

GASTRONOMÍA Y TURISMO

DISEÑO DE INDICADORES, POLÍTICAS Y CULTURA



Marcelino Castillo Nechar
Héctor Favila Cisneros

Coordinadores



GASTRONOMÍA Y TURISMO

**DISEÑO DE INDICADORES,
POLÍTICAS Y CULTURA**

Universidad Autónoma del Estado de México

Dr. en C. Eduardo Gasca Pliego
Rector

M.A.S.S. Felipe González Solano
Secretario de Docencia

Dr. Sergio Franco Maass
Secretario de Investigación y Estudios Avanzados

Dr. en C. Pol. Manuel Hernández Luna
Secretario de Rectoría

M. A. E. Georgina María Arredondo Ayala
Secretaria de Difusión Cultural

M. en A. Ed. Yolanda E. Ballesteros Sentíes
Secretaria de Extensión y Vinculación

Dr. en C. Jaime Nicolás Jaramillo Paniagua
Secretario de Administración

Dr. en Ing. Roberto Franco Plata
Secretario de Planeación y Desarrollo Institucional

Dr. en D. Hiram Raúl Piña Libien
Abogado General

Lic. en Com. Juan Portilla Estrada
Director General de Comunicación Universitaria

C.P. Ignacio Gutiérrez Padilla
Contralor Universitario

Profr. Inocente Peñaloza García
Cronista

Facultad de Turismo y Gastronomía

Mtro. en E.T. Alejandro Balcázar González
Director

M en E.T. Elvia Tzutzuki Cruz Arizmendi
Subdirector Académico

L. en A. E. Gloria Icaza Castro
Subdirector Administrativo

Dr. en C.P. y S. Marcelino Castillo Nechar
Coordinador del CIETUR

L en T. Juan Anzaldo García
Coordinador de Difusión Cultural

Comité Editorial Culinaria

Dr. Héctor Favila Cisneros
Director

Mtra. Elizabeth López Carré
Asistente editorial

Mtra. Diana Castro Ricalde
Redacción y corrección de estilo

L.D.G. Pedro Mejía López
Diseño gráfico y digital

Esta obra, arbitrada por pares académicos, se
privilegia con el aval de la institución editora.

Colección *Culinaria* No. 1

**Centro de Investigación en Estudios Turísticos (CIETUR)
Facultad de Turismo y Gastronomía UAEM**

ISBN: 978-607-422-308-8

2012. Culinaria. Revista Especializada en Gastronomía

www.uaemex/publicacionesen linea/factor.mx

Contacto: revista_culinaria@uaemex.mx

© Marcelino Castillo Nechar
© Héctor Favila Cisneros
© Andrés López Ojeda
© Graciela Cruz Jiménez
© Rocío del Carmen Serrano Barquín
© Lilia Zizumbo Villarreal

© Patricia Ríos Santillán
© Denise Costes
© Felipe Carlos Viesca González
© Mónica Pérez Sánchez
© Walter Daniel Cisneros Mújica
© Rubén Granados Flores

© Carlos Pérez Ramírez
© Karina Ochoa Leyva
© Arturo Santamaría Gómez
© Ma. Dolores Campuzano Barrera
© Claudia Villegas Marín
© Katina Vackimes Serret

Índice

Presentación

| | |
|--|-----------|
| Política, indicadores, desarrollo y promoción | 1 |
| Importancia del diseño de indicadores para la política turística cultural <i>Marcelino Castillo Nechar y Andrés López Ojeda</i> | 3 |
| Políticas municipales y locales. Su influencia en el turismo y gastronomía en San Miguel Almaya, Méx. <i>Graciela Cruz Jiménez, Rocío del Carmen Serrano Barquín y Lilia Zizumbo Villarreal</i> | 25 |
| La seguridad y salud en el trabajo en la industria de los restaurantes <i>Patricia Ríos Santillán</i> | 39 |
| Plan estratégico para la promoción y difusión de productos turísticos gastronómicos: Importancia de la Marca Gastronómica <i>Denise Costes</i> | 59 |
| Problemáticas y retos del Patrimonio Gastronómico Mexicano: la construcción de indicadores como clave para su desarrollo <i>Felipe Carlos Viesca González y Andrés López Ojeda</i> | 75 |
| Patrimonio gastronómico | 91 |
| El lado cultural del Patrimonio Gastronómico Mexicano <i>Mónica Pérez Sánchez y Walter Daniel Cisneros Mújica</i> | 93 |
| Recopilación de Recetas Gastronómicas de San Francisco Oxtotilpan; usos, costumbres y métodos de preparación <i>Rubén Granados Flores y Carlos Pérez Ramírez</i> | 121 |
| Cultura Gastronómica <i>Karina Ochoa Leyva y Arturo Santamaría Gómez</i> | 151 |

| | |
|--|------------|
| Identidad y tradición gastronómica | 183 |
| El reforzamiento de la identidad a través de la educación para incentivar el turismo Regional y Nacional <i>Lolita Campusano Barrera y Claudia Villegas Marín</i> | 185 |
| Alimentación Prehispánica en la Cuenca del Valle de México, el caso de Tlalpizáhuac <i>Héctor Favila Cisneros</i> | 201 |
| Tradiciones culturales, entorno geográfico y turismo sustentable <i>Katina Vackimes Serret</i> | 213 |
| Sobre los autores | 225 |

Presentación

La importancia que ha cobrado la gastronomía vinculada a la práctica turística no se limita a la elaboración y degustación de platillos por parte de comensales y visitantes a lugares que poseen una riqueza culinaria de renombre. El binomio gastronomía-turismo, como objeto de estudio a nivel superior, plantea una visión interdisciplinaria que constituye una alternativa de formación integral en las carreras profesionales de la actualidad que no solo permita potenciar la riqueza gastronómica de las comunidades sino su desarrollo, impactando en la generación de empleos, captación de ingresos y preservación de prácticas tradicionales.

Una necesidad básica que tiene el binomio gastronomía-turismo se observa en la imprecisión de sus indicadores estadísticos y más aún en la ausencia de una política pública que le otorgue el sentido que se requiere para proyectar el potencial que ella representa para el desarrollo local.

La presente obra, es resultado de los trabajos presentados en la convocatoria que realizaron la Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo (CONPEHT) Capítulo México y la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEM), a Investigadores, académicos, expertos, estudiantes de posgrado e interesados en la gastronomía y el turismo a participar en el *Foro Nacional Gastronomía y Turismo: Diseño de indicadores y establecimiento de políticas*, en noviembre de 2010 en las instalaciones de la UAEM. El propósito de este Foro fue reflexionar sobre la situación actual que guarda la investigación gastronómica y turística en México relativa a sus aspectos socioeconómicos, políticos y del diseño de indicadores que permita tomar decisiones para la difusión, proyección y planeación del turismo y la gastronomía como elementos para el desarrollo de comunidades poseedoras de patrimonios, así como para el diseño de productos gastronómico-turísticos novedosos para México.

El foro igualmente tuvo por finalidad estructurar grupos de trabajo regionales que diseñen y monitoreen el comportamiento estadístico y de acciones políticas en

materia de gastronomía y turismo con miras a conformar una red nacional de investigadores en este campo de estudio.

La presente obra se enmarca, como ya se ha mencionado, en el desarrollo del Foro, por lo cual, antes de realizar la descripción de los capítulos de libros que integran esta obra, resultado de las participaciones de diversos ponentes adscritos a instituciones de educación superior vinculadas a la gastronomía y el turismo, es necesario resaltar los aspectos más relevantes de dicho Foro.

El programa contó con la participación de distinguidas personalidades tanto de la universidad como de la Conpeht. Una de las participaciones, en voz del Lic. Miguel Torruco Marqués, destacó que “La gastronomía tradicional mexicana, al estar inscrita en la lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, compromete - por parte del gobierno- el poner en marcha planes de salvaguardia específicos donde la investigación y monitoreo de su comportamiento permitan generar programas de rescate, preservación, difusión y aprovechamiento que incidan en la toma de decisiones mediante el diseño de políticas públicas ex profeso, por tal motivo la relevancia de este tipo de evento se hace patente por el interés, concurrencia y participación de profesionales, académicos, investigadores y expertos en el tema”.

El programa del Foro fue sumamente rico en el sentido de las participaciones y variación de actividades. Para iniciar, se contó con la presentación de la Dra. Sol Rubín de la Borbolla, Directora del Centro de Documentación Daniel F. Rubín de la Borbolla y Asesora del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, quien presentó la conferencia magistral: “Políticas públicas para el fomento de la gastronomía y el turismo”. Esta conferencia destacó los esfuerzos que se han realizado por parte del gobierno mexicano, a través de diversas instancias como el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (CONACULTA) desde 2002, con una política de preservación a las manifestaciones culturales tradicionales, entre ellas, la gastronomía, pero las cuales no han sido suficientes. Indicó que con el registro de la cocina tradicional mexicana, junto con otras tradiciones nacionales, en la Lista de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Organización de las Naciones Unidas

para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco), el pasado 16 de noviembre del 2010, la necesidad de su estudio, preservación y aprovechamiento es vital pues tal manifestación es mucho más que la elaboración de platillos típicos. Implica, ciertamente, un proceso que abarca desde las formas de cultivo, hasta los implementos y materiales utilizados para producir los alimentos tradicionales así como la organización que alrededor de ellos se gesta: ceremonias, fiestas, ritualidades, que atraen cada vez más a un número amplio de visitantes.

La conferencia de la Dra. Sol Rubín de la Borbolla incluyó el video de la cocina tradicional mexicana presentado ante la UNESCO que demostró el proceso de cultivo, elaboración, preparación y degustación de los platillos típicos, que otorgan identidad específica a la gastronomía mexicana, razón por la cual se incluyó a esta en la lista indicada.

Otra conferencia magistral fue la presentada por el Mtro. Roberto Valdés, Vicedirector de *Consulting De la Riva Group*, un grupo consultor de proyección latinoamericana que realiza, entre otros, estudios de corte mercadológico en el ámbito sociocultural. Su conferencia mostró la importancia del diseño de indicadores precisos para medir diversos tipos de fenómenos de entre los cuales la gastronomía, como manifestación sociocultural, plantea un análisis específico que involucra no solo la medición de la degustación y la percepción de los clientes sino lo que implica como actividad económica en la generación de empleos, captación de divisas o desarrollo local.

Tres actividades más que se llevaron a cabo en el transcurso de la mañana incluyeron la presentación de las Comisiones y Objetivos de la Coordinación de Planificación Gastronómica CONPEHT, la página de la Revista virtual *Culinaria* de la facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM, así como la presentación de un libro.

La presentación de las Comisiones y Objetivos de la Coordinación de Planificación Gastronómica CONPEHT, quien tiene como coordinador al Mtro. Antonio Montecinos Torres, mostró los avances del trabajo realizado por cada una de las

cuatro comisiones que integran la coordinación, dependiente de la actual mesa directiva de la Conpeht a cargo de la Mtra. Marcela Priscila González Garza Ducoing.

En el caso de la Comisión de Definición actualizada del concepto gastronomía y sus variables, en la cual participa la Mtra. Guillermina Torres de la Universidad del Claustro de Sor Juana, se ha logrado desarrollar una definición de gastronomía acorde a los distintos escenarios del sector gastronómico actuales y futuros. En la Comisión de Promoción y Publicidad del Producto Turístico y Gastronómico, en la que participan Denise Costes del Instituto Culinario Universitario de México (ICUM) y Mónica López de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT), se han diseñado y aplicado instrumentos a nivel nacional para el desarrollo de la “Marca Gastronómica Mexicana” con resultados muy halagadores hasta el momento.

En la Comisión Investigación, desarrollo e innovación de nuevos productos académicos (I+D+I), que tiene como participantes a Myrna Bertrán de la Universidad del Caribe y a Luis Enrique Domínguez de la Universidad del Valle de México, se han estado generando instrumentos para monitorear las demandas actuales y futuras de los diversos sectores de la industria turística gastronómica.

Finalmente, la Comisión de Desarrollo de investigaciones y generación de estadísticas de la industria gastronómica, en la que participan Alejandro Balcázar González y Marcelino Castillo Nechar de la UAEM, con el apoyo de Walter Daniel Cisneros de la Universidad de Guanajuato (UG) se presentó el diseño del foro y la propuesta de un observatorio gastronómico-turístico, con la finalidad de contribuir a la medición de los impactos de la gastronomía y el turismo en los diversos sectores productivos, sociales y culturales con los que se relaciona, abordando el trabajo estadístico y la importancia de las políticas públicas para la toma de decisiones.

La presentación de la página de la Revista virtual *Culinaria* de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM, a cargo del Dr. Héctor Favila Cisneros,

Director de la Revista, mostró la manera de acceder a la página a través de la dirección: <http://www.uaemex.mx/Culinaria/>, en la cual se encontrarán los lineamientos editoriales, las secciones, el tipo de artículos publicables, lo publicado, como una invitación no solo para revisar lo que se tiene la revista sino para publicar.

Respecto a la presentación del libro, titulado: Salud y Sociedad en el Tlalpizáhuac prehispánico, del Dr. Héctor Fávila Cisneros, el comentarista, Arqueólogo Ricardo Jaramillo Luque, señaló que es un libro que merece la pena leerse pues muestra, desde una perspectiva bioarqueológica, las condiciones de vida, salud y nutrición de una población antigua del valle de México a través de ciertas evidencias o huellas que dejaron marca en huesos y dientes, así como su relación con la estructura social de esta población prehispánica.

La investigación se basa en el estudio de una serie esquelética proviene del sitio arqueológico de Tlalpizáhuac, Ixtapaluca, Estado de México, y recuperada en diferentes temporadas de campo. La muestra se compone de 30 entierros que incluyen 63 individuos, los cuales cuentan con ofrendas asociadas que permitieron realizar el análisis funerario para inferir el posible lugar que ocupaba el individuo en la estructura social de esta población prehispánica de la antigua cuenca de México.

La sesión vespertina, llevada a cabo en el auditorio de la facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM, incluyó una mesa de trabajo con enfoques multidisciplinarios de la gastronomía y el turismo y la reunión de miembros de la Conpeht para estructurar grupos de trabajos regionales en torno al diseño de estadísticas y políticas públicas vinculadas a la temática.

En la mesa de trabajo, con enfoques multidisciplinarios de la gastronomía y el turismo, se presentaron diez ponencias que abordaron desde el patrimonio gastronómico mexicano, las tradiciones culturales y el turismo sustentable, la seguridad y salud en el trabajo en la industria de los restaurantes, hasta la construcción y diseño de indicadores para el desarrollo, la identidad y la educación

para reforzar el turismo regional, así como las cuestiones de política turística, el diseño de planes estratégicos para la promoción y difusión de productos turísticos gastronómicos y el rescate a comida típica tradicional como la receta de las ranas a la matlazinca o el nacatal. A continuación se describe la importancia de cada una de ellas, las cuales dan lugar a la conformación del presente libro.

El libro está estructurado en tres grandes apartados: Política, indicadores, desarrollo y promoción; Patrimonio gastronómico; e, Identidad y tradición gastronómica.

El primer apartado tiene cuatro capítulos de libro. El primero de ellos es el presentado por Marcelino Castillo Nechar y Andrés López Ojeda bajo el título: *Importancia del diseño de indicadores para la política turística cultural*. En este se expone el alcance de la política turística cultural manifiesta en el programa sectorial para el Estado de México, mediante el análisis de la política turística cultural, la situación del patrimonio turístico cultural, relacionamiento y afectaciones entre los actores sociales, proyección y perspectivas de turismo cultural, así como el diseño de indicadores como una herramienta para el diálogo político. A ello se suma un estudio de campo en la entidad que permite analizar la opinión y el nivel de participación de los actores sociales, escenarios turísticos, posibles metas y prioridades con las necesidades reales del desarrollo del turismo cultural en y del Estado.

El capítulo presentado por Patricia Ríos Santillán, titulado: *La seguridad y salud en el trabajo en la industria de los restaurantes*, destaca cómo en los últimos años -en México- el sector servicios ha tenido un crecimiento importante y dentro de este, de manera particular, la industria de restaurantes. Dicha industria ha sido importante en su aporte a la economía, en la generación de empleos, en preservar y dar a conocer la gastronomía nacional, por lo cual analiza cómo se ha desarrollado, crecido y mantenido. Para ello, un elemento importante en todas las organizaciones, destaca el capítulo, es el elemento humano. Hay que contar con personal comprometido y capacitado, pero también es primordial generar un ambiente laboral idóneo que permita el óptimo desempeño de los trabajadores. En

este contexto, el capítulo se centra en la seguridad y salud en el trabajo, debido a los riesgos que el trabajo en sí mismo implica y por la necesidad de procurar siempre el bienestar de los trabajadores. Un soporte de análisis es la concepción del trabajo decente y productivo, el cual destaca la Organización Internacional del trabajo indicando que hombres y mujeres deben poder acceder a este tipo de trabajo en condiciones de libertad, equidad, seguridad y dignidad humana; por lo que, trabajo decente también significa trabajo seguro. El trabajo seguro es un factor positivo para la productividad y desarrollo económico.

Con el título: *Plan estratégico para la promoción y difusión de productos turísticos gastronómicos: Importancia de la marca gastronómica*, presentado por Denise Costes, se presenta un análisis de que para lograr cumplir con expectativas y objetivos se debe contar con un plan estratégico que contemple metas a corto, mediano y largo plazo y el hecho de diseñar productos turísticos gastronómicos, promover y difundir la importancia de la gastronomía nacional no es la excepción. Para ello se describen las etapas de un plan estratégico, la noción de marca, la marca turística, marca país, marca gastronómica y cómo crearlas. Finalmente, se presenta un comparativo de marcas en el mundo y en México.

El capítulo: *Problemáticas y retos del Patrimonio Gastronómico Mexicano: la construcción de indicadores como clave para su desarrollo*, de Felipe Carlos Viesca González y Andrés López Ojeda, destaca la importancia de que para abordar algunas cuestiones sobre los indicadores empleados en gastronomía, es necesario considerar antes las definiciones de indicadores y métricas. Así entonces, al momento de seleccionar indicadores gastronómicos, es importante que la definición de cada métrica incluya ocho elementos que consideran desde el nombre, la fórmula, la frecuencia, el responsable de la medición, la forma de recolección, el método de muestreo, la confiabilidad de los datos y la manera de analizarlos. La importancia de este capítulo también estriba en la presentación de diversos modelos de indicadores gastronómicos para medir calidad en el servicio, rentabilidad, fuerza laboral empleada, entre otros. Finalmente, se abordan algunos problemas y retos para diseñar indicadores en la gastronomía mexicana.

El segundo apartado tiene tres capítulos de libro. El primero de ellos se titula: *El lado cultural del patrimonio gastronómico mexicano*, de Mónica Pérez Sánchez y Walter Daniel Cisneros Mújica. En este se destaca la importancia de la gastronomía como una faceta de la cultura de un país, que permite descubrir usos y costumbres de una región. Como componente del sector turístico, mueve a miles de visitantes a desplazarse en busca de alimentos típicos impactando económicamente en las regiones poseedoras de este tipo de patrimonio. El documento aborda el origen y evolución de la alimentación centrada en la gastronomía, desde un enfoque de cultura alimentaria en la cual se generan normas de conducta, de consumo y la optimización de recursos en distintos grupos sociales. Igualmente se habla del impacto tecnológico y del surgimiento de ideologías alimentarias que dan forma a esa cultura alimentaria actual. Una reflexión interesante es la relativa a la gastronomía y al patrimonio cultural no solo como herencia de civilizaciones pasadas, sino como producto turístico que propicia la riqueza económica y es generador de fuentes de trabajo y factor de desarrollo local. Se analiza igualmente el impacto que tiene la globalización en la restaurantería y las tendencias actuales del mercado provocando cambios en la forma de gestionar y administrar las empresas en gran competencia.

El trabajo: *Recopilación de recetas gastronómicas de San Francisco Oxtotilpan: usos, costumbres y métodos de preparación*, de Rubén Granados Flores y Carlos Pérez Ramírez, presenta una reflexión de la importancia que tiene la soberanía alimentaria para el desarrollo y crecimiento económico así como para el fomento de las capacidades colectivas e individuales en las comunidades campesinas asentadas en el medio rural, que durante décadas han sido objeto de la exclusión económica, política y sociocultural por parte del modelo económico imperante. Debido a la lacerante comercialización de alimentos con poca cantidad de los nutrientes y alto contenido de grasa que afectan la salud de la población, el capítulo recopila los ingredientes y proceso de elaboración de diversos platillos de la comunidad, a partir del análisis de los usos, costumbres y técnicas de preparación, con la finalidad de contribuir a la preservación y difusión del patrimonio alimentario, así como mostrar la riqueza, diversidad gastronómica,

ingredientes y modos de preparación de los alimentos de las comunidades campesinas de México que beneficien las prácticas alimentarias de las personas.

Karina Ochoa Leyva y Arturo Santamaría Gómez presentan el trabajo: *Cultura Gastronómica*, plantean un concepto de cultura que, más allá de entenderse como múltiples prácticas sociales que se convierten en costumbres, hábitos, comportamientos y tradiciones, las cuales son transmitidas de una generación a otra, destaca su interiorización, entendida esta, como la manera en que el ser humano adopta las distintas formas culturales para realizar cualquier acción. En este sentido, la cocina juega un papel esencial en la cultura, ya que a través de esta se representan los sabores, gustos, costumbres, tradiciones, valores, etc., de un colectivo, los cuales se ven inmiscuidos al momento de preparar un alimento, en los utensilios de cocina con sus significados y funciones de acuerdo al entorno, en la organización y motivo para su elaboración y en las distintas costumbres y tradiciones que lo acompañan. Así, cultura y cocina pueden ser sinónimas. Entre otros temas destacan: cultura alimentaria, ritualización, tradición culinaria, que le dan sentido a la creación culinaria como manifestación e identidad cultural. Tal es el hecho de presentar un breve recorrido, desde la década de los veinte hasta la actualidad, de cómo la cocina forma parte de la identidad mexicana. Su descripción aborda también la importancia de la formación de chefs como aspecto de calidad, vanguardia, distinción y arte en los espacios para la alimentación.

El tercer apartado: Identidad y tradición gastronómica, presenta tres capítulos. El primero de ellos, titulado: *El reforzamiento de la identidad a través de la educación para incentivar el turismo regional y nacional*, de Lolita Campuzano Barrera y Claudia Villegas Marín, aborda la identidad como un elemento dinámico en la cultura que puede cambiar dependiendo de la transformación del individuo. Se apoya, para ello, de una breve descripción del intercambio cultural manifiesto en la historia, particularmente para México, a partir del descubrimiento de América. La gran variedad de grupos étnicos, combinados con los españoles, generó un mestizaje racial y cultural tan variado como atractivo. Para el turista que visita México esto constituye una razón poderosa de su desplazamiento. El capítulo

polemiza sobre la retórica culturalista, el fundamentalismo cultural, como políticas antiinmigrantes. Igualmente refiere la relación turismo identidad como un elemento que refuerza no solo el valor de los propios viajeros como voceros de la riqueza de los lugares visitados, sino el beneficio que tiene para la preservación del patrimonio cultural. En este sentido, se argumenta, la educación juega un papel importante para la práctica y tolerancia del turismo. A los niños de primaria se le podría inculcar este valor a través de actividades lúdicas que en el trabajo se presentan.

El trabajo de Héctor Favila Cisneros: *Alimentación prehispánica en la cuenca del Valle de México, el caso de Tlalpizahuac*, nos presenta una panorámica de la alimentación en la antigua Cuenca de México a través del registro arqueológico, mostrando un interés por la alimentación de un grupo de pobladores del Altiplano Central en el mágico mundo prehispánico mesoamericano.

Finalmente, el capítulo denominado: *Tradiciones culturales, entorno geográfico y turismo sustentable*, de Katina Vackimes Serret, indica que hablar de tradiciones culturales en México es referirnos a los pueblos étnicos pero insertos en un entorno geográfico que, al integrarlas a la industria turística, cobran importancia económica, social y ecológica aunada al aprovechamiento de los parajes naturales y las manifestaciones culturales de las comunidades indígenas. Destaca la importancia de las tradiciones de los pueblos étnicos de México como cosmovisiones arraigadas en una tierra y en una historia, en el que la identidad, como rasgos culturales forjados y reforzados a través del tiempo, identifican a un individuo como parte de un grupo, comunidad o nación, dándole sentido a la conformación de los pueblos. En este trabajo se describen los distintos grupos indígenas en el país, su importancia con base en el vínculo que establecen con su tierra, entorno geográfico y significado que le otorgan a la naturaleza y a sus manifestaciones culturales. Aborda una reflexión del turismo sustentable como medio que fomenta el respeto a la autenticidad sociocultural de las comunidades anfitrionas, conservación de sus activos culturales arquitectónicos y los valores tradicionales, así como contribuir al entendimiento y a la tolerancia intercultural.

Finalmente, presenta una serie de ejemplos de proyectos ecoturísticos en regiones donde participan comunidades indígenas.

La importancia de este tipo de trabajos, más allá de los análisis presentados, demuestra que existe en México un grupo de investigadores que están preocupados y ocupados acerca del rescate, preservación y aprovechamiento integral que el patrimonio cultural tangible e intangible puede representar para las comunidades locales y su posible desarrollo, además de que seguir estos temas de investigación puede representar grandes ventajas para contar con documentos que refuercen la orientación de las políticas públicas y el diseño de indicadores que permitan una adecuada planeación y proyección de la gastronomía y el turismo en nuestro país.

Aunque la gastronomía y el turismo van muy de la mano para potenciar un cierto desarrollo, descubrir en dónde radica la justa relación de ellos -para establecer acciones coherentes para su proyección- es el verdadero *arte* que, a la manera del pintor que crea cuadros extraordinarios que pueden conmover y del cocinero que se convierte en artista cuando tiene cosas que decir a través de sus platos, quienes lo investigan -para construir conocimientos- y aquellos que toman decisiones -para intervenir en la realidad y transformarla en beneficio de todos- es el gran reto que ahora se cierne sobre este tema. Enhorabuena a todos los participantes de este documento por sus relevantes aportaciones.

Marcelino Castillo Nechar

Héctor Favila Cisneros

Coordinadores

Política, indicadores, desarrollo y promoción
Primera parte

Importancia del diseño de indicadores para la política turística cultural

Marcelino Castillo Nechar

Andrés López Ojeda

Introducción

El Plan de Desarrollo del Estado de México, para el período 2005 al 2011, considera como prioritaria la actividad turística. De hecho, el haber convertido una Dirección General de Turismo en Secretaría de Turismo da cuenta de esa importancia en lo formal. En cuanto a la cuestión cultural, el plan destaca la necesidad de fomentar programas de rescate de haciendas, pueblos mágicos, posadas familiares y la preservación de centros arqueológicos e inmuebles patrimoniales (GEM: 2005:41), lo cual demandará la creación de un programa que articule la riqueza turística cultural de la entidad con las necesidades y demandas de los visitantes, tanto reales como potenciales. Salvo esta consideración relativa a la cultura o mejor dicho a las manifestaciones culturales, la orientación parece dirigirse hacia la cuestión comercial y empresarial del turismo cultural. En este sentido, el determinar cómo está estructurada la oferta, cuáles son los proyectos para su puesta en marcha así como los mecanismos de integración y promoción de esa oferta, aunados a la toma de decisiones de los actores involucrados, son un aspecto poco analizado e investigado en la importancia y trascendencia de políticas turísticas culturales.

Al respecto, la determinación y establecimiento de las políticas turísticas culturales, se efectúa a través de diversos mecanismos, uno de ellos lo constituye los foros de consulta y las líneas electrónicas que el organismo oficial promueve como una forma de participación ciudadana abierta y democrática, con el cual se diseña y crea el programa respectivo de turismo para gestar un desarrollo integral, argumentando que todas las inquietudes y expectativas han sido recogidas para tal cometido. Empero, la realidad se ha encargado de mostrar que muchas ideas valiosas (proyectos alternativos de turismo cultural, por ejemplo) se pierden por

aspectos operativos e instrumentalistas (reacondicionar señalamientos, limpiar carreteras, etc.)

Esto es resultado de una carencia de indicadores turístico-culturales como: prioridades en inversión turística, desarrollo de nichos de mercado, orientación de la promoción, integración de nuevos productos hasta necesidades de creación de infraestructura y servicios generales, seguridad, conservación del medio ambiente o higiene, entre otros, los cuales no permiten generar con precisión políticas en este campo, desconociendo la situación real que los diversos actores viven en la práctica de una modalidad del turismo: la cultural. A falta de este tipo de trabajos, no sólo se limita el llamado ejercicio democrático de planeación sino la posibilidad de determinar ciertos escenarios turísticos que permitan alcanzar la efectividad proyectada.

En este sentido, el presente trabajo tiene como finalidad principal determinar el alcance de la política turística cultural manifiesta en el programa sectorial para el Estado de México, mediante el análisis de ciertas variables (concepción de política turística cultural, situación del patrimonio turístico cultural, relacionamiento y afectaciones entre los actores sociales, proyección y perspectivas de turismo cultural, etc.) que permitan analizar la opinión y el nivel de participación de los actores sociales, escenarios turísticos, posibles metas y prioridades con las necesidades reales del desarrollo del turismo cultural en y de la entidad.

Para la realización de la investigación se tomó como base un estudio centrado en:

- El Plan de desarrollo de la entidad y programa oficial de turismo del Estado de México
- El diseño de instrumentos para el análisis de los actores sociales del turismo y su opinión respecto a la política turística cultural implementada en la entidad (funcionarios públicos, turistas, comunidad local y empresarios turísticos)
- Un estudio muestral por zonas y sectores turísticos en el Estado (25 municipios del Estado: Acolman, Aculco, Almoloya, Amecameca,

Atlacomulco, El Oro, Ixtapan, Lerma, Malinalco, Metepec, Naucalpan, San Felipe, Tejupulco, Temascaltepec, Temoaya, Tenancingo, Tenango, Teotihuacán, Tepetzotlán, Texcoco, Toluca, Tonicato, Valle de Bravo, Villa del Carbón y Zinacantepec)

- Un análisis de documentos, investigaciones y estudios sobre el panorama inmediato y mediato del desarrollo socioeconómico y turístico en la entidad
- Una argumentación propositiva en apoyo a escenarios turísticos prioritarios que responda al fomento, gestión y desarrollo de un turismo integral e integrador

En esencia, esto constituye el estudio que a continuación se presenta.

Indicadores para el desarrollo

Desde hace varias décadas es común escuchar el término desarrollo, como la palabra mágica que pretende resolver las diferentes brechas entre ricos y pobres, las necesidades básicas y las expectativas insatisfechas de una gran parte de la población y de la sociedad que se encuentra marginada.

Recientemente, el interés del Banco Mundial –cuando de desarrollo se habla– está centrado en la sostenibilidad en todos sus aspectos. De esta manera términos como cultura, desarrollo y sostenibilidad parecen ser el nuevo lenguaje que se ha incorporado a todo tipo de planeación, particularmente en el ámbito turístico, aún más cuando se les vincula como poderosos mecanismos de combate a la pobreza. Bajo esta idea, cada vez más actores sociales han entrado a la arena de la política turística para proponer programas y proyectos que, en muchas de las ocasiones, debido al juego de fuerzas sociales y prácticas de poder, no logran concretarse al dársele prioridad a proyectos de actores sociales de mayor peso en la toma de decisiones de la política turística.

Aún en contra de esto, es ampliamente observable que en las últimas décadas el diseño de indicadores para medir no sólo el desarrollo sino la política turística han establecido ciertas líneas prioritarias de acción, tales como:

- Conservación
- Identidad
- Creatividad (World Bank-Unesco;1999:4)

En este sentido, el concepto tradicional de desarrollo, sinónimo de crecimiento económico, ha estado desfasándose por uno que aboga por la integralidad del ser humano. Una política que retome esta orientación deberá considerar que existen fuertes motivaciones, mejores interacciones y más coherencia entre las acciones de los actores sociales y el diseño de las políticas turísticas de desarrollo que rebasan el simple discurso para hacerlas efectivas y reales a las demandas de la sociedad. Por ello, el diseño de políticas turísticas públicas y los actores de estas requieren mayor precisión, realización e imaginación creativa que las haga viables, bajo el considerando de que cualquier agregado a la política turística deberá involucrar parámetros de valoración los cuales dependerán de juicios éticos.

En el diseño de indicadores de política turística, bajo esta perspectiva, la Organización Mundial de Turismo ha propuesto diversos *items* que pueden ser útiles en el estudio. Existen también otros indicadores provenientes de la Cuenta Satélite de Turismo, así como de algunos organismos internacionales tales como el *World Statistics Ltd*, de New York, USA; el *Human Development Report Office United Nations Development Programme*, UNDP, en New York, USA; o en México los creados por el Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias (CRIM) de la UNAM y el CONACULTA. Sin embargo, entendemos que los indicadores aún cuando algunos puedan ser útiles, éstos deben crearse a las condiciones y necesidades que demande el objeto de estudio en cuestión.

El diseño y aplicación de indicadores tipo es útil para monitorear un determinado tipo de política turística y sus esquemas de desarrollo, pero hay que dejar en claro que un indicador es una herramienta para el diálogo político y no simplemente un dato estadístico. El incremento en el uso de indicadores es una nueva tendencia en el diálogo político, pues ellos ayudan a atrapar la atención de los diseñadores de las políticas acerca de la urgencia, necesidades y prioridades de las demandas

de la sociedad, por ello los indicadores más que un dato estadístico es un hecho objetivo.

La metodología en el diseño de indicadores de política turística, ha de empezar por definir un área conceptual e identificar las dimensiones que abra la misma, con el objeto de no hacer de un simple indicador de política turística el reflejo de una compleja y multidimensional realidad de lo que implica la política en lo general. El área conceptual de los indicadores de política turística considerará a la política como un objeto desarrollable, donde la diversidad y lo complejo no sean sinónimos de homogeneidad en la instrumentación de programas y/o proyectos, sino ante todo una cuestión ética que revalore las necesidades de los actores sociales y les dé respuestas satisfactorias.

Al menos hay tres escuelas de pensamiento que han desarrollado investigaciones sobre indicadores culturales: la representada por G. Gerbner y K.E. Rosengren de Suecia, que realizan un análisis de contenido de obras simbólicas; la segunda, que cuantifica valores de la población por medio de entrevistas; y la tercera que estudia los indicadores culturales dentro del proceso que va de la creación al consumo de los bienes y servicios culturales (Pfenninger; 2004:6). Lo importante de ello es que un indicador no debe ser una simple estadística, sino una herramienta diseñada a partir de ciertos datos que le den sentido y faciliten la comprensión de la información. Debe ser una información sintética que oriente sobre dónde se está con respecto a cierta política y que ayude a los responsables de las políticas a tomar decisiones asertivas.

Según Arlene Fleming, especialista en recursos culturales y consultora del Programa de Cultura y Desarrollo Sostenible del Banco Mundial, señala: “Identificar indicadores culturales es muy difícil, ya que para el Banco Mundial la cultura y el desarrollo sostenible son vistos en el contexto de reducción de la pobreza, de la sociedad civil y de la inclusión social, creando un rico tapiz de factores y asuntos. De ahí, la identificación de indicadores culturales no es un tema de contar museos de arte: es mucho más complejo y con más matices” (Flemming; 1999:37).

En cuanto a la situación que vive la producción de indicadores culturales en Iberoamérica es hablar –según Bonet– “...de una realidad heterogénea, llena de vacíos, hija de una lógica administrativa bastante anticuada y a menudo opaca. Tampoco la situación europea es extraordinaria, aunque en los últimos años se ha hecho un considerable esfuerzo de sistematización, transparencia y puesta en común. México y Chile son los dos países latinoamericanos que más han avanzado en la elaboración de un sistema de estadística culturales a lo largo de los últimos cinco años, pero sus instrumentos y sistemas de recogida y sistematización de la información, así como de elaboración de resultados tienen poco en común” (Bonet; 2004:2).

La cuestión por la que se observa esto es debido a que más allá de la situación regional, la información estadística sobre el sector cultural es escasa, con limitadas series temporales, poco homogénea país por país, y con una muy baja capacidad para ajustarse a las nuevas necesidades informativas del mundo contemporáneo. Generar estadísticas, según Bonet, es caro, requiere rigor y continuidad temporal. Si a eso le sumamos que los gobiernos tienden a centrarse en las cuestiones sociales y económicas, y la cultura no es parte importante de este tipo de análisis, entonces el panorama se agrava.

Política, turismo y cultura

La concepción tradicional del turismo -al efectuar el análisis de las políticas turísticas, con respecto a su modelo de conducción- suele remitirse al simple discurso político y a la planeación gubernamental que se hace de la actividad turística para programar el aprovechamiento y beneficio de los recursos; lo cual es sumamente parcial y superficial. Por otro lado, la visión académica asume, como eje central de la política turística, el tema de las necesidades del individuo en materia del uso óptimo del tiempo libre y las denuncias de la manipulación del mismo por las empresas multinacionales, faltando un análisis más profundo y crítico a la opinión de los actores y sus expectativas en la política turística.

Por lo antes expuesto, partamos, inicialmente, de una concepción etimológica de política a fin de dimensionarla. El término política proviene del griego *polis* o ciudad y de algún modo hacía referencia a los asuntos que eran de la incumbencia de la colectividad, es decir de los asuntos públicos (Andrade Sánchez E.;1980:5). En inglés, de la misma raíz griega, se han derivado dos palabras: *policy* y *politics* (Borja; 1997:799). La primera tiene dos significaciones: arte, astucia, prudencia, sagacidad en la dirección y manejo de los asuntos y, la otra, curso o plan de acción, particularmente política, dirección de los negocios públicos. En cuanto al segundo término *-politics-* se entiende a la política como la ciencia o arte que trata de la administración y manejo de los negocios públicos (Spears; 1985:245).

Por otro lado, cuando se alude a la política como "...la ciencia o arte de gobernar; la actividad de personas y ciudadanos que tratan asuntos de índole pública; la norma que se establece para mantener un orden de las tareas a realizar; (*así como*) la forma en que se desarrolla algún asunto público o la manera en que se utilizan los mecanismos para ejecutar un trabajo determinado" (RAE; 1984:1082), es necesario puntualizar que en este tipo de acciones que desarrolla un gobierno en particular, se refiere a relaciones y cosas que ese gobierno decide o no hacer, sin que por ello realmente se reconozcan abiertamente a los actores y sus divergencias, aunque sí se percate uno de ello.

Por lo tanto, es necesario entonces reconocer que: "La política tiene dos dimensiones: la primera hace referencia a la búsqueda del consenso y del acuerdo, mientras que la segunda considera que la política es sobre todo una lucha intensa y apasionada y que es pura y simplemente una expresión del poder" (Beneyto en Cisneros;s/f:1. Cfr: Bobbio; 1983:362 – Vacca; 1984:55). Como se observa en esta cita, por un lado la política es acuerdo consensado y por el otro es intolerancia en el cual el poder de un individuo, secta o clase social adquiere legitimidad sobre el resto de las personas, por diversos medios, pero en ambas, hay un común denominador: el poder.

Cabe señalar que analizar la complejidad de las políticas turísticas, también refiere a la cuestión organizacional, donde las decisiones surgen -aparentemente- de un largo proceso <democrático> y de concertación, a fin de alcanzar ciertas metas. Por lo cual, no se trata solamente de evaluar un sistema gubernamental o los instrumentos que utiliza sino el sentido y significado que adquieren los planteamientos políticos con la concurrencia de diversos actores al respecto de un ámbito en particular, en este caso el turismo.

Por su parte, al turismo se le ve como un hecho al que se le “aplican políticas” para su conducción, ejecución y evaluación con variaciones de concepción y operatividad, según el momento histórico y los gobiernos en turno. El interés surge, precisamente, de reconocer que el turismo es un fenómeno social que interrelaciona no sólo a turistas con una población local, sino que se manifiesta como una compleja actividad socioeconómica que requiere la intervención del gobierno y las leyes para normar su práctica y la participación de prestadores de servicios turísticos, inversionistas, empresarios, así como de los medios -propagandísticos, publicitarios, educativos, técnicos, profesionales- de que se valen aquellos para atraer, hospedar, recrear y satisfacer las demandas turísticas al descanso creativo, a las vacaciones y para la *democratización y libertad* del viaje de los visitantes durante su tiempo libre, en espacios físico-geográficos que cuentan con una amplia diversidad de recursos para ser “aprovechados” *en beneficio* de los actores, la población y la región misma.

Así, cuando de política turística se habla en la concepción más tradicional, se la establece como una área específica de las políticas gubernamentales en la que el Estado se manifiesta como un agente regulador y productor de bienes y servicios con base en la asignación de recursos humanos, materiales y financieros para cumplir con sus objetivos (Cibotti y Sierra; 1982). En ese sentido, el papel regulador del Estado -como administrador público- remite a sus actividades de planeación, organización, ejecución y control para alcanzar los objetivos señalados, así como las relaciones sociales y la normatividad que protege el

interés común (Terry; 1988:22 – Bonnin en Orozco; 1985:XXVII-XXX), aunque aquí sería conveniente preguntar ¿de qué interés común estamos hablando?

Sin embargo, el problema principal que afronta el turismo y la cultura no es su manejo y orientación como negocio sino la aprehensión y operación de una realidad que en el discurso, en el modelo y en sus políticas está resultando marginadora de las masas, alienante en las relaciones turísticas y poco sustentable para el desarrollo integral de los destinos turísticos.

Turismo-cultura es una relación que implica mucho más que instrumentar programas de promoción, inversión o propaganda; implica un esfuerzo por reconvertir desde lo teórico, normativo, educativo, medioambiental, hasta lo étnico, sustentable y cualitativo de tal práctica. Implica reflexionar críticamente no sólo la problemática que plantea el análisis de aspectos como el tiempo libre, la sociedad de consumo, las tendencias culturales y sociales de la práctica, motivos y gustos en la elección de determinados destinos turísticos, sino también la condición contextual de la actividad centrada en sus políticas, modelos de conducción que impactan la vida comunitaria, la globalización y modernización del turismo y las prácticas culturales características del momento, entre otros.

El discurso convencional respecto al *turismo cultural* constituye uno de los elementos centrales de las políticas de desarrollo del sector oficial y, lo que resulta aún más importante, es que la cultura local se convierte en un componente fundamental de dicha oferta turística. El patrimonio, costumbres y manifestaciones culturales, más allá de su carga simbólica, de su capacidad intrínseca, de ser reflejo de una cultura concreta (García;1990), adquiere ahora *un valor añadido*: el de su rentabilidad económica (Prats;1997).

La cuestión que no puede pasar inadvertida es que la forma en que se manifiesta la modernización es síntoma de la racionalización instrumental del Estado que se constituye en un discurso que coloniza a sus receptores (Habermas;1989), aún en el ámbito micro, donde aparentemente se están gestando nuevas alternativas de desarrollo local mediante proyectos de desarrollo turístico cultural. No se olvide

que los procesos de modernización tienen que ver con la reorganización del capital, del cual se gestan transformaciones en lo económico –sobre la base del cambio de las estrategias de acumulación– pero también en lo social y político y, en ellos, se encuentra el turismo.

El turismo, como un entramado complejo de relaciones y actividades económicas, sociales, culturales, administrativas, políticas y legales que trascienden las fronteras nacionales, implica un modo de vida y una dinámica social que tiene como reflejo la instrumentación de políticas para los fines que impone una economía mundial constituida al Estado-nación en sus procesos de acumulación capitalista. En tal virtud, la política turística que instrumenta el Estado en los países subdesarrollados es factor de difusión de las relaciones mercantiles neoliberales y elemento necesario que se implementa en ese sentido y, a pesar de ser incompletas y específicas, tales políticas no surgen de las entrañas de la sociedad sino de un modo de producción que ha sido lanzado desde el exterior, dando lugar a este subdesarrollo (Mathias y Salama;1986:29-30).

Aportaciones

En México, el impulso del turismo cultural ha significado poner en marcha ferias regionales, exposiciones artesanales y actividades de diversa índole, entre las que destacan diversos programas básicos de fomento al turismo cultural.

Es menester señalar que a partir de la década de los ochenta el gobierno federal crea programas que tienen como eje central la promoción de la cultura y el turismo, tomando en cuenta la comercialización abierta con incentivos a los grandes inversionistas. En la actualidad, existe un programa de *turismo cultural* (Sectur-Redes;2001) que ha realizado esfuerzos por reconcebir la importancia del turismo con relación a la cultura y viceversa, empero, no logra sobrepasar el enfoque mercadológico característico de los tiempos rimbombantemente llamados modernos y globalizados, donde la cultura turística y el turismo cultural no dejan de tener ese mismo enfoque convencional y refuncionalizado en los programas oficiales estatales.

Incluso existe un sistema de información cultural (SIC) implementado por el CONACULTA el cual es información accesible para todo público, sistematiza y genera de manera regular para elaborar diagnósticos, orientar la toma de decisiones y evaluar las políticas culturales (Castellanos; 2004:2, vid: <http://sic.conaculta.gob.mx/>). El resultado actualmente es una base de datos que establece campos ampliamente aceptados como de orden cultural, inclusión de información dirigida a promotores culturales, investigadores, artistas y público en general, además de incluir instituciones, infraestructura, bienes y servicios culturales.

Esta información se encuentra sistematizada en una base de datos que permite su aprovechamiento para diversos fines de consulta y análisis. Se puede, por ejemplo, ubicar qué teatros en el país tienen determinado aforo, escenario o sistema de sonido; cuál es el equipamiento de infraestructura cultural de un estado o municipio --ya sea en términos absolutos, per cápita o en función de características demográficas específicas (por sexo, grupo de edad, nivel de educación, etc.)—qué opciones de educación artística existen por nivel o disciplina; qué festivales se realizan con un tema específico, en alguna ciudad o en alguna época del año; qué apoyos se ofrecen por especialidad y qué proyectos se han realizado con estos recursos, por citar algunas opciones. Adicionalmente, El Sistema de Información Cultural puede vincularse y cruzar información con otras bases de datos con información estadística que están en Internet, lo que permite potenciar su capacidad de análisis con información de otros sectores y construir indicadores que incorporen variables demográficas, de educación, económicas, de finanzas públicas y de equipamiento urbano, entre otras muchas opciones.

Los temas que se están trabajando son los siguientes:

- ✓ Participación cultural: procurando determinar las pautas diferenciadas de consumo y prácticas culturales, por grupo social y por región, desde una perspectiva amplia que incluya tanto las “bellas artes” o “alta cultura” como

las industrias culturales y las culturas populares y regionales en sus múltiples vertientes étnicas, rurales y urbanas.

- ✓ Financiamiento de la cultura: para precisar la magnitud y las distintas modalidades de apoyo financiero a la cultura de los gobiernos a nivel federal, estatal y municipal, el sector privado, las fundaciones nacionales e internacionales y las asociaciones civiles.
- ✓ Impacto económico de la cultura: tanto en términos directos en empleo, contribución al PIB y a la balanza de pagos, etc., como en términos indirectos.
- ✓ Impacto social de la cultura y vinculación entre cultura y desarrollo.

El problema es que no se le está dando un buen uso, es más no todos conocen la existencia de esta base de datos y más aún no la saben usar para obtener todo el beneficio posible.

Por su parte, en el Estado de México, los programas de fomento al turismo cultural –a través de su organismo oficial: la ahora Secretaría de Turismo– ha implementado una política de promoción turística tanto para la ciudad de Toluca como para la misma entidad. Sus programas datan del año de 1977 en el que el turismo social buscó incidir en la difusión y disfrute de la cultura (Meneses;1988). En la actualidad, la Sectur del Estado de México (antes DIGETUR) ha establecido las bases para configurar un plan de fomento al turismo de carácter cultural sustentado en cuatro programas fundamentales:

- El Programa de *Pueblos Mágicos*
- El Programa de *Turismo Social*
- El Programa *En el Corazón de México*
- Programa *Metepéc: ciudad típica artesanal* (DIGETUR;2002).

La operación de los programas de turismo cultural en el Estado de México, desde el punto de vista de su conceptualización y diseño, parecen adecuados y reflejan un esfuerzo legítimo por promover la riqueza histórica y cultural de la entidad. Desafortunadamente, en el plano operativo, dicho esfuerzo no se hace patente en

términos de eficiencia y de eficacia. Como una dificultad importante en la implantación de los grandes planes estratégicos nacionales –en materia de turismo– podemos identificar, sin lugar a dudas, a la estructura organizacional bajo la cual están configuradas las oficinas encargadas de la puesta en marcha de los planes y programas de desarrollo turístico. De hecho, la simple réplica jerárquica de la Secretaría de Turismo a nivel federal en Secretarías y Direcciones de Turismo Estatales ya supone una duplicidad de funciones y, por lo consiguiente, una primera posibilidad de falta de congruencia en la interpretación particularista que los titulares de la SECTUR, en cada entidad federativa, dan a las grandes políticas nacionales establecidas por su organismo central.

Uno de los grandes obstáculos en la gestión de la política turística mexicana es la falta de una nueva concepción de la misma, pero más aún una falta de coordinación para ejecutar los planes aprobados por las diversas instancias. Por ejemplo, la falta de coordinación operativa se observa porque los acuerdos y decretos promulgados por la Sectur federal no sólo no son suficientemente divulgados sino que carecen de una adecuada interpretación.

Al respecto, de las entrevistas con funcionarios públicos y administradores de proyectos de turismo cultural, a nivel municipal, comentaron que tales acuerdos y decretos no son suficientemente divulgados pero más aún no son correctamente interpretados por la Secretaría de Turismo Estatal, menos aún a nivel de oficinas municipales. Esto debido a que cada una de ellas establece sus propias prioridades, programas y mecanismos de ejecución y control de su política turística local. Resultado de ello, la cuestión promocional y los medios utilizados está a su libre albedrío. Igualmente, se observó una divergencia en la concepción de la política turística cultural, la gran mayoría la considera como ciertas estrategias para regular el turismo cultural y otro tanto como planes y programas, es decir, se refieren fundamentalmente a su cuestión operativa, dejando de lado que en una política turística cultural está presente la cuestión del poder y los intereses de grupo. Sin embargo, algo más grave es el desconocimiento de la base de datos del conaculta y el manejo de datos de otros sectores para los

diagnósticos, programas y toma de decisiones en la cuestión del turismo cultural en la entidad.

En lo que respecta a los beneficios que puede generar una política de turismo cultural, se refirieron básicamente a la difusión de las manifestaciones culturales y a su importancia como derrama económica. En cuanto al tipo de política turística cultural que más se hace presente en la entidad es la que refiere a la difusión de las manifestaciones y recursos. Mientras que la gestión que se efectúa acerca de ella es la que se refiere a la cuestión de los recursos asignados a proyectos y programas. Al cuestionárseles sobre la manera en que está plasmada la opinión de la comunidad en tales políticas, manifestaron mayoritariamente que no se toma en cuenta seguida por los diagnósticos a la población.

Al inquirir acerca de una política turística cultural integral, las opiniones se cargaron hacia las propuestas de preservación, de difusión y de desarrollo sustentable. Por lo que en su opinión proponían que dichas políticas deberían estar enfocadas hacia el desarrollo, la conservación y la difusión.

En el caso de los turistas, la cuestión de dar más impulso a la identidad de la comunidad y preservar su cultura y tradiciones es lo prioritario que debiera ser tarea del gobierno. Los mayores atractivos para ellos lo constituyeron los culturales, los cuales consideraron en buenas condiciones, aunque no logran reconocer cuáles son las instituciones que más participan en la preservación y difusión de tales atractivos por falta de información. También destacaron que debieran implementarse actividades variadas en los atractivos culturales que escasamente se cuenta con ellas, entre las cuales mencionaron convivencia con la población local, actividades deportivas y recreativas, caminatas y senderismos. En general los servicios turísticos los clasificaron como buenos y regulares, pero no así la señalización que consideraron como regular y mala.

En consecuencia, ellos proponen a las autoridades mayor difusión y mejor mantenimiento de las instalaciones y atractivos. En su responsabilidad, ellos

propusieron poderse integrar a talleres y programas de conservación dado que observan que en general hay poco respeto a los lugares y atractivos culturales.

En cuanto a los prestadores de servicios turísticos, consideran que sus clientes se desplazan a los lugares movidos fundamentalmente por los atractivos culturales, seguido por el de diversión y descanso. Una gran mayoría de ellos no cuenta con información turística del lugar y los atractivos para sus clientes, y los pocos que sí solo tienen folletos y trípticos un tanto desactualizados. En general se percibe que los servicios son escasos y deficientes para satisfacer las expectativas de los clientes y turistas que llegan a sus localidades. Consideran que los turistas dejan importantes beneficios económicos a las localidades que visitan pero también dejan contaminación y deterioro ambiental. La mayoría de ellos no participa en programas conjunto con el gobierno para impulsar y mejorar la actividad turística en la localidad. Respecto a la opinión que tienen de la actuación del gobierno para promover, conservar y mejorar la actividad turística cultural en primer lugar aparece deficiente seguida por regular y finalmente buena, en menor medida. Para priorizar la política turística cultural, ellos opinan que es necesario priorizar el desarrollo e impulso de los programas así como la difusión de los mismos.

Por su parte, la población opinó que desconocían la existencia de programas culturales para el lugar, pero consideran que los turistas que visitan sus poblaciones le asignan un valor a las mismas y buscan conservarlas, no destruirlas. El valor de la visita de turistas la observan desde lo económico, pero observan que el patrimonio cultural de sus localidades se encuentra descuidado, maltratado y en mal estado. Y en ello, va de por medio una mala labor del gobierno por rescatar, conservar y difundir los atractivos culturales, es más las escasas acciones del gobierno las perciben en el plano de la promoción y difusión de los atractivos por lo cual consideran que no hay un apoyo real del gobierno para mejorar los atractivos y los apoyos a los mismos. En consecuencia proponen que el gobierno promueva mayor inversión, involucramiento de la población y difusión de sus atractivos culturales.

En suma, consideran que no han sido tomados en cuenta ellos para participar en el diseño de las políticas turísticas culturales del lugar, motivo por el cual los desplazamientos por motivos culturales, por parte de los turistas, los consideran secundarios, aunque están conscientes de que sus localidades poseen atractivos culturales de gran magnitud que los turistas no se ven movidos precisamente por ellos. Creen que si se promoviera más esta cuestión ellos tendrían mayores beneficios, sobre todo económicos. Sin embargo, por falta de involucramiento de la población, consideran que muchas tradiciones y festejos importantes se están perdiendo con consecuencias para la difusión turística del lugar.

En cuanto a los recursos humanos que laboran en los organismos oficiales del turismo, el panorama es desolador: a pesar de cierta formación en el área, no se ve manifiesta en la forma de intervenir ni de concebir la realidad práctica del turismo cultural. Las empresas turísticas muestran una falta de orientación hacia las necesidades del cliente en materia de turismo cultural; el paradigma turismo-cultura se limita a las manifestaciones arquitectónicas y a la artesanía.

El diseño y operación de los programas de turismo cultural en el Estado de México, parecen adecuados y reflejan un esfuerzo legítimo por promover la riqueza histórica y cultural de la entidad. Desafortunadamente resultado limitado ese enfoque y más aún en el plano operativo dicho esfuerzo no se hace patente en términos de eficiencia y de eficacia.

En el Estado de México, como en la mayoría de los Estados de la República, las empresas hoteleras, las agencias de viajes, las empresas de transporte y el sector de empresas de servicios de alimentación establecidos en la capital estatal y en las cabeceras municipales operan con objetivos organizacionales y sistemas operativos completamente distintos y desligados entre sí y en su relación con el papel que juega el turismo cultural en el Estado.

Es penoso admitir que en los hoteles o en espacios de servicios turísticos, se carezca de información actualizada y atractiva acerca del turismo cultural; si a ello le sumamos que las agencias de viajes en la entidad centran sus esfuerzos

promocionales en la captación de los turistas que viajan al extranjero y un escaso o nulo esfuerzo de comercialización dirigido hacia el mercado doméstico o hacia el turista extranjero que, ya estando en el país, desea realizar algún recorrido turístico con un contenido cultural, las posibilidades de este tipo de turismo se restringen.

