análisis mercadológicos, al turismo como sistema y como industria;
- el estudio sociológico, donde se determinan directrices para el estudio del ocio, el tiempo libre, los factores antropológicos y el turismo como fenómeno social;
- el estudio del turismo como ente económico, donde se analizan costos, empleo, gastos, contribuciones al PBI, balanza turística y la cuenta satélite de turismo;
- el estudio del turismo y su concepción clausal, donde se incluyen líneas de investigación académicas, formas posmodernas de análisis y teorización del turismo.

La profundidad de la teorización de los estudios podría colocar los dos primeros y algunas cosas de los tres siguientes. De tal forma que la economía, la política, la sociología, la antropología, la estadística y la ecología tienen estudios turísticos donde, comúnmente, se utiliza al turismo como un tema con posibilidades de manejo, a partir de su concepción dentro de esas disciplinas.

Cuando se utiliza al turismo como eje epistemológico de los estudios, la investigación cambia de estructura, productos, concepción, teorización y resultados, teniendo como ejemplo claro la última fase comentada.

XVII y XVIII, cuando aparece *le petit tour* y *le grand tour*, con los respectivos estudios de corte descriptivo: históricos, sociológicos, económicos, culturalistas, etc., prevaleciendo esta orientación hasta el siglo XIX cuando se fortalece su análisis con base en las disciplinas hegemónicas que lo abordan como un área temática. La posmodernidad en los estudios del turismo se hace notoria con un abordaje inter y transdisciplinario que rompe con los grandes modelos como estructuras rígidas, postulando al turismo como un objeto de estudio con carácter científico que demarca sus fronteras no por los términos disciplinarios y procesos metodológicos, sino por la naturaleza de sus manifestaciones y esencias con sentido y significado nuevos que lo redimensionan constantemente.

Es de hacer notar que dentro de las últimas cuatro fases, cuando se teoriza desde el pensar meramente turístico, puede incluirse en la última categoría y es esa teorización la que ocupa un lugar importante en la investigación posmoderna del turismo.

La investigación turística y su concepción claustral

Pero ¿cómo es la investigación actual del turismo, qué es la concepción claustral?

Miguel Ángel Acerenza (1991) establece claramente, en un gran esfuerzo didáctico, las vertientes que tiene la investigación del turismo en la actualidad o la investigación posmoderna del turismo⁴ y las divide en dos, las que utilizan al turismo para explicarlo a partir de otras disciplinas y las que utilizan diferentes corrientes del pensamiento para estudiar al turismo.

Con ello, es fácil asimilar cómo la posmodernidad ha traído nuevas formas de investigar y estudiar al turismo.

Entre los análisis disciplinarios (pudiendo ser multi, trans o interdisciplinarios) que no toman como objeto de estudio central al turismo, sino como un tema de investigación, destacan la sociología del turismo, antropología turística, turismo histórico, ecoturismo, turismo como fenómeno, sistema, industria o ente económico. Por el contrario, en los análisis teóricos de base científica del turismo hacia esas disciplinas (sus formas varían al igual que los anteriores), el eje central es la forma en que se repiensa al turismo, esto es, se realizan procesos de abstracción del turismo en sí.

La modernidad ha centrado a la investigación en los espacios universitarios, fundamentalmente en los centros de investigación (comúnmente adscritos a centros de enseñanza) a los claustros, donde se produce investigación científica, donde se piensa y repiensa en temas, teoremas, teorías, para formular o proponer nuevos saberes, nuevos conocimientos.

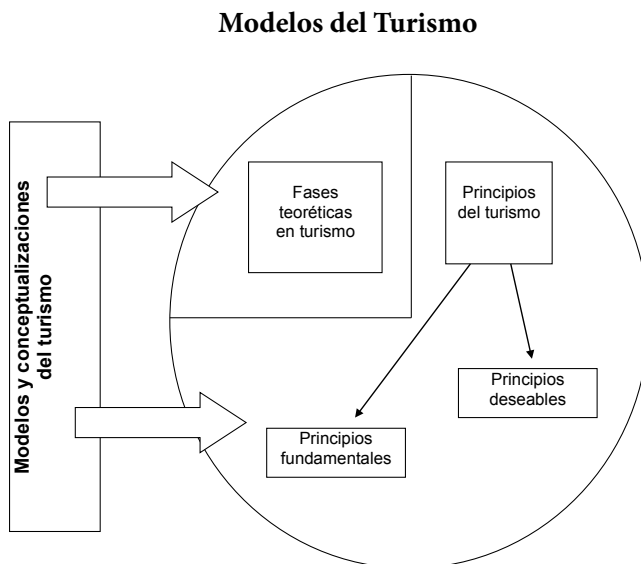
El turismo, inserto en esta modalidad, produce investigaciones que se llevan a cabo en centros educativos de enseñanza superior.

Alexandre Panosso (2010) hace, en primera instancia, una propuesta introductoria donde resalta el trabajo de varios pensadores del turismo a quienes define como “Autores no graduados en turismo” (Fuster, Leiper, Sessa, Molina, Palomo, Ascânio, Jafari, Beni y Boullón). Esto trae consigo la primera discusión de su parte: este tipo de autores “reducen” las explicaciones en el campo propio del turismo, lo hacen a partir de las disciplinas de donde se han graduado (biología, administración, arquitectura, comunicación) sin existir un acuerdo entre ellos, es decir, existen diferentes acercamientos para usos similares.

⁴ Diferente es, como ya se ha expuesto, la investigación posmoderna del turismo a la investigación del turismo posmoderno. La primera incluye teorías posmodernas para el estudio del turismo. Mientras que la segunda se encarga de visualizar al turismo en un contexto posmoderno.

Después menciona a autores que han utilizado la base teórica de investigación ofertada por la epistemología y trabajada por autores como Thomas Khun, Karl Popper, Edmund Husserl, Mario Bunge e Imre Lakatos (Panosso, 2010).

El autor establece una serie de modelos y conceptualizaciones del turismo, acotándose en el siguiente diagrama:



Fuente: Elaboración propia con datos de Panosso (2010).

Nuevas concepciones teóricas del turismo para Alexandre Panosso

Alexandre Panosso (2010) comienza por afirmar que definir es diferente a explicar, porque hacer un estudio sobre las bases teóricas utilizadas para debatir en torno al turismo y da una introducción “necesaria” para la comprensión de este apartado.

Panosso basa su estudio en los escritos de Kuhn (2001) donde establece que cada ciencia consta de paradigmas, modelos, fundamentos y principios (los reconoce como patrones propios de cada ciencia). Khun establece el avance de las ciencias cuando se rompen paradigmas y se establecen nuevos. Panosso (2010) habla de la visión sistémica de los estudios turísticos y su concepción generalmente aceptada, sin embargo, afirma que no es el único campo de estudio ni la única teoría manejada y que no todos los investigadores la retoman para acercarse al turismo.

Con base en los argumentos de Panosso se puede justificar la división de las fases teóricas del turismo. Primero, porque permiten al investigador tener una idea global de los estudios del sector; segundo, porque permiten que cualquier teoría o autor pueda ser clasificado en su propio acercamiento conceptual; tercero porque

es un instrumento útil para el estudiante que desea comprender las suposiciones, clasificarlas y caracterizarlas en varias teorías del turismo.

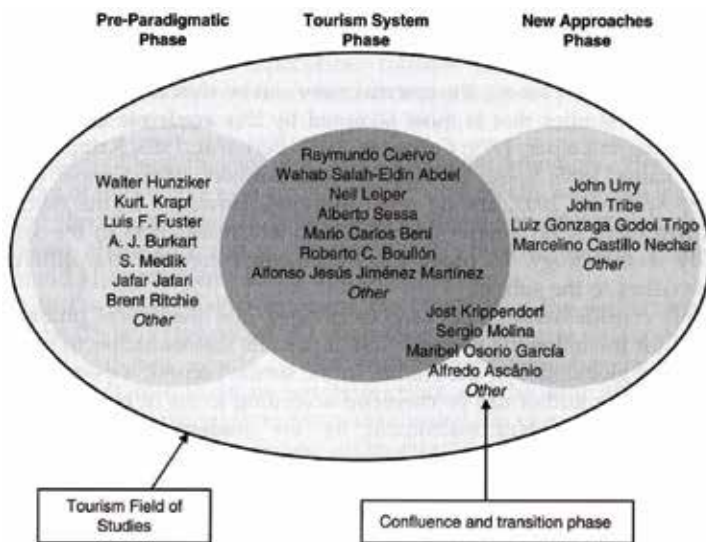
Lo expuesto en el párrafo anterior permite, en gran medida, no sólo reconocer la concepción del autor con respecto de un momento teórico del turismo, sino definir las teorías del turismo, mostrando que no hay una sola y única, como se precisó anteriormente, y que se ha presentado como una verdadera moda y novedad que aparenta explicar “el todo” tanto estructural como funcionalmente.

Cabe señalar que el trabajo realizado por Panosso (2010) resulta interesante pues reconoce las orientaciones que podemos llamar modernas y posmodernas del estudio e investigación del turismo:

- *Primera fase.* La pre-paradigmática: acercamientos iniciales pero no totalmente teóricos, aparecen autores como Fuster y Jafari.
- *Segunda fase.* La sistémica: basada en el enfoque de la Teoría General de Sistemas (TGS) por su claro trabajo sistémico del turismo; cita autores como Cuervo, Leiper, Boullón y Jiménez.
- *Fase o sub fase de traslado.* Se visualiza al componente social como un todo. Ésta se ubica entre la fase dos y la tres, en ella aparecen autores como Molina y García, quienes trabajan con la TGS pero sus resultados son mejores, demostrando avances y acercamientos hacia un nuevo conocimiento turístico.
- *Tercera fase.* Los nuevos acercamientos: en ésta se interpreta al turismo como un objeto de estudio y no sólo como un tema trabajado con procedimientos y métodos de otras ciencias; en ella cita autores como Tribe y Castillo.

Al respecto, Panosso comenta que los estudios de turismo y la TGS permitieron realizar grandes avances en la investigación del campo turístico porque explica su dinamismo, su fenomenología y su facilidad de comprensión. Empero, cabe precisar que la TGS es una herramienta enfoque de corte pragmático funcional que sirve a las necesidades de quienes detentan el poder en un cierto orden societal.

Con base en la figura de las fases de la investigación del turismo de Panosso, se puede inferir la orientación que está tomando la investigación posmoderna del turismo.

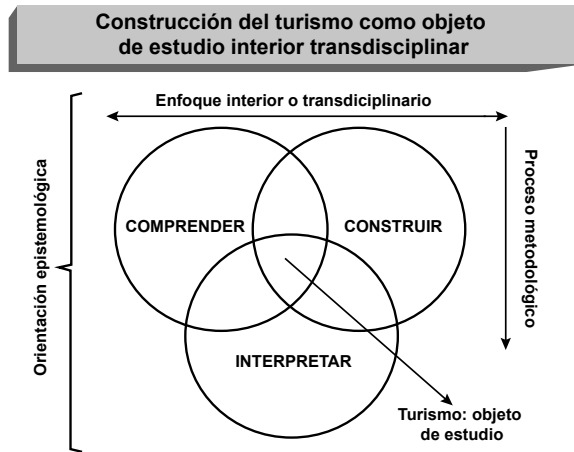


Fuente: Panosso, 2010: 48.

La orientación en los nuevos acercamientos de la investigación del turismo toma en cuenta enfoques inter y transdisciplinarios que bordan entre la reflexión filosófica hasta la contrastabilidad empírica, sin eximir uno del otro y complementando corrientes que van desde el realismo hasta el idealismo y el escepticismo con temáticas que tocan la educación, la experiencia del turista o la fundamentación epistemológica del turismo, entre otras.

Anteriormente, Jafari (2005a) había realizado un ejercicio con su llamado *modelo multidisciplinario de producción de conocimiento en turismo*, que el mismo Panosso (2010) reproduce, demostrando una reciprocidad entre las disciplinas científicas y las temáticas de estudio, ejemplo: antropología con el estudio de las relaciones entre anfitriones y huéspedes, psicología con las motivaciones del turismo, ciencia política con un mundo sin fronteras, ciencias económicas con economía del turismo, etc. La cuestión que no se precisa en ese cuadro reproducido por Panosso es que continúa la reducción del turismo a simples ejes temáticos.

Atendiendo lo expuesto es necesario reflexionar sobre la forma en que el turismo debe ser abordado como objeto de estudio, no sólo de investigaciones sino de pensamientos y procesos donde el eje central sea el turismo.



Fuente: Elaboración propia.

Los caminos de la investigación turística en la América Latina posmoderna

De acuerdo con la propuesta de Alexander Panosso, en América Latina hay que re-descubrir lo investigado en turismo desde las tres fases teóricas y la de transición que se enmarcan en su estudio, incluso, para deleite y presunción de los turismólogos latinoamericanistas, cuyos resultados no sólo inciden en esta región, sino en diversas partes del mundo.

Como ya se ha indicado, la mayor parte de la investigación en la región se realiza en instituciones de educación superior, en dependencias gubernamentales y en organismos autónomos supranacionales, entre ellos: CEPAL, OEA, BM, FMI, OECD, ALCA, MERCOSUR, Comunidad Andina, Comunidad Centroamericana De Naciones, Asociación De Estados Del Caribe y directamente la ONU.

Fase preparadigmática

En la región latinoamericana existen dos tendencias de estudio en este período. Como en la mayor parte del mundo, los esfuerzos por describir el fenómeno turístico fueron especiales y, en ciertos momentos, se consideraron directrices no sólo en la investigación, sino en la práctica misma del turismo y su reflejo económico, político, social y cultural.

Este periodo suele abarcar de 1940 a 1973, fecha en que se crean el Centro Interamericano de Capacitación Turística (CICATUR) y Centro Internacional de Estudios Superiores de Turismo (CIEST); el primero capacitaba al personal que trabajaría en la planeación y comercialización gubernamental de los países miembros de la OEA; el segundo se encargó de capacitar a directivos y profesores de escuelas de enseñanza superior en turismo, ambos en México. Este periodo se caracterizaba por:

- El carácter predominantemente empírico y del cual aún hacen gala amplios sectores empresariales del turismo, herencia de la escuela turística española tradicional de la década de los sesenta, en la que se privilegia el hacer por encima del saber. Esta forma empirista de concebir el desarrollo turístico como un proceso espontáneo, por un lado, relega y desvaloriza el conocimiento teórico y, por el otro, minimiza la estrategia de mediano y largo plazo. Así, la actividad turística se reduce a una especie de voluntarismo y vocación de servicio, de sacrificio personal y de experiencia empírica marcada por el *feeling* o sentido común, el inmediatez y la improvisación.
- La incapacidad para adelantarse a los procesos de cambio deja entrever la posición secundaria y marginal que ocupó la investigación científica en esta configuración socioeconómica y productiva del turismo mexicano, temporalmente exitosa, y que terminó a mediados de los noventa del siglo pasado (Guevara, Molina y Tresserras, 2006: 22).

Esta tendencia destacaría una serie de temas vinculados con la actividad turística a partir de la administración pública de 1962 a 2006, de corte administrativo, legal, de planificación y técnica. Según Guevara, Molina y Tresserras (2006) las características principales de la investigación fueron:

Una investigación sumamente aplicada y técnica orientada a la generación y sistematización de estadísticas, así como la gestión de planes de desarrollo y operación administrativa y económica de la actividad turística. Asimismo, se observa una preocupación por definir políticas públicas respecto a la normatividad y legislación del ramo (Guevara, Molina y Tresserras, 2006: 29).

Ese tipo de investigación aplicada y técnica dio lugar a una serie de temas que, según los autores antes citados eran:

- Legislación Turística (IMIT).
- Planificación del desarrollo turístico. Manual de capacitación.
- Corrientes turísticas y turismo egresivo (IMIT).
- Análisis monográfico del hospedaje.
- Turismo egresivo y receptivo (IMIT, décadas de 1960 y 1970).
- Turismo y olimpiadas.
- Análisis probabilístico del mercado de la hotelería.
- Planes de desarrollo de los CIP (década de 1970).
- Manuales de capacitación: Preparación de proyectos de desarrollo turístico, programa de macroeconomía y planificación económica, planificación regional, planificación física, formulación y evaluación de proyectos (1978-1980).

Según Panosso no existían investigadores reconocidos en la región para este periodo. Sin embargo, Rosana Guevara, Sergio Molina y Jordi Tresserras (2006) encontraron algunos que se citan a continuación y sólo de México.

Asimismo, destaca la producción de diversos títulos y autores, por ejemplo: El turismo y la hotelería. La industria turística sus factores fundamentales, de Cesar Balsa (1964); El turismo a la vista de los postulados políticos doctrinales del movimiento revolucionario, de Armando Herrerías (1964) [...] El turismo como medio de comunicación humana, de Raymundo Cuervo (1967); Introducción al estudio del turismo, de Manuel Ortuño Martínez (1969, 1a ed.); El desarrollo del turismo en México desde los primeros años del decenio de 1950, de Miguel Wionczek y Eduardo Navarrete (1971) (Guevara, Molina, Tresserras, 2006:33).

Fase del sistema turístico

La segunda fase resulta más interesante desde 1974 cuando se fusionan los dos centros de investigación y se otorgan, a la recién creada, Secretaría de Turismo de México (SECTUR), hasta 1986, cuando inicia la etapa del neoliberalismo, con la liberación de las tarifas aéreas.

Las tendencias de investigación en este período, se centran en la aplicación de la Teoría General de Sistemas (TGS) al turismo con estudios de mercado y comercialización. Los temas de investigación fueron:

- Inventarios nacionales de atractivos turísticos.
- Capacitación de recursos humanos en turismo (CICATUR, década de 1980).
- Flujos turísticos y tráfico aéreo (1984).
- Encuesta sobre viajes.
- Turismo egresivo y receptivo (IMIT, 1964, 1979, 1984).
- Corriente turística receptiva: características (IMIT, 1985).
- Política turística y turismo internacional de los países de la OCDE.
- Las condiciones de viaje y de servicios turísticos.
- Los servicios y las empresas.
- Lineamientos y políticas públicas.
- Desarrollo de destinos turísticos.
- Encuestas sobre viajes (1985).
- Características de la corriente del turismo receptivo (1985).
- Comportamiento y perspectivas del turismo internacional (1985).
- Estudios sobre paquetes turísticos (1985).

- Estudios sobre segmentación de mercados (1986).
- Estudio comparativo sobre precios en el sector turístico (1986).
- Impacto del turismo en residentes (1985).
- Efecto en la desregulación de tarifas aéreas (Guevara, Molina, Tresserras, 2006: 33).

En este período, Raymundo Cuervo se convierte en la gran panacea de las propuestas en torno al turismo. Este mexicano fue el primer latinoamericano en utilizar la TGS para describir el fenómeno turístico, pero no sólo en la región; fue uno de los primeros en mencionarlo en la élite del conocimiento turístico, tal y como lo indica Panosso:

Raymundo. Cuervo (1967) was the first researcher to make use of and to propose a referential model of the general system theory applied to tourism. This statement is also confirmed by Acerenza (2002) and Martinez (2005) (Panosso, 2010:50).

Aunque no todo fue TGS. Existieron otros estudios que involucran teorías sociológicas, administrativas y psicológicas.

Dentro de los principales libros de texto y documentos figuran: Miguel Ángel Acerenza con: Promoción turística un enfoque metodológico (1982); El turismo en las Américas (mimeografiado) (1982); Administración del turismo, conceptualización y organización (1984) y, por último, Administración del turismo, planificación y dirección, tomos I y II (1985) [...] El turismo, fenómeno socioeconómico y cultural, de Óscar de la Torre Padilla (1976); Función del Estado en el desarrollo del turismo social: facilidades para su estructuración y realización fluida, de Javier Culebro Cilis (1978); El fortalecimiento de las cadenas turísticas nacionales, de Rodolfo Rodríguez (1978); Cancún, turismo y subdesarrollo regional, de Ana García de Fuentes (1979); Teoría general de turismo, de Manuel Ramírez Blanco (1981); Nuevo tiempo libre, primera carta general (1983); Un nuevo tiempo libre. Tres enfoques teórico prácticos, de Roberto Boullón, Manuel Rodríguez Woog y Sergio Molina (1984); Turismo alternativo de Sergio Molina, Manuel Rodríguez Woog y Felipe Cuamea (1986) y Reflexiones sobre el ocio y el tiempo libre (1987) de Sergio Molina (comp.) (Guevara, 2006:33).

De estas dos posturas se desata una fase de transpolación de teorías hacia la actividad turística, dicho de otra forma se adapta el turismo a las concepciones de otras disciplinas y, en el caso latinoamericano, fue notable.

Existen otros esfuerzos, sobre todo, en la forma de administraciones públicas y privadas, planificación gubernamental sectorial (ligada a las planificaciones económica y territorial) y en los estudios sociales y motivacionales del turismo.

Se hacen grandes esfuerzos en Argentina, Chile, Brasil y Venezuela, donde se trató el tema turístico como eje meramente económico, aunque la mayoría de los centros de investigación tenían coartadas sus libertades, debido a que estos países, en su mayoría, eran víctimas de agresivas y represoras dictaduras militares.

Subfase de traslación

En esta fase, el turismo es abordado a partir de nuevas teorías y se comienza por hacerlo de forma subjetiva, esto es, se piensa el turismo desde el mismo turismo, pero sin llegar a fundamentos trascendentales como lo piensa Panosso.

Sin embargo, es necesario dejar claro que estos estudios sí son trascendentales, pues se convirtieron en la base de las nuevas acepciones y la creación de un conocimiento turístico propio.

Entre los investigadores de este periodo se encuentra a Sergio Molina y su posturismo en 2006, como ya se explicó anteriormente.

El brasileño Alfredo Ascânio, en 2007, sustenta una relación entre geografía y psicología y lo debate con las manifestaciones turísticas.

Maribel Osorio expone en 2004 trabajos sobre la complejidad del turismo, materialismo histórico y turismo y, sistemas funcionales o complejos y el turismo. Es de señalar que es la fundadora de la Academia Mexicana de Investigación Turística (AMIT) que ha puesto en marcha lineamientos de investigación del área.

También surgen otros estudios, tipo recapitulaciones históricas sobre el conocimiento, la investigación y los procesos epistemológicos del turismo.

Más recientemente, aparecen los libros: *Turismo, estructura y desarrollo de 1945-1980* y *Turismo, estructura y desarrollo de 1945-1990*, de Alfonso de Jesús Jiménez (en 1984 y 1992, respectivamente); *Proyectos turísticos. Formulación y evaluación*, de Edgar Alfonso Hernández Díaz (1983); *Historia institucional del turismo en México 1926-1988*, de Miguel Torruco Marqués (1988); *turismo popular*, de Graciela Ripoll (1986); *Quince lecciones de turismo*, de Miguel Alemán (1983); y de Sergio Molina: *Turismo y ecología* (1982) y *Conceptualización del turismo* (1986) [...] En la década de los noventa, nos encontramos con los siguientes textos sobre la temática turística: de Lickorish, Leonard, Jefferson, Boblender y Jenkis, *Desarrollo de destinos turísticos* (1994), y de Sergio Molina: *Modernización de empresas turísticas* (1994); *Cien años de política turística en México*; *Turismo sin límites*, vols. 1 y 2 (2005); *Posturismo y fundamentos del turismo: De la fase industrial a la fase de innovación* (ambos de 2006)(Guevara, Molina y Tresserras 2006: 33-34).

Este periodo tiene una clave intrínseca en los estudios del fenómeno turístico, el cambio generacional y del orden global que se experimenta en este tiempo. El neoliberalismo está en decadencia y crisis, la modernidad y posmodernidad están en debate, una duda de la otra constantemente, se solidifican las nuevas formas de aproximación al conocimiento: la neosociología, el neomarxismo o teoría crítica, la estructura neofuncionalista, el avance de la TGS en la teoría de los sistemas complejos, el antipositivismo, la fenomenología moderna, la teoría moderna de la cultura

y el replanteamiento del neoliberalismo, la derecha como eje y la democracia actual como base de una idea desarrollista que ha dejado de funcionar.

Ante esto, los estudios del turismo se basan en conceptos de las escuelas de Frankfurt, Praga, Londres, Copenhague, París y las neorteamericanas como Harvard y Massachusetts.

Fase de las nuevas aproximaciones

Esta fase se está consolidando como la más rica en investigación, desarrollo y producción del conocimiento turístico. Su característica es abordar la complejidad del fenómeno turístico, recurriendo a diferentes disciplinas para explicar las diversas aristas de lo turístico, dando paso a enfoques multidisciplinares en la construcción del conocimiento turístico, reconociendo que el turismo, en tanto objeto de estudio complejo, comprendía dimensiones económicas, ingenieriles, sociales, culturales, regionales, mercadotécnicas y políticas; eso precipitó estudios sobre el impacto en el desarrollo social y regional de los destinos turísticos; las evaluaciones de la calidad y eficiencia de los servicios; la relación sociedad y medio ambiente en el turismo; estudios de mercadotecnia, de la normatividad y de legislación en materia turística (Guevara, Molina y Tresserras, 2006).

Los principales temas de investigación fueron:

- Estudios de visión de largo plazo: 2020 a 2025 (2002).
- Estudios de segmentos estratégicos de mercado: congresos y convenciones, alternativo, social, cultural, ecoturismo, de retirados, excursionismo, turismo familiar, turismo juvenil, de aventura, fronterizo, cultural, náutico y deportivo, etc.
- Diseño de circuitos y rutas turísticas.
- Monitoreos de las expectativas de viaje.
- Encuestas sobre perfil y grado de satisfacción de los turistas.
- Encuestas sobre incidencias de viaje.
- Introducción de nuevas tecnologías y su impacto en el turismo.
- Cuenta satélite de turismo.
- Estudios de *benchmarking*.
- Perfil y grado de satisfacción de los turistas (SECTUR, 2001).
- Estudios estratégicos de viabilidad de segmentos e impacto de nuevas tecnologías en turismo (SECTUR, 2001 y 2005).
- El empleo en el sector turístico de México (2002).
- Estudios ambientales y ecológicos (Fonatur, 2004).
- Estudios de Infraestructura náutica (Fonatur, 2004).

- Desarrollo de productos turísticos competitivos.
- Análisis de mercados emisores de turismo.
- Estudios coyunturales, por ejemplo, “El turismo después del 11 de septiembre”; y sobre el impacto de los huracanes y desastres naturales.
- Estrategia de marca.
- Análisis de estilos de vida.
- Estudios de prospectiva, por ejemplo ¿cómo viajarán los alemanes, británicos, españoles, etc.?
- Agenda 21 (Guevara, Molina y Tresserras, 2006: 31-32).

Panosso menciona al mexicano Marcelino Castillo Nechar y al brasileño Luiz Gonzaga Godoy Trigo. Del primero sobresalen sus estudios sobre epistemología crítica y política turística. Del segundo se rescatan sus estudios sobre posmodernidad, vida actual, siglo XXI y sus relaciones con el turismo (Panosso, 2010).

Los puntos rescatables de esta fase son: los grandes esfuerzos teóricos a partir del turismo en sí, la innovación de los temas a tratar, la consolidación de un estado del conocimiento turístico, los avances en la creación de un nuevo modelo teórico del turismo y la conformación de una nueva ola de investigadores cuyos resultados son plenamente pensados, conformados en una teoría y lo suficientemente objetivizados para este nuevo conocimiento turístico.

Para el período 1989-2006 hubo una interesante producción editorial en turismo, por parte de algunas universidades mexicanas, en ediciones propias o coediciones, como consigna el siguiente cuadro:

Institución	Publicaciones
Universidad Autónoma del Estado de México	<i>Entorno del turismo. Perspectivas</i> (Osorio y Novo, 2004)
Universidad Autónoma Metropolitana	<i>Teoría y praxis del espacio turístico</i> (Hiernaux, 1989a)
Universidad del Caribe	<i>Una aproximación a la conceptualización del turismo desde la teoría general de sistemas</i> (Jiménez, 2005)
Universidad de Guadalajara	<i>Desarrollo turístico y sustentabilidad</i> (Gómez, 2003) y <i>El desarrollo turístico imaginado</i> (Gómez, 2005)
Universidad de Quintana Roo	<i>Apuntes para la investigación turística</i> (Castillo y Lozano, 2006); <i>Desarrollo sustentable: turismo, costas y educación</i> (Martínez 2005); <i>Turismo en áreas rurales de Cozumel</i> (Martínez y Collantes, 2003); <i>Desarrollo sustentable del turismo</i> (Palafox, 2003) y <i>Turismo. Teoría y praxis</i> (Palafox, 2005)

Continúa en página siguiente

Universidad de Sinaloa	<i>Del alba al anochecer. El turismo en Mazatlán (1972–2004)</i> (Santamaría, 2005)
Instituto Politécnico Nacional	<i>Anteproyectos de investigación turística</i> (Espinosa, 2005)

Fuente: Guevara, Molina y Tresserras, 2006:37.

En materia de revistas especializadas, en el período indicado, destacan algunos países de América Latina

Revista	Director o Institución	País
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Aportes y transferencias</i> • <i>Estudios y Perspectivas en Turismo</i> 	Juan Carlos Mantero, Centro de Investigaciones Turísticas de la Facultad de Ciencias Económicas y Sociales de la Universidad Nacional de Mar del Plata Regina Schlüter, Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos.	Argentina
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Anuário de Pesquisa do Programa de Mestrado em Turismo, Turismo em análise</i> 	Márcia Maria Cappellano dos Santos, Universidade de Caxias do Sul	Brasil
<i>Turismo y Sociedad</i>	Universidad Externado de Colombia	Colombia
<i>Revista de Ciencias Sociales y Revista Universitaria Ruta</i>	Bernardo Guerrero Jiménez, Universidad Arturo Prat	Chile
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Cuadernos de Patrimonio Cultural y Turismo</i> (CONACULTA) • <i>Ra Ximhai</i> • <i>Teoría y Praxis</i> • <i>El Periplo Sustentable</i> • <i>Turismo, Patrimonio y Desarrollo</i> (TURPADE) 	Gloria López Morales, Conaculta, Coordinación Nacional de Patrimonio Cultural y Turismo Gustavo E. Rojo Martínez, Universidad Autónoma Indígena de México Alejandro Palafox, Universidad de Quintana Roo Rocío del Carmen Serrano Barquín, Universidad Autónoma del Estado de México Patricia Domínguez, Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo (Conpeht)	México
<i>Revista de la ALCUTH-Asociación Latinoamericana de Carreras Universitarias de Turismo y Hotelería.</i>	Facultad de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología, USMP	Perú

Fuente: Reelaboración con base en Guevara, Molina y Tresserras (2006:38).

La investigación del turismo en la posmodernidad -en América Latina- tomará en consideración la articulación inter y transdisciplinaria con temas neurálgicos no sólo en el aprovechamiento de los recursos naturales y culturales de la región y su

preservación, sino ante todo como mecanismo de combate a la pobreza, a la eliminación de inequidades, a la tolerancia y justicia social, a la participación democrática, entre otros, que bien pudiera retomar el trabajo marcado por el organismo oficial de turismo en México con base en cinco líneas de investigación y los problemas que se busca atender, como se aprecia en el siguiente cuadro.

Principales temas de lo turístico sistematizados en contenidos y líneas de investigación	
Líneas de la investigación y contenidos	Temas y problemáticas
<p>1. Gestión y políticas públicas en turismo Reflexiones acerca de la gestión comunitaria o empresarial articulada con políticas públicas en materia social, asociada directamente con el desarrollo turístico. Bajo estas temáticas se podrán abordar experiencias de gestión gubernamental en los distintos niveles de gobierno o instancias públicas que tengan por objetivo apoyar la actividad turística en sus múltiples dimensiones. Igualmente, serán comprendidos en esta línea los estudios organizacionales y jurídicos de las diferentes instituciones públicas que inciden en el desarrollo turístico del país.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gestión comunitaria. • Experiencias gubernamentales. • Estudios organizacionales. • Marcos jurídicos y regulatorios. • Relaciones interinstitucionales. • Relaciones multilaterales. • Organizaciones no gubernamentales (ONG). • Negociación. • Culturas organizacionales. • Grupos de interés. • Planeación participativa.
<p>2. Planeación, desarrollo y sustentabilidad turística Estudios necesarios para la planificación de proyectos turísticos, estrategias de sustentabilidad y desarrollo de infraestructura de servicios turísticos. Análisis del impacto local, regional y nacional en materia de desarrollo social, ecológico y urbano derivado de acciones encaminadas a promover la actividad turística.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Esquemas e instrumentos de planificación. • Programas y estrategias orientados hacia la sustentabilidad. • Turismo y medio ambiente. • Desarrollo local, regional y nacional. • Relaciones entre lo local y lo global. • Procesos de globalización. • Desarrollo de infraestructura. • Ordenamiento territorial. • Espacio turístico. • Metodologías y construcción de indicadores.

Continúa en página siguiente

<p>3. Educación, capacitación, trabajo y tecnología en turismo Investigaciones sobre formación de recursos humanos en el área turística; sistemas de capacitación, así como aquellos temas relacionados con la dinámica de mercados de trabajo, condiciones de trabajo, estudios ocupacionales, competencias, calificación y certificación en el ámbito turístico laboral. Igualmente se incluye el desarrollo, uso e impacto de tecnologías aplicadas al turismo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Programas educativos y gestión curricular. • Mercados de trabajo. • Condiciones de trabajo, competencias y certificación laboral. • Modelos productivos y procesos de trabajo. • Tecnologías del transporte, informáticas y de comunicaciones (TIC). • Tecnologías alternativas, de bajo impacto medioambiental.
<p>4. Estudios económicos y administrativos del turismo Análisis económicos y administrativos del turismo: economía y turismo, desarrollo turístico bajo economías locales, regionales y globales; calidad y competitividad en el sector, administración turística, mercadotecnia turística, desarrollo de nuevos mercados, segmentos y productos turísticos. También, estudios sobre el desarrollo empresarial y comercial del turismo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Economía del turismo. • Importancia y desarrollo de las PYMES. • Desarrollo económico local, regional y global. • Estrategias de calidad, competitividad y comercialización. • Mercadotecnia y promoción. • Diversificación de los segmentos turísticos. • Segmentos turísticos especializados y novedosos. • Diseño y desarrollo de productos y experiencias turísticas.
<p>5. Turismo y cultura Investigaciones que abordan la vinculación del turismo con las múltiples dimensiones culturales, es decir, aquellas relacionadas con la historia, la antropología y la etnografía, así como las relacionadas al estudio de todas las manifestaciones culturales tangibles e intangibles que recrean la identidad nacional, forman parte del patrimonio cultural y juegan un papel importante en el desarrollo turístico del país.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identidad cultural y turismo. • Etnografía. • Imaginarios y turismo. • Relaciones interculturales. • Historia y patrimonio cultural. • Estudios de identidad. • Manifestaciones culturales tangibles e intangibles. • Inventarios culturales y desarrollo de productos turísticos culturales. • Creación y manejo de símbolos. • Consumos e industrias culturales. • Transculturación.

Fuente: Guevara, Molina y Tresserras, 2006:57.

Conclusiones

Queda de manifiesto los esfuerzos realizados para la investigación y teorización del turismo en América Latina con el trabajo realizado desde la fase preparadigmática hasta la de nuevas orientaciones.

Es necesario reconocer los retos que plantea la investigación turística de la América Latina posmoderna, sobre todo cuando de estrategias teórico-metodológicas, orientaciones epistemológicas y procesos técnicos demanda las nuevas realidades del turismo que no alcanzan a ser explicadas por los modelos hegemónicos disciplinares.

Tomando en cuenta lo dicho en este recuento, sería fácil decir que la investigación turística de América Latina se dirige, sin duda, a la creación de una estructura filosófico-pragmática superior en su estudio y abordaje donde la crítica sea el eje de reflexión y significados nuevos, sin embargo, aún es aventurado hacer esta afirmación.

Los temas que se están desarrollando son tan diversos que una lista podría dejar fuera muchos de ellos. Pero se reconoce que las investigaciones del turismo no pueden limitarse a la aplicación de un paradigma de moda, sino que demanda la intervención de orientaciones tales como la hermenéutica, los sistemas complejos, el neofuncionalismo, la teoría crítica, el deconstruccionismo, el estudio de los imaginarios, la semiótica, semiología, el desarrollo sustentable, el desarrollo local, formas alternativas de turismo, planificación política y, para la región algo muy importante, el turismo como medio para la integración de América Latina.

Sea pues esta una recapitulación a la investigación en turismo que permita reorientar los esfuerzos y anudar los caminos en busca de la construcción de un conocimiento que permita el avance epistemológico del turismo y, a la vez, un medio para intervenir asertivamente en la practicidad de este turismo y lo turístico.

Fuentes

Acerenza, M. (1991), *Administración del turismo: conceptualización y organización*, México, Trillas.

Castillo Nechar, M. y M. Lozano Cortés (2006), *Apuntes para la investigación turística*, México, CAT-UQROO.

Castillo, Marcelino y A. Panosso (2010), “Implicaciones epistemológicas en la construcción del conocimiento del turismo” en Castillo M. y A. Panosso (Coord.), (2010), *Epistemología del turismo: estudios Críticos*, México, Trillas.

Guevara Ramos R., Molina S. y J. Tresserras (2006), “Hacia un estado de la cuestión en investigación turística” en *Estudios multidisciplinarios en turismo*. Revista, Vol. I, pp. 17-68.

Jafar J. (2005a), “El turismo como disciplina científica” en *Política y sociedad*. Vol. 42, Núm. 1. pp. 39-56.

_____ (2005b), “La cientificación del turismo” en *Contribuciones a la Economía* [En línea] Universidad de Málaga, disponible en: <http://www.eumed.net/ce/2005/jafari.htm> [Consultado el 15 de febrero de 2010]

Meza Arizmendi, P. V. (2006), *Efectos socioeconómicos del turismo externo en Cuba en la última década del siglo XX*. Tesis, UAEM, Toluca

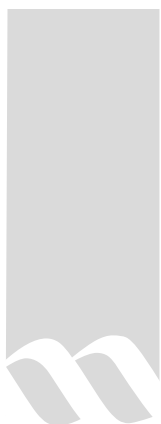
Molina, S. (2006), *El postturismo, turismo y posmodernidad*, Trillas, México.

Osorio García, M. (2004), *La complejidad del Turismo*, VI Congreso Nacional de Investigación Turística, AMIT-SECTUR/CESTUR, México.

Panosso, A. (2010), “What is Tourism? Definitions, Theoretical Phases and Principles” en Tribe, J., (Edit.), (2010), *Philosophical Issues in Tourism*, Channel View Publications, Bristol.

Tribe, J. (2010a), *Philosophical Issues in Tourism*, Channel View Publications, Bristol.

_____ (2010b), “Tribes, territories and networks in the tourism academy” en *Annals of Tourism Research*, Revista, Vol. 37, Núm. 1, pp. 7-33.



Turismo rural y acción colectiva. **Experiencias divergentes en San Pedro Atlapulco y San Lorenzo Huitzilapan, México**

Carlos Pérez Ramírez¹

Erika Cruz Coria²

Lilia Zizumbo Villarreal³

Introducción

El modelo económico imperante constituye una etapa del proceso histórico del capitalismo que centra su interés en el ámbito de la economía y la acumulación del capital, a partir de la producción y riqueza generada por la fuerza de trabajo, la propiedad privada de los medios de producción y la libre competencia entre las empresas bajo un esquema de precios o de mercado. De esta forma la globalización enfatiza el aspecto económico del desarrollo, promoviendo la expansión del mercado mundial sin condición alguna (Iriarte, 2006), acelerando los procesos extractivos de materias primas, la explotación de los recursos, las problemáticas sociales y la fragmentación colectiva.

En el medio rural, frente a la alteración del equilibrio ambiental y la limitada estabilidad social que este modelo ha generado, diversas instituciones y organismos internaciona-

¹ Maestro en Ciencias Ambientales. Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México. Correo electrónico: capr06@yahoo.com

² Licenciada en Turismo. Estudiante del Doctorado en Ciencias Ambientales de la UAEM. Correo electrónico: ecoria84@hotmail.com

³ Dra. en Sociología. Profesora-Investigadora del Centro de Investigación y Estudios Turísticos (CIETUR) en la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM. Correo electrónico: lzv04@yahoo.com

les han formulado numerosas propuestas que aspiran a impulsar el mejoramiento en sus condiciones de vida, considerando tanto las condiciones socioculturales y económicas del entorno global, pero también las necesidades de los propios actores. Al respecto, Boisier (2001) señala la multiplicidad de nombres asignados a estas propuestas de desarrollo: territorial, regional, local, endógeno, sustentable, humano, con dirección de abajo hacia arriba y del centro hacia abajo; que plantean la validez de sus argumentos sobre cualquier otro enfoque.

En particular sobre el desarrollo local, la orientación de algunas de sus aportaciones, puede diferir del propósito del bienestar social para los actores locales, pues los propios dueños del capital económico han logrado construir un cuerpo teórico que justifica la misma acumulación del capital, a través de la intervención en el acceso y control de los recursos en los espacios rurales. Este enfoque, se fundamenta en la aparente necesidad de inversiones externas para la activación de las potencialidades locales, donde la creación de nuevas empresas así como la introducción y adaptación de nuevas formas de producción, pueden generar cambios en el entorno cultural, favoreciendo procesos de industrialización donde es necesaria la existencia de esquemas culturales flexibles abiertos al uso que la globalización hace de sus recursos (Vázquez, 1999). Dicha orientación refiere a las fuerzas dominantes “desde arriba” y hace énfasis en los procesos de articulación económica interna y externa, como elemento indispensable para la actuación del mercado, con la promesa de que relaciones comerciales, tecnología, adaptaciones culturales e institucionales, así como la explotación individualizada de los recursos, pueden propiciar futuros beneficios para las condiciones de vida de los locales.

Sin embargo, es claro que no es posible concebir el desarrollo local exclusivamente en los términos planteados desde la postura del mercado, pues de acuerdo con Lebet “ni la riqueza, ni el progreso, ni lo económico, ni lo tecnológico, lleva por sí mismo a una vida más humana” (citado por Ander-Egg; 1992: 34). En este sentido, es necesario impulsar un desarrollo en donde los propios actores locales sean protagonistas del proceso, con base en la definición de un proyecto común, la toma de decisiones y la búsqueda de alternativas de solución a las necesidades básicas de las mayorías.

Esta segunda consideración señala una construcción “de abajo hacia arriba”, en la cual, los actores sociales asumen la responsabilidad de su propio desarrollo, a partir de la autonomía en la gestión de sus recursos y la limitada intervención e influencia por parte de agentes externos. Esta perspectiva tiene amplias posibilidades de consolidación en aquellas comunidades que cuentan con un fuerte arraigo territorial e identidad colectiva, reproducen cotidianamente sus redes de relaciones sociales formales e informales, las celebraciones sociales y religiosas, valores, costumbres y tradiciones, pero que además conservan la propiedad colectiva del territorio y sus recursos (Pérez y Zizumbo, 2006).

Desde este enfoque social del desarrollo local, Paré y Lazos (2003) afirman que es indispensable la transformación de los actores locales en sujetos protagonistas

capaces de dirigir su propio proceso de desarrollo como respuesta a las principales problemáticas de interés colectivo, aunado a la habilidad para articular las necesidades comunes, con los apoyos y programas de ayuda generados por parte de los agentes externos. En este sentido, la propuesta de desarrollo construida desde las bases no cierra las posibilidades de apoyo por parte de los agentes externos, pero soslaya la dependencia y explotación del exterior por una relación de corresponsabilidad recíproca.

El presente trabajo retoma esta noción de desarrollo local y considera a la actividad turística como una alternativa que desde los actores sociales y el aprovechamiento recreativo de sus recursos puede favorecer el bienestar social y la conservación ambiental.

Sin embargo, a pesar de las aspiraciones para el desarrollo local con base en el turismo, la acción colectiva de los actores puede enfrentar ciertas limitaciones sociales, culturales, económicas e incluso naturales que frenan la participación colectiva así como las potencialidades locales para su consolidación. Por ello, con la finalidad de avanzar en la reflexión en torno a la acción colectiva y el turismo rural, se abordan los casos de las comunidades de San Pedro Atlapulco y San Lorenzo Huitzilapan, pertenecientes al Estado de México; presentan distintas condiciones para el aprovechamiento turístico de sus recursos, pues mientras que en Atlapulco el turismo constituye en la actualidad el principal medio de articulación económica, en el caso de San Lorenzo dicha actividad no ha podido consolidarse, a pesar de contar con recursos naturales susceptibles de aprovechamiento turístico, la propiedad de sus recursos, así como la conservación de formas de organización colectiva.

Dichas reflexiones parten de las aportaciones de Melucci (2002) respecto a la acción colectiva, la cual constituye un dinámico proceso de cohesión social que permite hacer frente al cambio producido por las transformaciones económicas, políticas y culturales inducidas por el modelo económico imperante. Dicha propuesta constituye una construcción social que se manifiesta en tres procesos distintos de actuación: político-administrativo, antagónica y reivindicativa.

Es justamente en esta última, donde se plantea la posibilidad de impulsar el turismo rural como estrategia para el desarrollo local, pues propicia la integración de los individuos en un colectivo social que busca la reivindicación de su papel como actores fundamentales dentro de los propios procesos de desarrollo local. Así, dicha aportación constituye el marco para la reflexión en torno a la acción colectiva para el turismo rural en las comunidades de San Pedro Atlapulco y San Lorenzo Huitzilapan.

La acción colectiva y metodología de análisis

El estudio de la acción colectiva se ha planteado desde diversas perspectivas, destacando el interés mostrado por la sociología y algunos autores clásicos, que abordan

dicha noción desde un enfoque funcionalista o comprensivo. En dicho contexto sobresalen Parsons, Merton y Smelser, quienes la consideran en términos de ruptura dentro de la estabilidad social y el desequilibrio de los mecanismos intrínsecos que permiten la regulación de los conflictos y problemas al interior de las sociedades.

Parsons establece que las acciones conjuntas de la sociedad son el resultado de la desintegración social, donde una colectividad desintegrada del sistema actúa por encima de las normas institucionalizadas. En este mismo sentido, Merton señala que el comportamiento desviado de las normas utiliza diversos mecanismos que permiten, a los actores sociales, transformar su realidad a partir de una distinta valoración de su entorno. Por su parte, Smelser destaca una serie de determinantes que influyen en el comportamiento colectivo al interior de las estructuras sociales como la tensión, la creencia generalizada de oposición y el estricto control social, los cuales evidentemente permiten la definición de valores y posturas frente a las normas que se manifiestan en la movilización de las colectividades (citado por Melucci, 2002: 29).

Aunado a este enfoque contradictorio de la acción colectiva, surge una postura que enfatiza en la movilización de los recursos como el principal argumento para comprender la realidad social, destacando las aportaciones de Weber, Tilly, Tarrow, Touraine y Melucci, sobre los diversos factores que propician la unificación de los actores sociales durante un conflicto.

Para Weber, la discrepancia existente entre las relaciones sociales, los recursos y las normas establecidas por el sistema social generan la movilización de la colectividad influenciada por la emotividad de individuos y la integración de objetivos comunes en un grupo de acción, que busca la ruptura de las reglas establecidas. Así mismo, Tilly, señala que la lucha por la entrada –salida– del sistema dominante, el control de los recursos o el acceso al poder, establecen una situación de tensión y violencia en las sociedades (citado por Melucci, 2002).

Para Tarrow, la incapacidad del sistema para dar solución a los problemas sociales, genera la oposición colectiva ante el orden establecido (citado por Lazo; 2004: 169), destacando la integración de los individuos en un grupo social que actúa en el campo de las contracciones contra la lógica del sistema dominante. Touraine (1992) realiza una primera aproximación respecto a las condiciones necesarias para la construcción de una acción colectiva desde la perspectiva de la confrontación, considerando tres fases que permiten definir la orientación de las movilizaciones sociales frente a la postura del modelo económico, adoptado por los propios estados nacionales y la evolución de las relaciones de clase: *utopías y contra utopías, enfrentamiento e institucionalización*.

Por su parte, Melucci (1994), establece que la acción colectiva constituye un proceso interactivo, comunicativo y negociado, a partir del que las movilizaciones sociales se consolidan con base en la existencia de redes sociales y solidaridad en-

tre los actores, construidas en torno a los antecedentes históricos y culturales de la comunidad que permiten generar una resistencia local frente al cambio producido por las transformaciones económicas y por políticas y culturales inducidas por el contexto internacional (Melucci, 2002). En este sentido, la acción colectiva constituye la búsqueda de un sentido común a través de la definición de objetivos, creencias, decisiones e intercambios entre los actores sociales que se establecen con la intención de modificar el equilibrio del sistema social.

Melucci señala que la existencia de una problemática común, o una situación adversa para el interés colectivo puede conducir a la construcción social de la acción colectiva, en donde los individuos “son capaces de definirse a sí mismos y al campo de su acción (relaciones con otros actores, disponibilidad de recursos, oportunidades y limitaciones)” (Melucci, 2002: 42). De esta forma, los habitantes de una comunidad pueden integrarse en torno a un actor social colectivo que considera las oportunidades y limitaciones sociales, económicas, políticas, culturales y naturales que inciden su forma de vida. Es el resultado de la descomposición del sistema y la lucha por la apropiación de los recursos. Así, el autor sugiere el análisis de la acción colectiva a partir de una visión antagónica, contextualizando a las movilizaciones de acuerdo con sus objetivos y nivel de conflicto en políticos, antagónicos y reivindicativos (Melucci; 2002:50).

La oposición a la dinámica centralista del sistema *político-administrativo*, se establece con la definición de los actores como sociedad civil que demandan espacios propicios para la participación en la vida democrática del país. Desde esta perspectiva, con base en el derecho fundamental de los individuos a expresarse y agruparse libremente, se busca la generación de espacios para la solución de los problemas, que incluso se generan fuera de los límites establecidos por el propio sistema.

La perspectiva *antagónica* se construye a partir de la definición de un adversario en un suceso eventual y de origen espontáneo, que propicia la integración de una oposición frente al agente o entidad que ha provocado dicha situación adversa. Esta reacción se puede manifestar en diversos ámbitos que van desde el uso de vías de comunicación institucionales para la manifestación de la inconformidad, hasta la generación de actos de provocación y violencia como producto de la irracionalidad y la fuerza. Para ello, resulta fundamental la definición de un sujeto antagónico a los intereses colectivos, dirigidos a la apropiación, control y orientación de los recursos.

Finalmente, la acción *reivindicativa* pretende el reconocimiento de las posibilidades de inclusión de los actores locales en los procesos de desarrollo, aún por encima de las restricciones impuestas por la dinámica del funcionamiento y control de la estructura dominante. A partir de esta postura, los individuos se integran en un colectivo social que busca la reivindicación de su papel como actor fundamental para alcanzar su propio desarrollo. Para Melucci (2002), esta acción colectiva está referida esencialmente a las posibilidades de actuación por parte de las organiza-

ciones laborales como estrategia para la conducción y control de las inseguridades e inconformidades existentes.

De esta forma, se define una tercera postura que se fundamenta en la posibilidad de integrar a los actores sociales en torno a un objetivo común, manifestado por la búsqueda de alternativas que propicien el mejoramiento de sus condiciones de vida. Por tanto, la noción de acción colectiva referida en este trabajo no se plantea desde el enfoque antagónico o conflictivo, sino como una alternativa para el desarrollo local a partir de la prestación de servicios turísticos.

Con la finalidad de llevar a cabo el análisis de esta acción colectiva y su incidencia en el turismo y el desarrollo local en las comunidades de San Pedro Atlapulco y San Lorenzo Huitzilapan, se retoman las aportaciones de Melucci, quien propone la “descomposición de la unidad empírica [...] y el señalamiento de sus componentes analíticos simples” (Melucci, 2002: 51), a partir del estudio de las estructuras y redes sociales, así como las relaciones internas y externas que se vinculan con el proceso de desarrollo de la comunidad. Para ello se consideran las siguientes variables de exploración empírica:

- a) *colocación de los actores respecto al modo de producción;*
- b) *contenidos y las formas de acción;*
- c) *definición que los actores hacen de sí mismos.*

Si bien, dichos planteamientos son propuestos por Melucci para el estudio de una acción colectiva de tipo antagónica, de acuerdo al enfoque reivindicativo empleado en el estudio se destaca la definición de los propios actores locales y su vínculo con agentes externos para la prestación de servicios turísticos.

Con base en dichas aportaciones teóricas y procedimientos metodológicos, es posible reflexionar sobre la importancia de la acción colectiva para el impulso de la actividad turística, como argumento central para el desarrollo local de las comunidades estudiadas, considerando la organización social, económica y el aprovechamiento de los recursos naturales, cuya interacción configuran la realidad actual del turismo rural en ambas localidades.

La acción colectiva para el desarrollo turístico en San Pedro Atlapulco

San Pedro Atlapulco, se ubica en el municipio de Ocoyoacac, Estado de México. Cuenta con una extensión territorial de 7,110 hectáreas, la mayor parte de bosques bajo el régimen de propiedad comunal, en donde se lleva a cabo la prestación de servicios turísticos en los valles El Potrero, El Conejo, El Silencio, Rancho Viejo, Las Carboneras y Las Monjas (Gutiérrez, 1997; De Díaz y Pino, 2001).

Si bien, a partir del decreto del “Parque Nacional Insurgente Miguel Hidalgo y Costilla” en 1936, la región comienza a ser objeto de una considerable corriente turística, con la construcción de la carretera La Marquesa-Chalma en 1967 incrementó

el interés de la población de San Pedro Atlapulco por participar en la prestación de servicios turísticos, visualizando a esta actividad como un alternativa para generar ingresos económicos. De esta forma la comunidad se incorporó paulatinamente al turismo, dejando de lado sus actividades productivas tradicionales como la explotación forestal, la ganadería o la agricultura (CEPANAF, 2000; Gutiérrez 1997; Hernández y Waldo, 2002).

En la década de los años setenta, se acondicionaron los primeros valles: El Conejo y El Potrero, con la creación de pequeños establecimientos para la venta de alimentos y el alquiler de caballos, pero en la actualidad la oferta recreativa se ha diversificado con la renta de motocicletas, lanchas, áreas de juegos infantiles, toboganes e incluso se ha incursionado en los deportes de aventura. La mayoría de los visitantes provienen de las áreas urbanas de México y Toluca, con presencia intensiva durante los fines de semana, los periodos vacacionales y los días feriados, aunque también a lo largo de la semana, algunos establecimientos permanecen abiertos para recibir a los visitantes, especialmente grupos escolares y familias.

Los actores locales respecto a la propiedad de los recursos naturales

Los recursos naturales de San Pedro Atlapulco son definidos legal e históricamente como una forma de tenencia social, debido a la propiedad de su tierra y las características socioculturales de su población, que adopta una serie de normas que regulan su desarrollo, señaladas en las leyes mexicanas que otorgan la personalidad jurídica a los núcleos de población comunales, y aseguran su propiedad sobre el suelo tanto para el asentamiento humano como para las actividades económicas.

Las características físicas y la privilegiada localización de esta comunidad ha impulsado el crecimiento de la actividad turística que, bajo el esquema de propiedad comunal de los recursos ha permitido que quienes dirigen, planean y deciden el futuro de la misma, sea la propia población sin la intervención de agentes externos. La incorporación de la población a la prestación de servicios, evidentemente ha significado un cambio en su forma de vida y organización social, modificando las relaciones de reciprocidad y la confianza entre los individuos.

