

MEMORIAS DEL IV FORO DE INVESTIGACIÓN TURÍSTICA: ESTUDIOS MULTIDISCIPLINARIOS DEL TURISMO

Abril 2019

Coordinadoras:
Ma. Del Carmen Rojas Nagano
Beatriz Iñiguez Ramirez





MEMORIAS DEL IV FORO DE INVESTIGACIÓN TURÍSTICA: ESTUDIOS MULTIDISCIPLINARIOS DEL TURISMO

Abril 2019

**Coordinadoras:
Ma. Del Carmen Rojas Nagano
Beatriz Iñiguez Ramirez**



COMITÉ REVISOR

Los capítulos que integran la obra han sido evaluados a través del método de pares ciegos, con el propósito de proporcionar solidez y calidad para el desarrollo de la investigación turística.

Se extiende un especial agradecimiento
a los integrantes del comité revisor:

Mtra. Ángela Cebollón Meza
Universidad Tecnológica de Cancún

Dra. Elena María Pérez Gonzalez
Universidad Europea (España)

Dra. Elisa Guillen Arguelles
Instituto Tecnológico de Cancún

Dra. Josefina Aguilar Leo
Instituto Tecnológico de Chetumal

Mtra. María Teresa García Mora
Universidad Tecnológica de Cancún

Mtra. Silvia del Carmen Barbosa Polanco
Universidad Intercultural Maya de Quintana Roo

Mtra. Verónica Méndez Ramirez
Universidad Tecnológica de Cancún



4° Foro de Investigación Turística: Estudios Multidisciplinarios del Turismo

María del Carmen Rojas Nagano

Profesora de tiempo completo
Universidad Tecnológica de Cancún
crojas@utcancun.edu.mx

Beatriz Iñiguez Ramirez

Profesora de tiempo completo
Universidad Tecnológica de Cancún
biniguez@utcancun.edu.mx

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE CANCÚN
Carretera Cancún – aeropuerto M. 5 L. 1 SMZA 299,
CANCÚN, QUINTANA ROO, MÉXICO. 77565

HECHO EN QUINTANA ROO

ISBN: 9781080828388
formato digital e impreso

EDICIÓN PARA LIBRO DIGITAL

Luis Antonio González Silva / Plumas Negras Editorial

PRIMERA EDICIÓN

**D. R. © PROFESORES INVESTIGADORES,
AUTORES Y COAUTORES DENTRO DE ESTA PUBLICACIÓN.**

Se prohíben la reproducción total o parcial de esta obra y su transmisión por cualquier medio, actual o futuro, sin el consentimiento expreso por escrito del titular del derecho. La composición de interiores y el diseño de cubierta son propiedad de los coordinadores de esta publicación, junto con los profesores investigadores, como también de los coautores de esta publicación.



CONTENIDO

1. FOMENTO A LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA DE PUERTO MORELOS EN QUINTANA ROO 11

Luis David Balderas Domínguez

Mtra. Laura de Guadalupe Vázquez Paz

Mtra. Yolanda Daza Roldán

2. DIFUSIÓN DEL PATRIMONIO CULINARIO DE QUINTANA ROO A TRAVÉS DE LAS REDES SOCIALES 29

T.S.U Itzel Alexia López Cigarroa

T.S.U Erlin Martin Matos Chulim

T.S.U Adrián Reyes Esquivel

3. ACTITUDES AMBIENTALES DE LA SOCIEDAD HACIA EL APROVECHAMIENTO TURÍSTICO SUSTENTABLE DE LA LAGUNA DE TÉRMINOS..... 53

Ivonne Lizeth Dufau Arjona

Dr. Alfredo Tapia Carreto

Dr. Romano G. Segrado Pavón

4. PROPUESTA METODOLÓGICA PARA INCREMENTAR LA PRODUCTIVIDAD EN LAS ORGANIZACIONES TURÍSTICAS, MEDIANTE TÉCNICAS DE MEDICINA TRADICIONAL CHINA: QI GONG63