Es indispensable contar con un conjunto estructurado de atractivos, rutas y servicios que permitan al viajero -que busca la alternativa cultural- hacer el recorrido, pernoctar, alimentarse, comunicarse y hacer uso de servicios de asistencia médica, cambio de moneda, etc., al amparo de un verdadero plan de servicios turísticos adecuadamente conceptualizado y sobre todo, eficazmente puesto en operación por parte de organismos gubernamentales responsables y profesionales que vigilen continuamente su eficiencia y eficacia.

Al evaluar en lo general la situación del patrimonio, se identificó la factibilidad de lugares de potencial turístico cultural.

Este ejercicio de investigación se realizó para los lugares seleccionados las siguientes regiones socioeconómicas del Estado de México: Toluca, Zumpango, Texcoco, Tejupilco, Atlacomulco, Coatepec Harinas, Valle de Bravo y Jilotepec, dando por resultado un cuadro de concentración general. A continuación se describen los resultados de varias de ellas.

Toluca y Atlacomulco, en estas zonas la principal oferta turística es cultural y de negocios debido a que cuenta con gran variedad de museos, conventos, parroquias, sitios arqueológicos, teatros, monumentos, danzas tradiciones y artesanías. Aun cuando se buscan preservar y mantener los recursos culturales no hay una adecuada planeación para su difusión y atractividad del mercado.

Zumpango, Texcoco. Estas zonas se ven representadas por sus zonas arqueológicas y otras propias para el ecoturismo, sin embargo sus altos índices de población obligan un desarrollo económico de tipo comercial principalmente pero explotan para un turismo local la tradicional gastronomía a base de barbacoa,

carnitas, mixtotes, moronga, moles y otras especialidades con gran variedad de recetas.

Las regiones de Tejupilco y Coatepec Harinas se caracterizan por tener como atractivos culturales iglesias, haciendo hincapié en la riqueza cultural de zonas hacendarias.

Valle de Bravo se reconoce por su desarrollo turístico y comercial dando una proyección mundial pero manifiesta la necesidad de toda región, el Estado y el país de mejorar las situaciones de política turística para generar riqueza en forma y cantidades adecuadas, fomentar un intercambio equitativo de recursos entre los diferentes sectores sociales, adoptar valores que generen comportamientos armónicos con la naturaleza y entre los seres humanos y con ello mantener un adecuado nivel de vida en la población.

El potencial sociocultural del Estado cuenta con danzas regionales que manifiestan un significado especial en cada zona ya que muestran el sentimiento que transmiten a su público mediante el movimiento, coloridos vestuarios, tradicional música, también cuenta con una extensa variedad de platillos típicos que deleitan a propios y visitantes. Recetas que vienen desde tiempos prehispánicos y que han pasado de generación en generación conservando aún sus nombres.

Los mexiquenses tienen un gran número de tradiciones que nos recuerdan a nuestros antepasados y sus costumbres, generalmente se trata de fiestas y ritos que se practican desde hace mucho tiempo y que mantienen vivo el recuerdo de los pueblos de los que descienden y se conservan porque se han transmitido de generación en generación. A lo largo de la vida de nuestro país en este Estado se encuentran hechos y personas que han marcado el curso de nuestra historia y símbolos patrios que conforman nuestra identidad, dejando con ello una arquitectura civil y religiosa que es paso de la historia, va desde las pirámides prehispánicas pasando por las grandes iglesias coloniales hasta llegar a los edificios modernos, construcciones que forman parte de la identidad mexiquense.

Conclusiones

El turismo cultural en México presenta ciertos retos y perspectivas. Las tendencias crecientes hacia la globalización de las economías, hacia las alianzas estratégicas y hacia la creación de amplias zonas de comercio internacional afectan de manera contundente al turismo. En el caso específico de México, las perspectivas futuras señalaban que en los primeros años del milenio que vivimos la recepción de turistas seguiría creciendo en el orden de un 12% en promedio, lo cual no ha resultado del todo cierto. Esto ocasionaría que el turismo aportara al país alrededor del 9% del total de sus empleos y la derrama económica que ocasionen el conjunto de los servicios asociados al turismo se estimó cercana al 10% del PIB del país (Molina;1996). Hoy nos damos cuenta que esas cifras no se alcanzaron.

De acuerdo con las proyecciones estadísticas que se tenía hacia principios del 2000, para el año 2005 el país recibiría anualmente alrededor de 30 millones de turistas aportando a la economía nacional cerca del 10% de su PIB. No obstante, hemos sido testigos de una cantidad que apenas sobre pasa los 19 millones de turistas internacionales con una aportación de poco más del 4.5% al PIB. Esto indica que en materia de política turística nacional se adolece de una verdadera estrategia para afrontar este reto. Las características sociodemográficas y los hábitos de consumo del turista experimentan cambios cada vez más frecuentes. El turista evoluciona, se educa y se vuelve cada vez más exigente y crítico. Los recursos humanos que intervienen en la prestación de los servicios turísticos plantean un importante reto para afrontar a esta nueva demanda.

La importancia que cobra la cultura y el turismo ha de ser más que un mero pretexto para comercializar las tradiciones y costumbres autóctonas, los vestigios arqueológicos o individuos como parte de una comunidad étnica. La cultura y el turismo requiere una nueva interpretación del valor de los hechos sociales que a la vez que sirvan como a tractores, sean elementos que permitan reforzar la identidad comunitaria y propiciar un óptimo aprovechamiento para los actores involucrados, así como darles a los recursos y medios puestos en juego un uso racional que fomente y sustente esquemas de desarrollo integral. El obstáculo

fundamental de la política turística mexicana es la carencia de una nueva concepción y gestión de la misma, así como la falta de coordinación en la ejecución de los planes aprobados por parte de las diversas instancias de carácter federal, estatal y local.

El Estado de México por ser una zona central de desarrollo en el país, es capaz de generar un desplazamiento turístico ya que posee atributos convocantes con aptitud de generar visitantes, por si, adiciona a los principales atractivos y recursos hacen un lugar o zona turística, áreas naturales naturales-turísticas Protegidas: aquellas destinadas a conservar esencialmente atractivos de particular valor y con vocación turística, además de ser una fuente generadora de desarrollo industrial en el país.

Para que este estado incorpore una política que ofrezca sustentabilidad de la actividad turística para una sociedad, en desarrollo, requiere la existencia de condiciones económicas, ecológicas, sociales y políticas, que permitan su funcionamiento en forma armónica en el tiempo y en el espacio, entre los diferentes sectores sociales, entre mujeres y hombres y entre la población con su ambiente.

En el Estado se observa que la naturaleza, ha integrado el comportamiento biológico de millones de especies de flora y fauna, sus impactos abarcan toda una serie de instancias que surgen e influyen en la sociedad; por lo tanto la sustentabilidad debe abarcar tanto aspectos naturales como sociales. Estas políticas deben sostenerse desde afuera pero se sustentan desde adentro ya que exige que el uso de los bienes naturales ocurra según la lógica de la naturaleza, o sea, que en nuestro sistema, se atienda más a realidades económicas o geopolíticas , por tanto debe:

- Desarrollar estructuras democráticas en las comunidades y regiones.
- Empoderar comunidades y sectores vulnerables como niños, ancianos y mujeres.
- Reducir la dependencia de municipios, países y regiones.

- Redistribuir el poder económico y político.
- Descentralizar la toma de decisiones.
- Fomentar relaciones de solidaridad entre comunidades y regiones.
- Buscar la desaparición de la cultura militarista.
- Establecer un marco jurídico que garantice el respeto a las personas y el ambiente.
- Adoptar y respetar las convenciones internacionales.
- Realizar planes municipales y nacionales integrales.

Bibliografía

Andrade Sánchez, E. (1980). *Introducción a la ciencia política*. Colección de Textos Universitarios. UNAM. México.

Beneyto, José María. (1983). *Apocalipsis de la modernidad. El decisionismo político de Donoso Cortés*. Gedisa, Barcelona, en Cisneros, Isidro H. *Las raíces de la política absoluta o de la concepción del enemigo*. Cuadernos de política. Departamento de estudios políticos. Universidad de Guadalajara, Jal. México. S/F.

Bobbio, Norberto; Matteucci, Nicola; y, Pasquino, Gianfranco. (1983). *Diccionario de política*. Siglo XXI. México.

Bonet i Agustí, Luis. (2004). *Reflexiones a propósito de indicadores y estadísticas culturales*. Portal Iberoamericano de Gestión Cultural. Boletín Gestión Cultural No. 7. Barcelona.

Borja, Rodrigo. (1997). *Enciclopedia de la política*. F.C.E. México.

Castellanos Ribot, Alfonso. (2004). *El sistema de información cultural de México*. Portal Iberoamericano de Gestión Cultural. Boletín Gestión Cultural No. 7. Barcelona.

Cooper C. (1996). *Turismo: Principios y práctica*. Ed. Diana. México.

DIGETUR. (2002). *Boletín Informativo*. 2º. Trimestre. Gobierno del Estado de México.

Fleming, A. (1999), *ponencia en las Actas del seminario "Midiendo la cultura y el desarrollo: perspectivas y límites en la construcción de indicadores culturales"*. UNESCO-BM. Florencia. En:

<http://www.gestioncultural.org/gc/boletin/2004/boletinIndicadores.htm> Consultado el 8 de nov de 2007.

García Canclini, Néstor. (1990). *Culturas híbridas*. Grijalbo. México.

- Giuseppe. (1984). *El marxismo y los intelectuales*. Ed. Renovación. Universidad Autónoma de Sinaloa. México.
- Gobierno del Estado de México. (2005). *Plan de Desarrollo del Gobierno del Estado de México*. GEM. Toluca, México.
- Habermas, J. (1989). *Teoría de la acción comunicativa I*. Taurus. Buenos Aires, Argentina.
- Mathias Gilberto y Salama Pierre. (1986). *El Estado sobredesarrollado. De las metrópolis al tercer mundo*. Ed. Era. México.
- Meneses Torres, Víctor M. (1988). *Turismo social en el Estado de México*. Tesis. Facultad de Turismo, UAEM. Toluca, México.
- Molina, S. (1996). *Turismo Cultural: la experiencia mexicana*. Ponencia en Turismo Cultural en América latina y el Caribe, pp. 23-29. Oficina Regional de Cultura para América latina y el Caribe. La Habana, Cuba.
- Pfenninger, Mariana. (2004). *Indicadores y estadísticas culturales: un breve repaso conceptual*. Portal Iberoamericano de Gestión Cultural. Boletín Gestión Cultural no. 7. Abril de 2004.
- Prats, L. (1997). *Antropología y patrimonio*. Ed. Ariel. Barcelona.
- Real Academia Española. (1984). *Diccionario de la lengua española*. 20 edición. T. II. España.
- SECTUR-REDES. (2001). *Turismo cultural*. Redes. México.
- Sistema de Información Cultural del CONACULTA. En: <http://sic.conaculta.gob.mx/> Consultado el 8 de noviembre de 2007.
- Spears, Richard A. (1985). *Everyday American English Dictionary*. National Textbook Company. Illinois, USA.
- Terry R. George Stehen. *Principios de administración*. Ed. Continental, México, 1988. Pág. 22 y Bonnin Carlos Juan Citatus por Orozco Omar, *Introducción a la administración pública*. Ed. Harla, México, 1985.
- Vid. Cibotti Ricardo y Sierra Enrique. *El sector público en la planificación del desarrollo*. Siglo XXI, México, 1982.
- World Bank-Unesco. (1999). *Measuring Culture and Development. Prospects and Limits of Constructing Cultural Indicators*. Conference organized by The World Bank and the government of Italy in co-operation with UNESCO. "Culture Counts". Proceedings of the Seminar. (Florence, Italy, 4-7 October 1999).

Políticas municipales y locales. Su influencia en el turismo y gastronomía en San Miguel Almaya, Méx.

Graciela Cruz Jiménez

Rocío del Carmen Serrano Barquín

Lilia Zizumbo Villarreal

Introducción

Política es el curso intencional de acción que sigue un actor o un conjunto de actores al tratar un problema o asunto de interés (Aguilar, 2003: 26). Es tal la importancia de estas líneas de acción, que tienen repercusiones positivas o negativas en los distintos aspectos de la vida de la población donde se aplique (Cruz, 2008). De ahí la importancia de que en su formación e implementación participen actores de distintos ámbitos y estén dirigidas a la atención de problemas públicos, es decir, de interés para un amplio sector de la sociedad.

Ello, junto con la corresponsabilidad, el equilibrio en la toma de decisiones y la transparencia, entre otros aspectos, dan a estas políticas un carácter público y en consecuencia, más amplio. Por lo tanto, según Bazúa y Valenti (1994:51-52), una política pública adquiere este nivel por sus grandes alcances, incluidos la atención de necesidades, proyectos e intereses, acercándose a valores como la democracia y la pluralidad.

En San Miguel Almaya, localidad perteneciente al municipio de Capulhuac en el Estado de México, sus autoridades han implementado algunas acciones, particularmente hacia su laguna, para impulsar al turismo, pero las autoridades han relegado al patrimonio cultural y como parte de éste, a la gastronomía. Además de este escaso reconocimiento, se generaron ciertos cambios en la localidad a partir de la década de los 70 del siglo pasado, en que se modificaron los patrones económicos y en consecuencia los culturales.

Un importante sector de la población dedicado a las actividades primarias se ocupó en las terciarias, particularmente en el comercio en el Distrito Federal y en estados aledaños. Con ello también han ido cambiando los hábitos alimenticios y

las tradiciones, lo que afecta en primer término a la propia localidad, a la vez de limitar su aprovechamiento turístico.

La gastronomía forma parte del patrimonio cultural de un sitio; contribuye a darle o a fortalecer su identidad, lo que en una sociedad cada vez más homogenizada resulta un atributo valioso para sus propios habitantes, pero también un elemento susceptible de aprovechamiento para la práctica turística.

El desgaste del tradicional modelo de sol y playa, la presencia de un turista más culto y exigente, así como las nuevas tendencias que revaloran lo local, plantean un reto para la atención de nuevos segmentos de mercado dispuestos a compartir aquellos olores y sabores que forman parte de la cotidianidad de otras culturas, además, a retribuirlo económicamente. Con ello, es factible cumplir varios propósitos: conservar y difundir en este caso particularmente la gastronomía, además de generar ingresos y ampliar la oferta turística.

Sin embargo, las condiciones exógenas a las que no es posible sustraerse, sumado a los conflictos entre el gobierno municipal y el local, han empezado a reflejarse en la formación e implementación de políticas en San Miguel Almaya, dando como resultado un proceso asimétrico en la toma de decisiones, borrosidad en el actuar gubernamental, con escasos mecanismos de cooperación, en detrimento del patrimonio y de sus habitantes, la mayoría de ellos comuneros, condición que da una connotación especial a la situación en que tiene lugar este proceso.

Aspectos generales

San Miguel Almaya es una de las cuatro delegaciones de Capulhuac, municipio del Estado de México; está ubicada en un punto intermedio entre la ciudad de México y de Toluca, capital de la entidad. Su población en 2005 ascendía a 4,558 habitantes (INEGI, 2005), aunque su crecimiento no es significativo, derivado en parte de sus usos y costumbres, pues solamente aceptan a los nacidos en otro lugar que contraigan matrimonio con algún habitante de San Miguel Almaya.

Es una comunidad con raíces matlatzincas, aunque tradicionalmente sus habitantes se han reconocido como otomíes, lo que podría atribuirse a que gente de origen otomí empezó a asentarse en el lugar o, como varios habitantes mencionan: “por desconocimiento decimos que somos otomies” (Reza, 2010:2). Esta condición les ha valido para acreditarse ante autoridades de distintos órdenes de gobierno y gestionar recursos asignados para localidades indígenas.

De acuerdo con la Ley Federal de la Reforma Agraria (1971), el concepto de comunidad significa igualdad de derechos y obligaciones sobre los bienes comunales que los integran (tierras, bosques, pastos, montes, aguas y todos aquellos bienes dentro del polígono de la localidad). No obstante, San Pedro Atlapulco, también beneficiario, no ha permitido a los demás pueblos formar parte de las autoridades comunales, y siempre que hay elecciones no los convocan (Cruz, 2002).

La situación anterior ha generado problemas entre los pueblos, asentados en porciones que rebasan los límites de Capulhuac, cuyo gobierno ha reconocido un problema ancestral de límites y colindancias con el municipio de Ocoyoacac. Éste “...ha dado lugar a asentamientos humanos que, por la misma indefinición, no contribuyen con sus impuestos, derechos y aportaciones a las arcas municipales, y generan divisionismo” (H. Ayuntamiento de Capulhuac, 1997:21). Dicha indefinición se refiere a la desorientación respecto a si San Miguel Almaya pertenece a Capulhuac o a Ocoyoacac.

El que San Miguel Almaya no haga contribuciones, ha generado roces con el Ayuntamiento de Capulhuac, que a su vez se han derivado en la omisión de acciones que influyen principalmente sobre su patrimonio natural y cultural. A ello se suma el hecho de que al tener injerencia directa en sus tierras, bosques y aguas, los almayenses gozan de cierta autonomía en la toma de decisiones; en la práctica no se apegan estrictamente a las disposiciones del gobierno municipal, aunque en teoría están sujetos a ellas.

Los habitantes de San Miguel Almaya adquieren la condición de comuneros desde que nacen y son copropietarios de las tierras, bosques y aguas reconocidas en la resolución presidencial expedida en 1946. En el caso de los hijos de personas nacidas en la delegación, pero que no viven en ella, pueden ganar y mantener la ciudadanía (conservar la condición de comuneros, con los derechos y obligaciones que ello implica), ejerciendo cargos religiosos o administrativos, hecho que se somete a consideración de la Asamblea, que es el máximo órgano de decisión en la comunidad.

De acuerdo con sus tradiciones, sólo aceptan a los nacidos en otro lugar que contraigan matrimonio con algún habitante de San Miguel Almaya y se les conoce como “avecindados”. En el caso de las mujeres, se les acepta automáticamente, pero los hombres están a prueba cinco años durante los cuales deben realizar faenas periódicas (Trabajos comunitarios especialmente para la ejecución de obras), las cuales hasta hace algunas décadas habían sido un importante factor de cooperación y cohesión.

San Miguel Almaya está dividido en cuatro secciones, cada una con su jefe de sección y en las cuales se distribuyen las faenas comunitarias, entre las que destacan arreglo de caminos, de drenajes y limpieza de la laguna. Los jefes de sección deben estar presentes en estas labores para corroborar que trabaje cada jefe de calle, así como el resto de personas.

A partir de los 18 años, los hombres adquieren la calidad de ciudadanos, lo que implica compromisos como este tipo de obligaciones, con lo cual mantienen vigentes sus derechos a gozar de servicios públicos; de ellos, una parte es dotada por las autoridades almayenses. Las madres solteras son consideradas jefas de familia y por consiguiente también tienen su expediente. A los 60 años, los ciudadanos son “jubilados”, es decir, se les exenta de este compromiso.

Se infiere que esta tradición tiene el objetivo de mantener la unión, especialmente para el trabajo comunitario que se ha realizado a lo largo de los años. Sin

embargo, pese a los esfuerzos, los cambios han permeado a la comunidad, afectando el trabajo comunitario y entre otros elementos, a su gastronomía.

En materia turística, a lo largo del año y entre semana, este lugar registra la afluencia de visitantes de otras delegaciones de Capulhuac y de los municipios vecinos; los fines de semana se trasladan habitantes del Distrito Federal, aunque en general no existe una afluencia masiva. Tradicionalmente durante el jueves de Semana Santa la gente acude a la laguna, donde se escenifica “El lavatorio de Jesucristo”, con personajes de la comunidad que se preparan dos meses antes para representar la vida y obra de Jesucristo.

Durante la festividad de San Miguel Arcángel a finales de septiembre, la localidad es visitada por los fieles provenientes de distintos municipios del Estado de México y de otras entidades, quienes realizan días de campo y pescan. Los visitantes que reciben provienen principalmente de la cabecera municipal de Capulhuac, Tlazala, El Mirasol, Tilapa y Tíanguistenco.

Como parte de las obras realizadas, en la primera etapa de construcción (2007) del Parque Ecoturístico que promovieron las autoridades locales, se construyeron un muelle, cinco palapas y andadores, entre otras obras; en la segunda etapa (2008) fue construido un arriate, pavimentaron los andadores y se colocaron bancas con jardineras (Cruz et al, 2010:384).

Aunque las autoridades han promovido que continúe la prohibición de residencia o establecimiento de personas ajenas, así como la venta de terrenos a gente extraña, en la práctica, amparados por la figura de cesión de derechos, algunos personajes han ido adquiriendo terrenos para la prestación de servicios turísticos, pero con beneficios individuales. En cuanto a los asentamientos en la rivera de la laguna, la Dirección de Obras Públicas de Capulhuac, ha actuado débilmente argumentando respeto por la autonomía de la localidad; los asentamientos sin orden también han afectado a su patrimonio natural.

Patrimonio natural y gastronómico

Un elemento que resalta es el volcán Quilotzin, a 2,900 msnm y con una extensión de 185.69 hectáreas; es considerado por el gobierno estatal como reserva natural por la variedad de sus especies forestales, faunísticas y florísticas; entre estas últimas destacan diversas plantas medicinales aún utilizadas por un sector de la población.

Cerca de ahí, a un kilómetro de la zona urbana existen dos manantiales alimentados por el agua infiltrada que corre por el subsuelo y están considerados como santuario del agua por el Gobierno del Estado de México. El líquido es abundante, pues se calcula que emanan 80 litros por segundo de excelente calidad, que al no encontrar salida, formaron la laguna de esta comunidad; su profundidad es de 2,5 metros.

El Sábado de Gloria de Semana Santa, la gente acude a bañarse al sitio, sacando agua de estos cuerpos de agua y conviviendo con sus familiares y conocidos. Desde tiempos inmemoriales los almayenses consideran su principal atractivo natural a la laguna, ubicada prácticamente junto a los manantiales; ésta forma un espejo de agua con una extensión de 20 hectáreas. Las características del clima y el origen del agua, son propicios para la cría de mojarra, trucha y otras especies de agua dulce.

Históricamente ha presentado algunos problemas como la acumulación de aguas residuales, pues dentro de su cuenca están ubicadas al menos siete localidades de los municipios de Capulhuac, Ocoyoacac y Tianguistenco, que descargan sus aguas sin tratamiento en corrientes aportaderas a la laguna, al igual que algunos asentamientos de la propia comunidad. Al resultar afectado este cuerpo de agua, también lo es su fauna y en consecuencia su gastronomía.

Ejemplo de ello es que los acociles formaban parte de la dieta de los almayenses, quienes los tostaban en el comal para comerlos con salsa y limón o los guisaban con chicharrón en chile pasilla; el pescado blanco o “espejero”, lo preparaban con chile rojo; la rana la cocinaban en salsa verde o “al tamal” (envuelto en hoja de

maíz). En la comunidad conocen como ajolote a una especie de salamandra que también guisaban en hojas de maíz. Todas estas especies prácticamente ya desaparecieron de la laguna, por lo que su consumo es mínimo, aunque aún son utilizados para elaborar platillos, excepto los “ajolotes sordos” que no tienen “orejitas”, pues a los que sí tienen, lo cocinan.

En San Miguel Almaya, dadas sus condiciones geográficas y climáticas, proliferan ciertas plantas e ingredientes que han sido utilizados para elaborar sus alimentos. Existe una especie de trébol agridulce conocido como “chocoyol”, que se muele junto a la salsa con que acompañan sus platos principales; sólo está disponible durante la época en que empieza a crecer el maíz. Las “vinagreras” son hojas silvestres largas, parecidas a la espinaca, con que acompañan la carne de cerdo o las cuecen en caldillo blanco.

Del maguey extraen hongos que utilizan en distintos guisos, al igual que otros hongos que de acuerdo con su apariencia física, conocen popularmente como “cometas”, “clavitos”, “escobetas”, “negritos”, “sidoros” y “señoritas”, entre otros que abundan durante la temporada de lluvias. El gusano de maguey y el gusano de madroño, este último que crece en el árbol que le da su nombre, también son consumidos y preparados al gusto.

En la comunidad aún se come el mole de olla, como se le conoce al caldo de res con verdura y carne, al que se agrega chile molido; desde hace varios años se acostumbraba consumirlo durante las cosechas; no sólo lleva una especie de chile, sino tres: mora, pasilla y chilaca, que hierven con carne de res y xoconostle (pequeña tuna agria). Los granos de maíz hervidos o fritos, según la zona donde se preparen (esquites) por lo general sólo se condimentan con sal, chile y epazote, pero en San Miguel Almaya son cocinados además con longaniza, cebolla y queso.

El haba, que se cultiva básicamente para autoconsumo, es utilizada para cocinar pequeñas porciones de masa de haba que se moldean en forma circular (tortitas) fritas en aceite, acompañadas de salsa que elaboran a base de distintos tipos de

chile. Es común que a estas salsas les agreguen charales, práctica cada vez menos común, ante su extinción en la laguna.

En lo que se refiere al uso de maíz, los almayenses consumen las “gloriosas”, que son tostadas a las que ponen encima caldo de haba, al que se conoce también como atolillo por su consistencia espesa. Las “rayadas” son tortillas cocidas en el comal con manteca de cerdo y antes de que se cuezan totalmente, se les marcan rayas con un cuchillo, de ahí su nombre.

Además, destacan los tlacoyos o gorditas que rellenan de ingredientes tan diversos como haba, frijol, requesón, queso, pollo, chicharrón y papa con chorizo. Encima le colocan nopales cocidos y queso rallado, aunque éstos más bien son preparados para su venta dentro y fuera de la comunidad. Lo mismo sucede con la barbacoa, pues a pesar de su alta comercialización, casi no se consume en los hogares como guiso cotidiano, sino como platillo dentro de las festividades o los fines de semana.

La transformación

En materia económica, tradicionalmente los almayenses desarrollaban actividades primarias, en especial las vinculadas con la agricultura y ganadería, pero en la década de los 70 del siglo XX, la población del municipio se transformó de rural a urbana, en parte por su ubicación estratégica en la zona industrial del Valle de Toluca, por lo que hacia los 90’s las actividades agrícola y pecuaria disminuyeron, aunque sin desaparecer.

En contraste, aumentó el traslado de pobladores hacia localidades cercanas, como la cabecera municipal de Tianguistenco, de Ocoayoacac y Lerma, así como a sitios más lejanos, entre los que destacan el Distrito Federal, Puebla e Hidalgo, principalmente para comercializar productos de bisutería, ropa y alimentos, resaltando la tradicional barbacoa cuya venta se incrementó a partir de la importación de ganado de Nueva Zelanda, alentada por el gobierno estatal.

Tal situación generó la ausencia de los padres de familia a lo largo de la semana, pero particularmente los sábados y domingos, días de mayor venta, por lo cual empezó a declinar el cumplimiento de las faenas. Atendiendo a esta situación, está permitido que en caso de que no desear o no poder efectuar sus obligaciones, aporten cierta cantidad de dinero al Consejo de Participación Ciudadana, o en su caso pagar a otra persona para realizar el trabajo físico. Ante la reducción de la afluencia a las faenas los domingos, las autoridades han vislumbrado la posibilidad de cambiar el día de labor.

Pese a sus esfuerzos por mantener el trabajo comunitario, empezó a registrar un sensible descenso; se calcula que sólo el 40% cumple esta obligación, mientras el 60% restante lo hace de manera irregular o en lo absoluto. Es de resaltar que esta tarea organizada ha permitido a la comunidad suplir en parte las acciones en materia de obras que presuntamente el gobierno municipal debería llevar a cabo en San Miguel Almaya.

Se ha reconocido que son insuficientes los recursos del Ayuntamiento para atender todas las necesidades y que deben dar un trato equitativo a las delegaciones de Capulhuac, aunque si no ingresa nada a las arcas del Ayuntamiento por contribuciones de San Miguel Almaya, entonces proporcionalmente tampoco le correspondería nada. Aún así, como parte de sus obligaciones, el gobierno los ha incluido en varios programas.

El gobierno municipal reconoce pese a ello, la iniciativa de las autoridades almayenses, quienes varias veces pasan por alto a las de Capulhuac y gestionan apoyos directamente con el gobierno estatal, como lo han hecho en reiteradas ocasiones ante la Comisión Coordinadora para la Recuperación Ecológica de la Cuenca Alta del Río Lerma. Esta cierta autonomía en su actuación también es resultado de que la Asamblea es la máxima autoridad y no el Ayuntamiento.

En general, los habitantes de esa delegación se perciben como un sitio ajeno a Capulhuac, cuyo gobierno, basándose en la omisión de pago de impuestos, relega a San Miguel Almaya en la ejecución de acciones, lo que a su vez ha tenido

distintas repercusiones. Una de las más importantes es que el Ayuntamiento de Capulhuac no le proporciona el servicio de limpia, precisamente porque no recibe ninguna contribución.

Efectos de la política en el patrimonio

Ante la ausencia de mecanismos efectivos en la formación e implementación de políticas y como consecuencia de lo anterior, los comuneros arrojan sus residuos sólidos a un tiradero a cielo abierto en la parte oeste de San Miguel Almaya. En octubre del 2001, tiraba a diario el contenido de 65 camiones en promedio, y las autoridades cobraban 300 pesos por cada uno. Se calcula que en dos meses tiró lo que San Miguel Almaya en 10 años, ante lo cual, vecinos se inconformaron ante el gobierno de Capulhuac, ya que no existía una adecuada disposición de los desechos. Aunque esta acción se suspendió, persistirán los efectos por los desechos que quedaron a cielo abierto (Cruz, 2002).

Además de esta contaminación, existe la generada por desechos sólidos que han incidido principalmente sobre la reproducción de la fauna y su hábitat; en consecuencia, parte de la gastronomía también ha resultado afectada. El déficit del servicio de limpia, dio lugar a la existencia de dos tiraderos a cielo abierto en el volcán, que constituyen un riesgo latente para los habitantes, la vegetación y fauna del volcán. Estos aspectos originaron en la laguna el crecimiento y desarrollo de maleza como el lirio acuático que también repercute en la calidad del líquido, al impedir la oxigenación y entrada de radiación solar a la microflora y microfauna.

Tal estado de este cuerpo de agua ha deteriorado la situación económica de los pobladores que efectuaban actividades piscícolas, pues los productos que obtenían, además de aprovecharlos para autoconsumo, los comercializaban, pero ahora distintas especies se han extinguido o están en riesgo. Para pescar, anteriormente, los pobladores utilizaban una matla¹ que sustituyeron con redes y anzuelos. Desde hace varios años la Secretaría de Desarrollo Agropecuario del

¹ Especie de red redonda

gobierno estatal ha fomentado la cría de carpa y de otras especies. De manera paralela, autoridades locales han gestionado con sus pares de otras entidades como Michoacán, la donación de algunas especies para repoblar este cuerpo de agua.

De manera paralela, la empresa Quimigal, ubicada en los alrededores de la localidad procesa un promedio de 2 mil 800 toneladas anuales de solventes químicos y genera residuos químicos que desecha por la noche a los terrenos agrícolas de la comunidad, que despiden un olor molesto para sus habitantes, quienes han reportado dolores de cabeza; de igual forma, la empresa Lebel produce hongos zeta y desecha parte de sus aguas a la laguna. No obstante, estudios de instancias estatales y de la propia Universidad Autónoma del Estado de México, han establecido que el impacto es mínimo y que las aguas de la laguna son factibles para la puesta en marcha de granjas de trucha.

A tal situación se suman las modificaciones generadas por la transición económica a la que se hizo referencia y que alentó la ausencia la mayor parte del tiempo de jefes y jefas de familia en el hogar, al dedicarse al comercio; por lo tanto, empezó a perderse la elaboración de platillos tradicionales, dando lugar al consumo de comida rápida y también de drogas y de bebidas alcohólicas ante la falta de supervisión.

Asimismo y a pesar de que hace varios años el pulque era una de las principales bebidas entre la comunidad, ante la proliferación de otras industrializadas y la menor existencia de magueyes, del cual se extrae el aguamiel para elaborar el pulque, su consumo es mínimo, sólo por las personas de mayor edad, pues los jóvenes prefieren cerveza u otras bebidas.

Conclusiones

La indefinición de límites y colindancias, producto del conflicto territorial a que se hizo referencia, ha tenido una repercusión importante dentro de la estructura político-administrativa de la localidad. La evasión de impuestos, al no ingresar a las arcas del Ayuntamiento de Capulhuac, automáticamente ha restringido el

presupuesto que el gobierno municipal asigna a San Miguel Almaya, lo cual ha tenido entre sus consecuencias más serias la escasa prestación del servicio de limpia, situación que originó la acumulación de basura en calles, barrancas y el volcán.

En este mismo sentido, existe el riesgo de que los compuestos químicos y biológicos de la basura se filtren en los mantos acuíferos, particularmente a la laguna y su consecuente contaminación que afectaría a la fauna que vive en ella y que tradicionalmente ha servido como ingrediente y base de la gastronomía local.

Asimismo, por el hecho de que su régimen considera a los comuneros copropietarios de las tierras, éstos han gozado de libertad para sus asentamientos humanos, por lo cual la parte oeste del volcán ha sido la más socorrida para construir viviendas. Esto, pone de relieve la relación de sus elementos político-administrativos con el natural, pues las edificaciones han afectado la masa forestal, con la consiguiente pérdida de fauna nativa y los desechos del drenaje hacia la laguna, que al contaminarse, tiene el mismo efecto señalado en la basura, repercutiendo en su patrimonio cultural en el mismo sentido que se mencionó.

Resulta digno de señalar que la laguna ha tenido y tiene un papel determinante en los asentamientos humanos que se han originado en el oeste del volcán Quilotzin, pues desde esta zona se aprecia por completo el cuerpo de agua; en consecuencia, su belleza paisajística es un atractivo. Por lo tanto, además del riesgo latente de los desechos para la salud, resalta la pérdida de su atractivo visual, situación que disminuye el potencial turístico al lugar. El resto de la superficie del volcán se mantiene arbolada y en buenas condiciones, preservando incluso el sitio donde se encuentra “la piedra escrita”, un vestigio arqueológico con inscripciones religiosas de la época de la colonia, el cual se encuentra a las orillas de la vereda principal del volcán, sin protección y sin aprovechamiento turístico.

Esta es una clara de la interrelación entre diferentes componentes de la localidad, los cuales tienen repercusiones en otros aspectos, en este caso concreto en el turismo y la gastronomía, pues en el caso de la laguna, por un lado la pesca se

considera uno de los principales atractivos en este cuerpo de agua, independientemente de su belleza paisajística y por otra, la pérdida de algunas especies.

En su conjunto, lo anterior pone en evidencia la falta de cooperación entre el gobierno municipal con el de San Miguel Almaya, producto de añejas rencillas en materia tributaria que se mantienen vigentes, lo que sumado a la presunta autonomía que ejercen estas últimas, ha dado como resultado la omisión de acciones y la escasa participación de ámbitos superiores de gobierno.

En la medida que la política sea formada mediante un proceso abierto, transparente, incluyente, participativo y corresponsable, será posible avanzar hacia la consecución de condiciones más dignas para los habitantes de San Miguel Almaya.

Bibliografía

Aguilar Villanueva, Luis (2003). *La hechura de las políticas. Estudio introductorio y edición*, Colección de Antologías de Política Pública, Miguel Ángel Porrúa: México.

Bazúa, Fernando y Valenti Giovanna (1994) "Política Pública y desarrollo", *Políticas públicas y desarrollo municipal. Problemas teórico-prácticos de la gestión pública municipal*, El Colegio Mexiquense, A.C/Universidad Autónoma del Estado de México: Zinacantepec, pp. 48-59.

Instituto de Estadística, Geografía e Informática (2005). *II Censo de población y vivienda*. México.

Cruz, Graciela; Serrano, Rocío del Carmen; Mejía, Carolina; Mejía, Luis Eduardo y Reza, Juan Magdaleno (2010). Turismo y sustentabilidad; la complejidad del proceso decisorio en San Miguel Almaya. *Revista Ra Ximhai*, septiembre-diciembre, año/Vol. 6, Número 3. Universidad Autónoma Indígena de México. Mochicahui, El Fuerte, Sinaloa. pp. 379-392.

Cruz, Graciela (2008). *El turismo como elemento de conflicto y acuerdo en las redes de política pública de Ixtapan de la Sal, Méx.* Tesis Doctoral. El Colegio Mexiquense A.C. Zinacantepec, México.

Cruz, Graciela (2002). *Turismo sustentable y sistemas complejos en San Miguel Almaya, Méx.* Tesis Maestría, Facultad de Turismo. Universidad Autónoma del Estado de México. Toluca, México.

H. Ayuntamiento de Capulhuac (1997). *Plan Municipal Desarrollo 1997-2000*, México.

Reza, J. (2010) *Programa de sensibilización, Comisión Multidisciplinaria para el Desarrollo Sustentable de San Miguel Almaya*. México. Inédito.

La seguridad y salud en el trabajo en la industria de los restaurantes

Patricia Ríos Santillán

Introducción

En los últimos años en México el sector servicios ha tenido un crecimiento importante y dentro de éste se encuentra la industria de restaurantes, dicha industria ha crecido: en su aporte a la economía, en la generación de empleos, en preservar y dar a conocer nuestra gastronomía, es necesario entonces desarrollarse, crecer y mantenerse.

En todas las organizaciones el elemento humano es vital. Hay que contar con personal comprometido y capacitado, pero también es primordial generar un ambiente laboral idóneo que permita el óptimo desempeño de los trabajadores.

El presente trabajo se centra en la seguridad y salud en el trabajo, debido a los riesgos que el trabajo en si mismo implica y por la necesidad de procurar siempre el bienestar de los trabajadores.

La Organización Internacional del trabajo indica que los hombres y mujeres deben poder acceder a un trabajo decente y productivo en condiciones de libertad, equidad, seguridad y dignidad humana. Trabajo decente también significa trabajo seguro. El trabajo seguro es un factor positivo para la productividad y desarrollo económico.

Los accidentes y enfermedades de trabajo son los riesgos a los que el trabajador se expone. Estos riesgos de trabajo pueden incapacitar a la persona de manera temporal o permanente, lo que repercute para su propio bienestar físico y económico, en consecuencia a su familia y a la empresa, por la necesidad de remplazarlo e igualmente el costo que se genera de atención y otros costos, finalmente a la sociedad y su economía al prescindir de una persona sana.

El planteamiento es ¿Qué sucede en la industria restaurantera en esta materia?

A partir de este punto se realiza un análisis de la situación con el apoyo de la estadística que genera el Instituto Mexicano del Seguro Social en Salud en el Trabajo, se obtiene una información importante dado que en los accidentes de trabajo por ocupación se encuentran las cifras de accidentes de trabajo de cocineros y son representativas al aparecer en la estadística.

Esta información nos permite observar un panorama de la situación. Sin embargo es trascendental ampliarlo pues hay accidentes que por no considerarse accidentes no se reportan.

La segunda parte de este trabajo muestra los conceptos que nos permiten comprender este tema así como el desarrollo de la propuesta.

Finalmente se presenta la propuesta que tiene como ejes rectores: el derecho a la salud, la educación y capacitación permanente, desarrollar una cultura de la prevención que nos lleve a la seguridad-calidad.

La seguridad y salud en el trabajo en la industria de los restaurantes

La industria restaurantera representa un elemento relevante dentro del sector servicios, y ha tenido un importante crecimiento en los últimos años en nuestro país.

De acuerdo a cifras presentadas por la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC):

- Uno de cada diez establecimientos en México es de preparación de alimentos.
- Tiene más de 345 000 fuentes de trabajo, de los cuales 12 000 restaurantes son de servicio completo.
- Esta industria genera 1 325 000 empleos directos (55% son mujeres) y 3 500 000 empleos indirectos. Representa el 1.05% del PIB nacional con un valor estimado de \$190 000 millones de pesos y cerca del 15% del PIB turístico.

- 4 de cada 10 empleos del sector turismo son aportados por restaurantes. En el sector privado, 7 de cada 100 empleos son aportados por restaurantes.
- De acuerdo al crecimiento de ingresos y empleo de los últimos 5 años, por cada por ciento de incremento en los ingresos nominales del sector, se generan 6 400 empleos directos.

Dado tal crecimiento e importancia, es menester cuidar y mantener dicha industria a partir del elemento más importante para su desarrollo y permanencia: el elemento humano. Es necesario contar con personal capacitado y comprometido con su trabajo, así como entender, por parte de todos los involucrados en la organización, particularmente los directivos, el papel que las personas tienen en el cumplimiento de metas y objetivos.

En estas organizaciones, brindar el servicio al cliente conlleva un alto grado de interacción humana, tanto interna como externa, y la necesidad de cumplir con este en términos de lo que se ofrece y el cliente espera, puede generar ambientes de trabajo estresantes y difíciles. Este es un medio donde se trabaja cuando la gente descansa y celebra.

Es necesario entonces crear un ambiente laboral que tenga las condiciones que permitan el mejor desempeño en el trabajo, así como generar espacios seguros y confiables para las personas. El clima o ambiente laboral es toda relación que existe entre un trabajador y su lugar de trabajo: las condiciones de trabajo, las relaciones interpersonales entre compañeros y con sus superiores, así como mecanismos administrativos, tales como métodos de trabajo y controles.

En consecuencia cuando la percepción de los trabajadores con relación a su ambiente laboral es satisfactoria, las actitudes hacia su medio mejoran y por lo tanto existe mayor productividad.

Si bien el clima laboral está constituido por varios elementos, este estudio presenta el referente a la Seguridad e Higiene en el trabajo o bien la salud en el

trabajo, “partiendo de éste como origen de riesgo y la salud como bien preciado para el hombre que puede verse alterado por el trabajo” (Cortés, 2002: 25).

“La salud es un derecho fundamental de las personas, el conseguir el más alto grado de salud constituye un objetivo social de primer orden, siendo preciso para su logro el aporte de otros sectores, sociales y económicos además del de salud” (Ibid: 26).

Cuando se habla de salud laboral, Cortés (2002), se refiere al “estado de bienestar físico, mental y social” del trabajador que puede verse afectada por las diferentes variables o factores de riesgo existentes en el ambiente laboral (Cortés, 2002: 26).

Dentro de los organismos internacionales que procuran la protección a los trabajadores se encuentra la Organización Internacional del Trabajo (2007) que ha definido el concepto de “trabajo decente”, es decir, los hombres y mujeres deben poder acceder a un trabajo decente y productivo en condiciones de libertad, equidad, seguridad y dignidad humana. Trabajo decente también significa trabajo seguro. El trabajo seguro es un factor positivo para la productividad y desarrollo económico.

De tal manera que en todo lugar donde se desarrolla una actividad económica se debe procurar un trabajo seguro y la industria de los restaurantes no escapa de esta situación, considerando además su importancia y la cantidad de personas que emplea.

Que suceda un accidente o enfermedad de trabajo puede incapacitar a la persona de manera temporal o permanente, lo que repercute para su propio bienestar físico y económico, en consecuencia a su familia y a la empresa, por la necesidad de remplazarlo e igualmente el costo que se genera de atención, finalmente a la sociedad y su economía al prescindir de una persona sana.

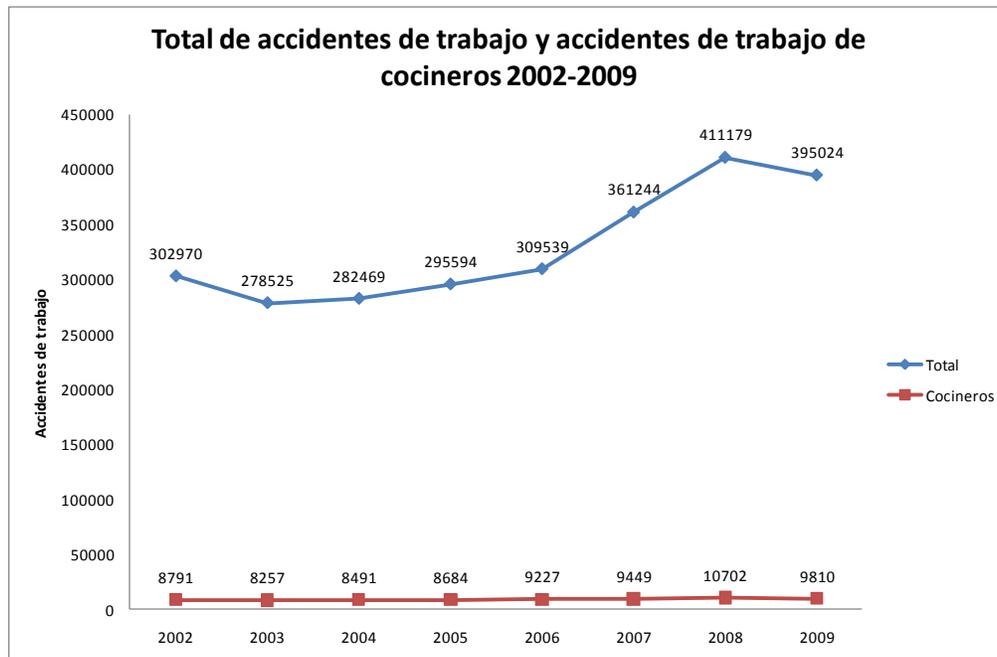
Bajo este contexto, la situación de la industria restaurantera, requiere un diagnóstico preciso. Con el fin de fundamentar dicha problemática, se muestra un panorama general tomando como referencia la estadística del Instituto Mexicano

del Seguro Social (2002-2009) en materia de salud en el trabajo. Esta información considera el nivel nacional. El utilizar esta estadística permite:

- Mostrar un panorama orientado a esta industria ya que define al menos los accidentes de trabajo de cocineros por sexo, a partir del año 2002, las cifras finalmente son representativas al aparecer en este documento. La estadística no considera los accidentes en trayecto.
- La ocupación de cocinero no genera estadística representativa en enfermedades de trabajo.
- Determinar los accidentes de trabajo de cocineros por sexo, por tipo de lesión, naturaleza de la lesión y causa externa.
- Especificar el lugar que se ocupa en accidentes de cocineros a nivel nacional en esta materia.

Accidentes de trabajo de cocineros

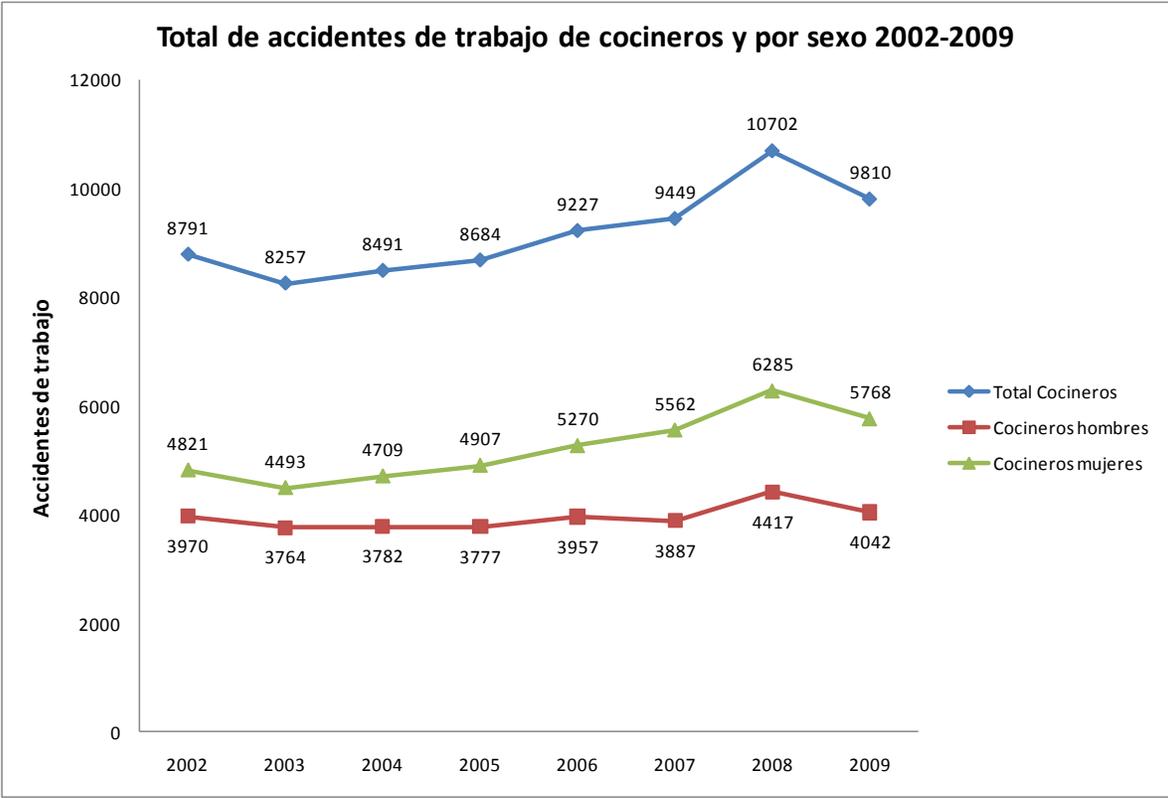
La grafica 1, especifica el total de accidentes de trabajo ocurridos por año en el período 2002-2009 y el total de accidentes de trabajo ocurridos a cocineros, los cuales corresponden a un 3% del total.



Grafica 1. Total de accidentes de trabajo vs. Accidentes de trabajo de cocineros (2002-2009)

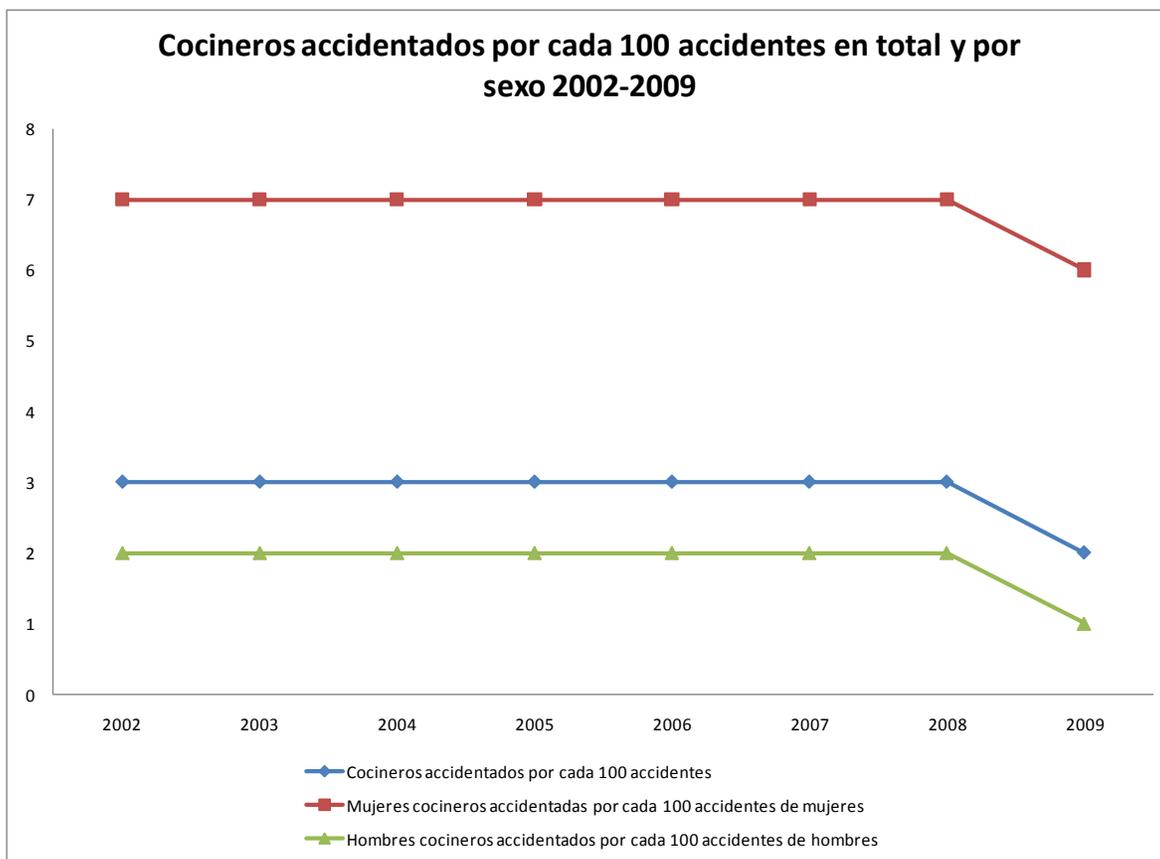
La grafica 2, muestra el total de accidentes de cocineros en el periodo 2002-2009 y los totales por sexo. Se observa una tendencia de crecimiento en el número de accidentes tanto en hombres como mujeres a partir del año 2003 y hasta el 2008, disminuyendo en el año 2009.

Del año 2002 al 2009 el porcentaje de hombres accidentados ha disminuido en 4 puntos porcentuales, evidentemente contrario al caso de las mujeres en que se ha incrementado en la misma cantidad. Del total en accidentes de cocineros el 41% corresponde a hombres y el 59% a mujeres.



Grafica 2. Total de accidentes de trabajo de cocineros total y por sexo 2002-2009

La grafica 3, indica que de cada cien accidentes de trabajo, 3 son de cocineros. También por cada 100 mujeres accidentadas, 7 son cocineras. Y por cada 100 hombres accidentados 2 son cocineros. En el año 2009 se observa una disminución tanto en mujeres como en hombres.



Grafica 3. Cocineros accidentados por cada 100 accidentes de trabajo (2002-2009)

Accidentes de trabajo de cocineros con respecto a otras actividades

En el periodo 2002-2006, la actividad de cocinero ocupa el octavo lugar a nivel nacional en accidentes de trabajo (Andrade Silva, p.49). Antes de esta actividad en orden descendente están: Peones de carga, operadores de máquinas herramientas, vendedores y demostradores, embaladores manuales, limpiadores de oficina, albañiles y mamposteros y otros operadores de máquinas y montadores.

En los años 2007 y 2008, el octavo lugar se mantiene, sin embargo, para el año 2009, el lugar ocupado es el séptimo, a pesar de la disminución de accidentes. Esto sucede porque la ocupación de albañiles y mamposteros también reduce su número de accidentes solo que en mayor cantidad y otros operadores de

máquinas y montadores tiende a reducir el número de accidentes a partir del 2002 e inclusive del año 2006 al 2009 casi redujeron en 2500 accidentes.

En accidentes de mujeres, las cocineras ocupan del periodo 2002 al 2006, el tercer lugar con respecto a otras ocupaciones (Andrade Silva, 2008). Para el año 2007 se mantiene este lugar y antes se encuentran: Vendedoras y demostradoras y limpiadoras de oficina.

En el año 2008 y 2009 se pasa a ocupar el cuarto lugar a nivel nacional. Los accidentes de cocineras disminuyeron con respecto al año anterior, pero más bien, las empleadas de servicio en apoyo a la producción han incrementado dramáticamente el número de accidentes, pasando de 2890 accidentes en 2006 a 7075 en el 2009.

En accidentes de hombres, los cocineros ocupan a nivel nacional, en el periodo 2002-2006, el lugar quince (Andrade, 2008), en los años 2007 y 2008 se pasa al lugar catorce, y en el 2009 se ocupa el lugar 13. En este caso también los empleados de servicios de apoyo a la construcción incrementan notablemente el número de accidentes.

Es evidente que a pesar de que el número de accidentes disminuye en el año 2009, realmente no existe una clara tendencia a este respecto.

Accidentes de trabajo de cocineros por tipo de lesión, naturaleza de la lesión y causa externa, por sexo.

Tipo de lesión

El 82% de las lesiones ocurridas a las cocineras son: heridas, traumatismos superficiales, quemaduras y fracturas. De igual forma sucede para los cocineros con el 80% para estos cuatro tipos de lesiones y en el mismo orden (Andrade, 2008).

Naturaleza de la lesión

Por la zona en particular donde se da la lesión, las cocineras tienen: heridas de muñeca y de la mano, traumatismo en el abdomen, luxación y esguince en articulaciones de columna lumbar y pelvis, el cuarto lugar es para traumatismo superficial de la muñeca y de la mano, le sigue, luxación y esguince de pie.

Para los cocineros, el primer lugar coincide y es heridas de la muñeca y de la mano, seguido de traumatismo superficial de la muñeca y de la mano y luxación y esguince en articulaciones de columna lumbar y pelvis (Andrade, 2008).