No obstante en la actualidad, esta forma de posesión y organización enfrenta severos retos para su continuidad, debido a la presión ejercida desde la lógica del capital y sus intereses económicos que impulsó la reforma al artículo 27 de la Constitución en 1992, modificando el régimen de la propiedad social en México, lo que abrió la posibilidad para la privatización de las tierras ejidales y comunales.

El manejo de los recursos desde las formas de organización comunitaria

La tierra y los recursos constituyen elementos fundamentales en la vida de la población, pues su posesión colectiva favorece la cohesión social y la participación sumada

en los asuntos de interés social. Así, la forma de organización comunitaria esta determinada por la estructura política, social, económica y cultural vigente actualmente.

La institucionalidad agraria se manifiesta a través de la Asamblea General de Comuneros, constituida por los comuneros legalmente reconocidos en el Censo Agrario que determinan los lineamientos que regirán la vida de la población. Por tanto, las disposiciones y los acuerdos que toma la Asamblea son convertidas en leyes que impactan al interior de la comunidad, y en donde todos los comuneros sujetos o no a derechos agrarios están obligados a cumplir y respetar para vivir en esta localidad.

Pero al mismo tiempo, con la incorporación de la población a la prestación de servicios y la creciente importancia económica del turismo en la región, se ha definido una nueva forma de organización y operación administrativa al interior de cada uno de los valles, la cual regula el desarrollo de la actividad por medio de la inclusión de la población en el usufructo de los recursos basados en su propiedad colectiva. De este modo, cada uno de los valles turísticos es manejado por una Directiva conformada por los comuneros que trabajan al interior de los mismos, y es reconocida por la población como un organismo auxiliar de las Autoridades Comunales, se reporta ante el Comisariado o Delegación Municipal a la persona que comete alguna falta o no participe en las faenas y se le sanciona. Cada directiva se encuentra conformada por un Presidente, Secretario y Tesorero elegidos por un periodo de un año.

La acción colectiva desde la identidad local

Sin duda, el origen indígena de los habitantes de esta comunidad determina la existencia de una sólida identidad colectiva, manifestada a través de la constante defensa de su patrimonio. El apego a la tierra se debe a un largo y complejo proceso histórico que ha impulsado la formación de una colectividad ligada plenamente al aprovechamiento de sus recursos, a partir de la propiedad comunitaria, que constituye la base de su organización, apoyada en una serie de normas que han perdurado a través del tiempo y cuentan con la aceptación general de la sociedad.

La tenencia comunal de los recursos en San Pedro Atlapulco constituye un elemento de gran relevancia y aplicación para la vida de sus habitantes, producto de la tipificación rural de su población y las disposiciones legales que lo decretan. Aplica no sólo a la institucionalidad agraria y su organización sino que determina las relaciones y funcionamiento en el orden social, económico e incluso cultural de sus habitantes. En ese sentido, se puede afirmar que la preservación de las tierras sociales ha permitido la conservación de las formas organizativas y manifestaciones culturales de esta comunidad.

Dicha estructura se ha mantenido a través del tiempo gracias a la participación de los actores sociales en la gestión de sus recursos sin la intervención de agentes

externos. Su organización y la autonomía en la toma de decisiones ha promovido un desarrollo “desde abajo”, en donde los habitantes de San Pedro Atlapulco son quienes proponen las acciones encaminadas a la mejora social y económica de la localidad, a partir de importantes factores como la identidad, el origen étnico, la religiosidad, el nivel educativo y la reciprocidad entre los individuos.

Limitantes de la acción colectiva en San Lorenzo Huitzilapan

San Lorenzo Huitzilapan es una comunidad que se encuentra enclavada en el Valle de Toluca en el municipio de Lerma, Estado de México. Su cercanía con el monte de Las Cruces (ubicado en el Alto Lerma) ha dado lugar a numerosas llanuras y mesetas que permiten la existencia de una amplia riqueza natural, que desde tiempos inmemoriales ha sido producto de numerosos conflictos a los que se han enfrentado los habitantes por la defensa de sus recursos.

La principal actividad económica de esta comunidad era la agricultura de temporal que consistía en el cultivo de maíz, trigo, haba y frijol; estos últimos en menor medida. Así mismo, el cultivo del maguey y la elaboración del pulque eran actividades populares entre la población porque, además de formar parte importante de su economía estas actividades estaban estrechamente ligadas a su herencia cultural, pues se trata de un pueblo con fuertes raíces indígenas otomías.

Para la década de los sesenta, tanto la actividad agrícola como la venta de pulque dejaron de ser rentables para esta comunidad. Por un lado, las limitaciones que imponen el medio natural y la poca infraestructura productiva en obras de riego hicieron de la agricultura una actividad un tanto difícil por lo irregular del terreno. Y por el otro, la sobreexplotación de los magueyes por parte de los campesinos de la comunidad que a falta de recursos económicos para sostener a sus familias, comenzaron a despencarlos muy pronto.

Con mayores vías de acceso y transporte la gente retomó la actividad de la construcción (la especialización del trabajo inicio años después de la revolución), mucha gente se fue a trabajar a la ciudad de México como albañiles o yeseros (Cruz, 1993). Desde entonces la mayor parte de los hombres de la comunidad se dedica a estos oficios y las mujeres se dedican a vender tortillas hechas a mano.

La construcción de los parques industriales en los municipios de Lerma y Toluca constituyeron otra fuente de empleo para los habitantes de esta comunidad (Mejía, 2004); al mismo tiempo en que estos se convirtieron en una fuente de empleo, también fueron una razón para el abandono del campo y de la propia comunidad, actualmente este poblado es prácticamente un pueblo dormitorio.

A raíz de la situación económica, algunos actores locales como el Comisariado de Bienes Ejidales y Comunales, con la participación de algunos organismos gubernamentales, han venido contemplando la actividad turística como una posibi-

alidad para la generación de empleos. No obstante, a pesar de ser una comunidad que cuenta con recursos naturales, infraestructura y, con formas de organización y participación comunitarias no ha logrado desarrollar el turismo de manera similar como lo ha venido haciendo San Pedro Atlapulco, en los siguientes apartados trataremos de explicar las razones por las que esta comunidad no ha visto beneficiada su economía con el turismo.

La propiedad de los recursos naturales y su aprovechamiento para el turismo

Al igual que San Pedro Atlapulco, en esta comunidad el uso y dominio de sus recursos naturales está basado en la propiedad de la tierra. Con la reforma agraria (1947) a esta comunidad les fueron otorgadas 3,054 hectáreas de territorio, las cuales quedaron distribuidas entre el régimen de propiedad comunal y ejidal.

Los bienes ejidales se encuentran ubicados en la Laguna de Chinahuapan -ubicadas en el alto Lerma entre los municipios de Almoloya del Río, Texcalyacac y Santa Cruz Atizapán- como a 3 kilómetros de la comunidad, son 120 hectáreas de las cuales 32 son de riego y 88 corresponden a terreno cenagoso, en donde últimamente se está sembrado canola, nopal así como también otros cultivos relacionados con la floricultura y la cría de ganado bovino.

En una parte de los bienes comunales, se encuentra la zona urbana donde viven la mayor parte de los habitantes de esta comunidad distribuidos en los once barrios que la conforman. Y en la otra parte, sobre la carretera Toluca-Naucaupan, se encuentran ubicados los parajes naturales como El Manzano, El Llano de los Negros, Rancho Viejo y Sabanillas, que han sido objeto de iniciativas tanto públicas como locales para el desarrollo del turismo en la comunidad.

De todos los parajes, sólo el de Las Sabanillas ha sido objeto de un diagnóstico realizado en el año de 2004 por parte de la Secretaria de Turismo (SECTUR) con la finalidad de conocer las condiciones de éste y establecer la viabilidad para el desarrollo de un proyecto ecoturístico en el lugar. De los resultados se obtuvo que, este lugar tiene un rango de viabilidad regular debido a las malas condiciones que presenta el camino de acceso; a pesar de ello, se consideró que es susceptible de desarrollo turístico. Dentro de los requisitos que la SECTUR solicitaba a la comunidad para gestionar los recursos ante las instancias correspondientes, se encontraba un proyecto ejecutivo que fuera producto de la participación comunitaria; sin embargo, la Asamblea de Comuneros no dio seguimiento a esta petición, argumentando que la realización de dicho documento requería de profesionales en el área y en ese momento no contaban con el dinero suficiente para pagar por un proyecto de esa naturaleza.

Aunque las condiciones de las áreas naturales no son del todo malas, los habitantes de la comunidad no han hecho nada para acondicionarlas pues, de acuerdo a

las entrevistas realizadas, están en espera de que el gobierno municipal o cualquier otra dependencia de gobierno les provea de los materiales para hacerlo. A pesar de contar con recursos naturales, los habitantes de la comunidad no están dispuestos a invertir ni tiempo de trabajo ni dinero en el mejoramiento de los recursos que podrían ser turísticos, es por ello, que las propuestas generadas no han llegado a ninguna acción y prefieren continuar usando estos recursos como proveedores de madera, hongos comestibles y otros recursos que puedan satisfacer algunas necesidades del hogar; además de que son áreas naturales donde persiste la tala ilegal y problemas de contaminación.

Formas de organización y participación comunitaria

A lo largo de la historia de esta comunidad se han distinguido actores locales que han sido pieza clave en el desarrollo de la misma y que al igual que en San Pedro Atlapulco podrían convertirse en motor y expresión de su desarrollo.

Recordemos que la tenencia de esta comunidad es de tipo comunal o ejidal, por lo tanto, la gente de la misma después de pertenecer a una familia, a determinado barrio o a cualquier grupo de trabajadores, etc., se consideran ante todo comuneros o ejidatarios, primeramente porque existen lazos de identidad que los unen (historia y procesos de continuidad y ruptura) y, posteriormente porque a través de estos grupos pueden tener incidencia en la toma de decisiones y formas de organización en su comunidad.

Tanto la Asamblea de Comuneros como la de Ejidatarios son grupos desde los cuales se han originado las formas de organización y participación con mayor solidez dentro de la comunidad; aunque su debilitamiento ha sido evidente debido a la inserción de esta comunidad a la “modernidad”, los integrantes de estas organizaciones mantienen relaciones de confianza, reciprocidad, asociacionismo, actitudes de participación y cooperación, etc., las cuales les han permitido involucrarse de manera colectiva en el mejoramiento de sus condiciones de vida y desarrollo.

Son estas organizaciones, con la ayuda de algunos organismos gubernamentales, las que han venido contemplando a la actividad turística como una posibilidad para la generación de alternativas económicas para los habitantes de la comunidad, así han surgido algunas iniciativas que contemplan el aprovechamiento de ciertos recursos que actualmente son de uso colectivo, a continuación se exponen las iniciativas de mayor relevancia que han surgido en los últimos años.

Una de las primeras propuestas fue la de establecer un criadero de venados, ésta fue una idea que surgió al interior de la Asamblea de Comuneros; no obstante, fue una iniciativa un tanto informal ya que no se llegó a ningún acuerdo y, por tanto, no se llevó a cabo el proyecto que avalaría dicha iniciativa.

En el año 2004 la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) lanza una convocatoria dirigida a aquellas comunidades rurales que desearan formular un proyecto productivo relacionado con cualquier actividad. En este caso la Asamblea Ejidal de San Lorenzo junto con la de San José El Llanito y San Antonio Jajalpa, comunidades que también pertenecen al municipio de Lerma, decidieron desarrollar un proyecto encaminado al impulso de la actividad turística⁴, este proyecto fue presentado ante la secretaría mencionada para ser evaluado; de acuerdo con el Comisariado de Bienes Ejidales de esta comunidad, los recursos económicos otorgados fueron insuficientes para llevar a cabo un proyecto de esta naturaleza, por lo tanto no se ha iniciado ningún tipo de trabajo en esta zona.

Lo mencionado constituye una fuerte dosis de iniciativa local y también una fuerte incapacidad para darle seguimiento a dichas iniciativas. Por una parte, la dinámica económica actual de la comunidad ha imposibilitado a sus habitantes para generar proyectos productivos de tipo colectivo que los lleve a mejorar la calidad de vida de la comunidad; la falta de constancia y seguimiento a tales iniciativas así como la escases de recursos económicos les ha impedido emprender formas incipientes de turismo que pudieran reanimar su economía; la mayor parte de los entrevistados expresan que les gustaría que se desarrollara el turismo pero no están dispuestos a dejar sus trabajos e invertir tiempo en el mejoramiento de sus recursos.

La identidad en el impulso del desarrollo del turismo

La identidad es uno de los componentes de la acción colectiva, una condición necesaria para dar sentido a la acción. En el caso de San Lorenzo Huitzilapan la pertenencia a la étnia otomí es quizás uno de los lazos de identidad entre los habitantes de esta localidad, aunque ya son pocas las personas que hablan la lengua de este grupo, visten y viven como los antiguos otomíes de la zona, existen algunos otros elementos que siguen presentes en sus formas de vida actuales. La historia en común, el reconocimiento y arraigo por el espacio, la interacción de los habitantes, la solidaridad, la reproducción de patrones culturales son sólo algunas características que presenta la comunidad a nivel cultural que podrían ser de ayuda en el emprendimiento de procesos de desarrollo local.

Cuando una comunidad es capaz de identificarse con su territorio y con lo que éste contiene se vuelve en un factor de desarrollo con posibilidades de potenciar sus mejores capacidades para proyectarlas hacia el futuro. El apego a su territorio no ha impedido que el fenómeno de la migración sea un problema tanto para las

⁴ Este proyecto fue denominado “Establecimiento de un Proyecto de Desarrollo Turístico Rural Modular en el Municipio de Lerma en los Ejidos de San José El Llanito, San Lorenzo Huitzilapan y San Antonio Jajalpa”, este proyecto incluye un diagnóstico de las condiciones de la región para el desarrollo del turismo, así como también el diseño organizativo, mercadológico y las necesidades de insumos, mano de obra y servicios auxiliares para llevar a cabo el proyecto.

prácticas económicas como para las sociales; los habitantes muestran un gran orgullo por pertenecer a este territorio pero no están dispuestos a participar en procesos de desarrollo a través del turismo porque están conscientes de que es un procedimiento largo que requiere esfuerzo, tiempo y trabajo colectivo, lo que implica hacer uso del poco tiempo libre que queda después de trabajar toda la semana, como es el caso de la mayoría de los hombres y algunas mujeres de la comunidad.

Conclusiones

El interés de este trabajo se dirigió al análisis de las condiciones que impulsan o limitan la acción colectiva reivindicativa para el desarrollo local, a partir de la actividad turística en dos comunidades del Estado de México. Para ello, se retomó la perspectiva de la acción colectiva y la del turismo rural, ambos consideran a los actores sociales como el centro de sus propios procesos de desarrollo.

Las poblaciones de San Pedro Atlapulco y San Lorenzo Huitzizilapan, han visto en el turismo la forma de impulsar su desarrollo, debido a que aporta mayores ingresos económicos que las actividades agrícolas y forestales que desempeñaban tradicionalmente, además de que posibilita la conservación de sus recursos naturales. No obstante, la realidad muestra experiencias divergentes de acción colectiva y desarrollo local a partir del turismo.

Si bien la consolidación de la actividad turística, como resultado de una acción colectiva reivindicativa, debería promover el bienestar social basado en una propuesta de desarrollo planteada desde la base, dicha aspiración se presenta en condiciones disímiles en los casos estudiados.

Por un lado, San Pedro Atlapulco está avanzando en la reivindicación de su papel como actor fundamental del desarrollo, mediante la acción colectiva y el aprovechamiento recreativo de sus recursos de manera exitosa. La población ha aprovechado la cercanía de su localidad con el Parque Nacional Insurgente Miguel Hidalgo y Costilla, la fortaleza cultural y su organización social para la generación de recursos económicos; han dejado de lado la producción agrícola y el aprovechamiento de los recursos forestales por un proyecto que, desde una perspectiva comunitaria, fortalece la articulación colectiva además de que favorece el desarrollo económico local.

En el caso contrario, San Lorenzo Huitzizilapan no ha logrado consolidar al turismo como una alternativa económica relevante para su población. Si bien la comunidad también ha dado continuidad a la posesión colectiva de sus recursos naturales, es clara la limitada articulación social para la acción colectiva reivindicativa, pues el entorno económico en que se encuentran inmersos sus pobladores los ha obligado a dejar de lado la posibilidad de emprender acciones conjuntas para desarrollar el turismo, el emprendimiento de actividades turísticas requiere de trabajo constante y tiempo, mientras que sus necesidades familiares necesitan de atención inmediata.

En esta comunidad no se puede hablar de una acción colectiva reivindicativa, dado que las iniciativas turísticas han surgido con una fuerte orientación del sector público, misma que los ha llevado a depender de apoyos económicos externos para su desarrollo, pero sobre todo, porque su población no aspira a ser partícipe central de iniciativas colectivas para impulsar sus propios procesos de desarrollo desde lo local, que es la forma en cómo actualmente están trabajando los habitantes de San Pedro Atlapulco.

Ante este panorama de divergencias en la consolidación de una acción colectiva reivindicativa que facilite el protagonismo de los actores sociales locales en su propio proceso de desarrollo local, resulta indispensable avanzar en la construcción teórica y metodológica de alternativas que sumadas a los saberes y conocimientos de las comunidades rurales, fortalezcan una visión de desarrollo comunitario basada en una acción colectiva para la definición y puesta en marcha de un sólido proceso de desarrollo local, reconociendo a los actores locales como el principal factor de impulso y consolidación de estrategias para el bienestar.

Desde esta perspectiva, el turismo podrá consolidarse como una herramienta de dinamización social, determinado por las propias aspiraciones de bienestar social y la construcción de un proyecto común dirigido por los propios actores locales, que dé respuesta a las causas fundamentales de las problemáticas que enfrentan cotidianamente.

Fuentes

Ander-Egg, E. (1992), *Metodología y práctica del desarrollo de la comunidad*, El Ateneo, México.

Boisier, S. (2001), “Desarrollo (local) ¿de qué estamos hablando?” en Vázquez, A. y O. Madoery (Comps.), (2001), *Transformaciones globales, instituciones y políticas de desarrollo local*, Homo Sapiens Editociones, Argentina.

CEPANAF (Comisión Estatal de Parques Naturales y de la Fauna) (2000), *Áreas Naturales Protegidas*, Gobierno del Estado de México, Secretaría de Ecología, Toluca.

Cruz Gómez, M. (1993), *Memoria histórica y tradición oral de Huitzilapan*, CONACULTA, México.

Díaz, A. y M. Pino (2001), *Normatividad comunitaria en San Pedro Atlapulco*, UAEM, Toluca.

Gutiérrez Arzaluz, P. (1997), *Ocoyoacac, monografía municipal*, Instituto Mexiquense de Cultura, Toluca.

Hernández, L. y Waldo Onofre L. (2002), “La sustentabilidad en la marquesa como alternativa de desarrollo turístico” en *El Periplo Sustentable. Espacio de análisis y reflexión sobre Turismo Sustentable*, Núm. 6, Universidad Autónoma del Estado de México, disponible en: <http://www.uaemex.mx/plin/psus/rev6/e03.html> [Consultado el 23 de octubre de 2009].

Iriarte, G. (2006), “La globalización neo-liberal. Absolutización del mercado que todo lo coloniza” en *Tejiendo redes de vida y esperanza en América Latina y el Caribe*, Indo-American Press Service, Colombia.

Lazo, J. (2004), “Ideología y antiglobalización: una aproximación al discurso de la vía campesina” en *Revista de Ciencia Política*, Vol. 24, Núm. 001, pp. 169-188.

Melucci, A. (2002), *Acción colectiva, vida cotidiana y democracia*. Primera reimpresión, El Colegio de México, México.

_____ (1994), “Asumir un compromiso: identidad y movilización en los movimientos sociales” en *Zona abierta*, Núm. 69, pp. 153-180.

Mejía, P. (2004), *La economía del Estado de México*, El Colegio Mexiquense, México.

Paré, L. y E. Lazos (2003), *Escuela rural y organización comunitaria: instituciones locales para el desarrollo y el manejo ambiental*, Universidad Nacional Autónoma de México / Plaza y Valdés, México.

Pérez, C. y L. Zizumbo (2006), “El capital social, base para el desarrollo local de las comunidades rurales. El caso de San Pedro Atlapulco, Estado de México” en Moreno E. y T. Romero (Coord.) (2006), *A media Legua. Repensando el Desarrollo Rural*, UAEM, Toluca.

Touraine, A. (1992), “Beyond social movements” en *Theory, Culture and Society* Vol. 9, Núm. 1, pp. 125-145.

Vázquez, A. (1999), *Desarrollo, redes e innovación. Lecciones sobre desarrollo endógeno*, Ediciones Pirámide, Madrid.

Sustentabilidad y turismo en el entorno de un sitio del patrimonio mundial: caso el Tajín

Francisco Alavez Segura¹

Rosa María Vaca Espino²

Evelyn Hernández Yáñez³

Introducción

El turismo sustentable ha sido duramente recriminado en los últimos años, entre otros motivos por su explotación excesiva de los recursos naturales y culturales y su baja implicación socioeconómica en las comunidades anfitrionas, sin embargo, busca la oportunidad de su reivindicación al producir beneficios económicos y sociales para la comunidad receptora, al mismo tiempo de generar las condiciones propicias para garantizar la conservación de la cultura en su manifestación tangible e intangible dentro de un espacio natural sano. La comunidad internacional espera del sector turístico un involucramiento más responsable que favorezca no solamente el mantenimiento de la biodiversidad y valores culturales de los sitios visitados sino también una participación constatable al desarrollo económico y social.

La distribución equitativa de los beneficios entre los actores que intervienen en la producción de los bienes y servicios puestos a disposición del turista es la legítima expectativa de los habitantes de la población local que recibe temporalmente visitantes y que permanece en el lugar para mantener o resarcir los posibles efectos negativos resultantes del flujo de turistas.

El Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) identifica en México aproximadamente 100,000 monumentos arqueológicos, de los cuales, solamente 31,000 están registrados. De ese total, 172 grupos de monumentos arqueológicos están abiertos al público pero solamente 26 cuentan con un decreto que los clasifique como un área protegida. Debido al significado espiritual que esos sitios representan

¹ Coordinador Regional de Movilidad e Internacionalización de la Universidad Veracruzana. fa-lavez@uv.mx

² Coordinadora de Tutorías en la carrera de Administración Turística de la Universidad Veracruzana. rvaca@uv.mx

³ Alumna de la carrera de Administración Turística de la Universidad Veracruzana.

para un grupo minoritario de mexicanos (aproximadamente 10% de la población total del país pertenecientes aproximadamente a sesenta grupos étnicos), muchos de ellos viven dentro o en los límites de estos sitios arqueológicos. A nueve de esos sitios, el Estado Mexicano los ha inscrito en la lista del Patrimonio Mundial.

En general, esos nueve bienes presentan las siguientes particularidades: una concentración física al sur del territorio nacional; una predominancia de la cultura Maya; una cercanía de dos de ellos a núcleos urbanos receptores de turistas además de ser ciudad capital; la ubicación de dos de ellos en la periferia del área física de los desplazamientos turísticos tradicionales; siendo uno de ellos El Tajín, objeto de estudio. Dicho sitio, pertenece a la cultura Totonaca de la costa y cuenta con ambos bienes reconocidos como de valor universal, uno tangible y otro intangible; la zona de monumentos arqueológicos El Tajín inscrita en 1992 en la lista de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, las Ciencias y la Cultura (UNESCO) y la ceremonia de la danza ritual de los Voladores, inscrita en 2009. Ambos bienes, por su unicidad, representan motivo de salvaguardia por y para el género humano.

La UNESCO considera que las comunidades poseedoras y productoras de esos bienes patrimoniales, pueden transformar esos bienes para el consumo turístico incorporándolos al mercado turístico como una opción económica para favorecer el desarrollo regional, a condición que los procesos de ese crecimiento cualitativo mantenga la armonía entre las condiciones económicas, ambientales, sociales y culturales con el fin de que los habitantes actuales de esos centros poblacionales y los aún no nacidos, vivan con calidad. Así, el etnoturismo, como estrategia de desarrollo para comunidades indígenas, ha sido una de las alternativas más socorridas en los últimos veinte años a nivel mundial. El concepto de etnoturismo, centrado en el interés que hacia las culturas indígenas se ha generado en esta época (Cunningham Bissel, 2005; Stocker, 2007), estimula las expectativas de generar ingresos entre las comunidades indígenas. La posibilidad de atraer el flujo turístico y, por esta vía, no sólo generar ingresos sino, eventualmente fortalecer la identidad étnica, es una de las consideraciones hechas por un importante número de comunidades indígenas en Chile (Castro y Llancaleo, 2003).

Una de las condiciones básicas deseables para hacer que habitantes de áreas rurales accedan a los beneficios del turismo es la propiedad de la tierra y la participación en la gestión y obtención de los beneficios derivados de la prestación de servicios turísticos de parte de quienes participan en su generación. Normalmente las áreas rurales en el mundo están habitadas por grupos minoritarios de pobladores originarios, en su mayoría, donde el tema de la propiedad de la tierra y participación económicamente activa en el turismo, ha avanzado muy débilmente.

Sustentabilidad en el área protegida de la zona de monumentos arqueológicos, El Tajín

Normalmente los grupos étnicos pobres son, a menudo, culturalmente ricos y han desarrollado una serie de estrategias de sustento adaptadas a su ambiente donde su herencia cultural y natural diversa es un activo del turismo (Theerapappisit, P.; 2009). Por ello, al momento de elegir estrategias y tácticas para el desarrollo del turismo se hace necesario, por cuestiones éticas, encontrar un equilibrio entre las necesidades y los deseos de los turistas con los deseos y las vulnerabilidades de la gente que actúa como anfitriona, (Pleumarom, 2002; Walle, 1998); dónde los costos-beneficios económicos se deben examinar junto con los factores socioculturales y ambientales para una evaluación del impacto integral de cada destino turístico, hecho que representa un gran reto para los políticos responsables del turismo (UN, 1999, p. 83). Debería revisarse en regiones con poblaciones pertenecientes a grupos étnicos, los principios del llamado “turismo favorable para los pobres” (“pro - poor tourism”) que buscan la distribución de ventajas económicas del turismo a favor de la gente pobre, pero también socioculturales y ambientales (Ashley, Hueva, y Goodwin, 2001).

Pilquiman y Skewes (2009) proponen para regiones habitadas por grupos originarios, implementar estrategias de desarrollo territoriales culturalmente pertinentes a partir de un modelo de planificación turística local participativa en las que se incluya no sólo las perspectivas de los especialistas en desarrollo, operadores de turismo y líderes locales, sino que también se consideren las perspectivas de toda la comunidad sobre las opciones de intervención para el desarrollo local.

Sugieren fomentar una participación activa de las comunidades aprovechando sus capacidades y potencialidades, conociendo las perspectivas y las expectativas de todos sus integrantes respecto de la incorporación del turismo a sus actividades cotidianas, promoviendo la discusión y evaluación de los costos de la puesta en marcha de proyectos turísticos, primeramente a nivel local y enseguida implementando la capacitación de las comunidades en la temática turística con el objeto de que ellas logren elaborar sus propias propuestas y darles seguimiento (Pilquiman y Skewes, 2009). Como caso de estudio, se presenta el área protegida de la zona de monumentos arqueológicos, El Tajín, donde se aborda el análisis de la participación del turismo en el desarrollo sustentable local. A continuación, se comenta la dinámica del turismo en la región.

Aspecto ambiental

El sitio no alcanza aún un grado de sustentabilidad ambiental deseable. El área protegida de la zona de monumentos de El Tajín originalmente era una zona boscosa habitada por innumerables especies animales y vegetales, muchas de ellas desaparecidas

debido a la actividad humana. El entorno natural actual ha sido modificado debido a la existencia de diferentes intereses y usos del suelo. Lo mismo se produce en este espacio geográfico el establecimiento de asentamientos humanos, la explotación de petróleo, la actividad ganadera, la protección del patrimonio cultural edificado, que los servicios al turista (Nahmad, 2005). Sin embargo, es posible pensar que la visión del mundo arraigada en la cultura indígena haya tenido una influencia sobre la regulación de la alteración progresiva del medio ambiente causada por vecinos del lugar, propietarios de la tierra pero con diferente visión del mundo.

Recordemos que el medio ambiente natural, a menudo es observado de forma diferente por la sociedad no indígena y la indígena. En la cultura no indígena, el medio ambiente se ve como el recurso más importante del paisaje y propiedad de todos. En cambio, acorde a la cosmovisión de la mayoría de las personas indígenas, el género humano se concibe como un elemento más de la naturaleza íntimamente ligado a ella, donde él es como el administrador de todos los recursos naturales, no el propietario (Butler, Hinch, 1996). Recordemos que dentro del área protegida conviven indígenas y no indígenas.

El área de servicios turísticos ubicados dentro de la zona de monumentos (que incluye un restaurante y cafetería, área de venta de artesanías y baños) fue construida por el gobierno del estado con fondos de Petróleos Mexicanos (PEMEX). No se construyó con materiales ni métodos tradicionales. Los servicios están conectados a la planta de tratamiento de aguas, localizada dentro de la zona arqueológica.

Para el área de comedores, localizada inmediatamente a la entrada de la zona de monumentos sí se utilizaron, aunque parcialmente, materiales y métodos tradicionales para su construcción. Además del concreto, algunos de los materiales tradicionales empleados como la madera, bambú, zacate y hojas de palma. En lo que respecta al paisaje como subcomponente del medio natural dentro del área protegida, podría decirse que su alteración visual por estructuras turísticas, es de bajo impacto a excepción de la construcción que alberga al (erróneamente llamado por el gobierno del estado de Veracruz) “parque temático” Takilhsukut.

Aspecto social

Socialmente, la sustentabilidad tampoco encuentra las condiciones idóneas para establecerse. Los servicios de infraestructura tales como drenaje, agua potable o electricidad, no son accesibles de forma equitativa entre todos los habitantes de las comunidades debido, entre otras razones, a restricciones legales que prohíben excavaciones en los terrenos ubicados dentro del área protegida. Por su parte el INAH argumenta la presunta existencia de vestigios arqueológicos aún no descubiertos.

Petróleos Mexicanos restringe las excavaciones para evitar romper algunos de los ductos de petróleo diseminados dentro del área protegida. Por otro lado, siempre

dentro del tema social, los servicios educativos y de salud pública son escasos y no bilingües. Los diecinueve locales localizados al ingreso de la zona de monumentos que expenden comida, no disponen de corriente eléctrica sino de una fuente artificial de energía, por lo que el sistema de refrigeración de los productos alimentarios es por medio de hielo. El agua de consumo se bombea de un pozo. Estos establecimientos están conectados a la planta de tratamiento de aguas residuales antes mencionada, hecho que reduce las posibilidades de un impacto ambiental negativo. La creación de una escuela de turismo, comunitario para proporcionar conocimientos técnicos de la actividad del turismo, es un proyecto gubernamental del Centro para la Formación y Desarrollo de las Artes Indígenas de Veracruz.

Aspecto económico

De cierta manera se producen rasgos favorables atribuibles a la sustentabilidad económica, pero tal vez no equiparables a los que experimentan otros sitios arqueológicos del globo, incorporados también en la lista del Patrimonio Mundial. Aun así, debe reconocerse que es gracias a este flujo turístico que los habitantes de la localidad pueden tener un ingreso que les permite enfrentar la lucha contra la pobreza y la emigración que se produce en ese entorno. Los servicios propuestos para los turistas, que permiten el acceso a dichos ingresos a diversas familias indígenas totonacas son bajo forma de salario o por explotación directa de servicios. Como salario o ingreso directo tenemos: las visitas guiadas dentro del sitio, la custodia del patrimonio cultural edificado materializado a través de salarios pagados por el INAH, el sueldo del personal del único hotel de la localidad operado por personas no indígenas, sueldos del personal empleado en el suministro de alimentos y bebidas, de comercialización de artesanías, los servicios espirituales y de sanación, el lavado de autos y finalmente, la cooperación voluntaria de los turistas ofrecida después de cada exhibición de las danzas tradicionales, sobre todo la de los Voladores a la entrada de la zona arqueológica.

Bajo la modalidad de ingresos por la explotación directa de los servicios tenemos desde 1993, ubicados inmediatamente al ingreso de la zona de monumentos, un conjunto de diecinueve pequeños locales con un aforo aproximado para ochenta comensales que ofrecen desayunos y comidas durante todo el año. En cada establecimiento trabajan el asociado, su familia y personal contratado de manera permanente o temporal según la época del año. Con la intención de evitar una competencia desleal entre ellos mismos, decidieron en una Asamblea General, la estandarización de precios de su carta de alimentos y bebidas para que fueran los criterios de la demanda los que se impongan y no los de la oferta.

En los alrededores de la zona arqueológica, en tres de las cuatro comunidades del área protegida, personas indígenas ofrecen servicio de alimentación que a su vez crean empleos. Otra forma de ganancia sin intermediarios es la comercialización de

artesanías y el servicio de taxis que ofrecen, incluso, algunas mujeres. El no poseer una oferta de hospedaje a cargo de los habitantes indígenas de la región, inhibe la percepción de mayores ingresos pues es sabido que el alojamiento es el servicio que representa la mayor proporción del gasto turístico, además de los consumos inducidos que este provoca.

Bajo las condiciones que se produce la prestación de servicios dentro del área protegida, estamos hablando de un modelo de turismo comunitario incipiente. Sin embargo, algunas condiciones limitan actualmente el desarrollo económico basado en el turismo. Primeramente porque la mayor parte de los habitantes asentados dentro del espacio salvaguardado no son los dueños de la tierra. Irónicamente la propiedad de la tierra es una condición de acceso a recursos financieros de los programas de la Comisión para los Derechos Indígenas (CDI) para crear empresas de turismo alternativo.

Aspecto cultural

Culturalmente la sustentabilidad en la zona presenta alta fragilidad en diferentes ámbitos. Hasta hace unos años, la casa totonaca y otro tipo de edificaciones seguían la técnica y materiales de construcción tradicionales. Ese principio está cayendo en desuso debido a la sustitución por técnicas y materiales modernos, por la posible percepción de los habitantes locales del estatus social que una casa de concreto puede atribuir. En lo que se refiere a la producción artesanal, podría decirse que es de dos tipos. Una destinada al propio consumo cotidiano con dibujos y motivos decorativos, plenos de significado profundo asociados a la cultura totonaca; la otra, producción semiartesanal, destinada a un público no totonaca con motivos decorativos que gradualmente van adaptándose a nuevos valores simbólicos atendiendo indirectamente a sus consumidores potenciales; los visitantes que poseen referentes culturales diferentes.

Predomina la elaboración de prendas de vestir autóctonas, abanicos, sombreros, bolsas y sandalias hechos con hoja de palma; representaciones en miniatura de las distintas danzas autóctonas totonacas ya sea de madera, barro o cerámica esmaltada; la creación de figuras hechas con la hoja de la flor de la vainilla, las flautas en madera y tambores tradicionales, originalmente utilizados estos dos últimos para la danza de los “Voladores”. La artesanía vive aquí el mismo fenómeno producido en muchos destinos turísticos del resto del mundo: los visitantes no quieren pagar las horas de trabajo que un producto artesanal representa, por ello se propone al mercado una variedad de productos menos elaborados que no siempre es artesanía. Así se pueden identificar elementos de cerámica, cestería y madera tallada, más o menos comunes a aquéllos que se pueden encontrar en otros puntos geográficos del país, de identidad indefinida y otros verdaderamente ajenos a la cultura local, producidos en otros puntos geográficos de México y el mundo.

Un inventario de esos productos, sin ser exhaustivo, permite hacer la siguiente clasificación: a) productos locales que utilizan una materia prima natural local y lo transforman en objetos de decoración personal; b) productos resultado del reciclaje de artesanía de otras regiones del país y el mundo, especialmente una gran cantidad del vecino Estado de Puebla, como la variada producción de objetos a base de piedra ónix a la cual ponen con letras de plástico la palabra “Tajín”; c) productos artesanales del resto del país, en poca cantidad; d) productos de origen asiático no artesanales. Esta comercialización se produce en los dos locales ubicados al interior de la zona arqueológica, en los nueve establecimientos fijos, en los 15 semifijos localizados a la salida de la zona arqueológica y por vendedores ambulantes.

Pasando ahora a otro tema de la sustentabilidad cultural diremos que el vestido tradicional gradualmente va perdiendo su valoración entre los habitantes locales sobre todo entre los jóvenes. Es posible que los jóvenes lo utilicen durante las fiestas patronales pero no en la vida cotidiana. También es posible ver a las mujeres indígenas o a los hombres portarlo pero no de manera voluntaria durante el festival Cumbre Tajín, ya sea porque trabajan en el parque o porque tienen el acceso libre a él si lo portan. Al igual que la vestimenta tradicional, la lengua totonaca dentro del área protegida es cada vez menos utilizada.

Análisis del Festival Cultural Indígena Cumbre Tajín

Detengámonos ahora en el análisis del impacto de un festival cultural indígena en el desarrollo sustentable local pues es el evento que atrae el mayor número de turistas hacia el sitio del Patrimonio Mundial. Este evento llamado “Festival Cumbre Tajín” se realiza una vez al año durante cinco días en el mes de marzo y motiva el desplazamiento de una gran cantidad de turistas hacia la región. La reflexión se plantea sobre dos temas: la sustentabilidad del patrimonio cultural tangible y las manifestaciones intangibles producidas durante el festival en sus dos momentos, dentro del parque temático y durante el espectáculo de luz y sonido dentro de la zona arqueológica.

Antecedentes del festival

Como antecedente, este festival fue creado en el año 2000 por el gobierno del estado de Veracruz con el propósito de atraer turismo hacia la zona arqueológica considerando las desfavorables condiciones económicas prevalecientes en las comunidades indígenas totonacas de la región. A esta propuesta se incorporaba otra serie de proyectos encaminados a fomentar hacia la región el turismo tradicional o llamado también de masa, proyectos que no prosperaron. Para conseguir la empatía de la comunidad totonaca hacia este proyecto nacional e internacional, el gobierno del estado hizo una serie de promesas a las comunidades asentadas dentro del área protegida, la mayor parte de ellas incumplidas hasta la fecha.

Desde sus inicios, los habitantes de las zonas vecinas a El Tajín no vieron ningún beneficio de la derrama del turismo resultado del evento organizado por el gobierno del estado en su territorio. Durante el primer festival se les restringió el acceso a la zona arqueológica y al festival. Algunos habitantes tuvieron dificultades para el tránsito obligado que algunos tenían que hacer a través de la zona arqueológica para acceder a su comunidad. Los altos costos de entrada al evento hicieron imposible la participación de los autóctonos al evento que más que honrarlos se podría pensar en un agravio. Los servicios de infraestructura ofrecidos, como el alumbrado público, las líneas telefónicas y el agua potable sólo funcionaron para los turistas y temporalmente durante el festival.

En el primer festival, todas las actividades y servicios propuestos (alojamiento, alimentación, actividades, conciertos) tuvieron lugar en la zona arqueológica Patrimonio Mundial. Sin embargo, considerando la llegada masiva de visitantes y el peligro que representaban para los edificios prehispánicos, la instalación temporal de estructuras y adecuaciones de la zona de monumentos para ofrecer los servicios antes citados, el grupo Frente del Totonacapan de la Defensa del Patrimonio Cultural, se movilizó antes y durante este acontecimiento para expresar su oposición al sitio elegido para la realización del festival. Así, logró que las versiones subsecuentes del festival se realizaran fuera de la zona de monumentos aunque no logró evitar la ilegal construcción por parte del gobierno del llamado parque temático dentro del área oficialmente protegida.

La oferta del festival

El insumo de este festival es el patrimonio cultural totonaca intangible y tangible. Las manifestaciones del patrimonio intangible propuestas en el programa del festival dentro del parque son talleres y actividades artesanales o artísticas con temáticas indígenas y no indígenas. Existe un espacio donde se reúnen los indígenas totonacas, así como los de otras regiones del país, que permite la observación de actividades y la participación en talleres, donde el punto de separación entre lo auténtico y lo recreado tienen límites absolutamente vagos, dónde lo real y lo irreal se confunden, pues lo que es real copia la ficción (Caraballo, 2000).

En opinión de los autores del trabajo, las manifestaciones no indígenas tienen mayor espacio y mejores condiciones para su desarrollo que las de la cultura indígena. El aspecto tangible de la cultura local es representado fundamentalmente por la ciudad prehispánica El Tajín, al que se incorporan varios elementos del patrimonio intangible materializados en actividades realizadas por un grupo de autóctonos como dramatizaciones de diferentes momentos de la cosmovisión totonaca, acompañados de danza tradicional, canto y poesía. Estas presentaciones se reproducen fuera de contexto y se combinan con danzas modernas. Todo ello durante una visita nocturna de dos horas que incluye un espectáculo de luz y sonido. La visita pagada

a ese espectáculo empieza muy cerca del acceso a la zona de monumentos con la simulación de un rito de purificación.

Normalmente, durante el resto del año cuando se visita el lugar, el visitante no se ve obligado a hacer este ritual. Esa noche por espectacularidad más que por razones éticas, el visitante no indígena pasa por esta ceremonia, que le es ajena a su cosmovisión. Para el visitante no indígena es solamente el hecho de entrar en un conjunto de monumentos arqueológicos para visitar y presenciar un “espectáculo”. Este ritual se hace ante un improvisado altar totonaca, alrededor del que un grupo de rezanderos recibe a los visitantes con plegarias en lengua totonaca, enseguida un grupo de médicos tradicionales basados en sus creencias pero fuera de contexto, ofrecen de forma simbólica a los centenares de visitantes la purificación, condición previa al acceso de su lugar sagrado. Ellos mismos al final del recorrido ofrecen a cambio de una ayuda económica voluntaria, la sanación espiritual.

Más tarde, se invita a los visitantes a hacer simbólicamente un ritual de solicitud de la autorización para entrar al recinto sagrado. En ese momento, sobreentendiendo que la autorización simbólica fue concedida, un grupo de indígenas interpretan una música ritual con sus flautas y tambores dirigiendo a los visitantes hacia los diferentes monumentos. Durante el resto de la visita, en distintos espacios de la zona arqueológica, autóctonos de diferentes edades representan distintos momentos significativos de la vida totonaca. Una vez fuera de la zona de monumentos, sobre la explanada de la entrada a la zona arqueológica se presenta a los visitantes la danza ritual de los Voladores, a la que concederemos un apartado especial más tarde.

El festival atenta contra la integridad patrimonial tangible e intangible

Con la organización de este festival, el gobierno del estado de Veracruz puso en peligro los vestigios arqueológicos descubiertos, y los aún enterrados, en dos ocasiones. La primera durante el inicio del festival en el año 2000, cuando todas sus actividades tuvieron lugar dentro del sitio del Patrimonio Mundial y algunos inmuebles sufrieron daños, aunque leves, por la llegada masiva de visitantes y por los trabajos realizados previamente con el fin de ofrecer los servicios necesarios al turista para alojarlos, alimentarlos y recrearlos. La segunda vez, se produjo un atentado a la integridad del patrimonio cultural edificado aún no descubierto, durante la construcción ilegal por parte del gobierno del estado dentro del área protegida (donde está prohibido excavar), del llamado “parque temático” que sería la sede del festival a partir de 2001.

Podría decirse que, en términos generales, la vigilancia de los 162 edificios que ejerce el INAH, a través de los indígenas totonacas que funcionan como custodios remunerados, ha permitido evitar que se produzca un atentado mayor contra la integridad de dichos bienes inmuebles patrimoniales. En cambio, la forma en que se desarrolla el programa dentro del sitio arqueológico nos permite apreciar que, en cierta medida, atenta contra la integridad de la cultura local. Durante el festival,

así como a lo largo de la visita nocturna a la zona de monumentos arqueológicos, las tradiciones totonacas se presentan fuera de contexto, hecho que atenta contra la sustentabilidad cultural.

Por ejemplo, dentro del parque temático y a la entrada de la zona arqueológica, la danza ritual de los Voladores, se realiza en reiteradas ocasiones como un espectáculo adaptado al gusto y cosmovisión no indígena de los turistas. Dicha manifestación, además de su valor cultural, posee un valor económico desde el momento que se ha convertido en una fuente de empleo, circunstancia que la expone a un proceso de transición hacia un bien de consumo.

En otro tema, la oferta de la cocina tradicional totonaca propuesta exclusivamente durante el festival, es sobrepasada por la demanda, sin embargo, los organizadores del festival conceden preferencia a la difusión de otras actividades no indígenas. El número de empleos creados en esta área también es limitado, considerado el gran número de estudiantes de cocina que se incorpora en las labores de producción como apoyo que evita la necesidad de contratar personal local.

Contribución del festival al mejoramiento de la calidad de vida local

En general, la mayor parte del personal remunerado y voluntario para el evento, viene de otras ciudades, principalmente de Xalapa, la capital del estado. El festival no tiene un impacto positivo en la calidad de vida de la población local. Los habitantes han visto muy pocas ventajas directas e indirectas del festival y generalmente los beneficios derivados no son distribuidos de forma equitativa. Actualmente, a diez años de distancia del primer festival, el número de habitantes locales incluidos como artistas o artesanos es muy reducido. Reciben un empleo temporal durante el festival en actividades no relevantes tales como limpieza, recolección de basura, cocina, seguridad, jardinería, etc. La mayoría de talleres y las actividades no son expresiones culturales indígenas, dando paso, progresivamente, a otras manifestaciones culturales extranjeras y esotéricas eclipsando la presencia de la cultura local. El número de visitantes a la zona arqueológica aumenta hasta la saturación, pero sólo durante esa fecha.

Existen algunos efectos positivos de dicho festival como la incentivación, aunque temporal, de la oferta de hospedaje, hecho que permite extender a varios días la estancia que normalmente es de unas horas. Esta oferta de alojamiento consiste en la instalación temporal dentro del parque temático de 330 tiendas de acampar durante los cinco días del mes de marzo que dura el festival y durante las vacaciones de verano, en julio y agosto. Con ello se estimula una derrama económica con un efecto multiplicador, no perceptible durante el resto del año. Con recursos provenientes del festival, se mantiene el Centro Veracruzano de las Artes Indígenas con sede en el parque temático.

Danza ritual de los voladores patrimonio inmaterial de la humanidad

Concedamos unas líneas de reflexión a la danza ritual de los Voladores, inventariada en la Lista del Patrimonio Inmaterial de la Humanidad a partir de 2009. Esta es una expresión del patrimonio intangible de la cultura totonaca en el que el turismo ejerce una influencia ambigua. Por un lado el interés de los visitantes por la danza ha permitido indirectamente su conservación; por otro, ese mismo interés ha llevado a desvirtuar la ceremonia ritual de la danza al momento de presentar de manera fragmentada solamente la danza del Volador. Esta fractura de la ceremonia ritual responde a la demanda remunerada que se hace de la danza aislada del ceremonial, tanto dentro como fuera del país.

La adquisición de una connotación económica de esta manifestación cultural, presupone un elemento a la vez favorable y contradictorio que desafía su preservación. A diferencia de la mayoría de los casos de solicitud de inscripción de bienes del patrimonio material, para la integración del expediente de candidatura de inscripción a la Lista del Patrimonio Inmaterial Mundial de este ceremonial, se contó con una mayor implicación de otros actores, además de los gubernamentales. La UNESCO solicitó el compromiso expreso de los actores involucrados en la preservación de esta tradición.

En el Programa de Protección de este bien, las autoridades gubernamentales y las comunidades involucradas se comprometen a transmitir este ritual de generación en generación, a hacer frente a los factores que amenacen su realización y al establecimiento de medidas de protección. Íntimamente relacionados con las acciones de preservación consideramos a los danzantes pertenecientes a la Unión Santos Voladores y los integrantes de la Escuela de Niños Voladores.

La percepción de la danza por sus ejecutantes

Exponemos a continuación diferentes opiniones sobre la danza ritual, vertidas por los integrantes de tres grupos anónimos de la Unión Santos Voladores que se entrevistaron en 2009. Los miembros de los tres grupos conocen bien la leyenda que da origen a la danza de los Voladores, así como el proceso completo del ritual. Existen diferencias de apreciación en cuanto al grado de conservación del ceremonial asociado a la danza. Un grupo asigna a la danza un alto grado de conservación y piensa que las modificaciones experimentadas hasta hoy no han afectado su sentido original, además muestran compromiso para asegurar su persistencia y confieren otro tanto de responsabilidad a la escuela de los Niños Voladores. Concede esta agrupación una gran confianza al Programa de Protección de la danza ritual presentado por el estado mexicano a la UNESCO junto con el expediente de solicitud de inscripción, en el sentido de hacer respetar la tradición completa del ceremonial y evitar su transición hacia un espectáculo turístico.

Otro grupo, muestra más bien una flexibilidad para admitir la posibilidad de hacer algunas modificaciones a la ceremonia a petición de quien contrate la danza para presentarla fuera de Papantla. Además, los integrantes de ese grupo consideran que existe un pequeño grupo de Voladores que se alejan del objetivo de la danza transformándola en un número acrobático. Dos grupos convergen en la idea que la etapa del ceremonial más frágil es la que corresponde al corte del árbol. La deforestación de la región causada por la ganadería extensiva practicada por la población no indígena ha conducido a la casi desaparición del *tzakatkihui* o árbol del volador. Por esta razón, no es raro ver la sustitución de este elemento natural por tubos metálicos. La disminución natural del árbol ritual, implica la no realización de una de las etapas donde se establece la comunión espiritual entre el mundo natural y sobrenatural, durante la selección y corte del árbol, así como el levantamiento del palo volador, antes de llegar al punto culminante de la ceremonia que es el vuelo (UNESCO, 2009).

Uno de los grupos entrevistados trabaja de manera permanente en el puerto de Veracruz la ciudad más turística del estado, fuera de la zona totonaca. Este grupo asimila la danza sobre todo como una actividad económica y considera que los espectadores la perciben como un espectáculo. Uno de sus miembros dijo que en un determinado momento de su vida la danza ritual era para él como un deporte, además de la oportunidad para poder viajar. No se percibió compromiso con el futuro de la ceremonia por parte de los elementos de este grupo. En cuanto a la inscripción de la ceremonia en la lista del Patrimonio Mundial Intangible está polarizada entre acuerdo de un grupo y desacuerdo de los otros dos. Este contraste depende en gran medida en la diferencia del grado de información e injerencia en el proceso de integración del expediente por parte de cada uno de estos grupos, además de su proximidad al gobierno del estado.

Uno de los tres grupos se mostró más informado y en general más positivo y confiado sobre el futuro del ceremonial. Se aprecia un cierto compromiso tácito de ayuda mutua con el gobierno para el logro de objetivos. Esta cercanía con el poder puede desarrollar valores ambiguos. Un grupo considera que el nombramiento y el Programa de Protección favorecen al ritual y a la conservación de la tradición, pero no a ellos directamente. Por otra parte, comentan que la única participación de su grupo a la integración del expediente de solicitud de inscripción en la Lista de la UNESCO fue la firma de acuerdo como miembros de uno de los grupos de la Unión.

Un grupo dice ignorar lo que representa este nombramiento así como el Programa de Protección del ritual y es de la opinión que la distinción Patrimonio Mundial es más bien un medio de hacer publicidad para el gobierno y de atraer un mayor número de turistas, que un deseo de favorecer a los grupos ejecutantes de la danza. Los tres grupos estuvieron de acuerdo en pensar que estaría justificado verse beneficiados por el seguro médico popular propuesto por el gobierno, considerando los riesgos a la integridad física a la cual ellos se exponen cada vez que vuelan pues no media salario ni otro tipo de seguridad en cada presentación.

Evaluación de la entrevista

En términos generales resultado de esta entrevista, se aprecia una heterogeneidad de percepciones de la importancia de la ceremonia ritual por sus ejecutantes, de quienes depende directamente la preservación de la tradición. La ignorancia por parte de los espectadores no indígenas del motivo ritual de la danza. La influencia de los espectadores a la desnaturalización de la ceremonia al percibirla como un espectáculo turístico. La descontextualización geográfica y espiritual de una manifestación cuyo sentido esencial se encuentra en su contexto original.

El relevo de los danzantes actuales recae en un minúsculo grupo de aproximadamente 30 integrantes de entre 10 y 14 años de la Escuela de Niños Voladores. El fundador de la escuela es el señor Cruz Ramírez, indígena totonaca quien después de mucha insistencia al gobierno del estado como miembro de la Unión de Santos Voladores, hizo posible la creación de esta escuela en 2004 y actualmente opera en el parque temático.

Además de la ceremonia de la danza de los Voladores, se enseña la danza de Huahuas y de Negritos. Uno de los profesores de este centro de enseñanza precisa: “Aquí se les enseña todo, los cantos, los pasos de la danza, la ceremonia previa al ritual que incluye la selección, el corte, el arrastre y alza del árbol y después el vuelo. Se inculca a los niños la práctica de sembrar nuevos árboles allí donde se cortó uno”. Otro maestro agrega: “La formación de los niños incluye los conocimientos teóricos y prácticos necesarios para realizar la ceremonia ritual de la danza de Voladores como la preparación de las prendas de vestir rituales, además se sensibiliza a los niños sobre el significado de la danza y se les enseña la lengua totonaca”.

El resultado de un cuestionario aplicado entre estos niños, reflejó que todos ellos pertenecen a familias totonacas y que para ellos el significado de la danza tiene varias acepciones pero ninguna de ellas se aleja del verdadero sentido ritual. Para ellos, esta danza es un acto religioso sagrado con un significado simbólico ancestral ajeno a un acto acrobático. Estos preadolescentes y adolescentes tienen como motivación esencial aprender el vuelo porque sus abuelos o padres lo practican o practicaban y sienten que corresponde a ellos perpetuar la tradición. Todos coincidieron que la danza no tiene el mismo sentido para un individuo totonaca y uno no totonaca. Para los totonacas tiene una connotación simbólica, sagrada y de origen religioso, mientras que para los turistas sólo representa un espectáculo singular. Consideran nuestros encuestados que para entregar el relevo de este ritual a las generaciones futuras, debe transmitirse cada vez la información sobre su existencia entre más personas, empezando por los niños.

Conclusión

El sitio muestra ciertos rasgos positivos relacionados con la sustentabilidad ambiental, social, económica y cultural, sin embargo, las condiciones actuales no son aún las requeridas para hablar de un desarrollo sustentable atribuible al turismo. En lo subsecuente, será conveniente que las comunidades indígenas totonacas asentadas dentro del área protegida de la zona de monumentos El Tajín, sean incluidas en el proceso de toma de decisiones de acciones a realizarse dentro de su territorio, concediéndoles la capacidad de evaluar, aceptar o rechazar propuestas del gobierno. El desarrollo sustentable que ubica al hombre en el centro de su preocupación para ofrecerle las mejores condiciones para su desarrollo económico, social y cultural dentro de un espacio natural sano, aún no se implanta dentro del territorio que comprende el área protegida El Tajín, sitio del Patrimonio Mundial.