Ma. Del Carmen Rojas Nagano

Héctor Gonzalez Márquez

Leonel Emilio Pérez Moo

5. REANDAR EL CAMINO, CAMBIO REGIONAL Y SUS EFECTOS EN LAS SOCIEDADES URBANAS EN LA REGIÓN DE QUERÉTARO, MÉXICO79

Gaspar Real Cabello

Marja T. González Juárez

Rodrigo Sánchez García

6. LA ALIMENTACIÓN EN TORNO AL CAMINO REAL DE TIERRA ADENTRO, METODOLOGÍA, PRÁCTICA Y PERSPECTIVA PARA EL DESARROLLO REGIONAL.....89

Marja T. González Juárez

Rodrigo Sánchez García

Gaspar Real Cabello

**MEMORIAS
DEL IV FORO
DE INVESTIGACIÓN
TURÍSTICA:
ESTUDIOS
MULTIDISCIPLINARIOS
DEL TURISMO**

1. FOMENTO A LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA DE PUERTO MORELOS EN QUINTANA ROO

Luis David Balderas Domínguez

luis-david76@live.com.mx

Mtra. Laura de Guadalupe Vázquez Paz

lvazquez@utcancun.edu.mx

Mtra. Yolanda Daza Roldán

ydaza@utcancun.edu.mx

RESUMEN

Quintana Roo es uno de los destinos turísticos más importantes mundialmente en cuanto a sol y playa, pero conocer este estado va más allá del complejo turístico de Cancún, es también cultura, gastronomía y por supuesto sus zonas aledañas; un claro ejemplo es la zona costera localizada al norte, Puerto Morelos es uno de los 11 municipios que le conforman, está localizado entre Cancún y Playa del Carmen. Es también el principal puerto del estado al contar con aduana y, es mundialmente conocido por su arrecife, catalogado como el segundo más grande del mundo, la población local es el típico pueblo de pescadores, presenta una identidad propia que aglomera cultura, gastronomía típica y tradiciones ancestrales.

El propósito de esta investigación es fomentar la identidad gastronómica de Puerto Morelos a través de los turistas que visitan este lugar. Se aplica el método cuantitativo para poblaciones infinitas, con enfoque cualitativo para la descripción de las necesidades detectadas en los resultados preliminares de la investigación del Perfil y grado de satisfacción del turista que visita Puerto Morelos. Es importante la difusión de los resultados obtenidos, usos y costumbres de las familias en la zona costera del norte del estado para fortalecer el desarrollo comunitario. Se identifican recetas e ingredientes de la localidad, así como la aplicación de métodos y técnicas propias para la elaboración de los alimentos. Se recomienda a partir de los hallazgos realizar proyectos con el fin de promover e intensificar la identidad culinaria a través de turismo gastronómico.

Palabras Clave. Fomento, Identidad, Gastronomía, Turismo.

ABSTRACT

Quintana Roo is one of the most important tourist destinations worldwide in terms of sun and beach, but knowing this state goes beyond the tourist complex of Cancun, is also culture, gastronomy and of course its surrounding areas a clear example is the coastal area located to the north. Puerto Morelos is one of the 11 municipalities that make it up; it is located between Cancun and Playa del Carmen. It is also the main port of the State to have customs, and is known worldwide for its reef, listed as the second largest in the world, the local population is the typical fishing village, has its own identity that agglomerates culture, typical cuisine and ancestral traditions.

The purpose of this research is to promote the gastronomic identity of Puerto Morelos through the tourists that visit this place. The quantitative method for infinite populations is applied, with a qualitative approach for the description of the needs found. It is important to disseminate the results obtained, uses and customs of families in the coastal area of the north of the state to strengthen community development. Recipes and ingredients of the locality are identified, as well as the application of own methods and techniques for the elaboration of the food. It is recommended from the findings to carry out projects with the purpose of promoting and intensifying the culinary identity through gastronomic tourism.