Causa externa

Con relación a la causa que los origina, en el caso de las cocineras, el 82% de los accidentes es por caídas, exposición a fuerzas inanimadas y exceso de esfuerzo, viajes y privación. Las causas de accidentes de cocineros son: exposición a fuerzas inanimadas que es el 50% del total, seguido por caídas y contacto con calor y sustancias calientes, estas tres causas conjuntan el 83% (Andrade, 2008)

Accidentes de trabajo de cocineros por delegación

También podemos obtener cuales son los estados (delegaciones) con mayor ocurrencia de accidentes. En el año 2009, el primer lugar fue Morelos seguido de Zacatecas, Hidalgo, Guerrero, Puebla, Chihuahua, Yucatán, Quintana Roo, Baja California Norte, Coahuila, Sonora, San Luis Potosí, Jalisco, Baja California Sur y D.F. Estas 15 entidades tienen el 77% de los accidentes registrados.

Evidentemente estos resultados no reflejan de forma precisa la situación en materia de salud en el trabajo de la industria restaurantera, dado que hay ocupaciones de otras áreas en los restaurantes y no se especifican en la estadística, además de los accidentes que no se reportan o los trabajadores que no están afiliados al Seguros Social. Cabe mencionar que no hay otras instituciones en el país que generen una estadística similar, hay una estadística del ISSSTE pero no refleja ocupaciones.

Prevención o corrección

Dentro de mi experiencia en este tipo de industria, mi percepción es que los accidentes de trabajo, por ejemplo “pequeñas heridas o quemadas”, son considerados “gajes del oficio”, pues no los imposibilita para seguir trabajando. Y hay diferentes “remedios” para este tipo de lesiones, y es que no es posible dejar el lugar de trabajo.

Evidentemente el planteamiento anterior requiere una investigación precisa. Pero las lesiones por pequeñas que sean, son accidentes. Y el reconocimiento ante esto, es el principio para una cultura de la prevención y así evitar “accidentes mayores”.

Cuando la idea es que los accidentes y enfermedades son inevitables, los costos generados para corregir la situación (atención médica, rehabilitación, etc.) son mayores. Sin embargo indudablemente se trata prevenir, evitar esos daños, pero más aun de un fomento activo del bienestar del trabajador.

Seguridad y salud en el trabajo

El derecho a la salud y la necesidad de crear ambientes laborales seguros que permitan un trabajo decente, implica desarrollar dicho espacio con los elementos pertinentes, inicialmente el binomio salud-trabajo. Entendiendo al trabajo “como origen de riesgo y la salud como bien preciado para el hombre que puede verse alterado por el trabajo” (Cortés, 2002: 25).

Ambiente y salud en el trabajo

Por ambiente o condiciones de trabajo no solo se consideran elementos de naturaleza física, química o técnica que se presentan por las características mismas del puesto que se desarrolla, también es necesario considerar factores psicológicos y sociales de tal manera que Cortés (2002) indica que el ambiente de trabajo se subdivide en:

- Ambiente físico, que comprende factores que dañan la salud física y orgánica del trabajador.
- Ambiente psicológico, factores debidos a los sistemas de organización del trabajo incluyendo los derivados del desarrollo tecnológico, que generan problemas de insatisfacción, estrés, inadaptación, etc.
- Ambiente social, consecuencia de las relaciones sociales externas a la empresa generada por cambios generacionales, cambio de esquema de valores, etc.

Estos factores generan la patología del trabajo que a su vez se presentan en daños derivados del mismo: accidentes de trabajo, enfermedades de trabajo, fatiga, insatisfacción, estrés, envejecimiento prematuro, etc.

Los accidentes y enfermedades de trabajo son denominados riesgos de trabajo, tal como lo especifica la Ley del Seguro Social (vigente en 2010):

Artículo 41. Riesgo de trabajo son los accidentes y enfermedades a que están expuestos los trabajadores en ejercicio o con motivo del trabajo.

Artículo 42. Se considera accidente de trabajo toda lesión orgánica o perturbación funcional, inmediata o posterior; o la muerte, producida repentinamente en ejercicio, o con motivo del trabajo, cualquiera que sea el lugar y el tiempo en que dicho trabajo se preste.

Artículo 43. Enfermedad de trabajo es todo estado patológico derivado de la acción continuada de alguna causa que tenga su origen o motivo en el trabajo o en el medio en que el trabajador se vea obligado a prestar sus servicios. En todo caso serán enfermedades de trabajo las consignadas en la Ley Federal del Trabajo (p.15, 16)

Técnicas de actuación frente a los daños derivados del trabajo

De acuerdo con Cortés (2002), existen las técnica medicas de prevención y las técnicas no médicas.

Las técnicas médicas de prevención comprenden: reconocimientos médicos preventivos, tratamientos médicos preventivos, selección profesional y educación sanitaria. Las técnicas no médicas de prevención son: la seguridad del trabajo, higiene del trabajo, ergonomía, psicología, formación y política social.

“La seguridad del trabajo es el conjunto de procedimientos y recursos técnicos aplicados a la eficaz prevención y protección frente a los accidentes. Higiene del trabajo es el conjunto de procedimientos y recursos técnicos aplicados a la eficaz prevención frente a las enfermedades de trabajo” (Cortés, 2002: 41).

Análisis del trabajo y evaluación de riesgos

En el análisis del trabajo es necesario revisar la forma en que se realiza, así como todos los factores que afectan al mismo considerando evidentemente la actuación del trabajador. El conocer claramente el objetivo del trabajo y su diseño permite identificar los peligros que genera, aquí es donde aplica la ergonomía que adapta el medio ambiente al trabajo. Lo ideal es diseñar el trabajo en condiciones de seguridad.

Una vez estudiado el trabajo, la evaluación de riesgos nos permite identificar los peligros existentes en el desarrollo del mismo y evaluar los riesgos asociados a ellos con el fin de adoptar las medidas necesarias para evitar los accidentes. También valora si estas medidas funcionan. Esto nos permite controlar el riesgo.

Como parte de la prevención, está la capacitación, con el fin de crear hábitos correctos de actuación para evitar los riesgos generados del mismo.

Administración de la prevención

Procurar el bienestar del trabajador, cuidando su salud y creando óptimas condiciones de trabajo genera calidad y productividad, manteniendo la competitividad.

Por ello la visión actual de la Seguridad y salud en el trabajo pretende la gestión de éste bajo un enfoque sistémico, centrado en el bienestar del trabajador. Ya no

es una situación aislada, el trabajo seguro debe ser objetivo primordial de la empresa, compatible y alineado con la calidad y en constante mejora.

Alineado con la calidad como principio está el enfoque de procesos, alcanzar un resultado es más eficiente cuando las actividades y recursos relacionados se gestionan como un proceso. “Para operar de manera eficaz es necesario identificar y gestionar numerosos procesos interrelacionados y que interactúan entre sí” (ISO 9000-2005).

Normatividad

Una norma es una especificación técnica u otro documento accesible al público, establecido con la cooperación y consenso o la aprobación general de todas las partes interesadas, basado en los resultados conjuntos de la ciencia, la tecnología y la experiencia, que tiene por objeto el beneficio óptimo de la comunidad y que ha sido aprobado por un organismo calificado a nivel nacional, regional o internacional (Cortés, 2002: 158)

En México la normatividad de Seguridad y salud en el trabajo comprende:

- Normas de seguridad
- Normas de salud
- Normas de organización
- Normas específicas

La organización encargada del cumplimiento de estas normas es la Secretaría del Trabajo y Previsión Social que actualmente maneja el programa de Autogestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Propuesta

La Comisión del Programa Internacional para el Mejoramiento de las Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo (PIACT) es la más importante de la OIT ya que se

ocupa de las cuestiones que forman parte del núcleo del mandato de dicha institución.

Dicha Comisión en el campo de las condiciones y medio ambiente de trabajo establece los siguientes principios, los cuales apoyan la presente propuesta:

1.- El mejoramiento de las condiciones y medio ambiente de trabajo constituye el elemento esencial en la promoción de la justicia social.

2.- Para conseguir estos objetivos son fundamentales los siguientes principios:

a) El trabajo debe realizarse en un medio ambiente seguro y salubre.

b) Las condiciones de trabajo deberían de ser compatibles con el bienestar y la dignidad humana de los trabajadores.

c) El trabajo debería ofrecer al trabajador posibilidades reales de realizarse, de desarrollar su personalidad y de servir a la sociedad.

3.- Deberían tomarse en consideración las posibilidades económicas al adoptar medidas específicas, con miras a mejorar las condiciones y medio ambiente de trabajo.

4.- La tecnología desempeña un papel vital en el desarrollo económico en todo el mundo por lo que debe aprovecharse en el mayor grado posible para mejorar las condiciones de trabajo y el contenido de las tareas. En la elección de tecnologías y su transferencia internacional, deben tomarse en consideración los riesgos potenciales que pueden acarrear y la necesidad de adaptación a las condiciones locales.

5.- El robustecimiento del tripartismo es fundamental para la eficacia de la acción de mejorar las condiciones y medio ambiente de trabajo.

6.- El mejoramiento de las condiciones y medio ambiente de trabajo deberá considerarse como un problema global en el que están interrelacionados los

diferentes factores que influyen en el bienestar físico y mental del trabajador. Por lo que es necesario un enfoque global y multidisciplinario.

Además consideramos como principios en la administración de la prevención:

- Derecho a la salud.
- Enfoque de procesos
- Sistema de gestión de la seguridad e higiene en el trabajo

Esquema Educación-Seguridad-Calidad

El siguiente esquema muestra el planteamiento de los elementos rectores de la propuesta, partiendo del derecho a la salud y bienestar del trabajador, por medio de la educación y capacitación permanente, que genera una cultura de la prevención logrando educación-seguridad-calidad.

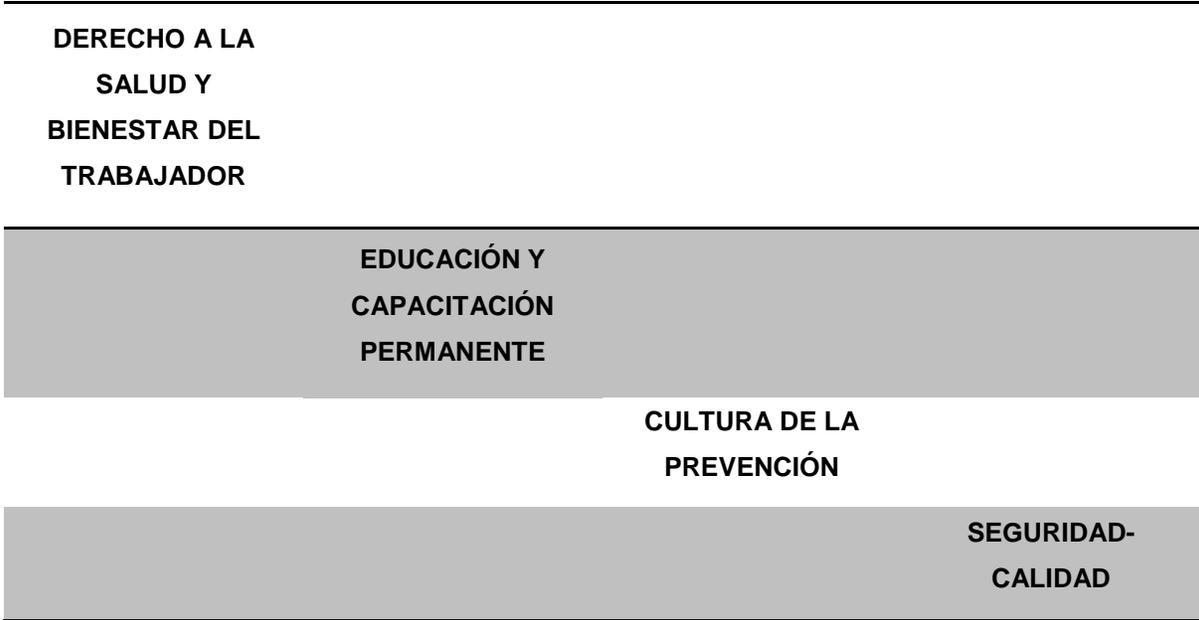


Figura 1. Esquema Educación-Seguridad-Calidad. Elaboración propia.

Descripción de la propuesta incorporando el desarrollo en seguridad y salud

La educación con el fin de desarrollar una cultura de prevención. Y como parte esencial también el compromiso y liderazgo de la dirección.

La salud es un derecho y tiene el mayor valor, por lo tanto es necesario darle este valor y cambiar de actitud hacia ella. El punto de partida está en conocer lo que es la salud y el derecho a la salud, en consecuencia la salud también está en el trabajo.

El trabajo, en cualquier ámbito, genera riesgos, si estos riesgos no son atendidos la consecuencia es accidentes o enfermedades de trabajo. Los integrantes de la organización a todos los niveles requieren conocer estos elementos como mínimo y así reconocer y concientizarse.

Si bien identificamos pasos en este desarrollo, el reconocimiento y concientización abarca todo el proceso, esto quiere decir, que los miembros de la organización deben ser partícipes todo el tiempo. Involucrar al personal, que es quien conoce sus condiciones de trabajo, es la mejor forma de emprender un camino hacia el éxito.

Como segundo paso es necesario realizar un diagnóstico de la situación de la empresa en materia de Seguridad e Higiene en el trabajo. Es importante identificar la situación actual para poder medir el progreso.

Se requiere también un estudio de las condiciones, es decir, el análisis del trabajo y de los riesgos para su prevención. Cada organización tiene sus particularidades, no es posible generalizar.

El siguiente paso es el desarrollo de las acciones de prevención, el punto anterior y este, genera la normatividad interna, alineada a la normatividad nacional e internacional. Hay que especificar cómo medir y las acciones preventivas. El orden y la limpieza son reglas básicas para la prevención.

Finalmente el contar con los puntos anteriores permite capacitar al personal, y esta debe ser permanente, dado que va de la mano con la mejora continua, el objetivo es cero accidentes. La figura 2 muestra los pasos mencionados:

| | | |
|------------------|--|-------------------------------------|
| EDUCACIÓN | RECONOCIMIENTO Y CONCIENTIZACIÓN | CULTURA DE LA PREVENCIÓN |
| | DIAGNOSTICO | |
| | ESTUDIO DE LAS CONDICIONES: ANALISIS DEL TRABAJO EVALUACIÓN DE RIESGOS | |
| | PREVENCIÓN ORDEN Y LIMPIEZA CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD MEDICIÓN ACCIONES PREVENTIVAS | |
| | CAPACITACIÓN PERMANENTE | |
| | SEGURIDAD – CALIDAD | |

Figura 2. Educación-Seguridad-Calidad. Incluye desarrollo en seguridad y salud. Elaboración propia.

Otras estrategias

- Resulta necesario que a nivel industria se realicen campañas para el reconocimiento y concientización del valor y derecho a la salud.
- Igualmente el derecho a un trabajo decente, a un trabajo seguro.
- La política de Estado y el apoyo de las instituciones y organismos del sector. En este renglón es importante mencionar que la Secretaría del Trabajo y Previsión Social maneja el Programa Autogestión en Seguridad y Salud en el Trabajo, que se fundamenta en el Plan Nacional de Desarrollo 2007-2012, con el objetivo de "Promover y vigilar el cumplimiento de la normatividad laboral".

El 19 de julio de 2010 la Secretaría del Trabajo y Previsión Social y la Cámara de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados suscribieron un convenio de concertación para promover la incorporación voluntaria de las empresas afiliadas a la Cámara al Programa Autogestión en Seguridad y Salud en el Trabajo.

Dicho programa es impulsado por la Secretaría con el fin de que las empresas instauren y operen sistemas de administración y salud en el trabajo, con base en estándares nacionales e internacionales, a fin de favorecer el funcionamiento de centros de trabajo seguros e higiénicos.

La situación que resulta poco conveniente es que la incorporación es voluntaria, si bien la Cámara se comprometió a promoverla, es necesario realizar un esfuerzo mayor.

Conclusiones

La industria restaurantera es de vital importancia en el desarrollo del país, su crecimiento ha sido significativo, en su aporte a la economía, en la generación de empleos, en preservar y dar a conocer nuestra gastronomía, es necesario entonces desarrollarse, crecer y mantenerse.

La Organización Internacional del Trabajo (OIT) es la institución mundial responsable de la elaboración y supervisión de las Normas Internacionales del Trabajo. Dicha organización ha definido el concepto de “trabajo decente”, es decir, los hombres y mujeres deben poder acceder a un trabajo decente y productivo en condiciones de libertad, equidad, seguridad y dignidad humana. Trabajo decente también significa trabajo seguro. El trabajo seguro es un factor positivo para la productividad y desarrollo económico.

La industria restaurantera debe preocuparse y ocuparse por generar condiciones y medio ambiente de trabajo seguros para sus trabajadores por el riesgo que el mismo trabajo implica y el derecho a la salud. Acerca de la situación en esta materia, tenemos que:

- La estadística del Instituto Mexicano del Seguro Social en Salud en el Trabajo, muestra que a nivel nacional en el periodo 2002-2008, la ocupación de cocinero ocupa el octavo lugar en accidentes de trabajo y en el 2009 pasa a ocupar el séptimo lugar.
- Los cocineros pasan del lugar 15 (2002-2006), al lugar 13 en el 2009.
- Las cocineras pasan del tercer lugar (2002-2007) al cuarto lugar en 2008-2009.
- Si bien la estadística, para el año 2009, muestra una disminución en accidentes para cocineros y cocineras; en comparación con otras actividades no se refleja pues también se registra una disminución de accidentes en algunas actividades.

Por ello resulta de gran importancia:

- Crear una cultura de prevención, por medio de una educación y capacitación permanente. Procurando condiciones de trabajo en un medio ambiente seguro y salubre.
- Cuando la idea es que los accidentes y enfermedades son inevitables, los costos generados para corregir la situación son mayores. Sin embargo indudablemente se trata prevenir, evitar esos daños, pero más aun de un fomento activo del bienestar del trabajador.

También es necesario considerar otras estrategias:

- Resulta necesario que a nivel industria se realicen campañas para el reconocimiento y concientización del valor y derecho a la salud.
- Igualmente el derecho a un trabajo decente, a un trabajo seguro.
- Las políticas de Estado y el apoyo de las instituciones y organismos del sector.

Bibliografía

Andrade Silva, R. (2008). *Accidentes de cocineros. Análisis a la estadística del IMSS en materia de salud en el trabajo*. Tesina de Licenciatura en Gastronomía. Universidad del Claustro de Sor Juana, México, D.F.

Asfahl Ray, C. (2000). *Seguridad Industrial y Salud*. (4ª edición). México: Pearson Educación.

Cortés Díaz, José María (2002). *Seguridad e Higiene del Trabajo*. (3ª. Edición). España: Editorial Tébar.

Instituto Mexicano del Seguro Social (1995). *Ley del Seguro Social*. México.

Fuentes electrónicas

Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados. La industria. Cifras de la industria. *Cifras del sector restaurantero* (8 de abril 2010). Recuperado 6 de agosto 2010, de <<http://www.canirac.org.mx>>

Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados. La industria. *Datos generales* (marzo 2010). Recuperado 6 de agosto 2010, de <<http://www.canirac.org.mx>>

Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados. Comunicación. Noticias. *CANIRAC Y SECRETARÍA DEL TRABAJO DEL GOBIERNO FEDERAL FIRMAN ACUERDO PARA PROMOVER EL PROGRAMA DE AUTOGESTIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN LOS RESTAURANTES* (19 de julio 2010). Recuperado 6 de agosto 2010, de <<http://www.canirac.org.mx>>

Instituto Mexicano del Seguro Social (2009). Estadísticas institucionales y financieras. Memoria estadística 2009. *Capítulo VI Salud en el trabajo*. Recuperado 10 de septiembre 2010, de <<http://www.imss.gob.mx>>

Organización Internacional del Trabajo. *Foro de la OIT sobre el trabajo decente para una globalización justa* (31 octubre – 2 de noviembre 2007). Recuperado 10 de septiembre 2010, de <http://www.ilo.org/global/meetings-and-events/WCMS_083969/lang-es/index.htm>

Secretaría del Trabajo y Previsión Social. Programa de Autogestión en Seguridad y Salud en el trabajo (s.f). Recuperado 8 de septiembre 2010, de <<http://www.stps.gob.mx>>

Plan estratégico para la promoción y difusión de productos turísticos gastronómicos: Importancia de la Marca Gastronómica

Denise Costes

Partiremos de la premisa de que para lograr cumplir con expectativas y objetivos debemos de contar con un plan estratégico que contemple metas a corto, mediano y largo plazo; y el hecho de diseñar productos turísticos gastronómicos, promover y difundir la importancia de nuestra gastronomía no es la excepción.

Las principales o grandes etapas de este plan estratégico son:

- Diagnóstico
- Formulación Estratégica, y
- Elaboración y puesta en marcha de los planes operacionales

En la etapa de diagnóstico debemos de contemplar, entre otras cosas, la gastronomía en México, sus antecedentes, desarrollo e importancia; la situación de la oferta gastronómica, qué servicios se están ofreciendo y bajo qué circunstancias y condiciones, qué productos turísticos gastronómicos tenemos, y sobretodo analizar con qué recursos contamos para el diseño y diversificación de éstos. Es importante en este diagnóstico que consideremos las opiniones de los visitantes o turistas, pero también la opinión de los mexicanos, estén o no relacionados con el sector de alimentos y bebidas

La segunda etapa, la de formulación estratégica, es la que nos va a llevar a definir la Misión (si aplica), la Visión, el Modelo de Desarrollo y el Modelo de Marketing para nuestra gastronomía; y como parte de este modelo, la Marca Gastronómica de México

¿Marca?, ¿Marca País?, ¿Marca Turística?, ¿Marca Gastronómica? ¿Qué son? ¿Para qué sirven?

Algunos conceptos de "marca":

- Para Lamb, Hair y McDaniel: "es un nombre, término, símbolo, diseño o combinación de éstos elementos que identifica los productos de un vendedor y los distingue de los productos de la competencia" , y "un nombre de marca es aquella parte de una marca que es posible expresar

de manera oral e incluye letras (GM, YMCA), palabras (Chevrolet) y números (WD-40, 7-Eleven)" [1].

- Richard L. Sandhusen: "una marca es un nombre, término, signo, símbolo, diseño o combinación de los mismos, que identifica a los productos y servicios y ayuda a diferenciarlos como pertenecientes a un mismo proveedor; por ejemplo, Honda o Ford, o a un grupo de proveedores, como el Comité Nacional de Promoción de Procesamiento de Leche Líquida (National Fluid Milk Processor Promotion Board). Las marcas pueden ser locales, nacionales, regionales o de alcance mundial". Y agrega, "una marca registrada es un nombre comercial o logo que está amparado legalmente" [2].
- Laura Fischer y Jorge Espejo: "un nombre, término simbólico o diseño que sirve para identificar los productos o servicios de un vendedor o grupo de vendedores, y para diferenciarlos de los productos de los competidores" [3].
- Philip Kotler puntualiza: "ya sea que se trate de un nombre, una marca comercial, un logotipo u otro símbolo, una marca es en esencia la promesa de una parte vendedora de proporcionar, de forma consistente a los compradores, un conjunto específico de características, beneficios y servicios" [4].

Ya enfocándonos al aspecto turístico y al tema de este trabajo, tenemos:

Marca Turística

Construir una marca turística es "institucionalizar un lugar como destino turístico, posicionarlo; y se refiere a aquel lugar, no meramente un lugar digno de visitarse, sino un lugar turístico, un lugar en cuya identidad está el turismo" (5).

Marca País

"Expresan aquello que hay tras el nombre de un país: su historia, sus manifestaciones culturales, sus atractivos turísticos, sus productos, su modo de vida, su realidad socioeconómica; en fin, todo lo bueno que ofrece o aporta al mundo."

"..una marca de este tipo busca crear, modificar y proteger la reputación internacional de un país. Se trata de una marca paraguas que, a través de lo que

representa, da identidad y, entre otras ventajas, facilita la colocación de exportaciones en el mercado global, la atracción de inversión extranjera y la promoción de destinos turísticos. Con una marca país cobran importancia las sinergias y pierden sentido los esfuerzos individuales.”(7)

“la marca de país es la percepción que tienen los consumidores directos, indirectos, reales y potenciales de los países. Esta percepción de los consumidores, es equivalente a la suma de todos los elementos que componen el país, más los elementos que se generan para comunicar las características del país” (8)

Los objetivos de la marca país, y que se pueden considerar para una marca gastronómica, son:

- Generar una sola identidad que integre todas las actividades productivas del país (en nuestro caso las relacionadas con la gastronomía).
- Promocionar y posicionar una identidad clara, definida y unificada. Evitar los regionalismos.
- Proyectar la imagen de un país productivo y exportador en el ámbito internacional.
- Centrar en un solo concepto el esfuerzo de comunicación de un país ante los públicos nacionales e internacionales.
- Crear una cultura de valor nacional entre sus ciudadanos alrededor de elementos de identidad común altamente reconocidos.

Una marca país ofrece diferentes beneficios como:

- Mejora la imagen de un país.
- Alinea la percepción de los ciudadanos hacia un mayor patriotismo y orgullo nacional.
- Ofrece una ventaja competitiva a medida que los países compiten en tres indicadores específicamente: inversión, turismo y exportaciones.
- Refuerza el concepto “*made in*” en las etiquetas de los productos que se comercializan en mercados internacionales.

Algunos ejemplos de marca país:



Marca Gastronómica

Para efectos de este proyecto y después de analizar lo antes mencionado, podemos proponer como definición para Marca Gastronómica, considerando que ésta debe de estar relacionada con la Marca País en caso de que exista:

Aquella que expresa todo lo que implica la gastronomía de un país: cultura, tradición, usos y costumbres; sin dejar de lado ingredientes, técnicas, platillos y demás elementos característicos y diferenciadores de la misma.

Para el diseño de una marca gastronómica se debe de considerar:

- Colores
- Símbolo visual: Formas, Elementos, Ambientes y/o Personas/personajes relacionados con la cultura y el patrimonio gastronómico
- Mensaje permanente

La marca tiene que estar compuesta por logotipo (forma tipográfica en que se escribe el nombre de), símbolo (recurso gráfico que complementa el logotipo) e isotipo (logotipo + símbolo).

La marca gastronómica debe de contribuir con la comunicación/difusión que se tendrá.

Debe de basarse o considerar la visión de la gastronomía que se quiere lograr.

Metodología

La metodología planteada y llevada a cabo para llegar a tener la Marca Gastronómica de México es:

1. Revisión y puntualización
 - Conceptos de marca país y marca gastronómica, los cuales ya fueron comentados anteriormente en este documento
 - Marcas gastronómicas en el mundo
 - Marcas turísticas en México
2. Elaboración de cuestionario para encuesta
3. Consenso con miembros de la comisión y coordinador de planificación gastronómica
4. Envío y aplicación de encuestas
5. Evaluación de encuestas
6. Presentación de resultados y revisión de consideraciones para diseño de marca
7. Consideraciones:
 - Diseño de marca
 1. Concurso abierto
 2. Concurso con agencias expertas
 - Sustento económico para el proyecto de diseño de marca
 - Premios y apoyos en caso de concurso
 - Otros

Marcas gastronómicas en el mundo

Se realizó una revisión de las marcas gastronómicas que hay en el mundo, ya que en México todavía no se ha avanzado lo suficiente en el tema. Al ser el diseño de marcas algo constante, esta parte del estudio se realiza constantemente.

Las marcas gastronómicas encontradas hasta el momento y algunas de sus características son:

| PAÍS/REGIÓN/ CIUDAD | MARCA | CARACTERÍSTICAS | |
|---|--------------------------------|---|---|
| Europa | Sabores de los Picos de Europa | Marca territorial de calidad que agrupa a todos los sectores relacionados con la actividad gastronómica, debe de promover y potenciar la producción tradicional de los productos autóctonos de calidad. |  |
| España | Saborea España | <p>Unión de productores y proveedores de servicios que trabajan para enriquecer la oferta turística.</p> <p>El objetivo del proyecto es transformar los productos gastronómicos en experiencias turísticas de gran valor, únicas y especializadas.</p> <p>Esfuerzos conjuntos de la Federación Española de Hostelería y Turismo (FEHR), Eurotoques (organización europea con los chefs de mayor prestigio), FACYRE (asociación de cocineros y reposteros de España) y la Asociación Española de Destinos para la Promoción del Turismo Gastronómico</p> |  |
| Ayuntamiento de Benabarre, Huesca, España | Benabarre Sabor | Mantener como señas de identidad el origen, la tradición, la elaboración artesanal y la calidad de las materias primas. Se pretende utilizar como distintivo de calidad. |  |

| | | | |
|--|---|--|---|
| <p>Novelda, Valencia, España</p> | <p>Novelda Gastronómica</p> | <p>El logotipo está compuesto por un cuchillo, una cuchara y un tenedor sobre la palabra "Novelda gastronómica". Los utensilios simulan la silueta del Santuario de Santa M^a Magdalena, uno de los monumentos representativos. Colores cálidos que recuerdan el fuego, el vino y las especias.</p> |  |
| <p>Castilla y León, España</p> | <p>Castilla y León, tierra de sabor</p> | <p>Marca de garantía alimentaria. Identificación del origen, calidad y autenticidad. Se pretende proyectar una imagen homogénea de los productos agroalimentarios de la región, ofreciendo un elemento de imagen común que favorecerá la implantación de estos productos en los diferentes canales de distribución a nivel nacional e internacional.</p> |  |
| <p>Campiña Sur, Sierra Suroeste y Tentudía, España</p> | <p>Miajones</p> | <p>Red de Restaurantes de Gastronomía Autóctona "Miajones". Esta red ya ha sido implantada de forma pionera en las comarcas de Campiña Sur, Sierra Suroeste y Tentudía y es una red de establecimientos hosteleros que ofrecen una gastronomía tradicional con materias primas de la zona y calidad en el servicio.</p> |  |
| <p>La Garrotxa (Provincia de Gerona, España)</p> | <p>"Cuina Volcànica</p> | <p>Hace referencia a la gastronomía de la zona y parte de productos que ofrece esta fértil tierra (Maíz, Patatas, Fesols, cerdo, caracoles entre otros). Los restaurantes de la zona creen en la necesidad de representar, defender y promocionar el territorio y toda su área agroalimentaria, utilizando en su cocina los productos cultivados, criados y elaborados de forma artesanal en la comarca de la Garrotxa y su entorno para proyectar una cocina al alcance de todos.</p> |  |

| | | | |
|---|--|---|---|
| Cataluña, España | Cuina Catalana | <p>Símbolo de calidad e identidad gastronómica de Cataluña y su objetivo es promover y difundir la cocina tradicional catalana.</p> <p>Logotipo presente en restaurantes que elaboran platos de la cocina tradicional utilizando productos autóctonos y de temporada, por ejemplo Freixa Tradició y Petit Comité.</p> |  CUINA CATALANA |
| Vila Joiosa, Valencia España | La Vila Gastronómica | <p>Marca creada por el Ayuntamiento de La Vila Joiosa para promocionar la cocina y los productos alimenticios de la ciudad. Se articula en torno a tres elementos gastronómicos fundamentales: los restaurantes, el chocolate y la pesca</p> |  |
| Provincia de Extremadura, España | Alimentos de Extremadura | <p>Marca que divulgará la excelencia de productos culinarios, así como su elaboración y transformación.</p> |  |
| Sierra sur de Jaén, Andalucía España | Gastronomía de la Sierra Sur de Jaen | <p>Poner en valor la tradicional riqueza gastronómica del territorio con la participación de la población y de los empresarios de alimentos y bebidas.</p> |  |
| Guadalajara, España | Guadalajara Gastronómica | |  |
| Regiones vitivinícolas, España | Rutas vino de España | <p>Integra 19 rutas de las regiones vitivinícolas más importantes de la geografía española y destaca la ubicación de las rutas, los vinos, el patrimonio, los recursos, las festividades, la gastronomía y las actividades que ofrece cada una de ellas.</p> |  |

| | | | |
|--|---|--|---|
| <p>Vinaròs, Comunidad Valenciana</p> | <p>Vinaròs Gastronòmic</p> | <p>La gastronomía es uno de los sellos de identidad de Vinaròs. La localidad concentra un gran número de establecimientos relacionados con la actividad que transmiten la esencia cultural del mediterráneo. Comercializa y comunica a restaurantes, comercios especializados, eventos y productores componentes del club de turismo gastronómico. Tiene la finalidad de promocionar el turismo familiar y el turismo gastronómico.</p> |  |
| <p>Castilla La Mancha, España</p> | <p>Divinum Vitae, donde nacen los placeres</p> | <p>Divinum Vitae (Vida Divina), asociación de bodegueros que tienen por finalidad la promoción del turismo relacionado con el vino de esta comunidad autónoma.</p> |  |
| <p>Navarra, España</p> | <p>Reyno Gourmet, calidad natural garantizada</p> | <p>Reyno Gourmet, es la marca que ha creado el Instituto de Calidad Agroalimentaria de Navarra (ICAN) para promocionar las catorce Denominaciones de Calidad de la Comunidad Foral y para conseguir una imagen común que favorezca la implantación e identificación de los productos en el mercado, impulse su notoriedad y prestigio entre los consumidores, y promocióne una imagen unitaria potenciando su desarrollo y expansión en el exterior.</p> |  |
| <p>Ribera de Navarra, España</p> | <p>Ribera de Navarra, Historia y Gastronomía</p> | <p>La Ribera de Navarra es tierra de sabores, de aromas, de viñedos, de olivares, de huerta. Gastronomía basada en verduras, vinos, aceites y frutas. Cocina tradicional y una nueva cultura gastronómica: la cocina de autor.</p> |  |

| | | | |
|-------------------------------|---|---|---|
| <p>Valladolid, España</p> | <p>Valladolid, Turismo Gastronómico</p> | <p>Valladolid amplía el concepto de producto gastronómico "básico", para posicionarse como marca definida especializada de Turismo Gastronómico a nivel nacional e internacional.</p> <p>El Turismo Gastronómico potencia las acciones específicas existentes, como los Concursos de Pinchos y Tapas, Concurso Provincial en el mes de Junio, Concurso Nacional que junto con la Asamblea de la Tapa se celebra en el mes de Octubre y, la Feria de Día en el mes de Septiembre, durante las ferias de Valladolid.</p> <p>El fin es vincular iniciativas y productos existentes, como con las Rutas de Enoturismo y con el Bus del Vino, que relacionan las cinco denominaciones de origen de Valladolid. Cigales, Rueda, Toro y Ribera, con acciones promocionales innovadoras; las participaciones en Madrid Fusión en el mes de Enero; comidas y cenas maridajes, cenas y catas a ciegas que se celebran durante todo el año.</p> <p>El producto gastronómico se basa en Conocer, Comer y Comprar.</p> <p>Se coincide en el interés de generar un concepto ampliado de producto gastronómico que no se limite al "restaurante", y a los productos estrella como los vinos, el lechazo, el pan, los dulces, etc.</p> <p>Las visitas a los mercados, las clases de elaboración de pinchos y tapas, los cursos de cata, junto con visitas guiadas a la ciudad y riquezas culturales se unen a todo lo anterior para formar este Turismo Gastronómico.</p> |  <p>VALLADOLIDenoturismo.COM</p>  <p>TURISMO GASTRONÓMICO</p> |
|-------------------------------|---|---|---|

| | | | |
|--|--|--|---|
| <p>Barcelona, España (especial por un año)</p> | <p>Barcelona, alimentacio, cuina, gastronomia 2005 - 2006</p> | <p>En 2005 y 2006 se celebró en Barcelona el año de la gastronomía. Nueve estrellas Michelin repartidas a lo largo de la ciudad y la gran variedad de restaurantes, desde el de cocina de diseño, hasta el más típico de menus pasando por el de cocina de mercado, han valido para que se considere a la ciudad como capital gastronómica del Mediterráneo.</p> <p>La cocina catalana, se distingue entre otras cosas por primar la calidad a la cantidad y para ello posee una gran variedad de productos frescos y un recetario incluido en la cocina mediterránea inmenso. Es una cocina ligera y exquisita con exponentes de reconocida fama mundial como Sergi Arola o Ferran Adrià.</p> |  |
| <p>Metz, Francia</p> | <p>Tables de Rabelais, l'art de vivre a Metz</p> | <p>"Tables de Rabelais" es un símbolo de la gastronomía local, un testimonio del espíritu de la ciudad.</p> <p>Distintivo de calidad para los productos y especialidades, que toma en cuenta el criterio de satisfacción de los consumidores: sabor, servicio, bienvenida e información recibida.</p> |  |
| <p>Trujillo, Perú</p> | <p>"Trujillo, Pasión por la Comida" Logotipo de un evento gastronómico que se incluye por estar bien estructurado y considerar que cuenta con los elementos de una marca</p> | <p>Evento gastronómico, en el que se presentan chefs peruanos y se realizan concursos en las categorías Secretos de familia (tradiciones familiares), Comedores populares (creatividad y nutrición), Plato innovador (nuevos platos con insumos locales) y Cocinero joven (nuevos talentos).</p> |  |

| | | | |
|-------------------|--|--|--|
| Aveiro, Portugal | “Água, Pão, Vinho e Leitão – 4 Maravilhas da Mesa da Mealhada” | Agua, pan, vino y cochinitillo, los cuatro productos de Mealhada el condado de referencia gastronómica. Creada para reconocer la calidad de los productos de excelencia gastronómica de Aveiro. | |
| Perú | Perú, mucho gusto | Engloba la hospitalidad de la gente, los insumos, los sabores, aromas y texturas diferentes. | |
| Argentina | Ruta de la yerba mate | Está concebida como una ruta alimenticia, y es la ruta que más identifica a todos los argentinos. | |
| Quindío, Colombia | Quindío, Corazón de la Zona Cafetera | Marca de la cadena de valor del sector turismo de la región. | |

Marcas turísticas en México

Como parte del presente estudio se hizo una revisión de las marcas turísticas que tenemos en algunas regiones de México, con el fin de conocer las que estamos manejando para promoción de algunos destinos, y que en un momento dado la marca gastronómica a desarrollar vaya en el mismo tenor y lograr que las marcas y los proyectos que se realizan se complementen.

Marcas turísticas en México:

| REGIÓN/CIUDAD | MARCA |
|------------------|-------|
| México País | |
| Ciudad de México | |

| | |
|-------------------|---|
| Ciudad de Puebla |  |
| Taxco Guerrero |  |
| Estado de Colima |  |
| Manzanillo Colima |  |
| Guanajuato |  |
| Estado de Sinaloa |  |
| Estado de Puebla |  |
| OTRAS MARCAS | |
| Tesoros, Puebla |  |
| Pueblos mágicos |  |

Elaboración y aplicación de cuestionario para encuesta

Posteriormente se elaboró el cuestionario para realizar la encuesta que permitirá contar con los elementos necesarios para lanzar la convocatoria y se proceda al diseño de la marca.

El cuestionario fue sometido al consenso de los miembros de la Coordinación de Planificación Gastronómica del Capítulo México de la CONPEHT (Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y

Bibliografía

Montecinos, A. (2010) "Coordinación de Planificación Gastronómica. México: Capítulo México de la CONPEHT" (inédito).

Kotler, P. (2006) *Dirección de Marketing*. México: Editorial Pearson.

Regalado, O. (2009). *Programa de City Marketing y Creación de Marca para Trujillo*. Perú: ESAN Ediciones.

Valls, JF. (1992). *La imagen de marca de los países*. España: Mc. Graw-Hill.

Sitios de internet

Cidade dos logos

<http://www.cidadedoslogos.com/news/index.php/2008/06/16/representando-paises-com-logos/>

Regalado, O. (12 octubre de 2009). Marca país: la agenda pendiente. *ESAN*.

<http://www.esan.edu.pe/conexion/actualidad/2009/10/12/marca-pais-la-agenda-pendiente/>.

Problemáticas y retos del Patrimonio Gastronómico Mexicano: La construcción de indicadores como clave para su desarrollo

Felipe Carlos Viesca González

Andrés López Ojeda

INTRODUCCIÓN

Desde la época prehispánica en el antiguo territorio mexicano existía una gran cantidad de recursos naturales que se aprovechaban con fines alimenticios: plantas, animales y minerales; los habitantes de las distintas regiones y culturas sabían hacer un uso adecuado de esos recursos en la cocina y tenían una alimentación nutritiva, variada y balanceada que contribuía a que fueran sanos. Durante la colonia, a esta riqueza de ingredientes se agrega un conjunto importante de vegetales (muchos de ellas especias y granos), carnes (res, pollo, cerdo, chivo, borrego, etcétera), técnicas de cocción y preparaciones que conjuntamente configuran la base alimenticia actual de los mexicanos; en esa época y décadas posteriores se hacen presentes las influencias francesa, italiana e inglesa en la cocina nacional.

Desde los tiempos de Porfirio Díaz y hasta las primeras décadas del siglo pasado, los europeos y algunos gobernantes mexicanos hicieron múltiples intentos por establecer los ingredientes y preparaciones del Viejo Mundo como base de la comida nacional, sin tener éxito y terminando por darse una fusión de las dos cocinas (Pilcher, 2001).

En el periodo de 1950 – 1970 se da una serie de cambios importantes en la vida de los mexicanos, mismos que impactan directamente nuestra alimentación y diversos aspectos socioculturales: la mujer empieza a asistir a la universidad e insertarse en la vida laboral, dejando al menos parcialmente las actividades domésticas, y cambiando los roles, estructura, funcionamiento y costumbres de los hogares; y empiezan a introducirse de manera marcada los aparatos electrodomésticos, la comida chatarra y rápida, y la cerveza y los refrescos, desplazando a los productos nativos como el pulque. Con esto se empezó a gestar una serie de problemas alimenticios y de salud, que coinciden con la

contaminación y pobreza, mismos que al día de hoy se han agravado, sin que exista mucha evidencia de que se haga algo para resolverlos.

SOBRE INDICADORES GASTRONÓMICOS

Para tener mayor claridad al abordar algunas cuestiones sobre algunos indicadores empleados en gastronomía, es necesario considerar antes las definiciones de indicadores y métricas.

De acuerdo con Espinosa (2004), los indicadores son adjetivos a través de los cuales se pretende saber el estatus de algún proceso; algunos ejemplos son: rentabilidad de la empresa, satisfacción del cliente, tiempo de respuesta, pedido perfecto e impacto de una campaña publicitaria.

Asimismo el autor señala que dado que los indicadores no son medibles directamente, es necesario definir la manera en que se pretende que sean medidos, para lo cual se requieren las métricas, las cuales son unidades a través de las cuales se miden los indicadores, esto es, los indicadores se definen operacionalmente usando métricas.

Así entonces, al momento de seleccionar los indicadores gastronómicos, se considera importante que la definición de cada métrica incluya los siguientes ocho elementos, basándose en la propuesta de Espinosa (2004):

- a) Nombre. Es la forma como se designará a la métrica, teniendo la certeza de que se pueda medir, para lo cual debe iniciar con alguna de las siguientes palabras: porcentaje, tiempo, número, monto, o alguna medida estadística descriptiva como media, mediana, varianza, etcétera.
- b) Fórmula. Mejor llamada ecuación de cálculo, en la que se establece la manera como la métrica se obtendrá a partir de los datos.
- c) Frecuencia de medición. Es el periodo de separación entre mediciones consecutivas, pudiendo ser semanal, mensual, trimestral, etcétera.
- d) Responsable de la medición. Nombre y apellido del responsable de la medición y reporte de la métrica.
- e) Forma de recolección. Se refiere a la fuente de la información, que en la mayor parte de los casos se espera que sea el sistema de información

que la organización responsable genere, pudiendo ser una entidad externa.

- f) Método de muestreo. Consiste en establecer el tamaño de la muestra y la forma de seleccionar los elementos, debiendo especificarse si se trata de un dato único y conocido periódicamente, un censo o un muestreo, en cuyo caso debe precisarse y describirse el método que se empleará.
- g) Forma de asegurar la confiabilidad de los datos. Con mucha frecuencia éste es un aspecto que no se valora justamente. Se debe describir la calibración que se empleará para asegurar la veracidad de la información reportada.
- h) Manera de analizar. Se refiere a cómo se reportará la información de tal forma que a quien va dirigida, se le facilite el análisis a realizar.

En relación a los indicadores gastronómicos, se han encontrado algunas referencias a los mismos. Por ejemplo en Colombia durante varios años se han generado indicadores operacionales y financieros de la industria gastronómica, con el objetivo de proporcionar a los restauranteros información que les permitan verificar si las ventas y utilidades se comportan de acuerdo con los parámetros aceptables, así como compartir tendencias administrativas y operacionales del sector, Villanueva (s/a).

Se muestra información sobre las ventas mensuales, tamaño, región, en que se localizan y estado de resultados (ingresos netos, total de costos de venta, utilidad bruta, total de nómina, total de gastos de operación, utilidad operacional, total de cargos fijos, utilidad antes de impuesto). Se enfatiza en la conveniencia de que la industria trabaje con los Coeficientes o Indicadores Operacionales que “se definen como la correlación de comportamientos reflejados en el Estado de Resultados asociados a ciertos parámetros, tales como venta total, venta de alimentos, venta de bebidas, costo de la nómina, gastos de operación, cargos fijos, etc.” Así es como, entre mucha información, se muestran valores a nivel regiones de los Índices de costo de venta, de productividad, de Gasto de operación y Utilidad antes de impuesto (Villanueva, s/a).

Por su parte, Nova (2008) propone los siguientes indicadores para el sector gastronómico de Valdivia, Chile:

- a) Revenue per Available SEAT (RevPas). Se considera el principal instrumento de la administración de ingresos y que permite diseñar estrategias para los periodos de baja y alta ocupación. Incluye los datos de consumo promedio y la ocupación registrada en un periodo determinado, los cuales son utilizados para medir el flujo de ingresos. Se calcula como:

$$RevPas = \frac{\text{Ingresos del periodo}}{\text{No. de asientos disponibles}}$$

O bien como:

$$RevPas = \frac{\text{Asientos ocupados} * \text{Consumo promedio}}{\text{No. de asientos disponibles}}$$

- b) Otros indicadores que propone se muestran en el siguiente cuadro:

| Indicadores de Gestión / Rentabilidad | | | | |
|--|---|---|--|--|
| Indicador | Objetivo | Variables | Fórmula | Observación |
| Margen de utilidad | Entregar información útil a los empresarios sobre los porcentajes de utilidades generados por un menú tipo. | Precio del menú Costo de producción del menú Utilidad en pesos generada por menú | $(\text{Utilidad en \$ del menú} * 100) / \text{costo de producción total del menú}$ | Cada empresario debe seleccionar un menú con los siguientes ítems: entrada, plato de fondo, postre y café. El promedio del sector se hace en base a la categorización propuesta. |
| Consumo promedio diario | Conocer la cuenta o gasto promedio realizado por el consumidor | Ingresos diarios Nº de comensales diarios | $\text{Ingresos diarios} / \text{Nº de comensales diarios}$ | La información necesaria no es compleja |
| Tasa de ocupación mensual | Medir la ocupación promedio del sector de acuerdo a la categorización | Nº de personas que consumieron en el establecimiento Capacidad mensual | $\text{Nº de clientes mensual} / \text{capacidad mensual}$ | La información necesaria no es compleja |
| Tasa de variación de ventas mensual | Permite mostrar la variación real de las ventas de cada mes | Ventas mensuales del mes actual Ventas mes anterior | $(\text{Ventas mensuales del mes actual} - \text{Ventas del mes anterior}) * 100 / \text{ventas del mes anterior}$ | Se puede utilizar en otras unidades de tiempo como trimestres, semestres, temporada y anual. |
| Indicadores de empleabilidad | | | | |
| Porcentaje de fuerza laboral por temporada | Conocer la representatividad del personal utilizado por temporada en relación al total anual | Personal contratado en temporada alta Personal contratado en temporada baja Personal total anual contratado | $(\text{Personal total contratado por temporada} * 100) / \text{Personal total anual}$ | Se han considerado los siguientes meses según temporada: T. Alta: Diciembre-Marzo T. Baja: Abril – Noviembre |
| Porcentaje de trabajadores part time mensual | Determinar la variación real y mensual del personal contratado part time | Total de personal utilizado mensual Total de personal utilizado part time mensual | $(\text{Total personal part time contratado mensual} * 100) / \text{total personal contratado mensual}$ | Este indicador genera información útil para organismos como SERNATUR, INE, Universidades, entre otros. |
| Porcentaje de trabajadores planta mensual | Determinar la variación real y mensual del personal contratado en forma fija | Total de personal utilizado mensual Total de personal de planta contratado mensual | $(\text{Total personal de planta contratado mensual} * 100) / \text{total personal contratado mensual}$ | Información útil para el empresario en relación al sector, el cual junto al anterior ayudará al proceso de toma de decisiones, influyendo sobre los costos fijos. |

| | | | | |
|---|---|--|---|---|
| Sueldo bruto promedio contratado | Obtener información sobre el promedio de los sueldos mensuales del personal de planta contratados | A: Sumatoria total de los sueldos mensuales del personal de planta B: N° de personal de planta contratado mensual | (A/B) | El indicador no genera un desglose de los sueldos altos, bajos y medios. |
| Indicadores relacionados con la Calidad del Servicio | | | | |
| Nivel de cumplimiento | Mide la eficiencia en el cumplimiento del servicio solicitado | N° de platos entregados a tiempo N° de platos solicitados | (N° de platos entregados a tiempo * 100) / N° de platos solicitados | En un indicador pensado para restaurantes que prestan servicios de comida rápida. La observación de la información es engorrosa |
| Conformidad | Mide el nivel de satisfacción del cliente frente al producto/servicio solicitado | N° de solicitud de platos entregados conforme a estándar N° de solicitud de platos recibidos | (N° de solicitudes de platos entregados conforme al estándar * 100) / N° total de platos entregados | En un indicador pensado para restaurantes que prestan servicios de comida rápida. La observación de la información es engorrosa |
| Índice de reclamos | Determina el nivel de insatisfacción global de la prestación del servicio | N° de reclamos (libro de reclamos) mensuales N° de clientes mensuales | (N° de reclamos en el libro de reclamos mensuales * 100) / N° de clientes mensuales | Le permite al empresario realizar comparaciones de su establecimiento versus el sector. |

Fuente: Nova (2008).

Finalmente, en otro grupo de ideas, como parte de un bloque de indicadores de sustentabilidad turística, Navarro y Schlüter (2010) utilizaron los siguientes indicadores gastronómicos en una investigación sobre el atractivo turístico, principalmente la gastronomía, que representan pequeñas comunidades próximas a Buenos Aires:

- a) Utilización de productos primarios de la zona
- b) Elaboración de platos tradicionales, y
- c) Transmisión de conocimientos culinarios

ALGUNOS PROBLEMAS, RETOS E INDICADORES DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA.

Enseguida se describirán algunos de los problemas y retos, así como consideraciones relativas a indicadores de la gastronomía mexicana, que se vinculan con la problemática nacional centrada en la pobreza, la alimentación, la salud, la contaminación y el agua.

a) Consolidar la gastronomía mexicana como alternativa de desarrollo.

El problema de la pobreza y desempleo en México no es nuevo; sin embargo se ha agravado en las últimas décadas y más aún en los últimos años. Para agosto de 2009 había en el país 54.8 millones de pobres que equivalen al 51.02% de la población (González, 2009). Para el primer trimestre de 2011, oficialmente la tasa de desempleo es de 5.2% de la población económicamente activa, después de que llegó a ser del 6.24% en noviembre de 2009, y en la informalidad viven aproximadamente 12.7 millones de personas, el 28.5% de la población ocupada (INEGI, 2011). Particularmente se estima que entre la informalidad y la ilegalidad tolerada, existen 700,000 puestos de comida (CANIRAC, 2010).

En consecuencia, si una buena parte de la población no tiene empleo, es pobre u obtiene sus ingresos en la economía informal, entonces no se puede esperar que tenga los recursos económicos suficientes para cubrir sus necesidades alimenticias. Como muestra de ello, en 2009 se reportó en Toluca un incremento en el consumo de maíz, a consecuencia de la crisis económica que azota a la población mexicana, la cual busca sustituir la carne, ante la falta de los recursos económicos para adquirirla.

Se ha observado que aunado a lo señalado anteriormente, a mayor pobreza, la gente come menos, tiene menos posibilidades de adquirir alimentos nutritivos (con frecuencia más costosos), y tiende a sustituirlos por otros más baratos pero de menor calidad (abundantes en azúcares refinados, sal y grasas) generándose mayores problemas de desnutrición y, paradójicamente, de obesidad (González, 2011).

Sin embargo la alimentación es una cuestión muy compleja para los mexicanos, ya que en los últimos años se ha registrado un aumento importante en los precios

internacionales de los granos como el maíz y el trigo, que constituyen parte de la base de la alimentación; en el caso del maíz, a ello ha contribuido el creciente uso del grano para elaborar biocombustibles y edulcorantes. Se ha incrementado la demanda de endulzantes elaborados con base de maíz, mientras que también se incrementan las exportaciones de azúcar de caña mexicana a los Estados Unidos. Por esta razón es que el gobierno mexicano, en lugar de apoyar el cultivo del maíz en mayores extensiones y así promover el consumo de la saludable y tradicional tortilla, impulsa la experimentación y ya hasta promoción de las tortillas elaboradas con sorgo, por supuesto que para consumo humano (González, 2011). Así es cómo se pretende sustituir el empleo del milenario y muy mesoamericano maíz por el sorgo, un grano empleado tradicionalmente para el consumo animal.

Ante estas circunstancias se podría esperar que se revalorara y aumentara el uso culinario de muchas especies vegetales y animales que no han sido empleadas en algunas regiones del país, han visto disminuir su consumo en las últimas décadas, o bien que han permanecido subutilizadas en la cocina por razones histórico – culturales. Esto conllevaría un fortalecimiento de la gastronomía mexicana tradicional.

Como una alternativa de solución, desde hace algunos años se observa que en muchos lugares más personas intentan mejorar la economía familiar a través del establecimiento de un pequeño negocio de comidas; esta es una alternativa de desarrollo de las comunidades, sobre todo aquellas que ya poseen valiosos recursos gastronómicos, algunos casi en desuso, amenazados o en peligro de extinción.

En muchos casos estas comunidades son las que han hecho posible la preservación de especies vegetales y animales comestibles, técnicas y utensilios, preparaciones culinarias, y sus costumbres y tradiciones; este tipo de acciones serían un reconocimiento y recompensa al esfuerzo realizado a lo largo de muchas generaciones. Lo que faltaría es apoyar amplia y sistemáticamente la creación e impulso de este tipo de negocios desde los gobiernos federal, estatal y local, universidades y propios interesados en un esfuerzo conjunto.

Un vehículo muy apropiado para consolidar la gastronomía como una base de desarrollo es la actividad turística. La gastronomía como atractivo turístico se ha aprovechado amplia y fructíferamente en diversos países como España y Argentina, entre otros. México tiene amplias posibilidades de hacer lo mismo, pero no se han desarrollado los esfuerzos suficientes para lograrlo.

b) Revalorar los recursos gastronómicos mexicanos ante el cambio de hábitos alimenticios e incremento de la incidencia de enfermedades crónico – degenerativas asociadas con la nutrición.

Antiguamente la población mexicana tenía una alimentación variada y nutritiva, que aunada al sedentarismo ocasionaba que los individuos fueran sanos. El cambio de los hábitos alimenticios en amplios grupos poblacionales del país como resultado del cambio en los roles familiares, la fuerte influencia al respecto de la cultura estadounidense, la disminución de la superficie cultivada dedicada a los ingredientes locales como el maíz y la disminución de la valoración de los recursos alimenticios naturales y las preparaciones culinarias mexicanas, se ha traducido en un incremento en el consumo de la comida rápida y chatarra, ricas en azúcares simples, grasas y sal.

El consumo desbordado de este tipo de alimentos ha ocasionado un aumento importante en la incidencia de una serie de padecimientos derivados de ello, tales como enfermedades del corazón, cáncer, diabetes, y sobrepeso; los dos últimos problemas de salud se manifiestan de manera alarmante en la población infantil, ante la indiferencia de las entidades legislativas y gubernamentales a las que también corresponde tomar acciones determinantes para detener y reducir su ocurrencia.