Fuentes

Ashley, C., D. Roe y H. Goodwin (2001), *Pro-poor tourism strategies: Making tourism work for the poor. A review of experience*. Overseas Development Institute in Theerapappisit, Londres.

Butler, R. y T. Hinch (1996), *Indigenous tourism: a common ground for discussion In Tourism and indigenous peoples*, International Thomson Business Press United, Londres.

Caraballo, C. (2000), “Centros Históricos y Turismo en América Latina. Una polémica de Fin de Siglo” en *Gestión y Desarrollo Cultural en Centros Históricos*, FLACSO, Quito.

Castro, K. y P. Llancaleo (2003), “Turismo: Una apuesta al desarrollo de las Comunidades Indígenas de Chile: Programa Orígenes” en Pilquiman, M. y J. Skewes (Edits.) (2009), “Los paisajes locales y las encrucijadas del etnoturismo: reflexiones a partir de los proyectos turísticos de comunidades indígenas de la región de los lagos en Chile” en *Cuadernos de turismo*, Núm. 24; pp. 169-191.

Cunningham Bissel, W. (2005), “Engaging colonial nostalgia” en *Cultural Anthropology*, 20, 2, pp. 215-248 en Pilquiman, M. y J. Skewes (Edits.) (2009), “Los paisajes locales y las encrucijadas del etnoturismo: reflexiones a partir de los proyectos turísticos de comunidades indígenas de la región de los lagos en Chile” en *Cuadernos de Turismo*, Núm. 24; pp. 169-191.

Nahmad, D. (2005), “Patrimonio cultural, turismo y desarrollo social en Tajín” en *Bricolage*, Vol.3, N°9, México. s.p.

Pilquiman M. y J. Skewes (2009), “Los paisajes locales y las encrucijadas del etnoturismo: reflexiones a partir de los proyectos turísticos de comunidades indígenas de la región de los lagos en Chile” en *Cuadernos de Turismo*, Núm. 24, pp. 169-191.

Pleumarom, A. (2002), “How sustainable is Mekong tourism?” en Harris, R., T. Griffin y P. William (Edits.) (2009), *Sustainable tourism: A global perspective*. Oxford, Londres.

Stocker, K. (2007), “Identity as Work: Changing Job Opportunities and Indigenous Identity in the Transition to a Tourist Economy” en *Anthropology of Work Review*, 28, 2, pp. 18-22 en Pilquiman, M. y J. Skewes (2009), “Los paisajes locales y las encrucijadas del etnoturismo: reflexiones a partir de los proyectos turísticos de comunidades indígenas de la región de los lagos en Chile” en *Cuadernos de Turismo* Núm. 24; pp. 169-191.

Theerapappisit Polladach (2009), “Pro-poor Ethnic Tourism in the Mekong: A Study of Three Approaches in Northern Thailand, Asia Pacific” en *Journal of Tourism Research*, 14, 2, pp. 201-221.

UNESCO (2009), “Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l’humanité, la cérémonie de la danse rituelle des ‘Voladores’” París, disponible en: <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?RL=00175> [Consultado el 15 marzo 2010].

United Nations (UN) (1999), *Guideline on integrated planning for sustainable tourism development*, Economic and Social Commission for Asia and the Pacific (ESCAP), Nueva York.

Walle, A. H. (1998), “Cultural tourism: A strategic focus”, Boulder, CO, Westview Press, Londres.

La reconversión del turismo: de lo convencional a lo socioambiental y sus aproximaciones al ecoturismo

Walter Daniel Cisneros Mújica¹

Mónica Pérez Sánchez

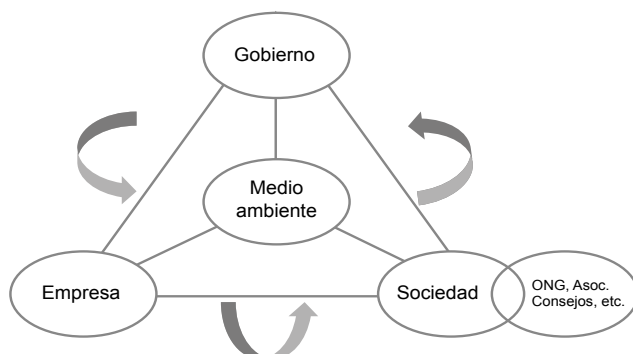
Introducción

La sustentabilidad, como concepto, implica desde una perspectiva generalizada, la consideración de elementos tales como la equidad social, la eficiencia económica y por supuesto el medioambiente en el marco de una realidad social plena, dinámica y en constante adaptación y desarrollo. Es por ello que al hablar de la sustentabilidad se requiere considerar a estos ejes, pero también entender y comprender que la sustentabilidad se conforma de las acciones generadas a partir de distintos campos de acción. Estos campos de acción son considerados dentro de la dinámica social que da sentido a una comunidad, a un estado o a un país y que en esencia les da un lugar dentro de la economía mundial.

La sustentabilidad es y ha sido abordada desde distintas aristas y enfoques, tales como el ambientalista, el económico, el ecológico y el tecnológico; señalando siempre sus causas, antecedentes, escenarios, implicaciones y repercusiones ante una sociedad en constante evolución y dinamismo, sea ésta una sociedad del consumo o no. Por lo anterior, la sostenibilidad no puede considerarse en un simple panorama o plano, pues se requiere de niveles de implicación y, por ende, compromiso y acciones; son estos niveles los que determinarán el grado de afectación, involucramiento y atención (ver gráfica 1).

¹ Mtro. en Dirección y Gestión Turística por la Universidad de Alicante, España y profesor de tiempo completo de la Universidad de Guanajuato. Correo electrónico: waltermujic@ugto.mx

Gráfica 1. Participación de la dinámica social y la sustentabilidad



Fuente: Elaboración propia a partir de Davis (2007).

Teniendo en cuenta el medioambiente podemos afirmar que las afectaciones que generan los gobiernos tienen las mismas dimensiones que se pueden generar en las empresas o bien en las sociedades, por lo que sus acciones preventivas o remediales (sin olvidar que las afectaciones al medioambiente, derivadas de alguna actividad o proceso económico no son remediables, ya que no hay reparación ni compensación económica que borre lo afectado) no son ni serán las mismas, por lo que sus impactos o beneficios estarán en sus debidas dimensiones.

El turismo entonces, atenderá las afectaciones derivadas de manera directa, por la falta de planificación en sus destinos turísticos o por la generación excesiva de residuos o basura resultado de sus actividades, sin embargo no podrá ser, en ningún momento, comparable con los niveles y grados de contaminación que los propios gobiernos generan como resultado de sus prácticas armamentistas (Davis y Cahil, 2007:49) o del crecimiento y desarrollo de su sociedad.

Por su parte, la empresa en su idea de productividad y beneficio, desarrolla su actividad a costa del medioambiente, implementando en el mejor de los casos, acciones remediales o medidas parciales para reducir o aminorar sus impactos socioambientales, es en ese sentido, en donde los niveles de afectación deben ser diferenciados entre gobierno, sociedad y empresa. Algunas de estas empresas buscan alternativas para aminorar, y en su defecto, contribuir con las afectaciones, tal es el caso de FEMSA (Arguello, Delgadillo y García, 2009) y otras empresas, que paralelamente a su actividad productiva, buscan reducir los impactos ambientales aunque en ocasiones los resultados no son los ideales.

El concepto de la sustentabilidad

La sustentabilidad no es un término nuevo o de moda como pudiera pensarse, puesto que responde a una serie de cambios ambientales derivados de la actividad humana

y que ha afectado a la misma humanidad y a las especies con las que se comparte el entorno. De ahí que, la sustentabilidad ha pasado por una serie de posturas y líneas de acción soportadas, en su mayoría, por dos implicaciones; la primera de ellas se centra en la industrialización y la segunda en el crecimiento demográfico. Estas implicaciones se vuelven el eje central del debate, llevando el pensamiento hacia posturas radicales, señalando al antropocentrismo como un problema socio-ambiental, cuyo punto de origen es la pobreza y la sobrepoblación, ante esto Barkin (1998) señala:

la gente pobre es acusada de destruir sus entornos. Estas acusaciones [...] justifican las políticas que después amenazan la propia existencia de los grupos sociales tradicionales y de sus sistemas productivos. Su incapacidad de adaptarse es evidencia que refuerza la idea de que estos grupos son la causa del atraso social y económico de las áreas rurales (Barkin, 1998: 1).

En 1972, el Informe Meadows y los límites del crecimiento exhiben como primer acercamiento, los resultados de un crecimiento desmesurado, en el cual se consideraron variables como: a) población; b) producción industrial y agrícola; c) contaminación; d) reservas de minerales; y e) contaminación industrial. El resultado emite severas preocupaciones, entre ellas se resalta el crecimiento poblacional y la insuficiencia e incapacidad que tendrá la humanidad para alimentarse debido a tanta demanda, por ello, en 1987 El Informe Brundtland *Nuestro Futuro Común*, acuña el término *desarrollo sustentable*: “Aquel que satisface las necesidades esenciales de la generación presente sin comprometer la capacidad de satisfacer las necesidades esenciales de las generaciones futuras”. A partir de lo anterior, se da una cronología sobre las acciones que atendían, (sin mucho efecto) al problema de la sustentabilidad, tales como la intención de reducir los gases de efecto invernadero (GEI) en 1990, de un 60% a un 80%, lo que no se concretó, o bien la Cumbre de Río de Janeiro, en 1992, o el acuerdo fallido (por la negativa de Japón y Estados Unidos) para reducir hasta un 15% las emisiones de estos gases.

Aunado a este conflicto de intereses y desacuerdos, surge el paradigma de entender si debe considerarse como *sostenibilidad o sustentabilidad*; Leff (2004) señala que debe existir una diferencia entre sostenibilidad y sustentabilidad, toda vez que la sustentabilidad se referirá a la incorporación de las condiciones ecológicas al proceso económico, en tanto que la sostenibilidad implicará la perdurabilidad del proceso económico en un periodo determinado de tiempo. Es entonces que el turismo, debe buscar su actuar mediante acciones de sostenibilidad, lo que significa que el turismo deberá ser ejecutado como una actividad productiva que beneficie directamente a las comunidades receptoras, tanto en ámbitos sociales, ambientales y económicos, pero que preste especial atención a la salvaguarda de la identidad, la cultura, las tradiciones y la identidad local, razón por la que es indispensable la colaboración y trabajo conjunto con organismos como la Comisión de Derechos Indígenas, dado que parte de sus objetivos se refieren al desarrollo de proyectos

ecoturísticos sostenibles. Lamentablemente, en ocasiones estos proyectos quedan en la convocatoria pues que las comunidades carecen de habilidad y capacidad para desarrollar proyectos y de llevarlos a su puesta en marcha.

Este panorama expuesto, sintetiza que la conceptualización del desarrollo sustentable ha sido abordada por más de una década de trabajos aislados (aunque también se ha abordado en conjunto), entre organismos, asociaciones, gobiernos y que su adecuación en un contexto cotidiano y social se ha visto rezagado, fragmentado o confundido, en parte por los discursos políticos ambiguos o bien por un marcado capitalismo consecuente. Lo anterior, da pauta a considerar que el acercamiento al actual concepto de desarrollo sustentable puede partir de transiciones conceptuales derivadas de la evolución social a través del tiempo, llegando a un ambientalismo contemporáneo cuyas raíces son las diversas posturas del pensamiento, focalizando que la destrucción infringida a la naturaleza ha sido causada, evidentemente, por la revolución industrial y sus repercusiones sociales directas (Pierri, 2005), puesto que tales afecciones no sólo se plasmaron sobre el uso de carbón como fuente alterna de energía, sino también las afectaciones como los estratos sociales y el derecho, la propiedad y el poder.

Pobreza y sustentabilidad

La pobreza, podrá como ya se ha mencionado, ser vista como un elemento detonante de daños y problemas ambientales, precedido no sólo por su modo de vida, sino por la demanda requerida en insumos, materiales, alimentos y más. La pobreza es una condicionante en donde los individuos no han elegido esa calidad, en donde las sociedades no han elegido desarrollarse bajo estos esquemas limitativos sociales, económicos y culturales. De hecho “los pobres no saquean la tierra debido a su insensible desperdicio de recursos, sino por la falta de distribución equitativa de la riqueza social disponible” (Barkin, 1998). Los pobres subsisten y aprovechan los recursos de una forma mediática y no con la voracidad de un consumismo globalizado. De acuerdo con el Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (2010), en 2008 había un 44.5% de pobreza en México, de donde el 3.9% se encontraba en extrema pobreza; en tanto que para el 2010, los índices de pobreza en México aumentaron, llegando a un 46.2% de la población mexicana, y 3.7% en pobreza extrema.

Estos datos sirven como punto inicial para considerar que en nuestro país una de las vertientes del turismo se enfoca hacia la mitigación de la pobreza, a través de esta actividad; sin embargo, en algunas ocasiones el resultado no ha sido fructífero, como se presenta en la mayoría de los Centros Integralmente Planificados. Pues estos, inmersos en su política de inversiones trasnacionales, crecimiento y desarrollo masificado, han dejado de lado la incorporación plena de la comunidad local o en su defecto, desvinculado a la comunidad receptora llevando a los destinos a una pérdida

de identidad, de cultura y valores como resultado del crecimiento turístico masificado y mal planificado, como el caso de Acapulco (Gómez Nieves y Aldana Pinto, 2010).

En este sentido, el desarrollo turístico ha sido visto como un elemento constructor, más que destructor o transformador, a pesar de la infinidad de ejemplos resultantes de un desarrollo carente de planificación y pensado desde el exterior de la praxis que demuestran lo opuesto. El desarrollo turístico es entendido como el resultado de un conjunto de acciones netamente económicas; la demanda de servicios que deriva en apertura de negocios, hospitales, bancos y otros medios de atención social. Sin embargo lo que se ejerce es un crecimiento económico entendido como el incremento de las actividades económicas asociadas al desempeño macroeconómico (Salcedo Guzmán, San Martín Rebollo, y Barber Kuri, 2010), dejando de lado el verdadero beneficio social y resguardo de intangibles tales como la identidad, la cultura, los valores y el mismo ser. Para lo cual, Sancho (2011) enfatiza la importancia de considerar al turismo como un desencadenante del desarrollo (no como el desarrollo *per se*) y adjuntar las actividades turísticas a las demás actividades de desarrollo ya empleadas en la agricultura, la educación, la igualdad entre sexos, la revalorización de la cultura local, etc. (Sancho, 2001).

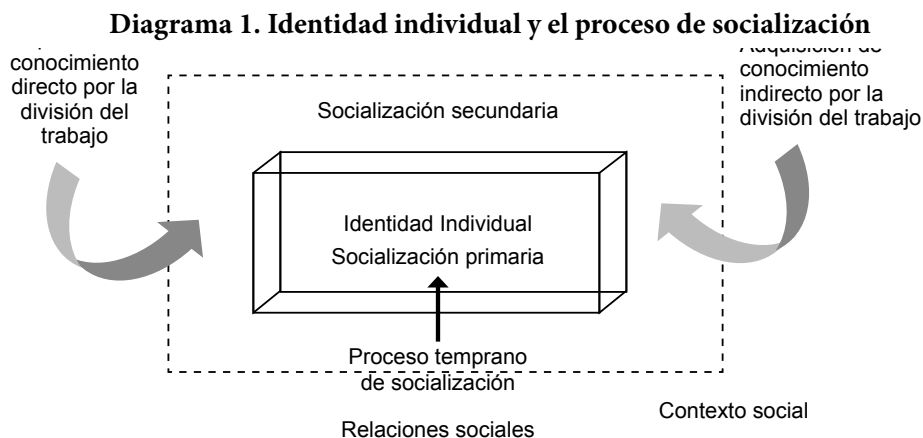
Si se construye un binomio entre crecimiento y desarrollo como parte del actuar del turismo, en donde la población participe no como operativos o como sujetos que dejan su saber hacer ancestral, por una actividad economicista estandarizada como lo demandan sectores como la hotelería, es entonces cuando se podrá pensar en un beneficio y mitigación de la pobreza, en donde la identidad sea parte del constructo social, diferenciador con otros destinos, en donde la cultura sea única, intransferible y nunca como atractivo de un modelo turístico neoliberal.

Del turismo tradicional al turismo sustentable

Turismo tradicional

El turismo tradicional ha sido por muchos años el modelo de desarrollo turístico por excelencia y ha dejado sin relevancia plena o parcial, a los daños socioambientales que puede generar mientras que proyecta los logros económicos que inciden, aparentemente, en toda la sociedad. Esto significa que el desarrollo de los CIP's, en teoría, genera economías de escala al dar trabajo, mejorar la calidad de vida de los pobladores, mejorar la infraestructura, profesionalizar a la población y mejorar al destino. Todo esto derivado de un adecuado uso de los recursos naturales y culturales (tangibles e intangibles) para el uso y disfrute de los visitantes. Lo que aún no ha sido evaluado, son las afectaciones socioambientales derivadas de esta práctica, ya que se produce una transformación sociocultural como parte de la interacción cotidiana; se crea, también, una transculturización, resultado del espejismo o de la imitación de conductas, estilos de vida y formas de ser.

Lo anterior atiende a un proceso inevitable, dado que la interacción *per se* incide en ideas, actitudes, posturas y tendencias en la identidad forjada de las personas, lo que transformará su cotidianidad social. Para (Goffman, 1994), la identidad establece una estrecha relación con la vida que de manera cotidiana se le presenta al individuo y como es que éste va moldeando una identidad que le permita socializar y subsistir de manera colectiva.

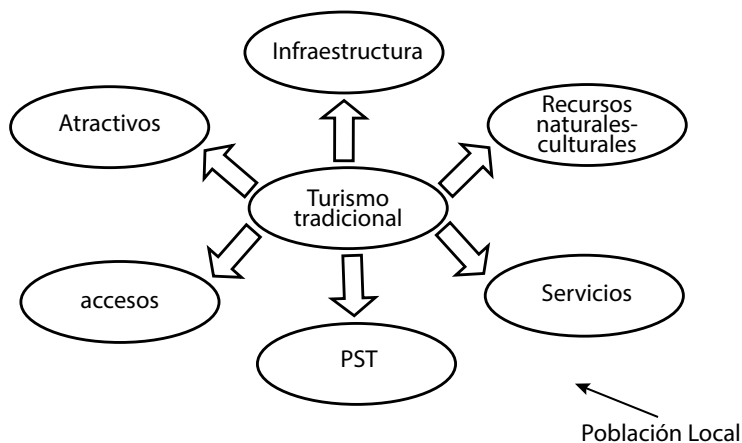


Fuente: Elaboración propia a partir de Berger y Luckman, 1997; Ashforth y Mael, 2004.

El diagrama 1 muestra una identidad de los pobladores en un destino, construida desde la concepción del ser, convirtiéndose en un bloque impermeable (socialización primaria) a cambios sociales, no obstante, el proceso de socialización, entendido como la interacción turista-residente, infiere en ciertas acciones, generando conductas y comportamientos en una socialización secundaria. Es evidente que el turismo o cualquier otra actividad genera cambios y transformaciones, no obstante es el turismo, por la propia naturaleza de la actividad (el flujo de culturas y modos de ser y vivir) el que ocasiona mayores afectaciones sociales en la comunidad receptora.

Otro elemento a considerar en el turismo tradicional es que mantiene un crecimiento constante y en aumento debido a multifactores que facilitan su expansión, entre ellos está la disponibilidad del tiempo libre y el aumento de vacaciones cortas (Bringas y Ojeda; 2000) lo que da pauta a mayores flujos turísticos a niveles internacionales. Evidentemente, tal crecimiento genera, de manera directa, mayores ingresos para las localidades (en apariencia pues en algunos destinos de sol y playa, el modelo de inversión es de corporativos hoteleros internacionales) así como mejores condiciones en la calidad de vida, derivado de la incorporación al sector turístico en hoteles, restaurantes, agencias de viajes, recorridos turísticos entre otros. Por lo que es necesario para su adecuada gestión, la participación de prestadores de servicios turísticos (PST), atractivos naturales y culturales, entre otros.

Gráfica 2. Participantes del turismo tradicional

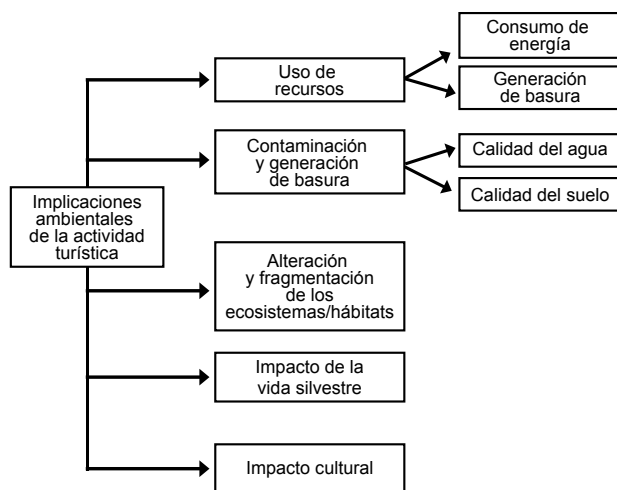


Fuente: Elaboración propia.

Como se puede apreciar en la gráfica 2, el turismo tradicional se nutre de una serie de elementos que le permiten generar la actividad hacia los turistas y en donde la población local participa de manera directa bajo puestos operativos en construcción, operación y otras actividades del turismo. Viéndose limitados en cuanto a ocupación de puestos ejecutivos, directivos o gerenciales. Aunado a esto, las inversiones transnacionales de grandes complejos hoteleros, en efecto, atrae al destino turistas internacionales que gastan en dólares, sin embargo son turistas que pagaron su paquete en su país de origen y sólo una parte de su dinero se queda en la localidad.

Lo anterior refleja una de las grandes afectaciones, dejando aún sin considerar los daños ambientales directos e indirectos. De acuerdo a Davies y Cahill (2000), las implicaciones de la actividad turística a nivel internacional va más allá de los impactos directos o visibles de la actividad, ellos consideran que las implicaciones ambientales de la industria turística se forma en diversos ejes a considerar: a) uso de recursos (consumo de energía y generación de basura); b) contaminación y generación de basura (calidad del agua y calidad del aire); c) alteración y fragmentación de los ecosistemas/hábitat; d) impactos en la vida silvestre; y e) impactos culturales.

Gráfica 3. Implicaciones ambientales de la actividad turística



Fuente: Elaboración propia a partir de Davies y Cahill, 2000.

Turismo sustentable

El turismo sustentable busca apegarse al término de sustentabilidad pero centrándose en la actividad turística como eje de acción, por ello se idealiza que el turismo sustentable busque como parte de sus principios llevar a cabo una actividad que impacte en menor medida y que tenga en consideración el respeto y la conservación del medioambiente, todo ello bajo cuadros comparativos entre otras modalidades turísticas como sol y playa, cultural, crucerístico, de congresos y convenciones, entre otros.

Una de sus modalidades es el turismo alternativo, que “es un segmento nuevo del turismo global que está cobrando cada vez mayor importancia. Este turismo trata de organizar su viaje hacia lugares desconocidos, conforme a sus necesidades y tiempos; busca “descubrir” sitios alejados del turismo de masas en ambientes naturales y que estimulen su desarrollo personal” (Bringas y Ojeda, 2000; 377). Miranda Zambrano (2011) lo concibe como un neoturismo, dada su alternativa ecológica al modelo convencional, construyendo de éste un arquetipo asociado al ecoturismo, turismo rural, etnoturismo, de aventura, de naturaleza y agroturismo, por mencionar algunos. Para cada uno de ellas, la relación residente o comunidad local con el visitante o turista es más estrecha y de más interés cultural y vivencial que la del turismo tradicional, en donde cabría señalar que los *gettos* turísticos (*all inclusive* y *resorts*) imposibilitan un contacto cultural local-visitante. En contraparte el contacto en las modalidades del turismo alternativo, permiten vivir experiencias y conocer la cultura local *per se*.

De acuerdo a la Organización Mundial del Turismo, el Consejo Mundial de Viajes y Turismo (WTTC) y el Consejo de la Tierra, el Turismo Sustentable se define como aquel que:

atiende las necesidades de los turistas y las regiones huésped al mismo tiempo que preserva y fomenta oportunidades para el futuro. En principio gestiona todos los recursos de tal forma que las necesidades económicas, sociales y estéticas puedan satisfacerse sin dejar de conservar la integridad cultural, los procesos ecológicos esenciales, la diversidad biológica y los sistemas de soporte de vida (WTTC/OMT y Consejo de la Tierra, citado en Comisión para la Cooperación Ambiental; 1999).

La sustentabilidad implica el equilibrio entre los factores económicos, ambientales y de equidad social, buscando que las actividades tengan impactos positivos en estos tres pilares. Sin embargo, la aplicabilidad se complica cuando se categoriza o se culpa de los daños ambientales a determinados países y en donde se etiquetan determinadas prácticas como propias de un determinado grupo de países. Para el caso aplica considerar que el ecoturismo surge como una modalidad de crecimiento en los países en desarrollo; lo que limita su posibilidad de desarrollo en los países industrializados.

Por lo tanto el turismo sustentable implica como interés prioritario el impacto natural, cultural y social desde una perspectiva positiva, en donde el ecoturismo fomenta estas prácticas y permite que la comunidad local realmente se vea beneficiada con dicha actividad, que para algunos se categoriza como turismo comunitario (Miranda, 2008). Es este turismo alterno que surge como estrategia para que las personas o visitantes asocien actividades recreativas con la conservación de la naturaleza, la revalorización del medio natural, de las especies y de los pueblos (López-Hernández, Rodríguez Ocaña, y Rodríguez Luna, 2011).

El turismo comunitario se realiza a través de una participación directa de la comunidad local, de una preservación y rescate de su cultura y de un beneficio directo para la propia comunidad. Este tipo de prácticas permiten dirimir la ideología que el turismo, denominado por algunos como la “industria sin chimeneas”, es una actividad con altos niveles de afectaciones socioambientales y culturales. Adicional a esto, se ha de resaltar que el turismo comunitario está creciendo entre los visitantes, quienes buscan ahora mejores y mayores experiencias a través del contacto y la interacción con las comunidades locales.

Es evidente, que la actividad turística como generalidad implica una interacción o una relación constante entre visitante y residente, a pesar de las orientaciones de los grandes grupos hoteleros, por mantener cautivo y alejado de todo contacto cultural a los visitantes. No obstante, estas interacciones generan influencia en la cultura, la identidad y en el modo de ser y actuar tanto del residente como del visitante, ocasionando con ello una influencia nociva para la calidad del destino. Ante esto, el ecoturismo comunitario busca mediante un actuar responsable, incorporar a la población no sólo como un elemento en una cadena de valor productiva de servicios, sino como un actor medular que conoce el destino, depende del destino y se preocupa por él, llevando con esto gran ventaja pues existe un respeto, involucramiento y participación en la actividad. (Ver tabla 2).

Tabla 2. Cuadro comparativo entre modalidades turísticas

Acción	Turismo tradicional (sol y playa)	Ecoturismo	Ecoturismo comunitario sustentable
Actores	1. Gobierno. 2. Empresarios (mediante las cotas de poder). 3. Población (empleados y mano de obra media calificada).	1. Gobierno. 2. Empresas formadas por comunidades. 3. Universidades y Centros de investigación (apoyo y capacitación).	1. Comunidad como empresarios. 2. Gobierno. 3. Universidades.
Beneficio	1. Empresario. 2. Gobierno. 3. Empleados (trabajo, sueldo y algunas garantías).	1. Gobierno. 2. Empresarios emprendedores. 3. Comunidad como intermediarios entre el empresario y el visitante.	1. Comunidad como máxima autoridad y máxima beneficiada. 2. Gobierno por el rescate, conservación y revalorización de su patrimonio natural y cultural.
Nivel de impacto	Alto	Medio	Bajo
Implicaciones sociales	Modificación de la cultura al necesitar empleados con idiomas, con estándares de calidad. Sus tradiciones como atractivo.	Se conserva parte de la cultura, pues la comunidad sólo “atiende” temporalmente al visitante, el mayor contacto incompleto.	Se conservan las tradiciones. No hay alteración en el modo de vida pues lo interesante es la cultura como tal.
Visitantes	Turismo nacional y extranjero en un producto de sol y playa.	Interesado en un contacto parcial con cultura, naturaleza y tradiciones, el interés se centra en actividades de aventura o alternas a las convencionales.	Interesado en conocer el modo de vida, valora la cultura y respeta tradiciones.
Características	Transforma para garantizar comodidad y entretenimiento de los visitantes.	Modifica para ofertar alternativas a los visitantes.	Conserva y donde el visitante se adecua al destino y a la comunidad.

Fuente: Elaboración propia a partir de Miranda Zambrano (2011); López-Hernández, Rodríguez Ocaña, y Rodríguez Luna (2011) y Gómez Nieves y Aldana Pinto (2010).

Como se observa en la tabla, la comparativa entre estos tres modelos y formas de llevar a cabo el turismo generan un resultado diferente, esto es que desde la propia gestación de la actividad existe una marcada diferenciación, a tal grado que pone en duda si se debe seguir categorizando al turismo como un depredador o bien, solamente considerar como tal a un determinado tipo de turismo.

Cierto es que la actividad como tal, desde el momento de requerir desplazamientos, implica alteración y modificación del hábitat, de comportamientos y alteraciones culturales, sin embargo éstos pueden ser mitigados bajo esquemas ambientales de conservación, respeto y cuidado ambiental.

Consideraciones finales

Las implicaciones ambientales se dan en todos los sectores poblacionales y en todos los niveles sociales, desde los países industrializados y su interés por globalizar y unificar (bajo el esquema del desarrollo) el planeta, hasta los países en vías de desarrollo, castigados por su crecimiento poblacional y su sobrepoblación. Ante esto, el entendimiento sobre los problemas ambientales, guiados por el cambio climático y el efecto invernadero, han generado foros y espacios de debate científico para encontrar la forma de contra atacar estos impactos ambientales. Sin embargo, el discurso ambiental aún se encuentra en un nivel mediático y/o diplomático, pues los sectores sociales aún no han podido entender la conceptualización de la sustentabilidad o la sostenibilidad y cómo es que cada uno de nosotros contribuimos al cambio climático.

Es por ello que de manera acertada se establecen políticas y criterios que denotan los conflictos ecológicos distributivos (Martínez-Alier, 2004) derivados de las necesidades sociales de la humanidad. Uno de estos elementos causales son la industrialización, otro son los conflictos armamentistas y cómo mediante sus zonas de sacrificio nacional ocasionan impactos a poblaciones o comunidades enteras y, un tercer actor es el nivel poblacional convencional, conformado por todos aquellos consumidores.

Así mismo, es relevante considerar que la actividad turística, a reserva de los errores cometidos a nivel mundial en cuanto a depredación de destino (caso Cancún, Acapulco, Abu Dabi, Benidorm, entre otros), se puede gestionar de manera planificada y que lo más relevante no es vender un destino de forma masificada o estilo fordista, más bien se puede disminuir o tratar de mitigar la pobreza a través del turismo con planificación, visión a futuro y cosmovisión socio-cultural de valores y respeto por la identidad de la comunidad.

Aunado a esto, se debe considerar que el cambio climático no es producido por el capitalismo, sino que aunado a éste, el consumismo visto desde parámetros industrializados, así como la apropiación de espacio para deshacerse de desechos tóxico y químicos derivados de supuestas necesidades de vida, son los principales

depredadores sociales y ambientales y son éstos los que conducen a un empobrecimiento ambientalista y a la pérdida de identidad en las comunidades. De ahí que, el consumismo visto como modelo dominante en las culturas, sea el principal eje conductor de la pérdida de especies, de la transformación de zonas y regiones, de la desertificación de tierras y del cambio de tipo de suelo derivado de la necesidad de satisfacer las necesidades de sobrevivencia de la población que va desde la apropiación de los ecosistemas, hasta la depredación total de los recursos no renovables de nuestro planeta.

Por lo tanto, la degradación ambiental no es producto de un sólo detonante o un único causante, sino que son un conjunto de factores los que ocasionan los problemas ambientales y así mismo las afectaciones no sólo recaen en la naturaleza sino en factores económicos, sociales y evidentemente ambientales.

Considerando que la pobreza es uno de los problemas que deben de enfrentar los países, es una estrategia empleada, el buscar la reducción de la pobreza a través del turismo, pero éste debe ser pensado y desarrollado para incluir en el desarrollo a las comunidades indígenas y no que sirva sólo de modelo para el enriquecimiento de inversionistas extranjeros, que en efecto atraen servicios como hospitales, farmacias, vías de comunicación pero afectan los valores, la identidad y el crecimiento de la comunidad. Basta ver los modelos empleados en los Centros Integralmente Planificados, en donde el punto turístico es atractivo, moderno y vanguardista, pero en las entrañas, en las zonas donde la comunidad orientada a atender a los turistas reside, se aprecian los contraste de un turismo excluyente, benéfico para algunos sectores y limitativo para los habitantes. Es por ello que el Ecoturismo Comunitario Sustentable, busca que los proyectos de desarrollo comunitario como soporte para reducir la pobreza sea de forma centrada en la comunidad, que sea participe y al mismo tiempo que sea el encargado de cuidar y velar por el buen uso de los recursos y que, los beneficiados directos, sin necesidad de cambiar sus tradiciones por dólares o propinas, sean los residentes de las zonas naturales.

Fuentes

Argüello Zepeda, F. J., L. Delgadillo Guzmán y S. L. García Iturriaga (2009), “El papel de las organizaciones socialmente responsables: algunas experiencias sustentables” en De la Cruz Rock, J. L., F. J. Argüello Zepeda y A. Tello Uribe (Edits.) (2009), *Sociedad, Conflicto y Ambiente*, Universidad Autónoma del Estado de México, Universidad Autónoma de Tamaulipas y Universidad Autónoma de Nuevo León, México.

Ashforth Blake, E. y F. Mael (2004), “Social identity theory and the organization” en *The academy of management review*, Vol. 14, Núm. 1, pp. 20-39. Disponible en: <http://www.jstor.org/stable/258189> [Consultado el 14 de febrero de 2010].

Barkin, D. (1998), *Riqueza, pobreza y desarrollo sostenible*, disponible en: <http://www.eumed.net/libros-gratis/2005/db/db.pdf>

Berger, P. y T. Luckmann (1997), *La construcción social de la realidad*, Amorrortu, Buenos Aires.

Bringas Rábago, N. y L. Ojeda Revah (2000), “El Ecoturismo. ¿Una nueva modalidad del turismo de masas?” en *Economía, Sociedad y Territorio*. Vol. II, Núm.7, pp. 373-403.

Comisión para la Cooperación Ambiental (1999), *Turismo Sustentable en Áreas Naturales. Documento de Discusión, preparado para el diálogo sobre turismo sustentable en Áreas Naturales en América del Norte*, Quintana Roo.

Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social, (2010).

Medición de Pobreza 2010 a nivel nacional, disponible en: http://internet.coneval.gob.mx/Informes/Interactivo/interactivo_nacional.swf, [Consultado el 01 de julio de 2012].

Davies, T. y S. Cahill (2000), *Environmental Implications of the Tourism Industry*, Resources For the Future, Washington.

Davis, M. (2002), *Ciudades Muertas. Ecología, Catástrofe y Revueltas*, Traficantes de Sueños, Nueva York.

_____ (2007), *Planet of slums*, Verso, New York.

Goffman, I. (1994), *La presentación de la persona en la vida cotidiana*, Amorrortu, Buenos Aires.

Gómez, N. S. y A. Pinto (2010), “Modernidad y Turismo: repercusiones en el caso de Acapulco” en Monterroso Salvatierra, N. y L. Zizumbo Villarreal (Edits.) (2010), *Contra la Domesticación del Turismo. Los laberintos del turismo rural*, Miguel Ángel Porrúa, México.

Leff, E. (2004), *Racionalidad Ambiental*, Siglo XXI Editores, México.

López-Hernández, E. S., L. Rodríguez Ocaña, y A. R. Rodríguez Luna (2011), “Etnoecoturismo, enfoque alternativo de sustentabilidad en la sierra” en López-Hernández, E.S. (Edit.) (2004), *Educación Ambiental para la Conservación de la Biodiversidad. Bases de Información para la Sierra de Tabasco*, Universidad Juárez Autónoma de Tabasco, Villahermosa.

Martínez-Alier, J. (2004), “Los Conflictos Ecológicos Distributivos y los Indicadores de Sustentabilidad” en *Revista Iberoamericana en Economía Ecológica*, Vol. 1: 21-20. Universidad Autónoma de Barcelona, España, pp. 21-30.

Miranda Zambrano, G. (2008), “Las inequidades del turismo convencional y la trascendencia actual del turismo sustentable” en Miranda Zambrano, G., *El Conocimiento Tradicional y la propuesta de Educación y Cultura Ambiental en la gestión ejidal ecoturística del Parque San Nicolás Totolapan*, Tesis de doctorado. División de Ciencias Sociales y Humanidades. Posgrado en Desarrollo Rural. Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Xochimilco, México.

Miranda Zambrano, G. (2011), *Contribuciones de las comunidades rurales a la sustentabilidad. Parque Ejidal Ecoturístico San Nicolás Totolapan*, México, Universidad de Guanajuato, Guanajuato.

Pierri, N. (2005), “Historia del Concepto de Desarrollo Sustentable” en Foladori, G. y N. Pierre (Coord.) (2005), *¿Sustentabilidad? Desacuerdos sobre el desarrollo sustentable*, Universidad Autónoma de Zacatecas, Porrúa, México.

Salcedo Guzmán, M. P., F. San Martín Rebollo y C.M. Barber Kuri (2010), “El Desarrollo Sustentable. Modelo de Conciliación entre progreso económico, la justicia social y la preservación del medio ambiente” en *Gestión y Estrategia. Departamento de Administración*, 91, pp. 17-31.

Sancho, A. (2001), *Turismo y Desarrollo*, Universidad de Valencia, Valencia.

Caracterización geográfica para la determinación del potencial de turismo de naturaleza, región mazahua

Rebeca Angélica Serrano Barquín¹
Rocío del Carmen Serrano Barquín²
Jesús Gastón Gutiérrez Cedillo³
Graciela Cruz Jiménez⁴

Antecedentes

El presente trabajo es la primera de dos partes constitutivas de la investigación: “Determinación del potencial de Turismo de naturaleza mediante el método multicriterio-multiobjetivo”, su alcance describe la caracterización de la región mazahua. El entorno natural de esta región como objeto de estudio y pretende un análisis correlacional entre aspectos ecológicos y su aprovechamiento, fundamentalmente para el turismo.

Los estudios del turismo han evolucionado desde diferentes perspectivas, los sistemas complejos, en esta investigación, se presentan como una opción en el análisis de una región con pretendida potencialidad turística. A fin de comprender las principales condiciones de la región, el estudio ofrece una caracterización geográfica desde la perspectiva de sistemas complejos de Rolando García (2008).

A partir de la Teoría General de Sistemas, se concibe el sistema, como “el todo o partes organizadas” (Panosso, 2008: 44), un acercamiento más detallado: “un sistema complejo es una representación de un recorte de esa realidad, conceptualizado como una totalidad organizada”, (García, 2008: 21), la visión del autor sobre el sistema complejo se caracteriza porque los elementos deben ser estudiados de

¹ Profesora de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEM). Correo electrónico: rebecaserrano09@gmail.com

² Profesora-Investigadora de Facultad de Turismo y Gastronomía, UAEM, Directora de la Revista El Periplo Sustentable. Correo electrónico: rocioserba@yahoo.com.mx

³ Profesor-Investigador de Facultad de Geografía de la UAEM. Correo electrónico: gaston_g2001@yahoo.com.mx

⁴ Profesora-Investigadora de Facultad de Turismo y Gastronomía, UAEM. Correo electrónico: gracij@hotmail.com

manera conjunta. Así, la naturaleza y el potencial del turismo se abordan siguiendo la guía de Rolando García, para presentar un acercamiento al contexto y elementos que permiten visualizar la región de estudio, bajo esta perspectiva.

En consulta a fuentes como Panosso (2008), se aborda la teoría general de sistemas, desde donde se explican y proponen las fases teóricas del turismo bajo la teoría del Paradigma de Kuhn, en Panosso (2008), también se menciona a Leiper quien propone un enfoque sistémico para el estudio del turismo, es común para los estudiosos del turismo (Farrell & Twining-Ward, 2004; Schianetz & Kavanagh, 2008; López *et al.*, 2009; Mill & Morrison, 2009) toman la visión sistémica aplicada a la gestión turística en áreas naturales protegidas. López *et al.* (2009), alude a Jost Krippendorff, quien presenta un sistema social en esquema. Comprender y desarrollar al turismo como fenómeno y representarlo a partir de un sistema es común entre los estudiosos del turismo.

Figura 1. Esquema general de investigación



Fuente: Elaboración propia.

En el homenaje a Rolando García, comentado en la Jornada, por Molina (2008), se señala el tránsito histórico del pensamiento, donde la investigación de los sistemas complejos significa pasar de las relaciones a las estructuras sistémicas. Ramírez (2006), asume varios enfoques para el turismo, cuando habla del turismo como fenómeno sistémico, refiere al sistema complejo con elementos e interrelaciones. El sistema complejo abordado por García, en su libro *Sistemas Complejos, conceptos, método, y fundamentación epistemológica de la investigación interdisciplinaria*, refiere dos grandes posturas, que dominaron el siglo XX, si se permite la generalización:

Apriorismo, el cual, alude al conocimiento considerado independiente de la experiencia. Esta postura se planteó a partir de la teoría de la relatividad y mecánica cuántica. La reconstrucción desde 'proposiciones básicas'.

Empirismo -experiencia sensorial-, cuya pretensión se orientó a 'deducir la ciencia a partir de datos sensoriales' también requirió adecuaciones (García, 2008: 72).

A partir de estas dos visiones se conforma la teoría constructivista de Jean Piaget, con relaciones causales y explicaciones causales. La construcción de la realidad, entonces, toma forma en "dos categorías de sistemas", descomponibles con componentes aislables y no descomponibles o complejos, en donde sus partes interactúan de forma tal, que sus componentes, no pueden ser aislados (García, 2008: 79).

La conceptualización de la *complejidad complexus*: es "lo que está tejido en conjunto" Morin (1999), es el acercamiento a un trozo de la realidad tejida, por tanto se retoma la teoría de sistemas y la complejidad. De tal suerte que en la región mazahua se identifican aspectos físicos, biológicos, sociales y económicos más relevantes. La investigación comprende cuatro etapas de las cuales se desarrollan las dos primeras, relativas a la delimitación y caracterización.

Se muestra en la figura número 1, el esquema general de la investigación, las cuatro etapas: Delimitación, Caracterización, Diagnóstico y Análisis Multicriterio multiobjetivo. Se entretajan límites, elementos, y niveles del sistema complejo. En las zonas de transición se encuentran criterios que delimitan niveles o definen elementos, y las posibles correlaciones entre sí. También se muestran las posibilidades de abordaje de la investigación, en diferentes sentidos: vertical, diagonal y sus combinaciones como un acercamiento a la complejidad en el análisis de la región.

Características de un sistema complejo

El objeto de estudio, es la naturaleza como sistema complejo. Esta caracterización geográfica está orientada a obtener las cualidades del territorio, ya interpretadas, y ahora, con una visión que permita explorar el potencial turístico de naturaleza a partir de ponderar las características identificadas.

Se asume la delimitación del sistema complejo, donde, no hay observables neutros, y se define a los "observables como datos de la experiencia ya interpretados" (García, 2008: 43). La identificación del sistema complejo a partir de: límites, elementos y contorno, donde se presentan sus interacciones" (García, 2008: 127), se describe a manera de ejemplo y contextualización, en diferentes escalas.

Como sistema complejo abierto se caracteriza por:

1. *Estar formados por elementos heterogéneos en permanente interacción.* En este caso, para la región mazahua los elementos se encuentran dentro de los subsistemas: natural: aspectos físicos – biológicos con interacciones entre sí; como vivienda, salud, educación, empleo, cultura, tradiciones, transporte, comunicaciones, política, niveles de calidad, por mencionar algunos. Por tanto, se consideran elementos heterogéneos a los subsistemas: natural y social, Serrano (2008). Ver figura 2.

Figura 2. Visión sistémica territorial



Fuente: Elaboración propia.

2. *Estar sometidos, como una totalidad, a interacciones con el medio circundante o contorno* (García, 2008: 122). Esta permanente interacción entre elementos y subsistemas también se puede identificar a través de flujos, los cuales son el resultado de interacciones, como la canalización de recursos financieros, contaminación, entre otros.

La república mexicana se asume con propiedades de totalidad como sistema-nación. En consecuencia, y desde el punto de vista administrativo, el Estado de México presenta también la propiedad de totalidad, “donde el ejecutivo ejerce soberanía y jurisdicción” (POETEM, 1999: 354). En este sentido, la región mazahua se considera como un sistema complejo no descomponible, abierto. El sistema mazahua contiene a los subsistemas: natural y social, que se presentan a partir de componentes constituidos por: límites, elementos y estructura, entre los cuales se presentan interacciones o flujos entre sí y con su contorno. La figura 2 “Visión sistémica territorial” muestra los subsistemas natural y social de la región mazahua.

El sistema mazahua pertenece al Estado de México y éste a su vez a la república mexicana. En el intento de mantener los límites, elementos y estructuras sin separar, se describen los recursos naturales, sin disociarlos de su aprovechamiento. La figura

3, muestra un acercamiento al “Sistema Mazahua”, donde las flechas representan las interacciones o flujos.

Semejante a la teoría de conjuntos, el sistema contiene a los subsistemas con relaciones entre ellos y su contorno. En la interacción de los dos subsistemas se representa la actividad turística, ya que, depende de los elementos del subsistema social donde los intereses de los mazahuas deben fijar la pauta para el desarrollo de actividades económicas y del subsistema natural, cuyas características permitan el desarrollo del turismo de naturaleza, rural, cultural, entre otras alternativas. Los elementos de cada subsistema se describen más adelante.

Desde el punto de vista del Turismo armónico, Serrano (2008), propone el abordaje desde sistemas complejos, a fin de alcanzar la racionalidad intuitiva ambiental, con impulso a las comunidades locales receptoras de la actividad turística, desde la sustentabilidad.

Consideraciones preliminares en el sistema complejo Mazahua

En las consideraciones preliminares para el sistema complejo mazahua, se contemplan los siguientes aspectos:

Los *componentes*: límites, elementos y estructura, donde las relaciones-flujos, interaccionan, formando una red interconectada e interdependiente. En el subsistema social, las comunidades, -incluye las diferentes categorías de asentamientos humanos- de la región mazahua, son identificadas como elementos del sistema, que interaccionan compartiendo la lengua mazahua, y con ello, gran parte de la cultura. “Las comunidades mazahuas del Estado de México participan de una matriz cultural que tiene su fundamento en la sociedad prehispánica, pero que sólo encuentran ocasiones para manifestarse en las celebraciones relacionadas con el culto a los ancestros” (González, 2001: 28). Conservadas aún, cualidades identitarias muy particulares y en ocasiones reservadas sólo al núcleo familiar, como la participación en la estructura mayordomal, la cual es obligatoria, generalizada y estructurada. Sólo accede la familia, no está permitida al conjunto de habitantes (Sandoval, 2001). Por tanto, se considera a la comunidad como elemento y los intercambios entre ellas como flujos.

Figura 3. Sistema mazahua



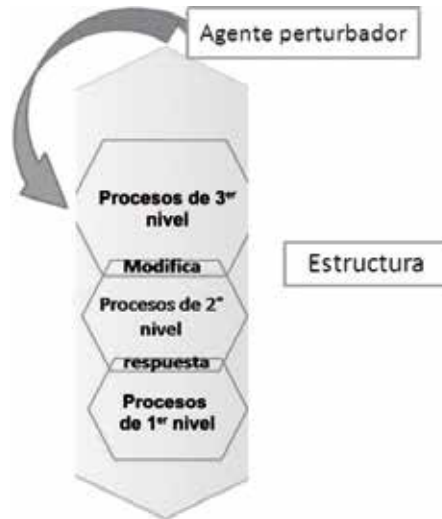
Fuente: Elaboración propia.

El sistema es más que la suma de las partes: cada municipio considerado mazahua tiene actividades compartidas, como las agrícolas, aparentemente independientes, sin embargo intercambian alimentos, productos, experiencias, en diferentes momentos, de los cuales, las fiestas patronales representan una ocasión importante de intercambio de productos, o las reuniones delegacionales previstas con regularidad mensual por la administración municipal⁵.

Si uno de los componentes es deficiente todo el sistema se ve afectado: la presa Villa Victoria, de acuerdo con Kloster y de Alba (2007), presenta la problemática de calidad y cantidad del agua. La demasía en 2003 generó la pérdida de las tierras de campesinos mazahuas sobre 300 hectáreas que fueron inundadas por la Comisión Nacional del Agua (CNA), debido al desfogue de la presa durante septiembre y octubre de 2003. La infraestructura hidráulica obedece a la creciente demanda de agua de las zonas megalopolitana de México y metropolitana de Toluca. Los problemas generados en las comunidades tan distantes como las mazahuas tienen que ver con una falla en el subsistema social, la falta de previsión y complementación de la infraestructura requerida, puede seguir generando consecuencias a futuro en la región. Ver figura 4.

⁵ Observación directa durante la visita de campo realizada durante febrero de 2010.

Figura 4. Niveles de organización del sistema



Fuente: Elaboración propia.

Sistemas abiertos: se relacionan con otros sistemas. La región mazahua se encuentra interconectada por carretera, caminos, telefonía, Internet y servicio postal (GEM, 2009), por lo que se relaciona con su contorno por diferentes medios. Recibe programas, insumos agrícolas, alimentos, genera residuos y descargas.

Los sistemas funcionan en relación con su ambiente: el clima templado, en interacción con el suelo y la orografía, permitieron el desarrollo de zonas boscosas, las cuales se modificaron sustantivamente a partir de la década de los sesenta por el impulso de la política de sustitución de masa arbolada por cultivos, lo que ha incrementado la pérdida de suelos por erosión y la consecuente disminución de la productividad.

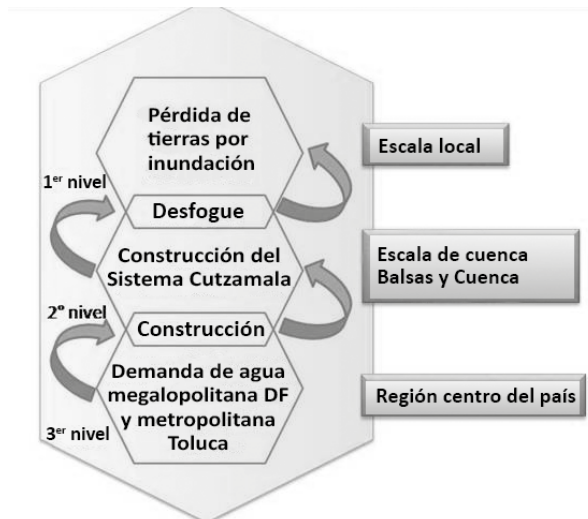
En paisajes de Atlacomulco y San Felipe del Progreso, principalmente (GEM, 2003), se observa la degradación de suelo por erosión. Actualmente, se incluye al territorio de San José del Rincón. La mayoría de los sistemas están sujetos a coerciones externas. Los mazahuas se asentaron en lo que actualmente es el territorios de San Felipe del Progreso, Galiner (2006), reconoce a la fecha que la arqueología aún no proporciona certidumbre sobre las modalidades del asentamiento prehispánico. Actualmente las comunidades se encuentran dispersas, posiblemente, con fines de salvaguarda de la vida. Se identifican cerca de 950 asentamientos humanos en la región (GEM, 2009). La falta de oportunidades, pareciera favorecer la migración, aun cuando ésta se presenta dentro del mismo Estado, o hacia la zona de México, Toluca (Sandoval, 1997; COESPO, 2009) o el extranjero.

Escalas y nivel de análisis

Antes de abordar los niveles de análisis, se detallan las escalas. En la escala espacio-temporal se correlacionan a los niveles del sistema complejo. Se asocia el 3° nivel a la nación mexicana, en el 2° nivel al Estado de México, con sus cuencas hidrográficas, en particular las cabeceras de cuencas del río Lerma y del Río Balsas, donde se asientan los mazahuas.

De forma semejante, el 1° corresponde a la región mazahua. Las interrelaciones entre subsistemas natural y social se correlacionan, como se ilustra en la figura 5. A manera de ejemplo, se identifica en el subsistema natural un incremento en la precipitación, como un agente perturbador del sistema, el cual repercute en el sistema social.

Figura 5. Elementos de los subsistemas natural y social asociados a niveles y escalas



Fuente: Elaboración propia.

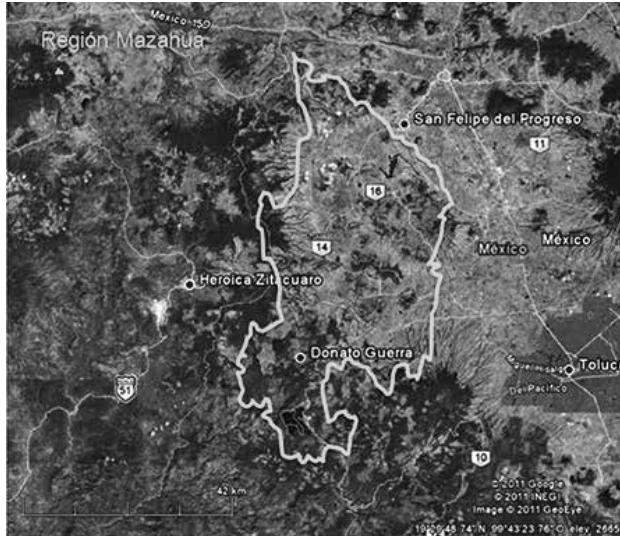
La escala temporal: el estudio se circunscribe de manera genérica desde el siglo pasado, hasta 2010, en esta visión regional. Sin embargo, no se dejan de reconocer los eventos que afectan al sistema en diferentes momentos históricos. En un intento por identificar los principales acontecimientos y sus repercusiones en la región, se abordan algunos aspectos históricos de manera discontinua.

Los niveles de análisis se presentan en tres acercamientos, a saber:

Procesos de tercer nivel de análisis corresponden a escalas macro: república mexicana, básicamente como respuesta a la afectación, en este caso sobre la organiza-

ción desconcentrada de los mazahua. En este caso, consideramos, la conquista de México y sus repercusiones sobre los indígenas mazahuas, quienes posiblemente se dispersaron, para salvaguardar su vida. Por lo tanto, se considera a la república mexicana como sistema, siendo el agente perturbador el proceso de conquista que incide presumiblemente, sobre la distribución espacial, entendida como la de desagregación de la población de San Felipe del Progreso, que en 1225 llegó a asentarse en el territorio. Ver figura 6.

Figura 6. Localización Región Mazahua



Fuente: Elaboración propia.