Keywords. Promotion, Identity, Gastronomy, Tourism

INTRODUCCIÓN

Actualmente Puerto Morelos es uno de los destinos más frecuentado por la comunidad turística, en este documento se habla de los resultados obtenidos por medio de un sondeo realizado en los meses de julio y agosto del 2018, donde se exponen datos relevantes que definen al turista y sus necesidades, con lo cual se espera concientizar a la población local y al gobierno a generar proyectos que permitan la participación de la comunidad puerto morelenses en el desarrollo de establecimientos de gastronomía local a manera de propuesta para cubrir las necesidades de los visitantes, nacionales e internacionales, para lo cual se realizó una investigación practica y documental que permita crear mella en la sociedad.

De igual manera este documento refuerza la iniciativa presentada por el Presidente Enrique Peña Nieto de fomentar la gastronomía nacional (Grupo Formula, 2015) a partir de sus usos y costumbres, sabores y colores lo cual representan el esplendor de la nación mexicana, y de esta manera colaborar con la ardua labor que tiene el Conservatorio de la Cultura Gastronómica de México de preservarlos y documentarlos, este fue creado después del nombramiento dado por la UNESCO en el año 2010 a la gastronomía mexicana como patrimonio inmaterial de la humanidad (UNESCO, 2016)

PROBLEMÁTICA ACTUAL

Al Pensar en Quintana Roo lo primero que se viene en mente es la emblemática ciudad de Cancún con sus inigualables playas azul turquesa, sus discotecas y centros turísticos, que por fortuna o no, por ser un estado joven y en pleno desarrollo se ha consolidado como uno de los que más Producto Interno Bruto (PIB) aporta al país (Vazquez, 2017). A pesar de eso el recién nombrado municipio de Puerto Morelos, se ha convertido en uno de los destinos turísticos de más preferencia por los turistas, ya sea por la evasión de temperaturas más frías o por su atractivo natural, lo que ha desencadenado en el desarrollo de grandes complejos turísticos de participación extranjera, que a su vez han llevado a la adopción de nuevas técnicas y platillos culinarios, dejando en el olvido la identidad gastronómica del antiguo pueblo pesquero.

El objetivo de esta investigación es fomentar el patrimonio culinario de la zona costera del norte de Quintana Roo, de acuerdo con los datos preliminares obtenidos por medio de la investigación del “Perfil y grado de satisfacción del turista que visita Puerto Morelos y Holbox en la Península de Yucatán” y que de esta manera se puedan generar proyectos que promuevan el desarrollo turístico de la comunidad para la comunidad y así ofrecer a los visitantes la experiencia de conocer un pueblo pesquero que ha evolucionado para cubrir sus necesidades y expectativas.

JUSTIFICACIÓN

La globalización económica y la modernización en la que ha quedado inmersa la población de Quintana Roo (Cordova, J., & Garcia, A., 2013), ha propiciado un abandono o disminución del consumo de platillos tradicionales a favor de otras más comerciales, lo que se observa tanto en zonas urbanas como rurales.

A partir de la pérdida de los usos, costumbres y sabores de la gastronomía mexicana el presidente Enrique Peña Nieto, presentó la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional y firmó el Acuerdo que establece los ejes estratégicos de la misma (Grupo Formula, 2015)

Los ejes planteados en la misma se resumen en cuatro objetivos.

- Desarrollar y potenciar la oferta gastronómica del país como medio para promover la riqueza natural y cultural de México.
- Fomentar el turismo y generar el desarrollo económico local y regional a través de su oferta gastronómica.
- Fortalecer la cadena de valor productiva de la gastronomía mexicana en las cocinas tradicionales de México, con énfasis en recursos, productos, platillos y regiones emblemáticas y

- Promover integralmente la gastronomía mexicana como un atractivo turístico y cultural a nivel nacional e internacional (Gobierno Mexicano, 2015)

Actualmente Puerto Morelos cuenta con una gran afluencia de turistas, provocando una desmesurada pérdida de la identidad gastronómica en el proceso evolutivo de pueblo pesquero a municipio independiente.

De acuerdo con (Estilo, 2018) los restaurantes de Puerto Morelos son una verdadera delicia, la comida que viene del mar se disfruta más de día, de noche se puede elegir entre muchos restaurantes, cafés y loncherías ubicados alrededor de la plaza principal o a una corta distancia de la misma. Las opciones son variadas, se cuenta con menús de comida mexicana e internacional; cocina italiana, thai, parrilla argentina y uruguaya, cocina oriental y americana.