Urge que se tomen las medidas pertinentes para evitar que este problema se siga agravando y que en unos lustros, México sea un país de niños y adultos con esas enfermedades crónicas; así, se deben eliminar la publicidad de alimentos chatarra en la televisión en los horarios infantiles y la venta de esos productos en las escuelas primarias, siendo fundamental la educación para la alimentación en los hogares, sin lo cual cualquier medida que se tome no dará los resultados deseados. La revaloración e impulso del consumo y producción de los múltiples

ingredientes nutritivos locales en una dieta balanceada, mucho ayudaría en la solución de este problema.

c) La economía informal y la gastronomía tradicional

Un caso especial en la comercialización de alimentos lo representa los establecimientos o puestos informales. En muchos lugares de la República Mexicana este tipo de establecimientos han hecho posible que se oferten preparaciones que de otra forma tal vez hubieran desaparecido.

A manera de ejemplo, en el Valle de Toluca no es posible (al menos no es común) encontrar en restaurantes formalmente establecidos los pambazos, sopos, tlacoyos, elotes, esquites, huaraches como los elaborados con frijol, salsa, cilantro y cebolla; tamales, tortas de tamal, mextlapiques (tamales) de pescado y rana, hueva de pescado, acociles, quelites, papas de agua, malvas, atoles, gaznates, panes, etcétera. Muchos de estos alimentos sólo se encuentran en los mercados, tianguis, o puestos colocados en las aceras o entradas de casas en la tarde-noche; algunos ingredientes o preparaciones cada vez se comercializan menos y están en riesgo de desaparecer porque no tienen mucha demanda o las nuevas y erráticas condiciones ambientales han condicionado su existencia.

Algunas personas se han percatado de esta situación y han establecido negocios de venta de grupos de estos alimentos que han resultado ser exitosos.

Así entonces es necesario prestar a este tipo de negocios la atención que merecen y promover su presencia bajo esquemas tributarios y beneficios que redunden en el logro de ese objetivo, en aras de la preservación de la gastronomía tradicional de muchos lugares del país y el mantenimiento e incremento de fuentes legales de empleo tan necesarias en las condiciones actuales. A esto podría contribuir la obtención de información estadística y el desarrollo de indicadores del sector gastronómico informal.

d) Preservar las especies alimenticias ante la contaminación de agua, suelo y aire.

Existen muchos casos que evidencian el impacto de la contaminación en la actividad agrícola. Uno de los más recientes y que preocupa a diversos gobiernos es la desaparición de especies polinizadoras (como abejas, mariposas, colibríes y

murciélagos) de cultivos; por efecto de la producción intensiva y el uso de pesticidas, se han visto mermadas las poblaciones de varios agentes polinizadores en países como Estados Unidos (Norandi, 2009), lo cual afecta la producción de vegetales y por lo tanto su disponibilidad en la cocina.

En el caso de las poblaciones rurales de centro y sur del país, llama particularmente la atención el empleo de herbicidas y otros productos químicos que se emplean para la eliminación de las consideradas malas hierbas, plagas y enfermedades, además de contribuir significativamente a la contaminación del suelo y cuerpos de agua. En varios casos estas “malezas” son los quelites, las “plagas” son los chapulines y las “enfermedades” son los huitlacoques, todos parte importante de la cocina tradicional mexicana, y cuya densidad ha ido mermando día con día, ante el avance de los agroquímicos en la agricultura, entre otras razones.

Otro ejemplo que ilustra muy bien este problema es la contaminación que se ha manifestado de manera muy seria en la antigua Laguna de Lerma, en el Valle de Toluca, la cual presenta fuertes problemas de contaminación por basura, aguas negras y residuos de pesticidas; particularmente la región lacustre contigua a la zona industrial se ha visto afectada por los desechos industriales que las empresas vierten en ella. Esto ha incidido en una disminución de la cantidad de especies animales y vegetales de la laguna, menor intensidad en las prácticas de caza, pesca y recolección; y por lo tanto en un menor consumo de la milenaria gastronomía de las comunidades establecidas en las riberas de la Laguna de Lerma (Viesca, *et al.*, 2011).

Se hace necesario realizar inventarios locales de estas especies amenazadas por la contaminación, así como sus usos culinarios.

e) La contribución y adaptación de la actividad gastronómica al cambio climático.

Es sabido que la actividad gastronómica y la producción de la mayor parte de los ingredientes animales y vegetales (por ejemplo la liberación de gases a la atmósfera por los rumiantes y el uso de pesticidas) son importantes generadores de contaminantes que agravan el cambio climático. En la cocina se contamina el

agua empleada para el lavado y cocción de los alimentos y contaminan: los gases liberados de la combustión necesaria para la cocción de los alimentos, el aceite quemado, los desechos orgánicos de la cocina, y los restos de comida no consumida, entre otros.

El cambio climático impactará la disponibilidad de alimentos en las zonas desérticas, semidesérticas y bajas - tropicales del país; eventualmente la cuestión será cuáles serán los cambios que experimentarán las cocinas regionales y locales cimentadas en sus recursos naturales locales al adaptarse los pueblos a las especies sobrevivientes o las nuevas especies que habitarán esos lugares.

Al respecto bien vale la pena plantearse que es posible hacer desde la actividad gastronómica para intentar mitigar este efecto, qué estrategias podrían contribuir a reducir este riesgo; algunas alternativas que ya empiezan a trabajarse o impulsarse más son las estufas ecológicas, métodos de cocción como los que aprovechan la energía solar, y todo lo relacionado con el manejo y aprovechamiento de los desechos de la cocina, tales como la lombricultura, y la composta, entre otros.

f) Diversificar la alimentación a través del empleo de más especies.

México es un país megabiobiodiverso, multicultural (62 lenguas) y centro de origen (domesticación) y diversificación genética: el 15.4% de las especies alimenticias del mundo son originarias de aquí y 118 especies económicamente importantes fueron parcial o totalmente domesticadas por los agricultores prehispánicos. Esto ha sido posible gracias al empleo que han hecho los campesinos mestizos e indígenas de los sistemas agrícolas tradicionales, a tal grado que muchas razas de maíz se han desarrollado a partir de la fuerte relación que establecen los pueblos indígenas con el grano.

Sin embargo, cuatro especies vegetales (papa, arroz, maíz y trigo) y tres animales (vacas, cerdos y pollos) contribuyen con más de la mitad de los alimentos del mundo; y el maíz, el frijol y el sorgo cubren el 49% de la superficie cultivada del país.

Lo que se observa entonces es una concentración de la alimentación en unas cuantas materias primas lo cual hace muy vulnerable al sistema alimentario

mexicano, empobrece la dieta y limita el potencial de desarrollo de los agricultores campesinos; especies vegetales como zapote negro y blanco, membrillo, granada china, ciruelas, anonas, y muchas más que se recolectan o cultivan en áreas limitadas y que se usan poco, pueden expandirse, enriquecer más aún la gastronomía mexicana, y diversificar y mejorar la salud de la población.

g) Protección del principal patrimonio gastronómico ante la introducción de los transgénicos u Organismos Genéticamente Modificados (OGM's).

En octubre de 2010 el gobierno mexicano ya autorizó las primeras siembras experimentales de maíz transgénico en diversas regiones del país. Al parecer en este caso, como en varios más, ha predominado el interés comercial y político por encima del nacional y se ha decidido atentar contra uno de los elementos más importantes de la historia, identidad, economía y cultura del mexicano. Con esa medida se pone en riesgo la diversidad de maíces adaptados a todas las condiciones climáticas del territorio nativo, disponibilidad del principal alimento de la población del medio rural, deteriorada soberanía alimentaria del país y eventualmente la tan variada gastronomía del maíz.

En países para los cuales el arroz (Japón e India) y trigo (EE. UU., Canadá y Europa) son los cereales básicos y se consumen masiva y directamente (como el maíz en México) hay fuerte resistencia a la liberación de líneas transgénicas, como medidas de protección a su invaluable diversidad genética; en cambio a compañías como Monsanto, Pioneer y otras de estos países ya les abrieron las puertas para hacer en México lo que no han podido hacer en sus propios territorios. Las autoridades mexicanas no han hecho valer el principio precautorio, según el cual debería establecerse la moratoria al cultivo de los granos transgénicos hasta que no se demuestre que son inocuos para el consumo humano, ni han hecho la evaluación de los posibles efectos negativos o peligros de la liberación de un OGM particular caso por caso.

h) Valoración e impulso a la gastronomía nacional en todos los niveles de gobierno y los órganos legislativos.

No sólo no se percibe el apoyo de las diferentes instancias del gobierno para la buena alimentación, gastronomía y salud de la población nacional, sino que en varios casos las decisiones y acciones que se toman pareciera que están encaminadas a acabar con ella, tal vez por favorecer a la iniciativa privada; tal es el caso de la autorización a la siembra experimental de granos transgénicos, iniciativas para prohibir el consumo de alimentos chatarra en las escuelas primarias y las iniciativas para eliminar la publicidad de los productos chatarra en la televisión en los horarios infantiles.

El costo de los servicios de salud actuales y futuros por atender al creciente número de pacientes con diabetes, enfermedades del corazón, cáncer y demás (en muchos casos ocasionados por una mala alimentación) corre a cargo del mismo gobierno federal y los estatales, a través del seguro Social, ISSSTE o Institutos de Salud de los estados, lo cual no parece importar al privilegiarse irrestrictamente la producción, venta y publicidad de los productos chatarra.

En noviembre del año pasado, con el expediente *México - La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva - El paradigma de Michoacán*, la UNESCO declaró la cocina mexicana como parte del Patrimonio Inmaterial de la Humanidad. Sin embargo en ningún momento se ha escuchado pronunciamiento alguno al respecto de alguna entidad del gobierno federal, pese a que al menos oficialmente el INAH apareció como entidad promotora de esta iniciativa. Algunos gobiernos estatales y municipales se han percatado del valor histórico, cultural y económico (como atractivo turístico) que tienen las gastronomías locales y han impulsado algunas acciones para su revaloración y aprovechamiento.

En cuanto al quehacer culinario, los mayores esfuerzos de apoyo se perciben de parte de las universidades, escuelas, o algunos gobiernos estatales, los cuales promueven concursos y demostraciones sobre el “rescate” de la cocina mexicana o ingredientes como el amaranto.

Un decidido apoyo de las instancias de gobierno a la gastronomía nacional tradicional fortalecería la identidad de los mexicanos, podría contribuir a mejorar la economía de las familias en desventaja económica y mejoraría la salud de la población.

i) El estudio e investigación del patrimonio gastronómico.

En los últimos años la gastronomía mexicana ha tomado un fuerte impulso y se le ha dado una amplia difusión en todos los medios de comunicación: periódicos, revistas, radio, televisión, Internet, etcétera. Sin embargo aunque se han hecho importantes esfuerzos y existen muchas escuelas de gastronomía, el estudio serio y la investigación del patrimonio gastronómico sigue siendo insuficiente; en muchos casos desconocemos incluso a nivel local los recursos de ese tipo con que cuentan las comunidades. Si para empezar se desconoce hasta lo que se tiene, entonces difícilmente se podrá trabajar en el mejor aprovechamiento, innovación e impulso del valioso recurso que representa la gastronomía mexicana. El patrimonio gastronómico de México está constituido por sus especies animales y vegetales, y los minerales que se emplean en la cocina; los utensilios, técnicas de cocción y preparación de los alimentos, platillos y bebidas, y el conocimiento acumulado a lo largo de miles de años. Representa un valioso recurso que identifica a los mexicanos, ofrece grandes oportunidades de estudio, investigación y aprovechamiento, y enfrenta serias amenazas y retos que deben atenderse de manera urgente en beneficio de toda la población.

A MANERA DE CONCLUSIÓN

Existen ya varios indicadores gastronómicos y diversas propuestas de ellos, mismos que son de naturaleza muy diversa, dependiendo del objetivo que se persiga con su empleo; sin embargo, se considera que para que se consideren como tales y cumplan con su objetivo, deben cumplir con una serie adicional de características.

Se considera que es viable desarrollar un conjunto de indicadores que relacionen el desempeño de la actividad gastronómica en México con su contribución a la solución de los grandes problemas nacionales.

El apoyo que han brindado el gobierno federal y la mayoría de los gobiernos estatales y municipales para el estudio, preservación e impulso de la cocina tradicional mexicana ha sido prácticamente nulo, lo cual se ha manifestado de manera grave en problemas de salud, pérdida de ingredientes y conocimiento de

las formas de preparación, y desaprovechamiento de oportunidades de desarrollo para amplios grupos poblacionales.

Las universidades tienen grandes áreas de oportunidad en la investigación, revaloración y promoción de la cocina mexicana y su problemática actual, particularmente en sus ámbitos locales.

Bibliografía

CANIRAC. CANIRAC Estadísticas 2010. México: CANIRAC.

Espinosa de los Monteros, Armando. (2004). *REATA: Reingeniería Estratégica de Alta Tecnología Aplicada*. México: Innovación Editorial Lagares de México.

González, Alfredo. (2011). Impulsa el gobierno las tortillas de sorgo. México; en *Reforma*, 15 de febrero de 2011.

González, Roberto. (2009). Existen en México 54.8 millones de pobres, 51% de la población. México en *La Jornada*, 20 de agosto de 2009.

González, Roberto. (2011). Alimentos caros inundan en la pobreza a 44 millones de personas. México en *La Jornada*, 16 de febrero de 2011.

INEGI. 2011. Ocupación y empleo. INEGI. Consultado el 22 de mayo de 2011 en:

<<http://www.inegi.org.mx/Sistemas/temasV2/Default.aspx?s=est&c=25433&t=1>>

Nova, Guillermo. (2008). *Diseño y selección de indicadores para los sectores de alojamiento turístico y gastronomía del destino Valdivia: una experiencia a partir del esfuerzo conjunto entre academia y sector empresarial*. Ponencia presentada en el III Congreso Virtual Latinoamericano de Competitividad de Empresas y Destinos Turísticos "MIPYMES Turísticas y Hoteleras – Presente y Futuro. FUNDACIÓN TURISMO PARA TODOS.

Norandi, Mariana. (2009). La desaparición de los polinizadores, riesgo para la producción de alimentos. México en *La Jornada* de enero 13 de 2009.

Pilcher, Jeffrey. (2001). *¡Vivan los tamales!* México: Ediciones de la Reina Roja

Sánchez, Esther. (2002). *Potencial y riesgo de la gastronomía en América latina.*

Patrimonio Cultural y Turismo. Cuadernos. Memorias del Congreso sobre patrimonio gastronómico y turismo cultural en América Latina y el Caribe. Tomo II. México: CONACULTA.

Viesca, Carlos; Flores, José; Romero, Tonatiuh; Garduño, Martha; y Quintero Baciliza.

(2011). El impacto de la desecación de la laguna de Lerma en la gastronomía lacustre de San Pedro Tultepec de Quiroga, Estado de México. *El Periplo Sustentable*, No. 21, Julio – diciembre de 2011. Por publicarse.

Villanueva, Alberto. S/a. *Operación de restaurantes en Colombia*. Cuarta Edición.

Colombia: Fondo de Promoción Turística Colombia y Acodrés Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica.

**Patrimonio gastronómico
Segunda parte**

EL LADO CULTURAL DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO MEXICANO

Mónica Pérez Sánchez
Walter Daniel Cisneros Mújica

INTRODUCCIÓN

La gastronomía es una faceta de la cultura de un país, que permite descubrir usos y costumbres de una región (Rochat, 2001). Es un motor muy importante que motiva el traslado de miles de turistas anualmente a diversas partes del mundo con tal de vivir nuevas experiencias y conocer la cultura viva de cada región, su gastronomía, enología, etnografía, etc.

La gastronomía es gran componente del sector turismo, por ello es importante su estudio y adecuada observación, de tal manera que se logre ofertar un producto alimenticio de calidad y, logre así, ser reconocido en todo el mundo. Dicha tarea se dice fácil, pero requiere de personas experimentadas en la gestión de establecimientos de alimentos y bebidas, profesionales que administren de manera adecuada sus recursos y logren ofertar un especial y original producto alimenticio del destino turístico.

Las regiones tienen alimentos únicos y genuinos que reflejan la cara de sus actividades culinarias, y de acuerdo a como la población de esa región se alimenta, será la salud y la calidad de vida de sus pobladores, hecho que inmediatamente se refleja en el alimento ofrecido al visitante. De aquí la importancia del estudio de los alimentos y sus efectos mediatos e inmediatos que provocan en la población y por ende, en el turista.

Durante miles de años, los alimentos fueron, aparte de satisfactores del apetito, fuentes de sustancias necesarias para nuestra salud y bienestar, pues proporcionaban nutrientes, tales como: carbohidratos, proteínas, grasas, vitaminas y minerales, así como fibra y muchas otras sustancias benéficas.

Las cocinas antiguas trataron de tomar un atajo hacia una rápida evolución, procurando una restauración adaptada al ritmo y modo de vida actual, mejor adaptada a las exigencias de la empresa, sus necesidades y restricciones

financieras. Hecho que generó múltiples padecimientos en la población, mismos que hicieron necesarias nuevas medidas para combatirlos, amenaza que llenó la vida de muchas personas de fármacos, siendo que, de esta manera no se busca corregir las causas sino las manifestaciones de los padecimientos, y la sociedad de manera general los aceptó sin reclamo alguno.

En la actualidad, es muy posible que se consuman comúnmente alimentos poco nutritivos, que tienen rastros de hormonas sintéticas, pesticidas, antibióticos, metales pesados, colorantes, saborizantes, conservadores y un sin número de sustancias químicas extrañas: sustancias no naturales como aditivos.

Se debe trabajar a conciencia para obtener una gastronomía que represente a la región y que pueda ser reconocida dignamente a nivel mundial. Así, surge la idea de estudiar una de esas fuertes tendencias, estudiar su evolución e historia, para entonces ofertar una gastronomía exitosa y sustentable.

La Gastronomía: origen y evolución de la alimentación.

La gastronomía es una actividad muy importante que tiene como clientes a dos sectores: el sector local, que es toda aquella población originaria del lugar, que busca salir de la rutina, descansar un poco, probar algo nuevo, o simplemente un lugar que le permita recobrar fuerzas y volver a trabajar. Y por otro lado, la población flotante, aquella que visita destinos, que se aloja y también busca el adecuado consumo que le permita seguir el curso de su acelerada estancia en la ciudad elegida. La que se ve ir y venir, asombrándose de las diversas maravillas que cada lugar puede ofrecerle.

Siendo una actividad permanente que permite la supervivencia a todo ser vivo, la alimentación es una tarea de la que nadie escapa, todo individuo en algún momento, ha degustado de platillos cocinados con esmero, de una o de otra manera ligados siempre a los ingredientes que la tierra ofrece. Es por eso, que la alimentación debe ser estudiada desde su origen para así facilitar su entendimiento y evolución.

La cultura alimentaria evoluciona a la par de la cultura urbana afectando a todos y cada uno de los grupos sociales, que procurando cubrir dicha necesidad se han visto envueltos en el establecimiento de normas de conducta, de consumo, y la optimización de recursos naturales y animales para sacar provecho de ellos y cumplir las obligaciones orgánicas que el cuerpo exige para su supervivencia.

La mujer, en tan obligada tarea, ha actuado un papel muy importante, es así porque tiene por don natural la capacidad de procrear, de reproducir, lo que la ha convertido, en consecuencia, en un pilar de la sociedad y sobretodo en su unidad más simple pero fundamental, la familia.

Según García Arnaiz (1996), en los años 70's la mujer empieza a incorporarse al trabajo (fuera del hogar), busca estabilidad económica e independencia, logrando así poco a poco entrar al mundo productivo que el hombre dominaba perfectamente durante mucho tiempo atrás, y que, por supuesto, no permitía que ninguna mujer entrara fácilmente a sus dominios.

La mujer optó por tareas y responsabilidades remuneradas, además de que los empleos parciales fueron tornándose lentamente en contrataciones de tiempo completo, dejando a un lado la gran mayoría de sus responsabilidades domésticas que sin ser solicitadas le fueron encomendadas de manera natural.

La paulatina integración de la mujer en las actividades productivas y remuneradas, provoca una ruptura en la transmisión de tradiciones, valores, costumbres y formas de llevar el mando del hogar, provocando en el resto de los miembros de la familia adaptarse al nuevo estilo de vida, sin opción alguna; un ritmo acelerado que ha provocado lentos cambios pero notorios en las costumbres domésticas, en los horarios de comida, enfatizando sobre todo en la composición de los platos que sustentan la alimentación del núcleo familiar.

La familia toma a la mujer como ejemplo, con las múltiples actividades que lleva a cabo, ahora dentro y fuera del hogar, pues aun percibiendo sueldo y reconocimiento público, no deja de lado completamente las responsabilidades

domésticas, sigue siendo la figura que representa el bienestar, la subsistencia física y la salud de sus miembros.

Cabe mencionar una pequeña descripción del rol desempeñado por la mujer en el ambiente doméstico donde se crea una atmósfera que se asemeja al concepto que manejaría un restaurante, pues la tarea de alimentar a los miembros de la familia provoca que la mujer tenga un papel multifuncional actuando en lo que se podría llamar una micro organización (restauración doméstica), con labores como: atención al servicio de mesa, servicio de cocina muy eficiente, planeación de compras, administración del dinero, adquisición de productos, limpieza de utensilios culinarios y sacar la basura, entre otras.

“En las sociedades industrializadas la alimentación cubre múltiples actividades como la producción, el aprovisionamiento, las compras, almacenaje y la conservación, la preparación y el cocinado, el servicio, el lavado, recogida de utensilios, reciclaje de las sobras, así como horticultura, prestamos e intercambios”. (Menell, 1992).

El doble rol de la mujer despertó interés, sobre todo en las sociedades avanzadas, pues su introducción en el mercado laboral provocó la compra de productos alimentarios rápidos y cómodos de preparar, cuya característica principal es el servicio. Así, la ausencia de las mujeres en la esfera doméstica anima al consumo y demanda de los llamados alimentos-servicio, así como las prácticas de la comida rápida y la tecnificación del espacio culinario (García Arnaiz, 1996).

Al adquirir un alimento-servicio, no sólo se compra un plato preparado sino también el ahorro de tiempo, se busca rapidez, comodidad, evitando así una de las tareas más sacrificadas y pesadas del hogar, la actividad culinaria, que además no se reconoce como debiera. En respuesta todos los miembros de la familia se ven afectados positivamente debido a la reducción de tareas y responsabilidades domésticas.

El crecimiento paulatino de la población genera que la industria alimenticia produzca aquellos insumos que evolucionen junto con el ritmo acelerado de la

población, provocando de esta manera una mejor distribución de sus productos y satisfacción de necesidades; sin embargo, al mismo tiempo, de esta respuesta industrial emanan nuevos consumidores, con nuevas necesidades y estilo de vida aún más rápido; respondiendo a ello, la industria tiene que actuar y crecer bestialmente para permanecer en el mercado. Se puede hablar entonces de una cadena interminable de lucha por la supervivencia entre productor y consumidor. El mismo fenómeno se ve reflejado en el sector hotelero y restaurantero.

La evolución en tecnología permite o facilita las labores tanto comerciales como las domésticas, generando tiempo libre debido a la reducción de tareas de los nuevos productos. La utilización de este tiempo libre permitió así que la mujer cubriera sus responsabilidades domésticas y extra domésticas.

“Nuevas ideologías alimenticias de los años 70, cuestionaron la necesidad de la carne y abrieron nuevas vías, así nació la dietética naturista. Se cuestiona y se teme a los procesos químicos agroalimentarios y a los aditivos. Se despierta desconfianza a los productos no etiquetados y aún a los etiquetados, debido a tanto ingrediente que busca hacer llamativos a productos alimenticios que intrínsecamente carecen de valor nutricional. Esta ideología quiere evitar también los riesgos bacteriológicos en alimentos como mariscos, huevos, etc.” (García Arnaiz, 1996).

Con el tiempo la restauración fue ganando importancia en la vida de las personas, pues debido al acelerado ritmo de trabajo, horarios, nivel de ingresos y preferencias la ingesta de alimentos fuera de casa se ha incrementado día con día.

La planeación y la administración de los restaurantes fueron valorizadas, de tal manera que el número de comensales, oferta de precios y todos aquellos requisitos que son necesarios para la adecuada gestión del restaurante se convirtieron en requisitos indispensables para optimizar los recursos del restaurante y manejar la demanda adecuadamente, cabe mencionar que estos factores anteriormente no eran tomados en cuenta; en la post guerra simplemente

se buscaba llenar el estómago (García Arnaiz, 1996), pero ahora el ingreso económico, la salud, la información, criterios de rapidez y comodidad condicionaron las elecciones alimentarias, esto orilló a los prestadores de servicios a adaptarse a las nuevas exigencias de los comensales.

El creciente interés de los comensales además de afectar a las prácticas alimentarias afectó también directamente a los productos ofertados, apareciendo los productos “light” con fines estéticos y dietéticos, los llamados “health food” o alimentación natural representada por los productos orgánicos e integrales, por mencionar algunos.

Las preferencias y consumos fueron marcando la identidad cultural, pues tanto los productos como los consumidores se adaptan a los recursos naturales y animales de las áreas geográficas, así se explica la existencia de productos específicos de la zona. El tipo de hábitat también acentúa similitudes/variedades en las prácticas alimenticias.

El consumo alimentario y el nivel económico de vida marcan una pauta durante este periodo, pues ambos elementos generan la aparición de múltiples productos ofertados masivamente, dando lugar a un consumo generacional de alimentos como: hamburguesas, snacks, pastelillos, refrescos, pizzas, pastas, etc. Además de un excesivo consumo de carne, que son demandados sin importar su composición nutricional.

Dentro del núcleo familiar las tendencias alimenticias se ven afectadas dependiendo de su número de miembros, y de la ideología social que influenció a dicho núcleo. La moda alimenticia marcó de manera significativa el consumo de alimentos poco nutritivos, pasando por alto la composición de estos alimentos y sin importar lo que generaría a su salud esta ingestión.

El interés de las personas por informarse acerca de los productos ofertados, las prácticas alimenticias y su relación directa al bienestar de la familia, fueron transmitiéndose de generación en generación, buscado el mejorar la calidad de vida de cada uno de los miembros del núcleo familiar, además de inculcar una

cultura de obtención de información acerca de los productos alimenticios. Mucho tuvo que ver en esta época la publicidad, pues los programas televisivos y de radio que exponían recetas de platillos, influenciaban al responsable de alimentar a la familia en sus preferencias sobre la preparación de alimentos.

La transmisión oral es hasta nuestros días la forma más utilizada para divulgar y heredar el conocimiento del “saber hacer” de los alimentos. Conforme ha ido aumentando la escolaridad femenina, los libros de cocina se empiezan a publicar de forma masiva. Inicialmente los conocimientos de alimentación y después los de nutrición, variando día a día según procesos históricos y económicos de la zona. Sin embargo, la herencia del saber hacer ha permitido que la gastronomía logré trascender de una actividad indispensable para los individuos a un patrimonio cultural que de cuenta de la cultura, de los valores y de las tradiciones de una cultura en particular.

La Gastronomía y el Patrimonio Cultural

“El patrimonio está formado por objetos que permanecen a pesar del paso del tiempo, sean en uso, sean en museo; y ya que el paso del tiempo es la esencia de la historia, es interesante en cierto sentido contemplar al patrimonio como los objetos de la historia”. (Ballart, 2001).

El patrimonio es herencia de las civilizaciones pasadas, cultura heredada y transmitida de generación en generación que da identidad propia a cada región. Cultura cuya evolución fue marcada en su momento por situaciones sociales, situaciones económicas, situaciones políticas, situaciones demográficas, entre otras, moldeando de manera fina y discreta el actuar de la sociedad que sin planearlo ni evitarlo, marcó historia y fortaleció la cultura.

El patrimonio, es también fuente de riqueza económica; el movimiento turístico se basa en el interés que muestran personas de diversas culturas y regiones a viajar, con el fin de conocer y explorar nuevos horizontes. Este desplazamiento activa económicamente tanto al país emisor como al receptor, el móvil es muy claro es

por eso que el patrimonio es generador de fuentes de trabajo y factor de desarrollo local.

“El patrimonio visto desde dos dimensiones, la dimensión física que comprende edificios monumentos y espacios urbanos y la segunda es la cultura inmaterial, que considera los aspectos del estilo de vida local, como lo es las tradiciones, la gastronomía, las fiestas populares, etc.” (De la Calle Vaquero, 2002)

De acuerdo a lo anterior, el patrimonio con sus dos vertientes es imprescindible para la generación del movimiento turístico, una dimensión debe ir acompañada de la otra, de lo contrario no serán un motor suficientemente fuerte, pues haría falta un complemento que motive al turista a desplazarse. Habrá visitantes que hayan sido motivados por la dimensión física, aquella infraestructura mobiliaria de un destino turístico; habrá también viajeros que hayan sido motivados por el folclore original del lugar a visitar. Sin embargo los destinos turísticos que cuentan con ambos componentes son aquellos que generan un mayor flujo de visitantes, que ocupen así primeros lugares dentro de los destinos turísticos a nivel mundial.

El patrimonio cultural debe ser valorado en primera instancia por su gente, esa comunidad local que lo enriquece día con día, y de la que depende su conservación y adecuada gestión. Los residentes defensores de esa riqueza cultural realzan el valor de su patrimonio ante los visitantes, otorgando una plusvalía superior a la original, lo que sitúa al producto turístico en un lugar estratégico y de mayor interés para los visitantes, consolidando el patrimonio cultural.

El patrimonio cultural es incorporado al llamado producto turístico, que al ser consolidado, es dado a conocer a las personas que potencialmente se convertirán en turistas. Una vez valorizado el patrimonio por parte de los residentes, es necesaria la intervención de organismos institucionales que sirvan de enlace entre el destino y sus posibles visitantes, pues no es suficiente el valorar el patrimonio, se necesita también promocionar con el fin de despertar el interés en aquellas personas que buscan tener experiencias diferentes a las cotidianas.

La comercialización de la cultura es una tarea delicada, se busca generar un movimiento fluido turístico que permita al patrimonio ser autosuficiente y de ser posible producir un factor multiplicativo, cuando económicamente los pobladores locales se benefician también de ese visitante que está dispuesto a pagarlo todo con tal de ser testigo de la existencia de ese patrimonio. Delicado, adjetivo calificativo al que se le debe dar extrema importancia pues con solo un error en la redacción del mensaje emitido a los visitantes puede causar daños difíciles de reparar como atraer a segmentos de mercado a los que en principio no estaba destinado el mensaje, la banalización de la cultura por medio de los clichés, ruptura de tradiciones, e incluso generar un sentimiento de invasión e incluso ofensa en la comunidad receptora.

Muchos son los detalles a cuidar al momento de gestionar el patrimonio de cualquier lugar, debe ser tomado con responsabilidad y seriedad para así preservarlo y permitir que futuras generaciones lo vivan, y también logren entender su respectivo presente.

Historia de la Gastronomía.

Cada época está representada por su gastronomía, por lo tanto, se debe estudiar cada hecho ocurrido en el pasado, (ver tabla 1), sólo así se podrá entender el precedente de cada suceso, su evolución, así, se encontrará una explicación más lógica de nuestro presente.

Tabla 1. Antecedentes de la gastronomía

| | | |
|------------|---|------------------------|
| Edad Media | Carlo Magno tuvo un gran papel en el arte de la mesa, favoreció el desarrollo de las legumbres y árboles frutales. Desaparece Carlo Magno junto con la comida francesa. Los banquetes medievales eran abundantes pero poco refinados. | Francia |
| Siglo XIV | Reaparición de la comida francesa. Guillaeume Tirel.- primer cocinero del rey Carlos V, considerado por especialistas como el creador de la gastronomía francesa. | Francia |
| Siglo XVI | Aparece en Francia el festín caracterizado por su exotismo, refinamiento, trabajosa elaboración, presencia. Griegos y romanos conocieron también los festines. | Francia, Roma y Grecia |

| | | |
|----------------------------|---|--|
| <p>Renacimiento</p> | <p>Refinamiento en manjares, énfasis en la decoración de la mesa, los cubiertos y la cristalería de Venecia, alimentos acompañados de conciertos, reflejo de Calidad.</p> <p>Es hasta Luis XIV representante de la cocina de los gourmets, cocina con ausencia de refinamiento en la “sociedad de los glotones” de comidas copiosas.</p> <p>Leonardo Da Vinci, considerado precursor e inventor de las artes de la mesa, organizó los primeros banquetes de la era moderna.</p> | <p>Italia y Francia</p> |
| <p>Revolución Francesa</p> | <p>La revolución trajo consigo la sobriedad, los emigrantes llevaron al extranjero la fama de la comida francesa y se favoreció la apertura de restaurantes debido a los cocineros desempleados y a sus jefes, reyes exiliados y guillotinos.</p> | <p>Francia</p> |
| <p>Siglo XVII</p> | <p>“Se especiaban todos los alimentos. Comida medieval coloreada y especiada, buenas presentaciones con baja calidad. Las especias ocultan olores, sabores, colores de los alimentos no frescos debido a la mala conservación de la época.</p> <p>El avance de la cocina, con alimentos más frescos y mejores, y la búsqueda de sabores naturales, desacreditan las especias.</p> <p>Aparición de libros de cocina, muchos de ellos anónimos.</p> <p>El té llega a Holanda, su uso se generaliza en Inglaterra a mitad de siglo.</p> <p>Utilizado en Francia como infusión de virtudes terapéuticas sobre todo contra el mal de gota.</p> <p>Dos comidas principales al día; a mediodía y por la noche; con el tiempo se añade el desayuno y la merienda, ambos de carácter facultativo y de contenido muy diverso.</p> <p>Nueva era de prestigio de la cocina y de la gastronomía, basado en la importancia que se da al anfitrión, con mayor profesionalidad y discreción.</p> <p>El “servicio a la francesa”, todo se ponía sobre la mesa, los camareros estaban presentes, siempre detrás de los comensales. Imagen muy lujosa de la comida al servir y retirar todo a la vez, reduciendo la necesidad del sirviente y acentúa el elemento teatral.</p> <p>Café, bebida francesa, entró por Marsella en 1657, y se empezó a consumir masivamente en todo el país. La patata se vuelve indispensable en Francia.</p> <p>Auge de alimentos muy calientes y muy fríos. Aparecen las salsas, sorbetes y helados. La llegada masiva del azúcar, sofisticada la repostería.</p> <p>A finales de este siglo la servidumbre comienza a utilizar guantes, ropa blanca y negra, muestras del progreso en materia de servicio.</p> | <p>Holanda Francia Inglaterra India Ceilán China Japón Indonesia Formosa Kenia España Italia</p> |

| | | |
|-------------|---|--|
| Siglo XVIII | <p>Moda de los estimulantes: chocolate, café, té, tabaco, furor entre las clases altas, un siglo después entre toda la población. El chocolate se extendió por toda Europa, refinado y de alta exclusividad.</p> <p>A mediados del Siglo llegó el chocolate a Alemania, abriendo la primera chocolatería, pasando por Suiza en presentación sólida y como golosina.</p> <p>El tabaco era ya una práctica femenina en Francia.</p> <p>La cocina se moderniza, con química. La ciencia consistía en descomponer, hacer digerir, sacar jugos nutrientes de las vituallas, ligereza, mezcla y confusión de los alimentos.</p> <p>Tendencia a aligerar los platos. Aparece la cocina con distintos fuegos, permitía cocinar distintos platillos, con distinta potencia.</p> | Alemania Suiza Francia Inglaterra |
| Siglo XIX | <p>Para algunos el inicio de la gastronomía es en 1800. Nueva era, degustar para sentir placer, era de la gastronomía y de los gourmands.</p> <p>Aparece “el club de los grandes estómagos”, que sin parar de comer llegaban a permanecer en la mesa hasta por 18 hrs.</p> <p>La industria, desarrollo de transportes y conocimiento de costumbres extranjeras llevan a la cocina francesa a brillar en la Edad de oro de la gastronomía y los gastrónomos.</p> <p>La cocina francesa se extiende hasta la primera guerra mundial, 1914. Perdiendo un poco su esplendor en la postguerra.</p> <p>Nuevas cocinas priman la originalidad. Cocina visual, bien presentada, grande, basada en la variedad.</p> <p>Cambian las maneras de cocinar, de presentar los platos, los propios alimentos.</p> <p>Aparecen teorías dietéticas en la búsqueda de conservación o mejora de la salud.</p> <p>Cambio de conceptualización de la fruta, abriendo y finalizando menús.</p> | Francia |
| Siglo XX | <p>2da Guerra Mundial.- 3 cambios capitales para los cocineros y restauradores:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Comidas tradicionales consideradas como muy pesadas, poco compatibles con la vida de la sociedad de consumo. 2) Coste de los artículos alimenticios y de la mano de obra; reajustándose el concepto de restauración. Influencia de cadenas hoteleras norteamericanas sobre la gestión de restauración europea. 3) Se toman comidas fuera del hogar. Nueva ola de gastrónomos preocupados por la salud y la belleza, gran aportación al arte culinario. <p>La nueva cocina se populariza, caso de algunas especialidades, a través de los “fast food”, los productos deshidratados, las “convenience foods”, es decir, la cocina industrial, de renombre sin precedente. Además de la cocina Italiana y China.</p> | Cambios mundiales |

Fuente. Elaboración propia a partir de Rochat (2001) y Vázquez (2002).

Gastronomía, manifestación del patrimonio cultural.

La cultura tiene múltiples manifestaciones entre ellas la gastronomía, que es una actividad cotidiana para la comunidad receptora. Debido a que diariamente se llevan a cabo las tareas alimentarias, se llega a perder importancia el significado de gastronomía, que representa la comida original de la región; acto seguido a este desinterés, está la búsqueda de facilidades que nos permitan simplificar el trabajo diario, provocando que los procesos originales sean sustituidos por técnicas y procesos neutros, como ejemplo de este hecho se puede mencionar que de esta manera la comida internacional y el buffet se popularizaron opacando poco a poco la originalidad de la gastronomía del destino turístico. A pesar de esto la gastronomía no deja de ser un elemento de vital importancia para la generación del turismo.

Como ya se ha mencionado la dimensión física del patrimonio es llamado también patrimonio arquitectónico y urbanístico; que comprende edificios, monumentos, paisajes urbanos, etc.; y la dimensión inmaterial corresponde al patrimonio etnográfico que abarca aspectos de la vida local, entre ellos: tradiciones religiosas, mercados, ferias, artesanías, gastronomía, etc.

“Estudio de la relación entre cultura y alimento” así definen gastronomía autores de la Universidad de Perú, y señalan al mismo tiempo que “a menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos en torno a una mesa. Sin embargo ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. De esta forma se vinculan Bellas Artes, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano.”

Afirman también que: “son propias de un gastrónomo actividades tales como degustar, transformar, historiar, narrar, descubrir, vincular, entender, conocer, contextualizar, experimentar e investigar los alimentos. Así pues, la gastronomía se debe entender como una actividad interdisciplinaria. Si bien se observa, se

descubrirá que alrededor del alimento existe danza, teatro, pintura, escultura, literatura, arquitectura, música, en resumen Bellas Artes. Pero también hay física, matemáticas, química, biología, geología, agronomía, es decir, ciencias exactas y naturales. Y además hay antropología, historia, letras, filosofía, psicología, sociología, por parte de las ciencias sociales.”

La gastronomía, junto con la música y algunas bebidas representativas de los pueblos generan un ambiente de hospitalidad en los restaurantes que forman parte del patrimonio gastronómico buscado por el turista. Se procura en nuestros días popularizar la cultura gastronómica, además de fortalecer la cultura de la buena mesa.

El papel de los restaurantes dentro de la oferta turística, es de vital importancia en la experiencia final de las vacaciones del turista; al viajar el visitante está propenso a cambios climáticos, altura sobre el nivel del mar, cambios de horarios, y demás influencias distintas a su lugar de origen que afectarán directamente su estancia, modificando la percepción y el goce del destino turístico.

Para lograr el disfrute deseado durante las vacaciones, es necesario tomar en cuenta las condiciones climáticas del destino a visitar, además de todos aquellos factores que podrían en determinado momento afectar la salud del turista, provocando que la percepción del destino sea errónea, debido a la incomodidad que algún malestar o enfermedad le pudieran causar negándole obtener la experiencia que en principio buscaba, y por el contrario, de tener unas vacaciones placenteras serán un martirio en la percepción del turista. Desafortunadamente el visitante no separa la incomodidad de su estado de salud de la calidad del destino turístico, él simplemente pensará en no regresar a ese destino sin buscar la real causa de su poca satisfacción.

Un turista en condiciones óptimas de salud podrá disfrutar plenamente el destino, sin embargo si existe algún malestar el goce del destino se podrá ver afectado negativamente. Una persona sana, tiene mayor capacidad de reacción que le

permite contrarrestar las influencias perturbadoras derivadas de las nuevas condiciones de clima en un periodo temporal.

Estas consideraciones son extensivas a las personas enfermas o a aquellas que sin estarlo realmente acusan perturbaciones ligeras que puedan agudizarse y desencadenar fenómenos patológicos por pérdida del equilibrio fisiológico. En este aspecto la gastronomía juega un papel muy importante, pues permitirá que mediante su oferta el visitante mantenga una buena condición que le permita disfrutar de sus actividades, aún en un lugar ajeno al de su origen.

Por lo tanto, se aconseja a los prestadores de servicios locales que dentro de su amplia gama de productos ofrezcan platillos de fácil digestión (como lo son las ensaladas, frutas, verduras y los asados) evitando todos aquellos que pudieran fácilmente afectar la estabilidad fisiológica (grasas, manteca, azúcar, etcétera) de todo aquel visitante que llegue a su establecimiento en busca de experiencias nuevas. Así, por medio de la oferta gastronómica, se debe buscar mantener al turista en óptimas condiciones, de tal manera que le permitan disfrutar el destino turístico; entonces podríamos decir que si la oferta gastronómica es deficiente probablemente afectará la percepción final de la visita del turista.

La gastronomía nacional debe perfeccionarse a tal grado, que al proyectarse a nivel internacional genere una sensación de bienestar en base a una cocina de calidad y de un adecuado manejo sanitario, provocando así que la afluencia turística crezca motivada por la garantía encontrada en la rica cocina de origen del destino turístico. De lo contrario, los alimentos ofrecidos podrían ser asimilados como simple oferta culinaria sin identidad que, lejos de reflejar la cultura, se convierte en un simple servicio complementario de la experiencia turística. Se debe procurar convertir esa pobre oferta culinaria en gastronomía original y ofertar así, un gran atractivo para los visitantes.

Con estas bases se puede decir que el patrimonio gastronómico sirve de tarjeta de presentación de cualquier lugar del mundo, y debe ser valorado y conservado incesantemente por la comunidad local, para hacer de él un patrimonio sostenible.

La buena comida, fortaleza en un Destino Turístico

El destino turístico está formado por variados componentes turísticos, como el sector de hospedaje, oferta cultural, de entretenimiento, etc. La oferta hotelera, servicio obligado a utilizar en la mayoría de los viajes, sea cual sea la finalidad de estos, debe complementarse con actividades diversas. De entre la amplia variedad de servicios que un destino puede ofrecer desataca la restauración.

La restauración forma parte del inventario de recursos turísticos, pues los restaurantes/bares/cafés forman parte del rubro de servicios que cubren las primeras necesidades de alojamiento y manutención del turista, al igual que lo hacen los hoteles y otros tipos de alojamiento.

El viaje se divide en fases, en este caso se estudiará la fase que se produce ya en destino, compuesto de una amplia gama de servicios, servicios en su gran mayoría son ofrecidos por el sector privado, y/o por el sector mixto público-privado (Altés Machín, 1993). Entre estos servicios de destino se debe hacer especial énfasis en los restaurantes y bares, que también son considerados empresas turísticas, aunque muchos de ellos dependan solo de un público local que tiene poco que ver con la actividad turística.

La palabra restaurante es un orgullo gastronómico francés (“francogastria”). A finales del s. XVIII, esta palabra se utilizaba para los establecimientos que ofrecían los llamados “restaurants”, caldos fortalecedores. Donde en un inicio, al aparecer estos nuevos establecimientos se servía un caldo caliente, fortalecedor para todos aquellos trabajadores de pesadas jornadas laborales, con el tiempo se ofertaron también algunos platos energéticos, es así como nace la palabra restaurante, que es ahora reconocida mundialmente. (Vázquez, 2002)

El restaurante está pensado para el ciudadano, que sin contar con una infraestructura doméstica suficiente para cocinar o simplemente sin tiempo requiere de un espacio geográfico con servicio incluido para tomar sus alimentos; en estos establecimientos de horario amplio donde la soledad del comensal es respetada.

Actualmente se puede encontrar una gran variedad de prestadores de servicios de alimentos, con múltiples facilidades que motivan al cliente a visitar a cada uno de ellos y probar sus exquisitas ofertas alimentarias. Pues independientemente del servicio ofrecido, el restaurante como lo ha sido durante años, es el lugar donde por excelencia se busca una buena comida, o se montan excelentes banquetes y festines.

Globalización y su afección a la restaurantería

Los países que representan las poderosas potencias del mundo, influyen de una u otra manera el actuar de los países que van siguiendo su actuar, que incluso sin querer, de rebote por llamarle de alguna manera, las consecuencias emanadas de una decisión de un país industrializado se reflejan de manera palpable en las situaciones políticas, económicas, etc. De otros países.

Esta fuerte influencia en el comportamiento de los demás países modifica también el gusto, la moda y hasta la manera de gestionar los negocios, caso de los hoteleros y restauranteros. Una influencia muy notoria que se registra desde hace muchos años, es la que han ejercido las empresas americanas sobre la manera de gestionar a los establecimientos europeos.

Con la globalización se han generado conceptos de interés general y de los cuales el sector turismo no escapa, tales como: preocupación por la naturaleza y el medio ambiente, calidad de vida, entre muchos más. De esta globalización, se genera en respuesta una rápida adaptación a las nuevas exigencias, la oferta turística está en esta fase de adaptación, procurando cubrir las expectativas de estos relativamente nuevos valores culturales, que modifican a su vez los intereses de los consumidores.

Han aparecido conceptos como la bioética, la sustentabilidad, argumentos ecológicos que responden a la incesante búsqueda proyectos de desarrollo sostenible. En materia turística estos proyectos ocupan primer lugar en orden de prioridad y urgencia, pues desafortunadamente de la mala planeación de destinos turísticos se han derivado catástrofes en lugares que siendo vírgenes contaban

con maravillas que el ser humano, que al tratar de aprovechar de manera inconsciente lastimó e hizo desaparecer, y cuya reconstrucción y sobretodo la reaparición de elementos naturales llega a ser casi imposible. Es por esta razón que los destinos masificados y grandes complejos son en la mentalidad del ser humano, ya rechazados.

Se intenta ahora que la oferta se integre lo más posible al medio donde se establece. Se procura incluso no romper la vista paisajística, además de utilizar energías alternativas no contaminantes, minimizar los residuos y, en definitiva, ofrecer al turista calidad ambiental. “Una oferta más verde para una demanda más verde” (Altés, 1993).

El turista agradece y empieza a buscar en mayor medida a esas empresas que aparte de ofrecerles un excelente servicio, comprueben con su actuar un interés por mantener la riqueza natural del lugar visitado, por participar a favor de una buena causa que no solo beneficia al empresario, sino a toda la comunidad, pues procura asegurar así, una existencia prolongada de la zona explotada.

El compromiso social que tiene la empresa, fuerza a ésta a evitar el rechazo de la sociedad, uno de los principales clientes externos de la empresa. La imagen empresarial si está bien trabajada puede ser una ventaja competitiva contra aquellas empresas que sin pensarlo dejan de participar en diversos proyectos sociales, que siendo de la institución que sean, pueden empañar la percepción del negocio en la mente del consumidor.

Así, muchos empresarios turísticos hace años han llevado a cabo acciones, trabajando con una mentalidad que protege el medio ambiente. Utilizando a su favor, los argumentos ecológicos, que son muy comunes en las campañas de comunicación, obteniendo resultados positivos para el negociante, ya que ahora lo verde, vende.

Sin embargo, al mismo tiempo el entorno competitivo es cada día más rígido, resultado del creciente dinamismo del mercado. Después de varias décadas donde muchos países llevaban un crecimiento económico acelerado y sostenido,

apareció una desaceleración, ahora las empresas enfrentan un crecimiento más lento, que da lugar a una intensificación de la competencia, donde es necesaria la implantación de ventajas competitivas que busquen por lo menos mantener el mercado que ya se tiene conquistado, y de ser posible conquistar nuevos clientes.

La marcada desaceleración del mercado provoca además del aumento de competidores, guerras de precios, incremento de gastos de promoción, etc. Apareciendo constantemente nuevos competidores hasta de carácter internacional y algunos de los competidores con más tiempo de experiencia han alcanzado un fuerte desarrollo. Este hecho es un reto que desafía constantemente a las empresas que quieran seguir manteniéndose en el sector compitiendo exitosamente.

Tendencias actuales del mercado

La evolución que ha sufrido el mercado en las últimas décadas, ha provocado cambios en la forma de gestionar como ya se ha mencionado y de consumir, forzado a las empresas a entrar en una constante lucha de adaptación, procurando permanecer en el mercado el mayor tiempo posible y producir beneficios.

Todos los prestadores de servicios han entrado en esta feroz competencia, de tal modo que las estrategias de crecimiento son vitales para mantenerse en el mercado, utilizando la diversificación como una de las fortalezas más importantes, pues es ahora una estrategia de crecimiento casi indispensable para que una empresa, sea de servicios o no, logre mantenerse en el mercado y seguir compitiendo.

Para competir con éxito es necesario que las empresas generen continuamente productos alternativos, productos nuevos que cubran las expectativas de esas demandas emergentes.

Patrimonio Gastronómico de la ciudad de Guanajuato

La cocina mexicana tiene sus orígenes desde la época de la Colonia, cuando la sencilla cocina de los aborígenes se funde con la compleja cocina de los españoles, que aprovechando los beneficios de productos nuevos y especias encontradas en nuestras tierras, formando así una amplia variedad base sobre la cual se estableció la cocina criolla, resultado de la fusión de ambas culturas.

La cocina internacional se manifestó a fines de 1800 y principios de 1900, fue durante el mandato del general Porfirio Díaz cuando toma fuerza y en México toma el gigantesco auge tal como ya sucedía en Europa para entonces, así, se contratan buenos cocineros, interés especial sobre aquellos profesionales italianos y franceses que pudieran satisfacer al más exigente paladar.

Finalizando este periodo también finalizó la aristocracia, e inició una larga crisis que pretendía restablecer costumbres sencillas, dejando de lado la ostentabilidad de los banquetes. Provocó que el interés por la comida disminuyera notablemente descuidando la fina alimentación, y por ende la actividad turística quedo rezagada.

A inicios de 1934 se buscó mantener una tranquilidad político social, el objetivo entonces del gobierno era atraer y fomentar el movimiento de turistas a nuestro país, resaltando el folklore, la riqueza natural, arqueología, y demás atractivos que generaran interés en los visitantes; la apertura de rutas turísticas y sistemas de transporte dieron lugar a que los visitantes conocieran el buen gusto de una cocina más nutritiva y variada, que ha permitido interpretar la cocina de importantes países en el extranjero, además de la autóctona.

Con el tiempo, la apertura de restaurantes no se hizo esperar, despertó el interés y gusto por la buena mesa, hecho que dinamizó actividades de agricultura, fabricantes de conservas y proveedores al adaptar sistemas y métodos de higiene más modernos, además de la creación de fábricas de queso, panificadoras, azucareros, granjas de ganado, pesquerías, industrias cerveceras y vitivinícolas.

Al mismo tiempo, el sector hotelero se desarrolla con el hotel Reforma en la ciudad de México en 1936, y en 1948 el mayor hotel de su tiempo, el Hotel del Prado,

ambos generan la apertura de múltiples establecimientos de buen gusto y calidad (abarcando la gran mayoría de ellos la restaurantería), primero en la capital y después esta idea de crecimiento se expandió a diversas capitales de los Estados de más desarrollo y con más atractivos turísticos del país. Poco a poco se perfecciona la cocina autóctona y colorida tanto que llega ser reconocida a nivel internacional.

La gastronomía en el Estado de Guanajuato

Los forjadores de la cultura de Chupícuaro, la más importante de Guanajuato prehispánico, se localizaron en el área ribereña del Río Lerma entre los años 500 a.C. y 500 d. C. En los primeros tiempos no conocían el vestido y empleaban pintura corporal; al evolucionar se establecieron en aldeas agrícolas y buscaron sustentar su economía en el cultivo de maíz y otros productos vegetales, además de complementar su dieta con la práctica de la caza y la pesca. Durante su estadía más desarrollada manufacturaron cerámica de calidad, también dispusieron de cementerios para enterrar a sus muertos a los que acompañaban con ricas ofrendas.

En 1552, Juan de Jaso descubrió las minas de Guanajuato, hecho que fue fundamental para el desenvolvimiento de la región y en general para la economía Novo hispana. El oro y la plata, que dichas minas prodigaron, lo que convirtió a Guanajuato en la segunda ciudad del virreinato. A la par de sus reales de minas, los asentamientos agrícolas y ganaderos se desarrollaron y contribuyeron a consolidar la zona.

Concluidas las primeras fundaciones por frailes y colonizadores, e importándose el ganado desde España, así como algunas especias y vegetales, se dio inicio a cultivos como el trigo, el ajo, el brécol, el espárrago y la vid, que se aunaron al maíz, frijol, calabaza, chile y aguacate nativos. La diligencia de monjes y sacerdotes europeos, asistidos por los naturales de la región, logró incursionar en una nueva gastronomía, suma y recreación de la que ambos pueblos habían conocido. Los monjes enviaron semillas de los productos locales a sus

comunidades, por todo el mundo, y el maíz sagrado comenzó a florecer así por el resto del planeta.

En territorio novo hispano, los chiles se tornaron sazonadores indispensables de casi todos los platillos reinventados, que junto con los dones indígenas, amabas posibilidades culinarias lograron conjugarse se enriquecieron mutuamente.

En 1876, el territorio de la nueva España fue dividido en 12 intendencias. Por su importancia económica, Guanajuato fue una de ellas, y Juan Antonio Riaño, su intendente, construyó la Alhóndiga de Granaditas. Desde ella defendió la plaza en 1810 del ataque de los insurgentes encabezados por Miguel Hidalgo, mas los insurrectos finalmente se rindieron. Guanajuato fue protagonista y, en gran medida, generador del proceso. Era una zona clave, ruta de enlace hacia el centro y el norte, la fuerza guerrillera no paso hambre, la cocina guanajuatense alimentó a los fatigados insurgentes.

Consumada la independencia en 1821, la dañada economía guanajuatense pareció restablecerse, pero la serie de luchas que agobiaron al país durante el siglo XIX debilitaron la región. En la invasión norteamericana, Guanajuato contribuyó a la defensa de la integridad territorial con más de 6,000 hombres. Luego, en la guerra de reforma, conservadores y liberales alternaron el dominio del estado, pero este fue siempre campo de batalla. Finalmente en 1863, con la invasión francesa que culminó con el imperio de Maximiliano, la región sufrió constantemente los ataques y las graves consecuencias de la guerra.

En ese lapso, las innovaciones técnicas y culinarias llegaron siempre de la mano, en el ámbito gastronómico los nuevos mestizajes alcanzaron sus primeros frutos. Nacieron las tortas de piña, el requesón batido, las almendras cubiertas. A la cocina regional se sumaron los utensilios de estaño y los jarros de barro se hicieron a un lado para dejar el lugar de honor al deslumbrante cristal cortado y al ponche humeante.

Cocina Regional

Para realzar un poco la cocina original del Estado de Guanajuato, se dará un rápido recorrido por algunas de sus principales ciudades, mencionando los alimentos que representan cada lugar de manera orgullosa, en este caso se inicia con Celaya, que es un municipio histórico, que oferta cajetas y hortalizas excelentes; Irapuato, es ciudad productora de fresas y cereales; León, ofrece antojitos hechos de carne de cerdo y de res, cuyas pieles, sagazmente trabajadas, transforman a la industriosa ciudad en clave de la producción mexicana de calzado. Salamanca, en contraste, es el lugar donde alberga la refinería más importante del estado, sin dejar de lado sus muestras extraordinarias de la arquitectura mexicana; en Silao, en San Miguel, en cada ciudad y pueblo guanajuatense, hay celebres ferias y alegres fiestas, mezcla de tradiciones y ocasión para que los artesanos exhiban su cerámica, cestería, vidrio labrado y juguetería en madera.