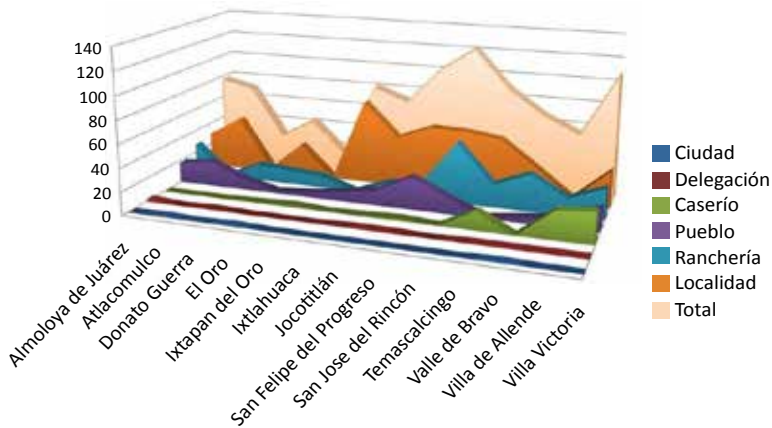
Los procesos del segundo nivel de análisis, corresponden a escalas mezo; Estado de México, donde la intensidad de la afectación trasciende, al siguiente nivel, ya sea por el agente perturbador externo o por las propias modificaciones.

Los procesos del primer nivel de análisis, corresponden a escalas micro: región mazahua, donde hay modificaciones del sistema o subsistema, provienen, generalmente del segundo nivel. Las consecuencias se observan en todo el sistema. En el gráfico 3, se muestra la secuencia de organización concentrada y su modificación, a lo que, consideramos: reorganización en forma desconcentrada.

Elementos del sistema complejo

Los subsistemas: natural y social se consideran como elementos del complejo sistema mazahua. La caracterización, tiene lugar a partir del reconocimiento de las partes constitutivas de cada subsistema. Ver localidades en figura 7.

Figura 7. Localidades



Fuente: Elaboración propia.

Se presenta el territorio de los municipios a fin de evidenciar sus características más relevantes. Las cualidades físicas, biológicas y procesos, con referencia a fuentes geoestadísticas, entre las cuales destaca el INEGI, con datos del 2005, Secretaría del Medio Ambiente del gobierno del Estado de México, COESPO 2009 y CONAGUA 2007, principalmente.

Subsistema natural

Se consideran aspectos del medio físico, biológicos y algunos procesos. La descripción sólo de los elementos correlacionales presumible con la actividad turística.

Elementos Físicos

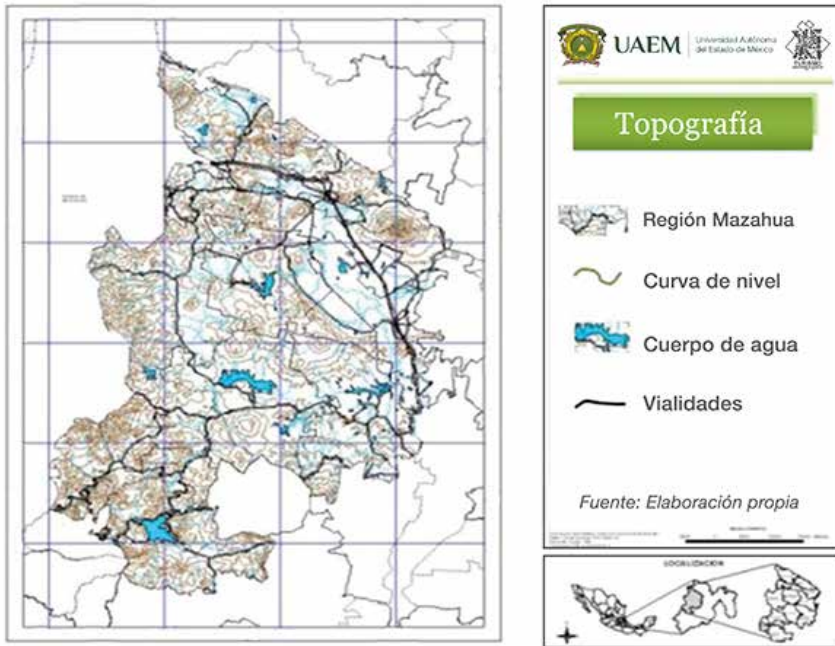
Dentro de estos elementos se ha considerado al relieve por ser terreno en potencia para realizar caminata, cabalgata, bicicleta de montaña, observación estelar, paisajística, etc.

Topografía

Desde el punto de vista de las topoformas, la región presenta una gran variabilidad que se observa desde los valles del altiplano, ubicados sobre los 2,400 metros sobre el nivel medio del mar (msnm.), hasta las sierras que limitan con el estado de Michoacán, el altiplano es irrumpido por estructuras volcánicas de entre las cuales destaca el Jocotitlán, con más de 3,000 metros de altitud. El promedio altitudinal de los municipios oscila entre los 1,670 en Ixtapan de Oro, hasta los 2,605 msnmm en Almoloya de Juárez. Los municipios presentan altitudes promedio 2,596 msnmm. Desde el punto de vista turístico, se identifica como una ventaja la altitud y la va-

riabilidad del paisaje, y una oportunidad para llevar a cabo actividades al aire libre. La figura 8 muestra el mapa topográfico de los municipios mazahuas.

Figura 8. Topográfico de la región de mazahua



Fuente: Elaboración propia.

La región presenta sólo dos ciudades identificadas por COESPO (2009), Valle de Bravo y Atlacomulco, más de la mitad cuenta con una Delegación. Villa Victoria con 27, presenta la mayor concentración de caseríos, también 27 rancherías y 33 localidades. A primera vista, algunas de las, cerca, de 950 localidades, pueden representar una alternativa en recorridos, adicional a la factibilidad para impulsar actividades comerciales en la consolidación del mercado de artesanía. Existe un mercado de artesanías al exterior de la región, las cuales son vendidas principalmente en México.

La integración territorial está representada por la dispersión de las comunidades (IGECEM, 2009). Desde el punto de vista de la actividad turística, el número de comunidades tan amplio permite asumir el interés de más de una, para desarrollar determinada modalidad del turismo. La investigación, en su segunda etapa pretende abordar cada comunidad a fin de identificar el posible interés.

Geología

La región mazahua se inserta en el eje Neovolcánico transversal (INEGI, 1986), donde los afloramientos de rocas de origen ígneo, tanto intrusivas como extrusivas, son

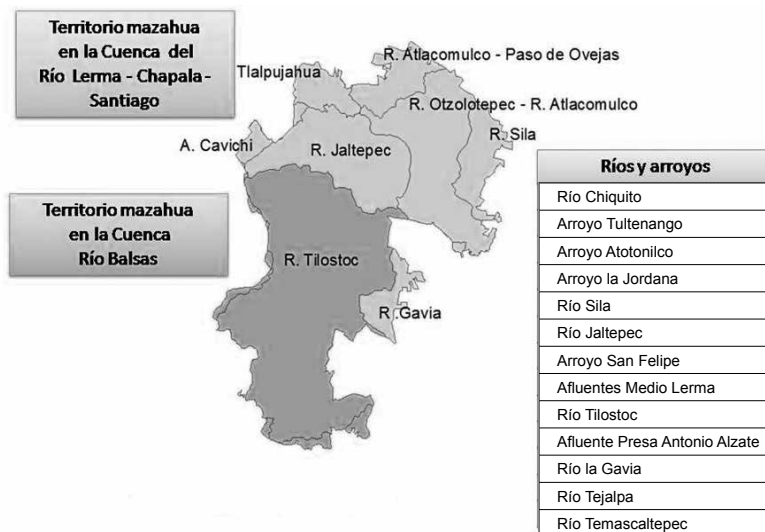
una característica compartida en la región de estudio. Se presentan rocas volcánico-clásitacas principalmente en el altiplano, dominando los municipios de Ixtlahuaca, Atlacomulco, Almoloya de Juárez y San Felipe del Progreso. Las rocas volcánicas del terciario afloran principalmente en la zona de montaña limítrofe con el estado de Michoacán, en los municipios de Temascalcingo, El Oro, San José del Rincón, Villa de Allende e Ixtapan del Oro.

La actividad más reciente representada por el vulcanismo del cuaternario, se puede observar de manera aislada en Jocotitlán, Villa Victoria, San Felipe del Progreso, Villa de Allende, y Donato Guerra. Cabe destacar dos zonas de fallamiento importantes, una en el norte de la región en los municipios de Temascalcingo y Atlacomulco (en dirección este-oeste) y la otra en Ixtlahuaca. Las fracturas se localizan de manera difusa en el territorio estudiado. Desde la perspectiva turística los atractivos geológicos más importantes son los edificios volcánicos cuyo uso de suelo permite actividades como senderos didácticos en recorridos a pie, caballo o bicicleta de montaña. La ponderación y jerarquización se encuentra fundamentada en criterios de accesibilidad mediante vías de comunicación existentes, vegetación, cercanía a comunidades, entre otros.

Hidrología

La región mazahua en el Estado de México se ubica en dos vertientes importantes del país (ver figura 9). La región hidrológica de la cuenca del Lerma Chapala- Santiago, con seis principales ríos afluentes. Se muestran las dos cuencas en colores diferentes en la figura 11. El río Temascaltepec y el Tilostoc son los principales tributarios de la Cuenca del Balsas, en el territorio estudiado.

Figura 9. hidrología



Fuente: Elaboración propia 2010.

Desde el punto de vista de la hidrología superficial podemos identificar la gran cantidad de cuerpo de agua como las presas: Brokman, Valle de Bravo, Villa Victoria, algunas de las cuales formaron parte de sistemas de aporte de energía eléctrica, como las de Tilostoc, y Valle de Bravo, cabe destacar el importante aporte de agua para consumo humano proveniente de ambas cuencas. El sistema Cutzamala con capacidad de 18 metros cúbicos representa una importante fuente de abastecimiento superficial de la zona megalopolitana de la ciudad de México.

Edafología

Desde el punto de vista del tipo de suelo, según la clasificación de FAO UNESCO, retomada del INEGI. Se identifica la dominancia de suelos: andosol, fluvisol y vertisol, los cuales, cubren más del 60% de la superficie de la región, los suelos leptosol, luvisol y planosol representa otro grupo importante por las actividades económicas susceptibles de soportar como la agricultura, la cual es paulatinamente desplazada por actividades secundarias. Por lo que el turismo rural puede pensarse como alternativa de fortalecimiento en la venta *in situ*. Donde la producción de maíz, tiene sentido cuando se consideran aspectos como la tradición sobre la siembra de cultivos, la percepción cosmogónica y religiosa; el suelo, aunado a otros elementos como el clima, hábitos alimenticios, etc.

Viscarra (2002), resume acontecimientos que marcaron el campo en el siglo XX, como el reparto agrario (1915-1940), la modernización de la agricultura (1940-1970) y cómo a partir de los setenta, con la industrialización del país, se presentan modificaciones en la dieta, donde el maíz es el principal aporte proteico, de la internacionalización de costos de producción de maíz a los ajustes estructurales desde 1965, la neoliberación del mercado agrícola en 1992, sin dejar de mencionar la revolución verde transgénica y la denominada crisis alimentaria. La estructura, función y evolución del sistema, integra procesos de escalas temporales e inducen cambios en los subsistemas.

Elementos biológicos

La diversidad biológica es consignada por Sánchez, (2006), la diversidad biológica de “las zonas indígenas ha hecho que México ocupe el tercer lugar en importancia en el panorama ambiental mundial” (Sánchez, 2000: 51) dos terceras partes de las especies de animales registradas se encuentran en zonas indígenas (Sanchez, 2000). Sin omitir el vocablo “mazahua” y su asociación a la “gente de venado” entre otras acepciones del término, es indispensable pensar en la reintroducción de esta especie, tan importante incluso en las ceremonias.

Un singular proceso es el de hibernación de la mariposa monarca. Este fenómeno migratorio (Romeu, 1997), tiene lugar sobre el denominado Eje Neo volcánico transversal (INEGI, 1986) en los bosques de oyamel, principalmente. “La mariposa

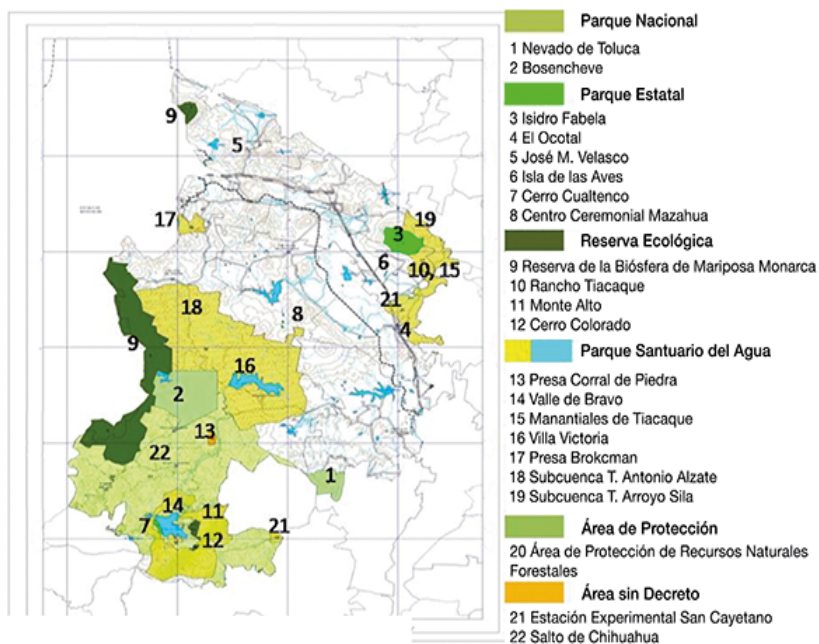
monarca busca espacios con condiciones microclimáticas, de luminosidad y viento” (Romeu, 1997: 12). La mariposa cambia sus sitios de hibernación al cambiar su entorno natural. Los problemas de deforestación inducen cambios en la cobertura arbolada y por ende en los hábitats.

Es importante el rescate de la diversidad biológica en términos del aprovechamiento local. La medicina tradicional y la herbolaria requieren rescate e impulso.

Áreas Naturales Protegidas (ANP)

La mayor parte de los ciudadanos carecen de información sobre las restricciones que presenta el suelo en cualquiera de sus modalidades de propiedad, ejido, comuna o propiedad privada. Ver figura 10.

Figura 10. Áreas naturales protegidas

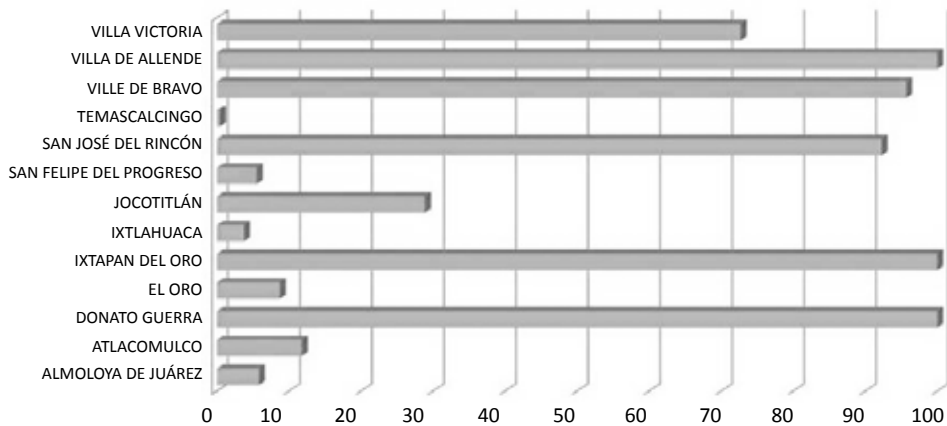


Fuente: Elaboración propia, con base en Secretaría de Medio Ambiente SEMAGEN 2010.

Uno de los aspectos más relevantes es el desconocimiento por parte de los lugareños de la asignación de territorios como de Áreas Naturales Protegidas.

Se muestra el territorio con declaratoria en los diferentes municipios, algunas áreas naturales protegidas (ANP), carecen de difusión en la población poseedora de tierras con alguna categoría, situación crítica en los municipios de Donato Guerra, Ixtapan del Oro y Villa de Allende, donde el territorio municipal está afectado por alguna declaratoria, como se muestra en la figura 11.

Figura 11. Porcentaje de área natural protegida dentro del territorio municipal



Fuente: Elaboración propia, 2010.

El POETEM (1999) consigna especial relevancia de estos espacios para la salvaguarda de la función básica de los ecosistemas. Las áreas naturales protegidas en sus diferentes categorías, dentro de la etnoregión son: Reserva de la Biosfera de Mariposa Monarca, El Parque Nacional Bosencheve. Parques Estatales: Cerro Colorado, Cerro Cuautenco, El Oso Bueno y Tiacaque. La región se ubica en la intersección entre las bioregiones geográficas neártica y neotropical (POETEM, 1999) y son los principales biomas mencionados, de acuerdo a la diferenciación de Ecosistemas realizada por la Comisión de Cooperación para América del Norte, en POETEM (1999). La figura muestra la superficie por municipio con algún tipo de polígono protegido.

Elementos del subsistema social

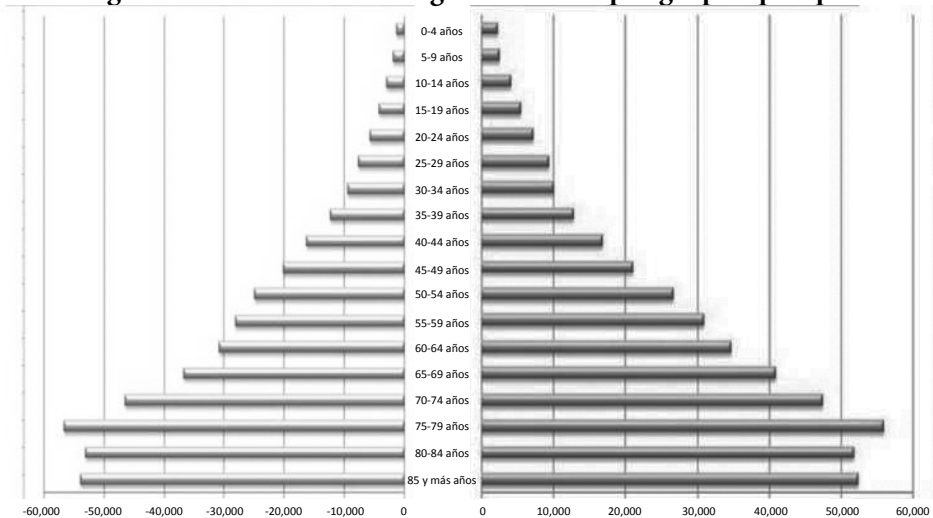
Como antecedente del subsistema social, se aborda crecimiento social, salud y educación como los principales aspectos estructuradores del sistema. De acuerdo a Sandoval (1997) los mazahuas llegaron al Valle de México en el Siglo XII, en el Siglo XIII se asientan en San Felipe del Progreso y se mantienen estrechamente relacionados con la matlazincas de Toluca. Dominados por los acolhuas, tepcanepas y mexicas, son sometidos desde el siglo XIV por la Triple Alianza hasta la llegada de los españoles en 1521. A partir del virreinato son dominados por los españoles, por lo que, históricamente han sido sometidos, actualmente, en el siglo XX lo son por el modelo económico dominante.

Demografía

El municipio de San Felipe del Progreso presenta la tasa bruta de natalidad más elevada, con 35 nacimientos por cada mil habitantes (GEM, 2008) y la más baja la presenta el municipio de Temascalcingo con 26. La tasa de mortalidad más elevada la presenta

Valle de Bravo con 6.7 por cada mil habitantes y la más baja está en Ixtapan del Oro con 2.7, de acuerdo con la misma fuente de GEM, mediante el IGECM. Se presenta en la figura No. 14 el comportamiento de la región mazahua desde el punto de vista de la migración hacia la ciudad de México, ésta se percibe a partir de mediados del siglo XX. En la década de 1950 a 1960, de acuerdo a Quintanar, la participación de los mazahuas en la actividad secundaria y terciaria, aportando mano de obra. Para la década de los setenta, los migrantes se incorporan al trabajo doméstico y como estibadores, diableros y en general al trabajo informal. Para la década de los años ochenta el empleo informal es característico; en la década de los noventa se hace notorio el comercio de diferentes giros sobre vialidades de la ciudad. La migración, se presenta como un fenómeno constante desde la mitad del siglo pasado. El GEM (2008) identifica los municipios de mayor población económicamente activa: Ixtlahuaca, Almoloya de Juárez y Jocotitlán, básicamente en actividades industriales y de servicio, aún cuando la principal actividad de los mazahuas sigue siendo la agricultura.

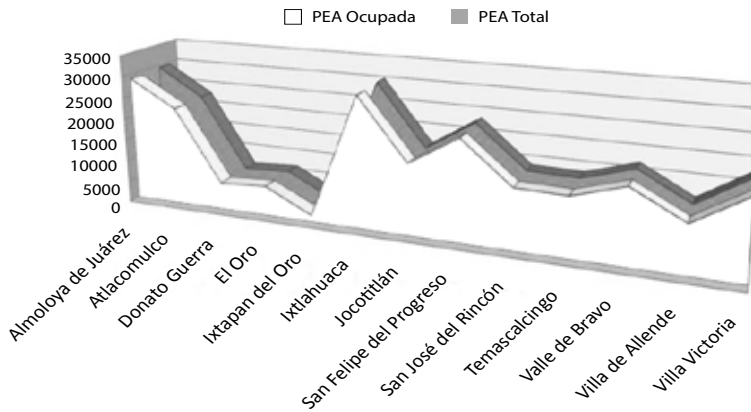
Figura 12. Población de la región mazahua por grupos quinquenales



Fuente: Elaboración propia, con base en INEGI, 2005.

Santana M. (2008) señala que los municipios localizados al poniente del Estado de México son de los que presentan mayores problemas en materia de salud, con mayor marginación, gran dispersión y principalmente son rurales. Otro estudio señala que la distribución geográfica de los servicios públicos de salud en el Municipio de San Felipe del Progreso, (Cadena *et al.*, 2007), concluye que los servicios de salud están espacialmente dispersos y centralizados en la cabecera municipal, ya que las barreras geográficas dificultan la accesibilidad a dichos servicios.

Figura 13. Población económicamente activa



Fuente: Elaboración propia.

Estructura y dinámica del sistema complejo

El conjunto de relaciones constituye la estructura del sistema (García, 2006: 140). Los sistemas presentan estructura; se identifica como la evolución del sistema a diferencia de otras posturas. La estructura del sistema, por tanto, no es rígida y puede dar lugar a modificaciones de inestabilidad en el sistema que genera y a su vez, producir subsistemas, en este caso se han interrelacionado los elementos con los acontecimientos. De tal forma, la descripción de los elementos conlleva la relación o flujo que lo estructura.

Se identifican estructuras asociadas a los aspectos culturales, fiestas patronales, actividades productivas -donde las agrícolas destacan de manera preponderante- sin embargo la amplitud para abordar cada temática posibilita sólo ejemplos.

Los sistemas complejos se pueden desestructurar y *reestructurar*, cuando sus condiciones se modifican. Pasan de un estado *estacionario*: cuando presenta un estado medio con oscilaciones durante un periodo de tiempo dado, a otro estado donde pierden las condiciones de estabilidad y se *desestructura*, se modifica para *reestructurarse* nuevamente, todo el sistema abierto autoorganizado, está sometido a perturbaciones que pueden ser de muy diversas escalas, el mentor menciona dos tipos de perturbaciones:

- *Exógenas*: modificaciones en las condiciones de contorno.
- *Endógenas*: modificación de alguno de los parámetros que determinan las relaciones dentro del sistema. Por tanto, cuando el sistema entra en inestabilidad por las modificaciones en las condiciones de contorno se reorganiza hasta adoptar una nueva estructura y entonces el sistema vuelve a estacionarse, considerando así, un proceso de remodelizaciones progresivas. Las unidades am-

bientales identificadas en el Ordenamiento Ecológico del Territorio del Estado de México (POETEM, 1999), seleccionadas a partir de cerca de 20 parámetros, los cuales incluyen elementos del subsistema natural, básicamente, lo que permite dar seguimiento sólo a un subsistema, en este enfoque necesariamente se deben trabajar los elementos y relaciones con el subsistema social a fin de identificar las estructuras y remodelizaciones.

Conclusiones

Al describir la caracterización de la región mazahua, desde la perspectiva de sistemas complejos se evidenció un vasto conjunto de recursos naturales y culturales identificados como susceptibles de aprovechar la actividad turística. La región presenta una intrincada correlación entre aspectos ecológicos y el uso y apropiación ancestral de los mismos, que varía desde la herbolaria medicinal hasta la utilización de flora y fauna en diferentes ritos.

Los sistemas complejos presentan niveles de organización, los cuales evolucionan por reorganizaciones sucesivas, al parecer en la región mazahua se disgregó la población en localidades pequeñas y caseríos durante la época virreinal, cabe destacar la posibilidad de reorganización inducida para salvaguardar la vida y con ella la cultura.

El sistema mazahua permaneció en estado estacionario, básicamente después de la conquista, sometido por ésta durante tres siglos. Después de la Independencia y Revolución se reestructura consolidando su identidad. Hacia mediados del siglo XX inicia un proceso de migración prácticamente constante: México, Ixtlahuaca, Toluca y Estados Unidos de América (USA).

Los principales flujos locales identificados se encontraron en fiestas patronales, mayordomías y oratorios el mercado de artesanías y productos. Así como en la ciudad de México se lleva principalmente la artesanía a través de las llamadas “Marías”. Los principales procesos desestructuradores identificados son el modelo económico, el cual impide incorporar al mercado los productos con excedente de ganancias, las políticas públicas, como la de sustitución de masa arbolada en la década de los sesentas que al parecer detonó el deterioro del suelo. Recientemente, la dotación de equipos de computadoras sin tener los espacios *ex profeso* para recibirlos, por mencionar algunas.

La reorganización difusa en el territorio mazahua, actualmente, se considera una desventaja en la prestación de los servicios públicos, en particular de salud y educación, entonces pareciera aflorar un requerimiento único sobre la estrategia de servicios para la región⁶, tal vez una visión compleja, de incorporación del sub-

⁶ El proceso de construcción de sistemas complejos requiere de modelizaciones que permitan for-

sistema social, donde se representen los intereses locales cuyos flujos –programas, financiamiento– sean acordes a las costumbres y cosmogonía local para la siguiente reestructura del sistema mazahua.

Por lo anterior, se reconoce la importancia de una caracterización ambiental orientada a destacar las cualidades del territorio y sus interacciones como un sistema complejo.

Esta caracterización geográfica, permitió obtener cualidades del territorio fácilmente relacionables al potencial turístico, reconociendo que las actividades de turismo de naturaleza como son: de aventura (terrestres, principalmente), turismo rural y ecoturismo pueden, en general, ser un factor detonante de la economía local. Se reconoce en la vertiente cultural una veta sin explorar.

Por último debe destacarse la necesaria continuidad de la investigación a fin de ponderar las características identificadas y concretar la jerarquía en la aptitud territorial para actividades de turismo de naturaleza.

Fuentes

Cadena, C., S. y H. Franco Campos (2007), “Territorialidad y política. El caso de la división del municipio de San Felipe del Progreso, Edomex” en *Gestión y política pública*, Vol. XVI, Núm. 2, pp. 421-464.

COESPO (2009), Consejo Estatal de Población, Gobierno del Estado de México.

CONAGUA (2007), *Estadísticas del Agua en México*, SEMARNAT, México.

Farrell, Bryan and Louise Twining-Ward (2004), “Reconceptualizing Tourism” en *Annals of Tourism Research*, Vol. 31, Núm. 2. pp. 274-295.

Galinier, J. (2006), *El depredador celeste, notas acerca del sacrificio entre mazahuas*, disponible en: <http://132.247.253.81/index.php/antropologia/article/viewFile/15735/14946> [Consultado el 01 de mayo de 2009].

García, R. (2006), *Sistemas complejos: conceptos, método y fundamentación epistemológica de la investigación interdisciplinaria*, Gedisa, España.

_____ (2008), *Sistemas complejos: conceptos, métodos y fundamentación epistemológica de la investigación interdisciplinaria*, Gedisa, España.

Gobierno del Estado de México (2003), *Tercer informe*, SEDAGRO, SAGARPA, Gobierno del Estado de México.

_____ (2005), *Programa integral de apoyo a la nutrición en la zona mazahua*, disponible en: <http://www.nutricionenmexico.org.mx/mazahua/boletines/bol1.pdf> [Consultado el 30 de mayo de 2009].

mular explicaciones causales, por tanto el conjunto de relaciones involucradas constituye la explicación del funcionamiento del sistema, García (2008).

_____ (2008), *Mazahuas*, Portal del Gobierno del Estado de México, disponible en: <http://qacontent.edomex.gob.mx/edomex/estado/identidadmexiquense/pueblo-sindigenas/mazahua/index.htm> [Consultado el 28 de mayo de 2009].

_____ (2009), *Estadísticas básicas*, Gobierno del Estado de México, IGECEM, Toluca.

González Ortiz, F. (2001), “La organización de los mazahuas del Estado de México” en *Ciencia Ergo Sum*, Marzo, Vol. 8, UAEM, disponible en: <http://redalyc.uaemex.mx/pdf/104/10402003.pdf> [Consultado el 15 de junio de 2009].

IGECEM (2009), *Estadísticas básicas municipales* disponible en: <http://igecem.edomex.gob.mx/descargasestadisticas.html> [Consultado el 15 de junio de 2009].

INEGI (1986), *Síntesis Geográfica del Estado de México*. Carta Fisiográfica escala 1:250000.

INEGI (2005), *II Censo de Población y vivienda. Tabuladores básicos*, disponible en: <http://www.inegi.org.mx/sistemas/TabuladosBasicos/Default.aspx?c=10398&s=est> [Consultado el 15 de junio de 2009].

Kloster, K. y F. De Alba, (2007), “El Agua en la ciudad de México y el factor de fragmentación política” en *Perfiles Latinoamericanos*, enero-junio, Núm. 29, pp. 137-159.

López Olivares, D., (2009), *Turismo y Gestión de espacios protegidos*, XII Congreso Internacional de Turismo Universidad y Empresa, Trant Lo Blanch, Castellón de la Plana.

Molina Ramírez, T. (2008), “Rolando García, científico apegado a la verdad y alejado del poder” en *La Jornada*, disponible en: <http://www.jornada.unam.mx/2008/06/24/index.php?section=ciencias&article=a02n1cie> [Consultado el 24 de junio de 2008].

Morin, E. (1999), *Los siete saberes necesarios para la educación del futuro*, UNESCO, disponible en: <http://unesdoc.unesco.org/images/0011/001177/117740so.pdf> [Consultado el 24 de junio de 2008].

Mill, R. y A. Morrison (2009), *The Tourism System*. USA: Kendall Hunt publishing company.

Panosso Netto, A. (2006), “Filosofía del turismo: una propuesta epistemológica” en *Estudios y Perspectivas del Turismo*, octubre-diciembre 2007, Vol.16, disponible en: http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322007000400001 [Consultado el 29 de mayo de 2009].

_____ (2008), *Filosofía del turismo, teoría y epistemología*, Trillas, México.

POETEM (1999), *Programa de Ordenamiento Ecológico del Estado de México*, Gobierno del Estado de México.

Ramírez Cavassa, C. (2006), *Visión Integral del turismo: fenómeno universal dinámico*, Trillas, México.

Romeu, E. (1997), “La Monarca, atrapar el problema al vuelo” en *Boletín bimestral de la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad*, Año 3, Núm. 12 pp. 14 -18.

Sánchez Núñez, E. (2006), “Conocimiento tradicional mazahua de la herpetofauna: un estudio etnozoológico de la reserva de la biósfera de la mariposa monarca” en *Estudios Sociales*, Año/vol. XIV, Núm. 028, Universidad de Sonora. Hermosillo, disponible en: <http://redalyc.uaemex.mx/pdf/417/41702802.pdf> [Consultado el 29 de mayo de 2009].

Sandoval Forero, Andrés (1997), *Población y cultura en la etnorregión*, Centro de Investigaciones y Estudios Avanzados de Ciencia, Toluca, UAEM.

Santana Juárez, M.V. (2008), *Atlas de Salud del Estado de México*, Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca.

SECTUR (2008), *Turismo de Naturaleza en México*, Secretaría de Turismo, disponible en: <http://www.sectur.gob.mx/work/sites/sectur/resources/LocalContent/15359/9/QueEsTurismoDeNaturaleza.pdf> [Consultado el 01 de mayo de 2009].

Serrano Barquín, R. (2008), “Hacia un modelo teórico-metodológico para el análisis del desarrollo, la sostenibilidad y el turismo” en *Economía, Sociedad y Territorio*, Vol. VIII, Núm. 26, pp. 313-355.

Schianetz, K. y L. Kavanagh (2008), “Sustainability Indicators for Tourism Destinations: A complex Adaptive Systems Approach Using Systemic Indicator Systems” en *Journal of Sustainable Tourism*, Vol. 16, Núm.6, pp. 601-628.

Vizcarra Bordi, I. (2002), *Entre el taco mazahua y el mundo: la comida de las relaciones de poder a resistencia e identidad*, UAEM, Toluca.



Ambiente y hotelería: ¿en busca de una mejor relación?

Elva Esther Vargas Martínez¹

Lilia Zizumbo Villarreal²

Patricia Mercado Salgado³

Dorisel Reyes Duarte⁴

Introducción

La naturaleza juega un doble papel en las actividades económicas, primeramente es proveedora de los recursos naturales necesarios para la mayoría de los procesos de producción, pero también es receptora de los residuos y desechos que se generan por esta operación (Martínez y Roca, 2006). Así mismo la naturaleza proporciona directamente recursos como son el aire, paisaje, vegetación y fauna, esenciales para la salud o el ocio de la población y que constituyen la base de actividades como es el turismo (Llull, 2003).

El turismo y la naturaleza siempre han estado y estarán íntimamente relacionados; la actividad turística incorpora una serie de elementos ambientales para su desarrollo, ésta no puede prosperar sin un clima agradable, playas hermosas y paisajes atractivos; sin embargo, en el intento de originar

¹ Profesora-Investigadora de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM. Toluca, Méx. elvacolegio@hotmail.com

² Profesora-Investigadora de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM. Toluca, Méx. lzv04@yahoo.com

³ Profesora-Investigadora de la Facultad de Contaduría y Administración de la UAEM. Toluca, Méx. pat_mersal@yahoo.com

⁴ Licenciada en Turismo, egresada de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM. Toluca, Méx. urishredes@hotmail.com

desarrollo turístico en diversos destinos se han ocasionado impactos⁵ negativos sobre la naturaleza. Los daños producidos suelen atribuirse directa o indirectamente a los turistas y sus prácticas; no obstante, la actividad empresarial ha sido considerada como una de las principales causas de deterioro natural a través del uso y consumo de los recursos naturales que la rodean. Además, la construcción de infraestructura para el impulso del sector turístico, contribuye en gran medida a la destrucción del paisaje y la desaparición de las condiciones de vida de las diferentes especies.

Entonces, ante la necesidad de disminuir estos impactos negativos, los principios de desarrollo sustentable fueron adoptados al turismo con la finalidad de conseguir el bienestar de los viajeros, residentes y operadores turísticos, en relación con su entorno natural, pero sin dejar de lado el crecimiento económico (Bramwell y Lane, 1999).

La presente investigación ha sido concebida bajo esta perspectiva; esta visión pretende encontrar el equilibrio en tres grandes dimensiones del desarrollo: la económica, la social y la ecológica; de tal manera que si alguna de ellas no se logra se estaría reduciendo la calidad de vida de las personas y sus ecosistemas.

Sustentado en los elementos que constituyen el modelo de desarrollo sustentable y su correspondencia con el turismo, este estudio resulta del reconocimiento de la falta de responsabilidad ambiental que se manifiesta en los destinos turísticos y de los efectos que las actividades económicas -en específico la hotelería- tendrá a largo plazo sobre ellos.

El desarrollo sustentable siendo un término relativamente reciente, ha tenido contribuciones de diversas disciplinas por la cantidad de variables que se interrelacionan con él. La aportación que la economía hace al estudio de la sustentabilidad puede verse prácticamente en todas las escuelas de pensamiento económico, sin embargo, de manera particular, este estudio se apoya en el enfoque teórico de la economía ambiental; de tal forma que utilizando esta perspectiva se pueden resaltar los valores internos y externos de la empresa, no sólo para que las estrategias o formas de gestión las conduzcan a la eficiencia económica y la competitividad, sino también para lograr una mejor correspondencia hacia las políticas públicas que ejercen los gobiernos de los destinos turísticos y que determinan, en gran medida, la cooperación empresarial, el fomento de inversiones ambientales y que marcan el camino para alcanzar la sustentabilidad.

Ambiente, economía y empresa

Ya desde el siglo XVII economistas mercantilistas y clásicos consideraban los recursos naturales como bienes para el crecimiento económico y acumulación de la riqueza,

⁵ El impacto ambiental es el “conjunto de consecuencias para la salud humana, el bienestar de la flora y fauna y la disponibilidad futura de los recursos naturales atribuibles a las corrientes de entrada y salida de un sistema”, en este caso del sistema turístico (Fundación Fórum Ambiental, 2004: 2).

lo que daba como consecuencia el bienestar de la población (Labandeira, León y Vázquez, 2006). Más adelante, el pensamiento de Adam Smith enmarcaba que los propulsores del bienestar humano y del crecimiento económico eran el interés individual, la racionalización del trabajo y la expansión continuada del mercado. En realidad, este exponente de la escuela clásica estaba poco preocupado por los recursos de la tierra, pues la gran cantidad de territorio no cultivado que existía en ese entonces podía satisfacer las necesidades humanas; así que individuos y empresas podían disponer de los recursos naturales sin considerar su posible agotamiento.

Sin embargo, en la actualidad, la preocupación por los problemas ambientales y el bienestar futuro de la población han dado lugar a investigaciones especializadas de la economía ambiental y la economía ecológica, cuyo objeto de estudio de acuerdo con Pearce, *et al.* (1998) es coincidente, pues se centra en los sistemas ambientales y el funcionamiento de las actividades económicas. Así, la economía estudia cómo organizar los recursos como tierra, mano de obra, maquinaria, infraestructura, tecnología, recursos naturales, etc., para obtener de ellos el máximo beneficio en función de las necesidades de los consumidores.

Es a partir de estas necesidades que los turistas determinan el valor de los productos y servicios turísticos, de tal forma que el mercado juega un papel importante en la solución de los problemas ambientales ya que los valores otorgados resultan ser la información que guía el comportamiento de consumidores y productores (Azqueta *et al.*, 2007). Así, el precio que se asigna al bien o servicio lo determina la demanda turística según sus necesidades; y en el caso de los bienes y servicios ambientales⁶ el valor se otorga de acuerdo con la preferencia que tienen a favor de un buen ambiente o en contra de uno deteriorado. Entonces, si existen problemas ambientales, se reconocen por la economía como fallos del mercado, que pueden corregirse a través de diversos mecanismos de carácter económico como financiamiento de la infraestructura, operación de sistemas y manejo de recursos, impuestos y derechos ambientales, fianzas y seguros.

El estudio de los problemas ambientales que parte del análisis de las actividades económicas como es el turismo, se explica en aspectos de costo-beneficio y análisis de riesgos, los cuales se encuentran relacionados con la satisfacción de la demanda turística y cuánto estará dispuesta a pagar por un producto o servicio que esté relacionado con un bien ambiental, pero también involucra la identificación de situaciones concretas que lo afectan o pueden afectar en esa transacción económica.

⁶ Los bienes y servicios ambientales (BySA) se han definido como aquellos que provee el ambiente y que son inherentes a los ecosistemas y resultado de una interacción natural entre componentes de éstos. Deben diferenciarse de los bienes y servicios para el ambiente (BySPA) que sugieren una intervención a través de equipo o tecnología o de una prestación externa (por parte del hombre) para resolver determinados problemas ambientales.

En la medida de que todo lo anterior sea cierto y aplicable, no hay duda que habría un comportamiento ético de los mercados, se valorarían los bienes y servicios que provee una empresa a favor del ambiente, estableciendo medidas e instrumentos para impulsar su avance hacia la sustentabilidad (Hauwermeiren, 1999).

Pero, qué pasa cuando las relaciones de producción incluyen variables diferentes, cuyos valores son elegidos por otros (empresarios, sociedades, gobiernos) sin colocar atención a los efectos sobre el bienestar de los que integran el destino (Baumol y Oates, 1982). Entonces, surge la necesidad de buscar mecanismos para evitar las afectaciones que las actividades económicas producen a la naturaleza, para ello en el análisis económico se elaboró el concepto de “externalidad”, que se interpreta como el comportamiento que tiene una empresa o individuo al realizar una determinada actividad y que con ella afecta a terceros (Azqueta, 2007). Las externalidades pueden ser positivas o negativas, por ejemplo: si un hotel mantiene bien cuidado el entorno mejorando el paisaje, los visitantes disfrutarán de él; sin embargo, si el hotel descarga residuos contaminantes a la playa, y con ello reduce el disfrute de la misma por los vacacionistas, entonces se tratará de una externalidad negativa, la cual se legitima a partir del perjuicio de la empresa sobre quien lo recibe.

En otras palabras, la externalidad “se produce no cuando existe un impacto ambiental, sino sólo cuando éste afecta a la función de beneficios de una empresa o cuando es percibido por las personas afectadas” (Martínez y Roca, 2006: 104). De tal forma, que mientras los impactos ambientales no sean descubiertos por alguien o no se tenga conciencia de ellos no serán considerados como costos sociales.

Los recursos ambientales son bienes que generalmente no son recogidos en las transacciones de mercado, pues en muchas ocasiones las personas son desconocedoras de las decisiones privadas que tiene la demanda acerca del consumo y de los procesos de producción que operan en las empresas. Otra razón es porque los recursos naturales como el agua, el paisaje o los ecosistemas resultan ser recursos que no tienen derecho de propiedad, sin embargo, actividades económicas como la turística no pueden desarrollarse sin estos bienes.

Debido, entonces, a la ausencia de derechos de propiedad en los bienes naturales, se puede suponer que los mercados no existen o no están bien definidos⁷, pues cuando alguien tiene posesión sobre un recurso natural no existe una delimitación clara y precisa de los privilegios y obligaciones que este propietario debiera tener frente a los recursos, garantizando su calidad.

Coase (1960) propuso hace medio siglo que las externalidades que los servicios y bienes ocasionan y que no se incluyen en el mercado, pueden recibir un valor monetario a partir de los derechos de propiedad, pues si estos derechos están bien

⁷ A esto se le denomina fallas del mercado, que son circunstancias que conducen a que la situación de unos empeoren (bienes ambientales), mientras que las condiciones de otros mejoren (posición económica de una persona).

determinados entre las partes los costos de transacción se nulifican; para ello debe existir una negociación entre las partes afectadas, o bien a través de un sistema de precios que permita compensar los daños; a esta solución que trata las externalidades a través del mercado se le conoce como el *Teorema de Coase*⁸ y después de tanto tiempo sigue siendo una proposición compleja.

Para el caso de las empresas y sus procesos de producción, la internalización de los efectos externos se trata de corregir a través de soluciones poco aplicables a la realidad, pues los daños ambientales provocados por las empresas a terceros, pueden tener costos tan altos que quizás las empresas no se decidan a pagarlos, igualmente los derechos de propiedad casi siempre están ausentes en los bienes naturales, entonces se hace más difícil definir el costo o beneficio óptimo social.

Pearce y Turner (1995), refieren que la propuesta de Coase tropieza con varios inconvenientes que impiden dar una solución completa al problema de las externalidades y proponen ampliar el mercado ecológicamente, esto es internalizando los costos e inculcando a sus responsables. Pero, por otra parte, Naredo (1994) señala que el mercado por sí solo no da solución a los problemas ambientales, pues bajo un enfoque sustentable al realizar las transacciones en el mercado no se encuentran presentes las generaciones futuras; de tal modo que, los llamados agentes económicos valoran ligeramente las actividades que ejercen en la actualidad.

No obstante lo anterior, las intervenciones estatales y los instrumentos que limitan la degradación ecológica, forman parte de la política ambiental que genera cambios positivos en los comportamientos de las empresas hacia el ambiente; así que muchas veces la solución sólo se puede dar a través de la regulación ambiental por parte del gobierno y no por una conciencia social de las partes implicadas.

La internalización de las externalidades ambientales de las empresas a través de instrumentos de política ambiental puede ser obligatoria o por medio de instrumentos voluntarios o de mercado. En el primer caso se encuentran las regulaciones que el gobierno o la administración pública impone a las empresas para la prohibición de ciertas actividades, usos de algunos recursos o zonas naturales, limitación en desechos y residuos contaminantes, entre otros. En el caso de los instrumentos voluntarios, se pretende que sea el propio mercado el que se autorregule a partir del comportamiento responsable de las empresas, implantando sistemas de gestión ambiental, certificando procesos, generando ventajas competitivas, mejorando productos y servicios a favor del ambiente.

⁸ Para identificar los costos sociales entre dos partes, se necesita identificar la responsabilidad entre cada una de ellas, además de identificar los daños causados a la contraparte en términos monetarios, es decir, cuál es el costo que representa el que un hotel que arroja residuos de aguas negras a una playa que resulta ser el atractivo principal para un destino turístico. En el momento en que se elimina la responsabilidad y se elimina el daño el costo social es cero.

Las medidas normativas y de control fueron eficaces en el pasado para que las autoridades obligaran a las empresas a proteger la naturaleza; sin embargo, hoy en día los instrumentos voluntarios motivan al empleo de buenas prácticas en los procesos de producción de bienes y servicios. Finalmente, los instrumentos de mercado permiten que las empresas mejoren su imagen ante la sociedad y disminuyan sus costos de operación, lo que representa una atractiva oportunidad de negocio.

Los planteamientos que realiza la economía ambiental ayudan a sustentar en un sentido operativo el actuar de las actividades económicas como es la operación del servicio turístico, se otorgan alternativas que pueden reorientar la gestión empresarial a partir de las relaciones entre ambiente-política-consumidores, considerando los factores que influyen para su mejor desempeño ecológico.

La hotelería frente a la gestión ambiental

La hotelería es la entidad más representativa de la oferta turística y al igual que cualquier otra unidad económica, es una organización que busca obtener utilidades específicamente a través del ofrecimiento y prestación de servicios turísticos, los cuales se originan gracias a la administración de su estructura, procesos y recursos (Masri y Robles, 1997).

Uno de los fines de la hotelería radica en satisfacer las necesidades y deseos de los turistas que llegan para goce y disfrute de los recursos naturales de los destinos, espacios que se vuelven dependientes del consumo turístico, pues las empresas hoteleras se exigen la maximización en el uso de la capacidad disponible de alojamiento en cualquier época del año, lo que conlleva al ofrecimiento de bajos precios y tarifas de descuentos que les permita su supervivencia en el sector (Uriel *et al.*, 2001).

En este ejercicio la hotelería obtiene beneficios indirectos de la explotación de los recursos naturales, que constituyen la motivación principal de la demanda de turistas; para su operación los hoteles consumen grandes cantidades de agua y energía, además generan enormes cantidades de desechos y residuos sólidos, erosionan el suelo, y son claros ejemplos de la destrucción del paisaje y de la desaparición de diferentes especies vegetales y animales, lo que conduce sin duda a una grave afectación del entorno (Wight, 1994)⁹.

Por su parte, los turistas mantienen una situación favorable a sus intereses, con pocos ingresos pueden disfrutar de las bellezas naturales de casi todo el planeta, y gastan poco durante su estancia, que apenas se puede hacer frente a los gastos fijos de las empresas, resultando incosteable la reparación de los daños y el deterioro

⁹ Una gran cantidad de grupos hoteleros instalados en los destinos turísticos mexicanos han sido denunciados en repetidas ocasiones por contribuir al deterioro ambiental en el afán de llevar a cabo sus proyectos de inversión.

ambiental que se ocasiona por su actividad. En contraparte, también está surgiendo una nueva cultura del consumidor turístico, un turista informado, exigente y que considera para su compra una serie de elementos que tienen que ver con la responsabilidad social y ambiental de los servicios de alojamiento.

Así es que en esta relación entre la hotelería y el ambiente se puede comprender cómo las empresas hacen uso de los recursos naturales en forma de *inputs* y generan *outputs* indeseados en forma de contaminación, y en el proceso *continuo* de estos se puede llegar a tal disminución de los recursos naturales que dé como resultado la reducción del atractivo y de la valoración de los productos turísticos del mismo, incluyendo el propio alojamiento y el declive del destino (González y León, 1998).

Diversos estudios han confirmado que la gestión adecuada de la relación entre la hotelería y el ambiente ayuda a mitigar los impactos negativos sobre la naturaleza (Ayuso, 2003; Armas, 2005; Llull; 2003). La gestión ambiental es una importante herramienta que permite a las empresas hoteleras contribuir de manera significativa en la disminución de esos impactos, sin embargo, por sí sola no lo lograría; para ello, las empresas deben integrar, además, un ejercicio claro de responsabilidad social, un cumplimiento legal y un acercamiento a grupos y organizaciones con alta sensibilidad ambiental para desarrollar acciones a favor del cuidado de la naturaleza.

Con todo ello, no todas las empresas perciben de igual manera el deterioro ambiental ni cómo debería ser su participación para minimizar los aspectos negativos que se ejercen sobre la ecología al desarrollar su actividad. La hotelería se ha privilegiado frente a los modelos industriales y las crecientes urbanizaciones, ya que cuenta con mejor imagen ambiental ante la sociedad, pues no es vista como una fábrica que arroja humo contaminando minuto a minuto; no en vano se ha reconocido como la “industria sin chimeneas” (Vargas, *et al.* 2011).

La tipología de los comportamientos empresariales frente a la cuestión ambiental se ha considerado de la siguiente forma: a) las empresas que mantienen una actitud negativa y que consideran que los problemas ambientales se maximizan a partir de las declaraciones de grupos ecologistas y medios de comunicación, ante las cuales pueden surgir obstáculos para desarrollar favorablemente su actividad productiva; b) otra es una posición pasiva e indiferente, en donde la variable ecológica es un aspecto que no le preocupa demasiado, y sólo actúa ante ellos cuando se ve obligada a hacerlo; la c) reactiva, es una postura empresarial que responde ante alguna normatividad que le exige tomar medidas correctivas para solucionar problemas ambientales; la d) proactiva, donde la empresa se anticipa a los acontecimientos porque siempre está buscando mecanismos para darle solución a los problemas ambientales; y e) la empresa líder, que es una posición de vanguardia frente a las reformas ecológicas, es responsable con el ambiente e implanta estrategias que le permitan mejorar como negocio (Fundación Entorno, 2001).

Pero, la apuesta por la integración de sistemas de gestión ambiental al interior de las empresas no sólo depende de una buena disposición y actitud por parte de los empresarios, sino que además supone una serie de modificaciones en todos los ámbitos de acción, involucrando tanto a los recursos humanos como a los técnicos y financieros, ya que a pesar de los múltiples beneficios que puede traer consigo su implantación, no en todos los casos los hoteles logran asumirlo.

De acuerdo con Vargas *et al.* (2011), las principales causas son la limitación de recursos disponibles y la falta de conocimiento; además el marco político que se genera al interior de los destinos es otro de los factores que influye en la implementación de buenas prácticas ambientales en las empresas hoteleras.

Como consecuencia de lo anterior, es importante señalar que las empresas tienen las posibilidades de desarrollar estrategias de doble beneficio: monetario y ambiental; es decir, que el cambio que realicen no sólo suponga una mejora ecológica, sino también que obtenga un rendimiento económico. En un mundo en el que las empresas siempre contemplan todas las alternativas posibles y optan por las que maximizan sus beneficios, cualquier política orientada a reducir los impactos ambientales se hace a costa de aumentar la rentabilidad de las empresas, por lo que rediseñar los procesos de producción y servicio, desarrollando sistemas más eficientes de gestión, puede tener efectos importantes sin provocar aumento en los costos y encontrando oportunidades no aprovechadas antes (Martínez y Roca, 2001).

La gestión ambiental (GA) se concibe como “aquella parte de la gestión empresarial que se ocupa de los temas relacionados con el ambiente, contribuyendo a su conservación; comprende responsabilidades, funciones [...], modificación en la estructura organizativa, procesos, procedimientos, prácticas y recursos para determinar y llevar a cabo la política ambiental” (Muriel, 2006). Como es de suponer, involucra a todos sus elementos y recurre a la implementación de estrategias dentro de su ámbito de influencia. Las empresas que adoptan una gestión ambiental llegan a obtener una serie de beneficios que se traducen en una mejor imagen corporativa, ahorro de los costos de operación, facilita la relación de la empresa con las dependencias públicas reguladoras del ambiente, es un factor de motivación para el personal, se cuenta con información para la toma de decisiones en materia de ambiente, otorga una garantía frente a terceros de que no existen riesgos ambientales y se identifican los posibles incumplimientos a la legislación. De esta forma, la gestión identifica los aspectos de la organización relacionados con el ambiente como parte de un “sistema que se traduce en planes y acciones en una práctica diaria, cuyo conjunto permite distinguir el compromiso institucional con el entorno” (De la Rosa, 2007: 88).

En las empresas del sector turístico, la GA se ha desarrollado bajo el esquema que inició en 1970 y que ha ido evolucionando con el paso del tiempo (Guevara, 2005). Actualmente, gracias a factores como el desarrollo sustentable, la hotelería reconoce su posición frente al deterioro ambiental en el que ha tenido una desmedida

participación; a partir de ello, busca la manera de mitigar los daños y prevenirlos; inclusive se habla ya de responsabilidad ambiental y una manera de asumirla es bajo la utilización de instrumentos de política pública.

México cuenta con una serie de instrumentos aplicables a la hotelería, sin embargo, cada uno debe seleccionarse e implementarse a discreción empresarial dependiendo de las posibilidades administrativas que posea y de los problemas ambientales que se desean solucionar, es decir, cada instrumento tiene un ámbito particular de aplicación¹⁰. Dentro de los instrumentos obligatorios se pueden encontrar las normas oficiales mexicanas (NOMs), licencias, permisos y autorizaciones de estudio de riesgos, entre otros; y como instrumentos voluntarios, se pueden encontrar los programas de auditorías ambientales (Calidad ambiental turística de PROFEPA), las normas voluntarias a partir de iniciativas y programas concertados con la autoridad (ISO14001), las certificaciones o distintivos (Green Globe) y las normas mexicanas voluntarias (NMX).

Los instrumentos antes expuestos no tienen un carácter limitativo o excluyente, es decir, las empresas pueden utilizarlos de manera complementaria, pues algunos serán necesarios en la fase de planeación y otros en la fase de consolidación. Ello dependerá de cada caso en particular y de los objetivos que se persigan.

Las medidas normativas y de control han sido eficaces para adecuar las conductas de las entidades empresariales orientándolas hacia los objetivos sociales de calidad ambiental y obedecen también al propósito de regular las actividades económicas que por su impacto al ambiente no pueden ser realizadas ilimitadamente ya que esto derivaría en el deterioro de los recursos naturales (INE, 2005). Así también, los instrumentos de autorregulación motivan al empleo de buenas prácticas en los procesos de producción de bienes y servicios, permitiendo que las empresas mejoren su imagen ante la sociedad y disminuyan sus costos de operación.