Guanajuato se enorgullece con sus artes gastronómicas para recibir al visitante, por ejemplo, incitándolo a probar los famosos dulces de Maravatío, queso de almendras y filete asado con uvas de Celaya, caldo michi de Yuriria; fresas con crema de Irapuato y de, su capital, charamuscas, dulce de guayaba en leche y gorditas de garbanzo, mole, menudo, quesadillas y como postre, fresas prensadas, tamales de nata y natillas.

Entre otros manjares podemos mencionar el asado de avellanas, el deshebrado al estilo local o las enchiladas del bajío, la ensalada de elote o los peculiarísimos buñuelos. Los encantos de la comida guanajuatense los descubren deslumbrados, aquellos viajeros que llegan de las áridas zonas norteñas.

El recetario de la comida familiar guanajuatense integra, en cinco apartados el arte culinario estatal y sus mexicanísimas hechuras, tras varios siglos de mestizaje e integración. Oscilando entre una cocina sencilla y cotidiana a la confección de platillos barrocos y complejos, propios de las grandes celebraciones.

El primer apartado, antojitos, utiliza el maíz mayoritariamente, gramínea nacional, representado por tamales, tacos, enchiladas, chilaquiles, prueba de la importancia que tienen en la gastronomía del país. Mencionar la tortilla y sus variedades: huaraches, tostadas, totopos, sopes, etc.

Segundo apartado, formado por caldos, sopas y pucheros, conformado por platillos exquisitos.

Tercer apartado lo integran ranas, pescados y verduras. Los hongos y chiles concurren con nutrida y apetitosa representación.

El cuarto apartado, aves y carnes, donde se estudian varias propuestas excelentes para la carne.

El quinto apartado lo forman dulces, postres y panes, una sección única y memorable, conjunción que aporta Guanajuato y casi regala un modo de vida y sus historias.

Consideraciones Finales

La alimentación siempre ha sido y será una preocupación para el ser humano; de la importancia que éste le dé a dicha actividad, de las fuentes de información que consulte y de la cantidad de información que adquiera cada persona, dependerá de manera decisiva la estabilidad y equilibrio de su salud.

Como lo comprueban las investigaciones médicas, todos los pueblos que cosechan y consumen sus propios alimentos y que, como sus antepasados, consumen las dietas sin refinar, no llegan a padecer las enfermedades que están diezmando a la gente « civilizada ». (Möler, 2001).

Cada región proporciona algún tipo de comida característico, el cual debe ser aprovechado por el hombre, de tal manera que no se encarezca el consumo, además de que, fortaleciendo la agricultura y el comercio local de productos alimenticios, se generan de manera inmediata fuentes de trabajo, que a su vez reactivan la economía, resultando un efecto multiplicativo muy positivo para los

habitantes de la localidad. De esta manera se cierra un ciclo de autosuficiencia. Se podría hablar incluso de un desarrollo sustentable en el producir y el consumir sus propios productos alimenticios.

La gastronomía, sea del nivel que sea, no puede dissociarse de su entorno. De la adecuada utilización de estos productos generados y de la riqueza natural que la tierra ofrezca a cada región emanará una gastronomía rica en variedad, originalidad y nutrientes, además de una característica que hoy es importante para la supervivencia de cualquier negocio: la accesibilidad.

“Desarrollo de la teoría sostenible: gastronomía bien hecha por la comunidad local, ahí donde se divierten los ciudadanos se divertirán los turistas”. (Lacanau y Norrild, 2003). La comida regional puede ser la idónea para fortalecer la economía familiar, además de mantener la salud y una adecuada calidad de vida para sus habitantes. Partiendo de esta calidad de alimentos regionales se podría hablar ya de una gastronomía genuina, que sea más atractiva de que lo que ya es, pues la comida mexicana es de por sí muy famosa, pero de manera muy general, sin diferenciar las delicias de cada región. Al turista que busca obtener experiencias nuevas y vivir sensaciones, se le debe permitir hacerlo a través de los platillos que degusta en cada destino turístico, pero desafortunadamente viaja con un temor y una predisposición negativa a la falta de higiene, y a los ingredientes que conforman cada platillo.

Si a cada zona se le da especial cuidado en el tratado de sus productos alimenticios, y el manejo aplicado de éstos es el adecuado, se podrá ofrecer a ese viajero hambriento de experiencias nuevas una excelente alternativa que fortalezca la experiencia global del viaje que ha realizado.

Si México en su producto turístico se compone de varios subproductos de excelencia, podrá convertirse entonces en un destino ideal, lo cual es muy viable por la riqueza de su tierra, cultura y de sus tradiciones. Además de que añadiendo una buena campaña de comercialización y promoción, fortalecerá la imagen de

este multiproducto a nivel mundial, logrando así captar miles de viajeros que buscan originalidad en los destinos que visitan.

Dentro de estos miles de viajeros, se encuentran variados segmentos de mercado, que muy posiblemente no están siendo atendidos adecuadamente, se pueden mencionar los siguientes: las personas diabéticas, las personas que padecen diferentes trastornos y que requieren de una dieta especial, las personas que cuidan su figura o los que simplemente por convicción llevan a cabo un régimen alimenticio distinto; todos estos viajeros posiblemente encuentren dificultad al tratar de encontrar alimentos especiales para su dieta, ya que en muchos destinos turísticos de México no es nada fácil de encontrar en la mayoría de los restaurantes.

No debemos olvidar que el ser humano, independientemente de su condición física, busca aprovechar sus momentos de ocio en actividades de esparcimiento que le permitan salir de las actividades cotidianas, por lo tanto, es necesario que el gestor estudie bien el mercado y la viabilidad de atender segmentos cautivos que aún nadie ha logrado fidelizar.

Un segmento de mercado que por lo menos en México no ha sido tomado en cuenta es el de aquellos vegetarianos, que en su lucha diaria por vivir y nutrirse, buscan establecimientos que puedan ofrecerles aquellos alimentos especiales que cubran sus expectativas. El régimen vegetariano puede atender a la gran mayoría de estas personas, que con o sin afecciones viajan. Se debe entonces, considerar la opción de ofrecer este tipo de menú más saludable y menos pesado para facilitar las caminatas turísticas.

Hay un gran movimiento cuyo fin es encontrar la restauración de la armonía del hombre con el universo, así como la salud, a través de la observancia de una dieta vegetariana combinada con el ejercicio. Se deben también difundir los secretos de la dieta vegetariana y ponerla al alcance de todos, desmitificando las falsas creencias y miedos que se ciñen en torno a ella.

En las zonas rurales de México es muy difícil encontrar tiendas donde se vendan productos naturistas o para vegetarianos, como los derivados de la soja. Desafortunadamente falta mucho crecimiento en este tema. La gastronomía sea del nivel que sea, no puede dissociarse de su entorno, que buena sería la gastronomía que ofreciera un menú vegetariano que mantenga y fomente la comida típica de la región. Se presenta así, un sistema alimentario como una forma cultural de vida.

El que se sugiera un tipo de dieta para Guanajuato, y, por qué no, para la república mexicana, no quiere decir que nos olvidemos del todo de sus costumbres y usos culinarios. Lo que sí es importante, es la importancia que la alimentación debe tener entonces, incluso para la elaboración de una comida mexicana, una necesaria observación de todas las reglas que permitan ofrecer un producto que conlleve calidad e higiene, y por supuesto, que genere salud para la población y mantenga esa salud en el turista durante sus viajes.

Tan importante es la originalidad en la restauración, que recientemente se expuso que México quiere que su gastronomía sea declarada patrimonio de la humanidad. Las autoridades mexicanas presentaron un completo *dossier* en el que se resalta que la cocina local ha mantenido una base culinaria que data de hace siete milenios.

México, considerado por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) como uno de los países con mayor patrimonio cultural, particularmente por el legado del pasado azteca y maya, pidió al organismo que declare a su gastronomía como patrimonio de la humanidad.

Para las autoridades culturales de México no se trata simplemente de ponerle una marca a los tradicionales tacos, tamales y chiles rellenos, muestra de la diversidad de esta cocina, sino la defensa de un modo de vida basado en el ancestral cultivo del maíz, base de la dieta mexicana. México entregó a la UNESCO un grueso expediente con todo tipo de documentos y videos para justificar su solicitud, que según López "sorprendió a muchos expertos". (Patrimonio Gastronómico. 2005).

Según Gloria López, coordinadora de patrimonio cultural del estatal Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, la cocina mexicana tiene méritos más que suficientes ya que tiene al menos siete milenios de antigüedad. "Desde que se cultivó el maíz y, por lo tanto, ya desde su origen, la cocina como un sistema único se instauró como el principal eje cosmogónico, cultural, de identidad y sobre todo alimentario, le dio de comer a todas las culturas del país y además les dio creencias e identidad cultural". México quiere hacer valer el carácter sagrado del maíz, que según los mayas fue creado por los dioses, que también crearon la humanidad a partir de ese producto.

Para las autoridades culturales de México no se trata simplemente de ponerle una marca a los tradicionales tacos, tamales y chiles rellenos, que son sólo una muestra de la diversidad de su cocina, sino la defensa de un modo de vida basado en el ancestral cultivo del maíz, base de la dieta mexicana.

Es necesario entonces, fortalecer la conciencia proteccionista por parte de todas las autoridades responsables, para regenerar el suelo, las tierras de cultivo, bosques, flora y fauna de toda especie con el objeto de obtener nuestros alimentos vitales completos y equilibrados, sin carencia alguna energética, vitamínica, mineralógica, enzimática y hormonal, generando así los insumos necesario para nutrir a la población y motivarla a que disfrute de los tesoros que la tierra mexicana ofrece.

Bibliografía

Altés Machin, Carmen. (1993): "Turismo y Marketing. Gestión Turística". Editorial Síntesis.

Bowell, J. Robert. (1995): "Benchmarking para competir con ventaja". Mc. Graw Hill. Madrid.

Cramm, Dagmar V. (1996): "El Gran Libro de la Cocina Vegetariana". Editorial Everest. León.

Dollemore, Doug; Giuliucci, Mark; Haigh, Jennifer; Shheimer, Sid Kir y Callahan, Jean (1998): "Nuevas alternativas para curarse naturalmente". Editado por Hill Gott Lieb; Aberl Delgado y los editores de prevención en español. Estados Unidos.

- García Anaiz, Mabel. (1996): "Paradojas de la Alimentación Contemporánea". Editorial Icaria. Instituto Catalán de Antropología. Barcelona.
- Ginders, James (1989): "Arreglo artístico de las servilletas". Reimpresión 1999. Trillas. México.
- Lacanau, Gloria C. y Norrild, Juana (coordinadoras) (2003): "Gastronomía y Turismo. Cultura al Plato" Edit. CIET (Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos). Argentina.
- Laza Muñoz, Pascual; Laza Muñoz, Jerónimo. (2000): "Preelaboración y Conservación de Alimentos. Hostelería y Turismo". Paraninfo Thompson Learning. España.
- Möler, Erwin. (1998): "La Comida que Salvará su Vida. Los 100 Alimentos Esenciales". Editorial Grijalbo S.A. de C.V. México.
- Moreno, Ana (2002): "La Historia Vegetariana. Desde Adán y Eva al siglo XXI". Ediciones Mandala. Madrid.
- Norman, Jill. (1991): "El Gran Libro de las Especies. Guía Práctica de las Especies y Semillas Aromáticas". Ediciones el País S.A. – Aguilar S.A. de Ediciones. Madrid.
- Ojugo, Clement (2002): "Control de Costes en restauración". Editorial Thompson Learning Paraninfo. Madrid
- Pérez, Adolfo (1997): "Alimentos curativos. La salud y la alimentación" M.E. editores, S.L. España.
- Pérez Rojas, Niurka; González Mastrapa Erel; García Aguilar, Miriam (comp.).(1998): "Campesinado y Participación Social". Equipo de estudios Rurales. Universidad de la Habana. Cuba.
- Petzoldt, Dr. Rüdiger/Fröhlich y Luise Nassauer. (2000): "Cocina Sana para Diabéticos". Cuarta Edición. Editorial Everest S.a. España.
- Rochat, Michel. (2001): "Marketing y Gestión de la Restauración". Ediciones Gestión 2000. Barcelona.
- Shealy, C. Norman (1999): "Enciclopedia ilustrada de remedios naturales". Editorial Koneman. Madrid, España.
- Sempran, Jorge y Langué, Oliver (1999): "Geopolítica del hambre. Cuando el hambre es un arma". Informe 2000. Madrid.
- Vázquez Lydia. (2002): "Abecedario Gastronómico: Paseo por la Literatura y el Arte del buen Comer". Filología y Lingüística. Servicio Editorial Universidad del País Vasco/Euskal. Bilbao.

Recopilación de recetas gastronómicas de San Francisco Oxtotilpan:

Usos, costumbres y métodos de preparación.

Rubén Granados Flores

Carlos Pérez Ramírez

Introducción.

Sin duda, uno de los problemas fundamentales en el mundo y particularmente en México, es la trunca soberanía alimentaria en gran parte de su población, que vulnera las capacidades colectivas e individuales para el desarrollo y crecimiento económico. Es claro que las dificultades asociadas con la desnutrición o la ingesta de alimentos que poco aportan al organismo, tienen consecuencias en las circunstancias psicosociales y motoras de los individuos, impactando negativamente en su desenvolvimiento a diferentes niveles de interacción, desde la propia familia, la permanencia en las instituciones educativas o laborales. Pero esta crisis alimentaria se intensifica en aquellas comunidades campesinas asentadas en el medio rural, que durante décadas han sido objeto de la exclusión económica, política y sociocultural por parte del modelo económico imperante, que las enfrenta diariamente a una realidad de profunda escasez económica y la instrumentación de estrategias que garanticen la satisfacción de sus necesidades básicas como la alimentación.

En este contexto, en las últimas décadas ha sido habitual la incorporación de la población campesina al trabajo asalariado, su intervención en los procesos migratorios temporales o permanentes, hacia los grandes centros urbanos y los Estados Unidos, esencialmente los varones, aunque actualmente crece el número de mujeres y niños que se incorporan a dichas dinámicas, así como la diversificación productiva con la introducción de cultivos comerciales, que constituyen estrategias de subsistencia que les han permitido allegarse de recursos económicos para garantizar la alimentación de su familia. Sin duda, estas pericias han permitido dar continuidad a las comunidades campesinas a lo largo del proceso histórico, aunque también han favorecido su apertura al exterior, y la

paulatina transformación o adaptación de sus formas tradicionales de vida hacia contextos ajenos a su cotidianidad.

Si bien la apertura al exterior de las comunidades rurales no es un proceso novedoso, si lo es la intensificación en la cual se produce en la actualidad, modificando sus pautas culturales de comportamiento, asociación, trabajo, producción y consumo, no siempre con los resultados más adecuados para el mejoramiento en sus condiciones de vida. Destaca el papel de la alimentación tradicional en este proceso de apertura, la cual ha sido asimilada por nuevos ingredientes, técnicas de preparación y platillos, que si bien en casos particulares como los programas asistencialistas del gobierno, ha mejorado los niveles de nutrición de ciertos sectores de la población, mayoritariamente las ha sometido a una dinámica de consumo que difiere de los valores nutrimentales requeridos para su adecuado desarrollo (Granados-Flores y Pérez-Ramírez, 2011).

Pero además de la inmoral comercialización de alimentos con poca cantidad de los nutrientes y alto contenido de grasa que afectan la salud de la población, existe un amplio soporte cultural contenido en los usos, costumbres y métodos tradicionales de preparación de alimentos, que es desechado en función de la asimilación de las novedosas pautas que el contexto actual. Por ello, es imprescindible dar continuidad a los esfuerzos realizados por el rescate, la preservación e incluso la difusión de las manifestaciones gastronómicas de las comunidades campesinas de México, en especial de aquellas con origen indígena plasmado en su diversidad gastronómica, ingredientes y modos de preparación de sus alimentos.

Este trabajo es la continuación del artículo “*Alimentación tradicional y adaptación al mercado en San Francisco Oxtotilpan*”, México, publicado en el año 2011 por la revista *Culinaria, Nueva Época de la Universidad Autónoma del Estado de México*, y tuvo como principal objetivo, recopilar los ingredientes y proceso de elaboración de diversos platillos de la comunidad, a partir del análisis de los usos, costumbres y técnicas de preparación, con la finalidad de contribuir a la preservación y difusión de su patrimonio alimentario.

Se estructura en cuatro apartados distintos. En el primero se hace referencia al procedimiento metodológico que permitió dar dirección a la investigación, destacando el diseño y aplicación de algunos instrumentos de campo como el guión de entrevista y la matriz de información - registro de recetas, ingredientes y técnicas de preparación de alimentos. En el siguiente apartado, se retoman algunas aproximaciones conceptuales sobre las prácticas alimentarias como componente cultural, en un marco de interpretación para el estudio de la alimentación local. Posteriormente se muestra **un marco referencial de** en San Francisco Oxtotilpan, **describiendo las características** físicas de la región, y aspectos económicos y socioculturales de su población.

La recopilación de recetas gastronómicas se incluye en el último apartado, con base a las consideraciones procedimentales que delinearon su integración, así como los ingredientes y la preparación específica para sopas o caldos, carnes, bebidas, dulces o postres y otras preparaciones tradicionales, que son actualmente consumidas por los habitantes de la comunidad. Es preciso destacar el apoyo recibido para dicha compilación, por parte de la C. **Estela Mejía Martínez, maestra comunitaria en la enseñanza de la lengua indígena, y en ese momento** Vocal Propietaria por el Pueblo Matlatzinca ante la Junta de Gobierno del Consejo Estatal para el Desarrollo Integral de los Pueblos Indígenas del Estado de México (CEDIPIEM).

Finalmente se incluyen las referencias citadas en este trabajo, así como los anexos correspondientes a los instrumentos aplicados durante la investigación de campo, tanto la guía de entrevista como la cédula de información – registro de recetas. Adicionalmente se incluye un breve glosario con el nombre Matlatzinca de diversos ingredientes empleados en la alimentación tradicional, y su traducción al español, considerando proteínas, hierbas, hongos, frutas y chiles e incluso algunas de las preparaciones más comunes.

Metodología.

La línea de investigación en la cual se enfocó este trabajo es el estudio de la gastronomía y la cultura, la cual muestra el propósito social de la alimentación, considerada como una expresión tradicional, de los cambios de la modernidad y como un factor clave para la cohesión social y el desarrollo. De esta forma, el trabajo retoma el estudio de la cultura alimentaria de la comunidad de San Francisco Oxtotilpan, y en especial la construcción de un recetario de acuerdo a sus prácticas alimentarias, para lo cual se retomó la identificación y descripción de diversos platillos, ingredientes y técnicas de preparación (considerando caldos, carnes, bebidas y dulces tradicionales).

Fue necesario emplear técnicas de investigación documental y de campo. Las primeras referidas a la obtención de información secundaria del lugar de estudio, en las bibliotecas del IUEM, de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM, INEGI, Centro INAH Estado de México, CEDIPIEM, así como el acceso a fuentes de información electrónica del portal de Red ALyC.

Con relación a la investigación de campo para recopilación de información directa del lugar de estudio, se aplicó durante los meses de enero a marzo del 2010, para lo cual se diseñó y aplicó un guión de entrevista dirigido principalmente a las amas de casa que son las más ligadas en el tema gastronómico, con la finalidad de identificar las prácticas culinarias tradicionales y actuales, que se han transmitido por generaciones de forma oral y precisan su escritura como mecanismo para favorecer su conservación. De esta forma, se aplicaron 40 entrevistas a profundidad, siguiendo los criterios de Mertens (2005), sobre el número de unidades que suelen utilizarse en diversos estudios cualitativos a mujeres con un rango de edad que va desde los 25 hasta los 60 años (Citado por Hernández, *et.al.*, 2006). Además se identificaron actores clave, con quienes se entablaron charlas informales que contribuyeron con información relevante para el trabajo como los delegados municipales, líderes agrarios representantes de los Comisariados de Bienes Ejidales y Comunales, el Jefe supremo Matlatzinca, el

vocal representante del pueblo ante CEDIPIEM y profesores de las instituciones educativas de la localidad.

También se diseñó una matriz de información - registro de recetas, ingredientes y técnicas de preparación de alimentos tradicionales, con la finalidad de recopilar la información necesaria para desarrollar el inventario de las prácticas culinarias de San Francisco Oxtotilpan, considerando las diferentes categorías de platillos (caldos, carnes, bebidas y dulces tradicionales), la receta, el nombre que recibe en Matlatzinca, los ingredientes necesarios y la técnica de preparación requerida **(véase anexo no 1)**.

Cultura y prácticas alimentarias tradicionales.

Aun cuando en el contexto actual se afirma que la cultura alimentaría difícilmente se puede conservar debido a la homogenización producto de la industrialización, las nuevas formas de producción agroalimentarias, así como la universalización de los platos y cocinas a través de esquemas transnacionales, es importante conservar y transmitir su conocimiento como un importante elemento cultural que ha permitido al ser humano adaptarse al entorno natural, económico y social en determinados momentos de su desarrollo histórico. Por esta razón el patrimonio cultural comprendido como un puente entre el pasado y presente de una sociedad, debe ser analizado debido a su importancia en la conformación de identidades sociales, el reconocimiento inter generacional y el propio sentido de los grupos sociales.

En este sentido la gastronomía puede considerarse como un componente cultural, denominado “patrimonio alimentario”, haciendo referencia a las diversas prácticas conocimientos, valores, creencias, técnicas y representaciones de una determinada sociedad (Castillo y Vargas, 2005), que se desarrolla en un contexto sociocultural e histórico en relación con el entorno que habita. De esta forma la cultura alimentaría incluye los productos, técnicas de elaboración, así como usos valores, creencias, costumbres y formas de consumo que se le asocian (Espeitx, 2004). Todos estos elementos forman parte de la cultura de un pueblo y por lo tanto es fundamental describir y analizar sus características componentes,

procedimientos y formas de consumo generadas, con el fin de mantener un registro de este importante componente cultural.

Destaca el valor simbólico de los alimentos, puesto que el ser humano asigna a cada alimento un determinado sabor y valor en función de su aprendizaje sociocultural. De esta forma es posible afirmar que la alimentación mantiene una fuerte carga simbólica, vinculada estrechamente con la capacidad de estimular los sentidos, considerando al platillo como una mezcla de olores, sabores, ingredientes y texturas que representan una experiencia significativa para los individuos (Castillo y Vargas, 2005). Por tanto, el acto de comer no se restringe al valor nutricional de los alimentos, sino que adquiere un significado amplio en donde además de nutrir, significa un estado emocional, al tiempo de comunicar sentimientos y estado de ánimo de las personas. Este componente simbólico cultural de la alimentación, está vinculado con las formas de obtener, preparar, servir e ingerir los alimentos que conllevan y expresan una multiplicidad de prácticas, creencias, ritos, ceremonias, tradiciones, costumbres, sistemas clasificatorios, mitos, dichos, relaciones sociales y cosmovisión, los cuales conforman la noción de cultura alimentaria de los grupos sociales (Hernández, 1999).

De esta forma, la comida también da un sentido de pertenencia colectiva, de cohesión identitaria, que está estrechamente vinculada con las acciones sociales que caracterizan a los integrantes de una colectividad por medio de la cual expresan su identidad, tradición, costumbres, sentimientos e incluso gratitudes. Así la comida como un importante valor cultural constituye un elemento indispensable para comprender las características socioculturales de una comunidad, considerando su modo de vida en el comportamiento cotidiano y en ocasiones especiales (Magaña y Padín, 2008). Estas prácticas alimentarias en el medio rural, representan la manera en cómo se percibe, se siente y se piensa sobre la dimensión culinaria, los rituales de intercambio, la participación colectiva en la preparación de alimentos, el conjunto de sistemas clasificatorios y formas de organización simbólica que define lo que es comestible de aquello que no lo es,

las posibilidades de combinación y los ritos de consumo, lo cual evidentemente forma parte de la cultura alimentaria (Pérez, *et. al.* 2007)

Así la alimentación determina la pertenencia a un grupo o estrato determinado, y es empleada por los actores sociales, con respecto a otros con quien mantiene contacto, al tiempo de representar una manifestación cultural relacionada con todos los aspectos de la vida de un grupo humano, considerando las formas de extraer los mismos del medio, la organización social para hacerlo de acuerdo a la ocasión, condición socioeconómica, edad, género, estado fisiológico, imagen corporal y prestigio (Beltrán, 2002). Por tanto, a partir del estudio de la alimentación de una cultura, es posible analizar el nivel de desarrollo que ha logrado o en que se encuentra dicha cultura, ya que al estudiar lo que se comía o se come en un determinado grupo, es posible comprender la serie de asuntos coyunturales y factores aleatorios que definen la alimentación del hombre, considerando las prácticas de elaboración y riqueza de ingredientes, el territorio habitado y fenómenos atmosféricos incluyendo las técnicas de agricultura, domesticación de animales y pesca, aunado con la capacidad de negociación con otros pueblos para mantener relaciones de intercambio que permitan la obtención de ingredientes exógenos (Escamilla y Gortari, 1999).

No obstante, es claro que la penetración de la modernidad alimentaría, limita la permanencia de una manifestación gastronómica tradicional, debido a la intervención de una nueva realidad que modifica los sentidos y funciones de esta, aunado a los gustos, preferencias y valores de las sociedades dominantes. Al consumirse y reproducirse constantemente el patrimonio alimentario, sin lugar a duda sufre una continua transformación, cumpliendo con diversas funciones culturales, relacionadas con los usos políticos, identitarios, didácticos y de conocimientos económicos, motivo por el cual la producción alimentaría es objeto de significativos condicionamientos que influyen en la reproducción cotidiana del mismo.

Por lo tanto, además de considerar a la alimentación tradicional como una expresión cultural excepcional de las comunidades campesinas, cuyo valor nutrimental no puede desligarse de los profundos componentes históricos,

socioculturales, económicos y territoriales que delinear a la propia colectividad, es indispensable propiciar la construcción de acciones de conservación, que aseguren la continuidad de su cultura alimentaria, como una estrategia para fortalecimiento y movilización en la permanente búsqueda del bienestar social. Tal es el caso de las manifestaciones gastronómicas de San Francisco Oxtotilpan, comunidad de origen Matlatzinca, que frente a la adopción de hábitos alimenticios característicos de los espacios urbanos, carentes de valores nutricionales y los componentes socioculturales que soportan la identidad colectiva, tenderán a disiparse en unos años, ante lo cual es indispensable asumir el reto de contribuir a su preservación (Granados-Flores y Pérez-Ramírez, 2011).

La comunidad de San Francisco Oxtotilpan y sus prácticas alimentarias.

Sin lugar a duda, el pueblo Matlatzinca tuvo una gran importancia a lo largo del proceso histórico de la región central de México, territorio que habitó conjuntamente con Mazahuas, Otomíes, Tlahuicas y Náhuas, en un espacio caracterizado por abundantes recursos naturales y la fertilidad de los suelos. El valle del Matlatzinco se ubicó además entre dos poderosos reinos del Anáhuac: el de México y de Michoacán; que constantemente los atacaron e invadieron con la finalidad de ampliar su imperio, hasta dominarlos o desplazarlos a la región montañosa de Michoacán y a las faldas del Xinantecatl o Nevado de Toluca. Motivo por el cual a la llega de los conquistadores españoles muchos de sus pueblos estaban deshabitados (Borboa, 1999; Sánchez y Sánchez, 2001).

Las constantes luchas desde la época prehispánica, la conquista Ibérica del Valle del Matlatzinca, y el contacto con otros pueblos de la región, propicio prácticamente su desaparición y la pérdida de la lengua, quedando en la actualidad, un reducido grupo de hablantes en la comunidad de San Francisco Oxtotilpan, quienes de acuerdo con García, son los *“...únicos descendientes de los aguerridos y poderosos señores que en la época prehispánica construyeron importantes centros políticos y ceremoniales que dominó el extenso territorio habitado [...] conocido como Valle de Matlatzinco, hoy Valle de Toluca, con la afirmación -somos matlatzincas- que sintetizan más de 500 años de resistencia cultural”* (2004: 5).

Esta localidad se ubica en el municipio de Temascaltepec, a 36 kilómetros al suroeste de la ciudad de Toluca, dentro del sistema orográfico del Xinantecatl a una altitud de 2,620 msnm, con una temperatura media anual de 13.2° C pero alcanzado cifras menores de 0° C en invierno. El principal núcleo de población se sitúa en un pequeño valle rodeado por varios montes, entre ellos el Zinacantepec, la sierra de Temascaltepec y Valle de Bravo, disponiendo de abundantes recursos hídricos, como la corriente permanente que recorre la población de norte a sur y permite su aprovechamiento para el consumo y riego. Además en la región, existe una amplia diversidad de flora y fauna silvestre, entre la que destaca el paisaje formando por altos pinos, encinos y oyameles, así como especies de ardilla, hurón, tejón, zorrillo, tuza y venado (Bobadilla, 2006).

Para el año 2005, San Francisco Oxtotilpan contaba con 1346 habitantes, de los cuáles 790 hablan su lengua originaria (INEGI, 2005), a pesar de encontrarse situados entre dos pueblos de habla náhuatl: San Miguel Oxtotilpan y San Mateo Almomoloa; y la relativa proximidad a importantes centros urbanos del Estado de México. Respecto al tipo de asentamiento, la localidad concentraba un total de 383 viviendas particulares habitadas, las cuales se encuentran distribuidas en forma dispersa a lo largo del territorio en siete barrios o colonias: Las manzanas, Santa Teresa, el panteón, las mesas, los remedios o el polvorín, los pinos y Buenos Aires (Granados-Flores y Pérez-Ramírez, 2011). En el centro del poblado se encuentran las principales instituciones de la comunidad y servicios públicos: Iglesia en Honor a San Francisco de Asís, Delegación Municipal, Oficialía del Registro Civil 04, oficinas del DIF municipal, Comisariado de Bienes Comunales y Ejidales, biblioteca, centro de servicios comunitarios, jardín de niños José Clemente Orozco, escuela primaria Emiliano Zapata, el centro cultural Matlatzinca que se encuentra en su fase de construcción con el apoyo del CEDIPIEM, así como numerosos establecimientos comerciales que abastecen las necesidades locales.

La organización económica de la comunidad, se basa principalmente en la agricultura pues el 62.1% de la población ocupada realiza actividades derivadas del sector primario (INEGI, 2000), los cultivos predominantes son: maíz, frijol y

haba destinados esencialmente al consumo familiar no obstante también se cultiva el chícharo con fines comerciales. Del mismo modo, la ganadería de traspatio se presenta con ejemplares de ganado ovino, vacuno, porcino, equino así como gallinas, guajolotes y patos, de los cuales obtienen leche carne y huevo destinados al auto-consumo (Bobadilla, 2006). También, puesto que la región se caracteriza por la existencia bosques de coníferas (ocote, pino, encino, oyamel y roble), el aprovechamiento forestal constituye otra actividad económica de amplia significación para la localidad. Hasta hace algunos años existía un aserradero privado donde se fabricaban tablones, tablas, polines, vigas, cajas de empaque y tarimas industriales (Bobadilla, 2006), no obstante dicha empresa a dejado de funcionar dividió a la decisión de los propios ejidatarios, asimismo los propios habitantes aprovechan este recurso para la preparación de alimentos y edificación de sus viviendas.

Existen otras alternativas económicas para la comunidad, pues cuenta con bancos de arena y grava destinados a la industria de la construcción, que son operados por los propios habitantes del pueblo y que se comercializa en la región y municipios aledaños. Además operan una estación de servicio de combustibles, así como una granja de producción de trucha, asesorada por la Dirección General de Acuicultura de la Secretaría de Desarrollo Agropecuario (Bobadilla, 2006).

Por otro lado, es notable que sus características socioculturales persisten en la actualidad, debido al importante vínculo religioso que existe en sus diversas celebraciones, entre las que destacan la fiesta patronal en honor a San Francisco de Asís, el culto a los fieles difuntos y diversos ritos asociados a propiciar la lluvia como parte de ciclo ritual agrícola Matlatzinca. La organización religiosa se estructura a través del sistema de cargos en una escala ascendente de jerarquías, la máxima autoridad la constituye el fiscal que tradicionalmente es una persona de mayor edad. Le sigue en orden de importancia el fiscalito, y luego se encuentran los demás mayordomos y sus ayudantes o *mebechoques* (García, 2004). Todas las ceremonias religiosas durante el año son organizadas por el sistema de cargos, donde cada uno de los mayordomos asume el festejo de

aproximadamente tres santos, además de la atención a una imagen religiosa específica.

Respecto a la alimentación, la dieta básica de la población consiste en maíz, frijol, chile, habas, hierbas del monte, frutas y hortalizas que son cultivadas en los huertos familiares; la carne solo se consume en ocasiones especiales y durante las celebraciones religiosas. Así mismo destacan el consumo de hongos sobre todo en época de lluvias conocido por los Matlatzincas como *chhówi*, que también tiene un uso ritual y terapéutico por sus efectos alucinógenos, cuyo nombre es *netochutáta*, que simboliza lo sagrado y lo ancestro (García, 2004).

Sin embargo, es claro que las prácticas alimentarias de la comunidad, sin perder completamente los rasgos característicos de un sistema alimentario tradicional, se han transformado adquiriendo elementos propios de las sociedades urbanas. Esta adaptación es el resultado de un permanente proceso de asimilación externa, inducido por diversos factores socioculturales, económicos, políticos e incluso ambientales, que han propiciado la combinación de alimentos tradicionales como el maíz, los hongos, los quelites y el pulque, con productos comercializados por grandes compañías alimenticias nacionales e internacionales en su dieta, alterando incluso sus estrategias para la obtención de insumos, técnicas de preparación y momento de consumo de sus platillos habituales y festivos (Granados-Flores y Pérez-Ramírez, 2011).

Pero muchas veces esta asimilación, no ha representado ventajas para la calidad de vida habitantes de la comunidad, pues la ingesta de productos con poco valor nutrimental, esta ocasionando severas repercusiones a su salud, además del desprecio que existe por la reproducción de sus prácticas culinarias propias. Frente a ello, es necesario dar continuidad a los esfuerzos que pretenden conocer y difundir su gastronomía tradicional, con la finalidad de impulsar su revalorización cultural y vigencia cotidiana; tal es el caso de la compilación de recetas gastronómicas que se presenta en el siguiente apartado.

Recopilación de recetas gastronómicas de San Francisco Oxtotilpan

a) Consideraciones conceptuales y procedimentales

El propósito fundamental de un recetario, puede enmarcarse en la descripción de los ingredientes y las técnicas de preparación, requeridas para la elaboración de diversos platillos que caracterizan a un grupo social o territorio en particular. Pueden abarcar numerosas recetas sobre entradas, sopas, platos fuertes, postres y bebidas o bien especializarse en la delineación un solo tiempo dentro de una cultura alimentaria específica. Por tanto, además de su estructura y alcance, en el proceso de construcción de un recetario gastronómico, es preciso identificar el espacio socio territorial de referencia y el tipo de cocina que se presente compilar, pues no basta la exclusiva numeración de ingredientes y procedimientos culinarios, para la divulgación pretendida del patrimonio cultural.

De esta forma, al hacer referencia a una comunidad de origen indígena como San Francisco Oxtotilpan, más allá de esquematizar sus prácticas culinarias, se debe profundizar en la esencia de los insumos y las preparaciones, para lograr el sabor y las bondades nutrimentales que aporta una auténtica cocina tradicional. Es por tal razón que, a manera de advertencia, deben acatarse dos principios fundamentales, con el fin de dar un seguimiento pleno a las recetas que se presentan a continuación: los ingredientes deben ser absolutamente frescos; y deben utilizarse productos genuinos de la región para resaltar el sabor de la cocina Matlatzinca.

Esta recopilación de recetas incluye los diversos ingredientes que se pueden encontrar en la región y los procedimientos para la elaboración de sopas o caldos a base de carnes o verduras, carnes, bebidas, dulces o postres y otras preparaciones tradicionales, que son actualmente consumidas por los habitantes de San Francisco Oxtotilpan como parte de su cotidianidad alimentaria, pero también aquellos que son preparados para ocasiones especiales y eventos festivos. Además, en un esfuerzo inicial por acercar los resultados de esta investigación con la propia comunidad, se ha esbozado el nombre de cada uno de los platillos en matlatzinca, con el apoyo de la C. Estela Mejía Martínez, maestra comunitaria en la enseñanza de la lengua indígena, quien aportó valiosa información para la investigación, y brindo asesoría inicial en la designación de los platillos identificados.

Las sopas son parte indispensable de la comida principal del día, pues por encima de las condiciones climatológicas, casi siempre se consume en pequeñas cantidades para dar paso a otros platillos que conforman una dieta completa. En el caso de los caldos, pueden ser justamente un platillo fuerte, por ejemplo, el menudo se sirven durante el almuerzo, el pozole elaborado con el puerco, maíz cacahuazintle o incluso trigo, es un caldo sustancioso para cenar y normalmente el sustento para toda la noche.

Los platillos elaborados con carne, anteriormente tenían como insumo principal las especies de fauna silvestre que existían en la región (venado y armadillo), así como la cría de pollos y cerdos de traspatio, cuya disponibilidad ha disminuido sensiblemente en la actualidad. Sin embargo, las estrategias para la obtención de carne se ha diversificado en las últimas décadas, con la entrada de nuevos productos y la posibilidad de adquirirlos en los pequeños establecimientos mercantiles de la localidad. Además, numerosas unidades domésticas aún crían guajolotes, a pesar de que esta carne es muy fibrosa y de sabor fuerte, regularmente utilizada en la preparación de moles para ocasiones festivas. Los pollos tienen una carne suave con más sabor, por lo que son habitualmente usados en sus métodos de cocina. Generalmente estos platillos no se asan en el horno, se hierven y la carne se utiliza en tacos, caldos u otras preparaciones con mucha salsa, también se cuecen a la parrilla o en la tradicional barbacoa.

Las bebidas forman parte fundamental de la dieta a la hora de consumir los alimentos, ya sean con azúcar, fríos o calientes, destilados, fermentados o con frutas. Pero estos líquidos, además de hidratar el cuerpo, representan un ingrediente indispensable de las festividades para la comunidad, como el pulque, sus curados de sabores y las bebidas derivadas que hacen el gusto de hombres y mujeres. Los dulces que son preparados en San Francisco Oxtotilpan, son elaborados con productos regionales como la zarza, tecojote y papa roja, para acompañar las comidas, principalmente con un ánimo festivo, por lo que están presentes tanto en celebraciones de carácter religioso (nacimiento, bautizo, XV años y boda), como en las cívicas (conmemoración de un acontecimiento histórico relevante para el país, estado y municipio). Finalmente se incluyen otras

preparaciones como los tamales (amarillo, de hongos, de haba o frijol) las quesadillas de hongos y la preparación de salsas (tejocote, perita y vinagrera), que complementan las prácticas alimentarias de la comunidad.

b) *Recopilación de recetas gastronómicas del pueblo Matlatzinca.*

- **SOPAS**

CALDO DE FLOR DE CHILACAYOTE

(ninchitagui tççn nu´u)

| Ingredientes | Preparación |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - 500 gramos de Flor de chilacayote <ul style="list-style-type: none"> - ½ Cebolla - 4 piezas de chile verde - Una cucharada sopera de manteca <ul style="list-style-type: none"> - Sal al gusto - 1 ½ litros de caldo de pollo | <ul style="list-style-type: none"> - Limpiar las flores de chilacayote eliminando el estambre del centro de la flor. - Rebanar la cebolla y agregar a una cazuela con un poco de manteca y freír hasta que la cebolla se ponga transparente. - Cortar los chiles a lo largo, desvenar y agregar a la cebolla de la cazuela. - Incorporar las flores lavadas y cortadas por la mitad hasta que suden un poco y suelten un poco de agua. - Agregar el caldo de pollo y dejar que hierva |

CALDO DE HONGOS DEL MONTE

(chichjoogu)

| Ingredientes | Preparación |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - 1 ½ kilo de hongos del monte <ul style="list-style-type: none"> - gachupín (<i>chjoobootaa</i>) - pariente (<i>chjoojuki</i>) - clavito (<i>chjoojnechi</i>) - tocomate (<i>chjoots'umo</i>) - panza (<i>chjoopaari</i>) - trompeta (<i>chjooboju</i>) - tejamanil (<i>chjooinsaa</i>) - escobetilla (<i>chjootasegui</i>) - sacaron (<i>chjoonuxi</i>) - enchilados (<i>chjoochimí</i>) <ul style="list-style-type: none"> - azul (<i>chjootinta</i>) - pieza de cebolla | <ul style="list-style-type: none"> - Filetear la cebolla y agregar a una cazuela con un poco de manteca hasta que se transparente un poco. - Cortar los chiles a lo largo y agregar a la cazuela junto con la cebolla. - Lavar y cortar los diferentes tipos de hongos, agregar a la cazuela y esperar a que suelten un poco de agua. - Incorporar cantidad suficiente de agua y rectificar el sabor con un poco de sal. - Arroje una rama de epazote y espere a que el caldo hierva. <ul style="list-style-type: none"> - Rectificar sabor y agregar sal. |

| | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - 7 piezas de chiles verde - 1 ramita de epazote - cucharadas soperas de manteca <ul style="list-style-type: none"> - Sal al gusto - Agua la necesaria | |
|---|--|

CALDO DE HIERBAS

(ne bujt'a ron chitahu)

| Ingredientes | Preparación |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - 500 gramos de hierbas de monte quelites tiernos (<i>jmuxichu</i>) malba (<i>jejiabi</i>) berros (<i>ts'ats'i</i>) chibatitos (<i>xubatoti</i>) <ul style="list-style-type: none"> - Cebolla - Agua la necesaria - Sal al gusto | <ul style="list-style-type: none"> - Poner a hervir agua con cebolla fileteada - Una vez que el agua hierva agregar las hierbas y dejarlas hervir solo durante dos minutos para evitar que las hierbas pierdan su color y sabor intenso. - Agregar sal y rectificar el sabor. |

POZOLE DE TRIGO VERDE

(chitriku)

| Ingredientes | Preparación |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - ½ kilo de trigo verde - 100 gramos de chile guajillo <ul style="list-style-type: none"> - ½ cebolla - Agua la necesaria - Sal al gusto - ½ kilo de carne de ave (opcional) - ½ kilo de carne de puerco (opcional) | <ul style="list-style-type: none"> - Poner a remojar los chiles en un recipiente con agua caliente durante unas horas. - Mientras que los chiles se remojan tostar el trigo en un comal de barro hasta que abran las espigas. - Moler el chile con un poco de cebolla, agua y colar - Poner el trigo a hervir en agua con sal y esperar unas horas - Una vez que el trigo explote, agregar el chile y rectificar el sabor agregando sal. |

CALDO DE CONEJO

(kjuá ron chitaguí)

| Ingredientes | Preparación |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">- Un conejo entero- 3 cucharadas soperas de manteca de cerdo- 1 pieza de cebolla- 4 chiles verdes- Sal al gusto- Agua la necesaria | <ul style="list-style-type: none">- Lavar perfectamente el conejo retirando la piel y las víceras.<ul style="list-style-type: none">- Cortar las piezas del conejo- En una cazuela de barro poner un poco de manteca de cerdo y freír la cebolla hasta que su apariencia se torne un poco transparente.- Incorporar los chiles fileteados o enteros.- Colocar las piezas del conejo y freírlas por unos minutos hasta que se vea un poco dorada.- Poner agua suficiente y dejar hervir hasta que la carne este suave.- Retirar la espuma que se produzca en le proceso del hervido. |

CALDO DE RES

(boyi ron chitaguí)

| Ingredientes | Preparación |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">- 1 kilo de carne de res- 3 cucharadas de manteca de cerdo- 1 pieza de cebolla- 4 chiles verdes- Sal al gusto- Agua la necesaria | <ul style="list-style-type: none">- Lavar la carne de res- En una cazuela de barro poner un poco de manteca y freír la cebolla hasta que su apariencia se torne un poco transparente.- Incorporar los chiles fileteados o enteros.- Colocar la carne de res y freírla por unos minutos.- Poner agua suficiente y dejar hervir hasta que la carne este suave.- Retirar la espuma que se produzca en le proceso del hervido.- Servir caliente en plato de barro. |

CALDO DE VENADO

(jnapaari ron chitaguí)

| Ingredientes | Preparación |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">- 2 kilos de carne de venado<ul style="list-style-type: none">- 1 pieza de cebolla- 3 cucharadas soperas de manteca<ul style="list-style-type: none">- Agua la necesaria- Sal al gusto- Una ramita de epazote | <ul style="list-style-type: none">- Lavar la carne de venado- En una cazuela de barro poner un poco de manteca y freír la cebolla hasta que su apariencia se torne un poco transparente.- Colocar la carne de venado y freírla por unos minutos.- Poner agua suficiente y dejar hervir hasta que la carne este suave.<ul style="list-style-type: none">- Agregar las hierbas de epazote- Retirar la espuma que se produzca en el proceso del hervido.- Servir caliente en plato de barro. |

• CARNES

CARNE ASADA DE CONEJO

(Nerini ne jçxi kjua)

| Ingredientes | Preparación |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">- 1 conejo entero<ul style="list-style-type: none">- Sal al gusto- 3 cucharadas de manteca o aceite- 1 pieza de cebolla fileteada | <ul style="list-style-type: none">- Limpiar la carne de conejo Agregar en una cazuela un poco de manteca o aceite. <ul style="list-style-type: none">- Incorporar la cebolla hasta que se torne transparente. Adicionar la carne de conejo en la cazuela y dorar hasta que este blanda. <p>Se puede preparar la carne directamente en las brasas y retirarla hasta que este bien dorada.</p> |

CARNE ASADA DE VENADO

(Nerini ne n̄xi jnapaari)

| Ingredientes | Preparación |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">- 2 kilos de carne de venado<ul style="list-style-type: none">- Sal al gusto- 3 cucharadas soperas de manteca o aceite- 1 pieza de cebolla fileteada | <ul style="list-style-type: none">- Limpiar la carne de venado.- Agregar en una cazuela un poco de manteca o aceite.- Incorporar la cebolla hasta que se torne transparente.- Verter la carne de conejo en la cazuela y dorar hasta que este blanda.- Se puede preparar la carne directamente en las brasas y retirarla hasta que este bien dorada. |

CARNE ASADA DE ARMADILLO

(Nerini ne j̄xi tjobi)

| Ingredientes | Preparación |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">- 1 amadillo sin piel y limpio<ul style="list-style-type: none">- Sal la necesaria- 3 cucharadas de manteca o aceite- 1 pieza de cebolla fileteada | <ul style="list-style-type: none">- Limpiar la carne de armadillo.- Agregar en una cazuela un poco de manteca o aceite.- Incorporar la cebolla hasta que se torne transparente.- Verter la carne de conejo en la cazuela y dorar hasta que este blanda.- Se puede preparar la carne directamente en las brasas y retirarla hasta que este bien dorada. |

CARNE ASADA DE GUAJOLOTE

(Nerini ne j̄xi choj choo)

| Ingredientes | Preparación |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">- 1 guajolote limpio<ul style="list-style-type: none">- Sal al gusto- 3 cucharadas de manteca o aceite- 1 pieza de cebolla fileteada | <ul style="list-style-type: none">- Limpiar la carne de guajolote.- Agregar en una cazuela un poco de manteca o aceite.- Incorporar la cebolla hasta que se torne transparente. |

| | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Verter la carne de conejo en la cazuela y dorar hasta que este blanda. - Se puede preparar la carne directamente en las brasas y retirarla hasta que esté bien dorada. |
|--|---|

MOLE ROJO CON GUAJOLOTE

(chimi choj choo)

| Ingredientes | Preparación |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - Chile guajillo - Chile ancho - Chile pasilla <ul style="list-style-type: none"> - Cebolla - Ajo - Plátano macho frito <ul style="list-style-type: none"> - Almendras - Pasas - Cáchuate tostado - Tortilla dura <ul style="list-style-type: none"> - Pan duro - Canela - Pimienta - Clavo - Ajonjolí tostado} - Chocolate - Piloncillo | <ul style="list-style-type: none"> - Tostar los chiles en un comal hasta que comiencen a liberar su aroma y reservar. <ul style="list-style-type: none"> - Dorar en aceite el plátano, pasas, almendras, cáchuate, ajo, ajonjolí y cebolla. - Una vez que se tienen dorados los ingredientes, molerlos en un metate agregando el resto de las especias hasta obtener una pasta. <ul style="list-style-type: none"> - Poner en una cazuela de barro el chocolate y el piloncillo, incorporar la pasta del mole y una vez que estos ingredientes estén bien mezclados agregar caldo de pollo o agua. - Una vez que el moles tenga la consistencia deseada agregar la carne de guajolote previamente cocida en agua con cebolla y ajo. - Se puede servir en un plato la carne de guajolote en un palto y bañarla con mole. |

MOLE ROJO CON HONGOS

(chimi choogu)

| Ingredientes | Preparación |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - Chile guajillo <ul style="list-style-type: none"> - Chile ancho - Chile pasilla - Cebolla - Hongos secos (gachupin, tejamanil, | <ul style="list-style-type: none"> - Tostar los chiles en un comal hasta que comiencen a liberar su aroma y reservar. - Dorar en aceite el plátano, pasas, almendras, cáchuate, ajo, ajonjolí y cebolla. |

| | |
|--|---|
| <p>clavitos, pariente, trompeta y pancita)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ajo - Plátano macho frito - Cáchuate tostado <ul style="list-style-type: none"> - Tortilla dura - Pan duro - Canela - Pimienta - Clavo - Ajonjolí tostado <ul style="list-style-type: none"> - Chocolate - Piloncillo - Almendras - Pasas | <ul style="list-style-type: none"> - Una vez que se tienen dorados los ingredientes, molerlos en un metate agregando el resto de las especias hasta obtener una pasta. - Moler también los hongos secos. - Poner en una cazuela de barro el chocolate y el piloncillo, incorporar la pasta del mole y una vez que estos ingredientes estén bien mezclados agregar caldo de pollo o agua. - Una vez que el mole tenga la consistencia deseada agregar la carne de guajolote previamente cocida en agua con cebolla y ajo. - Se puede servir en un plato la carne de guajolote en un palto y bañarla con hongos. |
|--|---|

• **BEBIDAS**

SANDUMBIA

(Charapi)

| | |
|--|---|
| <p>Ingredientes</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 litros de Pulque - 2 piezas de piloncillo - 200 gramos de cebada - Cascara de una piña | <p>Preparación</p> <ul style="list-style-type: none"> - Poner una olla de barro al fuego y agregar el pulque hasta que este tibio - Una vez que el pulque este tibio agregar los granos de cebada, el piloncillo y la cascara de piña. - Mover cada hora para que el piloncillo se deshaga - Una vez que la bebida fermento retirar los granos y las cascara de piña utilizando una manta. - Dejar fermentar un par de días y servir frio en jarros de barro. |
|--|---|

ATOLE

(T'eenì)

| Ingredientes | Preparación |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">- 100 gramos de masa de maíz<ul style="list-style-type: none">- 1 pieza de piloncillo- 250 gramos de frutas de temporada<ul style="list-style-type: none">- 3 litros de agua- 1 raja de canela | <ul style="list-style-type: none">- En una olla de barro poner a calentar el agua junto con la canela y el piloncillo.- Una vez que el agua este caliente agregar un poco de masa y mover hasta que no existan grumos grandes de masa.- Moler la fruta y poco a poco agregar al agua.- Este tipo de atole se puede preparar con frutas como guayaba, zarza, capulín, manzana, pera. |

• DULCES

DULCE DE ZARZA

(t'echiro xijpe'e)

| Ingredientes | Preparación |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">- 500 gramos de zarza silvestre- 500 gramos de azúcar- 1 raja de canela | <ul style="list-style-type: none">- En una cazuela de barro poner las zarzas junto con el azúcar y una raja de canela.- Dejar al fuego hasta que disminuya el líquido de las frutas.- Retirar del fuego y esperar a que la preparación enfríe. |

DULCE DE PAPA ROJA

(t'echiro chçtojo)

| Ingredientes | Preparación |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">- 1 kilo de papa roja- 300 gramos de azúcar- ¼ de leche | <ul style="list-style-type: none">- En una olla hervir las papas hasta que estén blandas.- Pelar las papas y machacarlas.- Agregar azúcar y leche hasta que la consistencia sea parecida a un puré. |

DULCE DE TEJOCOTE

(t'echiro sapaari)

| Ingredientes | Preparación |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">- 1 kilo de tejocotes<ul style="list-style-type: none">- 500 gramos de azúcar- 250 mililitros de agua- 1 raja de canela- 2 pieza de clavo (especias) | <ul style="list-style-type: none">- Poner los tejocote en una olla con agua y dejar los hasta que suelte el primer hervor.<ul style="list-style-type: none">- Pelar los tejocotes y reservar.- En una olla poner agua y una rajita de canela y los clavos, una vez que el agua hierva agregar azúcar.- Cuando el agua y el azúcar tengan la consistencia de almíbar incorporar los- tejocotes y dejarlos en este almíbar y al fuego cinco minutos más. |

• OTRAS PREPARACIONES

TAMAL AMARILLO

(tjexunsipi)

| Ingredientes | Preparación |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">- Manteca de cerdo- Masa de maíz amarillo<ul style="list-style-type: none">- sal | <ul style="list-style-type: none">- Hervir el maíz con la ceniza de una fogata en lugar de hacerlo con la cal que es la forma tradicional de nixtamalización.- Acremar la manteca de cerdo con las manos hasta que la manteca este esponjosa.- Integrar la masa de maíz y revolver agregando un poco de sal.- Remojar las hojas de tamal un par de horas antes para que al rellenarlas no se rompan.- Rellenar las hojas con un poco de la masa y poner en una vaporera hasta que el tamal esté cocido. |

TAMAL DE HONGOS

(*tjechoogui*)

| Ingredientes | Preparación |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">- Manteca de cerdo- Masa de maíz amarillo<ul style="list-style-type: none">- Sal- Hongos silvestres, trompetilla, clavito, tejamanil, sacaton, tocomate, azul.<ul style="list-style-type: none">- Una ramita de epazote.- Cebolla | <ul style="list-style-type: none">- Hervir el maíz con cal que es la forma tradicional de nixtamalización.- Acremar la manteca de cerdo con las manos hasta que la manteca este esponjosa.- Integrar la masa de maíz y revolver agregando un poco de sal.- Remojar las hojas de tamal un par de horas antes para que al rellenarlas no se rompan.- Poner en una cazuela de barro un poco de cebolla con aceite caliente, cuando la cebolla este transparente agregar los hongos el epazote y tapar, cuando el agua se evapore sazonar con sal.- Rellenar las hojas con un poco de masa y hongos, poner los tamales en una vaporera hasta que estén cocidos. |

TAMAL DE HABA O FRIJOL

(*tjebujni*)

| Ingredientes | Preparación |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">- Manteca de cerdo- Masa de maíz amarillo<ul style="list-style-type: none">- Sal- Hongos silvestres, trompetilla, clavito, tejamanil, zacatón, tocomate, azul.<ul style="list-style-type: none">- Una ramita de epazote.- Cebolla- Habas o frijoles refritos. | <ul style="list-style-type: none">- Hervir el maíz con cal que es la forma tradicional de nixtamalización.- Acremar la manteca de cerdo con las manos hasta que la manteca este esponjosa.- Integrar la masa de maíz y revolver agregando un poco de sal.- Remojar las hojas de tamal un par de horas antes para que al rellenarlas no se rompan.- Rellenar las hojas con un poco de masa extendida, colocar lo frijoles o habas y |

| | |
|--|---|
| | <p>enrollar poco a poco hasta que el relleno este en centro.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Poner los tamales en una vaporera hasta que estén cocidos. |
|--|---|

QUESADILLA DE HONGOS

(jmechojoogu)

| Ingredientes | Preparación |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - 400 gramos de masa de maíz - 1 bolsa de plástico para la prensa - 400 gramos de hongos de monte, tocomate, setas, clavitos, etc. - 2 cucharadas de manteca de cerdo - 1 pieza de cebolla fileteada - 1 diente de ajo picado - 2 chiles serranos fileteados - 2 cucharadas de hojas de epazote - Sal al gusto | <ul style="list-style-type: none"> - Escoger y lavar los hogos para quitar la tierra - Calentar en una cazuela la manteca, añadir la cebolla, ajo y los chiles - Agregar los hongos, el epazote y la sal. - Tapar los hongos y dejar que se cosan a fuego medio hasta que estén tiernos. - Destapar la cazuela y dejar que reduzca el jugo a fuego alto, pero que los hongos estén húmedos. - Pasar una bolita de masa por una prensa y hacer una tortilla que se cocerá en un comal a fuego alto. - Rellenar las tortillas con hongos. |

SALSA DE TEJOCOTE

(sapari nibucri)

| Ingredientes | Preparación |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - 150 gramos de tomate - 50 gramos de chiles verdes - ¼ de pieza de cebolla - 1 ramita de epazote - 50 gramos de tejocotes sin semillas - Sal al gusto | <ul style="list-style-type: none"> - Poner el tomate, chiles y la cebolla a tatemar en un comal - Cuando estos ingredientes estén listos, pasarlos a un molcajete junto con los tejocotes - Triturar con el tejolote del molcajete y sazonar con sal |

SALSA DE PEPITA

(tamu'u nebuçri)

| Ingredientes | Preparación |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">- 150 gramos de tomate- 50 gramos de chiles verdes- ¼ de pieza de cebolla- 1 ramita de epazote- 50 gramos de semillas de calabaza- Sal al gusto | <ul style="list-style-type: none">- Poner el tomate, chiles y la cebolla a tatemar en un comal- Cuando estos ingredientes estén listos, pasarlos a un molcajete junto con las semillas de calabaza previamente tostadas- Triturar con el tejolote del molcajete y sazonar con sal |

SALSA DE VINAGRERA

(jnaxijma nebuçri)

| Ingredientes | Preparación |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">- 150 gramos de tomate- 50 gramos de chiles verdes- ¼ de pieza de cebolla- 1 ramita de epazote- 50 gramos de vinagrera (hongo de la región de San Francisco Oxtotilpan)- Sal al gusto. | <ul style="list-style-type: none">- Poner el tomate, chiles y la cebolla a tatemar en un comal- Cuando estos ingredientes estén listos, pasarlos a un molcajete junto con la vinagrera- Triturar con el tejolote del molcajete y sazonar con sal. |

Conclusiones.

Sin duda, la alimentación constituye una de las manifestaciones culturales más visibles de la forma de vida de los grupos sociales, pues es herencia del pasado y realidad de las condiciones de vida actuales. Por ello, se afirma que la gastronomía es un importante componente cultural, que requiere ser revalorado y transmitido permanentemente, con la finalidad de garantizar su reproducción prospectiva. En el caso de San Francisco Oxtotilpan, sus prácticas alimentarias no sólo los definen como una comunidad de origen indígena, sustentada fuertemente en las dinámicas sociales que existen al interior la propia unidad doméstica, y que determinan el papel que desempeñan cada uno de sus miembros, en la

satisfacción de las necesidades alimenticias en el contexto de la cotidianidad y los eventos populares masivos, sino que además, mantiene a la colectividad arraigada en un sistema tradicional de obtención de insumos y preparación, que los identifica y da cohesión en el permanente proceso de reproducción de la lógica campesina que los caracteriza.

Pero si bien, su sistema alimentario de tradicional y de subsistencia se fundamentó por muchos años en la obtención de productos agrícolas locales, esencialmente el maíz, la recolección de hierbas, hongos, frutas y flores comestibles, e incluso la caza de especies silvestres como venado, armadillo y conejo, manteniendo una limitada interacción y sin depender de insumos provenientes del exterior, la paulatina adaptación de su cultura alimentaria a las condiciones imperantes del mercado, ha facilitado la introducción de diversos productos que modifican sus prácticas gastronómicas, que de continuar la tendencia actual tenderán a desaparecer en unos años.

Por ello es importante contribuir a los esfuerzos emprendidos por el estudio y revalorización de su patrimonio, como la recopilación de sus recetas más importantes, que permitan conocer y a su vez difundir, las tradiciones de su cocina y de las manifestaciones sociales que ocurren en torno a ella, con base al conocimiento heredado y transmitido de forma oral inter generacionalmente. Así, este trabajo tuvo como principal objetivo, recopilar los ingredientes y proceso de elaboración de diversos platillos de la comunidad, a partir del análisis de los usos, costumbres y técnicas de preparación, con la finalidad de contribuir a la preservación y difusión de su patrimonio alimentario.

De esta forma, este trabajo incluye la recopilación de recetas gastronómicas del pueblo Matlatzinca, considerando los ingredientes y la preparación específica para caldos como flor de chilacayote, hongos del monte, hierbas, conejo, res, venado y pozoles de trigo verde; carnes asadas de conejo, venado, armadillo, guajolote que también se sirve con mole o con hongos en ocasiones especiales; algunas bebidas tradicionales como la sandumbia o *charapi*, elaborado a base de pulque y el atole; dulces típicos de zarza, papa roja y tecojote; e incluso otras

preparaciones que actualmente consumidas por la comunidad, entre las que se encuentran los tamales amarillo, de hongos, haba o frijol, quesadilla de hongos y salsas de tecojote, pepita y vinagrera.

Con base en lo anterior es posible afirmar que se cumplió el objetivo de la investigación, al llevar a cabo un análisis de los usos, costumbres y técnicas de preparación de los alimentos, pero principalmente la recopilación de las recetas más representativas de esta comunidad. Si bien los resultados de la investigación, no constituyen propiamente un recetario indígena, debido a la carencia de insumos así como la pérdida de algunas técnicas de preparación, se centra la atención en aquellos platillos con mayores características de la alimentación campesina, así como las técnicas de preparación más tradicionales. Del mismo modo en la elaboración del recetario se considera como parte fundamental la integración al mismo de los nombres de las recetas en la lengua Matlatzinca, como parte del rescate cultural que la investigación aporta.

Esta recopilación de recetas constituye un esfuerzo por registrar las prácticas culinarias de San Francisco Oxtotilpan, pretendiendo contribuir a la conservación y difusión del patrimonio cultural del Estado de México, aunque queda como reto pendiente, profundizar en la traducción del todo el recetario a la lengua indígena, como un estrategia para la divulgación de la cultura alimentaria del pueblo Matlatzinca, que propicie el fortalecimiento y permanencia de los valores socioculturales de su comunidad.

Bibliografía

Beltrán, M. (2002). *La alimentación indígena de México como rasgo de identidad*. Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social. México D. F.: Ed. Clío

Bobadilla, E. (2006), *San Francisco Oxtotilpan, Temascaltepec, Estado de México, Diagnóstico Comunitario*, en Revista *Páramo del campo y la ciudad*. Toluca, México: Centro de Estudios sobre Marginación y Pobreza del Estado de México (CEMAPEM).

Borboa, A. (1999), *Temascaltepec, Monografía Municipal*. Toluca, México: Gobierno del Estado de México, Instituto Mexiquense de Cultura.

Castillo, N. y Vargas, E. (2005). *Gastronomía como componente cultural*. Revista virtual gastronómica Culinaria, número 2, Universidad Autónoma del Estado de México (en línea) URL: www.uaemex/culinaria (consulta: 27/04/10)

Espeitx, E. (2004). *Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular*. Pasos, Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, junio, año/vol.2, número 002 Universidad de La Laguna. La Laguna, España (en línea) URL: <http://www.pasosonline.org/Publicados/2204/PS040204.pdf> (consultado 27/04/ 2010)

García, A. (2004). *Matlatzincas, Pueblos Indígenas del México Contemporáneo*, México, D.F.: Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas, Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo.

Granados-Flores, R. y Pérez-Ramírez, C. (2011), *Alimentación tradicional y adaptación al mercado en San Francisco Oxtotilpan, México*, Culinaria Revista virtual especializada en Gastronomía, *Nueva Época*, no. 1, enero/junio 2011, Universidad Autónoma del Estado de México (en línea) URL: http://www.uaemex.mx/Culinaria/uno_ne/art_03.pdf (consultado el 03/05/2011)

Hernández, R., Fernández, C., y Baptista, P. (2006) *Metodología de la investigación*. México, D.F.: Cuarta Edición, Mc Graw Hill.

Hernández, E. (1999). *Recetario nahua de Morelos. Cocina Indígena y Popular.*, México, D. F.: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

INEGI, (2005) Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática *II Conteo de Población y Vivienda*

_____ (2000), *XII Censo General de Población y Vivienda*. México: Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática.

Magaña, I. y Padin, C. (2008) *¿Conduce la globalización a la pérdida de las costumbres Gastronómicas?* Análisis del caso Colima-Villa de Álvarez (Zona conurbada). Teoría y praxis, no.5. Universidad de Quintana Roo.

Pérez, S, Vega-García, L y Romero-Juárez, G. (2007). *Prácticas de mujeres rurales: ¿una nueva percepción del cuerpo?* México D.F.: Salud pública de México, vol.49, no.1 (en línea) URL: <http://www.scielosp.org/pdf/spm/v49n1/a08v49n1.pdf> (consultado 27/04/2010)

Sánchez G., y Sánchez A. (2001), *Toluca. Monografía Municipal*. Toluca, México: Gobierno del Estado de México, Asociación Mexiquense de Cronistas Municipales, Instituto Mexiquense de Cultura.

Anexo no.1

MATRIZ DE INFORMACIÓN - REGISTRO DE RECETAS, INGREDIENTES Y TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DEL PUEBLO MATLATZINCA

Objetivo: el presente formato tiene como finalidad recopilar las recetas y técnicas de preparación de los alimentos más significativos en San Francisco Oxtotilpan, con la finalidad de poder desarrollar un inventario de las prácticas culinarias del pueblo Matlatzinca.

| Categoría | Receta | Nombre en Matlatzinca | Ingredientes | Técnica de preparación |
|---------------|------------------------------|---------------------------------|--|--------------------------|
| caldos | caldo de flor de chilacayote | <i>ninchitagui teen nu'ú</i> | flor de chilacayote cebolla chile verde agua sal | hervido |
| caldo | caldo de hierbas | <i>ne bujt'a ron chitahui</i> | hierbas(quelites tiernos, malba, berros, chibatitos) | hervido |
| caldo | caldo de conejo | <i>kjua ron chitagui</i> | carne de conejo agua cebolla sal | hervido |
| caldo | caldo de venado | <i>jnapaari ron chitagui</i> | carne de venado cebolla agua sal | hervido |
| tamales | tamal amarillo | <i>tjexunsipi</i> | maíz amarillo sal agua | tamal batido, baño maría |
| tamales | tamal de hongo | <i>tjechoogui</i> | maíz hongos manteca sal agua | tamal batido, baño maría |
| tamales | tamal de haba o frijol | <i>tjebujni</i> | maíz pasta de frijol o haba manteca agua sal | tamal rodado, baño maría |
| carnes asadas | conejo asado | <i>nerini ne jøxi kjua</i> | carne de conejo sal | asado a las brasas |
| carnes asadas | venado asado | <i>nerini ne nøxi jnapaari</i> | carne de venado sal | asado a las brasas |
| carnes asadas | armadillo asado | <i>nerini ne jøxi tjobi</i> | carne de armadillo sal | asado a las brasas |
| carnes asadas | guajolote asado | <i>nerini ne jøxi choj choo</i> | carne de guajolote sal | asado a las brasas |

Fuente: elaboración propia (trabajo de campo (2010))

GLOSARIO DE INSUMOS Y PREPARACIONES GASTRONÓMICAS

Proteínas

- Acociles (*yçyçxi*)
- Armadillo (*tjobi*)
- Ardilla (*mini*)
- Borrego (*xtççti*)
- Conejo (*kjua*)
- Guajolote (*choj choo*)
 - Pollo (*çni*)
 - Puerco (*ts'ina*)
- Venado (*jnapaari*)

Hierbas

- Res (*boyi*)
- Berros (*ts'ats'i*)
- Chibatitos (*xubatoti*)
 - Malba (*jejabi*)
- Quelites tiernos (*jmuxichu*)

Hongos

- Azúl (*chjoo tinta*)
- Clavito (*chjoo jnechi*)
- Enchilados (*chjoo chimi*)
- Escobetilla (*chjoo tasegui*)
- Gachupin (*chjoo bootaa*)
 - Panza (*chjoo paari*)
 - Pariente (*chjoo juki*)
 - Sacatón (*chjoo nuxi*)
- Tecomate (*chjoo ts'umo*)
- Tejamanil (*chjoo xinsaa*)
- Trompeta (*chjoo baju*)

Frutas y chiles

- Capulín (*segui*)
- Chilacayote (*mu'u*)
- Papa roja (*chçtoju*)
- Tejocote (*sapaari*)
 - Zarza (*xijpe'e*)
 - Chile (*mi*)
- Chile verde (*choxami*)
- Chile rojo seco (*ch'çmi*)

Preparaciones

- Atole (*T'eeni*)
- Caldos (*chitagui*)
- Mole rojo (*chimi*)
- Pan (*ts'ojmegui*)
- Salsas (*nebu eri*)
- Tamales (*tjeti*)
- Tortilla (*jmegui*)
- Atole (*T'eeni*)
- Berros (*ts'ats'i*)

Fuente: elaboración propia (trabajo de campo (2010))

Cultura Gastronómica

Karina Ochoa Leyva
Arturo Santamaría Gómez

La cultura está constituida por múltiples prácticas sociales que se convierten en costumbres, hábitos, comportamientos y tradiciones, las cuales son transmitidas de una generación a otra, presentando características y significados de acuerdo a la sociedad donde se generan, o bien, en palabras de Gilberto Giménez sería lo siguiente:

La cultura es la organización social del sentido, interiorizado de modo relativamente estable por los sujetos en forma de esquemas o de representaciones compartidas, y objetivado en forma simbólica, todo ello en contexto históricamente específicos y socialmente estructurados. (2007)

Un elemento clave en esta aportación, es la interiorización de la cultura, la cual se puede entender como la manera en que el ser humano adopta las distintas formas culturales para realizar cualquier acción. Esta acción puede ser un comportamiento, la preparación de un alimento, la danza, la forma de vestir, la lengua, entre otras más. Todo esto bajo distintos significados otorgados por los individuos de acuerdo a su contexto social.

Por lo tanto, la cultura envuelve a los comportamientos y formas de vida que el ser humano adopta y trasmite a la sociedad, considerando que estas formas de vida cuentan con significados que representan el esfuerzo, la ideología, las emociones, las múltiples maneras de organizarse, los roles o posturas que asume el individuo, las festividades, entre otras.

Tan es así, que la cocina juega un lugar esencial en la cultura, ya que a través de esta se representan los sabores, gustos, costumbres, tradiciones, valores, etc., los cuales se ven inmiscuidos al momento de preparar un alimento, en los utensilios de cocina con sus significados y funciones de acuerdo al entorno, en la organización y motivo para su elaboración, y en las distintas costumbres y tradiciones que lo acompañan.

Tal y como señala Sonia Montecino (2009:19) cocina y cultura bien pueden ser sinónimas. Entendida como lenguaje, la trama de la alimentación humana nos arroja a una densa materia en la cual el cuerpo, las técnicas y los símbolos se entrelazan para producir una urdimbre en las distintas sociedades.

Esta autora nos propone ver a la sociedad a través de una actividad fundamental, como lo es la alimentación, y cómo esta va creando un conjunto de características únicas ligadas a la manera de organizar y preparar los alimentos. En este proceso se encuentran rasgos simbólicos del individuo que son reflejo de la sociedad de la que forma parte. Noelia Carrasco (2007) citando a Mauss (1925) señala que la dinámica social siempre subyace en la acción de alimentarse, toda vez que el hecho alimentario se organiza según las estructuras económico-sociales, geografía, género, clase y estatus, además de la propia concepción de comer. Esta interpretación sugiere que el ser humano, en efecto, cocina para alimentarse, pero esto lo realiza de acuerdo a su entorno cultural. Cocinar y comer expresan formas y estilos de vida, las cuales se van adquiriendo durante su interacción con los demás individuos. Las maneras de alimentarse se deben a distintos factores, tales como el alcance y aprovechamiento de los recursos naturales existentes en su mismo espacio, así como las tradiciones heredadas por la familia en particular, y la sociedad en general.

Así como sostiene Montecino (2009:19), lo que cada sociedad considera como alimento no solo tiene un correlato nutricional y de selección en un medio ambiente, sino también revela un sentido simbólico. De allí las prohibiciones, modos de consumo, las concepciones sobre las propiedades de los productos que se ingieren y los principios que rigen su deglución.

Michel De Certeau expone una interpretación cercana a la de Montecino:

“Las conductas alimentarias constituyen un dominio donde la tradición y la innovación importan de igual modo, donde el presente y el pasado se mezclan para atender la necesidad del momento, proporcionar la alegría del instante, adecuarse a la circunstancia. Con su alto grado de ritualización y su poderosa inversión afectiva, las actividades culinarias son para muchas mujeres de todas las edades un lugar de felicidad,

placer e inversión. Estas cosas de la vida reclaman tanta inteligencia, imaginación y memoria como las actividades tradicionalmente consideradas como superiores, como la música o el tejido. En este sentido, tales cosas constituyen por derecho uno de los puntos más importantes de la cultura ordinaria.” (2006: 154)

Como se puede observar en esta contribución de Michel De Certeau se distingue a la alegría en la acción de cocinar. De Certeau se refiere a ese sentimiento que siente en este caso la mujer al momento de realizar comida, pero lo mismo podemos decir del hombre cuando asume ese acto plenamente. Acerca del placer de la creación culinaria, escribe Anthony Bourdain uno de los chefs más reconocidos en la sociedad norteamericana:

(...) No tenía planeado meterme a cocinero profesional. Pero con frecuencia miro atrás, en busca de ese tenedor en mi ruta, tratando de adivinar en qué momento *tomé por mal camino* y me convertí en buscador de sensaciones, en un sensual hambriento de placeres, siempre con el afán de provocar, divertir, aterrorizar y manipular. Siempre con el afán de llenar ese lugar vacío de mi alma con algo nuevo. (2010:23)

Al margen del género, uno de los hechos culturales más importantes que haya construido cualquier sociedad es la cocina. Sin duda esta acción es una de las actividades superiores de toda sociedad; es decir, forma parte del conjunto de actividades significativas claves de una cultura. Así pues, se puede afirmar que el acto de cocinar y, por consecuencia, la alimentación, son acciones inevitables del ser humano que implican conocimiento, organización, tradición, gusto, hábitos e ideas, que están presentes en los individuos y la sociedad. Mercedes Iturbide²(2002: 361) indica que la cocina exalta los sentidos, aviva la imaginación y genera fantasías que en ocasiones quedan traducidas en deliciosos platillos. A su vez, nos dice, la cocina y el amor están estrechamente vinculados, van de la mano y se alimentan el uno al otro.

² Memoria del tema: Cocina como literatura y erotismo, presentada en el 1er Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe.

Si los sentimientos y los alimentos pueden mezclarse al momento de cocinar, donde la emoción y la pasión son recursos que nutren los platillos, los alimentos, entonces, no serían, meras sustancias para nutrir el organismo de los seres humanos sino también productos del arte, e incluso, de la ciencia.

Por lo tanto se tiene que la preparación de los alimentos y su degustación, son procesos que van más allá del hecho de cubrir una necesidad primaria. Para ello López Morales³ (2002: 29) señala que:

“comer es un acto biológico y cocinar un acto cultural, [...] la cultura no es abstracción, sino dato concreto que se expresa mediante la capacidad creadora propia de los humanos. La cultura da las fórmulas para convivir y desarrollarse en todas las dimensiones materiales y espirituales, da también sentido a la existencia individual y colectiva.”

Para Morales el acto de comer, en primera instancia es una acción de sobrevivencia, pero al momento de preparar los alimentos el ser humano cuenta con maneras distintas de hacerlo, así como diferentes utensilios o herramientas que se usan para realizar la acción de cocinar. Dichas maneras se traducen en conocimientos que a su vez generan tradiciones, hábitos alimenticios o costumbres que se construyen de acuerdo al entorno al que pertenece el individuo. O bien, como expone Giménez:

La cultura es la organización social del sentido, interiorizado de modo relativamente estable por los sujetos en formas de esquemas o de representaciones compartidas, y objetivadas en forma simbólica, todo ello en contextos históricamente específicos y socialmente estructurados. (Giménez, 2007:56-57)

Con respecto a lo que dice este autor, en los elementos de la cultura se encuentran formas interiorizadas y objetivadas, que de acuerdo a Bourdieu (1985), la primera forma es la que el ser humano crea en su mente y está relacionada con las formas simbólicas y estructuras mentales. Mientras que la objetivada se refiere a todos aquellos objetos cotidianos, religiosos artísticos y rituales, los cuales

³ Memoria del tema: patrimonio gastronómico y cultural, presentado en el 1er Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe.

tienen la característica de ser observados con facilidad. Es así, que la cultura de una sociedad es entendida desde estas dos formas, ya que representan elementos que están acompañados de significado y expresiones que muestran la trascendencia y la forma de vivir de una comunidad. Por lo tanto la cocina está latente en las dos distintas formas de la expresión cultural. Por un lado están los platillos y bebidas los cuales son vistos como formas culturales objetivadas, y por el otro, está la forma interiorizada, es decir la concepción simbólica y significativa que tiene el ser humano en la preparación de los alimentos y su degustación, así como también, las actitudes y creencias adoptadas e interiorizadas por estos actores sociales. Lo cual generan distintas pautas de significados en esta acción, considerándola como una acción que mezcla rasgos culturales diversos. No dejando a un lado un factor fundamental en esta construcción cultural, me refiero al territorio, el cual es considerado como el espacio donde se realizan operaciones simbólicas, donde los actores sociales proyectan su concepción del mundo, es visto como medio de subsistencia, como fuente de recursos, como entorno ecológico privilegiado, como tierra natal, como lugar de un pasado histórico y de una memoria colectiva. (Giménez, 2007: 120).

Por lo tanto, el papel del territorio es como un escenario donde el ser humano expone todas sus formas de vivir, su manera de pensar y de actuar, así como también es el lugar donde se muestran las formas culturales objetivadas y las interiorizadas, las cuales son desarrolladas bajo un contexto históricamente y culturalmente distinto, es decir la construcción de estas formas culturales son conformados en un tiempo y espacio, esto da como resultado conocer elementos auténticos de una determinada cultura, o bien, el significado distinto que interiorizan a un mismo acontecimiento en otra sociedad. Es así, que la mezcla de territorio, ser humano y formas de expresión, crean lo que conocemos como cultura, y esta a su vez, dialécticamente, está presente en nuestra forma de pensar y actuar. Inevitablemente nuestras formas de expresar dicen mucho de nosotros, ya que a través de estas mostramos al mundo nuestros rasgos culturales y sociales.

La interiorización es humana, y por lo tanto tiende a ser expresada a través de los rasgos culturales objetivados tales como las pautas de comportamiento, las festividades, las danzas, los rituales, las recetas de cocina, entre otros más que están presentes en un espacio que muestra las prácticas peculiares de una comunidad. Es así que la sociedad otorga a estas prácticas el valor simbólico que tienen, debido a que estos actores son los que han vivido y han construido esas representaciones socio-culturales. En la cocina estos rasgos están presentes, tanto, en las recetas, como en los procesos de elaboración del alimento, en los motivos que impulsaron a realizarlo, en la degustación, en los ingredientes que representan el aprovechamiento de los recursos de su territorio y a su vez la historia del pueblo y sus formas de vivir. Otro aspecto importante en la alimentación es el placer, tal y como lo señala Rafael Ansòn Oliart⁴ (2002: 97):

“la alimentación hay que entenderla, primero, como una disciplina fundamental para proteger la salud, con gran repercusión social desde el punto de vista estético y muy influyente en el comportamiento de las personas, por muchas razones debemos considerar a la cocina, y a todo lo que la rodea, como una gran fuente de placer “.

Esta reacción de placer se le atribuye a la satisfacción que tiene el individuo al momento de comer, el cual incluye al sabor que el platillo deja en su paladar, pero, además, el sabor suele relacionarse con algún acontecimiento, sentimiento o situación que ha vivido la persona.

Sin duda, comer, alimentarse y encontrar en la mesa las más profundas referencias propias de un pueblo y su sociedad, son parte de los derechos fundamentales y más deleitables de los hombres y las mujeres. (Lody, 2002: 128).

Raúl Lody⁵ agrega un factor fundamental para entender el valor cultural de la cocina: las recetas; las cuales pueden ser transmitidas de forma oral o escrita. Sobre esto mismo, Pérez Martínez⁶ (2003:120) indica que la cocina tiene entre sus

⁴ Memoria del tema: cultura, turismo y gastronomía, presentado en el 1er Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe.

⁵ Coordinador del programa de Antropología de la Alimentación Brasileña. Texto titulado: Comida y patrimonio Caju: fruto emblema de la identidad brasileña.

⁶ Memoria del tema: vínculos entre cocina y tradición oral, presentado en el 5to. Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe.

contenidos fundamentales y constituyentes, la tradición oral; es decir, el cúmulo de enseñanzas que se van transmitiendo de boca en boca a las diferentes generaciones.

Las tradiciones culinarias, enfatiza este autor, tienen en la tradición oral una de sus más grandes fortalezas. La tradición culinaria se refiere a los recetarios transmitidos oralmente a través de una serie de procesos configurados por varias formas y actividades de la vida cotidiana como la vida familiar o las diferentes formas en las que se relacionan padres e hijos. Pérez Martínez señala también que la cocina, como tradición oral, es un sistema simbólico que interpreta el mundo cultural circundante y funciona como un lenguaje que posibilita una variada tipología de procesos de comunicación, lo cual la convierte en un centro de comunicación. Esta contribución indica los múltiples significados simbólicos que se presentan en el hecho de cocinar. Tales símbolos son referidos a las tradiciones que son transmitidas y que cuentan con significados sentimentales para sus portadores, y que a su vez, al momento de estar interactuando, salen a relucir, ya que no solo es importante el hecho de cómo se fabricará el alimento, sino también las habilidades de la persona que se apropia de la cocina, las técnicas que utiliza, los utensilios a los que recurre y, de alguna manera, las expresiones y sentimientos personales. Por ejemplo, en algunas regiones de México saber cocinar es característica de que una mujer ya está preparada para el matrimonio. Lo cual nos diría que muchas sociedades ven en la cocina un tarea importante y compleja, difícil de realizar, por tal razón dominar tales técnicas y artes son algo valioso, a tal grado que el dominio de la cocina se relaciona con una de las decisiones más importante para el ser humano. A la vez, tal tesis, sin duda nacida en una sociedad tradicional, nos afirma que solo sabiendo cocinar se tendrá un hogar feliz. La anterior idea, quizá se relacione con la necesidad biológica de alimentarse y a que un buen sabor se convierte en un elemento para influir en los estados de ánimo; es decir, una buena comida en algunos casos puede traer, como consecuencia, ánimo, felicidad y satisfacción, lo que significaría tener contentos a los integrantes de la familia.

Este mismo autor nos recuerda que en todas las culturas hay cocinas “ordinarias” y cocinas “rituales”, refiriéndose a la primera como la cocina para los días no marcados, y la segunda para las situaciones especiales; es decir, para tiempos sagrados y tiempos festivos. Como ejemplo de ello, conocemos las diferentes comidas: de Cuaresma, Navidad, nupcias, primera comunión, o bien, comida de día de fiesta o comida dominguera. Esto indicaría que la descripción de las comidas, sus instrucciones para la preparación y el consumo forman parte del folclor o bagaje tradicional de un pueblo. (2003: 123)

La complejidad en la elaboración de los alimentos y sus significados sociales nos revelan como el cocinar se ha hecho un arte; a tal nivel, que se han distinguido los ingredientes y platillos que se deben de utilizar con respecto algún acontecimiento que sucederá en determinadas celebraciones y acontecimientos. La cocina se ha convertido en una serie de acciones muy ricas en significados auténticos, debido a la diversidad de culturas. Una confirmación de esta interpretación es la que expone Monroy de Sada (2004:9) quien señala lo siguiente:

“Así como el hombre buscó un lugar para alojarse, también tenía otras necesidades físicas primarias, como era la de vestirse y alimentarse. Con el transcurso del tiempo se ha visto cómo el hombre que en un principio comía lo que podía para satisfacer su hambre, fue evolucionando y encontrando una forma agradable y placentera de satisfacer esta necesidad vital, descubrió nuevos y variados alimentos, tanto de origen vegetal como animal, diferentes formas de prepararlos para mejorar su sabor; una manera bella y armoniosa de presentarlos haciéndolos más apetecibles. Descubrió también cuales de estos alimentos eran mejores para su salud y cuáles podían serle perjudiciales. Así como fue progresando en su alimentación, también fue creando una forma más digna de alimentarse: horarios para las comidas, el uso de las mesa, manteles, servilletas, vajilla, vasos, cubiertos, etc. todas estas manifestaciones de refinamiento hacen más agradable la vida humana y la convivencia con los demás. La gastronomía proporciona el conocimiento de las maneras adecuadas

para dar un servicio a los demás, tan importante en el desarrollo de la humanidad y característico de la dignidad humana.”

Es pues, claro, como ha evolucionado el arte de cocinar y su importancia para el ser humano. En ella, es obvio observar que los gustos y las costumbres en materia alimenticia varían considerablemente entre épocas y lugares. Lo que en ciertas civilizaciones se juzga delicioso, en otras, su consumo constituye una aberración; lo que en algún tiempo se tuvo como refinado en otro se vio como vulgar. Es decir que, independientemente de las diferencias que hayan existido y que existen en materia culinaria, la gastronomía es realmente un arte cuando en ella se manifiestan valores trascendentales como la verdad, el bien y la belleza. Con respecto a la evolución del arte de cocinar, México cuenta con claros ejemplos de costumbres y tradiciones culinarias. Sus rasgos más auténticos proceden de la cocina prehispánica, la cual ha pasado por diferentes cambios y fusiones a partir de la conquista Española, pero aún con la influencia de este hecho histórico hay aspectos de la cocina mencionada que no se modificaron en absoluto, tal como lo señala Jeffrey M. Pilcher (2001:88):

“Un auge económico a finales del siglo XVIII atrajo a gran número de inmigrantes del campo hacia la capital. La gente común, con viviendas deplorables o inexistentes, comían en las calles. La cocina prehispánica de metate⁷ y comal⁸, casi inmutable desde la conquista, proporcionaba una comida barata y deliciosa para ayudar a soportar la carga urbana. Una mujer podía poner un brasero en cualquier esquina, y en cuanto tenía el fuego encendido, hacía un buen negocio vendiéndoles enchiladas a los transeúntes, ampliar la operación solo requería unas cuantas piedras para poner una cazuela de frijoles sobre la lumbre. Estas cocinas callejeras estaban tan generalizadas que un funcionario se quejó de que prácticamente todas las calles y plazas de la ciudad tenían su propia cocinera. Las clases altas se lamentaban del

⁷ Piedra grande ovalada que sirve para moler, con ayuda de otra piedra más pequeña.

⁸ Artefacto de cocina de metal que sirve para calentar o cocer alimentos, principalmente tortillas.

espectáculo que daban unas personas semidesnudas arracimadas alrededor de cazuelas de burbujeantes guisados y frijoles.”

Este texto nos remonta a las prácticas culinarias prehispánicas de nuestro país que se relacionaban con una condición social; es decir, por un lado estaban los individuos de las clases populares que necesitan alimentarse con comidas baratas, rápidas y de su gusto, y, por lo tanto, optaban por no asistir a establecimientos donde el costo de la alimentación fuese más elevado. Por otra parte, estaban las clases altas que percibían este hecho como vulgar, generando una distinción de clase donde los individuos que comían en la calle pertenecían a las clases bajas, mientras los que comían en algún mesón u otro establecimiento se adscribían a las clases altas.

En el siglo XXI todavía persisten esas prácticas culinarias y sociales, solo que en algunas partes, principalmente urbanas sí han sucedido cambios en los utensilios, tal es el caso del fogón, el cual ha sido remplazado por la estufa de gas, aun cuando hay pueblos que aún siguen utilizando braceros para elaborar la comida que se vende en lugares públicos como lo hacían nuestros antepasados. Al igual que hace tres siglos se sigue vendiendo comida en la calle para sectores sociales medios y bajos, mientras que las clases altas mantienen su distinción social al asistir a lugares especializados en comida. Las clases populares cuando optan por lugares establecidos asisten a fondas, taquerías, mercados o restaurantes de bajo costo.

Pero el gusto de decidir donde alimentarse no solo reside en la pertenencia a determinada clase social, sino que también se atribuye a los efectos que tiene determinada alimentación en el cuerpo del ser humano. Pierre Bourdieu, en su obra titulada *La Distinción* (1979) examina las diferencias de una clase social y otra, haciendo hincapié en el gusto, como un rasgo del ser humano que sirve para unificar a los que tienen preferencias similares y diferenciar a los que tienen gustos distintos:

“El gusto en materia de alimentos depende también de la idea que cada clase se hace del cuerpo y de los efectos de la alimentación sobre el mismo, es decir, sobre su fuerza su salud y su belleza, y de las

categorías que emplea para evaluar estos efectos, pudiendo ser escogidos algunos de ellos por una clase e ignorados por otra, y pudiendo las diferentes clases establecer unas jerarquías muy distintas entre los diferentes efectos: así es como allí donde las clases populares más atentas a la fuerza del cuerpo (masculino) que a su forma, tienden a buscar productos a la vez baratos y nutritivos, los miembros de profesores liberales preferirán productos sabrosos, buenos para la salud, ligeros y que no hagan engordar. Cultura convertida en natura, esto es, incorporada, clase hecha cuerpo, el gusto contribuye a hacer el cuerpo de la clase: principio de enclasmamiento incorporado que encabeza todas las formas de incorporación, elige y modifica todo lo que el cuerpo ingiere, digiere, asimila, fisiológica y psicológicamente". (1979: 188)

Estas características encontradas en distintas clases sociales muestran la forma de tratar al cuerpo de acuerdo a sus necesidades sociales y laborales; es decir, existe, en efecto, entre las clases sociales una distinción ya que los esfuerzos laborales de ambas clases son diferentes, al igual que sus intereses y gustos de clase. Por un lado, el ser humano necesita proteínas, vitaminas y energía que determinados alimentos les proporcionan a un bajo costo; pero, por otro lado, están los alimentos que también otorgan estos elementos, pero aun costo muy elevado, debido a que los lugares donde se ofrecen platillos muy elaborados son espacios exclusivos; es decir, que tienen fama de ser buenos y costosos. Estas características le otorgan prestigio ante la sociedad a las personas que ahí consumen, ya que ve a un individuo que tiene gusto por una cocina refinada y costosa, sin dejar a un lado que por lo general, los comensales de esos lugares pertenecen a las clases altas de la sociedad. Tal y como lo señala Bourdieu, en la sociedad se van creando jerarquizaciones en la degustación de alimentos, debido a que en estas esferas sociales altas no solo es el lugar el que da distinción, sino también el alimento que se decide ingerir. Como ejemplo de lo anterior, están las carnes exóticas, que provienen de animales no habituales en las recetas comunes. Considerando lo que anteriormente señala Monroy (2004) con respecto

al tiempo y espacio, como ejemplo está la carne de iguana, la cual en algunos pueblos es un alimento muy común y popular, mientras que en algunos restaurantes la presentan como algo distinguido en la sociedad, ya que su cultura no la contempla como algo común; la opción por estos alimentos crea niveles sociales de gusto los cuales se distinguen por su costo y por la decisión de probar algo diferente a lo acostumbrado.

Otro factor importante en este tipo de espacios para la alimentación está lo relacionado con la preparación de los Chefs, ya que, en la actualidad, una medalla de distinción es asistir a lugares donde el Chef proviene de las mejores escuelas de gastronomía del mundo. Esto implica que los platillos estarán a la vanguardia, contarán con una excelente calidad, su elaboración será más compleja y refinada, y sobre todo, tendrán una buena presentación artística.

Además de lo ya señalado, Bourdieu también expone lo relacionado con el bienestar de la salud, el cual, se persigue según la condición social que se posea. En el mundo contemporáneo debido a distintos cambios sociales y económicos como lo es la globalización, el avance de la ciencia y tecnología, y la polarización del ingreso.

En este contexto, una parte de la sociedad contemporánea, la que posee información adecuada y recursos financieros, está optando por consumir alimentos más naturales u orgánicos que artificiales; lo cual refiere a la menor utilización de productos químicos para la producción, conservación o deshidratación de alimentos.

Por otro lado, está la intensa publicidad para que el ser humano se vea y se sienta bien a base de productos *light*, los cuales contienen menos grasas y calorías.

Un aspecto fundamental en las diferentes culturas gastronómicas del mundo, es lo que tiene que ver con el sabor de la alimentación, el cual en gran parte se debe a las recetas y a los condimentos. Tal como lo señalan algunos estudiosos del tema, en la cocina mexicana, por ejemplo, el sabor está relacionado con la mezcla de condimentos tradicionales. Tal es el caso del chile, que algunos autores vieron en el pasado como ingrediente principal de pueblos empobrecidos,

debido a que éstos comían picante para anestesiar su hambre. Posteriormente se demostró que, en realidad, en México la gente suele comer chiles por el sabor y no para anestesiar el hambre, de tal manera que las distintas combinaciones de chiles, crean algunos de los platos más notables de cualquier cocina (Pilcher, 2001:43).

También las recetas mexicanas generan un sabor muy característico. Ellas se fueron construyendo con el paso de los años, ya que al inicio de la conquista las mujeres indígenas que cocinaban fueron sometidas a elaborar comidas de una distinta cultura a la de ellas, la cual se intentó imponer al momento de la conquista. Pero la imposición no se logró del todo, ya que estas mujeres, por más que querían imponerles otros alimentos y sabores, no dejaban a un lado sus técnicas y sazón prehispánicos, generándose, entonces, una mezcla de cocinas distintas que dieron nacimiento a una nueva. Las recetas que de ese mestizaje que emanaron, fueron transmitidas de generación en generación. Con el paso del tiempo, a finales del siglo XIX, cuando empezaron a aumentar las oportunidades educativas, la mujer empezó a elaborar cuadernillos de recetas de platillos que cocinaba, tal dinámica trajo consigo que estos recetarios se compartieran con mujeres de distintos lugares del país, lo que hizo que la cocina mexicana creara un amplio repertorio y en constante evolución. Es así que la cocina mestiza nunca ha dejado a un lado esa sazón que brinda un sabor distinto al de otras culturas gastronómicas, el cual está relacionado con condimentos, picantes y aromas fuertes.

Se considera que la cultura mexicana es una abigarrada mezcla del mosaico español con las culturas indígenas del territorio mexicano; dichas culturas contaban con sus distintas maneras de alimentarse, vestirse, comportarse y trabajar. Las dos culturas pasaron por momentos críticos durante la colonia española, debido que por un lado estaba la alimentación europea basada principalmente en el uso del trigo y, por el otro, la alimentación indígena basada en el maíz; la consecuencia de este encuentro de culturas fue una fusión de ambas, tal como lo señala Pilcher (2001):

“El trigo y el maíz llegaron a ser vistos como pareja complementaria, uno y otro, representación auténtica de una cocina nacional mestiza. Comer esa cocina mixta con alimentos tanto de Europa como de América puede no diferenciar demasiado a los mexicanos en el mundo de los restaurantes posmodernos. Y este intercambio cultural tampoco es nuevo desde la antigüedad los cocineros han incluido en sus platos exóticos ingredientes de tierras distantes.”

Esta mezcla de sabores, técnicas y costumbres tanto de los indígenas como de los españoles, fue creando paulatinamente en todo el país una nueva gastronomía. Ya que, según este autor, después de la independencia, las elites mexicanas quisieron formular una cultura nacional que incluía por supuesto una cocina nacional, en la cual predominaba la tradición europea que excluía a la india. Pero este proceso del siglo XIX fracasó por completo en el intento de crear una cultura nacional que incluyera a la comida. Fue a mediados del siglo XX, tres décadas después de concluida la Revolución Mexicana, cuando, finalmente, se establece una cocina nacional que combinaba las tortillas de maíz de los indígenas, con el pan de trigo de los españoles, convirtiéndose en los alimentos principales de la dieta de los mexicanos.

Durante ese lapso de tiempo que tardó la cocina mexicana en verse como cocina nacional, sucedieron distintos hechos en las diversas entidades del país. Un claro ejemplo de esta dinámica es lo que sucedía en los primeros restaurantes de Mazatlán, Sinaloa; en ellos no se ofrecía la comida nacional a los turistas ni a los comensales locales antes de los años cincuenta. Ya instalados en esta década, con el nacionalismo habiendo ganado algunas batallas culturales en el cine, la literatura y el muralismo, y en pleno crecimiento económico, los nuevos restaurantes combinaban en sus menús platillos mexicanos con “los internacionales”. (Santamaría, 2009: 109)

Fue a partir de 1920 que el nacionalismo cultural empezó a cobrar vigor en México y se convirtió en un vehículo para diferenciar a la nueva sociedad que se quería construir del porfirismo. El México posrevolucionario dio vida a una serie de imágenes de lo que debería ser lo mexicano, por lo tanto empezaron a distinguir y

apreciar a las chinas poblanas, las tehuanas y el jarabe tapatío, reconociéndolos como elementos de la identidad nacional. Esta búsqueda por las actitudes y representaciones mexicanas generó símbolos representativos de esta cultura, como el mariachi; también en este periodo se impulsó una cultura conformada por valores, pautas de comportamiento, formas de vida e incluso roles de género.

Pero no solo fueron estos los elementos que se resaltaron en la construcción de la identidad mexicana, sino que también la cocina formó parte de esta. Su primer paso hacia su construcción como cocina nacional, fue agrupar componentes y cambiar nombres a lo que se conocía como comida casera. Este proceso se había iniciado en algunas regiones del país al margen de una ideología oficial. A finales del siglo XIX empezaron a ofrecerse carnes, verduras, ensaladas, ostiones, huevos y bistec a la mexicana, llamadas así porque contenían o eran adornados con algún ingrediente prehispánico como lo es el chile, aguacate o jitomate. Algunos de sus platillos como lo es el pavo a la mexicana acompañado de un mole hecho con chiles anchos, mulatos y pasilla, otorgaban un sabor picoso, pero estas presentaciones a la mexicana no fueron suficientes para presentarse como un estilo nacional como lo hacían platillos de otras cocinas. Fue entonces que empezaron a mostrarse los llamados antojitos mexicanos como parte de los valores culinarios de México. Sin embargo, estos platillos no estaban exentos de desprecio, ya que al iniciarse la tercera década del siglo XX estos antojitos hacían referencia a algo muy sencillo. Los alimentos que los conformaban eran quesadillas de maíz, chalupas, chilaquiles, pambazos, garnachas, enchiladas, quelites en chile verde y sopes acompañados con carne o frijoles y sus agregados como la crema, queso, lechuga y frijoles. Algunos de estos alimentos se utilizaban en calidad de entrada para calmar un poco el hambre, para después pasar a comer alimentos más sustanciosos, es por ello que se caracterizaban como sencillos. (Juárez, 2008: 100).

Después los antojitos se fueron limitando a tacos, gorditas, quesadillas y pambazos, quedando su nombre como antojitos mexicanos. Finalmente, los antojitos pasaron a ser parte sustancial de la cocina mexicana y actualmente son

vistos como una de las delicias de la gastronomía mexicana, persistiendo las gorditas, tostadas, enchiladas, chilaquiles, quesadillas y pambazos.

Otro suceso importante dentro de la cocina nacional, tal y como lo señala el autor Juárez López (2008) fueron los eventos sociales, poniendo de moda las tamaleadas: una de estas, se organizó en honor al general Álvaro Obregón. Banquetes como los almuerzos mensuales de la Cámara de Comercio que se llevaba a cabo en Xochimilco, estaban conformados por platillos como lo es el guacamole con chicharrón de entrada, después sopa de tortilla, huachinango en salsa borracha, barbacoa, pulques y frijoles a la veracruzana; estos banquetes también se utilizaban en los bautizos.

Para este autor la confirmación de la cocina nacional fue en 1929 con la aparición del Moderno recetario de cocina mexicana, escrito por María Ibarrola de Salceda quien señala que la cocina nacional tenía tanto derecho legítimo a contarse como una de las cocinas más originales del mundo porque era una de las que proporcionaban mayor número de platillos. Se argumentaba que los condimentos que se utilizaban en la comida mexicana eran totalmente desconocidos en el extranjero, pero todos ellos eran de exquisito sabor, gratos a la vista, al olfato y al paladar. El libro de María Ibarrola contenía recetas que no eran invención de la autora, sino que habían sido facilitados por familiares y amistades, y también incluía platillos extranjeros que ya habían obtenido su carta de naturalización en México.

La comida nacional seguiría el curso de su internacionalización tanto por las imágenes que difundía el cine como la difusión que hacían de ella los emigrantes mexicanos en Estados Unidos y los turistas que de este mismo país visitaban México. Los tres procesos: la difusión del cine mexicano en el continente americano y España, la emigración y el turismo se inician simultáneamente en la década de los cuarenta del siglo XX.

De esa manera, una comida que reivindicó sus raíces prehispánicas a través del nacionalismo que generó la Revolución Mexicana contribuyó a propagar en el mundo la imagen de un pueblo que había creado una cultura original.

Para Pilcher (2001: 239) la prueba máxima de cualquier expresión de cultura nacional no es la belleza ni la sofisticación, sino la autenticidad. Si bien es cierto, la autenticidad es la forma en que el individuo expresa algo genuino y verdadero, esta expresión causó revuelo en algunos estudiosos de la gastronomía, tal es el caso de Jean Francois Revel (citado por Pilcher) quien llegó a negar las cocinas nacionales, para reconocer solo los estilos culinarios regionales e internacionales; haciendo una conclusión, que la única cocina verdadera era la francesa, y que la cocina regional debe permanecer idéntica y rutinaria, sin progreso, rechazando todo registro de sabores que no sea el propio.

Para muchos estudiosos la posición de Revel, era inadecuada, ya que estaba dejando a un lado todos los cambios que tuvieron las distintas culturas del mundo cuando fueron conquistadas. Durante la colonia se dieron fusiones de ingredientes y técnicas culinarias en distintos lugares.

Una definición tan restrictiva de la autenticidad, como la que plantea Revel, facilita el objetivo elitista de transformar la cultura nacional en una herramienta de hegemonía, un método de excluir toda expresión popular potencialmente subversiva. La autenticidad es un acontecimiento permanente, tan abierto a los tamales de chile con carne de cerdo, como al filet mignon con cuitlacoche. El proceso solo tiene éxito cuando nadie gana, porque de lo contrario las recetas desaparecen (Pilcher, 2001:246-247).

De esta manera se comprueba que la autenticidad es parte de la cocina nacional mexicana, ya que ha pasado por distintas disputas, en las cuales la cocina europea buscó predominar; tal es el ejemplo del imperialismo cuando trató de convencer a los pueblos de América, África y Asia de que la civilización europea era superior, empujando a que abandonarían sus propias tradiciones. Los frailes españoles emprendieron una campaña hace más de cuatrocientos años, que tenía el objetivo de desechar muchas verduras del viejo mundo como los quelites nativos. También los libros europeos de cocina del siglo XIX intentaron ubicar a los tamales y a los tacos fuera de los lindes de la civilización.

Para este autor, otro factor que influyó para relegar la fruta y verdura prehispánica, ya en la segunda mitad del siglo XX fue la revolución verde y el

predominio de la agricultura capitalista, ya que solo unas cuantas variedades de maíz se emplearon para la producción comercial, los supermercados limitaban la variedad de productos como el jitomate.

En el periodo de la colonia sucedía algo semejante, los vendedores de frutas solían llevar de tierra caliente distintos tipos de mangos a la ciudad de México, pero en la época actual de esa ciudad los mayoristas prefieren sistemáticamente el denominado Manila; lo mismo sucedía con las cincuenta clases de hongos que anteriormente se ofrecían en los mercados municipales de Toluca y en el siglo XXI solo se venden un puñado de estos.

Con respecto a los cultivos de legumbres y frutas durante el mestizaje, Carlos Brokmann Haro (1996) indica que estos fueron menos conflictivos que los cereales europeos. Antes de 1550 eran muy comunes las huertas privadas o comunitarias en los pueblos para la siembra y cultivo de estos productos. La costumbre era que la casa estuviera dentro de los límites de la huerta, de tal manera, que tuviera los espacios dedicados para la hortaliza, para los árboles frutales y para corrales de animales.

Al igual que las frutas y verduras, las hierbas indígenas han sufrido desplazamientos, ya que en el mundo moderno quienes despliegan su conocimiento sobre estas, suelen ser vistos como si fuesen brujos. Es por esto que nutricionistas mexicanos les sugieren a las familias de clase media que redescubran plantas olvidadas y las pidan en los supermercados. También los restaurantes de nueva y alta cocina han revivido el interés por los ingredientes exóticos y los cultivos orgánicos, obviamente a un costo muy elevado. Siempre sucede que algunos alimentos son tradicionales para una cultura y para otra son exóticos y no habituales, tal y como sucede con los gusanos de maguey, los cuales hoy se sirven en los restaurantes capitalinos a precios muy elevados.

Pero, finalmente, en un largo proceso se logró el justo equilibrio de no perder ambas culturas culinarias, para que naciera una nueva cultura auténtica. Algunas características de la autenticidad en la cocina es la utilización de ingredientes nativos y a su vez la mezcla con ingredientes extranjeros, creando un nuevo platillo, siendo original, por las distintas formas y maneras de preparar los

alimentos en las distintas regiones. Tal es así, que no es lo mismo comer quesadillas de flor de calabaza en la parte norte de México, que en la parte sur, ya que este platillo se identifica en la zona sur, y a su vez los ingredientes que se utilizan son más persistentes en esa zona, pero eso no quita que sea parte de la cocina nacional, sino lo contrario, el lugar de elaboración varía pero no deja de ser territorio nacional, así como la utilización de sus ingredientes los cuales algunos son nativos y otros son extranjeros, lo que hace que se una mezcla de distintas culturas, creando una distinta forma de alimentarse.

Si bien es cierto que en la actualidad, los diversos cambios económicos, políticos, culturales, que ha generado la globalización impactan en la cocina mexicana, debido a la introducción masiva de distintos ingredientes y alimentos, así como los restaurantes de comida rápida, comida china y sushi. Esto trae como consecuencia que la gente mexicana tenga una mayor posibilidad de acceder a estas nuevas formas de alimentarse. Pero aun con esta oferta de distintos productos, no se puede decir que la sociedad mexicana ha sustituido a su propia gastronomía, ya que hay distintos elementos culturales que hacen que se siga manteniendo la elaboración de comida en casa, también el sabor de hogar, la higiene que tiene el individuo al momento de cocinar en casa, y sobre todo la costumbre para cocinar, de una manera semejante a sus ancestros.

A la influencia culinaria externa Pilcher la señalaría como parte de la cocina posnacional mexicana, donde, dice este autor, que la cocina mexicana no tiene por qué verse reducida a la monotonía; es decir que no esté sujeta a una constante repetición de un mismo estilo de comida. Pilcher apunta:

“Las cuisines viven y crecen mientras la gente siga cocinando, cambiando tal vez ingredientes y las técnicas, pero respetando a quienes lo hicieron antes. Un momento de respeto por la cocina mexicana se produce todos los años con la preparación ritual de los tamales navideños. En casas ricas y pobres, en todo el país y entre los migrantes que viven en Estados Unidos, las mujeres preparan decenas, centenas de tamales, para dar de comer a toda una red de parientes y amigos.” (2001:248)

Queda claro entonces, siguiendo a este autor, que en la actualidad siguen persistiendo platillos muy nacionales, pero que además traspasan fronteras, tal y como sucede con las cocinas de los migrantes mexicanos, que cuentan con la tradición de elaborar tamales, los cuales también sirve como sustento económico, ya que algunas familias lo realizan con la finalidad de venderlos entre la misma familia, amigos, en el trabajo o en restaurantes de comida mexicana.

Es así que estos gustos nacionales se mantienen, aun con la influencia extranjera, principalmente estadounidense.

El sabor único que los mexicanos imparten a sus alimentos, señala Pilcher, funciona como una de las maneras de crear una identidad nacional distintiva. Después de todo el patriotismo se deriva tanto de la devoción por la comunidad propia como de la desconfianza ante los de fuera, y el amor por la comida de la infancia brinda uno de los medios para adquirir esta afiliación nacionalista.

Los frijoles, el maíz y el chile son los ingredientes fundamentales de la comida mexicana; y por lo tanto se transportan en el gusto y la memoria a cualquier lugar. Con respecto a las frutas de la era prehispánica la autora Adela Fernández (1969) indica que:

“La dieta prehispánica era de tipo mixto, incluía diversos productos vegetales y animales. Entre los primeros en orden de importancia se encontraba el maíz, el chile (varias especies), el frijol, calabaza, chilacayote, chayote, jícama, camote, cuajilote, cuapinole, huachacote, mesquite y una serie de yerbas como los quelites, quintoniles, malvas, huazontles, cacomites; gran variedad de hongos y el corazón y la flor de maguey. Como condimentos se utilizaban el tomate, verde, jitomate, jaltomate, miltomate, pepitas de calabaza, xonacatl, xoconostle y pimienta xocoxochitl”. (1969: 18).

En esta cita encontramos ciertos frutos que conformaban la dieta básica de los prehispánicos, tales como la jícama, chayote y vainas, que son el fruto del árbol de cuajilote. También esta misma autora expone que los indígenas se surtían de frutas como la piña, mamey, chirimoya, guanábana, anona, zapote: blanco, prieto,

amarillo, chico y borracho, guayaba, tejocote, capulín, ciruela, nance⁹, jobo¹⁰, pitahaya, tuna y papaya.

Algunos de estos frutos de la era prehispánica, en la actualidad no son muy conocidos, quizás estos se encuentren con mayor frecuencia en los mercados populares de cada colonia o pueblo, característica del comercio interno mexicano. Otro autor que expone un poco sobre la presencia de los frutos en la era prehispánica es Ma. De la Luz Vázquez, quien indica que Fray Bernardino de Sahagún en su historia general describe lo siguiente:

“Hay unos árboles que en esta tierra llaman nopalli, quiere decir tunal, o árbol que lleva tunas, es monstruoso ese árbol, el tronco se compone de las hojas y las ramas se hacen de las mismas hojas, tienen mucho zumo y son viscosas, tienen espinas las mismas hojas. La fruta que en estos árboles se hace se llama tuna y son de buen comer, es fruta preciada. Las hojas se comen crudas o cocidas”. (2004:46)

Con estos dos autores se reconoce un fruto especial y representativo de nuestros antepasados, como lo es la tuna, el cual es un fruto grande ovalado, de textura espinosa, su interior es carnoso y color blanco. Se puede comer fresca o bien procesada en zumos, mermeladas, dulce, caramelo líquido, miel de tuna, pulpa para helados, yogurt, gelatinas y agua de tuna.

Este fruto es parte de los símbolos del escudo nacional mexicano, y que según Enrique Flores Cano (2004) tiene un lugar destacado en la iconografía sacrificial de los mexicas, porque representa el corazón de los guerreros sacrificados, ya que esta fruta, tiene una similitud en su forma con el corazón de los humanos. Este mismo autor en otra obra (2005) señala que la idea, que en el interior de la tierra hay una cueva en la que se acumulan los alimentos y se regenera la vida es una concepción muy arraigada en los mitos de creación mesoamericanos. Es así que estos significados están conjuntamente ligados en la alimentación y a su vez

⁹ En Sinaloa esta fruta es conocida con el nombre de nanchi.

¹⁰ Es una fruta amarilla con sabor agrio, su interior es leñoso semejante a la ciruela, es conocida como ciruela de jobo. Es ingrediente principal de la bebida típica de Veracruz elaborada con este fruto y piloncillo conocido también como Jobito.

en el desarrollo que ha tenido un pueblo, el cual ha pasado por distintas circunstancias.

A partir de la independencia se incorpora esa simbología prehispánica al escudo y a la bandera nacional; en ellas se otorga al nopal y a las tunas, la representación de lo mexicano a lado del maíz. Vistas así las cosas, la tuna sería la fruta mexicana más representativa de lo autóctono y de lo más profundo de nuestra cultura.