La participación del sector hotelero mexicano en la adopción de instrumentos de corte ambiental, ha sido en su mayoría bajo la figura de la certificación y la auditoría ambiental; cadenas hoteleras nacionales e internacionales ubicadas en los principales destinos turísticos del país, se integran generalmente a dos programas específicos: el de auditoría ambiental de la Procuraduría Federal de Protección al Ambiente (PROFEPA) y el de certificación Green Globe, ahora *Earthcheck*.

El Programa Nacional de Auditoría Ambiental (PNAA), se desprende de la Agenda 21 para el turismo y se opera a través de la Procuraduría Federal de Protección al

¹⁰ Los instrumentos de política ambiental previstos en la Ley General del Equilibrio Ecológico y la Protección al Ambiente (LGEEPA) están clasificados de la siguiente manera: a) planeación ambiental, b) ordenamiento ecológico del territorio, c) instrumentos económicos, d) regulación ambiental de los asentamientos humanos, e) evaluación del impacto ambiental, f) normas oficiales mexicanas en materia ambiental, g) autorregulación y auditorías ambientales, h) investigación y educación ecológica.

Ambiente (PROFEPA) en coordinación con la Secretaría de Turismo (SECTUR) y la Asociación Mexicana de Hoteles y Moteles (AMHM). Este programa evalúa aspectos de uso eficiente del agua, energía eléctrica y combustible, manejo adecuado de sustancias químicas y nivel de cumplimiento de aspectos legales. Después de realizarse la auditoría en las empresas, éstas reciben el sello de “Calidad ambiental turística” que representa un acuerdo voluntario entre la empresa y el gobierno. Desde 2003, cuando se instituyó el programa a la fecha 87 empresas hoteleras mexicanas han obtenido el certificado y 60 lo mantienen vigente para el primer bimestre de 2012 (SECTUR-SEMARNAT-PROFEPA, 2012).

La certificación Green Globe 21 ha sido otro instrumento voluntario que han asumido los hoteleros en México, es un programa mundial que apoya a empresas del sector turístico para reducir su impacto al ambiente y contribuir a un desarrollo sustentable, la mayoría de los indicadores que se evalúan en este programa son tomados de la Norma ISO 14001 y la Agenda 21 para el turismo. GG21 a través de sus diversos asesores, asiste a las empresas a establecer su política ambiental basada en los criterios de: mejora continua, cumplimiento legal, documentación de indicadores, empleos, productos y servicios locales, política ambiental aprobada por la dirección, difusión a todos los colaboradores y evaluación anual de la política ambiental.

En la Riviera Maya: Cozumel y Cancún, Quintana Roo, las asociaciones de hoteleros y diversas organizaciones nacionales e internacionales como Rainforest Alliance, United Nations Foundations, Tour Operators Initiatives for Sustainable Tourism Development, World Wildlife Fund, World Heritage Alliance y Amigos de Sian Ka'an entre otros, trabajan en conjunto con Mesoamerican Reef Tourism Initiative (MARTI) para apoyar a los hoteles en la implementación de buenas prácticas ambientales y sistemas de administración ambiental. Toman como base un sistema de gestión ambiental que les permitirá obtener la certificación Green Globe 21 e ISO 14001 (MARTI, 2009).

Por otra parte, el destino turístico Bahías de Huatulco desde el año 2005 posee la certificación *Earthcheck*, con este sello se distingue como comunidad turística sustentable, lo que significa que la hotelería que se ubica en ese destino participa con el municipio en la protección a la naturaleza en aspectos de legislación ambiental, eficiencia energética, aguas limpias y residuales, biodiversidad, residuos sólidos y peligrosos, difusión y cultura y capacitación. Cadenas hoteleras poseen a la par del destino su certificación GG21. Actualmente se trabaja ante la PROFEPA para lograr obtener la certificación como Destino turístico limpio y la designación de *Carbon Low Zone* de Green My Room. No obstante, este trabajo apenas comienza, pues destinos como Cancún, Vallarta, Loreto, Mazatlán, Colima e Ixtapa Zihuatanejo, entre otros, mantienen un número incipiente de hoteles con esta certificación ambiental (GG21, 2009).

En cuanto a la construcción de hoteles con tendencia sustentable, México ha promovido a través del Consejo Mexicano de Edificación Sustentable (CMES) la certificación LEED que otorga el Consejo de Edificios Verdes de Estados Unidos (United States Green Building Council, USGBC), el cual incorpora siete categorías sustentables: sistemas, eficiencia del agua, energía y atmósfera, materiales y recursos, calidad del ambiente interior, innovación del diseño y prioridad regional; una vez cubiertos estos puntos se otorga el certificado en tres niveles: plata, oro y platino. A esta iniciativa se han adherido cadenas hoteleras como Hotelera Posadas y City Express, pero se ha logrado apenas un hotel certificado en la República. La razón se justifica en torno a los altos costos de construcción y diseño.

A menudo, los grandes complejos hoteleros constituyen políticas orientadas a la conservación y protección al medio natural, no obstante, son determinadas a nivel corporativo y no se concretan totalmente entre los hoteles que integran las cadenas en el país.

Conclusiones

El turismo ha sido interpretado como un importante motor de desarrollo de los países; durante muchos años la hotelería se ha destacado por su participación en el crecimiento económico de los destinos al generar gran cantidad de empleos y fuerte inversión en equipamiento e infraestructura; sin embargo, hoy en día se pone en tela de juicio su responsabilidad y su respeto a la naturaleza.

El desarrollo turístico sustentable encuentra fundamento en las políticas públicas que las instituciones ambientales ostentan, no obstante en el marco de la gestión ambiental mexicana los organismos responsables de su instrumentación no han logrado ponerse de acuerdo para adquirir una verdadera capacidad operativa en los destinos turísticos del país. Si bien se ha avanzado en el desarrollo de instrumentos de política ambiental, todavía su promoción e implementación es insuficiente. Los impactos negativos que generan las empresas hoteleras son reconocidos como externalidades de las que alguien se tiene que hacer responsable, sin embargo, la recuperación de bienes o servicios ambientales afectados todavía es limitada por la vía de los instrumentos económicos.

Bajo una postura sustentable, el problema no es cobrar más a quien contamina más, sino prevenir y disminuir ese efecto negativo al ambiente y a la sociedad que vive en él. En ese sentido, el vínculo entre la hotelería y el ambiente se podrá hacer viable no porque haya más mecanismos voluntarios de gestión ambiental al servicio de las empresas, sino en la medida en que éstas los conozcan, implanten y mejoren, para con ello asumir un compromiso de protección a la naturaleza con esquemas de certificación y normalización.

Los instrumentos de gestión ambiental adoptados por la hotelería son todavía insignificantes ante la cantidad de hoteles que conforman la gran maquinaria de

servicios turísticos del país (más de 16,000 establecimientos), y considerando las condiciones de tamaño, falta de información y conocimiento técnico, así como la falta de recursos financieros, pocas son las empresas que actualmente están en posibilidades reales de instrumentar las medidas nacionales o certificaciones internacionales.

Desde la economía ambiental la internalización de las externalidades de las empresas atiende a una postura crematística derivada en un comportamiento empresarial que puede ser altamente influido por el interés económico de la rentabilidad y por las fuerzas que el mercado turístico ejerce; así muchas de las empresas hoteleras pueden asumir la gestión ambiental para ser más competitivas y mejorar su imagen frente a los turistas, pero además, factores como la presión que ejercen otros actores sobre las empresas las pueden llevar a implementarla, tal es el caso de la regulación, los movimientos ambientalistas y sociales. Finalmente de lo que se trata es de incidir en una transformación de la cultura empresarial que derive en una actitud más comprometida y responsable con la naturaleza.

El ambiente y la hotelería aún no encuentran la forma de armonizarse para lograr un objetivo en común, a pesar de la fuerte interdependencia que tiene el turismo de la naturaleza, las estructuras organizativas todavía se ven influenciadas por poderosos intereses económicos y de negocio.

Fuentes

Armas Cruz, Y. M. (2005), *Impacto de las mejoras medioambientales en los resultados de la empresa hotelera*, Tesis doctoral, Universidad de la Laguna, España.

Ayuso Siart, S. (2003), *Gestión sostenible en la industria turística*, Tesis doctoral España, Universitat Autònoma de Barcelona.

Azqueta Oyarzun, D. et al. (2007), *Introducción a la economía ambiental*, Mc Graw Hill, España.

Baumol, W. y W. Oates (1982), *La teoría de la política económica del medio ambiente*, Antoni Bosch Editor, Barcelona.

Bramwell, B. y B. Lane (1999), "Sustainable Tourism: Contributing to the Debates" en *Journal of Sustainable Tourism*, 7, 1, pp. 1-5.

Coase, R. (1960), "El problema del costo social" en *Journal of Law and Economics* en *Estudios públicos*, Núm. 45, publicado en 1992, pp. 81-134.

De la Rosa, M. E. (2007), "La responsabilidad y la gestión ambiental de la industria maquiladora, un estudio de caso" en *Contaduría y Administración*, 221, pp. 83-108.

Fundación Entorno (2001), *Informe 2001 de la gestión medioambiental en la empresa española*, Colección empresa y medio ambiente, Fundación Entorno, Madrid.

Fundación Fórum Ambiental (2004), *Guía para la ecoeficiencia*, Barcelona.

- González, M. y León C. (1998), “Turismo y Medio Ambiente: la perspectiva de las empresas hoteleras” en Melchior, M. (coord.) (1998), *El Turismo en Canarias*, Fundación FYDE-Caja Canarias, Santa Cruz de Tenerife.
- Green Globe 21 (2009), *Green Globe 21* disponible en: <http://www.ec3global.com>.
- Guevara, A. (2005), “Política ambiental en México: génesis, desarrollo y perspectivas” en *Ambiente y sociedad*, 821, pp.163-175.
- Hauwermeiren, V. (1999), *Manual de Economía Ecológica*, Abaya-Yala, Ecuador.
- Instituto Nacional de Ecología INE (2005), *Instrumentos de política. Dirección General de Investigación en Política y Economía Ambiental*, documento de trabajo, disponible en: <http://www.ine.gob.mx>
- Labandeira, X., Carmelo, L. y X. Vázquez (2006), *Economía ambiental*, Pearson Prentice Hall, España.
- Llull, G. (2003), *Contabilidad medioambiental y desarrollo sostenible en el sector turístico*, Govern de Les Illes Balears, España.
- Martínez, A. J. y J. Roca Jusmet (2006), *Economía ecológica y política ambiental*, Fondo de Cultura Económica, México.
- Masri, S. y L. Robles (1997), *La industria turística: hacia la sostenibilidad*, Ed. Diana, México.
- Mesoamerican Reef Tourism Initiative (MARTI) (2009), *Guía para la implementación de buenas prácticas ambientales de operación hotelera*, Asociación de Hoteles de la Riviera Maya A.C. (AHRM), Iniciativa de Turismo del Arrecife Mesoamericano (MARTI), México.
- Muriel, R. D. (2006), “La gestión ambiental” en *Ideas sostenibles*, 3, 13, pp.1-8.
- Naredo, J. M. (1994), “Fundamentos de la economía ecológica” en *Revista On-Line de la Universidad Bolivariana*, 1, 1, pp. 231-252.
- Pearce, D. (1998), *Economics and environment essays on ecological economics and sustainability development*, Edward Elgar Cheltenham, Reino Unido.
- Pearce, D. y R. Turner (1995), *Economía de los recursos naturales y del medio ambiente*, Celeste ediciones, Madrid.
- SECTUR-SEMARNAT-PROFEPA (2012), *Hoteles e instalaciones turísticas certificados con calidad ambiental turística*, disponible en: <http://www.cptm.com.mx/hoteles-certificados>
- Uriel, E. et al. (2001), *El sector turístico en España*, Caja de Ahorros del Mediterráneo, Valencia.

Vargas, E. E. *et al.* (2011), “Gestión ambiental en el sector turístico mexicano. Efectos de la regulación en el desempeño hotelero” en *Cuadernos de Administración*, 24, 42, pp. 183-204.

Wight, P. (1994), “The greening of the hospitality industry: economic and environmental good sense” en Seaton, A. *et al.* (eds.) (1994), *Tourism: the state of the art*, John Willey and Sons, Chichester.

Patrimonio cultural y competitividad. El simbolismo en la identidad de Colima y su gente

Irma Magaña Carrillo¹

Vicente Jiménez Olvera²

Introducción

El trabajo de investigación que se da a conocer en este documento alberga un estudio dirigido a comprender la identidad de un estado diverso y heterogéneo para considerarle parte de un patrimonio cultural definido. Se propone principalmente un retrato etnográfico de las peculiaridades que podrán abstraerse para definir “lo colimense” y “lo que los colimenses hacen” para “hacerse sentir parte de Colima”, la identidad.

La identidad en sí misma puede ser entendida como el conjunto de características y detalles que nos hacen *pertenecientes a un grupo social específico*. Esta definición alberga la perspectiva que permitirá integrar a los estudios y esfuerzos de toda índole para fortalecer el patrimonio cultural, ya sea tangible o intangible.

La identidad de Colima y su gente parece ser un tema de estudio recurrente, que responde a la inquietud generalizada de los estudiosos de Colima por recuperar la importancia de la percepción social de las personas que habitan en el estado, pues al parecer se trata de una esencia muy peculiar con respecto a los demás estados.

Esta esencia, hasta la fecha, no ha sido estudiada e identificada del todo, aunque se sabe que existe. Por ejemplo, se estudia a la cultura del colimense desde la perspectiva de la historia, desde los recursos naturales, desde la perspectiva de una comunidad o desde alguna ciudad del estado; sin embargo, no se ha estudiado a fondo la identidad, desde el concepto de la cultura, desde una perspectiva simbólica e incluyente que se acerque a la esencia de cómo son los colimenses.

Se demuestra, entonces que los estudios realizados sobre manifestaciones culturales en Colima, han abordado la *identidad* de manera transversal, más que como un tema

¹ Profesora-Investigadora de Tiempo Completo de la Facultad de Turismo de la Universidad de Colima. Correo electrónico: irma@uacol.mx

² Maestro en competitividad Turística por la Universidad de Colima y Coordinador de Investigaciones en el Instituto de Investigación IRUMA DESU A. C. de Colima. Correo electrónico: ajimenez49@hotmail.com

principal. Igualmente, estos estudios previos abordan las manifestaciones culturales particularmente, por ejemplo, la danza folclórica de Colima, la gastronomía y tradiciones de Colima, el arte y la literatura; sin embargo existe poca labor documental y de campo que permita contribuir a comprender mejor a la población de Colima con una gama de símbolos específicos que representen la identidad del estado estudiado. De manera que, en un sentido más amplio, integre y ofrezca una perspectiva extensa y categorizada de “lo colimense” —lo que significa Colima para su gente—.

Fue necesario llevar a cabo el trabajo de investigación de los significados y sentidos de la identidad: la historia, las tradiciones y costumbres, lo simbólico del territorio; la forma de ser del colimense, su carácter, sus actividades y sus actitudes. Se buscó recopilar un acervo de información y conocimiento que permitiera una aproximación hacia la construcción de la identidad de Colima y de su gente.

Antes de continuar, es necesario mencionar que el objetivo principal de la investigación fue reafirmar el patrimonio cultural de la identidad de Colima y de su gente, a partir del simbolismo de su realidad. Para ello, se identificaron los símbolos que componen el patrimonio cultural del estado de Colima, los rasgos de identidad genérica, definir los elementos que componen dicho patrimonio cultural que en conjunto forman parte de la identidad de Colima y su gente.

Para cumplir con lo anterior, se tomó la decisión de realizar el estudio a partir de tres elementos base: el patrimonio cultural, el simbolismo y la identidad. Elementos estrechamente relacionados, que fueron estudiados utilizando la etnografía. Pues etnográficamente se puede estudiar la identidad de un territorio para comprenderlo de manera más cercana, más humana, no necesariamente representativa. Estudiar el patrimonio cultural tangible e intangible, implica comprender el significado de la vida cotidiana llevada a un valor de la esencia de la persona.

Fue viable y pertinente realizar este estudio, considerando que desde una perspectiva teórica, los estudios culturales son útiles para explicar desde la perspectiva simbólica de la cultura, tres grandes aspectos. Carla Pasquinelli (Citada por Giménez, 1993). El primero, la cultura es un bien tangible, las artesanías, las edificaciones, monumentos, entre otros; el segundo, la cultura, además de un bien intangible, nos permite describir los comportamientos de sociedades específicas y acciones en la estructura social. Por último, tenemos la noción simbólica que representa el significado de esas acciones, actividades, lugares, espacios, interacciones, entre otros. Siendo así, esta última perspectiva nos ofrece un panorama bastante amplio para comprender la amplia noción simbólica de la cultura de Colima, con respecto de su identidad como lugar y como personas; los aspectos físicos como las creaciones artesanales características de este lugar y las representaciones y el significado de lo social (tradiciones, oficios, prácticas, etc.).

Se pretende que algunos de los beneficios a obtener al desarrollar esta investigación será, en primer lugar, establecer una aproximación a la identificación de aquellos elementos identitarios que puedan ser útiles para distintos usos sociales dirigidos

hacia la competitividad del territorio, inclusive a la competitividad de la cultura que existe en dicho espacio físico.

Desarrollo

Se considera pertinente resaltar el tema del patrimonio cultural, pues es precisamente desde dicho concepto que esta investigación tiene su origen. Por tanto, se tiene que:

El patrimonio es una metáfora entrañable: una idea trasladada a un objeto, a una práctica, a un vínculo, a un modo de hacer, que decidimos convertir en medio y en depositario de creencias estimadas. Una obra arquitectónica, cualquier producción artística, un utensilio o una indumentaria, una parcela para la producción o la conservación *in situ* de alguna especie biológica, las tradiciones, los usos y costumbres, los temas de conmemoración y celebración, una escalinata o un templo, así como la gastronomía, poesía, música, representaciones y manifestaciones tradicionales, la lengua, los signos, símbolos, ritos, mitos, dichos, leyendas, la religiosidad popular, los deportes, los valores asignados a los recursos disponibles que se utilizan para la vida económica, entre otros. Pueden todos ser patrimonio, ya que más allá de su utilidad directa y ordinaria, son soportes de afecto y vehículos de eventos extraordinarios. Son algo que, hablando de sí, nos habla también por otras cosas que consideramos especiales (Martínez, 2004: 3).

Tal como se observa, el estudio del patrimonio involucra aspectos tangibles e intangibles y parte de la labor del patrimonio cultural intangible es comprender el significado de la vida cotidiana llevada a un valor de la esencia del individuo. Por ello, resulta necesario el estudio y comprensión del simbolismo.

Citando al máximo representante del estudio del simbolismo, Sperber Dan (1988), se observa que:

El simbolismo es un sistema cognitivo [...] es independiente de la verbalización, pero en cambio es dependiente de la conceptualización [...] los símbolos no significan por sí mismos, sino porque representan conocimiento. Pero una clase de conocimiento distinto del enciclopédico, o saber del mundo. El conocimiento simbólico no es conocimiento de las cosas y las palabras [...] es un mecanismo cognitivo que participa en la construcción del conocimiento y en el funcionamiento de la memoria [...] juega un rol importante en la comunicación social, pero esta no es la función constitutiva del simbolismo que permita predecir su estructura (Sperber Dan, 1988: 12).

Por lo tanto, el simbolismo permite ubicar símbolos e íconos que forman parte del estado de Colima de manera genérica, además de aquellos que identifiquen la identidad de cada municipio, rescatando los aspectos simbólicos de la cultura local, visiones de mundo, prácticas sociales, valoraciones del ser colimense que distinguen a un municipio de otro y de Colima en comparación con la de otros estados.

Es necesario que lo simbólico, en la gente, se asocie al lugar, a los espacios, para comprenderlo en su sentido último. Todo este proceso es indispensable para que se identifique como una comunidad única y diferenciada culturalmente. Así pues, lo simbólico está representado por la gastronomía, las danzas, costumbres y tradiciones, arte y literatura.

Por otra parte, Rodríguez y Lorandi (2005) reflexionan acerca de las apropiaciones y usos del pasado como instancia constitutiva del proceso de construcción identitaria de los actuales pobladores de una comunidad, así es como resulta posible utilizar los recursos de la historia del territorio para comprender y sumar a la comprensión de la vida cotidiana actual. Se comparte con Rodríguez y Lorandi el concepto de identidad:

no como algo estático y monolítico, sino más bien como un proceso dinámico, siempre en reconstrucción e interactivo. Para entender estos procesos identitarios es fundamental tener en cuenta los mecanismos por los cuales un grupo determinado utiliza ciertas categorías de auto adscripción de identificación de los otros y organiza por ende la interacción entre los individuos. Este proceso no responde, por supuesto, en forma exclusiva a factores internos, sino que interactúa o reacciona ante presiones exógenas que irán modelando capas de identidad. Con el tiempo, algunas de estas capas desaparecerán, otras quedarán en suspenso y otras persistirán y/o se remodelarán según las circunstancias (Lorandi, 2005:433).

Así mismo, cabe aclarar que la identidad puede ser entendida como el conjunto de características y detalles que hacen pertenecientes a un grupo social específico diferenciándolo de otros y que esta investigación, en particular, representa una primera aproximación hacia esos elementos identitarios que permitan integrar los estudios y esfuerzos de toda índole para fortalecer el patrimonio cultural, ya sea tangible o intangible.

Los estudios realizados por Roberto Urzúa Orozco,³ se documentan en los libros: *El hospital de Tecomán* (1967); *El Camino Real de Colima* (1969); *Colimán, Caxitlán y Tecomán: avances para la historia de Colima* (1970); *Jerónimo López, un conquistador de Colimán* (1971); *Trilogía histórica de Colima* (1979); *Trilogía histórica de Tecomán* (1999); *Cauhtémoc, de la crónica a la historia* (2002); y *La muerte del Indio Alonso* (2006), entre otros.

Es quizás *El Camino Real de Colima* una de sus obras más reconocidas y también el último libro publicado en vida, por el autor, en el año 2008. Esta obra muestra, de acuerdo con el Arq. Fernando G. Castolo, Jefe del Archivo Histórico Municipal

³ Originario del municipio de Tecomán, fue sin lugar a dudas uno de los personajes más valiosos para el estado de Colima por la recopilación y difusión de diversas historias propias de la identidad de los colimenses. Este reconocido historiador y Licenciado en Filosofía rescató diversas historias y relatos cargados de contenido regionalista.

y Cronista Oficial de Zapotlán El Grande, Jalisco, “los elementos que de carácter natural, cultural e histórico identifican este rincón geográfico”, el camino que comunicaba a Colima con el Centro del país principalmente es símbolo que representaba el comercio, la gestión gubernamental, la literatura, los oficios: los cuales fueron construyendo la *identidad regional* (Urzúa, 2008: 6). Si bien “los macizos montañosos del Nevado y el Volcán de Colima son el ejemplo más palpable de ello” (Urzúa, 2008: 6), es el Camino Real de Colima uno de los elementos más arraigados de la entidad. Esta obra habla del arrierismo o mejor dicho “el transporte de carga a lomo de bestia de unos pueblos a otros [...] eran muchas las industrias que a la sombra de esta actividad se desenvolvían, como la talabartería, la fustería, la fabricación de jarcias, la herrería, mesones, fondas y otras varias que creaban mano de obra por todos los pueblos y regiones” (Urzúa, 2008: 15 - 16).

De igual manera, personajes como Juan Oseguera Velázquez y posteriormente su hijo, David Oseguera han realizado trabajos interesantes desde el aspecto gastronómico. Se puede observar que existe un interés bastante evidente en estudiar la historia y las costumbres gastronómicas del Estado. Así lo evidencian los trabajos realizados en torno a este tema, como ejemplo la publicación del libro *Herederos diversos y conversos: la formación de la cultura alimentaria colimense* de David Oseguera (2003), en donde expresa evidentemente la relación de la gastronomía con la identidad, pues sin duda es uno de los elementos más representativos de la identidad de un lugar, población, grupo social y/o comunidad. Después de hacer, por supuesto, una extensa recopilación de la cultura alimentaria en Colima. Resulta evidente cuando señala que se podrá “ubicar adecuadamente las trayectorias microsociales, mediante las que diversos grupos de individuos adultos han cambiado sus gustos alimentarios, convirtiéndose por ello en activos remodeladores de sus identidades” (Oseguera 2003: 65).

En el libro *La herencia de mi abuelo* (Comunidad Fraternal por una Vida Mejor, IAP, 2007), se resalta la importancia de los testimonios orales en algunas comunidades estado de Colima, a través del levantamiento de entrevistas a personas de edad avanzada que exponen su sabiduría popular. Este libro resulta un ejemplo más de la importancia del dato oral en los estudios de la cultura popular en Colima. Confirma la existencia de una identidad existente y una comunidad deseosa de mantener sus orígenes y costumbres como patrimonio.

En el libro de Manuel Velasco (1986), *Relatos de Colima*, se puede encontrar de nueva cuenta un gran esfuerzo al recopilar el dato oral de la comunidad colimense, a través de la narración de breves historias de antaño de inicios y mediados del siglo XX. En su libro se aprecia una fuerte tendencia a lo anecdótico de lo social y desde las características peculiares que como comunidad tenemos.

De igual manera, Noé Guerra Pimentel historiador y cronista, originario del municipio de Armería, quien fuese Presidente de la Sociedad Colimense de Estudios

Históricos, A.C. y Juan Carlos Reyes, director de Investigaciones Históricas de la Secretaría de Cultura de Colima, autor del libro *La Sal II en México* (1998). Ellos abordan como tema central *la sal común* y la importancia que representa para México, así como el papel que ha jugado desde tiempos de la conquista, han construido con su esfuerzo un legado innegable para las nuevas generaciones que cada vez se encuentran más lejos de conocer su historia y sus raíces.

Por otra parte, la fotografía ha sido en todo momento fiel testigo del paso del tiempo. Rosa Margarita Nettel Ross, originaria del estado de Chiapas, historiadora por parte de la Universidad Autónoma de México, radica en Colima desde 1987 y presta sus servicios en el INAH Colima; reúne en su libro *Colima. Memoria de los tiempos* una serie de imágenes que evocan pasajes de la historia a lo largo de un siglo. Su intención es llevar a la sociedad fotografías de corte histórico, a través de las cuales se pueda observar, entre otras cosas, los acontecimientos, ya sea grandes y pequeños, así como las costumbres del quehacer cotidiano (Nettel, 1996).

Cabe destacar el trabajo académico realizado precisamente por la Doctora en antropología Victoria Novelo⁴, que en su libro *La tradición artesanal de Colima* es sin duda una de sus obras más destacadas, pues representa una amplia recopilación sobre la producción artesanal en Colima, de su historia, de los artesanos y artesanías del estado, las cuales casi nadie conoce.

Es importante enfatizar las aportaciones que estos autores han realizado al estado. Su experiencia y su visión ha sido transmitida en diversos documentos, permitiendo a las nuevas generaciones vivir a través de sus experiencias plasmadas en papel del Colima antiguo, que pocos o casi nadie conoce, pues “cuando se le descubre, Colima puede terminar siendo, como me dijo una antropóloga al terminar su primera visita al estado, el secreto mejor guardado de México” (Novelo, 2005: IX). De igual manera la información recopilada por cada uno de estos historiadores y cronistas es el insumo para el desarrollo turístico del estado, pues como se observa en los inventarios que cada uno de ellos ha realizado, Colima es un lugar rico en manifestaciones culturales.

Metodología

La metodología de esta investigación consistió particularmente en realizar una amplia búsqueda documental en fuentes como libros y documentos, así como visitas al Archivo Histórico de Colima. De igual manera, considerando las características de la investigación, se optó por realizar entrevistas a profundidad a informantes que presentaron un perfil determinado, cuyo elemento principal fue el reconocimiento propio del informante como colimense. Por otra parte, se llevó a cabo un retrato

⁴ Mexicana, mestiza yucateco-alemana: ha sido maestra en la ENAH, la Universidad Iberoamericana, la escuela de Salud Pública, el Centro de Capacitación Cinematográfica y en la Universidad de Colima, entre otras.

etnográfico de Colima, el cual fue realizado con base en la información analizada y recopilada durante la visita a cada uno de los municipios del estado.

Tabla 1. Tipología de la metodología de investigación

Metodología	Técnica	Informantes
Cualitativa	Entrevistas	Actores paradigmáticos
	Etnografía	Población

Fuente: Elaboración propia.

Resultados. Los resultados de la tabla 2 muestran parte de los símbolos que se encontraron en esta investigación, por los mismos colimenses.

Tabla 2. Categorización de los símbolos que los informantes señalaron se les vienen a la mente cuando piensan en Colima

Artístico	“Lo popular”	Edificios y monumentos	“Lo natural”	Manifestaciones culturales.	Gastronomía
Michel, artes visuales	Brazo templado en el escudo	Catedral	Palmera amarilla	Feria de todos los santos	Cocadas
Rodolfo Chávez Carrillo	Portales de Suchitlán	Rey Colimán	Playas	Ballet	Dulces
Francisco Vázquez	Portales de Comala	Centro Histórico	Los volcanes	Máscaras de Suchitlán	Ponche
Rangel Hidalgo	Paletas de la Villa	Universidad de Colima	Palmeras	Bordados de Zacualpan y de Suchitlán	Tamales
Merced Zamora	Casas de teja	Palacio de gobierno	Jardines	Danzas	Picones de Comala
Gabriel Portillo	Camino Real de Colima	Figura obscena	Cerro grande		El tejuino
José Portillo del Toro	Iglesias en cada municipio	Perritos danzarines	Mar		El bate
	Barrio Viejo de Colima	Piedra Lisa	Cocos		La tuba
	El Tubero	Edificios públicos	El Río		<ul style="list-style-type: none"> • Sopitos de la Villa • El sope gordo • Tostadas • Pozole

Continúa en página siguiente

	Perro Xo-loitzcuinle	Pez Vela de Manzanillo	Una huerta		Limón: se usa en bebidas y mucho en la comida.
	Las Guadalupanas	El Limonero en Tecomán	Las ceibas		La sal de Cuyutlán
	Elección de Reinas	Camellones	Las parotas		
	Entrada de música en Cuauhtémoc	Hacienda del Carmen	Piedra de Juluapan		

Fuente: Elaboración propia a partir del trabajo de campo realizado.

Es destacable y rescatable del listado de símbolos, señalar que existen aquí enlistados diversos elementos que no han sido utilizados como símbolos de lo que Colima y su gente manifestaron ser. Por ejemplo, aspectos que tienen que ver con gastronomía, personajes icónicos e incluso vegetación que es extraordinariamente característica del estado.

En el apartado de definir con palabras a la gente de Colima, se observó que existen también diferentes tipos de descripciones a distintos niveles. Por ejemplo, hubo quienes describieron a las personas de Colima como “conservadores”, “tradicionalistas”, “gente pasiva” y que en general tienen un estilo de vida tranquilo y relajado; pero al mismo tiempo con una perspectiva bastante conservadora. Se destaca implícita la perspectiva religiosa y de moral rígida.

También, se hizo alusión a bondades de los colimotes, en cuanto a su forma de trato a los demás: “hospitalarios”, “muy de contacto”, “cálidos”, “serviciales”, “de confianza”, entre otros. Ello denota una característica muy peculiar de los colimotes.

Fueron descritos también como “sencillos”, “sin rivalidad”, “cordiales”, “amistosos”, “no ser prepotentes”, “gente de paz” y “agradables”. Se describen así para expresar una buena disposición al trato con otra gente y con visitantes.

Se resalta de los colimenses respecto a su forma de hablar, haciendo énfasis a frases que salen del contexto lógico de un sentido normal, frases que se comprenden únicamente por el contexto y la descripción de las mismas: “es bien sabe cómo”, “bien mucho” “ira nomás”, “ira (mira)”, “edá (verdad)”, “nango (tonto)”.

Se comenta igualmente, que las personas de Colima son demasiado “comunicativas”. En este sentido, se evidenció también en las demás respuestas de otras preguntas, que este sentido es señalado: “que se dan mucho los chismes”, que “todos saben lo de todos”, e inclusive que “si no quieres que en Colima se sepa, no lo pienses” y que “si algo pasa, todo mundo se entera”.

Conclusiones

Era una necesidad existente llevar a cabo la investigación, cuyo objetivo general consistió en reafirmar el patrimonio cultural de la identidad de Colima y de su gente a partir del simbolismo de su realidad. El simbolismo como una dimensión que dice y define el *ser* en un espacio.

Dando respuesta a los objetivos particulares: identificar los símbolos que componen el patrimonio cultural del estado de Colima e identificar los rasgos de la identidad genérica y alternas de los colimenses, es así como la investigación se incorpora a la breve pero significativa recopilación de los llamados *elementos particulares*, de acuerdo con varios historiadores y cronistas regionales y extranjeros, queda para proponer rescatar aquellas particularidades que caracterizan al estado, e insistir en continuar estudiando más 'la identidad' desde el concepto de la cultura, y desde una perspectiva simbólica e incluyente que acerque a la esencia de cómo son los colimenses.

Respondiendo a lograr categorizar los elementos de la identidad de Colima, destacándose los estudios realizados sobre diversas manifestaciones culturales en Colima, tales como su folclore, sus artesanías, tradiciones, gastronomía, economía, su historia en general, es decir, elementos simbólicos que forman parte de la identidad de Colima, sin embargo la esencia de los colimenses se mantiene oculta a simple vista, pues se sabe que existe pero nadie la ha estudiado, demostrando con esto que sólo han abordado la *identidad* de manera transversal, más que el interés de comprender mejor a la población de Colima, para darle valor a la expresión de una perspectiva extensa y categorizada de *lo colimense* para dejar claro *lo que significa Colima para su gente*, y sea éste un elemento que aporte a *ser competitivo* desde su propia esencia como realidad.

En esa intención de identificar y evidenciar *la identidad de lo colimense*, fue necesario en primer término que la investigación tuviera un enfoque cualitativo para realizar el estudio desde una dimensión sin límites para moverse en diferentes espacios y alternativas, así como permitiera la aplicación de técnicas especializadas para la realización de un trabajo de campo fino y transparente, como la etnografía que llevó a una realidad de observación y la entrevista a profundidad proporcionó la forma de saber más, logrando obtener información no visible a simple vista de Colima y su gente.

Fue necesario definir y categorizar a Colima y a lo colimense para poder preservar, proteger, impulsar y promover su identidad, lo que aporta a la persona sentido de pertenencia y la existencia social misma. Se pretende lograr estados de preservación claramente identificados de la identidad local. Lo anterior permitió sin duda alguna, estudiar a la población colimense de manera integral, pues a través del conocimiento

de las diferentes manifestaciones culturales y un conocimiento mayor del patrimonio cultural colimense se inició un camino hacia la competitividad, la eficiencia y eficacia de la apropiación y reconocimiento de *la identidad de Colima y lo colimense*.

Fuentes

Comunidad Fraterna por una Vida Mejor, IAP (2007), *La herencia de mi abuelo*, Conaculta, Secretaría de Cultura Colima, DIF, PACMYC, Colima.

Giménez, G. (1993), *La concepción semiótica de la cultura*, Mimeo, México.

Martínez, F. (2004), “Patrimonios” en *Cuicuilco*, enero-abril, año/vol. 11, Núm. 30, pp. 1-17.

Nettel, R. (1996), *Colima Memoria de los tiempos*, Universidad de Colima, México.

Novelo, V. (2005), *La tradición Artesanal de Colima*, CONACULTA, México.

Oseguera, D. (2003), *Herederos diversos y conversos. La formación de la cultura alimentaria colimense*, CONACULTA, México.

Rodríguez, L. y A. Lorandi (2005), “Apropiaciones y usos del pasado. Historia y patrimonio en el valle calchaquí” en *Boletín del Instituto Francés de Estudios Andinos*, 34, 3, pp. 431-442.

Sperber, D. (1988), *El simbolismo en general*, Anthropos, Editorial del Hombre, Barcelona.

Urzúa, R. (2008), *El Camino Real de Colima*, Editorial Tierra de Letras, México.

Velasco, M. (1986), *Relatos de Colima*, Universidad de Colima, Colima.

Fuentes electrónicas

Extraído de la Red Mundial el día 12 de julio de 2010. <http://www.periodicoelsur.com/noticia.aspx?idnoticia=21959>

Extraído de la Red Mundial el día 12 de julio de 2010. <http://www.ciesas.edu.mx/Publicaciones/diccionario/Diccionario%20CIESAS/AUTORES%20PDF/Novelo.pdf>

Extraído de la Red Mundial el día 12 de julio de 2010. <http://sceh.blogspot.com/2010/02/coloquio-de-historia-2009-2010.html>

Extraído de la Red Mundial el día 18 de julio de 2010. <http://www.ciesas.edu.mx/Publicaciones/diccionario/Diccionario%20CIESAS/AUTORES%20PDF/Novelo.pdf>

Otras fuentes consultadas

Ampuero, G. (1998), *La Serena en la Región de Coquimbo. En busca de la identidad perdida*, Lom Ediciones, Santiago.

- Bojalil, S. (2002), “Patrimonio ciudadano” en *Reencuentro*, diciembre, 35, pp. 92-97.
- Canihuante, G. (2005), “Paisaje y Turismo en la formación de la identidad en Chile” en *Revista Aportes y transferencias*, Núm. 009, pp. 75-92.
- Carballo, C. (2008), “El patrimonio cultural y los nuevos criterios de intervención. La participación de los actores sociales” en *Palapa*, Vol. 3, pp. 41-49.
- Godoy, M. y F. Poblete (2006), “A Manuel Delgado. Sobre Antropología, Patrimonio y Espacio Público” en *Revista Austral de Ciencias Sociales*, Núm. 010, pp. 49-66.
- Guzmán, N. (1986), “Introducción” en *Cultura popular de Colima*. Memoria ciclo de mesas redondas, SEP Cultura, Colima.
- Magaña, I. y C. Padín (2008), “¿Conduce la globalización a la pérdida de las costumbres gastronómicas? Análisis del caso Colima-Villa de Álvarez” en *Teoría y praxis*, 4, 5, pp. 213-226.
- Martin, F. (2004), “Patrimonios” en *Cuicuilco*, enero-abril, año /Vol. 11, Núm. 30, pp. 1-16.
- Massó, E. (2006), “La identidad cultural como patrimonio inmaterial: relaciones dialécticas con el desarrollo” en *Theoría*, 15, 1, pp. 89-99.
- Murilo, F. (2007), “La identidad cultural del territorio como base de una estrategia de desarrollo sostenible” en *Ópera*, Vol. 7, pp. 35-54.
- Rodríguez, L. y A. Lorandi (2005), “Apropiaciones y usos del pasado. Historia y patrimonio en el valle calchaquí” en *Boletín del Instituto Francés de Estudios Andinos*, 34, 3, pp. 431-442.



Los recursos alimenticios del Valle de Toluca en el siglo XIX

Felipe Carlos Viesca González¹
Verónica Daniela Barrera García²
Héctor Javier Favila Cisneros³

Introducción

La comida del Valle de Toluca, así como sus ingredientes, técnicas y utensilios, constituyen un patrimonio gastronómico valioso que inició hace miles de años, han dado identidad cultural a la zona; dan cuenta de esto estudios como el de Romero *et al.* (2010). Pocas investigaciones existen sobre la comida de la región en periodos específicos; León (2002) por ejemplo, cubre el periodo de 1750 a 1800, pero poco se conoce sobre los ingredientes y alimentos que se consumían durante el siglo XIX.

En 2010 se festejó el bicentenario de la Independencia de México y el centenario de la Revolución mexicana, por lo cual se consideró oportuno indagar la bibliografía existente para identificar las características del medio físico prevaeciente en el estado de México, y particularmente en el Valle de Toluca, así como los ingredientes vegetales y animales que se empleaban en las cocinas de la época y algunas preparaciones comunes. La información encontrada se resumió y organizó tanto por grupo de alimentos como cronológicamente.

¹ Profesor-Investigador de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM. Correo electrónico: carvigo_9@hotmail.com

² Profesora-Investigadora de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM. Correo electrónico: danielabarrera_uaem@yahoo.com.mx

³ Profesor-Investigador de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM. Correo electrónico: xifavc@hotmail.com

El trabajo presentado ayuda a comprender una fase del proceso que dio origen a la configuración del patrimonio gastronómico regional para así revalorarlo e impulsarlo.

Descripción geográfica

Al terminar la conquista, el Estado de México formó parte de la Intendencia de México; después de la Independencia se extendía hasta el Pacífico y abrazaba los territorios de los estados de Hidalgo y Morelos y parte de Tlaxcala y Guerrero, constituyéndose así en una de los estados más extensos (26,071 km²) y poderosos de la época. Sus límites se encontraban: al norte con el estado de Hidalgo, al este con Tlaxcala y Puebla, al sureste y sur Morelos, al sur y suroeste Guerrero y al oeste con Michoacán. Por límites naturales tenía al este a la sierra Nevada del Popocatepetl, al sureste y sur la vertiente sur de la sierra Nevada y la serranía del Ajusco, al sur y suroeste la sierra de Zacualpan y el río de Amacusac, y al oeste los ríos de Zitácuaro y de Cutzamala, y la sierra de Tlalpujahua. Tenía 798,480 habitantes, de los cuales el 6.41% era de raza blanca, 35.95% “mixta” y la mayoría indígena (57.63%), (Velasco, 1889).

De acuerdo con el clima que prevalecía en cada uno de los distritos, el estado se dividía en dos grandes zonas, la fría y la caliente; la primera incluía los distritos de Chalco, Texcoco, Otumba, Zumpango, Cuautitlán, Tlalnepantla, Jilotepec, Ixtlahuaca, Toluca, Lerma y Tenango; mientras que la segunda abarcaba los distritos de Valle de Bravo, Temascaltepec, Tenancingo y Sultepec (Velasco, 1889).

En el relieve estatal destacaban los valles de México y Toluca, el segundo por su fertilidad, sus montañas y volcanes. Estas bellezas naturales, según Velasco, si no hubiese sido por el atraso de los moradores de los pueblos indígenas de la zona montañosa que ocupaban sitios pintorescos, se podrían comparar con Suiza (Velasco, 1889).

Parte del Valle de México correspondía al Estado de México, concretamente era el caso de los distritos Tlalnepantla, Cuautitlán, Zumpango, Otumba, Texcoco, y Chalco. Este valle era hermoso, uno de los más bellos del mundo por su cielo siempre azul y diáfano, clima templado y saludable, campos fértiles llenos de sembradíos de hortalizas y otras especies, florestas y jardines; por sus áreas arboladas, arroyos transparentes, y poblaciones y montañas siempre verdes (Velasco, 1889).

En lo que respecta a cuerpos lacustres, en el Valle de México se encontraban cinco lagos importantes: Zumpango, San Cristóbal, Xaltocan, Texcoco y Chalco, todos ocupaban el territorio estatal, aunque los dos últimos sólo parcialmente. En el valle de Toluca las ciénegas eran muy extensas, destacando la laguna de Lerma, que era atravesada por una calzada por donde cruzaban la carretera y el ferrocarril; el río más caudaloso del estado era el Lerma; se formaba de las vertientes que bajaban de las montañas que limitaban al valle de Toluca por el sureste, luego entraba a la

laguna del mismo nombre, pasaba por los distritos de Toluca e Ixtahuaca y llegaba, tras 452 km de recorrido, hasta la laguna de Chapala (Rivera, 1972; Velasco, 1889).

A fines del siglo XIX la entidad mexiquense ya tenía gran importancia como centro agrícola e industrial; se afirmaba que no progresaba porque todas sus poblaciones eran pequeñas, en ellas el fanatismo se desarrollaba con más fuerza, y la numerosa población indígena obstaculizaba la civilización (Velasco, 1889), idea concordante con los intelectuales porfirianos, quienes hacían el mismo señalamiento a nivel nacional (Pilcher, 2001).

Al hacer una descripción general del medio en las grandes regiones que constituían el estado, se tiene que el norte era una llanura árida con plantaciones muy importantes de magueyes y nopales, con algunas pequeñas elevaciones, cubierta de lagunas saladas y lugares pantanosos y con clima algo frío en algunas partes y muy frío en otras. El oriente era una planicie algo fría, con campos fértiles (como el valle de Texcoco), los lagos de Chalco y Texcoco, montes de pinos y cedros y parte de la sierra Nevada (con el volcán Popocatepetl a 5,400 msnmm y el Iztaccihuatl a 4,786 msnmm) que destacaba por la blancura de sus alturas y los cráteres humeantes. Las serranías del Ajusco, las Cruces, Monte Alto y Monte Bajo atravesaban el centro del estado, era la zona boscosa y de montaña.

En el noroeste se extendía la fértil planicie de Ixtlahuaca, en la cual predominaba el cultivo de cereales. Con un clima cálido-templado, que era más cálido al acercarse a Michoacán y Tejuipilco, el suroeste destacaba por su grandes extensiones de caña de azúcar y plátano.

El oeste y noroeste de la entidad era montañoso, con sierras altas que separan esa zona del valle de Toluca y en ella se encontraba el Nevado de Toluca o Xinantecatl, un volcán a 4,476 msnmm. Finalmente el Valle de Toluca, con la mesa más elevada del país, era una zona cerealera muy importante, con clima excesivamente frío y abundantes lluvias y heladas. Muchas corrientes de agua que fertilizaban el estado, algunas cascadas y saltos, y varias cuevas y grupos de estalactitas y estalacmitas eran algunas particularidades de la geografía mexiquense (Velasco, 1889).

En la década de 1880, en el Valle de Toluca, aun cuando las técnicas agrícolas seguían siendo primitivas, la concentración de la propiedad en pocas manos, a través de las haciendas y la mano de obra barata posibilitaron una alta y redituable producción del campo (Jarquín y Herrejón, 1995); la agricultura constituía el ramo general al que se dedicaban los habitantes y el trabajo era muy mal retribuido: se pagaba a cada peón por el jornal de todo el día real y medio, lo cual no alcanzaba para que subsistiera una familia, ocasionando la emigración de sus pobladores en busca de mejores salarios (Rivera, 1972).

La hacienda de la Gavia, por ejemplo, ocupaba una extensión de 30 leguas de largo y 17 de ancho (aproximadamente 125 x 71 kilómetros), gracias a su privilegiada

ubicación se podía encontrar desde pinos, en las partes altas, hasta campos de caña de azúcar y otros frutos en la zona caliente, pasando por los cereales y maíz en las fértiles llanuras. La hacienda de San Nicolás tenía grandes campos de maguey y de maíz y la atravesaba un hermoso río (Calderón de la Barca, 2006).

Desde cualquier lugar despejado de Toluca se podía ver el Nevado; las nieves perpetuas adornaban los riscos. En todo el valle soplaban aires fríos que tal vez eran los causantes de que lo indígenas fueran inexpresivos, callados, cautelosos, serios y no sonrieran; así, de manera breve y precisa se describía el carácter de los habitantes nativos del valle de Toluca. Toluca era una población inhospitalaria que no era ni aldea ni metrópoli, pero con los defectos de la dos. La pradera toluqueña estaba surcada de acequias por las que corría un agua clara y fría. Había alfalfares donde pastaba el ganado lechero, milpas y “feos magueyes que, en filas paralelas, trepan sobre las laderas” (Vasconcelos, 2006, p. 65).

Para fines del siglo XIX, la ciudad cambiaría sustancialmente y Toluca pudo renombrarse *la Bella*, la cual describiría Gutiérrez Nájera como:

No es monumental, no es arcaica, es joven. Tiene la frescura, la sonriente mocedad de una muchacha que sabe ataviarse y vestirse [...] como doncella hermosa que va al teatro. Gusto europeo y moderno revelan sus construcciones, todas limpias, todas elegantes (citado por Jarquín y Herrejón, p. 107).

Durante su breve estancia en México, Madame Calderón de la Barca recorrió varios lugares del centro de la República, visitando el valle de Toluca; la ciudad con este nombre se encontraba al pie del cerro de San Miguel Titicuitlaplico y ya desde entonces era grande e importante, antigua y tranquila, agradable y atrayente, triste y solitaria, limpia y hermosa; sus bellos portales se conservaban más limpios que aquellos de la ciudad de México (Calderón de la Barca, 2006).

Como se puede constatar renglones arriba, desde el siglo XIX ya se apreciaba la diversidad de climas, ecosistemas y recursos naturales que poseía el estado, lo cual ha hecho posible, conjuntamente con la interacción con las culturas de los distintos grupos indígenas y de otras nacionalidades que lo habitan, la riqueza culinaria que lo ha distinguido.

Los ingredientes alimenticios de recolección, pesca, caza, ganadería y agricultura

Los recursos alimenticios en el Estado de México

Como resultado de la diversidad de climas y altitudes que poseía, el Estado de México producía una gran variedad de especies vegetales, muchas de las cuales constituían ingredientes de uso culinario; este hecho es un buen indicador de la diversidad de la cocina mexiquense del siglo XIX. En la zona fría abundaba el albaricoque, capulín

negro y colorado, ciruelo, chabacano, chayote, durazno, higuera, manzano dulce y camueso, membrillos de distintos tipos, morera, nogal, olivo, peral de cinco tipos, perón acitronado camueso y amargo, tejocote agrio y dulce y zapote blanco; había nopales que producían tunas de varios tipos, especialmente la blanca, o de Alfayucan, que se producía en Otumba y Zumpango. En la región caliente se desarrollaban bien el aguacate, anono, chicozapote, chirimoyo, granados cordelino y de China, guayabo, limar, limones agrio y dulce, mamey, mango, naranjo, papayo, plátano, zapote prieto y amarillo, piña, piña anona y huamúchil (Velasco, 1889).

Entre las especies cultivadas, los cereales representaban alrededor del 80% del valor económico de la producción agrícola, siendo los principales el trigo, maíz, avena, cebada y centeno. Las raíces feculentas y tubérculos que se explotaban eran el camote de varios tipos, cuacamote, chayocamote, jícama y papa. Se sembraba una variedad de hortalizas: apio, acelga, alcachofa, ajo, betabel o remolacha, cebolla, nabo, rábano, col, col de Bruselas, coliflor, colinabo, espinaca, ejote, jitomate, tomate, lechuga, pepino, berenjena, calabaza, chile, etc. Las verdolagas, huauzontles, quelites, hongos y nopal tierno se consideraban en el grupo de legumbres silvestres, de recolección. Las principales especies que se producían eran anís, comino y chiltepín. Otras plantas eran alegría, arvejón, arroz, café, caña de azúcar, frijol, garbanzo, haba, lenteja, linaza, tabaco, y maguey de pulque (Velasco, 1889).

En la lista anterior resaltan algunas especies que todavía integran la dieta tradicional de las mayorías, como maíz, tomate, chile, alegría, quelites, chile, papa, hongos y maguey pulquero. Así mismo sobresalen algunos cultivos de clima cálido como el café, seguramente se cultivaba en la actual zona sur del estado, dónde hoy en día está tomando fuerte impulso.

Respecto a los animales, las especies domesticadas más comunes eran vacas, cerdos y aves de corral. Las de caza eran muy abundantes en el territorio estatal, como ardillas, conejos, liebres, jabalíes, tejones, tuzas, armadillos, venado, ciervos, codorniz, etc.; la garza, correcaminos, huilota, gallina, pavo silvestre, paloma y pato son ejemplos de aves de caza. Los distritos de Chalco y Texcoco, y sobre todo las riberas de los lagos con esos nombres, eran los preferidos para la caza. Los lagos de Texcoco y Chalco proveían de peces frescos a la ciudad de México, de ellos se obtenían los pescados blanco y amarillo, y el juil (especie de sardina). En general en los ríos y lagos se pescaba bagre, camarón, curbina, trucha, roncador, mojarra, cangrejo, rana y tortuga, entre otros. En casi todos los pueblos del estado se criaban en gran escala aves domésticas como gallinas, pollos, patos, pichones, palomas, guajolotes y ánsares, para abastecer a la capital del país (Velasco, 1889).

La ganadería era una actividad muy importante, siendo la crianza de ganado lanar la principal en cuanto al número de cabezas, seguida muy de cerca por el vacuno y de lejos por el porcino. En el ganado lanar destacaban Toluca y Jilotepec;

en el vacuno Sultepec era el primero, seguido con cifras ligeramente menores, por Toluca, luego Jilotepec e Ixtlahuaca. Por el número de cabezas porcinas, Temascaltepec era, por mucho, el líder, luego se encontraban Jilotepec, Chalco y Lerma. Temascaltepec destacaba, también, por la cantidad de ganado cabrío (Velasco, 1889).

Los recursos alimenticios del Valle de Toluca

El actual Valle de Toluca comprendía los distritos de Toluca, Tenango, Lerma y Tenancingo. A continuación se describen los recursos alimenticios naturales y procesados que caracterizaban a cada uno de ellos, con base en Velasco (1889).

En el distrito de Tenango de Arista, la municipalidad de Tenango producía excelente maíz, trigo, cebada, haba, frijol y alverjón (Rivera, 1972); contaba con una fábrica de rebozos de hilaza, e hilo de bolita, una fábrica de aguardiente de caña, y un molino de harinas de trigo. La municipalidad de Almoloya del Río producía los mismos granos. Las municipalidades de Calimaya, Rayón y Capulhuac eran cerealeras, pero en la última también se producían frutas de clima frío y se encontraba un molino de harina de trigo. En San Antonio la Isla se producían, además de los granos ya referidos, legumbres, capulines, tejocotes, nueces y madroños. En la municipalidad de Tianguistenco de Galeana eran comunes los granos, maguey de pulque, nopales, tejocotes, capulines, duraznos, membrillos, zarzamora, madroños, garambullos y otras frutas más; en esa época ya se elaboraba un excelente vino de zarzamora y existían una fábrica de sarapes y un molino de harinas de trigo.

En el distrito de Lerma destacaban las municipalidades de Lerma y San Mateo Atenco. La primera por las cosechas de trigo de excelente calidad, maíz, cebada, pastos y maguey de pulque; en las haciendas se criaban grandes cantidades de ganado bovino y porcino y se fabricaban deliciosos quesos y mantequillas. Lerma era fría y húmeda, se consideraba el inicio del “frigidísimo Valle de Toluca y Metepec” (Rivera, 1972: 37); estaba entre lagunas que formaba el río Matlazingo, el cual nacía de ojos de agua que brotaban en las inmediaciones, siendo el principal el de Almoloya, cerca de Santiago Tianguistenco (Rivera, 1972). En Atarasquillo existía una fábrica de aguardiente.

En la municipalidad de San Mateo Atenco se producían cereales y pasto, y en sus haciendas se criaba gran cantidad de ganado bovino y vacuno, siendo muy famosas por la crianza de los toros de lidia. En esta zona occidental del estado, en la Laguna de Chimaliapan y particularmente en el tradicionalmente lacustre pueblo de San Mateo Atenco, sus habitantes encontraron en este medio su modo de vida: pescaban acocil, carpa, pescado blanco, pescado negro, atepocate; cazaban rana y pato silvestre. Había zacateros, tuleros, cortadores de palma y chinamperos; adicionalmente cada familia tenía de dos o tres cabezas de ganado (Albores, 1995). Según Rivera (1972), los del barrio de San Pedro sacaban de la laguna ranas, pescados y patos. El pueblo de Temoaya, dentro de la municipalidad así llamada, era uno de los lugares más fríos

de México, sus habitantes eran principalmente otomíes y mestizos, “muy fanáticos, y conservan aún sus antiguas costumbres” (Velasco, 1889, p. 75).