Otro fruto importante en el periodo prehispánico es la jícama, tal y como lo señala Fray Bernardino de Sahagún (citado por Vázquez, 2004):

“Hay otras raíces que se comen crudas, a las cuales llaman jícamas, son blancas y dulces, y matan mucho la sed.”

Sin duda este fruto es muy conocido y consumido por los mexicanos, especialmente frescos y también, con un poco de chile y limón, los cuales son ofrecidos constantemente por vendedores ambulantes que cuentan con algún carrito para llevarlos hasta su cliente. Sobre la jícama, Diana Kennedy, escritora británica, vecindada en México desde 1957 describe en su obra monumental *Cocina esencial de México* la receta de ensalada yucateca de jícama. Su preparación consiste en pelar las jícamas con un pelador de papas y cortarlas en cubitos de 75mm., posteriormente ponerlos en un tazón de vidrio para añadir cilantro, sal y jugo de naranja agria, dejar sazonar durante una hora. En diferentes partes del país hay otras recetas que incluyen a la jícama, la cual demuestra el arraigo y aceptación de una fruta naturalmente mexicana.

En la obra citada encontramos una recopilación de distintas obras de esta autora, en las que recomienda varias recetas de comida de las diferentes partes de la República Mexicana. Diana Kennedy describe una escena que contempla el colorido y la utilización estética de las frutas:

“Para combatir el calor del mediodía, los puestos se cubren con decorativas hojas verdes y venden mangos pelados, cortados como una flor y clavados a un palito de madera como si fueran paletas de caramelo, así como otras innovaciones recientes: pequeños conos de papel en rejillas que se desbordan con la mezcla de frutas como sandía,

melón, piña y pepino, todo ello espolvoreado con sal y chile piquín en polvo cuando se sirven. Y más adelante en el año aparecen las jícamas rebanadas, pepinos abiertos a lo largo como flores y los camotes calientes”. (2004: 23)

En este párrafo podemos observar el uso del fruto con distintas innovaciones, como lo es la decoración que sirve para llamar la atención del individuo y se acerque a probarlo, también se muestra el uso natural que se le da a las frutas, como comerlas frescas y sin agregar ningún otro ingrediente.

Si bien es cierto, estas técnicas culinarias de los frutos son muy frecuentes en la sociedad mexicana, y más aún para desayunar, o bien para calmar un poco el hambre. Los espacios y las personas que más destacan en esta forma de vender la fruta, son los vendedores ambulantes, quienes están sobre las calles o afuera de algún lugar donde asiste con mayor frecuencia un número de personas. Tal y como lo menciona la autora:

“Los vendedores ambulantes empujan sus pequeñas carretillas a lo largo de kilómetros para asentarse en las afueras de alguna institución u oficina gubernamental, hospital, escuela o prisión para ofrecerle sustento al incontenible flujo de personas que transitan por ahí. Cada vez que se junta una muchedumbre para observar el trabajo de los policías o bomberos, aparece un hombrecito de la nada, empujando un carrito de antojitos para confortar a los excitados mirones. (2004: 23)

Estas prácticas de vender antojitos o frutas en México, son consideradas parte de la cultura mexicana, que si bien es cierto, en algunos de los casos estos espacios no cuentan con las medidas necesarias de limpieza, pero aun así, se puede observar como son demandados por las personas.

En particular en el puerto de Mazatlán, estas prácticas siguen vigentes, principalmente sobre la playa, el malecón y centro histórico, apoyándose en distintas formas de acercar estos alimentos a las personas. Una de ellas es llevar la fruta sobre una charola grande de madera, sobre la cabeza del vendedor, o bien, sujeta con algún mecate como si fuera una bolsa. La otra manera es a través, de un carrito, que en la mayoría de las veces es un triciclo; adaptado para

contener los distintos artefactos que utilizan para la elaboración de su producto, creando una imagen de ser una pequeña tienda en movimiento.

El ofrecimiento de la fruta en ambos casos, son rebanadas de sandía, jícama, mango, pepino y coco.

También utilizan la técnica de poner el mango en palitos de madera como si fuera una paleta, haciéndole unas pequeñas cortadas para que de una esplendorosa imagen alusiva a una flor abierta. Otra técnica usual de brindar estos frutos a los clientes, es lo que se conoce como “pico de gallo”, que es una técnica culinaria de picar la fruta en cuadros pequeños o grandes como lo prefiera el cliente, para que posteriormente sea mezclada y agregándole chile piquín o en polvo, sal y unas gotas de limón, generando el tradicional pico de gallo o bien, un coctel de frutas.

El coco es ofrecido en cuadritos sobre su propia cascara, debido a que esta, puede ser una especie de ollita. Para ello fue necesario extraer el agua que hay en su interior, la cual es ofrecida fría y en bolsa o vaso de plástico. La cascara de este fruto es reutilizada para realizar artesanías como bolsas, collares y aretes.

Estas prácticas de vender fruta expresan la creatividad de los mexicanos para ofrecerlas, así como también, facilita un acercamiento con los clientes, ya que en algunos casos se da una interacción, donde el contexto es conocer la procedencia del fruto, los usos que se le dan, y algunas festividades en relación con estos.

Si bien es cierto la fruta es consumida de manera natural, pero también existe otra manera de hacerlo, y es a través del platillo o comida fuerte, tal es el caso de los chiles en nogada, y uno de sus ingredientes principales son las semillas de granada, para ello Diana Kennedy expone lo siguiente:

“Mucho se ha escrito sobre este ostentoso platillo de chiles rellenos cubierto con una salsa de nueces peladas, y decorado con semillas de granada y hojas perejil. Cada uno de los autores que he consultado al respecto concuerdan en señalar que la receta es obra de los agradecidos habitantes de la ciudad de Puebla, que ofrecieron un banquete para celebrar el santo de Agustín de Iturbide, el 28 de agosto de 1821. El y sus seguidores habían librado la última batalla contra los españoles. Como emperador autoproclamado, Iturbide acababa de

firmar el Tratado de Córdoba. Según cuenta la historia, todos los platillos del banquete se prepararon con ingredientes que tuvieran el color de la bandera mexicana: el verde de los chiles, el blanco de la nogada, y el rojo de las semillas de granada. (2004:276)

Con el paso de los años el relleno de este platillo ha pasado por modificaciones y embellecimientos, pero los ingredientes claves para este platillo son el chile, la nogada y las semillas de la granada, los cuales según la cita anterior tienen significados patrióticos para la sociedad mexicana.

El inconveniente que presenta la elaboración de este platillo es, que en algunas ocasiones no es posible hacer los chiles en nogada, porque no es época de granada (Fernández, 1969: 35), aun así, en la actualidad hay restaurantes que ofrecen este platillo.

Kennedy expone que este platillo se sirve como el principal, acompañado de tortillas de maíz, y como entrada se puede servir un arroz o sopa, pero el chile en nogada se sirve solo sin ningún otro acompañamiento.

Las variaciones de los rellenos del chile son distintas, pero en lo que si coincide, es que cada chile necesita diez nueces. Estas variaciones en una parte se deben por el alcance de los ingredientes que se tenga, es decir, depende de la producción que haya en cada región, de los distintos alimentos susceptibles hacer relleno del chile en nogada.

La receta de este platillo que Kennedy muestra en su obra, es la que lleva como relleno los ingredientes de lomo de puerco picado, el cual es guisado con una salsa de tomate con cebolla y ajo, a esto se le agrega trozos de duraznos, manzanas, peras y plátano macho. En esta receta se muestran una gran combinación de frutas, las cuales dan un sabor único a la carne, y sobre todo es representativo del estado de Puebla.

Otro platillo elaborado a base de frutas y carne, que forma parte de la gastronomía tradicional del estado de Aguascalientes es el llamado fiambre de Aguascalientes, para ello Martha Chapa, quien es una pintora mexicana, y ha incursionado en la investigación gastronómica a partir de los 80`s, expone esta receta. Señala que los ingredientes son lechuga, naranjas, plátanos, aceite de

oliva, vinagre y lomo de cerdo, la mezcla de estos ingredientes generan este platillo, que se sirve de preferencia bien frío. Este alimento se puede encontrar en la tradicional Feria de San Marcos.

La fiambre de Aguascalientes es un claro ejemplo de la mezcla de ingredientes provenientes principalmente de Europa, pero que a su vez son mezclados, y así, se obtiene un platillo típico de esa región. Esta autora se refiere a la cocina mexicana de la siguiente manera:

(...) en México comer y cocinar se encaminan por un sendero imaginativo, nacido del pueblo y recuperado por la memoria colectiva en perpetua reinvención. Cultura alimentaria que simboliza una suerte de influencia secreta que combina energía con imaginación, sacrificio con jovialidad, supervivencia con esperanza, serenidad con ingenio, y cada día encuentra una mayor definición en la búsqueda de su perfeccionamiento y excelencia. (2003:16)

Es así que en la alimentación el ser humano expresa aquellos sentimientos, que ayudan a la imaginación para realizar una gran obra alimentaria, que cubra necesidad biológicas, sin dejar a un lado aspectos culturales, buscando siempre la originalidad y la perfecta combinación de sabores.

No solo en platillos fuertes están presentes las frutas, una prueba de esto son las aguas frescas, las cuales son bebidas típicas de nuestro país, las más conocidas son agua de naranja, piña, tamarindo y mango. En algunas partes del país se venden de acuerdo a la temporada de la fruta.

Con respecto a la utilización de las frutas en aguas frescas, la autora Fernández (1969: 37) señala que dentro de los festejos de la independencia de México, el pueblo celebra con comidas, como el mole de diversos combinados con arroz tricolor, acompañado con frijoles y aguas frescas: jamaica que representa el color rojo de la bandera, horchata el blanco y limón el verde. Y no solo en esta fiesta la comida se acompaña por aguas frescas, sino que también, se da, en las ofrendas que hacen a los muertos durante el primero y dos de noviembre, conocido como el día de los muertos, una fiesta de carácter mágico y religioso.

Según esta autora, a diferencia del primer evento, en el día de los muertos las aguas frescas son ofrecidas en el altar que los mexicanos elaboran para los fieles difuntos, donde la tradición es decorar con velas, flores de cenpoalxuchitl y sobre todo colocar la ofrenda de alimentos, que varían de acuerdo al gusto del muerto.

De tal manera que las aguas frescas están presentes en distintos momentos especiales para la cultura mexicana. Otro ejemplo, es lo que señala Fernández:

El 24 de diciembre se sirve lechón, pavo al horno, romeritos, bacalao y ensalada de betabel con cacahuates. Se rompen piñatas (ollas de barro decoradas de papel y llenas de frutas y colaciones) y eso hace que todo mundo ande comiendo cacahuates, limas naranjas, cañas, tejocotes, guayabas, que son frutas de temporada y con las cuales se hace el ponche, bebida a la que se le agregan pasas y aguardiente. (1969:38)

Tales costumbres culinarias que menciona este autor, se siguen manteniendo en la mayor parte de la república mexicana, así como también el romper la piñata, que específicamente se rellena con frutas, siendo esta una característica de la época navideña.

Es así, que la bebida del ponche es quizás, la que más integra distintos frutos, dando un sabor único. Considerándola como bebida tradicional de la cultura mexicana para las posadas y navidad. Los ingredientes varían un poco de acuerdo a las regiones y a la disponibilidad que se tenga por la temporada.

Tanto en las aguas frescas y en platillos, la utilización de frutas es inevitable, pero es aún más usual, en los postres, debido a su sabor dulce lo cual lo hace más favorable para preparar este tipo de alimento.

El queso de tuna es un dulce típico de San Luis Potosí, el nombre proviene de la forma que tiene el producto, ya que se asemeja a un queso, aunque el color es completamente diferente, debido a que este, es de color café oscuro. El procedimiento para su fabricación es recolectar la tuna y posteriormente extraer la pulpa, la cual es colocada en una olla o cazo de cobre, donde se cocina a fuego lento por ocho horas sin dejar de mover. El producto obtenido de estos primeros pasos se llama melcocha, la cual es retirada del fuego y se deja enfriar en recipientes de madera denominadas bateas; ya que se enfría, se toma una

porción de aproximadamente un kilo para ser amasada y a su vez se golpea en una mesa. Durante este proceso el producto cambia de color. Finalmente se coloca el producto en moldes, y se deja secar para ser empacado.¹¹

Es así, que esta manera de procesar la tuna, en queso de tuna, es una artesanía que se realiza durante los meses de julio a septiembre, debido a que este periodo es idóneo para la disponibilidad de la tuna Cardona en el estado de San Luis Potosí. Este dulce es consumido como postre o bien, solo como dulce.

Un postre muy característico en México durante la temporada de cuaresma es la tradicional capirotada. Diana Kennedy indica en su obra que la capirotada es uno de los postres favoritos de la Semana Santa en nuestro país. Y esta se prepara a base de rebanadas de bolillo, las cuales se dejan durante toda una noche para que se sequen, posteriormente son horneados, para agregarle una mezcla hecha a base de piloncillo con agua y canela, esta mezcla se vierte en el pan, y a su vez se agrega pedacitos de mantequilla, pasas y nuez, finalmente se vuelve a hornear. Tradicionalmente este postre se come con un vaso de leche a la hora de la cena. (2004:507)

Los ingredientes de este postre varían de acuerdo a las costumbres familiares, es decir, algunas personas utilizan diferente pan al expuesto por la autora, otras hacen uso de distintas frutas como ciruela, trozos de piña y de durazno, pero no se pierde la esencia de este postre ya que los ingredientes principales es el pan de trigo con la mezcla dulce de piloncillo con agua.

Según algunas tradiciones la capirotada se refiere a postre, o bien, a una comida que se hace de los restos de comida que quedan durante la semana, de tal forma que se reutiliza estos alimentos, es así, que se considera como capirotada porque es tener un poquito de todo.

Las frutas no solo son utilizadas en la comida, sino que también en las canciones mexicanas, tal es el caso de la canción popular, demandada con mucha frecuencia en los juegos para niños, o bien como ronda infantil. Esta canción es

¹¹ Información obtenida el 11 de abril 2011, desde: Secretaria de Desarrollo Agropecuario y Recursos Hidráulicos de San Luis Potosí,
http://www.sedarh.gob.mx/elcenzontle/A01N05OCT06/queso_de%20tuna.swf

titulada *la víbora de la mar*, y hace mención de una persona mexicana que vendía frutos como la ciruela, chabacano, melón y sandía. La dinámica de este juego es que una persona es sandía y la otra melón, y así los niños que quedan atrapados en los brazos de ambas personas deciden con quien irse.

Si bien es cierto, esta canción muestra rasgos culturales de la sociedad mexicana como las verbenas aún presentes en la actualidad. Tal es el caso de las verbenas, que son espacios donde precisamente acuden personas a vender sus productos, como lo son las frutas.

Otra canción que hace alusión a las frutas, es la titulada *naranja dulce*, el contexto de esta canción es que una persona que vende naranjas pasa por donde están jugando unos niños, para ello los niños le gritan si tiene naranjas sin cascara y de ahí empieza la canción, haciendo mención a naranjas dulces, limones, juramentos y alimentos como los tacos.

Dentro de algunas canciones más actuales está la de *y yo sigo aquí*, de la cantante mexicana Paulina Rubio. La letra expuesta en esta canción se relaciona con la química que se da entre dos personas, y que a su vez se hace una semejanza entre polos opuestos y sabores opuestos como la sal y el azúcar.

También habla de la fruta del mango, en específico, de su maduración y color. Esta concepción de color y sabor se hace inmediatamente con la belleza de la mujer, donde señala que:

“Si a ti te gusta morder, el mango bien madurito. Ven mírame a mí, tengo colorcito.”

Es así que las propiedades organolépticas¹² del mango, influyen para ser consideradas sinónimas de la belleza y encanto de las mujeres.

¹² Las propiedades organolépticas o sensoriales de los alimentos según José Bello Gutiérrez (2000) son las que se evalúan a través de atributos que, al ser captados por los sentidos, nos informan de la magnitud y cualidad del estímulo provocado, una vez que han sido interpretados por el cerebro, el conjunto de todas estas percepciones nos permite elaborar un juicio acerca de la idoneidad del alimento para responder a las características que se esperan del mismo. Color: propiedad que se aprecia por el sentido de la vista cuando le estimula la luz reflejada por un alimento. Sabor: sensación recibida en respuesta al estímulo provocado por sustancias químicas solubles sobre las papilas gustativas. Olor: conjunto de sensaciones que se producen en el epitelio olfativo. Textura: resulta de la disposición y combinación entre sí de elementos estructurales. Flavor: constituidas por estímulos olfatogustativos, táctiles y cinestéticos (experiencia sensorial percibida a través de los músculos de la cavidad bucal), que permite caracterizar lo específico de un alimento e identificarlo como tal.

Si bien es cierto, la mayoría de estas propiedades están relacionadas con el término afrodisiaco¹³. Algunas frutas son consideradas afrodisiacas tal y como lo señala el autor Abel Cruz:

Los frutos son los más agraciados y glorificados como afrodisiacos desde que es nombrada la manzana como fruto prohibido, ya que cuenta el Génesis: “tentado por Eva, Adán comió la fruta prohibida del árbol del bien y del mal, llevándolo a perder la cordura y ser expulsado del paraíso”. (2000:36)

Lo expuesto anteriormente muestra, la relación de una fruta con la actitud que tiene el ser humano ante la cuestión sexual. Ya que lo afrodisiaco es considerado como un acompañante perfecto para mantener la unión de los lazos del amor y el placer en una relación sexual.

Tal es el caso del fruto del mango que en la gastronomía peruana, es considerado como portador de poderes afrodisiacos que ayudan a que la pareja se sumerja por completo en el placer del amor. Se indica que el mango es una de las frutas más coloridas y perfumadas que existe en ese país. Es afrodisiaco porque se encontró una receta en donde se invita a los novios a realizar el “ritual del mango”; que consiste en saborear lentamente, un mango grande en tajadas bañado con leche condensada y un poco de canela en polvo. Realizándolo antes del primer encuentro nupcial. Lo que esta receta indica es que los amantes deben estar desnudos y no dejar de mirarse profundamente mientras dure la dulce ceremonia de la degustación del fruto. Otros modos afrodisiacos que otorga esta sociedad al mango, es frotar algunas partes del cuerpo con el fruto, asegurando un efecto inmediato.¹⁴

Es así, que el hecho de alimentarse y los ingredientes con los que se realiza esta acción, son susceptibles a contar con significados y valores otorgados por los individuos. Estas atribuciones pueden ser, desde cuestiones curativas,

¹³ Es cualquier droga, comida, bebida, planta, parte de un animal, olor u objeto susceptible de aumentar el deseo sexual. Se llama así por Afrodita, la diosa del amor, la fertilidad, el erotismo, el cuidado de los niños y las cosechas abundantes. Los primeros griegos, árabes, egipcios e hindúes creían intensamente en los afrodisiacos. Expuesto en la obra Atlas del comportamiento sexual humano, por Judith Mackay.

¹⁴ Recopilación e interpretación del Ing. Jaime Ariansen Cespedes, profesor de historia de la gastronomía, en el Instituto de los Andes.

afrodisiacas, alucinantes, hasta motivos de celebración, representación de los sucesos que acontecen en ese momento, un sinfín de significados desconocidos que solo el ser humano es capaz de otorgar y relacionar con los sucesos que vive día a día. O tal como lo señala Martha Chapa:

La sabiduría y la creatividad van conformando un menú propio de la región que hoy en día se sigue renovando. En otras palabras, el hombre y la naturaleza se funden y evolucionan, desde la supervivencia misma, hasta conformar una rica herencia, un legado gastronómico que a su vez enriquece a la cocina mexicana, considerada ya como las mejores del mundo.(2003:17)

Bibliografía

Bello Gutiérrez, J. (2000). Ciencia Bromatológica: principios generales de los alimentos. España: Díaz de Santos.

Bourdain, A. (2010). Confesiones de un chef. Argentina: Del nuevo extremo.

Bourdieu, P. (1998). La Distinción. España: Taurus.

Brokmann, Haro, C. (1996). "La cocina Mexicana a través de los siglos". Clío vol.III. México, pp.34-36.

Carrasco Henríquez, N. (2007). "Desarrollos de la Antropología de la alimentación en América Latina: hacia estudio de los problemas alimentarios contemporáneos". Estudios Sociales vol. XV Núm. 030. México, pp.79-101

Certeau, M., Giard, L. & Mayol, P. (2006). La invención de lo cotidiano 2: habitar, cocinar. México: Universidad Iberoamericana, Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente.

Chapa, M. (2003). Sinaloa el imperio de los sabores. México: Gobierno del estado de Sinaloa.

Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (2002). Patrimonio cultural y turismo. Cuadernos del Primer Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe, memorias. México: CONACULTA.

Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (2003). Patrimonio cultural y turismo. Cuadernos del Quinto Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe, memorias. México: CONACULTA.

Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (S/F). Patrimonio cultural y turismo, cuadernos 9, Patrimonio oral e inmaterial, la discusión está abierta. Antología de textos. 1era. edición. México: CONACULTA.

Cruz, A. (2000). Afrodisiacos naturales. México: Selector.

Fernández, A. (1969). La tradicional cocina mexicana y sus mejores recetas. México: Panorama.

Flores, Cano, E. (2004). La bandera mexicana. México: Fondo de Cultura Económica.

----- (2005). Imágenes de la patria. México: Taurus.

Giménez, G. (2007). Estudios sobre la cultura y las identidades sociales. México: CONACULTA & ITESO

Juárez López, J. L. (2008). Nacionalismo Culinario. México: CONACULTA.

Kennedy, D. (2004). Cocina Esencial de México. México: Grijalbo.

Montecino Aguirre, S. (2009). Fuegos, Hornos Y Donaciones. Alimentación y cultura en Rapa Nui. Chile: Catalonia.

Monroy de Sada, P. (2004). Introducción a la gastronomía. México: Limusa.

Pilcher, M., J. (2001). Vivan los tamales. México: Ediciones de la Reina Rioja.

Santamaría, Gómez, A. (2009). El nacimiento del Turismo en Mazatlán. México: Universidad Autónoma de Sinaloa.

Vázquez, M. L., Gómez, C. & Lugo, C. (2004). Historia de México. México: Limusa

Identidad y tradición gastronómica

El reforzamiento de la identidad en México, a través de la educación para incentivar el turismo regional y nacional

Lolita Campuzano Barrera

Ing. Claudia Villegas Marín

El individuo es siempre un sujeto activo del cambio, pero también puede actuar como objeto cuando se aplica una transformación sobre sí mismo, cambiando su identidad (Nuttin, 1982)

Todo presente tiene dos direcciones, un pasado y un futuro.....muchas veces el futuro se visualiza a través de su pasado, en el modelo que cada país sigue al preservar su espacio cultural, su ecosistema, sus costumbres y sus etnias.

México ocupa el octavo lugar mundial entre los países con mayor cantidad de pueblos indígenas, además de que en el territorio nacional se hablan más de 68 lenguas y más de 364 variantes, informó la Comisión Nacional de los Derechos Humanos (CNDH). Todo esto nos habla de la diversidad cultural, histórica gastronómica, arquitectónica y social que tiene nuestro país, pero lastimosamente se va perdiendo, por un falso respeto hacia nuestras raíces, o lo que es peor, el interés por conocerlo se va perdiendo.

El intercambio cultural más grande de la historia, se dio a conocer hace aproximadamente quinientos veinte años con la llegada de el navegante Cristóbal Colón, al descubrir América. La tripulación y el propio Colón quedaron impresionados con la riqueza y variedad, que ofrecía el Nuevo Continente, a los recién llegados. Para poder ilustrar su gran hazaña, quiso llevar consigo, flores, calabaza, papaya, cacao, ocelote, piñas, tabaco, algodón, tapires y aves exóticas, incluso nativos. Para que todo aquel que lo viera, recreara y percibiera la identidad del lugar, y que todo aquel que lo escuchara pudiera tener idea clara del lugar donde él había estado, y fue a través de sus anécdotas que despertó la curiosidad de propios y extraños para explorar esas tierras desconocidas.

Pero retomemos el concepto de identidad antes citado. Identidad- (Del b. lat. identitas, -ātis). Conjunto de rasgos propios de un individuo o de una colectividad que los caracterizan frente a los demás. (Diccionario de la Real Academia Española,2010).

Si consideramos que de la gran variedad de grupos étnicos, combinados con los españoles, se obtiene un mestizaje racial en primera instancia, un mestizaje cultural, variado y atractivo, digno de ser difundido en el extranjero , pero con mayor ahincó dentro de nuestro país , ya que esto no solo garantiza una derrama económica en el destino turístico visitado, también genera el binomio conocido-amado, en otras palabras no se puede querer algo que se desconoce , se toma aprecio por lo que se va conociendo o descubriendo.

Una de las razones por las cuales el turista extranjero visita México, es por la fuerza que tiene en su identidad, le gusta admirar sus tradiciones, la variedad de ecosistemas diversidad cultural que ofrece. No es casualidad que los principales destinos turísticos sean, San Miguel de Allende, la Riviera Maya, Palenque, Playa del Carmen , Pátzcuaro, Taxco, Oaxaca. Pero no hay que confundir el hecho de que esperen ver hombres con penacho u hombres vestidos de charros y montados a caballo por todos lados, el turista extranjero tiene claro que México es país un cosmopolita, y que se esfuerza en ser un país moderno y competitivo, pero al mismo tiempo lucha por conservar sus tradiciones ante la globalización y es justamente esa resistencia a perder lo que por herencia le corresponde, lo que le resulta más atractivo.

El escritor Argentino Mario Vargas Llosa propugna la muerte de algunas culturas incapaces de resistir a la invasión de las “culturas más potentes “ o de las marcas más influyentes del planeta . El autor alerta que los pueblos más débiles “perderán su identidad – vale decir su alma – y pasaran a ser colonizados del siglo XXI, epígonos , zombis o caricaturas modelados según los patrones culturales del nuevo imperialismo, que, además de reinar sobre el planeta gracias a sus capitales técnicas, poderío militar y conocimiento científicos, impondrán a los demás su lengua, sus maneras de pensar , de crecer , de divertirse y también de

soñar (Vargas ,2000) "La gran movilidad mundial relacionada con la búsqueda de mejores condiciones de vida o la huida de zonas conflictivas impone a ciertos pueblos el convivir con diversas culturas, y en muchos casos no se da una real integración entre los foráneos y los locales. Esta falta de integración provoca la expansión de fundamentalismos incluso en regiones más desarrolladas y alejadas de los conflictos. La intolerancia fortalece los fundamentalismos .Castells afirma que la mayoría de los fundamentalismos en la historia, son movimientos reactivos, que pretenden construir una identidad social y personal basándose en imágenes del pasado y proyectándolas en un futuro utópico.

El presente es el ámbito de la libertad posible, en el que mediante decisiones lo imprevisible del futuro se transforma en lo irreversible del pasado. Sin nostalgias ni expectativas, sin tanto pasado ni tanto futuro, es posible la comprensión del presente como la única realidad factible a nuestro verdadero alcance; Para muestra solo hay que ver a los inmigrantes mexicanos. En muchos países puede declararse un cambio en la derecha y el centro políticos hacia una retórica anti- inmigrantes sobre la diversidad cultural, basada en ciertas hipótesis que subyacen en los modernos conceptos de ciudadanías, identidad nacional y estado –nación. En Europa Occidental, los inmigrantes de los países pobres del Sur (y, más recientemente del Este) se consideran cada vez más como extranjeros indeseables y como una amenaza. Los inmigrantes que ya están entre nosotros son objeto de hostilidad y violencia, a medida que los gobiernos conservadores y de derecha alimentan los temores populares con una retórica de exclusión que exalta la identidad nacional fundada en el exclusivismo cultural.

En algunos países europeos, los medios de comunicación y los políticos alertan del peligro de extrañamiento o alienación que provocan los inmigrantes en el país anfitrión. En otras palabras, el problema no está en nosotros, sino en ellos. Aunque, obviamente, los inmigrantes no son culpables del desempleo, de la escasez de viviendas y de las deficiencias de los servicios sociales, como se trata de atribuirles, se convierten en chivos expiatorios de nuestras dificultades socio-económicas.

El significado de esta retórica culturalista de exclusión ha sido muy controvertido. En mi opinión, más que considerarla como una nueva forma de racismo, la racionalización del sentimiento y la política anti- inmigrantes se puede entender mejor como una forma de fundamentalista cultural. Esto no es simplemente un juego de palabras. La retórica culturalista se distingue del racismo en que cosifica la cultura, concibiéndola como un todo compacto y territorializado. Esta idea se considera históricamente enraizada en un conjunto de tradiciones y valores transmitido de generación en generación de acuerdo con la ideología decimonónica del estado- nación.

La estructura conceptual del fundamentalismo cultural es genuinamente distinta del racismo tradicional, como una resurrección aparentemente anacrónica, en un mundo económicamente globalizado, de un sentido exaltado de identidad primordial. Pero esta contradicción entre la igualdad de oportunidades y la libertad individual, por un lado, y la exclusión, por otro, es de hecho inherente al liberalismo moderno.

Hay otro componente más del fundamentalismo cultural. En el discurso político y popular sobre la inmigración extracomunitaria en los primeros años 80, puede hallarse una hipótesis clave sobre la naturaleza humana. Los titulares de los periódicos, los políticos y los intelectuales, así como el hombre de la calle, invocan el término xenofobia, junto con el racismo, para describir la creciente animosidad contra los inmigrantes. En efecto, quienes defienden que se detenga la inmigración, hablan de un umbral de tolerancia, aludiendo a lo que los ecologistas llaman imperativo territorial: el hecho de que las poblaciones (advírtase: entre los animales) tienden a defender sus territorios contra los intrusos, cuando exceden de una cierta proporción (estimada entre el 12 y el 25%) ya que, de otro modo, se producirían graves tensiones sociales.

Xenofobia significa literalmente odio, repugnancia u hostilidad hacia los extranjeros (*Diccionario de la Real Academia Española*). Los conservadores la consideran como una actitud inherente a la naturaleza humana, que explica la supuesta tendencia congénita a valorar la cultura propia con exclusión de las

demás, e incapacita, por tanto, para vivir con otros. Esta idea es, desde luego, un mito social, más que un hecho natural, al menos hasta que se descubra un gen xenófobo. Hasta entonces, la xenofobia es al fundamentalismo cultural lo que el concepto bio- moral de raza es al racismo, a saber, la constante que legitima a las respectivas ideologías.

Así pues, el fundamentalismo cultural asume una categoría de personas simétricamente opuestas: el extranjero en oposición con el nacional y el ciudadano. La aparente contradicción en el ethos democrático liberal moderno, entre invocar una humanidad compartida, basada en la idea general de que ningún ser humano debe ser excluido, mientras que al mismo tiempo se habla de particularismo cultural en términos nacionales, se resuelve ideológicamente del siguiente modo: el inmigrante como extranjero y, como tal, enemigo potencial que amenaza nuestra integridad nacional – cultural, se construye a partir de un rasgo compartido por el yo

Así entendida, la integridad nacional, interpretada como singularidad cultural, se convierte en una barrera infranqueable para hacer lo que es (en principio) connatural al ser humano, es decir, comunicarse.

En lugar de disponer las diferentes culturas en agrupaciones , el fundamentalismo cultural las segrega territorialmente. Se ignora el hecho de que los estados – nación no son en modo alguno uniformes. Las comunidades políticas localizadas se consideran, por definición, culturalmente homogéneas. La supuesta propensión xenófoba inherente reterritorializa las culturas (aunque desafía el supuesto arraigo territorial de las comunidades culturales, ya que está dirigida contra los extranjeros que están entre nosotros. Su objetivo son los extranjeros desarraigados que no consiguen asimilarse culturalmente.

El fundamentalismo cultural contemporáneo afirma la nacionalidad como prerequisite de la ciudadanía, en un patrimonio cultural compartido. Como las doctrinas racistas se desacreditaron políticamente, a consecuencia de los horrores de la Segunda Guerra Mundial, el fundamentalismo cultural, como retórica

contemporánea de la exclusión, se edifica, en su lugar, sobre la noción nacionalista de exclusivismo cultural. Los inmigrantes pueden seguir siendo identificados por su fenotipos, pero lo que tiende a verse en sus caras actualmente es su condición de extranjeros y su pobreza, más que su raza.

Sería interesante seguir las nuevas controversias provocadas por las proyecciones de población de las Naciones Unidas para Europa. Con el telón de fondo de la ideología del exclusivismo cultural que acabamos de describir, no sería sorprendente que la creciente necesidad de mano de obra inmigrante en los países ricos, anunciada por Naciones Unidas y por Eurostat, pueda dar lugar no sólo a nuevas políticas oficiales de fomento de la natalidad, para inducir un mayor entusiasmo procreador en las mujeres nacionales; hay indicios también de que pueden hacer a la población de la tercera edad más receptiva respecto a recortes en los beneficios de la jubilación, para no verse anegados>> por extranjeros indeseables.

No es difícil el comprender por qué Playa del Carmen tenga más afluencia de turistas extranjeros que el propio Cancún, la razón es sencilla Playa del Carmen ha conservado más la identidad como un centro de atracción turística mexicana, en otras palabras se ha esforzado en conservar su identidad, no así Cancún que le resulta más atractivo a los mexicanos visitar no solo una playa, sino que también les brinda la oportunidad de conocer tiendas de marcas de diseñador, lugares internacionales...

El turismo y la identidad

El turismo refuerza la identidad propia de un destino, algo que identifica a México a nivel mundial y que contiene un valor por los propios viajeros, ya que son ellos mismos los que se encargan de divulgar sus experiencias de forma oral, mostrando las fotografías de los lugares más representativos a los que fueron o bien a través de películas de video captando la esencia de su viaje, el turismo en México es muy diverso: Turismo Náutico y deportivo golf, carreras de aventura, triatlón, triatlón todo pesca deportiva terreno, maratones, buceo, ciclismo,

natación, vuelo extremo, turismo náutico, tenis, cinegético, surf. Turismo de Negocios, Turismo Cultural Turismo religioso; Basílica de Guadalupe, turismo Gastronómico: Mazatlán es considerado como la Capital del Camarón, turismo idiomático: instituto de español Querétaro, turismo arqueológico: Teotenango, turismo de salud: Jalisco, turismo de aventura: Laguna Tzisco, Parque Nacional Lagos de Montebello, turismo rural: aldea Maya, Península de Yucatán, ecoturismo: Sierra Madre Occidental, Chihuahua.

Patrimonio Cultural

Técnicamente, se ha definido al patrimonio cultural como el conjunto de bienes muebles e inmuebles, materiales e inmateriales, de propiedad de particulares y de instituciones y organismos públicos, que tienen un valor excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte, de la ciencia y de la cultura en general, y que, por lo tanto, son dignos de ser considerados y conservados por los estados nacionales para su conocimiento por la población y para ser legados a las generaciones futuras como testimonios de su identidad. El concepto admite infinidad de variantes y componentes conforme a las modalidades con que cada pueblo valora su propia cultura. En general, abarca desde la riqueza inmueble – arquitectónica, histórica y artística, compuesta por monumentos, edificaciones o conjuntos de ellas, lugares y sitios, y reservorios arqueológicos–, hasta la riqueza mueble compuesta por obras de arte y objetos transportables de interés artístico o histórico.

Por cierto, dicho patrimonio es fruto de la invaluable obra del hombre inserto en el ambiente, y tiene puntos de contacto con el patrimonio natural. El elemento más visible del patrimonio cultural es obviamente el patrimonio tangible. Por otra parte, el denominado patrimonio cultural intangible constituye el patrimonio intelectual, es decir, las creaciones de la mente, como la literatura y las tradiciones orales, la religión, los ritos y la música, así como los patrones de comportamiento y culturales que se expresan en las técnicas, la música y la danza. Es posible conservar trazas materiales de este patrimonio en los escritos, las partituras musicales, las imágenes fotográficas o las bases de datos informáticas, pero no

resulta tan fácil cuando se trata, por ejemplo, de un espectáculo o de la evolución histórica de un determinado estilo de representación o de interpretación.

El registro y la transmisión de este tipo de información es tan importante como la del propio objeto al que se refiere.

La educación en México

El derecho de los niños, niñas y adolescentes a una educación de calidad es un aspecto fundamental para el desarrollo de cada país. En México, se han alcanzado importantes logros en las últimas décadas. La cobertura en educación primaria en México ha llegado a ser casi universal, lo que representa un indudable logro de la política pública nacional en los últimos años que ha llevado a la disponibilidad de un sistema de medición y diagnóstico general sobre el desempeño escolar a lo largo del tiempo, como a través de la información generada por el Sistema Nacional de Información Educativa.

Al decir educación me refiero a una enseñanza directa de parte de los que saben algo, en favor de los que nada saben; me refiero a una enseñanza que sirva para aumentar la capacidad productiva de cada mano que trabaja, de cada cerebro que piensa Trabajo útil, trabajo productivo, acción noble y pensamiento alto, he allí nuestro propósito. Tomemos al campesino bajo nuestra guarda y enseñémosle a centuplicar el monto de su producción mediante el empleo de mejores útiles y de mejores métodos. Esto es más importante que distraerlos con temas de relleno, pues la cultura es fruto natural del desarrollo económico.

También debe tomarse en cuenta que los adolescentes representan el grupo de edad entre la infancia y la madurez, un periodo de suma importancia para su desarrollo futuro, ya que en esta etapas produce el cambio físico y psicológico en las personas, lo cual afectará su forma de adaptarse a la sociedad en el futuro. Muchos de los adolescentes, sobre todo aquellos excluidos social y culturalmente, se encuentran expuestos a situaciones de explotación, abuso y a otras formas de vulneración de sus derechos .Partiendo del reconocimiento de que el nivel de

vulnerabilidad de niños y adolescentes está directamente condicionado a su estado de maduración física y psicológica

Niños de hoy: turistas mañana

China conquistó los XXIX Juegos Olímpicos de Beijing, impuso nueva marca mundial en preseas doradas ganadas y en un hecho histórico destronó a Estados Unidos del primer lugar en la tabla general de medallas de oro (49 oros, 19 platas y 28 bronces). ¿Cuál es la razón? China apuesta por los niños, les brinda todas las facilidades para poder entrenar en un centro de alto rendimiento, haciendo hincapié en el reforzamiento de su identidad, exaltando que compiten representando a un país legendario con mucha carga cultural a costas.

México debe invertir en sus niños y adolescentes los recursos necesarios para que se interesen en la historia, la cultura, la ecología, la danza, la pintura, la música y todo aquello que pueda hacer de ellos ciudadanos conscientes de su pasado y preocupados por conservarlos en el futuro.

Hasta ahora, la práctica de transmitir conocimientos históricos a las generaciones más jóvenes tiene vicios que es necesario combatir:

- La clase de Historia es de un carácter enciclopédico, con exceso de información.
- Se abusa de las fechas para recordar los hechos históricos.
- El maestro muchas veces es autoritario. No acepta opiniones diferentes a la suya. Se convierte en el poseedor y dueño del conocimiento histórico.
- Los temas de la historia mexicana privilegian las biografías de personajes relevantes, y dejan de lado a otros sujetos de la historia.
- Se exagera en la historia política y militar. Se destacan las batallas y se olvidan los aspectos económicos, sociales, culturales y cotidianos.

- Las pruebas escritas están elaboradas con la intención de memorizar respuestas.
- Los profesores no enseñan bien historia porque no saben historia.

Esta es, desde luego, una relación incompleta y generalizante, pero no por ello menos cierta. El historiador mexicano [Enrique Florescano](#) (1937), en su indispensable libro [Para qué estudiar y enseñar la historia](#), plantea las siguientes soluciones:

Enseñar historia a las niñas y los niños consiste en hacerlos conscientes de que forman parte de la gran corriente de la historia humana. Esto se puede hacer mediante la utilización de otros recursos y estrategias didácticas, como juegos, debates, diálogos, análisis de películas, visitas a museos, lecturas de novelas históricas y uso de la prensa escrita.

De acuerdo con Florescano, el estudio y el conocimiento del pasado son la clave del código genético por el cual cada generación reproduce y ordena sus relaciones sociales. La historia puede y debe despertar y desarrollar en las niñas y los niños la capacidad crítica de análisis, la curiosidad intelectual y el sentido de razonamiento lógico, de ahí su importancia. De seguir estas recomendaciones, desarrollaremos en las nuevas generaciones no sólo un conocimiento más sólido, sino la capacidad necesaria para comprender los procesos sociales del presente y proyectar el horizonte futuro, según la definición tradicional de la historia como ciencia social.

Se trata, ni más ni menos, de encontrar la identidad propia en el gran caudal de la historia humana.

Los juegos didácticos como parte de Difusión Cultural.

Al principio de este trabajo se menciona que no se puede querer algo que se desconoce, una forma práctica y divertida de hacer partícipes a los niños de la identidad, es a través de juegos, a continuación se presenta una propuesta de como por medio de una Lotería Gastronómica, los niños son capaces de conocer

un poco historia gastronómica del producto y sus ingredientes principales. Además de relacionar el dulce típico con regiones que a su vez pueden despertarle la curiosidad y posteriormente interesarle .

Normalmente encontramos información , como la citada abajo:

REGION: LINARES, NUEVO LEON MEXICO.

El nopal es una planta originaria de México que desde tiempos prehispánicos se ha cultivado; sin embargo no se ha aprovechado en su totalidad aún sabiendo que tienen propiedades benéficas así como una capacidad rápida de crecimiento y desarrollo (Davis, 1999). Por lo que una alternativa económica interesante en la industria alimentaria es la elaboración de productos confitados a partir de las pencas



Gomitas de nopal

“Pero podría “cantarse “así

Quitándole la espina llega
hasta la cocina , para convertirse
en golosina de sabrosa tradición
del meritito Linares Nuevo León.

Un mueganito para mi
y otro para mi hermanito ,
De miel y jerez .
No olvides la canela ,
Claro,sólo en Puebla

El nombre proviene de la forma semejante al queso, ya que propiamente no es un queso y este tiene un color café oscuro .La producción de este dulce típico se limita a la región de San Luis Potosí, llamado como “el gran tunal” por los muchos nopales que se encuentran en el lugar.

“Para comerse este dulce, no hay que espinarsse la mano, pues el Gran Tunal de San Luis Potosí, hasta pulpa ya ha cernido y panelas ha producido.”



Queso de tuna

La lotería Gastronómica resalta el gusto por las tradiciones, el color y la gran variedad de dulces típicos

Parte de la propuesta abarca no solamente imágenes gráficas, la idea es jugar un poco con las palabras y la modulación de ellas, pues en parte se trata también de contar y recrear en la imaginación de los niños los escenarios, donde pueda haber incluso hasta olor. Y porque no hasta degustación. Es un trabajo conjunto que debe realizarse con muchas disciplinas, partiendo de los maestros en educación, primaria, secundaria, preescolar, diseñadores gráficos, licenciados en turismo, gastrónomos, antropólogos , y en todo aquel que pueda aportar datos sobre los temas estudiados, incluidos también los ingenieros en computación , tal vez elaborando un software que incluya materiales interactivos de las seis regiones turísticas de México.

Tarjetas



Ate de Membrillo



Merengue

LOTERÍA GASTRONÓMICA



Ate de Membrillo



Camote de Puebla



Capirotada



Cocadas



Limón con coco cristalizado



Gomita de dulce de nopal



Merengue



Muenganos Poblanos



Queso de Tuna

Conclusiones

La identidad cultural proporciona un anclaje para la auto identificación y la seguridad de una pertinencia, merece la pena destacar que , junto a la importancia del bien patrimonial de un país como base identitaria de los individuos es evidente el valor turístico y comercial que tienen hoy , por lo tanto, para ayudar a la ciudadanía en la conciencia de la identidad nacional es de gran valor enseñar el patrimonio nacional como herencia de sus antepasados , la tradición , la historia llenos de valores artísticos y paisajísticos a través de las rutas turísticas culturales , tal experiencia permite además fomentar el turismo interno.

Teniendo en cuenta que la educación precisa de material de apoyo, técnicas y herramientas para llegar al alumno, se deben elaborar rutas especializadas, para facilitar la comprensión del material académico. Recordando siempre, que a los niños les gusta la historia viva, llena de color y con mucho sabor a tradición

Agradecimiento

A los alumnos de la licenciatura en Gastronomía de la Facultad de Turismo y Gastronomía, de la UAEM , Campus El Rosedal, Grupo 37, por su valiosa aportación de imágenes y recetas , e investigación de los dulces típicos incluidos en la lotería gastronómica de este trabajo.

A Miguel Villegas Marín, estudiante de la licenciatura en Diseño Gráfico de la Facultad de Arquitectura y Diseño, por el diseño de las tarjetas y lotería gastronómica.

De la vista nace el amor,
la identidad de mi país, me ha dejado
henchido el corazón.

Bibliografía

- Einstein ,Albert. “Sobre el humanismo” en Escritos sobre política y sociedad ,Paidós, México,1980
- Turken, Robert. “Cómo administrar el futuro”, en Diez estrategias de cambio ,Grijalbo , México,2000
- Castells, Manuel. “Local y global”. en La gestión de las ciudades en la era de la información. Taurus. . (en colaboración con J. Borja). Madrid,2005
- DE LA GARZA, Mercedes.El legado de Mario Vargas Llosa : Centro de Estudios Mayas. Revista Digital Universitaria [en línea]. 10 de agosto de 2000, Vol. 5, No. 7. [Consultada: 11 de octubre de 2010]. Disponible en Internet: <<http://www.revista.unam.mx/vol.5/num7/ent/ent.htm>>
- ISSN: 1607-6079.
- Diccionario de la Real Academia 2010h
- <http://www.rae.es/RAE/Noticias.nsf/Home?ReadForm>
- Visitado: 20 de octubre de 2010

Alimentación Prehispánica en la Cuenca del Valle de México, el caso de Tlalpizáhuac

Héctor Favila Cisneros

Introducción

El interés por este tipo de estudios ha sido abordado desde diferentes perspectivas, como la de corte etnográfico, que describen las costumbres culinarias de los grupos indígenas, tratando de encontrar raíces prehispánicas en la elaboración de sus alimentos, lo cual supone una asociación con una posible dieta prehispánica.

Las de corte etnohistórico que se basan en los relatos de los cronistas del siglo XVI, mismas que aportan datos importantes sobre la vida y costumbres de los pueblos que habitaron Mesoamérica y en particular el centro de México al momento de la conquista. Entre este tipo de información que nos proporcionan los cronistas, se ubican las descripciones de productos naturales alimenticios, así como la forma en cómo eran elaborados, ya sea en platillos o bebidas dándole un uso tanto habitual como ceremonial de acuerdo a los diferentes estratos sociales, lo cual nos da información importante sobre lo que formó parte de la dieta de los habitantes mesoamericanos.

Entre estas obras se consideran de vital importancia para el conocimiento de la alimentación prehispánica la de Fray Bernardino de Sahagún *Historia General de las cosas de la Nueva España*, documento que por su valor se ha tomado como fuente de información básica para el conocimiento de la alimentación en el pasado mesoamericano. También tenemos la Fray Diego de Landa *Relación de las cosas de Yucatán*, Bernal Díaz del Castillo *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, Hernán Cortes con sus *Cartas de Relación*, en fin una aportación considerable de relatos sobre la alimentación en el México prehispánico, lo cual nos permite adentrarnos en la cultura culinaria de nuestros antepasados. Cabe mencionar que las diferentes obras hacen mención sobre los recursos alimenticios

tanto de productos origen vegetal, mineral, así como de una gran variedad de animales como insectos. Estos recursos eran abundantes en la región mesoamericana, su aprovechamiento y destreza en el arte culinario se refleja en la manera de su preparación, desbordada en platillos y bebidas, como ejemplo de esto tenemos el guisado de carne de guajolote con chile amarillo (*chilcuizo totollin*); el potaje de chile amarillo y tomates (*chilmolli chilcuzmilli*); platillo con base en peces pardos acompañados de chile bermejo y pepita de calabaza molida (*tomoac xouilli patzcallo*) entre muchos otros más tanto de caldos, tamales y bebidas que fueron servidos en mesas de los grandes señores como también sin lugar a dudas fueron parte de la dieta de los habitantes de esta región central mundo mesoamericano (López y Serrano, 1974:144).

En cuanto a los de orden arqueológico, se tienen evidencias en muchos sitios arqueológicos de materiales faunísticos y arqueobotánicos asociados a lugares de cocción de alimentos como los fogones o *tlecuiles*, así como también a contextos funerarios, lo cual permite inferir de acuerdo a la información arrojada de las exploraciones arqueológicas, sobre la dieta y alimentación de estas poblaciones antiguas.

En este documento se presenta una breve aportación de materiales arqueofaunísticos y arqueobotánicos, los cuales permiten comprender cual pudo haber sido la alimentación de estas personas del pasado, recuperados en un sitio arqueológico de la Cuenca del Valle de México de una población que habito en el posclásico temprano entre los años del 900 al 1200 d.c. El trabajo se estructura en la localización del sitio, seguido de su contexto y recursos naturales como de los alimenticios para terminar con algunos comentarios finales a esta problemática.

Tlalpizáhuac

El sitio arqueológico de Tlalpizáhuac se localiza en la parte centro-sur de la cuenca del Valle de México, a lo largo de la orilla norte de lo que fue el lago de Chalco en la que sería la base de la península de Ixtapaluca, actualmente se le ubica sobre el margen izquierdo y al pie de monte del cerro “El Pino” de la

carretera federal México - Puebla en el Km. 24, en lo que es la salida del pueblo de Tlalpizáhuac, municipio de Ixtapaluca Estado de México (Granados y Pfannkuch, 1993: 11). Las coordenadas geográficas del sitio son 19° 19' 20" de latitud norte y 98° 56' 30" de longitud oeste, que corresponden al pie de monte del cerro "El Pino", entre las cotas de nivel 2245 y 2280 msnm. Fisiográficamente se localiza en la provincia "Eje Neo volcánico", su provincia "Lagos y Volcanes del Anáhuac", con una altitud de 2250 m.s.n.m. El sitio ocupa parte de la ladera del cerro del Pino que está compuesta por rocas ígneas extrusivas de toba basáltica, el pie de monte está formado por un suelo aluvial (Tovalín, 1992:1).

El Epiclásico corresponde al período que se extiende entre el colapso teotihuacano y el surgimiento de otro centro urbano importante en el altiplano central como lo es Tula (750-950 d.C.), es en esta etapa donde se levantan las primeras plataformas habitacionales del sitio y es en el transcurso de dicho tiempo donde Tlalpizáhuac tiene su auge desarrollándose como un centro importante dentro del Lago de Chalco, aunque no alcanza el esplendor ni la magnitud de Cerro Portezuelos o Cerro de la Estrella, de éste período se tiene la cerámica coyotlatelco indicador cronológico importante ya que marca la decadencia y caída de Teotihuacán en el Clásico Tardío. En el Posclásico Temprano (950 –1200 d.C.), donde se tiene el auge de Tula, Tlalpizáhuac permanece con un desarrollo cultural importante en la región del Lago de Chalco, retomando la influencia de Tula y donde se establecen contactos recibiendo la influencia de lugares como el Bajío, la Huasteca, el Golfo de México y el Valle de Puebla Tlaxcala (ibid:58), además el sitio crece impactando del mismo modo el aumento poblacional y es de este período al que corresponden gran parte del material cerámico, así como de las piezas cerámicas completas o semicompletas que provienen básicamente de entierros y ofrendas (Tovalín, 1992: 68-69; Pfannkuch *et al.*, 1993: 47). En la época prehispánica dicho lugar debió encontrarse muy próximo a la orilla del lago de Chalco, ya que al momento del contacto la cuenca del Valle de México se ubicaba en los 2240 m.s.n.m., lo que hace a este sitio tener una altitud similar al promedio de los lagos que tenían la cuenca del Valle de México en esta época. La ubicación del sitio posiblemente favoreció el desarrollo del mismo, ya que se

encuentra entre los cerros “El Pino” y “La Caldera,” lo que facilitaba el acceso al lago de Texcoco por una vía más corta, debido a que la topografía lo permitía al ser ésta plana (Granados y Pfannkuch, 1993: 12).

Con respecto a la organización socio-económica del grupo del sitio de Tlalpizáhuac, está enmarcada dentro de la diversidad de recursos naturales con los que contaba la Cuenca de México, lo cual pudo haber hecho posible el desarrollo y formación de grupos que explotaron y aprovecharon lo que ofrecía la laguna, desde épocas muy antiguas hasta el contacto con los españoles en 1521. Por éste motivo es indudable la importancia que tenía el carácter lacustre de la Cuenca para el desarrollo de los pueblos, de ahí resulta trascendente mencionar algunos de los aspectos que tenía el Valle de México. Entre estos se encuentra la abundancia de caza, pesca y recolección, aunado a una economía mixta basada en el cultivo del maíz y en productos lacustres, lo cual explica la presencia y permanencia de grupos humanos en la Cuenca desde etapas arcaicas. Otro aspecto importante son las condiciones ideales para el cultivo de chinampas desarrollado de manera extensiva en el Posclásico Tardío en los lagos de Zumpango, Xaltocan, Xochimilco y Chalco, sin embargo para la época temprana de este horizonte no se tiene evidencia – al menos en el sitio arqueológico de Tlalpizáhuac – de éste sistema de cultivo, lo cual no afirma ni niega que se haya realizado, es posible que se tuviera en la subcuenca Chalco-Xochimilco esta práctica de manera incipiente desde fases muy tempranas (Neiderberger, 1975: 60), la comunicación por agua es decir a través de la cuenca, significó un desarrollo importante en la comunicación y transporte, así como de intercambio comercial en todo el valle, ya que los 8000 kilómetros cuadrados de extensión de éste pudieron haber formado una sola unidad económica (Armillas, 1985: 27). Como hemos visto la subcuenca del Lago de Chalco era un área lacustre, rodeada de una llanura ribereña, pie de monte y sierras boscosas, la cual se prolonga entre las sierras nevadas y el Ajusco, formando así el Valle aluvial (García Mora, 1981: 46), el clima va de templado a lluvioso en verano y frío en invierno con sus respectivas heladas, contaban con agua de los escurrimientos del deshielo de los volcanes, así como de fuentes importantes de ríos, arroyos y manantiales, la

vegetación va desde los bosques de coníferas en las faldas de la serranía hasta los juncos y tulares de la ciénaga. La fauna también variada de mamíferos en el monte, hasta la acuática que proporcionaba la laguna. Según Köppen el clima es templado con lluvias en verano, y una temperatura media anual que oscila entre los 12 y 18 grados centígrados, las temperaturas más frías se ubican entre -3 y 18 grados y la más cálida sobre los 22 grados centígrados con una precipitación pluvial de 250 a 325 mm de mayo a octubre (Tovalín 1992:2), se observa entonces que en la llanura lacustre el clima es cambiante, en la porción sur, lo que corresponde a la subcuenca Chalco-Xochimilco es templado húmedo con lluvias en verano, y en la parte central como el noreste se presenta un clima templado y seco (Medrano, 1999:40).

Los recursos naturales

En cuanto a la vegetación de la Cuenca de México, es rica y variada, de acuerdo a la zona en la que se ubique, por ejemplo en las partes serranas, se encuentran los bosques de encino (*Quercus lacrina*) y de oyameles (*Abies religiosa*) entre los 2700 a 3700 m.s.n.m. También se encuentran bosques *mesófilos* en las faldas de las montañas y cañadas de estas sierras, las especies que dominan son: pino (*pinus*), fresno (*fraxinus*), nogal (*julgals*) aliso (*alnus*), arce (*acer*), olmo (*ulmus*), moral (*morus*), lames (*celtis*) y el coplame (*liquidámbar*), estos se ubican a una altitud de 2500 a 2700 m.s.n.m., así como también bosques mixtos de variedad de pinos y encinos a latitudes 2300 hasta los 4000 m.s.n.m. En las partes más bajas y en particular en la zona del sur, encontramos una amplia población de arbustos como los tepozanes (*buddleia*), acebos (*berberis*), viburnos (*verburum*), saúcos (*sambucus*) y capulincilos (*ribes*). (Serra, 1988:31). En cuanto a la llanura lacustre se tiene varios tipos de vegetación, como el matorral, yerófilos, el palo seco (*senecio praecox*) y en las zonas más secas y bajas se encuentra el nopal (*opuntia spp*), maguey (*agave lecheghilla*), palo dulce (*eysenliardita polystachya*).