El distrito de Tenancingo de Degollado poseía gran riqueza de especies vegetales madereras y comestibles, como chirimoya, naranja, granada, chayote y caña de azúcar, capulín, chabacano, entre muchas más (Rivera, 1972). La municipalidad de Tenancingo producía trigo, maíz, frijol, haba, alverjón, cebada y magueyes en gran cantidad; desde entonces ya se fabricaban buenos rebozos. Contaba con molinos de harina de trigo en cinco localidades.

Dentro del distrito de Toluca, la municipalidad con ese nombre contaba con dos fábricas de cerveza, una de hielo, dos molinos de aceite y uno de harinas; la cerveza toluqueña era la mejor de todo el país y su consumo se incrementaba constantemente. En la municipalidad de Metepec se producía maíz, trigo, cebada, frijol y pulque; además algunos hacendados se dedicaban a la engorda de ganado de cerda. En Zinacantepec se producían cereales (abundante maíz), frutas, gran cantidad de flores y ganado de cerda (Rivera, 1972); en la hacienda de las Huertas se encontraba un molino de harinas de trigo y una fábrica de pastas de sopa. La municipalidad de Almoloya de Juárez producía maíz, trigo, cebada, alverjón, frijol, haba y legumbres. El municipio de Tlalcilcalpa producía para la cabecera del distrito, maíz, trigo, cebada, haba, frijol, alverjón, papa y gran cantidad de frutas, pulque y maderas.

Pese a no ser los dueños de muchos de sus recursos naturales básicos (agua y tierra), los nativos que habitaban la zona lacustre del Alto Lerma continuaron alimentándose de los productos de la laguna durante el siglo XIX, aunque con ciertas restricciones; se sacaba juil, acocil, ajolote y ranas. Ellos y los habitantes de todo el Distrito de Toluca casi nunca comían carne, pero sí tortillas, chile, frijoles, arvejonas, habas, gusanos, acociles, pescaditos y otras especies de ese tipo. Durante el siglo XIX la extracción de productos de la laguna constituyó uno de los principales medios de subsistencia (Albores, 1995). La caza, pesca y recolección de vegetales y animales en la laguna de Lerma, fueron en todo momento fundamentales para la alimentación y subsistencia de los habitantes de la zona, hasta que fue desecada en la década de 1960.

El pescado blanco que se extraía del río Lerma era muy apreciado en la ciudad de México, ya que no tenía ese “regusto a lodo que tiene con frecuencia el que procede de la laguna de México” (Calderón de la Barca, 2006: 404) y la hacienda de Atenco producía el de mejor calidad (Rivera, 1972; Ministerio de Fomento, citado por Albores, 1995).

Toluca era una alcaldía de temperamento frío y en ella se cosechaban abundantemente maíz, haba y cebada, los cuales constituían la base de su riqueza. El comercio era muy valioso: surtía a la mayor parte de los distritos inmediatos a ella y abastecía de tocinería y jabonería a la capital del país (Rivera, 1972).

Las preparaciones culinarias

Enseguida se hace referencia a los alimentos que se preparaban en la región de Toluca en el periodo de estudio. Agrupados en alimentos que identifican al valle, las bebidas, los dulces, las comidas de algunos grupos poblacionales y las festivas; y la venta de comida en los tianguis.

1) El pan

Toluca fue una zona triguera importante y prueba de ello lo constituye lo señalado por Becher (citado por García e Iturriaga, 1999: 213), cuando visitó México, entre 1832 y 1833: “sin embargo aquí se produce excelente trigo de cuya harina se hace en México el mejor pan que desearse pueda”.

La panadería había sido una actividad tradicional en el valle de Toluca y una muestra de ello es que para 1910, el 0.88% de la población económicamente activa (la cual ascendía aproximadamente a 40,000 habitantes) se ocupaba en la alfarería y amasijos de pan, especializándose en bizcochería, panadería y pastelería (Pedrero, 1998).

2) El chorizo y otros derivados del puerco

Particular mención merecen los chorizos de Toluca, los cuales ya eran famosos desde 1713, cuando Felipe IV ordenó que se levantara en el zócalo capitalino la “pirámide la gula”, la cual contenía los principales agasajos que proveía el país, para festejar el nacimiento del infante Felipe Pedro y se adornó con ristras de chorizos de Toluca y Metepec (Sánchez, 1974; Suárez, 1997). El chorizo criollo, sin ahumar, elaborado con la carne de puerco “muy dulce y sabrosa” de Nueva España, especialmente del valle de Toluca, rivalizaba con las mejores creaciones del Viejo Mundo (Super y Kennedy, citados por Pilcher, 2001).

William Bullock, en 1823-1824 y Edward Mühlhenpfordt, entre 1827 y 1834, visitaron la ciudad y coincidieron en que los mejores jamones y chorizos de Nueva España (México) se elaboraban aquí; el segundo autor precisó que Toluca era famosa por la cría de cerdos y que sus jamones, en lugar de ahumados y salados, se conservaban en azúcar y se enviaban al resto del país (García e Iturriaga, 1999).

Así, durante el siglo XIX se incrementó el comercio y la fama que ya tenían desde el siglo anterior este tipo de productos. Como una muestra del reconocimiento que tenían los chorizos toluqueños en la capital nacional, en el siglo XIX, en el mercado del Parián, se ofertaban los huevos con longaniza fresca de Toluca (Pérez, 1960).

De acuerdo con Rivera (1972), entre los derivados del cerdo que tenían gran aceptación en los primeros años de la década de 1880 en los distritos aledaños a Toluca y la capital del país, estaban el chorizón, longaniza, jamón, moronga y el chicharrón toluqueño que era “de muy buen gusto”. Como resulta evidente, los toluqueños consumían grandes cantidades de cerdo; para fines del siglo XIX el 63.82% de la carne que consumían los residentes de la ciudad era de cerdo (Venegas, 1894).

3) El pulque y otras bebidas

En relación a las bebidas, a principios del siglo XIX, Humboldt (citado por García e Iturriaga, 1999) refería que en Toluca todavía se elaboraba un pulque de maíz llamado *tlaolli*. Por otra parte, este gran geógrafo de la época, reconoció la importancia del pulque común en la dieta de los indígenas: “muchos indígenas dados al pulque, suelen pasar mucho tiempo con muy poco alimento sólido; y ciertamente tomado con moderación es muy saludable, porque fortifica el estómago y favorece las funciones del sistema gástrico” (Humboldt, citado por García e Iturriaga, 1999; p. 183). Esta bebida de los dioses era muy común en el valle; por ejemplo Mühlhempfördt apunta que Lerma estaba rodeada de plantaciones de agaves, como otras localidades más, y que allí se elaboraba un muy buen pulque (García e Iturriaga, 1999).

Entre las bebidas más tradicionales del Estado de México, especialmente de la región mazahua, estaba el sendecho (*sjendechjo*, “bebida o pulque de grano de maíz”) que era una bebida ritual en su preparación y consumo, y cuyo origen se remonta a la época prehispánica, cuando el maíz rojo se asociaba con el dios del fuego; se elaboraba con maíz rojo y su proceso de elaboración requería un mes, desde la obtención de la semilla en un almacigo hasta la molienda y fermentación; como fortificador se le agregaba un poco de pulque de maguey, al que se denomina empiezo o pie, con el que se iniciaba la fermentación que le daba el sabor agridulce (Segundo, 1995). Esta bebida se sigue preparando hasta el día de hoy en algunas comunidades mazahuas que han logrado conservar muchas de sus tradiciones.

Para finales del siglo XIX la preparación de licores fue muy interesante, resaltando los de zarza, que eran muy solicitados por los toluquenses y habitantes de pueblos aledaños (Escamilla, 2001).

4) Los dulces

De su adolescencia en Toluca, José Vasconcelos recordaba que la ciudad era fría, llovía a menudo, las mañanas eran siempre diáfanas y su Instituto era famoso; los comestibles eran baratos y él, en compañía de su familia, no acababan de hartarse de la variedad de dulces que se elaboraban en la zona de Toluca y se expendían en los Portales: naranjas cristalizadas o rellenas, limones azucarados, duraznos, tunas y biznagas en dulce, conservas de membrillo y manzana, melados de caña, jamoncillos de leche, confites, grageas de azúcar de color, almendras garapiñadas, “todo en profusión y baratura que provocaba entusiasmo” (Vasconcelos, 2006: 63). En los Portales dejaban la frugalidad, los ahorros y en ocasiones parte del diario reservado para los alimentos. Los domingos compraban al dulcero ambulante los dulces de calabaza o biznaga. Comían caña de maíz tierno y en los puestos de fruta buscaban jícamas, quesos de tuna, condumios de cacahuete, tamales de capulín, naranjas y plátanos (Vasconcelos, 2006).

De esa manera José Vasconcelos constataba la tradición dulcera que, hasta la fecha, caracteriza a Toluca, resultado del establecimiento de los primeros criaderos de vacas (así como de cerdos y borregos) en la zona lacustre de Lerma, a cargo de Hernán Cortés, la crianza de grandes cantidades de ganado vacuno durante el siglo XIX y el aprovechamiento de la leche en la elaboración de dulces, práctica que inicialmente estuvo a cargo de los religiosos, quienes además cultivaban frutales y transformaban sus cosechas en dulces.

5) Las comidas cotidianas

Para principios del siglo XX el alimento cotidiano de los otomíes del Alto Lerma consistía en tortillas y atole de maíz, salsa preparada con chile y sal; frijoles en contadas ocasiones; carne una que otra vez. El pan, chocolate y guajolote se reservaba para fiestas muy grandes; el azúcar se empleaba como remedio, y el pulque, aguardiente y tabaco eran los “narcóticos” (Henning, citado por Sugiura, Martel y Figueroa, 1997).

En la región de Toluca, para 1866, los alimentos comunes de la gente miserable e indígenas eran las tortillas, chile, frijoles, alberjones, habas, gusanos, acociles, pescaditos y otros animales de esta clase. Las bebidas que se consumían eran el pulque tlachique, sendecho y aguardiente de caña (Suárez, 1979).

En la ciudad de Toluca de 1883, la alimentación común para la clase acomodada, e incluso la media, consistía de carnes de vaca, carnero, cerdo, gallina, otras aves y pescados; pan, tortillas de maíz y legumbres. Por su parte, la clase pobre (particularmente la indígena que habitaba en los barrios) se alimentaba generalmente con tortillas, chile, arvejones, habas, gusanos, acociles, pescaditos, popochas, “chararitos”, nopales y quelites. Respecto a las bebidas de la época, la gente de las clases acomodada y media tomaba regularmente caldos, el pulque mexicano era común, pues gracias al ferrocarril desde mayo de 1882, se comunicaba Toluca con la capital del país. En sus horas de esparcimiento la clase pobre, tomaba aguardiente de caña y pulque tlachique (Garrido, 1883).

6) Las comidas festivas

Las fiestas religiosas siempre han sido motivo para la preparación de antojitos, platillos, bebidas y postres, sobre todo en el centro y sur del país. A finales del siglo XIX, para celebrar la aparición de la virgen de Guadalupe, se realizó una gran fiesta en Toluca y en las calles los puestos de frutas y fritangas ofrecían aguas frescas de chía, jamaica, cebada, limonada y horchatas de melón en ollas de barro (Vasconcelos, 2006).

En la sociedad toluqueña porfiriana no podían faltar los banquetes, mismos que se realizaban los domingos en el Teatro Principal, Palacio de Gobierno, casas particulares, pero sobre todo en las haciendas más connotadas de la región. Como ejemplo de una de estas grandes fiestas, se refiere la realizada en honor del goberna-

dor José Villada, en abril de 1894, en el monte de San Juan de las Huertas, ocasión en la que se sirvió arroz con pollo, tortilla de huevo a la mexicana, diezmillos con guacamole, barbacoa con salsa borracha, chiles rellenos, mole de guajolote, frijoles, frutas, dulces, café y té; las bebidas que acompañaron el banquete fueron cognac, vino jerez, vino rojo, pulque curado y cerveza (Escamilla, 2001). Estos eran las preparaciones típicas en este tipo de festejos y, como se puede apreciar, predominaban los platillos y bebidas tradicionales mexicanos.

Conviene recordar que buena parte de la comida tradicional mexicana que prevalece hasta nuestros días (como el mole y los chiles en nogada) tuvo su origen, precisamente, en siglo XIX, y de acuerdo con González de la Vara (1997) era la que se disfrutaba en ocasiones especiales en el México decimonónico, ya que requerían una larga preparación.

Por otra parte, a fines del siglo XIX y principios del XX, la élite social citadina de Toluca festejaba el día del santo de los políticos con banquetes cuyo menú estaba escrito en francés e inglés, con algunos vocablos en español (Aguilar, 1987), como sucedió con los festejos de los cien años de la Independencia, que organizó Porfirio Díaz en la ciudad de México.

7) La venta de comida en los tianguis y demás puntos de venta

El tianguis más importante del valle de Toluca, se realiza desde el siglo XVI, los viernes en la ciudad de Toluca (León, 2002). En él, los indígenas constituían un grupo importante de comerciantes de alimentos a principios del siglo XIX; entre los productos que vendían estaban el tequesquite, sal, manteca, miel, chile, queso, panocha, frijol, garbanzo, haba, fruta, cerdo, y algunos de sus subproductos como cuero fresco y cuero al pelo (Menegus, citado por León, 2002).

Este tianguis ha cambiado su ubicación en varias ocasiones; pero fue hasta 1820 cuando se establecieron normas estrictas para el transporte de mercancías y la conducción de animales con el fin de no causar daños a terceros, observando normas higiénicas que impidieran la formación de basureros y muladares (Peñaloza, 1996). En 1889 se remodeló el centro de Toluca, que había sido el terreno baldío donde se montaba el tianguis de los viernes (Sánchez, 1993); con José Villada se sacaron del centro de la ciudad las zahúrdas, que ocasionaban aspecto desagradable y un mal olor, además de constituir focos de infección.

Un referente importante de lo que se comía en la época es el mercado público de Toluca, que para 1893 tenía en la parte exterior 42 departamentos llamados “cantinas” en los cuales se habían establecido tiendas de abarrotes, vinaterías, bizcocherías, fondas, pulquerías y carnicerías, entre otros negocios. Por otra parte, los Portales, que le han dado un toque distintivo a la ciudad, se terminaron de construir en 1836 en terrenos que el convento de San Francisco empleaba para el cultivo de hortalizas;

alojaban puestos de muy buenos dulces, y en las principales tiendas de abarrotes de dentro y el frente se vendían los diferentes alimentos que se elaboraban con la carne y sangre del cerdo, con un consumo notable dentro y fuera de la ciudad (Venegas, 1993); cuando menos ya para los últimos años del siglo XIX, los Portales eran el centro comercial por excelencia de la ciudad, allí asistían las familias los días de plaza para su solaz y hacer las compras (Escamilla, 2001).

Durante el porfiriato, en la Alameda de Toluca ya se vendían las nieves, aguas frescas, dulces, frutas, tacos placeros de carne de cerdo y barbacoa al estilo de los tacos de Metepec. A Paseo Colón llegaba de Capultitlán un grupo de mujeres a vender tortillas calientitas que se usaban para elaborar los tacos placeros (Escamilla, 2001).

La escasez

En el Valle de Toluca y sus alrededores, región rica en recursos naturales y formas de aprovechamiento que de ellos hacían sus habitantes, se recordaban tiempos de grandes hambres, como después de la Revolución, cuando la gente decía que había niños “de hierba, de necesidad” ya que solamente consumían hierbas (Bartholomew citado por Sugiura Martel y Figueroa, 1997).

Al igual que en muchos lugares de México, durante los tiempos de hambre que siguieron a la Revolución mexicana, en Toluca las condiciones de sobrevivencia se tornaron muy difíciles y la gente se vio obligada a consumir perros y gatos, según asegura Sánchez (2010).

En la zona de Ocoyoacac, varios adultos mayores recordaban que durante la Revolución, los federales pidieron a los campesinos que no sembraran la tierra, para evitar de esa forma proporcionar alimentos a los revolucionarios; como consecuencia de ello, la población sufrió por la falta de alimentos (Camoud, 2010).

En ese entonces, los pueblos mazahuas guardaban una dieta raquítica, formada por quelites, flores de encino, y espigas combinadas con masa para hacer atole. Las sequías obligaban a comer quintoniles y a guardar nabos desecados para comerse principalmente en la época invernal de secas (Segundo y Gutiérrez, 1988).

De acuerdo con Flores (2011), al parecer algunas preparaciones populares del Valle de Toluca como los tradicionales huaraches elaborados con frijoles, nopales, cilantro, cebolla, queso y salsa picante, pudieron tener su origen en estos tiempos de escasez de alimentos, ya que su confección más simple sólo requiere de algunos de los ingredientes anteriormente referidos.

Conclusiones

En este documento se han abordado algunos elementos clave en la configuración del patrimonio gastronómico actual del estado de México y particularmente del Valle de

Toluca, así como los ambientes que hicieron posible la continuidad y desarrollo de diversas culturas y especies vegetales y animales, de cuya interacción resultaron los ingredientes necesarios para la elaboración de los alimentos. Así, se encontró que en todo el valle fue común el cultivo de maíz, trigo, haba y otros granos, mismos que se constituyeron en la base de la dieta de las clases bajas; la crianza de ganado porcino y vacuno hizo posible la elaboración de los chorizos, otros derivados cárnicos y los lácteos que tanta fama han dado a la región.

Algunas de las preparaciones culinarias que se han identificado como patrimonio culinario del Valle de Toluca son: maíz y sus derivados (tamales, tlacoyos, sopas, atoles), magüeyes con sus múltiples usos, nopales, vegetales lacustres (papas de agua, berros), quelites, hongos, insectos, especies animales lacustres y sus preparaciones (acociles, ajolotes, atepocates, ranas, pescados, tábulas, juiles, carpas; en mextlapiques, asados o en salsas), aves como pato al barro, asado, adobado, en caldillo o tamal; moles verdes (chiles, tomates, pepitas de calabaza, hierbas verdes); quesos de puerco, obispos, cecinas, barbacoas, jamones, chorizos; quesos, cremas y requesones; frutas cristalizadas o en dulce, dulces de leche, panes; bebidas como pulques, sendechos, atoles agrios y licores de frutas, entre muchos más. Varias de estas delicias gastronómicas ya estaban presentes en las mesas toluquenses desde antes del siglo XIX, han perdurado hasta nuestros días y se deben revalorar, preservar e impulsar como importantes elementos culturales identitarios de la región.

Sin embargo también es cierto que algunos recursos de algunas zonas ya no se encuentran hoy en día, o al menos no con la misma intensidad, como el cultivo del amaranto y del trigo, que hizo posible el desarrollo de la panadería toluqueña.

Por otra parte, debido a la poca información bibliográfica disponible sobre la cocina mexiquense del siglo XIX, entre otros factores, se reconocen algunas limitantes de esta investigación respecto a las preparaciones culinarias que se empleaban en la época.

Fuentes

Aguilar, J. A. (1987), *La revolución en el Estado de México*, Gobierno del Estado de México, Toluca.

Albores, B. (1995), *Entre tules y sirenas. El impacto ecológico y cultural de la industrialización en el Alto Lerma*, El Colegio Mexiquense, Gobierno del Estado de México, Toluca.

Calderón de la Barca, Madame (2006), *La vida en México. Durante una residencia de dos años en ese país*, Ed. Porrúa, México.

Camoud, E., Comunicación personal, 20 de agosto de 2010.

Escamilla, A. P. (2001), *Los paseos dominicales en Toluca durante el porfiriato*, UAEM, Toluca.

Flores, G., *Comunicación personal*, 8 de febrero de 2011.

García, M. y J. N. Iturriaga (1999), *Viajeros extranjeros en el Estado de México*, UAEM, Toluca.

Garrido, M. (1883), *La ciudad de Toluca*, Imprenta Instituto Literario y de Pedro Martínez, Toluca.

González de la Vara, M. (1997), *La cocina mexicana a través de los siglos. V. Tiempos de guerra*, Ed. Clío, México.

Jarquín, M. T. y C. Herrejón (1995), *Breve Historia del Estado de México*, El Colegio de México, Fondo de Cultura Económica, México.

Léon, M. C. (2002), *La distinción alimentaria de Toluca. El delicioso valle y los tiempos de escasez, 1750–1800*, CIESAS, Porrúa, México.

Peñaloza, I. (1996), *Toluca en 1820*, UAEM, Toluca.

Pedrero, G. (1998), “La ocupación de la población de Toluca a fines del siglo XIX” en Castillo, N. M. (Comp.) (1998), *Toluca: Investigación, tiempo y espacio*, Toluca, UAEM.

Pérez San Vicente, G. (1960), “El Siglo XIX” en *La Cocina mexicana II. Primera parte*, Artes de México, México.

Pilcher, J. (2001), *¡Vivan los tamales!* Ediciones de la Reina roja, CIESAS, CONACULTA, México.

Rivera, M. (1972), *Viaje a través del Estado de México (1880-1883)*, Biblioteca Enciclopédica del Estado de México, Toluca.

Romero, A. T., F. C. Viesca y M. Hernández (2010), “Formación del patrimonio gastronómico del Valle de Toluca, México” en *Ciencia ergo sum*. Vol. 17, Núm. 3, noviembre 2010–febrero 2011, pp. 239-252.

Sánchez García, A. (1974), *Historia del Estado de México*, Gobierno del Estado de México, Toluca.

_____ (1993), *Municipio de Toluca de Lerdo*, H. Ayuntamiento de Toluca, Toluca.

Sánchez, C. A., *Comunicación personal*, 7 de abril de 2010.

Segundo, E. (1995), *El sjendecho*, Consejo Estatal para el Desarrollo Integral de los Pueblos Indígenas del Estado de México, Toluca.

Segundo, E. y A. Gutiérrez (1988), *Los discursos orales de identidad Teetha ñaatho en Potla, Temascalcingo*, Tesis profesional, UAEM, Toluca.

Suárez, E. (1979), “Toluca en 1866. Descripción de la ciudad” en *Boletín del Archivo General del Estado de México*, Núm. 3, septiembre–diciembre, Toluca.

Sugiura, Y., Martel, P. y S. Figueroa (1997), *Atlas etnográfico de la cuenca Alta del Río Lerma. Tomo IV*, Gobierno del Estado de México, Toluca.

Vasconcelos, J. (2006), *Ulises criollo*, Porrúa, México.

Velasco, A. (1889), *Geografía y estadística de la república Mexicana. Tomo I. Geografía y Estadística del Estado de México*, Oficina Tip. de la Secretaría de Fomento, México.

Venegas, A. J. (1993), *Guía del viajero en Toluca*, Instituto Mexiquense de Cultura, Toluca.

Dulces típicos mexicanos bajos en calorías

Teresa D. Soto

María de la Concepción Calvo Carrillo¹

Ma. Elena Carranco Jáuregui²

Introducción

Las nuevas tendencias de la gastronomía han generado la necesidad de que los estudiantes de esta disciplina tengan que abordar las actividades culinarias bajo una nueva perspectiva: la ciencia de la química y la nutrición. El reto para el docente radica en motivar y orientar al alumno para que pueda aplicar materias tan complejas en la creación de platillos o en la adaptación de productos tradicionales bajo una perspectiva nutricional.

Surge así la oportunidad de realizar trabajos de investigación que integren diversos aspectos del tema central, de tal forma que se presente una visión integral que incluya aspectos históricos, técnico-culinarios, administrativos, químicos y nutricionales, entre otros.

La innovación tecnológica ha traído como consecuencia que los dulces típicos mexicanos elaborados con leche, vainilla, sacarosa, glucosa, miel de abeja, frutas y semillas, entre otros, hayan sido sustituidos por otro tipo de productos donde sobresale el uso de sacarosa, glucosa, sabores y colores artificiales y, en muchos casos, la adición de chile en polvo.

Lo que es un hecho es que es difícil encontrar los dulces típicos mexicanos, tradición culinaria que se está perdiendo, tanto en su consumo como en su preparación. Recordemos que todo esto forma parte de nuestra cultura gastronómica. Por otro lado, la población mexicana se encuentra en riesgo de su salud. Se ha reportado que un alto porcentaje se encuentra en el grupo, nutricionalmente hablando, de los que presentan sobrepeso, obesidad y, como consecuencia, el llamado síndrome

¹ Docente en diferentes instituciones educativas e investigadora en el Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición de Salvador Zubirán. Correo electrónico: concepcion_calvo@hotmail.com

² Universidad del Claustro de Sor Juana/Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición de Salvador Zubirán.

metabólico. Estos problemas tienen como consecuencia la posibilidad de generar enfermedades como la diabetes, problemas de corazón e hipertensión, entre otros. Este hecho ha llamado significativamente la atención por lo que se ha sugerido un cambio en los hábitos alimenticios y el fomento al ejercicio.

Estos dos aspectos –recuperar y fomentar el consumo de los dulces típicos mexicanos y la población con problemas por el alto consumo de carbohidratos asimilables- parecen estar en conflicto. Sin embargo, actualmente se cuenta con diversos edulcorantes que tienen un bajo o nulo aporte calórico. Por ello, surge la posibilidad de utilizar estos aditivos y buscar el procedimiento de elaboración bajo el que se puedan desarrollar dulces mexicanos: que aporten menos calorías y sean más nutritivos al incorporar otros ingredientes. Por lo que el objetivo de este trabajo fue elaborar dos dulces mexicanos, la palanqueta y las trompadas, empleando edulcorantes con bajo o nulo aporte calórico (isomalt, acesulfame K, respectivamente), de forma que fueran aptos para ser consumidos por personas que deseen reducir su ingesta calórica.

El dulce mexicano a través de la historia

Antes de la llegada de los españoles a América no se conocía la caña de azúcar y mucho menos el proceso de elaboración de la sacarosa comúnmente denominada azúcar. De acuerdo con Curiel (1994) el sabor dulce se conocía gracias a las abejas mexicanas que daban miel, a las “hormigas de miel” y a la extracción del aguamiel del maguey. Zolla (1988) indica que también se utilizaban los frutos del mezquite que, una vez hervidos y concentrados se obtenía una especie de melcocha que se adicionaba a algunos alimentos, de la tuna del nopal se obtenía un producto similar. Sin embargo, la principal fuente de dulzor eran las frutas, siendo las más utilizadas el zapote prieto, la guayaba, el tejocote, el capulín, el mamey, las ciruelas, la chirimoya y la guanábana, entre otras (Benítez, 2004).

Bernal Díaz del Castillo, en *Historia Verdadera de la Conquista de la Nueva España* (2002) narra su experiencia en el mercado de Tlatelolco, donde se realizaban los intercambios comerciales y habla de las personas que vendían miel y melcochas, entre otras golosinas que se hacían, como los muéganos (Guerrero, 2000).

La caña de azúcar, de herencia árabe, fue introducida a la Nueva España por Cristóbal Colón, sin embargo el cultivo no tuvo importancia. Es Cortés quien la introduce con mayor vigor, de tal forma que se le considera como uno de los impulsores del cultivo de caña de azúcar, introduciéndolo en sus fincas de Tlaltenango y Los Tuxtlas en Veracruz; posteriormente se extendió a Guerrero, Morelos y el Valle de México. El primer ingenio azucarero fue fundado en 1524 en San Andrés Tuxtla (Álvarez, 1996; Curiel 2007). En 1550 los barcos partían con cargamentos de pilones de azúcar mexicana con destino a España, Cuba y Perú. Hernán Cortés también dispone que los excedentes de los productos de la caña azucarera se destinaran en la elaboración de dulces y conservas.

A partir de la introducción de la caña de azúcar en Nueva España, comienza a desarrollarse lo que conocemos actualmente como “Dulcería Mexicana”. Como nota curiosa, en 1528 se inicia el 13 de agosto, el Paseo del Pendón que era un desfile que servía para conmemorar la rendición de Cuauhtémoc. Durante éste se acostumbraba obsequiar dulces y aventar confites al público que observaba el evento. En este periodo surge en la Nueva España un confitero español de nombre Francisco de Ledesma quien elaboraba alfeñiques, conservas y mazapanes aplicando procedimientos de influencia árabe (Curiel, 2007).

El desarrollo de la línea de dulces mexicanos recibió una gran influencia de la cocina europea, por ejemplo la repostería italiana influyó en la francesa y la española, y al llegar las recetas españolas a la Nueva España su efecto se establece en el desarrollo de productos (Zolla, 1988).

Gracias a las características físicas y químicas del azúcar (solubilidad, cristalización, poder endulzante) en la elaboración de dulces permitió el desarrollo de una gran gama de productos. Para mediados del siglo XVIII, el cultivo de la caña de azúcar produjo cantidades suficientes para sustituir las fuentes convencionales de endulzantes como el aguamiel y miel (Guerrero, 2000), permitiendo una adaptación en la forma de elaboración y posteriormente el desarrollo de nuevos productos.

El dulce mexicano tiene su génesis en el grupo de mujeres recluidas en los conventos. Se inició con la adaptación de recetas y técnicas europeas y posteriormente se empezaron a incluir los ingredientes típicos de las regiones donde se ubicaban los conventos. Menciona Salvador Novo (2002) que fueron las monjas quienes produjeron las frutas en almíbar, los cristalizados y los ates, entre otros.

Para mediados del siglo XVII, había en la Nueva España entre 15 y 20 fundaciones religiosas, en ellas se elaboraban diversos dulces que con el tiempo fueron incluyendo ingredientes y técnicas culinarias españolas, andaluzas, árabes, africanas y las indígenas de la Nueva España. Para finales del siglo XVIII esta fusión generó diferentes dulces (Lavín y Benítez, 2000a).

Se pueden reconocer varios ingredientes de la dulcería conventual: en primer lugar el azúcar de caña (sacarosa) o piloncillo, leche, huevos (principalmente las yemas), frutas frescas y una extensa variedad de frutos secos que dependían de la región.

Los conventos que se distinguían en la confección de dulces se localizaron en estados como Puebla, Querétaro, Oaxaca, Chiapas, Michoacán y Yucatán. Al final los que refinaron sus procesos fueron Puebla, Morelia, Querétaro y Jalapa (Lavín y Benítez, 2000b). En los conventos de San Bernardino, Santa Catalina, La Encarnación, San Jerónimo y San Lorenzo, se elaboraban dulces como la chicha, miel rosada, calabazates, alfeñiques y caramelos, San José de Gracia se caracterizó por los buñuelos. Las monjas de Santa Teresa fueron famosas por sus marquesotes; las de Regina Coeli horneaban panecitos conocidos como de Santa Teresa. En Puebla,

ciudad conventual por excelencia, destacó la elaboración del turrón amarillo, leche de mamey, pasta almendrada en forma de frutas americanas, alfajores, rosquillas de almendra, jamoncillos, guisados de pasas y camotes. Los principales conventos de esta ciudad fueron los de Santa Clara, Santa Mónica y Nuestra señora del Carmen (Lavín y Benítez, 2000a).

Poco a poco se fueron regionalizando los dulces. Los laicos inician la elaboración de algunos de ellos dando lugar a la fabricación laica artesanal, primero para consumo de las familias e invitados y, posteriormente, por encargo y venta. Sin embargo, ciertas técnicas y recetas fueron guardadas de forma hermética por las religiosas de los conventos.

De acuerdo con Guerrero (2000), durante la primera mitad del siglo XIX disminuyó la mano de obra disponible en la fabricación de dulces porque la población se enlistaba en el ejército. La dulcería, en esta etapa, continuó siendo artesanal.

Durante el porfiriato, la confitería adquirió gran fuerza debido a la mezcla de procedimientos franceses que se combinaron con las tradiciones conventuales. Entre los dulces de influencia francesa destaca el flan, que incorporó sabores como vainilla, café, limón, naranja y queso; y el merengue que hoy en día se prepara de diversas formas y tiene vastas aplicaciones (Muñoz, 2000). Para entonces, de acuerdo con Zolla (1988), el dulce mexicano ya contaba con tres características: inversión de trabajo doméstico y artesanal; paulatina regionalización y consumo en contextos tanto festivos como cotidianos. En este siglo las dulcerías italianas y francesas se pusieron de moda (Curiel, 2007). La industria de los dulces destacaba como un gremio prestigiado, ciudades como Puebla, Guadalajara, Durango, Celaya, la de México contaban con dulcerías representativas de su localidad.

Zolla (1988) señala que fue hasta el siglo XX, específicamente en los años treinta, cuando el azúcar se vuelve un bien de consumo masivo y se relaciona de manera intensa con la producción de golosinas y refrescos. Durante este siglo, el dulce mexicano que se elaboraba en los talleres familiares a través de una producción artesanal, da un giro incorporando procesos industrializados en su elaboración. Ejemplo de esto es el caso de la cajeta que se fabricaba en San Luis Potosí de forma casera (1927) y era conocida comercialmente como “Coronado”, que para 1957 inicia su expansión industrial. Otros productos que comenzaron como artesanales y posteriormente abrieron sus puertas a la industrialización, fueron los dulces de la marca Laposse, Larin, Ibarra, La Azteca, Montes, Mazapanes el Cerezo y Dulces de la Rosa; esta última empresa fabricaba botellitas de licor y dulces de malvavisco, posteriormente incorporó otros productos como el mazapán siendo actualmente el de mayor importancia.

Por las dificultades que se tuvieron al manejar la fruta a nivel industrial se inicia la incorporación de saborizantes artificiales y en algunos casos naturales. Cabe mencionar que algunos ingredientes naturales permanecieron, ya fuera por su precio o porque los productos elaborados con ellos eran sencillos y se contaba con equipo

y maquinaria adecuada para su fabricación, como los cacahuates. El chocolate se vuelve de uso común y se inicia el desarrollo de productos vinculados con el cacao. Sin embargo, la tecnología para el chocolate ya se había desarrollado en Europa, creando así productos belgas, suizos, franceses y españoles con un perfil específico para su público consumidor.

Sin embargo la elaboración del dulce mexicano tradicional se siguió y sigue llevándose a cabo en talleres artesanales, y su venta se realiza en locales especializados bajo el concepto de *Dulces regionales* haciendo hincapié que son propios “de la región” donde se encuentren o fabricados en esa región y “exportados” para esa tienda, o en tiendas departamentales de gran prestigio.

Los dulces mexicanos tradicionales se pueden clasificar de acuerdo con los ingredientes requeridos en su elaboración. Esta información se puede localizar en el libro *Diccionario Enciclopédico de Gastronomía Mexicana* de Ricardo Muñoz (2002).

Dulces a elaborar

Los dulces elegidos para su reformulación fueron la palanqueta y las trompadas. El primero es un dulce elaborado a partir de frutos secos unidos por azúcar o piloncillo caramelizado. La más común es la de cacahuete que se hace en diferentes regiones de México, sin embargo se puede preparar con pepitas de calabaza, nueces, amaranto o una mezcla de ellas. Las trompadas son un dulce típico chiapaneco y oaxaqueño hecho a base de piloncillo disuelto en agua. Se comercializa de forma natural adicionada con saborizantes como el anís o con cacahuete troceado, canela molida o coco (Muñoz, 2000).

Los edulcorantes

Los edulcorantes son sustancias químicas capaces de proporcionar un sabor dulce al producto al que se adicionan. De acuerdo con su naturaleza se pueden dividir en naturales y sintéticos (Badui, 1993) o con base en su potencia y su valor nutritivo. Con base en este último se tienen (Badui, 2006):

1. Edulcorantes con mayor potencia:

- Sintéticos: acesulfame K, aspartamo, ciclamatos, sacarina, sucralosa, alitamo, dulcina.
- Naturales de origen vegetal:
 - Glucósidos: glicirricina, dihidrochalconas, esteviósidos.
 - Proteínas: taumatina, monelina y miraculina.

2. Edulcorantes nutritivos con poder endulzante semejante a la sacarosa:

- Mono y oligosacáridos: fructosa, glucosa, sacarosa, lactosa, isoglucosa, miel de abeja, azúcar invertido, jarabe de maíz.
- Polioles: sorbitol, xilitol, jarabe de glucosa hidrogenado, malitol, manitol.

El principal problema al que se enfrentan los sustitutos de la sacarosa es a igualar sus propiedades funcionales, por lo que deben ser incoloros, proporcionar un sabor dulce, ser inocuos y que al ser sometidos a cocción generen una viscosidad y coloración ámbar, característica del caramelo.

El azúcar se emplea en la fabricación de dulces por sus características físicas y químicas que están relacionadas con la concentración y calor aplicado. Es de gran importancia la caramelización, ya que se generan sabores, olores y texturas característicos. Para el desarrollo de este trabajo se emplearon dos edulcorantes: el isomalt y el acesulfame K.

El isomalt se obtiene a partir de una redistribución enzimática de la sacarosa para obtener un azúcar reductor isomaltulosa, éste se purifica por cristalización y se somete a hidrogenación utilizando un catalizador de níquel Raney, a pH 6-8. El producto obtenido se comercializa como isomaltol o isomalt (Edwards, 2002).

Las características físicas y químicas del isomalt son muy parecidas a las de la sacarosa, las diferencias más notables son una baja solubilidad, a 20° C, su dulzor depende de la concentración y temperatura de uso. Presenta una acción sinergista cuando se combina con glucosa, acesulfame K y aspartamo. Si se calienta a temperaturas del orden de los 160°C, en presencia de menos del 2% de agua, se obtiene un líquido transparente de baja viscosidad que no cristaliza, por lo que es ideal en la elaboración de caramelos duros. Es poco higroscópico, llega a formar aglomerados pero con facilidad se pueden destruir hasta tener partículas con un reducido diámetro. No hay que perder de vista que el comportamiento del isomalt depende de la concentración de éste en el agua. Cabe mencionar que es 10 a 15 veces más resistente a los ácidos y a la hidrólisis enzimática y no es fermentable por microorganismos. Se puede emplear en la fabricación de dulces, caramelos suaves, gomas de mascar, chocolates. Se ha sugerido que al ser usado el isomalt en las formulaciones para dulces suaves es conveniente emplear jarabe de glucosa para evitar la cristalización del isomalt. No genera una caramelización ni participa en la reacción de Maillard (Sträter e Irwin, 1991, BeMiller y Whistler, 2000, Calvo y Carranco, 2010). Proporciona 2 kcal/g de producto.

El acesulfame K es el derivado potásico de los ácidos acetoacético y sulfámico. Es un polvo blanco y cristalino que tiene una buena estabilidad, tanto en estado sólido como en solución líquida. No es higroscópico, soluble en agua, es estable a temperaturas elevadas y mantiene sus propiedades sensoriales en un pH bajo. Es, aproximadamente, 200 veces más dulce que la sacarosa en solución al 3% y no deja

un resabio amargo, a menos que se utilice en concentraciones muy elevadas. Es recomendable su uso en productos de panificación, preparaciones que lleven una base de frutas, así como bebidas que se pasteurizan. Su poder endulzante puede potenciarse a través de la combinación con otros edulcorantes sintéticos como el aspartamo y los ciclamatos. No aporta calorías al organismo que lo consume. Para productos como mermeladas es conveniente combinarlo con otros compuestos que ayuden a generar la textura propia del producto a desarrollar (Badui, 1993, Lipinski, 1992, Salminen y Hallikainen, 1990).

Desarrollo experimental

1. Palanqueta

- Material y equipo:
 - Recipiente de cobre.
 - Brocha.
 - Probeta con capacidad de 500 mL.
 - Jarra de vidrio.
 - Termómetro para cocción de azúcar.
 - Báscula.
 - Piedra de mármol engrasada.
 - Rodillo.
 - Cortadores.
 - Estufa.

Tabla 1. Fórmula tradicional para la elaboración de la palanqueta

- Ingredientes:

Ingredientes	Peso (g)	%
Cacahuete tostado y troceado	1,000	44.05
Azúcar blanca	700	30.84
Glucosa	300	13.22
Agua	250	11.01
Mantequilla	15	0.66
Cloruro de sodio	5	0.22
Sabor vainilla (opcional)		
Peso total	2,270	100

- Procedimiento general para la elaboración de una palanqueta de cacahuate:
 - Colocar en el cazo de cobre agua, azúcar, glucosa y cloruro de sodio. Dejar hervir hasta obtener el punto de caramelo duro (143° C). Continuar con el calentamiento hasta que la mezcla adquiera el color ámbar.
 - Agregar la mantequilla y el sabor vainilla. Homogenizar y proceder a añadir los cacahuates. Mezclar con cuidado.
 - Ya lista la mezcla, vaciar sobre una piedra de mármol engrasada, pasar un rodillo para distribuir el producto. Esta placa de caramelo-cacahuate deberá quedar con un grosor de 1 cm. Proceder a cortar. Dejar enfriar y empacar.

Con esta formulación se obtuvieron 2 kg de producto. Por lo que el rendimiento fue del 88% aproximadamente.

Tabla 2. Fórmula para la elaboración de la palanqueta con isomalt

- Ingredientes:

Ingredientes	Peso (g)	%
Isomalt	500	66.7
Cacahuate tostado y troceado	250	33.3
Peso total	750	100

- Procedimiento de elaboración:

Colocar el isomalt en el cazo de cobre y calentar hasta su fusión, posteriormente agregar los cacahuates. Mezclar en forma envolvente. Vaciar sobre la superficie del mármol previamente engrasado. Cortar de acuerdo con el tamaño deseado y empacar.

De este dulce se obtuvieron 712.5 g de producto, es decir, el rendimiento fue del 95 %.

Tabla 3. Fórmula para la elaboración de la palanqueta con isomalt, adicionada con amaranto y salvado de trigo

- Ingredientes:

Ingredientes	Peso (g)	%
Isomalt	666.6	66.6
Cacahuate tostado y troceado	326.7	32.7
Semilla reventada de amaranto	4	0.4
Salvado de trigo	2.7	0.3
Peso total	1,000	100

- Procedimiento de elaboración:
 - Combinar el cacahuete, amaranto y salvado de trigo en un recipiente.
 - Fundir el isomalt y adicionar la mezcla anterior de forma envolvente incorporando los ingredientes hasta que quede homogéneo.
 - Ya lista la mezcla se debe vaciar sobre una piedra de mármol engrasada, pasar un rodillo para distribuir el producto. Esta placa de caramelo-cacahuete-amaranto-salvado deberá quedar con un grosor de entre 1 y 1.5 cm. Proceder a cortar. Dejar enfriar y empacar.

Se obtuvieron 950 g de esta palanqueta. El rendimiento calculado fue del 95%.

2. Trompadas

- Material y equipo:
 - Báscula.
 - Cazo de cobre.
 - Probeta.
 - Guantes.
 - Tapete de silicón.
 - Termómetro.
 - Estufa.
 - Placa de mármol.
 - Lámpara (opcional).

Tabla 4. Fórmula para la elaboración de las trompadas tradicionales

- Ingredientes:

Ingredientes	Peso (g)	%
Piloncillo	500	61.74
Agua	250	30.86
Vinagre	30	3.70
Aceite	30	3.70
Peso total	810	100

- Elaboración del caramelo:
 - Diluir el piloncillo en agua, añadir el resto de los ingredientes y mezclar perfectamente.
 - Cocer la mezcla hasta que alcance el punto de bola dura (150-160° C). Vaciar en una superficie lisa y colocar la lámpara para mantener la temperatura en lo que se procede a estirar la masa.

- Ya con la textura y características deseadas se coloca en moldes o se da la forma de pirámide sobre el tapete de silicón y se deja enfriar.
- Si se emplean moldes, ya frío el dulce, se desmolda y se empaca.

Se obtuvieron 520 g de trompadas a través del procedimiento descrito. El rendimiento fue del 69.14%.

Tabla 5. Fórmula para la elaboración de las trompadas elaboradas con isomalt y acesulfame K

- Ingredientes:

Ingredientes	Peso (g)	%
Isomalt	475.3	47.53
Agua	475.3	47.53
Saborizante	47.5	4.75
Acesulfame K	1.9	0.19
Peso total	1000	100.00

- Procedimiento:

- Mezclar el acesulfame K y el isomalt con el agua y colocar la mezcla en la estufa hasta alcanzar el punto de bola dura (150° C). Agregar el saborizante y mezclar.
- Retirar el caramelo del recipiente y pasarlo al tapete de silicón y proceder a estirarlo. Proceder al moldeo. Es opcional la adición de algún colorante.

Se obtuvieron 880 g de trompadas, por lo que el rendimiento fue del 88%.

Cálculo del aporte energético de los elaborados

Se calculó este rubro de forma teórica a través de la información publicada en Las Tablas de Composición Química de los Alimentos de mayor consumo en México (Muñoz de Chávez *et al.*, 2002).

1. Palanquetas

Tabla 6. Aporte energético de la palanqueta tradicional

Ingredientes	Peso (g)	Kcal/g	Kcal/total del Ingrediente
Cacahuete tostado y troceado	1,000	6.28	6,280
Azúcar blanca	700	4	2,800
Glucosa	300	4	1,200

Continúa en página siguiente

Agua	250	0	0
Mantequilla	15	9	135
Cloruro de sodio	5	0	0
Sabor mantequilla		0	0
Totales	2,270		10,415

Fuente: Muñoz de Chávez *et al.*, 2002.

Fueron 10,415 kcal/2,000 g de palanqueta, es decir, 100 g de palanqueta aportan 520.75 kcal.

Tabla 7. Aporte energético de la palanqueta con isomalt

Ingredientes	Peso (g)	Kcal/g	Kcal/total del Ingrediente
Isomalt	500	2	1,000
Cacahuete tostado y troceado	250	6.28	1,570
Totales	750		2,570

Fuente: Muñoz de Chávez *et al.*, 2002.

Los 712.5 g de palanqueta elaborada con isomalt aportan 2,570 kcal, por lo que 100 g de ésta proporcionará 360.7 kcal.

Tabla 8. Aporte energético de la palanqueta con isomalt adicionada con amaranto y salvado de trigo

Ingredientes	Peso (g)	Kcal/g	Kcal/total del Ingrediente
Isomalt	666.6	2	1,333.2
Cacahuete tostado y troceado	326.7	6.28	2,051.7
Semilla reventada de amaranto	4	3.77	15.08
Salvado de trigo	2.7	0	0
Peso total	1,000		3,399.9

Fuente: Muñoz de Chávez *et al.*, 2002.

Los 950g obtenidos de esta palanqueta aportan 3,399.9 kcal, por lo que 100 g proporcionarán 357.89 kcal.

2. Trompadas

Tabla 9. Aporte energético de las trompadas tradicionales

Ingredientes	Peso (g)	Kcal/g	Kcal/total del Ingrediente
Piloncillo	500	4	2,000
Agua	250	0	0
Vinagre	30	0	0
Aceite	30	9	240
Peso total	810		2,240

Fuente: Muñoz de Chávez *et al.*, 2002.

Por lo cual, 100 g de trompadas proporcionan 430.77 kcal.

Tabla 10. Aporte energético de las trompadas con isomalt y acesulfame K

Ingredientes	Peso (g)	Kcal/g	Kcal/total del Ingrediente
Isomalt	475.3	2	950.6
Agua	475.3	0	0
Saborizante	47.5	0	0
Acesulfame K	1.9	0	
Peso total	1,000		950.6

Fuente: Muñoz de Chávez *et al.*, 2002.

Este dulce proporciona 108.02 kcal/100 g.

Discusión y conclusiones

Los dulces artesanales tienen un atractivo especial en los consumidores ya que se asocian con el empleo de procedimientos tradicionales que implican el uso de técnicas sencillas e ingredientes fáciles de conseguir. El sabor dulce, la combinación de ingredientes y la fusión y generación de sabores hacen que sean codiciados principalmente por los mexicanos. Aunado a esto son fuente de energía, sin embargo hay grupos de la población que por problemas de salud no pueden consumirlos en gran cantidad, por lo que la sustitución de sacarosa, principalmente, por otros edulcorantes disponibles en la actualidad permite la adecuación para elaborar dulces similares a los tradicionales, pero con un aporte calórico menor. Por este motivo se sustituyó este disacárido por isomalt y acesulfame K. El reto fue que los productos obtenidos tuvieran características similares, con menor aporte calórico, de tal forma que

pudiese ser consumido por personas que tienen problemas con la ingesta calórica.

El isomalt es un edulcorante que se encuentra disponible en diversos establecimientos, sin embargo el acesulfame K todavía no está a la venta a granel.

En los dulces elaborados se siguió el mismo procedimiento artesanal, se emplearon accesorios de cocina comunes, a excepción del termómetro para caramelo, sin embargo los expertos quizá posean uno o sepan diferenciar la textura y características del jarabe a emplear. Los ingredientes fueron simples y de fácil acceso.

Los puntos críticos de los dulces que incorporan semillas están en los ingredientes y en el proceso empleado para obtener el caramelo. Los frutos secos deberán estar limpios, sin cáscara, sin materia extraña y con un color parejo. Se sugiere tostar las semillas antes de ser usadas, de tal forma que se disminuya la cuenta microbiana y se evapore agua para tener una semilla dura, crujiente y aromatizada.

En cuanto al proceso para hacer el caramelo se sugiere que la cocción del azúcar debe hacerse de forma progresiva, preferentemente en un cazo de fondo grueso, de cobre no estañado o de acero inoxidable. Hay que elegir azúcar blanca refinada y se sugiere que se humedezca antes de la cocción e iniciar el procedimiento a fuego lento. Cuando el azúcar está fundida se puede ir aumentando la temperatura hasta llegar a los 143° C. Se acostumbra adicionar glucosa a la mezcla para evitar la cristalización durante la cocción (Curiel, 2007; Martínez de Flores, 1999; Lavín y Benitez, 2000). En el caso del caramelo elaborado con el isomalt se coloca directo en el cazo y se deja fundir, aquí no se genera la reacción de caramelización por lo que el producto no tiene el color ámbar característico, sin embargo se puede usar vainilla o algún colorante. Para la trompada se disolvieron el isomalt y el acesulfame K y ya disueltos se procedió a seguir la técnica.

En ambos dulces la obtención de una estructura elástica de color ámbar es fundamental, para esto se emplea la técnica básica propia de la confitería que es el resultado del cocimiento de la sacarosa en presencia de glucosa y agua. Se combina este procedimiento con la técnica conocida como “caramelo estirado” que consiste en estirar la masa formada por el caramelo caliente para provocar una microcristalización que da como resultado un efecto satinado. De acuerdo con Curiel (2007), las diferentes texturas que se obtienen a partir del cocimiento del azúcar y su manipulación se deben al grado de evaporación del agua dando como resultado diversos grados de cristalización de la sacarosa.

Sobre las reacciones químicas que se generaron durante la preparación de los dulces se puede mencionar que la más frecuente es la caramelización, pero al faltar la sacarosa en la formulación de los dulces ésta no se realizó. Si esto fuese algún problema sería conveniente emplear algún colorante soluble en agua y que tuviera una estabilidad a la temperatura que se emplea en este proceso. Este color es una de las características principales de diversos dulces mexicanos artesanales como la palanqueta, las charamuscas y las trompadas.

El tostado de cacahuete permite generar aromas, sabores y texturas muy agradables. En cuanto al aporte calórico, con base en los datos obtenidos teóricamente se puede deducir que las palanquetas elaboradas con isomalt tienen un aporte menor de calorías (30.70%), mientras que la adicionada con amaranto y salvado de trigo fue de 31.3%, aportando, además al organismo, un poco de fibra dietética.

Las trompadas son un dulce elaborado con piloncillo por lo que cualquier cambio en la fuente endulzante con bajo o nulo aporte calórico generará un producto con bajas calorías. El problema que se presenta con éste es la coloración. Sin embargo se pueden presentar tal como se obtienen, de forma cristalina, o con la adición de colorantes o frutos que aporten un aspecto atractivo. Si se adicionan frutos secos, hay que tomar en cuenta las calorías propias del producto. Las trompadas elaboradas con isomalt y acesulfame K tuvieron un aporte calórico menor, aproximadamente del 25% de las calorías originales, es decir, hay una disminución calórica de casi un 75%.

En el caso de las trompadas el acesulfame K e isomalt permitieron formar una masa semiplástica, similar a la observada con el piloncillo, agua y calor, pero no es tan elástica, sin embargo se puede obtener la forma típica de éstos dulces, las pirámides.

Siendo la población objetivo el grupo de personas que desean o deben cuidar su ingesta calórica, haber logrado sustituir total o parcialmente de las formulaciones la sacarosa con isomalt (2 kcal/g) y acesulfame K (0 kcal/g) en los dulces seleccionados es un buen logro. Queda por realizarse la evaluación sensorial pertinente y el análisis químico y calorimétrico de estos dulces.

Fuentes

Álvarez, J. R. (1996), *Enciclopedia de México. Tomo II*, Sabeca Internacional Investment Co., México.

Badui, J. S. (1993), *Química de alimentos*, Alambra mexicana, México.

_____ (2006), *Química de alimentos*, Pearson Educación, México.

BeMiller, J. N. y R. L. Whistler (2000), "Carbohidratos" en Fennema, O. R. (Ed.), (2009), *Química de los alimentos*, Acribia, Zaragoza.

Benítez, A. M. (2004), *Cocina prehispánica*, Ediciones Euroamericanas Klaus Thiele, México.

Branen, A. L., P. M. Davidson y S. Salminen (Eds.) (2001), *Food Additives* New York, Marcel Dekker, New York.

Calvo, C. M. C. y J. M. E. Carranco (2010), "El color: pigmentos y colorantes" en Mendoza, E. y C. Calvo (Eds.) (2010), *Bromatología. Composición y propiedades de los alimentos*, Mc Graw Hill, México.

Curiel, M. J. L. (1994), "Algunos dulces mexicanos: historia y tecnología" en *Cuadernos de nutrición*, 17, pp. 37-44.

- _____ (2007), *La dulcería mexicana, ciencia y tecnología*, Limusa, México.
- Díaz del Castillo, B. (2002), *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, Porrúa, México.
- Edwards, W. P. (2002), *La ciencia de las golosinas*, Acribia, Zaragoza.
- Guerrero, F. A. (2000), *La dulcería popular en Puebla*, CONACULTA, México.
- Lavín, M. y M. A. Benítez (2000a), *Cocina virreinal novohispana. Tomo I. Dulces hábitos: golosinas del convento*, Clío, México.
- _____ (2000b), *Dulces hábitos. Cocina Virreinal Novohispana*. Clío, México.
- Lipinski, Von R. (1992), "Zeitschrift für Lebensmittelechnologie Verfahrenstechnik" en Mitchel, H. (1993), *Sweetners and sugar alternatives in food technology*, Blackwell publishing, Iowa.
- Martínez de Flores, G. (1999), *Arte culinario. Bases y procedimientos*, Limusa Noriega, México.
- Muñoz de Chávez, M., et al. (2002), *Tablas de valor nutritivo de los alimentos*, Mc Graw Hill, México.
- Muñoz, Z. R. (2000), *Diccionario enciclopédico de gastronomía mexicana*, Clío, México.
- Novo, S. (2002), *Cocina mexicana. Historia gastronómica de la Ciudad de México*, Porrúa, México.
- Sträter, P.J. y W.L. Irwin (1991), "Isomalt" en Nabors, L.O. y R.C. Gelardi (Eds), (1991), *Alternative Sweeteners*, Marcel Dekker, New York.
- Zolla, C. (1988), *Elogio del dulce: ensayo sobre la dulcería mexicana*, Fondo de Cultura Económica, México.

Características físicas y químicas de las carnitas estilo Michoacán: un análisis bibliográfico

José Augusto Aguilar Granados¹
María de la Concepción Calvo Carrillo²

Introducción

En décadas anteriores, el papel de los investigadores era totalmente diferente, la investigación en el área de alimentos distaba mucho de lo que conocemos en la actualidad; básicamente se trataba de recolectar información y analizarla químicamente. La organización era muy estricta y no había oportunidad para ningún tipo de creatividad en la investigación de los alimentos. En la actualidad la investigación en el área de alimentos no sólo corresponde a químicos en alimentos sino también a otras profesiones como: ingenieros en alimentos, nutriólogos y gastrónomos. El trabajo en equipo de estas profesiones nos permitirá lograr trabajos de investigación que resulten favorables para la sociedad mexicana como es la investigación documental que se ha realizado sobre los cambios físico-químico que se llevan a cabo durante la elaboración de las carnitas estilo Michoacán.

En los últimos diez años, se han visto grandes avances en la industria alimenticia. Todo tipo de alimentos han sido inventados y reinventados, lo cual nos permite encontrar alimentos adecuados para cada persona. Sin embargo, en México no todas las personas tienen acceso tanto a la información como a los mismos productos alimenticios, es por ello de vital importancia que se trabaje en conjunto. De esta forma se pretende llevar la alimentación en México a planos más saludables y como resultado se obtendrá una mejor calidad de vida de los individuos.

Se ha observado un gran interés en la investigación sobre alimentos relacionados con el cerdo, ya que durante mucho tiempo, se ha satanizado su consumo y se ha relacionado con diferentes enfermedades como el sobrepeso y la obesidad.

¹ Docente de la Universidad de la República Mexicana (UNIREM) y el Instituto Superior Mariano Moreno (ISMM). Correo electrónico: augusto_ryr@hotmail.com

² Maestra en Ciencias. Investigadora en Ciencias Médicas C, del Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición de Salvador Zubirán. Correo electrónico: concepcion_calvo@hotmail.com

En este trabajo se efectuó un estudio más detallado acerca de la carne de cerdo. La investigación incluye un análisis físico químico a nivel celular y sensorial, así como la evaluación nutrimental sobre las carnitas estilo Michoacán y sus guarniciones, como los nopales y la salsa taquera. El análisis tiene como objetivo informar que el platillo es uno de nuestros referentes gastronómicos (se busca hacerlo patrimonio cultural ante la ONU), además de concientizar que el consumo moderado de este alimento es inocuo para la salud.

La opción más viable para tener una buena calidad de vida es incrementar las investigaciones en el área de alimentos, que arrojen resultados favorables para poder alcanzar las metas que se planteen en aspectos sanitarios.

La receta estándar fue obtenida y modificada a partir del libro *La tradicional cocina mexicana: y sus mejores recetas* (Fernández 1998). Posteriormente se estructuró el análisis de ingredientes y deducción de las reacciones que traen como resultado un exquisito platillo mexicano.

1. Aspectos históricos

Las carnitas son un platillo mexicano, que tuvieron origen en la Nueva España, gracias a la migración de diferentes culturas como la asiática, que dejó como base los guisos en los que se empleaba la carne de cerdo. Las carnitas más famosas son las preparadas estilo Michoacán, un bello estado al occidente de México, precisamente en Quiroga, Michoacán. Se les llaman “carnitas” porque es una surtida variedad de carnes provenientes del cerdo: maciza, costilla, falda, espinazo, lomo, cabeza, panza, el cuero y vísceras, es decir el cerdo es aprovechado en su totalidad. Quien hace y vende carnitas elabora, además, las gorditas de chicharrón y las quesadillas de sesos (Gómez, 2003; Muñoz, 2000).

2. Receta tradicional para elaborar las carnitas, estilo michoacán

- 1 kg de espaldilla
- 1 kg de maciza
- 1 kg de cuero grueso con carne
- 1 kg de buche
- 1 kg de nana
- 6 kg de manteca
- 1½ litros de agua
- 1 o 2 manojos de hierbas de olor: laurel, tomillo

3. Análisis de los ingredientes de origen vegetal

Ajo

Liliaceae, Allium sativum. Bulbos blancos o rojo-violetas. La piel debe estar adherida al bulbo, el ajo fresco se puede conservar durante dos semanas, cuando presenta manchas amarillas su calidad disminuye (Martínez de Flores, 2007; Werle y Cox, 2000).

Textura crujiente, debido a que en la pared celular se encuentra celulosa, hemicelulosa y lignina, igualmente es jugosa por la gran cantidad de agua contenida en las vacuolas presentes en el citoplasma de su estructura celular. Contiene fitoquímicos como la alicina, alína y quercetina, además de compuestos lipídicos de bajo peso molecular (Pérez, 2007).

Su tejido tiene un precursor sin olor derivado del aminoácido azufrado cisteína, que es estable en condiciones normales. Al cortar el ajo, el precursor antes señalado entra en contacto con una enzima, alliinasa, que lo convierte en un compuesto de disulfuro: el disulfuro de alilo (Belitz y Grosch, 1997).

Cebolla

Liliaceae, Allium cepa. Bulbo subterráneo con hojas carnosas superpuestas; la más común es de color blanco. La cebolla está cubierta por varias pieles secas, pero su apariencia debe ser firme (Martínez de Flores, 2007; Werle y Cox 2000).

Textura crujiente con características similares a las descritas para el ajo (Pérez, 2007). Contiene compuestos azufrados (disulfuro de propilo y de propileno) que son volátiles y son los responsables del olor.

Jitomate

Solanaceae, Lycopersicon esculentum. Originario de México. Forma redonda y ovalada, su color es rojo intenso; cuando tiene vetas de color verde, todavía no alcanza su madurez. Su pulpa es jugosa y contiene pequeñas semillas. Cuando su piel pierde su firmeza y su olor es desagradable, su calidad disminuye (Martínez de Flores, 2007, Werle y Cox 2000).

Tipo de tejido: Esclerénquima (cáscara con alta cantidad de fibra).

Textura blanda y chorreante, contiene; celulosa, hemicelulosa, lignina y sustancias pépticas que favorecen el ablandamiento debido a la disolución de la glucosa y la xilosa, con gran cantidad de agua por la presencia de vacuolas que se distribuyen en todo el tejido. Contiene licopeno que es un compuesto químico responsable del color rojo y de la acción antioxidante que previene seis tipos de cáncer (Pérez, 2007).

Nopal

Cactaceae, Opuntia ficus-indica. Textura crujiente debido a la presencia de celulosa, hemicelulosa, lignina. El nombre común “nopal” deriva del nahuatl *nopalli*.

Tiene forma ovalada, alargada y plana, su color es verde intenso, la piel del nopal tiene pequeñas espinas, su pulpa es babosa y de color verde, cuando el nopal se torna amarillento, pierde su calidad.

Pueden aprovecharse las pencas tiernas y sus frutos; las tunas (Martínez de Flores, 2007).

Naranja

Rutaceae, Citrus sinensis. Origen chino, bajo la “cáscara” se encuentra una capa interior blanca de textura porosa y sabor amargo, la pulpa está dividida en gajos que envuelven las semillas (Calderón, 1998). Es jugosa, aromática y puede o no tener semillas. El color no indica el grado de madurez por el nivel de azúcar (sacarosa, glucosa y fructosa) y acidez que lo determina (Martínez de Flores, 2007, Werle y Cox 2000).

Textura blanda y chorreante, contiene; celulosa, hemicelulosa, lignina y sustancias pécticas que favorecen el ablandamiento debido a la disolución de la glucosa y la xilosa, con abundancia de agua debido a la gran cantidad de vacuolas que se distribuyen en todo el tejido (Pérez, 2007).

Chile

Solanaceae, Capsicum annuum. Originario de México, del que existen variedades de muchos tamaños, formas y colores. Tiene una larga tradición cultural en México, algunos arqueólogos lo consideran una de las primeras plantas cultivadas en Mesoamérica, aun anterior al maíz. En la cocina nacional los chiles son un alimento indispensable que ha figurado en la dieta de los mexicanos desde tiempos remotos, se comen diversas variedades, se calcula que el consumo anual per cápita es de 8 kg de chile verde y 1.5 kg de chile seco (Martínez de Flores, 2007).

Es una planta de comportamiento anual que crece en zonas templadas y perennes en las regiones tropicales. Tienen tallos erectos, herbáceos y ramificados de color verde oscuro. La altura promedio de la planta es de 60 cm, pero varía según el tipo y/o variedad de que se trate. Las hojas son planas, simples y de forma ovoide alargada. El fruto, en algunas variedades, se hace curvo cuando se acerca a la madurez, el color verde de los frutos se debe a la cantidad de clorofila acumulada (Muñoz, 2000; Castro, 2006).

La pungencia del chile

La pungencia o el picor de los chiles se debe al grupo de sustancias de naturaleza alcaloide llamadas capsaicinoides (Wong, 1995). Estos compuestos son tan potentes que una persona puede detectar lo picante con una sola mordida (Castro, 2006).

Un mismo chile puede adquirir distintas características y sabores de acuerdo con el clima y el suelo en que se produce. Los chiles verdes se asan o se fríen para pellarlos y suavizarlos, los chiles secos se remojan o se fríen para resaltar su sabor y hacerlos suaves (Martínez de Flores, 2007).

Composición química

La estructura química de los capsaicinoides es muy similar entre ellos. Varían solamente en el largo de la cadena hidrocarbonada y por la presencia o ausencia de un doble enlace. La principal característica que comparten las moléculas es una estructura de anillo cerrado de seis carbonos llamado grupo vinilil, los capsaicinoides son parte de una familia de compuestos llamados vaniloides (receptores transmisores).

Contrario a lo que se cree, las semillas no son la fuente de pungencia, sino la placenta (la estructura central del chile al que las semillas están unidas a las venas). El contenido de capsaicina en la placenta es de más o menos 2.5% de la materia seca, mientras que el contenido medio del fruto es de 0.6% y el de las semillas es de 0.7% (Castro, 2006).

Valor nutrimental

Por su alto contenido de vitamina C (ácido ascórbico), los chiles tienen un valor nutrimental superior al de los cítricos. La presencia de capsaicina en los chiles es importante en la dieta del humano aunado con el contenido de vitaminas A, tiamina, riboflavina, niacina y de sales minerales, además poseen un bajo contenido de sodio, potasio, hierro y magnesio (Ledesma *et al.*, 2010). Una comida con chile acelera el ritmo del metabolismo en un 25% y causa un consumo de 45 calorías adicionales.

Por su extraordinaria riqueza en vitaminas A y C, el consumo habitual del chile ayuda a evitar el cáncer, principalmente de estómago y colon. La capsaicina que se encuentra en los chiles picantes es un poderoso antioxidante que obstaculiza la reacción en cadena de los radicales libres que causan el proceso de envejecimiento (Castro, 2006).

Sabor y olor

Las verduras tienen un olor suave cuando están crudas y tienden a desarrollar olores fuertes al cortarse o cocerse.

Los precursores de los aromas fuertes son inoloros en el tejido celular y se transforman en sustancias altamente aromáticas mediante:

- El calentamiento, ya que los compuestos volátiles se evaporan.
- El corte del tejido favorece la reacción entre los precursores del olor y las enzimas promoviendo la formación de nuevos compuestos volátiles.

Esto pasa con las verduras de la familia de las *Liliáceas* quienes tienen varios disulfuros responsables del olor. Éstos compuestos son altamente hidrofílicos y muy sensibles al calor, por lo que al calentarse se hidrolizan (Pérez, 2007).

Color

En los alimentos, el color se da gracias a la presencia de diversos compuestos, principalmente orgánicos, llamados *pigmentos*. Éstos tienen una función biológica muy importante en el tejido (Badui, 1996). Pueden estar presentes en la cáscara o en las pulpas. Se agrupan en las siguientes categorías:

- Clorofilas
- Carotenoides
- Antocianinas
- Flavonoides
- Betalaínas
- Taninos

Calidad higiénica o sanitaria

Es el primer aspecto que debe cumplir un alimento que se destine al consumo, para ello es indispensable la ausencia de toda sustancia nociva, ya sea de origen químico, biológico o físico, que pueda causar trastornos al consumidor a corto o largo plazo. Es función del preparador conservar la calidad higiénica de los alimentos que sirve (Martínez de Flores, 2007; Leonie, 2000).

Calidad sensorial u organoléptica

Los buenos gastrónomos conocen muy bien la calidad sensorial de un plato elaborado, su olfato y gusto se desarrollan por medio de la experiencia de tal manera que son capaces de distinguir componentes presentes, aún cantidades muy pequeñas.

La percepción sensorial se lleva a cabo por medio de impulsos eléctricos, que son transmitidos desde el punto de recepción del estímulo hasta un área central nerviosa. La vista comprueba la apariencia, la forma, el tamaño, la densidad, el deterioro físico y el color, principalmente. El olfato se estimula ante las sustancias volátiles

(aromáticas) que se perciben cuando se transmiten por el aire. Una persona común capta alrededor de 200 olores diferentes, mientras que un gastrónomo es capaz de detectar más de 5,000. El gusto se percibe básicamente en la boca, lo que se detecta como sabor es, en realidad, la combinación de olor, gusto y textura (Martínez de Flores, 2007). Mediante el oído percibimos el crujir del alimento con lo cual podemos determinar el grado de madurez.

En general son indicativos de calidad las siguientes características (Sancho, Bota y de Castro, 2002):

- Color
- Aroma
- Textura

4. Procesos culinarios empleados en los ingredientes descritos anteriormente

Ebullición y escalfado

En la cocción por ebullición el calor se transmite por medio del agua. Este sistema se utiliza en verduras. En el escalfado, en cambio, se cuecen los alimentos en un líquido a una temperatura próxima al punto de ebullición, pero sin llegar nunca a hervir (Martínez, de Flores 2007; Leonie, 2000).

Efectos de la cocción en el pigmento de las verduras utilizadas en la elaboración de las carnitas

Verdura	Pigmento	Color	Solubilidad en agua	Efecto de ácidos	Afecto de álcalis	Efecto de metales	Sobrecocción
Nopal	Clorofila	Verde	Ligera	Verde olivo	Verde brillante	Cu y Zn verde brillante	Verde olivo
Naranja	Carotenos	Amarillo, naranja	Ligera	Poco efecto	Poco efecto	Poco efecto	Oscurecen poco
Cebolla y ajo	Antoxantinas	Blanco	Alta	Blanco brillante	Amarillo o naranja	Fe verdes o cafés	Oscurecen mucho
Jitomate	Licopeno	Rojo	Ligera	Poco efecto	Poco efecto	Poco efecto	Poco efecto

Fuente: Martínez de Flores 2007.

Efectos de la cocción en los componentes de las verduras

Celulosa y sustancias pécticas.	Con álcalis desintegra hemicelulosa y produce textura demasiado suave en poco tiempo	Con ácidos produce textura firme
Agua	Se absorbe si la verdura es sumergida en agua y mucho más si es cocida en vapor	Mucha agua diluye los sabores naturales, extrae más sabor.
Sabor	Sobrecocción afecta el sabor, se volatilizan todos los compuestos	
Almidón	Se gelatiniza	

Fuente: Martínez de Flores 2007.

5. Análisis de los ingredientes de origen animal

Composición química y estructura de la carne de cerdo

La carne contiene del 15% al 20% de proteína. Las proteínas de la carne, igual que las de la leche y el huevo, son de alta calidad ya que contienen todos los aminoácidos indispensables. El contenido graso que varía del 5% al 40%, depende del tipo de raza del animal, de su alimentación y edad.

Las calorías procedentes de la carne varían según el contenido de grasa. La mayor parte del calcio en el cuerpo del animal, se localiza en los huesos, por lo que la porción comestible de este mineral es baja. Por otra parte los cortes magros de músculo son excelente fuente de fósforo y hierro. El contenido de agua es aproximadamente de un 75% (Forrest, 1979).

La influencia de la edad sobre la composición de la carne de cerdo se caracteriza por la misma tendencia que en el ganado vacuno. La proporción de agua en los lechones (42 días de edad) supera en 3%, aproximadamente, la de los ejemplares adultos (212 a 273 días de edad), en cuanto a las proteínas, es más baja en los primeros que en los segundos a un 3.5%. Con lo que respecta a la riqueza de grasa y minerales las diferencias son escasas, conforme el animal va creciendo las proteínas aumentan progresivamente (Ninivaara y Antila, 1997).

El tejido magro de la carne, además de contener agua tiene, principalmente, proteína, con cierto tejido graso y hueso. La carne está constituida de uno o más músculos que están formados por bandas de fibras musculares, las cuales son la unidad básica (Charley, 2001).

Proteínas de la carne (Forrest, 1979)

Las proteínas de la carne se dividen en dos grupos: las proteínas musculares y las proteínas del tejido conectivo, la mayor proporción de proteínas musculares totales constituyen las de las miofibrillas (Forrest, 1979).

Dentro de las proteínas musculares se distinguen las escleroproteínas y las del sarcoplasma (contenidas en el jugo de la carne). De las escleroproteínas hay dos muy importantes: la miosina y la actina. La primera participa en el contenido proteico del músculo con el 38%, aproximadamente, y la segunda con el 13%, ambas tienen la capacidad de unirse para formar la actomiosina, a la cual corresponde una importancia destacada en la contractibilidad del músculo. Pertenecen a las proteínas del sarcoplasma, entre otras sustancias el mioégeno, la mioalbúmina y la mioglobina. La proteína más conocida de la carne es la mioglobina, ya que ésta es la que le proporciona el color. Por otra parte, durante el proceso de desangrado se elimina la hemoglobina libre (sangre), sin embargo hay una porción que permanece en el centro del músculo.

En el tejido conectivo hay dos proteínas muy importantes que son el colágeno y la elastina. Su relación cuantitativa es diversa según la clase de tejido conjuntivo del cual se trate, el colágeno es el componente principal del tejido conjuntivo de la carne; está presente en una proporción del 1% a 2% en la carne muscular pura. No obstante, las carnes muy ricas en tejido conjuntivo, como la de cerdo, pueden contener hasta más del 10% de colágeno (Ninivaara y Antila, 1997).

Lípidos de la carne

El contenido lipídico de la carne es su componente más variable, la cantidad de lípidos depende del corte de carne y de la cantidad de grasa que se dejó en el mismo durante los trabajos de acondicionamiento. Los componentes lipídicos de mayor interés, desde el punto de vista nutricional son los triglicéridos, fosfolípidos, colesterol y vitaminas liposolubles, mientras que el valor calórico de los lípidos de la carne también depende de estos últimos. La grasa de la carne contiene cantidades notables de ácidos grasos esenciales para la dieta de hombre, como son el linoléico y el araquidónico (Forrest, 1979).

Tratándose de la grasa de cerdo es más difícil obtener valores medios de la composición de la grasa, pues aquella depende en gran medida de los valores externos y muy especialmente de la alimentación. En la grasa de cerdo predominan los ácidos oleicos, palmíticos y esteáricos tras una dieta pobre en glicéridos. El contenido de ácido palmítico es menor en la grasa de cerdo. La cantidad de ácidos insaturados depende de la región corporal de la que provenga (Ninivaara y Antila, 1997).

Estudios recientes relativos a su valor nutritivo han demostrado que la carne de cerdo cocinada no proporciona más calorías de procedencia grasa, por menú, que las correspondientes a carne de vacuno o de ovino.

Carbohidratos

Los carbohidratos suponen menos del 1% del peso de la carne, la mayoría de los cuales la componen glucógeno y el ácido láctico (Forrest, 1979).

Minerales

La carne generalmente es una fuente de minerales, con excepción del calcio. La carne es buena fuente de hierro, nutrimento indispensable para el mantenimiento de una buena salud por formar parte de la hemoglobina, se considera que es muy biodisponible ya que se encuentra formando parte de la estructura de la hemoglobina (Forrest, 1979).

Vitaminas

La carne es una excelente fuente de vitaminas hidrosolubles del complejo B, pero es pobre en vitamina C, mientras que las vitaminas liposolubles están contenidas en escasa cuantía (Forrest, 1979).

En síntesis, el valor nutrimental de la carne se debe a sus proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales. Aunque la carne proporciona calorías a partir de las proteínas grasas y de los carbohidratos que posee, su contribución principal a la dieta deriva de la cantidad y calidad de sus proteínas, además de la presencia de ácidos grasos esenciales (Forrest, 1979).

Características físicas de la carne. Estructura, firmeza y textura

Algunas propiedades físicas de la carne fresca, como estructura, textura y firmeza son difíciles de medir objetivamente, tales propiedades las evalúan generalmente los consumidores mediante los sentidos de la vista, tacto y gusto. No obstante esas propiedades no son menos importantes que muchas otras particularidades de la carne que se miden fácilmente, algunos factores como el estado de rigidez, las propiedades asociadas a la retención de agua, la grasa intramuscular, el tejido conectivo y el tamaño de los haces, contribuyen en sus propiedades físicas que han sido estudiadas a raíz de los cambios *postmortem* (Forrest, 1979).

Características organolépticas

Palatabilidad

El término palatabilidad es aquel que se utiliza para marcar los factores de aceptabilidad de las características organolépticas de la carne tales como la vista, olfato y paladar, en consecuencia, el establecer la presencia o ausencia de palatabilidad comienza con el aspecto o apariencia de la carne.

Aspecto

El color del producto cocinado ejerce cierto impacto en el comensal, los asados o frituras de la carne de cerdo estimulan rápidamente las glándulas salivales, en consecuencia se consideran como buenos, incluso, antes de probarlos.

Las propiedades de textura de la carne cocida influyen en su aspecto e imparten impresiones sensoriales relacionadas con su adhesividad. La proporción de músculo a hueso y grasa tiene un marcado efecto en el aspecto y por consecuencia en su palatabilidad. Se obtiene menos placer al consumir un producto que se considera excesivamente graso, tanto por la disección que exige, como por la reducción o disminución de la porción comestible (Forrest, 1979).

Sabor y aroma

Muchas de las respuestas psicológicas y fisiológicas experimentadas al comer carne son consecuencia del sabor y aroma del producto, el sabor y aroma a carne estimula la liberación de saliva y jugo gástrico, ayudando al proceso digestivo. La mayoría de los componentes de la carne, responsables del sabor, son los componentes hidrosolubles del tejido muscular. El sabor y aroma específico se origina en los materiales cuya grasa se volatiliza durante el calentamiento, estos factores pueden cambiar como consecuencia de la duración y condiciones de almacenamiento; tras largos periodos de almacenamiento se presentan cambios en el sabor, debidos a la degradación de sustancias químicas, la pérdida de sustancias volátiles, la oxidación de grasas y el crecimiento microbiano.

La rancidez de la grasa tiene lugar cuando se rompen las cadenas de los ácidos grasos en los puntos de instauración (dobles enlaces) por adición química del oxígeno. La formación de carbonilos, especialmente aldehídos de bajo peso molecular, es la responsable directa del gusto rancio y del aroma pungente (Forrest, 1979).

Blandura

La percepción o sensación de ablandamiento se ha descrito basándose en las siguientes condiciones durante su masticación:

- Ablandamiento de la lengua, que se refiere a la sensación táctil que se aprecia al contactar la carne con la lengua.
- Resistencia a la presión dental, que se refiere a la fuerza necesaria para clavar los dientes a la carne.

Leche evaporada

La leche evaporada se obtiene de la evaporación de la leche a través de un secador al vacío. Se busca eliminar el 60% de agua, mediante el vacío. El sabor distintivo y el color tostado de la leche evaporada, resulta de la reacción de las proteínas y la

lactosa de la leche (reacción de Maillard). La leche evaporada no produce crema y debido a que ha sido esterilizada se conserva indefinidamente mientras no se abra el recipiente. Para reconstruir la leche evaporada generalmente se utilizan partes iguales del concentrado y de agua. Se añade vitamina D a la leche evaporada.

Por otra parte la función que desarrolla como ingrediente en la receta es la de favorecer el color dorado de la carne gracias a la reacción de Maillard que se produce durante el proceso culinario (Charley, 2001).

6. Procesos culinarios empleados en la preparación del platillo

Fritura profunda

El recipiente caliente transfiere su energía calórica directamente a la carne por conducción y por convección gracias al aceite, este ejerce las siguientes funciones:

1. Puede calentarse a temperaturas mucho mayores que el agua, con lo que la carne se pardea.
2. Supera o evita las irregularidades del recipiente y el alimento, con lo que mejora el contacto entre ambos.
3. Previene la adhesión y aumenta el sabor.

En el caso de la fritura profunda, la temperatura del aceite o manteca no debe superar los 170°C, si se supera emite humo, esto determina la rotura de las moléculas de los ésteres grasos en otras moléculas menores, de olor acre como los aldehídos. La alta temperatura coagula, fija y pardean las proteínas de la carne impidiendo el paso del aceite al interior y puesto que la humedad interna se convierte en vapor bajo presión, también impide que el aceite penetre en el alimento. Pero este tiene lugar si la temperatura de la grasa es lo suficientemente alta (Charley, 2001).

Etapas de la transferencia de calor en la fritura

En el proceso de fritura profunda se presentan dos tipos de transferencia de calor: conducción y convección. La transferencia conductiva de calor en un estado no estacionario ocurre dentro del alimento sólido y se ve afectado por las propiedades térmicas del alimento incluidas difusividad y conductividad térmica, calor específico y densidad. La transferencia convectiva de calor ocurre entre un alimento sólido y el aceite que lo circunda, las interacciones de superficie entre el aceite y el material alimenticio son afectadas por el movimiento vigoroso de los vapores del agua que escapan del alimento al aceite. Estas burbujas de vapor que escapan causan una turbulencia en el aceite, lo que impide la transferencia eficiente de calor, éstas disminuyen en los procesos largos de fritura, como en el caso de las carnitas, ya que la humedad que permanece en el material alimenticio se reduce, conforme avanza

el proceso de fritura, se evapora más agua de la región exterior del alimento y, en consecuencia la temperatura de éste comienza a aumentar por arriba del punto de ebullición (Sharma, 2007).

El proceso de fritura se divide en las siguientes etapas:

1. **Calentamiento inicial.** Durante la etapa inicial de calentamiento, la superficie de un alimento sumergido en materia grasa se calienta a una temperatura equivalente al elevado punto de ebullición de esta misma.
2. **Ebullición superficial.** En esta etapa, la vaporización del agua comienza desde la superficie del alimento.
3. **Velocidad decreciente.** En esta etapa del proceso, sale más agua del alimento y la temperatura de la parte central interna aumenta hasta el punto de ebullición. Es en esta parte donde se efectúan algunos cambios fisicoquímicos como la desnaturalización de proteínas.

Punto final de burbujas. En esta etapa se observa que la velocidad de eliminación de la humedad disminuye y ya no se observan burbujas escapando de la superficie del alimento (Sharma, 2007).

7. Reacciones químicas durante los procesos culinarios empleados

Cebolla y ajo

El principio lacrimógeno de la cebolla es el (Z)-propanotial-óxido y se presentan cuando se destruyen los tejidos por acción de la enzima alinasa. Al picar la cebolla también se forma el 3,4-dimetil -2,5-ditiofenodona, que huele a H₂S.

El aroma de la cebolla cruda se debe a los alquiltiosulfonatos, mientras que la cebolla cocida contiene disulfuro y trisulfuro de propilo y propileno. El aroma de las cebollas fritas viene determinado contrariamente por los dimetiltiofenoles.

El precursor del aroma del ajo es el S-alil-l-cisteinsulfoxido (alliina) que está en compañía de derivados del S- Metil y S- propil. Los principales componentes son catalizados por la añaínasa a partir de serina y el tioleno. Los compuestos presentes son dialiltiosulfuro y dialiltiosulfinato (Allisina) como compuestos que determinan el aroma (Belitz y Grosch, 1997).

Cocinado de la carne

Al cocinar la carne sucede lo siguiente (Coenders, 2001; Price y Schweigert, 2004):

1. A 40°C las moléculas proteínicas comienzan a desplegarse y coagulan, bloqueando los rayos luminosos, la carne pierde su brillo y se hace opaca.

2. Cuando la temperatura alcanza los 50°C las fibras empiezan a cortarse y exudan agua.
3. A más de 70°C se rompe la estructura de la mioglobina que ya no puede retener oxígeno en el interior de la carne y empieza a volverse rosa formando una costra en el exterior de la superficie.
4. A 80°C las membranas celulares se agrietan y rasgan con lo que el contenido de grasa celular escapa de la carne cuyo color comienza a transformarse en pardo grisáceo.
5. Se han identificado compuestos volátiles (carbonilo, furanos, pirizinas, tioles, tiazoles y otras sustancias que contienen nitrógeno y azufre) producidos durante el cocinado de la carne.

Aminoácidos y proteínas

Al calentarse los aminoácidos y las proteínas presentes en la carne sirven como fuentes de amonio libre. Además, los aminoácidos azufrados y las proteínas que los contienen, son precursores del ácido sulfhídrico. Este es un compuesto que ha sido identificado en todos los tipos de carne que han sido estudiados, como la carne de cerdo. La liberación de H₂S se incrementa con el tiempo y la temperatura a la que está expuesta la carne durante su cocinado, esto seguramente se debe a la desnaturalización de las proteínas y la reducción de los puentes disulfuro (Price y Scheweigert, 2004).

Carbohidratos

Los glúcidos sufren rápidamente reacciones enzimáticas tras el sacrificio, se han identificado glucosa, fructosa ribosa, inositol, glucosa-6-fosfato y fructosa-1,6-difosfato en extractos acuosos de tejidos cárnicos, los carbohidratos se degradan durante el calentamiento, dando lugar a compuestos que están presentes en la fracción volátil del aroma reaccionan con otros de la carne, que está en el proceso de cocción, formando otros compuestos volátiles (Price y Scheweigert, 2004).

Ácido láctico

Es el producto principal de la degradación enzimática *posmortem* de la glucosa y el glucógeno, afectando el pH de los tejidos. Las variaciones en el pH pueden afectar a las reacciones químicas que ocurren durante el calentamiento (Price y Scheweigert 2004).

Lípidos

Están en el tejido animal en forma de triglicéridos, glicolípidos, fosfolípidos y lipoproteínas. La autooxidación térmica puede ocurrir a temperaturas cercanas a los 60° C.

Esta autooxidación da lugar a lactonas, cetonas, alcoholes, y ácidos grasos menores. La oxidación de los ácidos grasos insaturados, particularmente los de 18 átomos de carbono, da lugar a hidroperóxidos que se degradan a 2-enoles, y 2,4-dienales (Price y Scheweigert, 2004).

Los componentes originales de la carne y los productos de su degradación producen diversas reacciones como las que ocurren durante el proceso culinario de las carnitas, entre ellas:

- a) Los aminoácidos y los azúcares pueden reaccionar para producir compuestos típicos de pardeamiento no enzimática por la reacción de Maillard. En estas transformaciones aminoácidos, aminor, péptidos o proteínas reaccionan con el grupo aldehído de un azúcar, produciéndose una serie de condensaciones, reorganizaciones y degradaciones que dan lugar a furanos, furfurales y sus derivados, aldehídos alifáticos, cetonas y 1,2 dicarbonilos (Badui, 1996).
- b) El ácido sulfhídrico puede reaccionar con los productos de la degradación de los carbohidratos, con o sin grupos aminorio, para formar mercaptanos, tiazoles y otros compuestos azufrados.
- c) Durante la cocción de las carnitas los azúcares (fructosa, glucosa, sacarosa) presentes en la naranja reaccionan a altas temperaturas formando una caramelización que contribuye al color dorado presente en el producto final (Price y Scheweigert, 2004).

8. Análisis nutrimental

El valor calórico del platillo y los porcentajes de nutrimentos se obtuvieron de las tablas del Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes (Pérez *et al.*, 2005), a partir de la cantidad sugerida para servir así como de las guarniciones recomendadas, que en este caso fueron la ensalada de nopales, tortillas y salsa.

Los alimentos se especifican a continuación:

1. Verduras: nopales, jitomate, cebolla, ajo y chiles.
2. Cereales y tubérculos sin grasa: tortilla de maíz.
3. Carne: Muy bajo aporte de grasa: vísceras.
 - Moderado aporte de grasa: lomo, pierna.
 - Alto aporte de grasa: costilla.
4. Leche con azúcar: leche evaporada.
5. Aceites y grasas con proteína: manteca de cerdo.

Cálculo del aporte nutrimental de las carnititas estilo Michoacán

Grupo	Subgrupo	E	P	L	HC	No. raciones	Aporte nutrimental equivalente			
							E	P	L	HC
Verduras		25	2	0	4	2	50	4	0	8
Frutas		60	0	0	15		0	0	0	0
Cereales y tubérculos	Sin grasa	70	2	0	15	2	140	4	0	30
	Con grasa	115	2	5	15		0	0	0	0
Leguminosas		120	8	1	20		0	0	0	0
Carnes, aves, huevo, queso	Muy bajo aporte de grasa	40	7	1	0	1	40	7	1	0
	Bajo aporte de grasa	55	7	3	0		0	0	0	0
	Moderado aporte de grasa	75	7	5	0	2	150	14	10	0
	Alto aporte de grasa	100	7	8	0	1	100	7	8	0
Leche	Descremada	95	9	2	12		0	0	0	0
	Semidescremada	110	9	4	12		0	0	0	0
	Entera	150	9	8	12		0	0	0	0
	Con azúcar	200	8	5	30	0.05	10	0.4	0.25	1.5
Aceites y grasas	Sin proteína	45	0	5	0		0	0	0	0
	Con proteína	70	3	5	3	3	210	9	15	9
Azúcares	Sin grasa	40	0	0	10		0	0	0	0
	Con grasa	85	0	5	10		0	0	0	0
Bebidas alcohólicas		140	0	0	20		0	0	0	0
						TOTAL	700	45.4	34.3	48.5

E= energía reportado como kcal; P= proteínas; L= lípidos; HC= hidratos de carbono o carbohidratos (P, L, HC reportados en gramos)

Conclusiones

De acuerdo a la revisión bibliográfica presentada es importante señalar y recordar que la nutrición es el punto de partida para el bienestar físico y mental de los individuos, el trabajo efectuado se realizó con la ayuda de información publicada en diversos documentos del área de gastronomía y ciencia de alimentos, la cual nos encaminó a estructurar un análisis del platillo. Además es conveniente aclarar que existen reglas

y hábitos de consumo muy marcados en los individuos de esta nación que tal vez serán difíciles de cambiar. Trabajos como el que se presenta, además de otros que buscan concientizar al individuo, son importantes para el desarrollo de una nación en crecimiento. Por tal motivo es importante señalar que el concepto de una buena alimentación no sólo implica a doctores, químicos, nutriólogos y gastrónomos sino a la población en general.

Además, el análisis nutrimental nos indica que este platillo tradicional aporta un alto contenido de calorías, sin embargo es importante señalar que en el análisis se especifica que los ingredientes son una fuente muy importante de los compuestos químicos que generarán, a través de la digestión y absorción los nutrimentos que el individuo requiere para su bienestar físico y mental. Es importante desarrollar la investigación en México sobre la diversidad culinaria, tal como se ha mostrado en la elaboración de las carnitas generando nueva información gastronómica y nutricional educando al consumidor para que conozca cuáles son las diferencias entre una mala y una buena nutrición.

Fuentes

- Badui, D. S. (1996), *Química de alimentos*, 3ª ed., Longman, México.
- Belitz, H. D. y W. Grosh (1997), *Química de alimentos*, Acribia, España.
- Calderón, A. E. (1998), *Fruticultura general. El esfuerzo del hombre*, 3ª ed., Grupo Noriega Editores, Limusa, México.
- Castro, D. (2006), *Manual gastronómico de los chiles de la costa del Pacífico mexicano*, Tesis de licenciatura, Col. De Gastronomía, UCSJ, México.
- Charley, H. (2001), *Tecnología de alimentos, procesos químicos y físicos en la preparación de alimentos*, Limusa, México.
- Coenders, A. (2001), *Química culinaria*, Acribia, España.
- Fernández, A. (1998), *La tradicional cocina mexicana y sus mejores recetas*, Panorama, México.
- Forrest, S. C. (1979), *Fundamentos de la ciencia de carne*, Acribia, España.
- Gómez, S. (2003), *Historia de México*, Limusa, México.
- Ledesma, S. J. A., et al. (2010), *Composición de alimentos Miriam Muñoz de Chávez. Valor nutritivo de los alimentos*, 2ª ed., McGraw Hill Interamericana, México.
- Leonie, C. L. (2000), *Alimentos y bebidas. Higiene, manejo y preparación*, Compañía Ed. Continental, México.
- Martínez de Flores, G. (2007), *Iniciación en las técnicas culinarias*, 2ª ed., Limusa, México.

- Muñoz, Z. R. (2000), *Diccionario enciclopédico de gastronomía mexicana*, Clío, Libros y Video, México.
- Ninivaara, F. P. y P. Antila (1997), *El valor nutritivo de la carne*, Acribia, España.
- Pérez, L. A. B., Marván, L. L. y B. Palacios (2005), *Sistema mexicano de alimentos equivalentes*, 2ª ed., Fomento de Nutrición y Salud, México.
- Pérez, F. A. M. (2007), *La química en arte de cocinar. Química descriptiva culinaria*, 4ª ed., Trillas-ESDAI, México.
- Price, J. F. y B. S. Scheweigert (2004), *Ciencia de la carne y de los productos cárnicos*, 2ª ed., España, Acribia.
- Sancho, J., E. Bota y J. J. de Castro (2002), *Introducción al análisis sensorial de los alimentos*, Alfaomega, México.
- Sharma, S. (2007), *Ingeniería en alimentos: operaciones unitarias y prácticas*, Limusa, México.
- Werle, L. y J. Cox (2000), *Ingredientes*, Konemann Verlagsgesellschaft, Alemania.
- Wong, D. W. S. (1995), *Química de los alimentos. Mecanismos y teoría*, Acribia, España.

El turismo gastronómico a través de la cocina de los sentidos

Carlos Cardoso Jiménez¹
Verónica Gutiérrez Conde²
Arturo Miranda Osornio³

Introducción

Desde sus inicios de operación, con Thomas Cook, el turismo está ligado a una serie de servicios, entre los que se encuentra la alimentación como un factor importante de garantizar la experiencia turística. Sin embargo, gracias a los cambios acelerados de la sociedad y sus patrones de consumo, en general, han determinado un consumo diferenciado, único y especializado de la cocina, se ha vuelto un todo que envuelve los sentidos que logran identificar y disfrutar, logrando una experiencia que absorben los sentidos intangibles de un platillo tangible cargado de un contexto histórico, cultural, político y económico de los destinos turísticos. Así se genera una identidad única y auténtica que logra identificar al destino turístico de otros lugares por su gastronomía, a través de la cocina de los sentidos.

Bajo la perspectiva anterior, es pertinente poder analizar y explicar la fusión de la gastronomía y el turismo a través del turismo gastronómico, dado que en discursos e investigaciones los estudiosos del turismo posicionan a la gastronomía como un factor importante, donde se refleja una adaptación y desarrollo, tanto de la gastronomía con el turismo, y viceversa, identificando a la gastronomía no sólo como un elemento del producto turístico sino como una actividad que atrae a segmentos de mercado turísticos definidos, lo cual es una gran ventaja para los destinos, ya que teniendo como base el conocimiento de sus mercados potenciales se pueden implementar estrategias comerciales por medio de la gastronomía, en este caso la cocina de los sentidos.

¹ Estudiante del Doctorado en Estudios Turísticos, en la Facultad de Turismo de la UAEM. Correo electrónico: cardosojimenez2009@yahoo.com

² Estudiante de la Maestría en Estudios Turísticos, en la Facultad de Turismo de la UAEM. Correo electrónico: condevgc13@hotmail.com

³ Estudiante de la Maestría en Estudios Turísticos, en la Facultad de Turismo de la UAEM. Correo electrónico: earendhil_am@hotmail.com

Se analizarán los estratos de la gastronomía y del turismo desde su tangibilidad e intangibilidad, lo que los enriquece uniéndolos a través del patrimonio cultural y a la cocina, no sólo como la forma de preparación de los alimentos sino como una cocina que potencializa todos los sentidos, para que quien los disfrute lo entienda y difunda y con ello logre preservarlo, a través de una experiencia única y diversa que los turistas se llevan a sus lugares de origen, encapsulando en su memoria las sensaciones, emociones y sentimientos que experimentaron con la gastronomía ofrecida en el destino turístico.

Turismo y gastronomía tangible e intangible

Para la sociedad en general, sus actividades económicas son, además de una fuente de dinero y bienestar, también una fuente de identificación local, nacional y hasta internacional, tal es el caso de la actividad turística que con sus particularidades da la pauta a un reconocimiento a nivel mundial, y sobretodo de aquellos países que han sido beneficiados con los atractivos tanto naturales como culturales, que son un medio que impulsa el desarrollo económico de los países con esta vacación.

El caso de México no es una excepción, para el 2011 México ocupaba el décimo lugar entre los principales países receptores de turismo internacional, después de Francia, Estados Unidos, China, España, Italia, Turquía, Reino Unido, Alemania y Malasia y sobresale como el mejor país a nivel Latinoamérica y el tercero en nuestro continente (OMT, 2012:9-10).

A pesar de estas alentadoras posiciones México no cuenta con una estrategia integral de participación de todos los actores involucrados en el turismo, incluyendo al ambiente natural, con lo que se comprueba que se han dejado en el papel estrategias de sostenibilidad que ponen en evidencia la importancia de la aproximación entre lo que es palpable y lo que no puede, a simple vista, identificarse. Por lo anterior, es importante la identificación y valoración plena de lo que es tangible e intangible dentro del turismo o la gastronomía para poder, en dado caso, desarrollar, impulsar e incluso recuperar estas actividades productivas, si es que así se requiere. Justo como parte de esta identificación es prioritario que se tenga, si no universalidad conceptual, sí un referente de lo que es el turismo y la gastronomía, y así tener una visión adecuada de lo que el turismo gastronómico propone para el desarrollo del turismo a través de la cocina de los sentidos.

Para tal efecto, el turismo ha sido abordado desde diferentes disciplinas y enfoques como bien lo afirma Hall y Sharples (2003) y que Jafari (1981) confirma. Sin embargo, al abordarlo desde diferentes ópticas, las definiciones son complejas y no llegan a una universalidad en cuanto a las variables que sustentan el concepto, en este sentido, y para efectos de la presente reflexión se tomará como base el concepto de la Organización Mundial del Turismo (OMT) desde la institucionalidad del sector, en donde se afirma que el turismo comprende las “actividades que realizan las personas

durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año con fines de ocio, por negocios y otros motivos” (OMT, 1998:11). Esta definición es flexible, ya que puntualiza los aspectos fundamentales del turismo como el ocio, negocios y otros, el periodo de tiempo que es de un año, la estancia y el entorno habitual en una cierta área, alrededor de su lugar de residencia más todos aquellos lugares que visita frecuentemente. Por otra parte, Castillo (2006) propone un tratamiento conceptual al turismo en donde afirma que el desplazamiento de turistas es determinado por múltiples circunstancias, en donde lo turístico sólo es una consecuencia de fenómenos y hechos que llevan a teorizar el discurso del turismo en diferentes niveles de actuación, y que esto mismo da cuerpo al objeto de estudio del turismo contemporáneo.

Como se observa, la conceptualización del turismo se aborda como un conjunto sistemático de actividades de ocio, recreación, descanso, salud, negocios y religioso, así como procesos administrativos-institucionales, que generan las condiciones necesarias para un desplazamiento, y justo en este sentido, una de las actividades complementarias del turismo es la alimentación —que para efectos del producto turístico lo llamaremos “gastronomía”.

El término “gastronomía” aparece por primera vez en Francia en el título de un poema escrito y publicado por Jacques Berchoux (1804). Posteriormente Brillant-Savarin, en 1826 escribe y publica *Fisiología del gusto*, en donde acota que la gastronomía se entiende “como el conocimiento razonado en cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación y tiene por objeto velar por la conservación del hombre empleando los mejores alimentos” (Savarin, 2001: 40). Esta conceptualización ha dominado la escena académica y profesional por mucho tiempo, sin embargo, las aportaciones de Brillant-Savarin sólo concebían el contexto social de Francia en los años que se dedicó a escribir la obra. Conforme pasa el tiempo y ha cambiado el entorno la obra se ha adaptado a cada uno de los contextos que se viven, y se ha dejado de lado la narrativa platónica de la obra (Scarpato, 2002; Symons, 1998), se ha dado cobertura a una reflexión que va más allá de la relación del hombre con su alimentación, asociando el sencillo acto alimentario con otros aspectos de la vida humana contemporánea; en el comer se refleja quiénes somos, de dónde venimos y hacia dónde vamos. En este sentido se hacen reflexiones de la gastronomía a la producción de los alimentos y los medios por los cuales se producen, las políticas alimentarias de cada país, el tratamiento de los alimentos (almacenamiento, transporte y gestión), la preparación y cocción (las diferentes cocinas), la química de los alimentos, los procesos digestivos y los efectos fisiológicos, así como la elección de platillos por su identidad cultural y su contexto histórico (Santich, 1996; Scarpato, 2002; Villegas, 2008).

Ahora bien, los estudios de la gastronomía son muy recientes en el ámbito académico, por lo que la teoría generada desde la Academia reposa, principalmente,

en los postulados antropológicos (Arnott, 1975; Kuper, 1984; Harris, 1989; Harris, 1993; Fischler, 1995; Mintz, 1997; Contreras y Gracia, 2005; Gallego y Del Moral, 2005; Pollan, 2006; Adapon, 2008; Álvarez y Medina, 2008; Garrido, 2009), históricos (Novo, 1967; Long, 1996; Dalby, 1997; Luján, 1997; Garnsey, 1999; Pray, 1999; Kiple y Coneè, 2000; Civitello, 2003; Monroy, 2004; Long y Anttolini, 2009; Flandrin y Montanari, 2011) y sociológicos (Bourdieu, 1984; Mennel *et. al.*, 1992; Beardsworth y Keil, 1997; Germov y William, 2008), por lo que el campo de investigación de la alimentación es amplio y diverso, se pueden vincular aspectos que lleven a entender la esencia de la gastronomía.

En este sentido, es importante observar que los estudios en torno a la gastronomía están cargados hacia la parte histórica y antropológica en mayor medida; respecto a la sociología, filosofía, economía, geografía y desarrollo están en su etapa inicial, dado que la gastronomía nos dirige a la alimentación y ésta a la biología, pero con toda evidencia no se reduce a ella: “lo simbólico y lo onírico, los signos, los mitos, los fantasmas alimentan también y concurren a reglar nuestra alimentación” (Fischler, 1979:1), bajo el contexto anterior, también se ve a la gastronomía como un acto social y cultural, donde la elección y el consumo de alimentos ponen en juego un conjunto de factores de orden ecológico, histórico, cultural, social y económico ligado a una red de representaciones, simbolismos y rituales sociales.

En este sentido, reflexionar, pensar y hablar de la comida nos proporciona una visión más clara para entender la identidad personal dentro de un colectivo social pues “el simple acto de comer está condimentado con complejos y muchas veces contradictorios significados” (Narrayan, 1995:64), mismos que se vuelven más complejos al tener diversas opciones de consumo alimentario y en este caso gastronómico. Dentro del marco del turismo, la comida representa un hecho social altamente condensado de lo individual, en una representación colectiva, a través de lo que llamamos turismo gastronómico capaz de movilizar fuertes emociones (Appadurai, 1981), sentimientos y experiencias.

Comer, entonces, implica un hecho social complejo que pone en escena un conjunto de movimientos de producción y consumo tanto material como simbólico diferenciados y diferenciadores. En este sentido, el consumo de alimentos y los procesos sociales y culturales que lo sustentan, contribuyen a la constitución de las identidades colectivas a la vez que son expresión de relaciones sociales y de poder.

De esta manera, la alimentación y la gastronomía se vuelve un elemento de patrimonio tangible en cuanto a su percepción mediante los sentidos, pero es intangible por todo lo que puede representar alrededor de ella, y más aún si se utiliza como un elemento que da auge a una actividad turística de un destino en particular.

Lo anterior, lo podemos observar mediante la experiencia que generan las rutas turísticas gastronómicas, las cuales, se basan en la cocina o insumos de ella como son el vino, la fruta, el chile, la leche, los dulces, entre otras, y en las cuales no se

deben dejar de lado la esencia de lo que la alimentación significa y los cambios que de ella se generan para producir la gastronomía; y que identifican a una región en particular percibiendo las identidades locales del destino de una forma no tan simple como con los sentidos, pero que va más allá de lo tangible hasta llegar a lo no perceptible pero que lo enriquece y fortalece para generar la experiencia turística a partir de la gastronomía.

De esta forma entra a escena el patrimonio cultural como un elemento atemporal y que va más allá de los valores construidos y erigidos en otras épocas, ya que es el vínculo entre el entendimiento de lo que se puede palpar o ser perceptible no sólo por los sentidos, sino, también en una zona tangible que es la evidencia más clara y el rostro más palpable de la identidad local, con sus expresiones físicas sutiles, humanas e intangibles, conformado por las tradiciones, costumbres, modos de hacer y actuar en un ejercicio de pensamiento que motiva a las más diversas prácticas culturales, como es el caso de la gastronomía.

Estas prácticas culturales son sumamente atractivas para el turista que es ajeno a ellas, por lo que el turismo lo toma como uno de sus insumos de mayor impacto dentro de sus espacios y práctica turística.

Un acercamiento al turismo gastronómico

El turismo, como se ha abordado en párrafos anteriores, es una actividad compleja, pero digna de reflexionarse, ya que aporta beneficios a las comunidades receptoras dentro de un marco de globalidad, marcado por los gustos y preferencias de los turistas, en este sentido, una de las tendencias que está cobrando importancia en el sector turístico es, justamente, el turismo gastronómico, y que desde la Conferencia Internacional organizada por la OMT en Lárnaca, Chipre en el año 2000, esta forma de hacer turismo se ha colocado como una variante principal en la elección del destino y la práctica misma, se define como el desplazamiento a destinos, cuyo atractivo es visitar a los productores locales de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos donde se consuman platillos con atributos únicos, diversos y especializados (Hall y Mitchel, 2001; Hall y Sharples, 2003; WTO, 2003; Karim y Geng-Qing, 2010)

Por lo anterior, empero la importancia que tiene plantear políticas de planificación nacional del turismo gastronómico, involucrando a todos los actores de los destinos en donde se observa esta práctica turística, ya que esto garantiza a los turistas un ambiente restaurantero con cocinas y alimentos legítimos y únicos que les brindaran un placer enfocado a generar sentimientos, sensaciones, emociones y experiencias, como función central de la experiencia turística vivida a través de la ingesta de platillos con identidad cultural propia en el contexto del propio destino. Por lo tanto, es plausible sugerir que la relación entre la gastronomía y el destino es simbiótica, porque el destino provee la comida, recetas, chefs y el trasfondo cultural que ve a la

gastronomía como un producto ideal para el consumo turístico. En términos simples, la gastronomía es intrínseca a la generación de la experiencia turística.

Los avances en tener una claridad sobre los términos han sido importantes durante estos últimos 12 años, a partir de la conferencia de Lárnaca, Chipre; en la cual se retoman los trabajos previos de la UNESCO, como el proyecto de Turismo Cultural en América Latina y el Caribe, lanzado en La Habana en noviembre de 1996, en donde se planteaba la necesidad de reflexionar en torno al patrimonio gastronómico regional, que fue considerado por los expertos como un factor fundamental para la práctica del turismo cultural en los destinos con esta vocación turística, y hace hincapié en la importancia de formular una “política cultural bien concebida donde se debe asumir que el acto de comer, concebido como una tradición y a la vez como un acto de creatividad, es mucho más que un hecho alimenticio” (UNESCO, 1996:45).

En el caso particular de México, la visión de la Secretaría de Turismo Federal (SECTUR) dice que nuestro país será líder en la actividad turística a través de la “diversificación de sus mercados, productos y destinos, así como el fomento a la competitividad de las empresas del sector de forma que brinden un servicio de calidad internacional” (SECTUR, 2007:7), sin embargo, la institución nacional de turismo sigue concibiendo al turismo como una actividad económica, dejando de lado el sesgo de fenómeno social que el turismo, por su naturaleza, genera y cuya consecuencia es la ausencia de una concepción integral de éste, así se limita su entendimiento y usos sociales en la productividad y competitividad del sector, ejemplo de ello lo podemos observar cuando trata de conceptualizar al turismo gastronómico, afirmando que “en el marco del destino la gastronomía destaca por su importancia, pues forma parte de la cultura que lo define; así mismo, las tendencias actuales del turismo buscan tener una relación más directa con las comunidades que se visitan y vivir sus costumbres, en este tenor, la gastronomía es un factor determinante” (SECTUR, S/F, S/P) y como se observa, la SECTUR no tiene una claridad sobre el turismo gastronómico ya que ve al destino como marco para el desarrollo de la gastronomía y no la gastronomía como un producto que coadyuve al desarrollo turístico de un destino cultural.

De esta forma, se observa que el producto turístico cultural se utiliza cada vez más como un elemento representativo de una realidad compleja, y que es la combinación de prestaciones y elementos tangibles e intangibles que ofrecen beneficios al cliente como respuesta a determinadas expectativas y motivaciones (Magaña, 2009), y en el caso particular, “las principales motivaciones se encuentran en la búsqueda del placer a través de la alimentación y el viaje pero dejando de lado lo estándar para favorecer lo genuino. La búsqueda de las raíces culinarias y la forma de entender a la cultura de un lugar a través de la gastronomía” (Azambuja, 1999:90).

Así, entra a escena la reflexión en torno a la conceptualización del turismo gastronómico, que ha sido construido retomando elementos de la conceptualización del turismo, sin embargo, su tratamiento es ligeramente distinto al reconocer elementos

del desarrollo local, producción de alimentos y generación de experiencias únicas, diversas e irrepetibles por medio de “la degustación, preparación y presentación de los alimentos de la población local y que no solo se limita al consumo” (Long, 2004:23).

De esta manera, el turismo gastronómico aporta una experiencia extraordinaria cuando se comen alimentos únicos durante un viaje de vacaciones pues, aunque algunos turistas podrían buscar alimentos similares a los que comen en casa, sin embargo, hay turistas que buscan apasionadamente probar alimentos y platillos de otras culturas (Wolf, 2002; Karim y Geng-Qing, 2010). La experiencia se genera no sólo al visitar restaurantes de prestigio social, sino lugares de abasto típicos como los mercados o tianguis, hasta adentrarnos a intimidad de los mismos hogares de los lugareños donde se preparan diversos alimentos típicos, de la región y que se les muestra a los turistas la forma natural en cómo se elaboran pudiendo encontrar detalladamente la preparación de productos (Hall y Mitchel, 2001; Canadian Tourism Commission, 2002; Ignatov y Smith, 2006) como tortillas hechas a mano y con leña, dulces, quesos, bebidas, piloncillo, etc.