En la zona norte de la cuenca con suelos más salinos, se ubican los lagos de Zumpango, Xaltocan y Texcoco, con una vegetación halófila, como el quelite de puerco (*Atriplex linfolia*) y varios tipos de zacate (*eritrosis obtusiflora*, *sporobolus*

pyramidatus) entre otras (Medrano, 1999:41). Los suelos aluviales y las riberas lacustres están pobladas con gramíneas y otras como, la espadaña (*typha*), el junquillo (*juncus*) éste es propicio para la anidación de las aves que emigran al lago. Sobre la ribera del lago Xochimilco-Chalco se encuentran plantas hidrófitas como el aluvejote (*Salix bon Plandina*), chilacastle (*Lemna major y lemma menor*) y la lentejilla de agua entre otras más (Rojas 1985; Medrano 1999; Ávila 1993). Cuentan también con un importante número de hierbas y plantas de recolección que se localizan en las diferentes zonas de la cuenca; como la hierba gorda o acahual, el chiquilite o tzinquillite, ésta se da en abundancia en épocas de lluvias. Se tiene cucharilla y cempasúchil, lengua de vaca, zenolote atatana, perilla, flor chicalota, pericón, etc. Se conocen algunas plantas de uso terapéutico en el sur de la cuenca como, romero, cederrón, endojo, epazote, carrizo, gordolobo, ajeno, entre otras (Vargas, 1999: 24). Como podemos ver la flora de la cuenca y región sur es muy variada, lo que permite suponer que pudo haberse explotado de manera general los recursos que les daba la zona tanto lacustre como de montaña.

Contamos con una pequeña lista de plantas que se rescataron de las exploraciones en Tlalpizahuac (Jaramillo et al., 1992), a través de la identificación arqueobotánica por medio de la técnica de flotación¹⁵, realizada en diferentes unidades de excavación (Lalo, 1993). De tal estudio resultó lo siguiente: se encontraron semillas de: huanzontle y epazote (*chenopodium*), romerillo (*sauceda*), maíz (*zea maíz*), frijol (*phaseolus*), amaranto (*amaranthus*), tejocote (*rataegus mexicana*), chía (*salvia*), garambullo (*cactaceae myrtillocactus*), nopal (*cactaceae opuntia*), chile (*solanaceae capsicum*), verdolaga (*portulaca*), calabaza (*cucúrbita*), tuna (*opuntia*) y maguey (*agavaceae agave*). De la vegetación de montaña y ciénega se recuperó; encino (*fagaceae quercus*), restos de murillos, arbustos jarritos o burritos (*penstemon*) y finalmente sólo de las acuáticas se tiene el tutillo (*cyperus*), (Lalo, 1993:88,89 y 90). Estos es lo conocido hasta el

¹⁵ Esta técnica consiste en depositar en una cubeta la tierra procedente de los diferentes contextos de la excavación, agregándose aproximadamente 5 litros de agua, así como también una porción (de unos 50 ml) de silicato de sodio, con la finalidad de que aumente la densidad del agua y de este modo floten semillas, madera y/o hueso (cfr. Lalo, 1993:87).

momento sin olvidar que faltan todavía los resultados de más muestras y el seguimiento de las exploraciones del sitio, sin embargo lo encontrado concuerda con lo descrito en las primeras líneas de este apartado.

Con relación a la fauna, tenemos que los estudios de arqueofauna que se han realizado en varios sitios de la Cuenca de México, proporcionan información sobre los recursos que tenía los habitantes asentados en la cuenca desde el formativo hasta después del contacto con los europeos.

Sobre los animales podemos mencionar como punto de partida, toda una gama de insectos, arácnidos, anélidos y moluscos de tierra como el caracol de bosque o llano. De insectos se encontraron de manera general: avispa, abeja ya sea mielera o de colmena, libélula, chicharra, chapulín, escarabajo, grillo, gorgojo, hormiga, luciérnaga, zancudo, pinacate, entre otros. De arácnidos tenemos alacrán, arañas de diversas especies, tarántula en fin, una cantidad que suponen existía en los diferentes micros ambientes de la cuenca. De los anélidos tenemos a la lombriz de tierra y la sanguijuela. Por otra parte se tiene un gran número de pequeñas especies de herpetofauna como serpientes, lagartijas, salamandras, ranas y tortugas, estos últimos asociados a su uso y explotación en el lago de Texcoco (Serra, 1988:213).

Había mamíferos de varias especies, que eran de gran valor por sus cualidades nutritivas, como por sus pieles. De esta fauna en la cuenca tenemos; liebres (*Lepus californiacus* y *L. callotis*), mapaches (*procyon lotos hernamdezi*), conejo (*Sylvilagus cunicularius* y *S. audoboni*), zorra gris (*urocyon cineveoargenteus nigriristis*), lince (*linx fufus*), venado (*odocoileus virginianus*), coyote (*canis letrans*), pumas (*felinus concondor azteca*) y una variedad de roedores (*pappogeomys merriami*, *perognathus flavus*), que se encontraban en las partes serranas y elevadas que bordeaban a la Cuenca de México.

Con respecto a la región lacustre, es decir a la laguna misma, se tenía una importante variedad de peces, como de charales, huevecillos de mosca, ajolotes,

tortugas y una cantidad considerable de aves acuáticas que hacían de esta zona una amplia combinación de alimentación y economía mixta.

A continuación expondremos brevemente la fauna encontrada en los distintos sitios arqueológicos de la cuenca; en Zohapilco, se tiene venado cola blanca, venado bura, berrendo, canidos, conejo, pécarí, liebre, mapache, zorro, comadreja en lo que respecta a los mamíferos. En cuanto a las aves tenemos del mismo sitio; el pato de cabeza roja (*aythya americana*), pato cucharón (*anas clypeata*), pato golondrino (*A. cuata*), pato de collar (*A. Platyhynchos*), colimbos (*podiceps capius*), agachadizas (*scolopacedae*), gansos de Canadá (*brenta canadiensis*), Gallina de agua (*fulica americana*) y una variedad anfibios, como ranas y ajolotes (Niederberger, 1976-1979). Por su parte en Terromonte Tlaltenco se recuperó fauna de los siguientes mamíferos: tlacuache, conejo, tuza (*thomomys umbrinus*), variedad de ratas y ratón, ardilla, lobo, coyote, tejón (*taxidea taxus*), cuatí (*nasua narica*), comadreja (*Mustela frenata*), zorrillo (*spilogale putorius*), lince, venado cola blanca, etcétera, en cuanto a las aves, se encontraron restos de patos y gansos (*fam anatidea*), guajolotes (*fam. meleagidae*), perdices y gallinas de monte (*fam. phasianidae*). Los peces reportados son; peces blancos (*fam. ciprinidae*) y juiles (*fam. atheriniidae*). (Serra, 1988: 215-243). Sobre el lago de Xochimilco-Chalco se cuenta con lo reportado por Ávila donde encuentra diversas especies de aves acuáticas, peces y mamíferos antes citados (Ávila, 1999 cfr. Medrano: 43). En Xico se recuperaron de acuerdo a las exploraciones los siguientes restos faunísticos. Mamíferos se reportan: felinos (*felixspp*), venado bura (*O. hemionus*) y conejo (*S. audoboni*). Dentro de las aves se tienen diversas especies como; pato boludo (*A. Callaris*), coacoxtle (*A. valinisineria*), pato (*anas clypeata*), cerceta café (*A. cyanoptera*), pato chalcuán (*A. americana*), cerceta tulerá (*A. discurs*), pato de charreta (*Ais sponsa*), garza blanca (*casmerodius albus*) y grulla gris (*grus canadiensis*).

Los recursos alimenticios en Tlalpizahuac

En el caso de lo rescatado en Tlalpizahuac, durante las diferentes temporadas de campo y después de que los investigadores llevaron a cabo el análisis

arqueofaunístico (Granados *et al.*, 1993) se tiene lo siguiente; de los restos de vertebrados que se han revisado, se tienen identificados 8 especies de mamíferos y 2 de aves. De los primeros tenemos al tlacuahce (*Didelphys virginiana*), ardilla (*Spermophilus variegatus*), tuza (*Pappogeomys merriami*), rata canguro (*Dipodomys phillipsii*), rata casera (*Rattus rattus*), perro doméstico (*Canis familiaris*), zorrillo (*Mephitis macroaura*) y venado cola blanca (*Odocoileus virginianus*).

También una cantidad de moluscos marinos (moluscos *Dulcea cuicolas*), tal vez provenientes del intercambio comercial con pueblos de la costa. En cuanto a las aves se tiene guajolote (*Meleagris gallo pavo*) y guacamaya (*Aratinga macao*), está asociada en los entierros del sitio como ofrenda (Jaramillo *et al.*, 1993; Tovalín, 1990:158,159). Además de una variedad de especímenes de patos, que no han sido identificados hasta el momento, falta esperar el resultado de estos estudios de arqueofauna (Granados *et al.*, 1993: 128-30).

Finalmente podemos decir que la existencia de dicha fauna, no implica que los habitantes de la Cuenca y en particular de Tlalpizahuac, consumieran todo lo de su entorno, mas bien tenían una clasificación de lo que se podía consumir y lo que estaba destinado al uso ceremonial. Como ejemplo de esto, están los restos de guacamaya que se encontraron asociados a entierros, huesos de manta raya, también de uso ceremonial, así como de concha y caracol marino, productos que si bien sirvieron de ornamento en las costumbres funerarias, también fueron utilizados como elementos de prestigio social.

Comentarios finales

En la Cuenca de México se tenían las condiciones ideales para la explotación combinada de los recursos que proporcionaban el lago, así como los de pie de monte y montaña, haciendo de su modo de vida, una economía mixta, siendo las condiciones de vida que los habitantes de la cuenca reprodujeron por años, el modo de apropiación de sus productos no cambio en mucho tiempo y en la parte sur de la Cuenca, o sea en el lago de Chalco-Xochimilco, presentando las condiciones más óptimas para la realización del cultivo de chinampas, que por su

importancia y la abundante agua en esta zona hicieron de esta región una intensiva actividad agrícola, combinada y/o complementada con los recursos del lago, de donde también obtenían una fuente importante de productos que enriquecían su dieta.

Esta región fértil en varios sentidos albergó en sus dominios a grupos que supieron explotarla formando comunidades pequeñas, hasta centros de gran tamaño y una concentración poblacional con una traza urbana importante que dependían de los recursos que ofrecía la Cuenca de México. De este modo Tlalpizahuac se inscribe en esta trayectoria histórica de aquellos centros ribereños que poblaron la Cuenca en una época de cambios y conflictos armados, muy característicos de las sociedades militaristas del Posclásico Temprano, estos habitantes tuvieron muchas actividades a las que dedicaron tiempo y esfuerzo para edificar el asentamiento donde vivieron; transformando parte del lago en una serie de plataformas que sirvieron para la construcción de áreas habitacionales con un buen acabado, hechos de piedra con estucado, que refleja el ser habitados por gente de un estrato social alto, donde se concentraba una importante densidad poblacional y que refleja a una sociedad con un nivel de estratificación que permitió tener especialistas en las diferentes áreas de la producción socioeconómica de la época, así como una base que producía los bienes básicos de subsistencia para la manutención de la sociedad, la pesca en el lago de diversas especies, la recolección de fauna lacustre como huevecillos de mosco, anfibios, moluscos y crustáceos, etc. una gran variedad de especies faunísticas que afrontaron una rica dieta entre los habitantes de Tlalpizahuac, además de los productos de los cultivos que básicamente eran frijol, calabaza y maíz, así como ciertos frutos y legumbres que colectados de manera interna como aquellos traídos de otras regiones como de la tierra caliente, a través de los contactos comerciales que tenían dichos pobladores, les permitió tener una dieta mixta y variada, combinando así las proteínas y vitaminas que necesitaban la gente del sitio.

Bibliografía

Armillas, Pedro (1985) “Tecnología, formaciones socioeconómicas y religión en Mesoamérica” en *Mesoamérica y el centro de México*. Una antología. INAH, México.

Ávila L. Raúl (1993) *La ocupación del espacio lacustre en Xochimilco*. Tesis de Licenciatura ENAH, México.

García Mora, Carlos (1981) *Naturaleza y Sociedad en Chalco-Amecameca*. Ed. Biblioteca Enciclopédica del Estado de México, México.

Granados V, Daniel, Carrandi R, Jorge, Lalo J, Gabriel y Belem Zuñiga A. (1993) “Apuntes sobre otros materiales arqueológicos procedentes de Tlalppizáhuac” en Revista Expresión Antropológica No. 11 y 12, año 3, *Gobierno del Estado de México, Secretaría de Educación, cultura y Bienestar Social, Toluca, México*.

Jaramillo, R., Tovalín, A., Pfannkuch, T., Lalo G. y Nieto, R (1992) *Informe de la 2ª. Temporada de campo 1991*. Proyecto Arqueológico Tlalpizáhuac. Manuscrito presentado al consejo de arqueología. INAH. Dirección de Arqueología del IMC.

Lalo, J. Gabriel (1993) “Análisis arqueobotánico del sitio arqueológico de Tlalpizáhuac” en Revista Expresión Antropológica No. 11 y 12, año 3, *Gobierno del Estado de México, Secretaría de Educación, cultura y Bienestar Social, Toluca, México*.

Medrano E, Angélica (1999) *La actividad ocupacional y la persona social en San Gregorio Atlapulco-Xochimilco época prehispánica (1350-1521d.C.)* Tesis Maestría, ENAH, México.

Niederberger, C. (1976) *Zohapilco Cinco milenios de ocupación humana en un sitio lacustre de la Cuenca de México*, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México.

Pfannkuch, T. Y Granados, D. (1993) "Tlalpizáhuac visto a través de las fuentes históricas y los datos arqueológicos" en: *Revista Expresión Antropológica*, año 3 núm. 11 y 12 Gobierno del Estado de México, Secretaria de Educación y Bienestar Social, Toluca, México.

Pfannkuch, T., García, Soledad y Tovalín A. (1993) "La cerámica arqueológica de Tlalpizáhuac" en: *Revista Expresión Antropológica*, año 3 núm. 11 y 12, Gobierno del Estado de México, Secretaria de Educación y Bienestar Social, Toluca, México.

Serra Puche, Mari Carmen (1988) Los recursos lacustres de la Cuenca de México durante el Formativo mesoamericano. Universidad Nacional Autónoma de México, México.

Tovalín A, Alejandro. (1992) *Crecimiento Arquitectónico del sitio arqueológico de Tlalpizáhuac*, Escuela Nacional de Antropología e Historia-Secretaría de Educación Pública. México D.F. (Tesis de Licenciatura).

Vargas C, Ana María. (1999) *Ixtapaluca Monografía Municipal*. Instituto Mexiquense de Cultura. SECYBS. Gobierno del Estado de México

Tradiciones Culturales, Entorno Geográfico y Turismo Sustentable.

Katina Vackimes Serret

Tradiciones Culturales

Hablar de las tradiciones culturales en nuestro país es hablar de los Pueblos Etnicos de México, de su cultura y de la estrecha relación que estos tiene con su entorno geográfico, también de la importancia social, económica y ecológica que puede tener el hecho de integrar a la industria turística, los parajes naturales ubicados dentro de un área ocupada por una comunidad indígena.

Las tradiciones que conforman tanto el hoy como el ayer de la cultura mexicana constituyen en su conjunto un valioso y variado sistema de manifestaciones, expresiones, formas, contenidos y funciones cuya riqueza y variedad provienen de ricas vertientes. Una de ellas son las tradiciones indígenas, herederas de las culturas milenarias americanas; la otra son las tradiciones europeas, que llegaron principalmente a través de España y que forman parte de nosotros, además nuestra cultura se ha enriquecido con tradiciones provenientes de universos culturales oriundos de los continentes africanos y asiáticos (Colegio de Michoacán Zamora 2005).

Así las tradiciones de los pueblos étnicos de México son cosmovisiones arraigadas en una tierra y en una historia, rasgos de identidad y en general, expresiones de una manera de ser y actuar ante el mundo existente que los rodea.

A la identidad la entendemos como todos aquellos rasgos culturales forjados y reforzados a través del tiempo que identifican a un individuo o individuos como parte de un grupo, comunidad o nación y a la cultura de los pueblos indígenas, que de por si no es homogénea ni estática, se refiere a las lenguas, cosmovisiones, sistemas de conocimientos, mitos, instituciones sociales, normas, costumbres, tradiciones, religiones, prácticas agrícolas y patrones de relaciones interpersonales, entre otros muchos aspectos que hacen de los pueblos indígenas conjuntos culturalmente diferenciados (CDI, 2003) www.cdi.gob.mx

Hoy en día los pueblos indios de México constituyen 54 grupos identificados lingüística y culturalmente (Toledo 1997) y están distribuidos a lo largo y ancho de nuestra República Mexicana, formando actualmente un país pluriétnico y multicultural. A través de diversas investigaciones sabemos que las culturas indígenas de México son el resultado de su adaptación a diferentes ambientes naturales de tal manera que entre sus rasgos culturales principales se encuentra un gran caudal de conocimiento, tecnologías y estrategias de apropiación de la naturaleza.

Estos grupos indígenas como los Seris, Mayas, Popolocas, Tojolabales etc. poseen maneras propias de ver y entender el mundo, así como formas específicas de organización y cohesión social. Las características que distinguen a los grupos indígenas se destacan en su integralidad, “partes integrantes de un todo” y su modo de vida comunal. La integralidad, entendida como la interrelación de lo imaginario y lo simbólico con lo material, es un elemento sustancial de la cosmovisión indígena. (CDI 2003)

Entorno geográfico:

Mensaje del director General de la UNESCO, el Sr. Koichiro Matsuura, con motivo del Día Mundial del Medio Ambiente el 5 de julio 2006 en donde hace una reflexión sobre el entorno en el que vivimos.

“... Cada año el día internacional del Medio Ambiente nos da la oportunidad de reflexionar sobre el aire que respiramos, el agua que bebemos y la tierra que ocupamos, cultivamos y disfrutamos. El medio ambiente nos proporciona una calidad de vida que a menudo damos por sentada y modula la cultura y las tradiciones. Cabe afirmar que somos, en última instancia, un resultado de nuestro entorno” (UNESCO, 2006).

Las tradiciones culturales de los pueblos indios de México son parte esencial del espíritu e identidad de dichos pueblos, y estas son consecuencias de una existencia que depende en parte de la perspectiva que tengan con respecto al mundo, su entorno físico natural y de su cosmovisión. Cada uno de los grupos

indígenas aún existentes en México tiene características y rasgos culturales diferentes, parte de estas diferencias son consecuencia de la gran biodiversidad y geografía de nuestro país, las costumbres, ideas, tradiciones, y formas de percibir al mundo en gran parte están determinadas por la supervivencia de cada grupo, y de la manera en la que conciben el universo en el que viven y se desarrollan.

Ahora bien para poder entender las diferencias existenciales entre grupos indígenas necesitamos comprender el vínculo que se establece entre los pueblos y su tierra, su entorno geográfico, esto tiene una dimensión que va más allá de la propiedad y de lo productivo. La relación que el indígena establece con la naturaleza se basa en principios de interdependencia, con el sentirse parte de la naturaleza y no dueño de ella; con esta manera de concebir su estancia en el mundo se desprende y adquiere un significado, su concepción de desarrollo y sus manifestaciones culturales y artísticas. El modo de vida comunal se refiere a la visión solidaria de hacer las cosas, a las alianzas que hacen posible la cooperación, al sentido comunitario que tiene la organización social, productiva y ritual.

La UNESCO identifica a los recursos naturales como todos aquellos recursos que el hombre encuentra en su medio ambiente natural y que puede utilizar para su provecho.

En sentido amplio de la palabra, son todos los elementos de un entorno natural los que pueden ser considerados como recursos naturales, sin embargo este concepto es utilizado sólo para aquellos elementos o situaciones ambientales que son potencialmente útiles para el hombre (UNESCO 1979).

El concepto de recurso natural, sin embargo se transforma con el tiempo y adquiere así un carácter esencialmente dinámico, que cambia según las necesidades del hombre, la evolución de su tecnología y las opciones que debe elegir para alcanzar sus fines. Incluso dentro de una misma época en particular la percepción de un recurso puede variar dependiendo de las necesidades de los individuos o de una sociedad dada. Estas consideraciones pueden ser ilustradas

por medio de la evolución del papel atribuido a los recursos naturales dentro del proceso de desarrollo. (UNESCO, 1979).

Ahora bien México es uno de los países biológica y culturalmente más ricos del mundo. Su territorio alberga un alto número de especies de plantas, animales, hongos y otros organismos, y da igual cabida a numerosas culturas. Por ello a sido clasificado entre las 10 naciones bioculturalmente más ricas del mundo. (Toledo 1997)

La biodiversidad ecológica de nuestro país surge a consecuencia de una topografía y sistema climático inusualmente variado, lo cual crea un mosaico de condiciones ambientales y microambientales especiales, la notable presencia de cadenas montañosas a lo largo y ancho de su territorio, y la existencia de 30 cumbres de más de 3000msnm provocan una variación de paisajes naturales. Por lo tanto en el territorio mexicano podemos hallar regiones desérticas, donde no cae ni una sola gota de agua durante varios años, hasta lugares donde se puede registrar una precipitación anual que sobrepase los 5 m. además de una gran variedad de paisaje.

Especialista determinan que México abarca prácticamente los ecosistemas más importantes que se conocen en el mundo, por lo que el territorio mexicano puede dividirse con relativa facilidad con base a la distribución de dos elementos fundamentales, la vegetación y el clima (temperatura y precipitación pluvial).

Así mismo las características altitudinales de nuestro territorio permiten definir grandes unidades ambientales, regiones naturales, biomas o paisaje naturales, de esta manera nuestro país queda dividido en 6 principales zonas ecológicas con una distribución geográfica bien delimitada.

Las denominaciones de dichas regiones hacen referencia a sus condiciones biológicas, geográficas y climáticas que las caracterizan, dichas zonas son:

La zona tropical cálido húmedo.

La zona tropical cálido subhúmedo.

La zona templada húmeda.

La zona templada subhúmeda.

La zona árida y semiárida, y

La zona fría.

Además de las zonas de aguas continentales (ríos, lagos y pantanos) y la zona costera, franja de transición entre las masas continentales y los océanos (ibid.1997).

Para las sociedades que habitaron y habitan en el territorio mexicano, cada zona ecológica constituye un escenario determinado en donde tienen lugar los procesos de apropiación de los elementos de la naturaleza. Cada zona proporciona recursos naturales bióticos, energéticos, minerales, o bien determina el tipo de cultivo agrícola. Este proceso de apropiación tiene una doble dimensión una en cuanto a la apropiación de los recursos naturales, que tiene que ver con la producción de bienes, (agricultura, pesca, domesticación de animales, extracción y forestería) y el otro como apropiación intelectual, en cuanto a producción de símbolos (mitos, conocimientos, ideas, cosmovisión, percepciones). El resultado final de esta doble interrelación con la naturaleza, es la gran variedad de culturas que han existido y existen en nuestro país.

Como ya mencionamos las culturas indígenas de México son el resultado de la adaptación a los diferentes ámbitos naturales, es tan íntima la relación entre culturas y los diferentes ámbitos naturales que es posible hacer una clasificación de los grupos culturales a partir de las diferentes regiones naturales donde se ubican.

Así pues hablar de los grupos culturales asentados en la selva correspondiente a la porción tropical cálido-húmeda del país, nos hace situar a los *huastecos* en San Luís Potosí, los *totonacos* de Veracruz, los *chinantecos* de Oaxaca y los *lacandones* de Chiapas, en la porción tropical cálido-subhúmeda se encuentran los *mayas* de la península de Yucatán. En las regiones montañosas de nuestro

país hay más de una decena de grupos indígenas entre los que destacan los *tarahumaras* de la Sierra Madre Occidental, en Chihuahua y los *tzeltalez* y *tzotziles* de los Altos de Chiapas.

En cuanto a los grandes cuerpos de agua podemos hacer una distinción entre las culturas del pantano en donde situamos al grupo cultural de los *chontales* en Tabasco y a las culturas de los lagos identificada una de ellas por los *purépechas* en el lago de Pátzcuaro de Michoacán. Las costas de México también han atestiguado la existencia de grupos indígenas como los *huaves* en Oaxaca, los *seris* en Sonora que han utilizado los recursos naturales costeros y de las lagunas costeras. En el Altiplano de Central encontramos otra gran gama de grupos culturales, los *mazahuas* del estado de México, y *zapotecos* del valle de Oaxaca. En las tierras áridas de México aún persisten grupos como los *pimas*, *kikapúes*, *pápagos* y *otomíes* distribuidos al norte y centro norte del país. (Toledo, 2004). Esto solo es un ejemplo de los muchos grupos distribuidos en los diferentes ecosistemas de nuestro país los cuales se hayan integrados a su entorno geográfico y viviendo en gran parte de él.

Identificamos por lo tanto que cada grupo mantiene una estrecha relación con su entorno, y se considera que el conocimiento tradicional de los recursos naturales forman parte de un conjunto más amplio, que es parte del patrimonio cultural mexicano, este conjunto los forman los conocimientos que los grupos tiene de la flora y la fauna, los suelos. Los fenómenos meteorológicos, los procesos ecológicos y de los usos y propiedades de los recursos naturales y su manejo, otro aspecto son los sistemas, valores y costumbres que fluyen o determinan las reglas de comportamiento frente a la naturaleza y las formas de gestión del territorio y los recursos naturales. Esto tiene que ver con aspectos éticos y jurídicos y también ideológicos, de las culturas tradicionales.

También los grupos conocen y establecen técnicas de producción agrícola, ganadera, forestal, cinegética o pesquera, principalmente en ambientes considerados convencionales, marginales, tales como las montañas, selvas, humedales y zonas áridas. La variedad de plantas cultivadas y de animales

adaptadas a la producción en los ambientes marginales ya señalados, se trata de la biodiversidad producto de la manipulación de la genética y reproducción de plantas y animales

En resumen el entorno natural de cada pueblo es aprovechado como espacio esencial para la actividad agrícola, para la extracción de recursos naturales, como materia prima para la elaboración de artesanías y en la obtención de alimentos para su sustento, así mismo el entorno natural es integrado a sus ritos, cantos, mitos y forma parte de la visión que tiene del mundo. En este momento no podríamos concebir a un grupo indígena fuera de su entorno natural, ya que su existencia y permanencia depende en gran parte del cuidado, manejo y aprovechamiento de dicho entorno.

Por lo que bajo este conocimiento en este momento sería imposible salvaguardar y proteger el patrimonio natural del país si no cuidamos, protegemos y respetamos el patrimonio cultural existente en el territorio mexicano.

Turismo Sustentable

Según La Organización Mundial del Turismo, el Turismo Sustentable son todas aquellas actividades turísticas respetuosas con el medio natural, cultural y social, así como con los valores de una comunidad, que permite disfrutar de un positivo intercambio de experiencias entre residentes y visitantes, donde la relación entre turista y comunidad es justa y los beneficios de la actividad es repartida de forma equitativa entre los miembros del grupo, y donde los visitantes tienen una actitud verdaderamente participativa en su experiencia de viaje . (OMT 2004).

Los principios de sustentabilidad se refieren a los aspectos ambientales, económicos y socioculturales, habiéndose de establecer un equilibrio adecuado entre las tres dimensiones para garantizar su sustentabilidad a largo plazo.

Por lo que el turismo sustentable debe:

Dar un uso óptimo a los recursos ambientales, que son un elemento fundamental del desarrollo turístico, manteniendo los procesos ecológicos esenciales y ayudando a conservar los recursos naturales y la diversidad biológica.

Respetar la autenticidad sociocultural de las comunidades anfitrionas, conservar sus activos culturales arquitectónicos, los valores tradicionales y contribuir al entendimiento y a la tolerancia intercultural.

Por último, el asegurar actividades económicas visibles a largo plazo, que reporten a los agentes los beneficios socioeconómicos y la obtención de ingresos y servicios sociales para las comunidades anfitrionas, y que contribuyan a la reducción de la pobreza. (Jardel y Benz, 2004)

Muchos destinos atractivos para el ecoturismo en el mundo se sitúan en zonas habitadas por pueblos indígenas, estas regiones naturales son el hábitat de comunidades de las que dependen para obtener sus alimentos, materiales de construcción y medicinas, actividades íntimamente relacionadas con las unidades productivas primarias. En México ocurre la misma situación, a razón de la ubicación de nuestro país en el globo terráqueo contamos con una biodiversidad especial y una gama de paisajes naturales atractivos para la industria turística. Si una comunidad indígena bien organizada promueve su entorno natural como un atractivo turístico esta se puede beneficiarse de forma económica logrando una situación sustentable siempre y cuando el atractivo natural sea manejado y protegido por los habitantes de la región, y ofreciendo una gama de servicios y logrando un intercambio sociocultural.

El ecoturismo ofrece una alternativa económica sostenible y una posibilidad de generar ingresos sin destruir ni afectar el medio ambiente, pero para que el ecoturismo sea efectivamente viable, las comunidades deben participar en la ordenación de esta actividad y obtener de ella un beneficio colectivo. El desarrollo sostenible describe un modelo, de tal forma que como ha sido conceptualizado, satisface las necesidades de las generaciones del presente, sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras para cubrir las propias.

Las actividades de las pequeñas empresas turísticas de ejidos y comunidades, pretenden revertir la tendencia del turismo masivo, mediante la promoción de las actividades culturales cotidianas de los pueblos y sus costumbres, motivo de interés para el visitante y de recuperación y revaloración de su propia tradición para la comunidad.

Otro punto es que los pueblos indígenas y otras comunidades locales deben disfrutar completamente de sus derechos, tanto individuales como colectivos, y de su libertad sin prejuicios ni discriminación, incluyendo el derecho a rechazar o aceptar el turismo. También se deben fortalecer las capacidades de las comunidades indígenas sobre la base de adaptación e intercambio de experiencias tradicionales, conocimientos y gestión de recursos.

Muchos proyectos se han derivado del concepto de crecimiento y desarrollo sustentable de las comunidades a través de la práctica del ecoturismo. La Comisión nacional para el desarrollo de los pueblos indígenas a publicado "La Guía para las mejores prácticas de ecoturismo en áreas protegidas", su publicación en México se realiza gracias a un convenio entre la CDI y PROARCAS (Programa Ambiental Regional para Centro América) en virtud del cual la distribución de este libro es gratuita.

Existe una gran variedad de lugares naturales protegidos y promocionados por diversos grupos indígenas y comunidades mestizas, un ejemplo muy conocido corresponde a la promoción turística que se hace de los santuarios de la mariposa monarca decretados como la Reserva Especial de la Mariposa Monarca (REMM) ubicada en áreas del estado de Michoacán y México.

Sin embargo ya son muchos los atractivos naturales en nuestro país promovidos por grupos indígenas y comunidades rurales y que han tenido éxito en su empresa, podemos mencionar por el momento el Centro ecoturístico Amatitlan, Zongolica, Veracruz localidad nahuatl conformada en una sociedad civil de donde se deriva el Gupo Amatitlan A:C. con la finalidad de proteger su entorno de bosque tropical, ante la amenaza de ser fraccionado. El grupo pidió asesoría a diferentes

instancias gubernamentales, y gracias a la asesoría recibida en el año 2000 se concretó el proyecto ecoturístico “la Quinta”, en este lugar además de tener los servicios necesarios para satisfacer las necesidades de un reducido grupo de turistas como agua, luz, cabañas, comida típica de región, platillos familiares además de dulces tradicionales, etc. Se imparten una serie de prácticas y pláticas de diferentes tópicos relacionados con la ecología. Se ofrecen paseos guiados por la zona, y una visita al vivero forestal y su área de lombricomposta, se puede realizar también molienda de caña de forma tradicional, así como muchas actividades más relacionadas con el campo y la producción de alimentos y cuidado de animales (CDI 2006).

Otro ejemplo de turismo sustentable lo encontramos en Veracruz con el Corredor Ecoturístico Ruta del Cangrejo Azul en donde participan una serie de comunidades rurales como Pajapan, Peña Hermosa, Playa Linda, Jicala y el Pescador donde conjuntamente muestran las bellezas naturales, gastronómicas y artesanales de esta parte de la costa de Veracruz.

Existen así mismo proyectos ecoturísticos en otras regiones en donde participan las comunidades indígena, como en la isla Yunuén en el lago de Pátzcuaro, Michoacán, donde encontramos un paisaje siempre verde con construcciones típicas de la región purépecha. La comunidad indígena administra un conjunto de 6 cabañas de madera con todos los servicios, promueve recorridos en lancha, tendido de redes y pesca tradicional, muestran también una serie de características culturales como vestidos regionales, gastronomía típica, productos artesanales.

Otro grupo indígena que participa en la actividad de turismo sustentable son los rarárumis, con el manejo del Hostal Otéviachi y el hostal Guitayvo en Chihuahua, ubicados en el paraje de Oteviacchi, del ejido de San Alonso del municipio de Urique en la parte alta de Batopilas, los hostales están uno frente al otro y fueron construido con materiales pétreos y madera de la región por los mismos rarárumis y cuentan con todos los servicios. Se realizan recorridos diversos por la barranca de Urique, y sus miradores para observar el río del mismo nombre, bosques y

barrancas. Se visita una huerta de manzanas y se dan a conocer aspectos típicos de la cultura rarámuri, (tarahumaras).

En la Sierra Norte de Oaxaca se encuentra uno de los ejemplos más sobresalientes de organización social comunitaria en México. Localizada a 60 km de Oaxaca hacia el noreste encontramos 29 hectáreas de bosques y montañas que ofrecen la oportunidad de disfrutar la naturaleza y conocer de cerca la vida rural comunitaria de ocho poblaciones serranas enclavadas en un territorio comunal, organizadas para ofrecer una serie de actividades, como recorridos por los bosques de pino-encinos, reconocimiento de diversos tipos de vegetación de la región, áreas subalpinas, comunidades arriba de los 3000 msnm cubiertas por nubes, templos coloniales del siglo XVIII, observación astronómica, experiencias culturales como el uso de temazcal, talleres artesanales y conocimiento de la gastronomía de la región serrana.

En la región de la sierra de Ixtlán de Juárez a solo 61 km de la capital, y considerada dentro de las 17 zonas con mayor biodiversidad en el mundo, los zapotecos con un área de 19,500 hectáreas de montañas, valles, peñas, cavernas, llanuras, ríos, arroyos y manantiales, ofrecen visitas guiadas por jóvenes en donde mientras realizan el recorrido explican la historia del lugar y narran leyendas ancestrales, Este grupo genera una ganancia la cual es repartida entre los miembros de dicha organización creando una alternativa nueva de trabajo para generar recursos de manera sustentable.

Así podríamos seguir hablando de Arareko, en Chihuahua organización rarámuri; La isla de Soyaltepec en Oaxaca manejada por la comunidad mazateca; Taselotzin, en Cuetzalan Veracruz, organización formada por mujeres oriundas de la zona norte del estado de Puebla; Welib-Há en Chiapas, localizado en el ejido La Cascada en el municipio de Palenque en donde se pueden apreciar atractivos naturales, una cascada, grutas, pintura rupestre; Misol-Há; Chiapas cascada de más de 30 metros de altura, flores y vegetación tropical; Ara Macao; Chiapas lugar donde vive la guacamaya Ara Macao , sociedad cooperativa organizada para realizar visita a la zona lacandona por el río Lacantú en donde es posible observar

diversas especies de flora y fauna; Maruata 2000, Michoacán, zona costera de hermosa belleza en donde los habitantes cambiaron su actividad económica basada en la venta de tortuga marina por la de turismo sustentable protegiendo y preservando la vida marina y haciendo de este atractivo natural una actividad sustentable.

Estos son solo algunos ejemplos en donde queda plasmado, como las comunidades indígenas y rurales pueden bajo una organización comunal bien estructurada aprovechar de manera sustentable el medio ambiente que tanto respetan, protegen y del cual viven, logrando que persistan sus tradiciones culturales .

Bibliografía

Toledo M. Víctor (2004). La diversidad ecológica de México en El Patrimonio Nacional de México. Coordinación Enrique Flores Cano, Biblioteca México, D.F. FCE.

Fardel J. Enrique, Benz F. Bruce (2004). El conocimiento Tradicional en El Patrimonio Nacional de México, coordinación Enrique Flores Cano, Biblioteca México, D.F. FCE
CDI 1996 – 2006 Monografía de los Pueblos indígenas de México
INI, CDI 1997– 2006 México D.F.

Comisión Nacional para el desarrollo de los pueblos indígenas www.cdi.gob.mx

Mensaje del Director General de la UNESCO, el Sr. Koichiro.

www.unescomexico.org/el-agua/Mensaje-Medio-Ambiente.pdf

El Colegio de Michoacán, A.C.

www.colmich.edu.mx/

Turismo alternativo en zonas indígenas

www.cdi.gob.mx/ecoturismo

Regiones indígenas de México

www.cdi.gob.mx.ini.perfiles/nacionales/02_ubicación.html

Sobre los autores

Marcelino Castillo Nechar

Doctor en Ciencias Políticas y Sociales por el Centro de Investigaciones en Docencia y Humanidades del Estado de Morelos. Maestro en Investigación Turística y Licenciado en Turismo por la UAEM, así como también especialista en Estrategias Psicopedagógicas por la Universidad La Salle.

Ha sido Director de Relaciones Públicas de la Empresa Mercadológica Editur, Director de Investigación Cultural de la UAEM, actualmente es Coordinador de Investigación y Posgrado del Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM.

Distinguido con el premio Nacional a la excelencia en Investigación Turística por la Fundación Miguel Alemán, es perfil PROMEP desde el 2002 y miembro del Sistema Nacional de Investigadores Nivel 1.

Participado en diversos proyectos de investigación con temas sobre política turística, ha publicado diversos artículos científicos en revistas de corte nacional como internacional.

Actualmente es responsable de la línea de investigación: Estudios socioculturales del Turismo, de la Facultad de Turismo y Gastronomía, donde es profesor investigador de Tiempo completo desde 1987.

Andrés López Ojeda

Doctor en Ciencias Antropológicas por la Universidad Autónoma Metropolitana, actualmente es Profesor-Investigador de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM.

Participó activamente como Integrante de la Comisión de selección del Programa de Fomento a Proyectos y Coinversiones Culturales en el área de Estudio Culturales para los años 2009 y 2010 (FONCA-CONACULTA), además es Tutor del Posgrado Virtual en Políticas Culturales y Gestión Cultural (UAM-oei-cnart) E INTEGRANTE DE LA Secretaría Técnica de la Fundación Cultural de la ciudad de México.

Graciela Cruz Jiménez

Doctora en Ciencias Sociales por El Colegio Mexiquense A.C., licenciada y Maestra en Turismo, Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMéx). Profesora investigadora de tiempo completo Facultad de Turismo y Gastronomía, UAEMéx, integrante del Cuerpo Académico Consolidado "Estudios Turísticos". Línea de Investigación en Estudios Ambientales del Turismo, con énfasis en turismo sustentable, desarrollo local y redes de política pública. Directora-editorial de la revista electrónica (Indizada) El Periplo Sustentable (www.psus.uaemex.mx). Perfil deseable PROMEP.

Responsable de proyectos de investigación Conacyt y Promep. Publicaciones recientes: Artículos: "Turismo y sustentabilidad; la complejidad del proceso decisorio en San Miguel Almaya", Revista Raximhai. 2010. "Análisis del aprovechamiento turístico del parque estatal Sierra de Tepetzotlán, México desde la perspectiva de la sustentabilidad". El Periplo sustentable, núm. 19. 2010. "Redes de política pública y turismo en San Miguel Almaya ¿Promotoras o limitantes del desarrollo local?" Revista Estudios y perspectivas en Turismo. 2010. Capítulos de libro: "Turismo rural, política ambiental y redes de política pública en la Reserva de la Biosfera de la Mariposa Monarca", en *Turismo Rural e Desenvolvimento Sustentável*. 2010, "Las perspectivas del desarrollo e innovación de la producción artesanal cerámica en Santa María Chichedá desde los testimonios de la vida de los artesanos". *Las regiones de México ante la crisis actual: impactos, retos y perspectivas*. 2009 Correo electrónico: gracicj@hotmail.com.

Rocío Del Carmen Serrano Barquín

Profesora-investigadora de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEMex. Geógrafa (1981), maestra en Planeación Urbana y Regional (1993) y doctora en Ciencias Ambientales (2006). Línea de investigación: Turismo, Sustentabilidad y Desarrollo local. Docente de la UAEMex desde 1975 en los niveles medio superior, superior y posgrado. Autora y coautora de programas de estudio y colaboradora en planes de estudio. Directora fundadora de la revista electrónica *El Periplo Sustentable*. Miembro del Sistema Nacional de Investigadores (SNI) nivel 1. Ponente y conferencista en más de 100 eventos académicos nacionales e internacionales. Autora y coautora de ponencias, artículos científicos, capítulos de libro y libros. Responsable y colaboradora en más de 13 proyectos de investigación financiados por la propia universidad, la Secretaría de Educación Pública y el CONACYT; los proyectos vigentes son "Desarrollo sustentable en el

sector hotelero: Caso Cancún- Valle de Bravo", "Caracterización de las condiciones ambientales y turísticas en el Monte Tláloc, Texcoco, México" y "Turismo armónico y desarrollo local".

Lilia Zizumbo Villarreal

Profesora e investigadora de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México. Obtuvo el grado de Doctora en Sociología en la Universidad Nacional Autónoma de México. Los intereses de la Profesora Zizumbo se centran en el estudio de la sociología del turismo, el desarrollo local y la economía social de las comunidades rurales. Autora de Turismo y Vida Cotidiana, y co-editora de investigación Turística, A media Legua, Turismo Rural y Desarrollo Sustentable y Espoleando la Esperanza. Ha publicado capítulos de libros en Desarrollo Turístico y Sustentabilidad, Cultura y Turismo entre otros. Así como, diversos artículos en revistas especializadas, como Ollín (Revista de Turismo de la UAEM), Cuadernos de Michoacán, , Convergencia, Estudios y Perspectivas en Turismo, Revista Iberoamericana de Economía Ecológica, Revista Gestión Turística.

Patricia Ríos Santillán

Ingeniero industrial egresada de la UPIICSA (Unidad Profesional Interdisciplinaria de Ingeniería, Ciencias Sociales y Administrativas) del Instituto Politécnico Nacional. Cuenta con una maestría en Habilidades Directivas con especialidad en Calidad por parte de la Universidad Tecnológica de México.

En su experiencia docente ha impartido diversas asignaturas a nivel licenciatura en las áreas de administración y matemáticas, en instituciones como: la Universidad del Claustro de Sor Juana, la Universidad del Tepeyac, la Universidad Tecnológica de México. Con diecisiete años de experiencia docente, los últimos seis ha colaborado en la Universidad del Claustro de Sor Juana en la Licenciatura en Gastronomía en el área de Administración, destacando su participación en el Seminario de Tesis y en la maestría en Planificación y Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas impartiendo la asignatura de Mecanismos para la toma de decisiones.

Con veinte años de experiencia profesional ha prestado sus servicios en diferentes empresas, tanto en el área de producción como en el área administrativa. Actualmente forma parte de una empresa consultora, como consultor en: Calidad,

Sistemas de Calidad, Gestión de procesos y Seguridad e Higiene en el Trabajo especializándose los últimos años en restaurantes. Además funge como verificador y evaluador interno en el proceso de certificación de la norma laboral en Consultoría General para la misma empresa.

Denise Costes

Licenciada en Administración de Empresas con Maestría en Ciencias de la Educación y Maestría en Formación Permanente. Tiene experiencia de 25 años en el sector turístico. En la parte empresarial se desempeñó como gerente de la Asociación de Hoteles y Restaurantes del Estado de Puebla, gerente operativo del Restaurante-Bar Chesa Veglia, y como director de mercadotecnia de la editorial Nobleza Histórica de Puebla.

En el sector académico ha impartido clases en la Universidad de las Américas Puebla y ha trabajado durante 18 años en el Instituto Culinario de México como Director Académico, Subdirector, Director de Planeación y actualmente como Director de Relaciones Institucionales. Otros cargos relacionados: Consejero, Presidente y actualmente vocal de vigilancia del Consejo Ciudadano de Turismo de Puebla; Consejero del Consejo Interno de Cultura; Coordinador de la Comisión de Información y Estadística del Capítulo México de CONPEHT (Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo); Coordinador de la Comisión de promoción y publicidad del producto turístico y gastronómico de CONPEHT Capítulo México; Tesorero de CONPEHT a nivel Internacional; Par Evaluador del Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística (CONAET); Miembro Fundador y Tesorero de Slow Food Puebla Gastronómica; Miembro de la Comisión de Turismo de Coparmex Puebla.

Felipe Carlos Viesca González

Doctor en Administración por el ITESM Campus Ciudad de México, Maestro en Estadística por el Colegio de Posgraduados e Ingeniero Agrónomo con especialidad en Fitotecnia por la Universidad Autónoma de Capingo.

Actualmente Profesor-Investigador de Tiempo Completo en la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM, con línea de investigación en Patrimonio Gastronómico, Candidato a Investigador Nacional, sistema Nacional de Investigadores, 1989-1993, perfil PROMEP desde 2008.

Dentro de sus publicaciones destacan: *El impacto de la desecación de la laguna de Lerma en la gastronomía lacustre de San Pedro Tultepec de Quiroga, Estado de México*. El Periplo Sustentable, No. 21 Julio-Diciembre de 2011, *Tipificación parcial de embutidos tradicionales de la Ciudad de Toluca: chorizo verde*. Revista NACAMEH, Vol. 5, No. 1 2011. De igual manera ha participado en diversos seminarios, congresos y otros eventos como el de *Ambiente y patrimonio gastronómico del Alto Lerma: una opción para el desarrollo local*, Seminario de Cuerpos Académicos, en la Facultad de Planeación de la UAEM.

Mónica Pérez Sánchez

Egresada de la licenciatura en Administración de Recursos Turísticos con la especialidad terminal de Evaluación de Proyectos de Inversión.

Estudió en Fairfax County Public School. Virginia, Estados Unidos, entre los años 2003 - 2004 la especialidad de Human Resource Management (Dirección de Recursos Humanos).

Obtuvo por medio de Fundación Carolina beca internacional para estudiar en la Universidad de Alicante. España. En el lapso 2004 - 2005 obtenido el grado de Master en Dirección y Gestión Turística.

Actualmente busca el grado de la maestría en Mercadotecnia Turística que inició en octubre 2007 en la Universidad de La Salle, Bajío. Ubicada en la ciudad de León, Guanajuato.

Desde marzo 2006 es profesor de tiempo completo de la Universidad de Guanajuato, impartiendo su carga docente en la Licenciatura de Administración de Recursos Turísticos, llevando a cabo actividades de extensión e investigación, donde adicionalmente cubre una gran cantidad de actividades administrativas, con encomiendas y nombramientos en los cuales se le ha invitado a participar tales como: Coordinadora de la Licenciatura de Administración de Recursos Turísticos desde Agosto 2006 a Diciembre 2008 y, ahora Coordinadora General de Docencia desde mayo 2009 a la fecha, y su participación en diversas comisiones dedicadas al quehacer universitario. Continúa participando en proyectos de investigación y trabajos de colaboración con pares académicos, cuyos resultados son expuestos en diversos foros a nivel nacional e internacional, además de ser líder desde 2008 del Cuerpo Académico de Turismo, Patrimonio Cultural y Sustentabilidad

Walter Daniel Cisneros Mújica

Doctorante en Administración por la Universidad Autónoma de Querétaro. Maestro en Dirección y Gestión Turística, Universidad de Alicante, España. Con un Diplomado en Sustentabilidad y Desarrollo por la Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Xochimilco. Profesor Investigador en la Universidad de Guanajuato dentro de la División de Ciencias Económico – Administrativas y adscrito al Departamento de Gestión y Dirección de Empresas. Miembro colaborador del Cuerpo Académico de Turismo, Patrimonio Cultural y Desarrollo Sustentable. Su experiencia como investigador se enfoca hacia la gestión turística, el análisis de organizaciones del sector turístico y la cultura organizacional a partir de la conformación de la identidad y las redes de acción colectiva. Se ha presentado en diversos foros académicos nacionales e internacionales como ponente para discutir el desarrollo del turismo idiomático en Guanajuato como una alternativa económica en la entidad; el lado cultural del patrimonio gastronómico mexicano; Sustentabilidad turística y sus afectaciones medioambientales, la Gastronomía a través de la Sustentabilidad entre otros temas. Cuenta con estancias de estudio de inglés para negocios en la Universidad de Queens, Canadá y la Universidad de Washington, Seattle, Estados Unidos.

Rubén Granados-Flores

Licenciado en Gastronomía. Egresado de la Escuela Profesional de Gastronomía del Instituto Universitario del Estado de México. Su interés en la investigación se dirige al estudio de la cultura alimentaria de las comunidades indígenas y campesinas del Estado de México. Autor del artículo “Alimentación tradicional y adaptación al mercado en San Francisco Oxtotilpan, México” Culinaria, Revista virtual especializada en Gastronomía, Nueva Época, No. 1, enero - junio 2011, Universidad Autónoma del Estado de México. PP. 51 – 74. E-mail: ruben.granados27@gmail.com

Carlos Pérez-Ramírez

Maestro en Ciencias Ambientales por la Universidad Autónoma del Estado de México, docente de las Facultades de Turismo y Gastronomía, así como Planeación Urbana y Regional en la misma institución. Ha estudiado el desarrollo

de la actividad turística en el medio rural, desde las perspectivas del desarrollo local, capital social y acción colectiva. E-mail: caperezr@uaemex.mx

Karina Ochoa Leyva

Licenciada en Administración Turística por la Universidad de Occidente.

Estudiante de la Maestría en Ciencias Sociales con énfasis en Estudios Regionales, en la Universidad Autónoma de Sinaloa unidad Mazatlán.

Becaria por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología 2010-2012.

Estancia de Verano Científico Programa DELFIN "Manejo de la imagen turística de Acapulco y su valoración a través del monitoreo de su desempeño" Universidad Autónoma de Guerrero, a cargo del Dr. Hernando Avilés Pineda, Acapulco Guerrero Junio- Agosto 2008.

Ponencia sobre la estancia en el Congreso Nacional XIII Verano de la Investigación Científica del Pacífico, Mazatlán, Sinaloa 27-29 agosto 2008.

Asistente de Investigación Turística, Cuerpo Académico de Análisis y Desarrollo Regional Universidad de Occidente unidad Mazatlán 27 abril- 27 junio 2009.

Estancia de Verano Científico 2009 Programa DELFIN y AMC "Relación del turismo con las vacaciones remuneradas" El Colegio de Jalisco, a cargo de la Dra. Estrellita García Fernández, Zapopan Jalisco Junio- Agosto 2009.

Ponencia sobre la estancia en el Congreso Nacional XIV Verano de la Investigación Científica del Pacífico Nuevo Vallarta, Nayarit 26-28 agosto 2009.

Becaria por Consejo Estatal de Ciencia y Tecnología del Estado de Sinaloa para la Estancia XIII Verano de la Investigación Científica del Pacífico, Junio 2008.

Becaria Academia Mexicana de Ciencias para la Estancia del XIX Verano de la Investigación Científica.

Becaria por el Programa Nacional de Becas para la Educación Superior para trámites del Título y Cédula Profesional Febrero 2010.

Arturo Santamaría Gómez

Doctor en Sociología por la Universidad Autónoma de México

Profesor e Investigador de Tiempo Completo en la Universidad Autónoma de Sinaloa México, desde 1982.

Miembro del Sistema Nacional de Investigadores, nivel 1.

Autor de 7 libros sobre estudios migratorios y 4 sobre estudios turísticos: *El nacimiento del turismo en Mazatlán, Del alba al anochecer. El turismo en Mazatlán (1972-2004), Estudio comparativo de playas: Cancún, Acapulco, Los Cabos y Mazatlán (en coautoría), Naci de aquí muy lejos. Turistas y vecinos del centro histórico de Mazatlán (en coautoría) y El culto a las reinas y el poder de la belleza en Mazatlán.*

Autor de 15 artículos sobre migración y turismo en revistas especializadas.

Ma. Dolores Campuzano Barrera

Licenciada en Diseño Gráfico egresada desde el 97 de la Universidad Iberoamericana.

Docente desde el 2004 en la Universidad del Valle de Toluca impartiendo diferentes materias dentro de la Licenciatura en Diseño Gráfico Docente desde el 2003 de la Facultad de Arquitectura y Diseño impartiendo, dentro de la Licenciatura en Diseño Gráfico, unidades de aprendizaje textiles y unidades básicas como Diseño Básico, Conceptualización del diseño, Diseño Editorial, entre otras. Coordinadora de la Jefatura de Licenciatura en Diseño Gráfico en el 2009 y actualmente auxiliar en la Subdirección Académica de dicha Facultad.

Profesionalmente desarrollo de proyectos textiles, diseñadora, colaboradora en proyectos de mercadotecnia para el Gobierno del Estado de México y realizando proyectos como *freelance* principalmente de identidad visual para diversas empresas en el Estado.

Lugar de Adscripción: Facultad de Arquitectura y Diseño

Claudia Villegas Marín

Lic. en ingeniera industrial, egresada del Instituto Politécnico Nacional UPIICSA en el 2000.

Laborando desde 1998 en la industria textil, en diferentes empresas, tales como Skinny de México, Grupo Industrial Creysi, Hilmex S.A de C.V.

Actualmente asesoro a micro empresas en cuestiones de producción, mejora continua, automatización, certificaciones, procedimientos, estándares y calidad, entre ellas, Amaranto Food, Acabados Faber y Plásticos Lilos.

Una de las actividades que más disfruto, es trabajar al lado de artesanos, tratando de mejorar su proceso, como en el caso de la comunidad de San Marcos Tlaxala, Ixtlahuaca. Dedicada a la producción de piñatas. Mi lugar de adscripción es la Facultad de Turismo y Gastronomía Desde 2003 imparto clases en la Facultad de Arquitectura y Diseño, recientemente me incorpore a la Facultad de Turismo y Gastronomía, en la licenciatura de Gastronomía, impartiendo la unidad de aprendizaje de Estadística descriptiva y Estadística aplicada a la Gastronomía.

Héctor Favila Cisneros

Antropología Social de formación por la Escuela Nacional de Antropología e Historia, donde también realizó sus estudios de postgrado obteniendo el grado de maestro y doctorado en Antropología Física. Participado y dirigido proyectos de investigación en materia etnográfica como de corte bioarqueológico. Participó en la creación de varios museos del Instituto Mexiquense de Cultura, así como también en de la Universidad Autónoma del Estado de México. Autor de diversos artículos en revistas especializadas sobre temas relacionados a la etnografía y bioarqueología. En el 2005 se hizo acreedor al premio nacional a la mejor tesis de maestría en Antropología Física “Javier Romero Molina”, en su edición 2004 que otorga el Instituto Nacional de Antropología e Historia y el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. Actualmente forma parte del Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM, donde es Profesor Investigador de Tiempo Completo. Es miembro del Sistema Nacional de Investigadores (SNI).

Gastronomía y Turismo.

Diseño de indicadores, políticas y cultura,

editado por la Facultad de Turismo y Gastronomía
de la Universidad Autónoma del Estado de México.

Libro electrónico disponible en:

<http://www.uaemex.mx/Culinaria>

culinaria_uaemex@hotmail.com

GASTRONOMÍA Y TURISMO

DISEÑO DE INDICADORES, POLÍTICAS Y CULTURA

La presente obra, es resultado de los trabajos presentados en la convocatoria que realizaron la Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo (CONPEHT) Capítulo México y la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEM), a Investigadores, académicos, expertos, estudiantes de posgrado e interesados en la gastronomía y el turismo a participar en el Foro Nacional Gastronomía y Turismo: Diseño de indicadores y establecimiento de políticas, en noviembre de 2010 en las instalaciones de la UAEM. El propósito de este Foro fue reflexionar sobre la situación actual que guarda la investigación gastronómica y turística en México relativa a sus aspectos socioeconómicos, políticos y del diseño de indicadores que permita tomar decisiones para la difusión, proyección y planeación del turismo y la gastronomía como elementos para el desarrollo de comunidades poseedoras de patrimonios, así como para el diseño de productos gastronómico-turísticos novedosos para México.