Bajo la perspectiva anterior, podemos afirmar, entonces, que el turismo gastronómico va más allá de viajar a un destino y consumir la gastronomía que nos ofrece para completar la experiencia turística que se genera, por el simple hecho de viajar, si no que la gastronomía puede ser el centro de la motivación del desplazamiento y origen principal de toda la experiencia turística, al apropiarse de un “consumo reflexivo de experiencias gastronómicas en el destino” (Fields, 2002: 37), por medio de las “visitas a los productores de alimentos primarios y secundarios, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos para la cata de alimentos y/o experimentación de consumo de platillos con atributos alimentarios muy particulares de una región” (Hall y Mitchel, 2001: 308).

Se puede aseverar que el turismo gastronómico vincula la experiencia culinaria en el destino con elementos de formación y aprendizaje a través del involucramiento del turista con la población local, a través de la cocina y los platillos que está comiendo y disfrutando, es decir “no sólo se aboca al consumo de alimentos y bebidas para satisfacer el hambre y la sed; si no que también va de por medio una satisfacción de adquirir conocimiento profundo de la gastronomía local o regional que se ofrece en un destino turístico” (Kivela y Crotts, 2008: 43).

De esta manera, el viaje ya no sólo involucra al paisaje o un edificio sino a toda una comunidad, pero sobre todo a las familias que se encuentran en los lugares y que pueden, por medio del turismo gastronómico, tener una base más para su sustento económico, ya que esta práctica turística no sólo hace alusión al consumo de los diferentes “estilos de comida, sino también al contexto social en el que la comida es preparada y que implica la transferencia de conocimientos sobre la gente, cultura, tradiciones e identidad del lugar que los turistas visitaron” (Ignatov y Smith, 2006: 237).

La transferencia de conocimiento es uno de los objetivos principales del turismo gastronómico, no sólo es visitar, sino poder quedar cautivado con los nuevos sabores y preparaciones culinarias. Por medio de un aprendizaje que motiva al turista a “apreciar los recursos culinarios locales que consume y que abarca tanto los viajes motivados por razones culinarias, como aquellos en los que la experiencia culinaria no es la razón principal de la visita” (Smith y Xiao, 2008: 293).

El turismo basado en aspectos gastronómicos ha ido en aumento durante los últimos años, tal es el caso de las rutas desarrolladas en Francia (rutas del vino), España (rutas del queso y jamón), e Italia (ruta del aceite de oliva). En el caso de América, existe la ruta del vino en Canadá; en Argentina las rutas de las huellas caprinas, caminos criollos, así como la ruta de las frutas y el aroma; mientras que en Costa Rica existe la ruta del queso de Turrialba y en Colombia la ruta del café (González, 2009).

En el caso particular de México, se combinaron tanto los aspectos gastronómicos como agropecuarios y se han desarrollado 18 rutas gastronómicas (ver cuadro 1), pero, sin duda, la importancia como ya se ha mencionado no sólo recae en los recursos que se aprovechan sino en las personas que logran desarrollarlos y aprovecharlos de una forma tangible e intangible que nos lleva a pensar a una cocina o elementos que la conforman desde su abasto hasta su consumo como un factor que el hombre percibe con gran riqueza y que por ello ahora no sólo la ubica como una forma simple de saciar una necesidad biológica sino como una forma de saciar y enriquecer el alma.

Cuadro 1. Rutas gastronómicas de México

Ruta	Estados donde opera la ruta
1. Los fogones entre viñas y aromas del mar	Baja California y Baja California Sur
2. Cocina de dos mundos	Chihuahua
3. La mesa de la huerta y el mar	Sinaloa
4. El altar del día de muertos	Michoacán
5. La ruta de los mercados	Morelos, Estado de México y Guerrero
6. El sabor de hoy	Ciudad de México
7. Platillos con historia	Querétaro y Guanajuato
8. Cocina al son del mariachi	Jalisco
9. Los sabores del mar	Nayarit y Colima
10. La cultura del maguey	Hidalgo
11. Del mar a La laguna	Tamaulipas
12. Del café a la vainilla	Veracruz
13. Los mil sabores del mole	Oaxaca

Continúa en página siguiente

14. Los dulces sabores de antaño	Tlaxcala y Puebla
15. La ruta del cacao	Chiapas y Tabasco
16. Los ingredientes mestizos del Mayab	Campeche, Yucatán y Quintana Roo
17. El sazón del minero	Zacatecas, Aguascalientes y San Luis Potosí
18. Entre cortes y viñedos	Nuevo León, Coahuila, Durango y Sonora

Fuente: elaboración propia basado en SECTUR, 2012.

Pero el trabajo aún no está terminado; a lo largo y ancho de México aún existen lugares que sólo conoce la población local y en algunos casos, los pocos migrantes que salen de sus terruños y al cabo de cierto período regresan. Es ahí donde podemos encontrar un crisol gastronómico que generalmente tiene antecedentes milenarios, preservando la forma de producción de sus alimentos, el abasto, la transformación y el consumo de los mismos (Aguilar, 2002:49) y es digno de ser dado a conocer a las demás personas como parte indudable de nuestro patrimonio gastronómico cultural, y para lograrlo qué mejor que el turismo gastronómico.

El turismo gastronómico: análisis de la cocina de los sentidos

En nuestros días, la gastronomía ha tomado muchos giros en función de las tendencias culinarias que se han venido desarrollando influenciadas por el desarrollo tecnológico, con el afán de mostrar una culinaria moderna, vanguardista y que englobe tanto cocina tradicional como cocina moderna, así han surgido tendencias como la molecular, donde se aplica la ciencia a la cocina para poder transformar la presentación tradicional de cualquier platillo, en algo, totalmente diferente, pero *conservando su sabor*.

También aparece otra tendencia denominada “la deconstrucción de la cocina” que es semejante a la cocina molecular, pero ésta se basa en tomar una receta tradicional, descomponerla en todos sus elementos para después volverla a armar aplicando texturas, colores, formas distintas, que dan como resultado un platillo diferente y hasta cierto punto novedoso.

En ambas se ve un afán desmedido por presentar una gastronomía que rebase las expectativas de lo convencional, donde lo que importa es la presentación del platillo, pero, ¿dónde queda su saber? ¿un platillo deconstruido o con aplicaciones moleculares generará las mismas emociones en el comensal que un platillo elaborado bajo la receta tradicional? ¿en dónde queda la cocina de los sentidos frente a estos dos fuertes contrincantes que van ganando cada vez más terreno?

La cocina de los sentidos, entendiéndola como aquella que busca, más allá de sólo satisfacer el estómago, sino también el alma, generando en el comensal una serie de emociones a partir del alimento, no está peleada con la modernidad, sin

embargo, lucha por permanecer presente en el gusto del hombre llámese ama de casa, ejecutivo, turista, etc.

Para hablar de la cocina de los sentidos, es necesario entender que ésta se desarrolla desde el momento mismo de la preparación de los platillos, como lo dicen los monjes budistas en su *Manual de cocina para la felicidad*: “la energía que emprendo en las labores de cocina se impregna en los platos sobre los cuales comerán mis seres queridos” (Monjes Budistas, 2007:15).

Esto es, desde el momento que un cocinero decide preparar algún platillo, las emociones que él tenga en ese preciso instante se verán reflejadas en el alimento, si está enojado, si está triste, si está feliz, todo ello se verá plasmado en el alimento, lo cual se convierte en energía que se fusiona con nuestra propia energía después de haberlo ingerido (Monjes Budistas, 2007:15).

El acto de comer, es el combustible de nuestro estado de ánimo (Ortemberg, 2009: 22), también se ve reflejado en nuestro estado fisiológico. Cuando no hemos comido nos puede doler el estómago y la cabeza, nos sentimos desganados, y por consecuencia, nuestro estado de ánimo se ve afectado, estamos de mal humor, estresados, etcétera. Pero en cuanto nuestros sentidos se activan por el hecho de percibir el aroma de algún alimento, en un acto indescriptible, nuestro sentir cambia repentinamente, como dice el viejo refrán: “el amor entra por el estómago” e inmediatamente, nuestro organismo empieza a tener cambios físicos como una excitación de las glándulas salivales, el clásico *gruñir* del estómago, y en el momento en que probamos un bocado del alimento que percibimos nos envolvemos en un éxtasis sublime de sabores y texturas, que inmediatamente se conectan con nuestras emociones, colocándonos más allá de la satisfacción carnal; en la espiritual.

Por otra parte, todo ello se genera en un espacio, tan común para todos, pero desconocido para muchos: la cocina. Por ello la importancia del papel del cocinero, el estado de ánimo en el que se encuentra y las características de su lugar de trabajo, como se mencionó en líneas anteriores.

Shelag y Jonathan Routh, en su obra *Notas de cocina de Leonardo da Vinci* relatan que, en el Renacimiento, este genio ya hacía mención, por ejemplo, de la necesidad de ambientar la cocina con música “pues los hombres trabajan mejor y más alegremente allí donde hay música” (Shelag y Ruth, 2006: 52) lo cual se reflejará en sus creaciones culinarias e indiscutiblemente en las sensaciones que tengan los comensales al degustar el platillo.

Este es un proceso constante que se repite en todas las acciones de preparar e ingerir alimentos, pero lo más importante, es que en el momento de ingerir el platillo, éste genere una emoción en el comensal, como lo dice Alicia Misrahi: “el comer es uno de los placeres fundamentales de la vida” (Misrahi, 2008: 11) y entre más emocionante y emocionable sea el platillo, mejor se podrá apreciar y crear verdaderas experiencias inolvidables, ésta es la esencia de la cocina de los sentidos, crear en el

comensal, experiencias culinarias y emociones que en conjunto hagan del momento alimentario, una explosión de placer encaminado a la satisfacción total.

En este sentido, en lo que respecta al turismo gastronómico, es bien sabido que un elemento indiscutiblemente importante en el viajero es ¿qué voy a comer y dónde voy a comer? Lo que, en gran medida, es responsable de generar en el turista una buena o mala experiencia del viaje, es decir, se podrá visitar el lugar más cercano al paraíso, pero la joya de la corona son las emociones que se generan en el turista al momento de consumir los alimentos locales.

El ser humano, a través del desarrollo de diversas actividades, se ve inmerso dentro de un ciclo de vida que lo lleva a buscar la sobrevivencia conjuntamente con el disfrute de la misma, y por supuesto que la alimentación es primordial, no sólo como el mero hecho de cubrir una necesidad, sino para llegar al punto de cumplir la satisfacción de deseos en beneficio de su cuerpo, alma y espíritu.

De esta forma el hombre no sólo realiza actividades como trabajar, sino que busca su esparcimiento y hasta cierto modo tranquilidad o “cambio de aires” y qué mejor ejemplo que lo que el turismo nos ofrece como una alternativa de esparcimiento y que si logra conjuntar con lo que antes era sólo uno de sus elementos, como lo es la comida, y llevarlos a un plano en el que los dos converjan como uno solo: el turismo gastronómico, podremos estar uniendo aquello que se identifica como parte de nuestra cultura y vida cotidiana (la gastronomía) con el turismo, pero no de una forma vaga sino a través del entendimiento de sus elementos, de su esencia, es decir de la percepción a través de los sentidos.

Conclusiones

Para entender al turismo gastronómico, es imprescindible analizar las conductas alimentarias del turista, es decir, si el viajante al visitar un lugar y al buscar alimentos, lo hace sólo como una necesidad fisiológica y se comporta como una persona, no local, pero que sólo busca alimentarse, la gastronomía local no será de gran impacto para este tipo de turista. Pero, si desde el momento en que decide viajar al lugar elegido, por la razón que sea, ya tiene conocimiento previo de la culinaria que se desarrolla en el lugar, esto cambia totalmente el panorama. Por ejemplo, un turista que decide viajar a la ciudad de Oaxaca para conocer la festividad de la Guelaguetza, la gastronomía del lugar quedará en segundo plano, sólo buscará alimentarse para satisfacer una necesidad. En cambio, si antes de viajar a esa ciudad, el turista es informado sobre la riqueza gastronómica que posee el lugar a visitar, le será posible incrementar el valor de la experiencia vivida.

Con todo lo anterior, podemos concluir que el turismo gastronómico va de la mano con la cocina de los sentidos. Es decir, si el turismo de nuestros días, no sólo busca que el viajero se desplace a otros lugares fuera de su cotidianeidad, sino que

también adquiera experiencias que lo hagan sentirse pleno y satisfecho por el viaje, una herramienta indiscutible para lograrlo es unirlo con la cocina de los sentidos, porque a través de ella conocerá, no sólo sitios culturales, sino también formas de vida diferentes y, sobre todo, la calidez de la gente que visita, y qué mejor manera que hacerlo, que a través de un exquisito platillo que plasma el sentir de una cultura que lo abraza.

Fuentes

- Adapon, J. (2008), *Culinary Art and Anthropology*, Berg, New York.
- Aguilar Piña, P. (2002), *Una aproximación teórico-metodológica para el estudio de la antropología alimentaria*, UNAM, México.
- Álvarez, M. (2002), “La cocina como patrimonio (in) tangible” en VVA: *Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico. La cocina como Patrimonio (In) tangible*, Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires, Buenos Aires.
- Álvarez, M. y F. X. Medina (2008), *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*, Icaria, España.
- Appadurai, A. (1981), “Gastro-politics in Hindu South Asia” en *American Ethnologist*, Vol. 8, Núm. 3, pp. 494-511.
- Arnott, M. L. (1975), *Gastronomy: the anthropology of food and food habits*, Walter de Gruyter.
- Azambuja, M. (1999), “A gastronomía enquanto producto turístico” en Castro-giovanni, A. y S. Gastal (Org.) (1999), *Turismo urbano: ciudades, sites de excitacao turística*, Ed. Dos Autores, Porto Alegre.
- Beardsworth, A. y Keil, T. (1997), *Sociology on the Menu: An Invitation to the Study of Food and Society*, Routledge, New York.
- Brillant-Savarin, J. A. (2001), *Fisiología del gusto*, Óptima, Barcelona.
- Bourdieu, P. (1984), *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*, Harvard University Press, U.S.A.
- Canadian Tourism Commission (2002), *Acquiring a taste for cuisine tourism: a product development strategy*, Canadian Tourism Commission, Canada.
- Castillo, N. M. (2006), *Ensayos teórico-metodológicos del turismo: cuatro enfoques*, UAEM, Toluca.
- Civitello, L. (2003), *Cuisine and culture: a history of food and people*, John Wiley & Sons, Inc., U.S.A.
- Contreras Hernández, J. y M. Gracia Arnáiz (2005), *Alimentación y cultura: Perspectivas antropológicas*, Ariel, España.

Dalby, A. (1997), *Siren Feasts: A History of Food and Gastronomy in Greece*, Routledge, London.

Field, K. (2002), "Demand for the gastronomy tourism product: motivational factors" en Hjalager, A. y G. Richards (Comps.) (2002), *Tourism and Gastronomy*, Routledge, New York.

Fischler, C. (1979), "Presentation" en *Communications*, 31. *La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation*.

_____ (1995), *El (h)omnívoro, el gusto, la cocina y el cuerpo*, Anagrama, España.

Flandrin, J. L. y M. Montanari (2011), *Historia de la alimentación*, Ediciones Trea, España.

Gallego Molinero, A. y M. A. del Moral Garrido (2005), *Antropología y cocina: Gastronomía de ida y vuelta*, Diputación de Jaén, España.

Garnsey, P. (1999), *Food and society in classical antiquity*, Cambridge University Press, New York.

Garrido Aranda, A. (2009), *Comida y cultura: nuevos estudios de cultura alimentaria*, Universidad de Córdoba, España.

Germov, J. y L. Williams (2008), *A Sociology of Food and Nutrition: The Social Appetite*, Oxford University Press, Victoria.

González Ávila, M. E. (2009), "Las rutas agro-alimentarias y culturales, una opción de turismo rural para los municipios de Zacatecas, México" en *Revista de Arquitectura, Urbanismo y Ciencias Sociales*, abril, Vol. I, Núm. 3, disponible en: <http://topofilia.net/coloquio09gonzalez.html> [Consultado el 9 de agosto de 2012].

Hall, C. M. y L. Sharples (2003), "The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste" en Hall, C. Michael *et al.*, (Comps.), (2003), *Food Tourism Around the World: development, management and markets*, Elsevier, Gran Bretaña.

Hall, C. M. y R. Mitchell (2000), "Wine tourism in the Mediterranean: a tool for restructuring and development" en *Thunderbird International Business Review*, Vol. 42, Núm. 3, pp. 445-465.

Harris, M. (1989), *Food and evolution: Toward a Theory of Human Food Habits*, Temple University Press, Philadelphia.

_____ (1993), *Bueno para comer: estigmas de alimentación y cultura*, Alianza editorial, España.

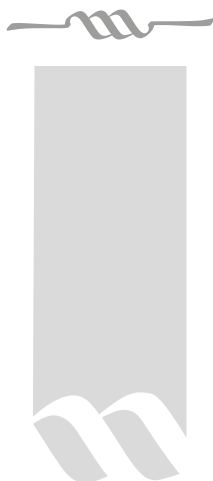
_____ (2005), "Food tourism" en Novelli, M., (Edit.) (2005), *Niche tourism: contemporary issues, trends and cases*, Butterworth-Heinemann, Oxford.

- Ignatov, E. y S. Smith (2006), "Segmenting Canadian Culinary Tourists" en *Current Issues in Tourism*, Vol. 9, Núm. 3, pp. 235-255.
- Jafari, J. y R. Brent (1981), "Towards a Framework for Tourism Education" en *Annals of Tourism Research*, Vol. 8, Núm.1, pp. 13-34.
- Karim Sharim, A. y Chi C. Geng-Qing (2010), "Culinary Tourism as Destination Attraction: An Empirical Examination of Destinations Food Image" en *Journal of Hospitality Marketing and Management*, Vol.19, Núm. 6, pp. 531-555.
- Kiple, K. F. y K. Conè Ornelas (2000), *The Cambridge world history of food. Vol. 1 y 2*, Cambridge University Press, New York.
- Kivela, J. y J.C. Crofts (2005), "Gastronomy Tourism" en *Journal of Culinary Science and Technology*, Vol. 4, Núm. 2-3. pp. 39-55.
- Kuper, J. (1984), *La cocina de los antropólogos*, Tusquets, España.
- Long Towell, J., (1996), *Conquista y comida: consecuencia del encuentro de dos mundos*, Instituto de investigaciones históricas, UNAM, México.
- Long, L. M. (2004), *Culinary Tourism*, The University Press of Kentucky, Lexington, KY.
- Long Towell, J. y Attolini Lecón, A. (2009), *Caminos y mercados de México*, Instituto de investigaciones históricas, UNAM, México.
- Luján, N. (1997), *Historia de la gastronomía*, Folio, Barcelona.
- Magaña Carrillo, I. (2009), "La política turística en México desde el modelo de calidad total: un reto de competitividad" en *Economía, sociedad y territorio*, Vol. IX, Núm. 30, mayo-agosto, pp. 515-544.
- Mennell, S., A. Murcott, A. H.V. Otterloo (1992), *The Sociology of Food: Eating, Diet and Culture*, SAGE Publications, U.S.A.
- Mintz, S. W. (1997), *Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions Into Eating, Culture, and the Past*, Beacon Press, Maryland.
- Misrahi, A. (2008), *En la cocina de Afrodita*, Ed. Rouge Robinbook, Barcelona.
- Monjes Budistas (2007), *Manual de cocina para la felicidad*, Ed. Alamah, México.
- Monroy, P. (2004), *Introducción a la gastronomía*, Limusa, México.
- Narayan, U. (1995), "Eating cultures: Incorporation, identity and Indian food" en *Social Identities: Journal for the Study of Race, Nation and Culture*, Vol. 1. Núm. 1, pp. 63-83.
- Novo, S. (1967), *Cocina mexicana: historia gastronómica de la Ciudad de México*, Porrúa, México.
- OMT (1998), *Introducción al turismo*, OMT, Madrid.
- _____ (2003), *Local food and tourism international conference*, OMT, Madrid.

- OMT (2003), *Local food and turism international conference*, OMT, Madrid.
- Ortemberg, A. (2009), *La cocina de la felicidad*, Ed. Urano, España.
- Oyarzún y Szmulewicz (1999), “Fortalecimiento de la Gestión en Destinos Turísticos. Fundamentos” en *Revista Gestión Turística*, Vol. 4, pp. 93-102.
- Pollan, M. (2006), *The Omnivore’s Dilemma: A Natural History of Four Meals*, The Penguin Press, New York.
- Pray Bober, P. (1999), *Art, Culture, and Cuisine: Ancient and Medieval Gastronomy*, University of Chicago Press, Chicago.
- Sancho, A. (1999), *Introducción al turismo*, Organización Mundial del Turismo, OMT, Madrid.
- Santich, B. (1996), “Introduction to sustaining gastronomy” en Santich B., Hiller J. y C. Kerry (1996) (Edits.), *Proceedings of the Eight Symposium of Australian Gastronomy*, Selfpublished, Adelaide.
- Scarpato, R. (2002), “Gastronomy studies in search of hospitality” en *Journal of Hospitality and Tourism Management*, Vol. 9, Núm. 2, pp. 152-163.
- SECTUR (2007), *Programa sectorial de turismo*, SECTUR, México.
- _____ (s.f.), *Turismo gastronómico*, SECTUR, disponible en: <http://www.sectur.gob.mx/work/models/sectur/Resource/15358/turismoGastro.pdf> [Consultado el 10 de agosto de 2012].
- Shahrim A. K. y C. Geng-Qing Chi (2010), “Culinary Tourism as a destination attraction: An Empirical Examination of Destinations” en *Food Image, Journal of Hospitality Marketing & Management*, 19, 6, pp. 531-555.

Principio del formulario

- Shelagh (2006), *Notas de cocina de Leonardo Da Vinci*, Ed. Temas de Hoy, Madrid.
- Smith, S., y H. Xiao. (2008), “Culinary tourism supply chains: A preliminary examination” en *Journal of Travel Research*, 46, pp. 289-299.
- Symons, M. (1998), *The pudding that took a tousand cooks: The story of cooking in civilization and daily life*, Viking, Melbourne.
- UNESCO (1996), *Turismo cultural en América Latina y el Caribe*, UNESCO, París.
- Villegas, A. (2008), *El sabor del saber: manual de cultura gastronómica*, Almuzara, Madrid.



Currículo universitario en turismo. **I**ntegración y movilización de saberes en nuevos escenarios de aprendizaje

Lourdes Medina Cuevas¹
Lucía Matilde Collado Medina²
Nancy Ortega Martiñón³

Introducción

El compromiso educativo en la era del conocimiento demanda a la universidad innovar modelos de formación y aprendizaje, en el contexto demarcado por una sociedad que refleja la preminencia económica, social, cultural y política del conocimiento creado con una nueva dinámica científico-tecnológica; impacta significativamente los procesos entre los actores, el conocimiento y las intencionalidades curriculares que configuran un proyecto formativo universitario, enfrentando la necesidad de transformar los esquemas educativos tradicionales y dando pauta a la innovación.

En este panorama es imprescindible incorporar un enfoque renovado acerca del currículo universitario para redefinir los argumentos educativos de acuerdo a los desafíos del entorno, caracterizado por una visión holística de los hechos y fenómenos, en donde los fundamentos se cons-

¹ Profesora-Investigadora de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM. Correo electrónico: lumec57@gmail.com

² Profesora-Investigadora de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM. Correo electrónico: lucymcm8891@gmail.com

³ Doctorante del programa de Doctorado en Estudios Turísticos de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM. Correo electrónico: ortega.nom@gmail.com

truyen de manera participativa, interactiva, colaborativa y la innovación es el rasgo definitorio de los procesos que generan conocimiento, adaptado a las necesidades sociales y a la vez, procesos autónomos de aprendizaje, en los cuales es necesario transitar hacia una perspectiva de *currículum integrado*, como planteamiento educativo que promueva interrelaciones múltiples entre sujetos y objetos de conocimiento versus las formas fragmentadas y simplistas de conocer y producir conocimiento, considerando esta perspectiva como la antesala que marca la ruta hacia modos de construir modelos curriculares basados en la complejidad de la realidad.

Este ensayo parte de la noción de integración como una forma de organizar el currículum para promover la adquisición de conocimiento significativo, funcional, auténtico e interrelacionado, partiendo de referentes que tratan de propiciar aprendizajes de largo plazo y que aportan perspectivas a la concepción de integración. Se identifican modos de concebir la integración curricular con diferentes enfoques, considerando aspectos inter y transdisciplinarios que conducen a modelos multidimensionales, multifuncionales y complejos.

Al hacer referencia a la era del conocimiento es inevitable aludir a las nuevas tecnologías de la información y de la comunicación, a las posibilidades que éstas generan a través de la interconexión por Internet y los efectos que ocasionan en el desarrollo de la sociedad y de los individuos.

Las implicaciones de los avances tecnológicos en la formulación de un currículum integrado es un eje esencial en este trabajo, bajo el supuesto del impacto que producen en los procesos, los actores y los escenarios para favorecer la integración de saberes, dando origen al nacimiento de redes inteligentes que transforman la información proveniente de distintas fuentes de conocimiento y que propician la formación de saberes integrados o competencias. Lo anterior lleva a considerar el tránsito necesario hacia la innovación curricular partiendo de la diversificación de los escenarios y las estrategias para aprender turismo.

Se aborda al currículum como el elemento integrador de los múltiples factores que intervienen en la configuración de saberes propios de la formación profesional universitaria en turismo, el rol que juegan las Tecnologías de la Información y de la Comunicación para propiciar la interconexión, multirreferencialidad inter y transdisciplinariedad de los procesos de formación y se propone la transición hacia un currículum integrado en la formación profesional en turismo comenzando con la diversificación de escenarios de aprendizaje, que consideren entornos reales, virtuales y la combinación de ambos para desarrollar actividades de aprendizaje.

El currículum como eje de movilización e integración de conocimientos

En el escenario educativo del siglo XXI, diferenciado y desafiado por los cambios paradigmáticos de pensamiento, estructuras y formas de organización en una nueva

era, es necesario incursionar en el análisis del currículo como el eje integrador que en sus fundamentos establece nexos entre principios filosóficos, ideológicos, epistemológicos, psicológicos y pedagógicos. Las múltiples concepciones que existen sobre el mismo son un reflejo de la situación que se observa en dicho escenario en donde coexisten diferentes posiciones sobre las formas de acceder al conocimiento y por esta vía, a la educación.

En la teoría curricular se aprecian diversas posturas epistemológicas que comprometen modos de accionar desde ciertas lógicas de pensamiento, que en el diseño y práctica del currículo impactan en la configuración de saberes a través de un entramado de metas, contenidos y estrategias que reclaman una valoración de la naturaleza inter y transdisciplinaria del proyecto curricular.

Esta aspiración, enfrenta el desafío de abrirse a procesos que permitan abordar los objetos de estudio de manera integral, como premisa educativa en la formación de universitarios con capacidades para movilizar su pensamiento entre múltiples dimensiones de aprendizaje, que a su vez surgen de la constante configuración de escenarios que dan sentido a la realidad, con relación a un contexto caracterizado por la incertidumbre y la concurrencia de una amplia gama de perspectivas, dada su condición planetaria.

El currículo se convierte así en un motivo de deliberación porque es necesario definir argumentos orientados a los fines educativos, con los que en una perspectiva compleja, ha de responder a los desafíos de la sociedad del conocimiento y la sociedad global, en donde el mundo contemporáneo supone un vasto conjunto de ejes problemáticos.

Los argumentos construidos por los estudiosos en este campo son fundamentales para la discusión, que parte de las reflexiones colectivas e introduce, como elemento esencial de la innovación, la mediación de sectores sociales que con sus propios enfoques y percepciones tienen mucho que aportar para esclarecer la pertinencia y la responsabilidad social de la educación superior, la cual deberá incorporar la característica de permanente o durante toda la vida (Declaración Mundial de la UNESCO, 1998) al dotar a los estudiantes de una formación cimentada en el autoaprendizaje y la autonomía integral.

En este sentido, la exigencia es mayor pues en la educación superior conviene cambiar concepciones y paradigmas en la organización de la enseñanza y el aprendizaje, establecer nuevas alianzas y trabajar con diversos andamiajes, lo cual conlleva cambios estructurales y funcionales profundos.

Las diferentes nociones del currículo, desarrolladas a lo largo del tiempo, ofrecen alternativas de análisis en dos sentidos: las transformaciones culturales, sociales y políticas y los contenidos y aspectos relacionados con el diseño, desarrollo e innovación curricular, abiertos y situados en ideologías y corrientes teóricas, que han coexistido entre posturas que estudiosos del currículo como Kemmis (1993)

y Grundy (1994) identifican como intereses cognitivos centrados en perspectivas de corte técnico, práctico y emancipatorio.

Aquí se hace énfasis en el concepto de *currículum integrado* como núcleo de una propuesta educativa que trasciende hacia nuevos paradigmas y escenarios, abiertos al cambio y a la aportación de nuevos elementos de intervención, de acuerdo con los planteamientos vertidos por la UNESCO (1998), en los que se manifiesta que los sistemas de educación superior deberían aumentar su capacidad para funcionar en medio de la incertidumbre, para transformarse y provocar el cambio.

La UNESCO (2009) enfatiza que ante la complejidad de los desafíos mundiales, presentes y futuros, la educación superior tiene la responsabilidad social de promover la comprensión de problemas polifacéticos con dimensiones sociales, económicas, científicas y culturales y desarrollar la capacidad para hacerles frente. Destaca que la educación superior debe asumir el liderazgo social en materia de creación de conocimientos de alcance mundial, para abordar retos como la seguridad alimentaria, el cambio climático, la gestión del agua, el diálogo intercultural, las energías renovables y la salud pública; en ello va el imperativo de centrarse aún más en los aspectos interdisciplinarios y promover el pensamiento crítico y la ciudadanía activa, que contribuya al desarrollo sostenible, la paz y el bienestar.

Pensar en una posibilidad de integralidad curricular en dirección a enfrentar las demandas educativas de un mundo globalizado, implica considerar la noción de *integración*, para constituir una unidad en la que las partes establezcan correlación con el propósito esencial, con criterios que regulen el funcionamiento del todo que incluya la continua valoración de procesos y resultados. La integración se aplica a universos variados, que pueden darse en contenidos formativos o en grandes unidades, en funciones sustantivas como la docencia y la investigación o bien, en la *integración* de todos y cada uno de los elementos que constituyen un modelo de formación.

En la educación, los conceptos que se relacionan con la característica integradora del currículum son variados: saberes, capacidades, contenidos, objetivos, actividades de aprendizaje, situación de aprendizaje, hasta el concepto mismo de competencia. Todos estos términos, de acuerdo con Roegiers (2010), evocan la integración de conocimiento, en diferentes sentidos y perspectivas, a partir de los cuales se organiza el currículum y particularmente el aprendizaje; el autor destaca a la inter y transdisciplinariedad como conceptos “claves” o fundadores de la integración de los conocimientos.

Roegiers (2010) asegura que el conocimiento integrado se origina de múltiples fuentes, resultado de la investigación científica en diversas disciplinas así como de los problemas ligados al desarrollo socioeconómico, campo del que emerge el concepto de “competencia” y en donde ha sido probado con mayor eficacia que en la escuela.

En este ámbito, los avances hacia la integralidad curricular se han registrado particularmente en aquellas profesiones como la medicina, la arquitectura y el diseño (Roegiers, 2010; Shön, 1989) así como en otras, relacionadas con ciencias aplicadas, en las que los resultados de la formación no pueden someterse al azar, sino que deben ser constatados en presencia misma del problema a resolver, para garantizar aprendizajes eficientes y de largo plazo, demostrando el dominio de la competencia profesional, o la aplicación de conocimientos en la resolución de situaciones problema.

Para alcanzar este propósito, se argumenta la necesidad de que en la escuela se desarrollen modelos de formación con enfoques que relacionen conocimientos teóricos, analíticos y prácticos. En lo referente al origen teórico de la integración, Badilla (2009) parte de las ideas de Dewey (1989) y Beane (2005) sobre las actividades ocupacionales y la integración curricular, respectivamente, para pasar por los llamados “ejes transversales” y por el enfoque por proyectos, como esfuerzos que se hacen por integrar los currículos tradicionales.

Dewey es, sin duda, uno de los precursores del pragmatismo y de los ideales educativos que se sustentan en la actualidad, al considerar en sus argumentos que la razón de ser de la escuela es preparar a los individuos para comprender, juzgar e intervenir en su comunidad de manera responsable y solidaria. Afirmaba que la educación es un proceso y no una preparación para la vida futura; por ello, es necesario integrar los contenidos curriculares a los intereses del aprendiz.

El núcleo del aprendizaje, según este autor, está en las actividades ocupacionales, enlazadas al medio de desarrollo del individuo, que derivarán en el aprendizaje integrado de las diversas disciplinas, mediante un método sustentado en la praxis educativa en donde la experiencia es un concepto ligado al conocimiento.

Otros autores como Piaget (1975) con su concepción del aprendizaje desde *dimensiones múltiples* como la biológica, interaccionista y constructivista; Decroly (1965) con su propuesta pedagógica de los *centros de interés*, Torres (1994) con su concepción genérica del *currículum globalizado* y recientemente Beane (2005), quien enfatiza la reorganización curricular en la *correlación del conocimiento* tanto disciplinar como social, han aportado principios teóricos de la psicología, la pedagogía y el currículum, que hoy se aplican al concepto de integración en el acto de conocer y aprender.

De acuerdo con Beane (2005: 67) “la integración del currículum, en teoría y en la práctica, trasciende de las identificaciones disciplinares y de asignaturas, y se orienta hacia actividades integradoras que utilicen el conocimiento sin considerar su procedencia disciplinar”, por lo que se caracteriza como un enfoque pedagógico orientado hacia la aplicación del conocimiento a situaciones problemáticas que

surgen de la intersección entre las preocupaciones de estudiantes y profesores y su tratamiento y comprensión en relación con los campos disciplinares.

Es decir, la integración curricular es un concepto pertinente con la noción de *inter* y *transdisciplinariedad*, aplicada a los procesos didácticos cuya intención es estimular diversas formas de pensamiento y acción, conectando de manera creativa diferentes perspectivas en la resolución de una problemática común, situada en la realidad o en algo muy parecido a ésta, propiciando la producción de ideas y los métodos más idóneos para su aplicación.

En esta perspectiva, el modo de comprender la integración curricular, de acuerdo con varios autores, puede consistir en estructurar una idea central (Decroly, 1965), acudir a una experiencia de la vida cotidiana (Dewey, 1989), plantear un problema conectado con la vida social (Decroly, 1965), formular un proyecto con un propósito práctico (Dewey, 1989) o un tópico disciplinar (Piaget, 1975; Beane, 2005); establecer un objetivo (Torres, 1994), reunir datos o indagar (Decroly, 1965) y formular hipótesis de probables soluciones (Dewey, 1989).

Así mismo, realizar un plan de trabajo (Torres, 1994), una secuencia didáctica, integrar una red del tópico a tratar, integrar una nueva unidad de aprendizaje como resultado de otras (Torres, 1994); ejecutar un método de trabajo (Torres, 1994), comprobar las hipótesis (Dewey, 1989), practicar las soluciones, someter a la reflexión y finalmente, evaluar el trabajo, sus procesos y sus resultados (Torres, 1994), valorar su significatividad y su pertinencia para el aprendizaje (Piaget, 1975).

Los conceptos presentados revelan como premisa común: la posibilidad de estructurar una estrategia para descubrir soluciones cognitivas o prácticas en torno a un problema que requiere una o varias respuestas y que rebasa el enfoque meramente disciplinar. Significa que la integración curricular se centra en una pedagogía lo suficientemente flexible en sus procesos, para abordar los contenidos de distintos campos y combinarlos con la experiencia en la realidad para concentrarse en una cuestión en particular. Los métodos didácticos más congruentes con esta postura son el aprendizaje por proyectos (APP), el aprendizaje basado en problemas (ABP) y los estudios de caso, básicamente. En la perspectiva constructivista, cada uno de ellos debe planificarse cuidadosamente con la participación activa de los estudiantes comenzando con el planteamiento inicial de la problemática, hasta su desarrollo y evaluación.

El enfoque de la integración del conocimiento ha dado origen a la llamada *pedagogía de la integración* que, con los fundamentos inscritos, pretende integrar los conocimientos escolares disciplinares y metodológicos abarcando las esferas de la vida individual, social e incluso planetaria, como lo destaca Morin (1999), lo cual implica cambios sustanciales que pueden establecerse con la modificación de la práctica docente hasta la transformación de todo un sistema, lo que fundamenta la necesidad de asegurar aprendizajes permanentes y pertinentes.

Desde el punto de vista didáctico, la integración adquiere sentido cuando se genera una sinergia entre los elementos más relevantes: contenidos, capacidades y situaciones o familias de situaciones problema (Roegiers, 2010). En este sentido, una práctica integradora se concibe como una modalidad de prácticas en escenarios reales, de forma que permita al alumno desarrollar competencias contextuales, adaptativas y éticas al mismo tiempo que las competencias conceptuales, metodológicas y técnicas adquiridas en momentos previos de su formación y que le permitan relacionar los contenidos académicos con aspectos concretos de la realidad.

Es así que el enfoque por competencias o *educación basada en competencias* (EBC) se identifica por su modalidad de trabajo integrador. La evolución del concepto de *competencia* ha rebasado su carácter funcionalista y tecnicista para transformarse en un concepto multidimensional, multifuncional y complejo.

El currículum diseñando por competencias, implica dar sentido a los aprendizajes escolares, mostrando sus grandes posibilidades al satisfacer en principio, la necesidad permanente de conocimiento y la capacidad de solución a situaciones que se enfrentan o pueden enfrentarse en la vida cotidiana. Por tanto, siguiendo a Roegiers (2010), la competencia representa la posibilidad de movilizar a un tiempo diferentes conocimientos escolares del alumno en una situación problemática que le sea significativa.

Autores como Yus (1999) y Palos (2000) definen una nueva forma de integración curricular en torno a ejes transversales, como tópicos que atraviesan, vinculan y conectan muchas disciplinas en el currículo, lo cual significa que se convierten en elementos que recorren asignaturas y temas con el objetivo de lograr una visión de conjunto (Badilla, 2009).

El enfoque transversal, conecta las disciplinas con los problemas sociales, éticos y morales presentes en su entorno. De acuerdo con Morin (1999), no es suficiente con elaborar proyectos o introducir ejes transversales para tratar de *re-unificar* lo que ha sido separado. La universidad tiene que adaptarse a las necesidades de la sociedad contemporánea y al mismo tiempo conducirla hacia “su misión trans-secular de conservación, transmisión, enriquecimiento de un patrimonio cultural” (Morin, 1999:87) para evitar ser sólo un aparato de consumo y producción de conocimiento.

Se trata de ser pertinente y reorganizar el pensamiento en torno a los problemas de la humanidad y su entorno, más que al conocimiento acumulado, lo cual hará posible para la universidad una reforma que propenda a un modo transdisciplinar y multirreferencial de tratar esos problemas y llegar a una comprensión intersubjetiva de los fenómenos, hechos u objetos de conocimiento (Morin, 1999).

Un currículum que se construya en esta dimensión de complejidad, implicará incorporar nuevas formas de organización de recursos y estrategias que estimulen la interactividad y desarrollen la capacidad de formular y resolver problemas aso-

ciados a las nuevas dinámicas sociales, frente a la ruptura de barreras temporales y espaciales mediada por la tecnología digital, convertida en el factor que ha llevado a la humanidad a un cambio de paradigma en la gestión del conocimiento y el aprendizaje escolar.

Se aspira a la construcción de escenarios de aprendizaje en donde los individuos se apropien de nuevas experiencias que motiven la necesidad de reflexionar y analizar situaciones relacionadas con ámbitos de la profesión turística que se compartan con otros campos. Un escenario es la descripción a detalle de lo que se está concibiendo como medio para propiciar aprendizajes y el significado de llevarlo a la realidad para cada individuo o grupo en particular, es decir, situaciones concretas en contextos que se construyen con la intención de comprometer los saberes comunes, no sólo en el resultado sino en el proceso mismo de su concepción para mejorar la comprensión de los propósitos educativos.

Estos escenarios pueden referirse tanto al aula convencional como al impacto que las Tecnologías de Información y Comunicación (TIC) tienen en la configuración de nuevos escenarios para aprender y a toda una gama de posibilidades y recursos que deben ser considerados en su construcción y planificación.

La complejidad implica flexibilidad en las relaciones internas y externas del currículo; el uso de las TIC se ha convertido en el medio para potenciar la capacidad y la inteligencia humana creando condiciones y escenarios favorables para establecer interrelaciones y apoyar la integración compleja del conocimiento.

Por ello, a la incorporación de las tecnologías en la educación, debe asignársele además de un uso técnico, un amplio significado de interconexión e interactividad; conceptos que en un entorno de aprendizaje, un contexto social determinado y una situación problemática, logren la convergencia de propósitos y contenidos y métodos que susciten la movilización de un amplio espectro de competencias. La integración de las TIC al currículo promueve la construcción colectiva de conocimiento escolar y determina diversas posibilidades en la formación de alumnos y profesores ampliando su horizonte y fortaleciendo las actitudes ante el conocimiento.

La construcción de escenarios de aprendizaje apoyados de tecnología, ha creado la necesidad de rediseñar e incorporar nuevos procesos formativos y competencias que integren diversos contenidos y métodos, así como estrategias didácticas, formas de comunicación y de expresión. Coll y Martí (2001), caracterizaron ciertas potencialidades de las TIC en los procesos de aprendizaje del alumno cuando se relaciona con información cuyo soporte está en las tecnologías. Algunas características que mencionan son la interactividad y el formalismo, ya que se requiere, por parte del alumno, el seguimiento de instrucciones secuenciales definidas y precisas e implica, también, que establezca una relación activa y constante con la información, con un alto grado de interacción y reciprocidad. Otra característica es el dinamismo, ya que es posible transmitir información dinámica que se transforma a lo largo del tiempo;

de esta manera, el uso de las TIC posibilita que el alumno fije la atención en aspectos conceptuales y facilite su tarea técnica.

La incorporación de las TIC en la educación ha significado un cambio no sólo en los alumnos y en los procesos de enseñanza y aprendizaje, sino también su impacto se ha reflejado en los docentes. En ellos, se tienen que romper paradigmas de la educación tradicional, como el hecho de que la fuente de información principal son los profesores y de que en ambientes de aprendizaje apoyados en TIC se pueden utilizar las mismas dinámicas o metodologías que en un marco presencial.

Los docentes se sitúan en un escenario formativo y colaborativo en red, como guías del proceso de aprendizaje y su rol se basa en la orientación y asesoramiento del cómo habrán de plantearse “los nuevos diseños instruccionales dirigidos a la adquisición de conocimientos” (García, 2007: 39), en estos escenarios, difícilmente encontraremos un único emisor de información.

Duarte y Martínez (2001) recalcan que la acción del docente en los modelos educativos que usan TIC, no es una labor aislada, sino que se realiza en el marco de un modelo pedagógico y en un contexto en el que una pluralidad de agentes coopera de forma activa en el diseño de los programas formativos, así mismo la responsabilidad también recae en la institución que debe definir objetivos, estructuras, programas formativos, materiales y el sistema de evaluación que se desarrollará.

Tiene que formarse un colectivo académico, que aporte los contenidos a desarrollar por un grupo de expertos con énfasis en materiales especialmente diseñados para el aprendizaje autónomo, apoyado con sistemas de orientación, evaluación y apoyo tutorial para el alumno. La interacción entre docentes, estudiantes, materiales y recursos con estas características en un entorno de aprendizaje compartido marca la pauta para la formación de aprendizaje.

González (2006) establece como principales ventajas educativas aquellas que resultan de la utilización de las tecnologías dando flexibilidad en el tiempo y en el espacio al *aprender en cualquier sitio y momento*, al acceso a la educación que a través de redes, recursos y servicios educativos se encuentran en permanente situación de potencializar el aprendizaje. La incorporación de las tecnologías en la educación ayuda a mejorar la elección del estilo de enseñanza, los servicios y materiales de enseñanza personalizados, el seguimiento y registro individual de los procesos educativos, la autoevaluación y monitoreo del rendimiento del alumno, la comunicación entre los que intervienen en el proceso educativo y el acceso interactivo a recursos didácticos.

Teniendo en cuenta las ventajas de las TIC, es importante reflexionar, en primer término, sobre la posibilidad de aplicar dichos recursos para crear nuevos escenarios educativos y, en segundo término, dar un uso adecuado a estos espacios en contextos concretos y en momentos específicos de aprendizaje, de tal forma que se contribuya a la incorporación de saberes, que dé soporte a los procesos cognitivos, a la interacción social y a la combinación entre los procesos creativo y participativo.

El tránsito hacia un currículum integrado en turismo y las posibilidades de reconfigurar los escenarios de aprendizaje

Las profundas transformaciones a las que se ha visto sometida la sociedad global han incrementado la participación de grandes sectores de la población en el turismo, ya sea como actividad productiva o de ocio; la experiencia turística se integra a la cotidianidad y a los estilos de vida de amplios sectores de la población, generando una estrecha relación entre las expectativas y las necesidades personales y sociales del turista y de las comunidades receptoras, las formas de organización de la actividad y sus efectos en las esferas económica, política, social y ambiental.

La distribución del ingreso, la conformación del mundo del trabajo, la redistribución del tiempo conforme a la relación trabajo-descanso, la educación, el mercado, entre otros factores, mediados por el desarrollo científico y tecnológico, han hecho posible que diversos sectores de la población en el mundo creen, adquieran o comercialicen productos y servicios turísticos, aumentando los índices de crecimiento económico que en algunas regiones y países hacen del turismo un importante sector para el desarrollo, a la vez que un gran potenciador de problemáticas sociales como la desigualdad en la distribución de la riqueza, la discriminación social, la pérdida de identidad, la contaminación y el uso indiscriminado de los recursos naturales, entre otros efectos negativos.

El turismo se caracteriza por su capacidad de reinventarse en diversos aspectos, desarrollando nuevos conceptos y prácticas, destinos, formas de organización pública, empresarial y comunitaria, de lo cual deriva un complejo entramado de supuestos acerca de nuevos consumidores, tecnologías, formas de producción, enfoques de planificación y gestión, formas de relaciones e interacciones, que es necesario someter a la reflexión con enfoques, como la complejidad y la sustentabilidad, para su comprensión teórica y funcional.

Estos factores que hacen del turismo un fenómeno complejo que trasciende a la educación turística en donde se problematizan sus efectos y las instituciones formadoras enfrentan la capacidad de proponer modelos para la formación profesional que desarrollen en los sujetos la capacidad de observar con una mirada holística y crítica las manifestaciones que derivan de la práctica turística.

En términos educativos, el turismo plantea desafíos en donde los procesos de formación precisan adaptarse a dimensiones mucho más amplias incorporando escenarios innovadores y flexibles, poniendo a prueba la capacidad de las organizaciones educativas, para diversificar alternativas, afrontar el reto de enseñar y aprender con distintos referentes, en donde las TIC son poderosos aliados para involucrar y hacer coincidir enfoques disciplinarios, formas de pensamiento, culturas, saberes y contextos en los que se desarrollan problemáticas de naturaleza técnica y humana

frente a las cuales el profesional en turismo, como agente que sustenta conocimiento y técnica, debe aportar respuestas y dar continuidad al análisis para su resolución.

Las TIC, se constituyen en un factor que potencia una dinámica curricular de integración, para adentrarse en una educación interconectada, multirreferencial y abierta a una visión inter y transdisciplinar. El currículum, en la medida que supera la concepción limitada a lo institucional, utilizando el soporte de la tecnología para abarcar diversos aspectos de la realidad educativa, puede servir para una integración en sentido amplio. Un currículo integrador va más allá de lo que se puede desarrollar desde el proyecto institucional, aun cuando el currículo oficial no esté pensado en términos de integración.

Esto significa múltiples posibilidades abiertas a la capacidad de innovación de los actores educativos, esencialmente profesores y alumnos para dar pauta a la transformación de modelos de formación partiendo, no necesariamente de las reformas curriculares que se asumen como deber de la institución educativa, sino mediante la acción autogestiva, que involucre, además, a otros actores sociales y que en un sentido inverso, provea cada vez más de la experiencia suficiente para replantear el diseño curricular de abajo hacia arriba.

La complejidad que comporta la profesión turística, por la diversidad de campos problemáticos que debe atender, la dispersión de funciones que se combinan y a veces se diluyen en otros campos y la falta de un gran eje articulador que le provea de una identidad sólida, que sería motivo de debate en otro espacio, obliga a la exploración de recursos educativos que movilicen, reagrupen o creen nuevas perspectivas en torno a la resolución de problemas y tareas.

En este sentido, se propone desarrollar un modelo de formación que aprovechando las TIC, promueva el trabajo en red para dar soporte alternativo a la formación presencial creando entornos de aprendizaje, en donde los involucrados puedan compartir conocimientos y experiencias, así como participar en el desarrollo de una comunidad virtual de aprendizaje autogestionado.

Un modelo como herramienta conceptual creada para entender mejor un hecho, es el conjunto de relaciones que describen un fenómeno; el modelo pedagógico, por tanto, es una representación de las relaciones que predominan en el fenómeno de educar. Como representación, la perspectiva pedagógica de la integración es también una pauta que puede coexistir con otros modelos y que orienta la búsqueda de nuevos conocimientos en el campo.

El currículo formal o institucional es el mediador entre la teoría y la realidad de la enseñanza, ordena el proceso de formación y representa una opción sobre la forma de organizar la educación de los estudiantes por lo tanto es arbitrario desde su origen. A partir de la formulación de situaciones problema, el currículum integrado signa la concreción de un enfoque pedagógico para operativizarlo y asegurar el aprendizaje y el desarrollo de una cultura del pensamiento y acción colectiva.

Una propuesta congruente con los principios mencionados, comenzaría integrando no sólo lo disciplinar, pedagógico y formativo del currículo, sino aquellos contenidos informales y no formales que en determinado momento se excluyen de la educación institucionalizada sin considerar además, el uso y desarrollo de las capacidades como la imaginación, la intuición o la incertidumbre. Un modelo de formación integrado, consistiría en involucrar acciones concretas como la correlación disciplinar, la diversidad metodológica, la inserción horizontal y vertical de temas transversales, la significatividad en la vida cotidiana, los intereses cognitivos sociales y profesionales.

Cambiar radicalmente las funciones, propósitos, contenidos, escenarios y métodos educativos para desencadenar nuevos procesos, nuevas competencias y enfoques que motiven el desarrollo intelectual y social del profesional en formación, significa un desafío al cual están convocadas no sólo las instituciones educativas en turismo, sino todo aquel que mantenga la aspiración de consolidar comunidades de aprendizaje que contribuyan a la formación integral en turismo, abriendo espacios de colaboración para compartir, producir y gestionar conocimiento turístico coadyuvando a la resolución de sus problemáticas a través de enfoques inter y transdisciplinarios.

Dada la brecha digital entre las generaciones, el desafío consiste en motivar el perfeccionamiento de las competencias organizativas y de gestión de los sujetos que intervienen en la formación de profesionales en turismo, para que sean suficientemente consistentes en aprovechar los recursos tecnológicos que soporten un trabajo en redes colaborativas, para consolidar un modelo de formación en turismo, bajo el enfoque del currículo integrado.

Así mismo, que las instituciones educativas estén dispuestas a propiciar prácticas en las que compartan el poder organizativo y de gestión formativa con otros actores y que los estudiantes y profesores comprendan y estén dispuestos a asumir el compromiso de aprender desde una perspectiva que comprometa sus valores, sus capacidades cognitivas y sus prácticas, en nuevas dinámicas ligadas a un entorno amplio y diversificado del turismo, movilizándolo sus saberes para producir conocimiento integrado y significativo para una práctica relevante de su profesión.

Fuentes

Badilla, E. (2009), "Diseño curricular: de la integración a la complejidad" en *Actualidades Investigativas en Educación*, 2, mayo-agosto, pp. 1-13.

Beane, J. A. (2005), *La integración del currículum*, Morata, Madrid.

Coll, C. y E. Martí (2001), "La educación escolar ante las nuevas tecnologías de la información y la comunicación" en Coll, C., Palacios, J. y A. Marchesi (Comps.) (2001), *Desarrollo psicológico y educación. Psicología de la educación escolar*, Alianza Editorial, Madrid.

- Decroly, O. (1965), *La función de globalización y el seguimiento*, Denver, Bruselas.
- Dewey, J. (1989), *Cómo pensamos. Nueva exposición de la relación entre pensamiento reflexivo y proceso educativo*, Paidós, Barcelona.
- Duarte, J. y M. J. Martínez (2001), *Evaluación de la calidad docente en entornos virtuales de aprendizaje*, Universidad Oberta de Catalunya, España.
- García, L. (Coord.) (2007), *De la educación a distancia a la educación virtual*, Ariel, Barcelona.
- Gimeno, S. (Comp.) (2008), *Educación por competencias, ¿qué hay de nuevo?* Morata, Madrid.
- González, J. (2006), “B-Learning utilizando software libre, una alternativa viable en Educación Superior” en *Revista Complutense de Educación*, 17, 1, pp. 121-133.
- Grundy, S. (1994), *Producto o praxis del currículum*, Morata, Madrid.
- Kemmis, S. (1993), *El currículum: más allá de la teoría de la reproducción*, Morata, Madrid.
- Morin, E. (1999), *La cabeza bien puesta. Repensar la reforma, reformar el pensamiento*, 2ª edición, Nueva Visión, Buenos Aires.
- Palos, J. (Coord.) (2000), *Estrategias para el desarrollo de los temas transversales del currículum*, Cuadernos de Educación, Barcelona.
- Piaget, J. (1975), *A dónde va la educación*, Teide, Barcelona.
- Roegiers, X. (2010), *Una pedagogía de la integración. Competencias e integración de los conocimientos en la enseñanza*, Fondo de Cultura Económica, México.
- Shön, D. (1989), *La formación de profesionales reflexivos: hacia un nuevo diseño de la enseñanza y el aprendizaje en las profesiones*, Paidós, Barcelona.
- Torres, J. (1994), *Globalización e interdisciplinariedad: el currículum integrado*, 4ª edición, Morata, España.
- UNESCO (1998), *Declaración Mundial sobre la Educación Superior en el siglo XXI: visión y acción*, UNESCO, París.
- UNESCO (2009), *Conferencia Mundial de Educación 2009*, UNESCO, París.
- Yus, R. (1999), *Temas transversales: hacia una nueva escuela*, Grao, Barcelona.

Entorno del turismo. Turismo y Gastronomía: sociedad y humanismo. Volumen 5, coordinado por Marcelino Castillo Nechar y Ana Leticia Tamayo Salcedo, se terminó de imprimir en junio de 2014, en los talleres de Editorial CIGOME, S.A. de C.V., Vialidad Alfredo del Mazo núm. 1524, ex. Hacienda La Magdalena, C.P. 50010, Toluca, México. La edición estuvo a cargo de la Dirección de Difusión y Promoción de la Investigación y los Estudios Avanzados, SIEA-UAEM.

Coordinación editorial: Patricia Vega Villavicencio
Corrección: Guadalupe Álvarez Martínez
Formación: Cristina Mireles Arriaga

El tiraje consta de 300 ejemplares.