La gastronomía posee un alto impacto en cadenas de valor de 83 ramas económicas; genera 1.7 millones de empleos directos y 3.8 millones indirectos, dejando una gran derrama económica.

En esta investigación se encuentra la documentación a nivel de diagnóstico necesaria para analizar la identidad gastronómica propia del municipio de Puerto Morelos, la cual está conformada por una gastronomía ancestral, el atractivo natural y por supuesto la calidez de sus habitantes; de acuerdo con el perfil y los niveles de satisfacción del turista de esta región, busca ciertos atributos específicos, de entre los que destacan el binomio sol y playa, gastronomía local (típica/autóctona de la región), así como costumbres y tradiciones propias del destino.

Con estos datos es posible fomentar el turismo en la región por medio de los usos y costumbres gastronómicas del municipio, generando empleos para la población local y dejando una derrama económica para sus habitantes, ya que estos son sus propios representantes en esta materia, así se les permite a los puerto morelenses darse a conocer y desarrollarse sin volver ricos a los ricos, es decir que con un mayor número de negocios locales, la participación de grandes cadenas enfocadas en el rubro de la hospitalidad con participaciones extranjeras, quedarían al margen permitiendo permearse la riqueza en la población local.

MARCO CONTEXTUAL

El estado de Quintana Roo está situado en el oriente de la península de Yucatán limita al norte con el Golfo de México, al sur con Belice y Guatemala, al oeste con Campeche y noroeste con Yucatán y el mar caribe. (INEGI, 2015)

Puerto Morelos municipio de Quintana Roo, se encuentra en Lat. 20° 51'N Long. 86° 54'W., está situado al norte del Estado y se encuentra a 36 kilómetros al sur de Cancún, es un típico pueblo de pescadores mexicano, ubicado entre Cancún y Playa del Carmen. Es también el principal Puerto del Estado de Quintana Roo., y mundialmente conocido por su arrecife que

está catalogado como el segundo más extenso de todo el planeta. Es una de las principales atracciones de la zona, la cual atrae miles de turistas año con año.

De acuerdo con la (APIQROO) Puerto Morelos Tiene instalaciones portuarias para manejo de carga suelta y contenerizada de embarcaciones de altura con tráfico nacional e internacional. Su actividad pesquera es importante y cuenta con instalaciones para la industrialización de productos pesqueros, un Parque Industrial en vías de desarrollo y actualmente se construyen instalaciones turísticas, siendo el crecimiento de esta última industria una de las actividades más importantes. Su arrecife (declarado Parque Nacional) forma parte de la segunda barrera arrecifal más grande del mundo, y se encuentra a sólo 500 m de la playa. Ideal para buceo, windsurf y snorkel entre otras actividades marinas. Al sur de la entrada de la localidad se encuentra un jardín botánico (santuario de la selva maya) de 65 ha de extensión en el cual se puede disfrutar flora y fauna (mono araña, coatí) de la región, al norte de la entrada se encuentra un pequeño zoológico que alberga boas, ocelotes y como atractivo principal cocodrilos de todas las edades.

Por la geografía del entorno de Puerto Morelos (manglares y laguna arrecifal fósil), los asentamientos humanos han quedado divididos por la carretera federal 307. Al asentamiento ubicado en la costa y al oriente de la carretera federal se le conoce como el “Puerto” o “Antiguo Puerto Morelos”. El asentamiento inmediato al oriente de la carretera federal se conoce como “Colonia Pescadores” y cuenta con un estadio de usos múltiples, al asentamiento inmediato al poniente de la carretera federal se le conoce como “Colonia JOAQUIN ZETINA GAZCA”.

De acuerdo con él (INEGI, 2015) la población total de Puerto Morelos está constituida por 119 938 473 habitantes, de los cuales por cada 100 mujeres hay 94.4 hombres, es decir hay 6 716 554 mujeres y 113 221 919 hombres, distribuidos en la geografía conformada por las colonias Aldea Civitas, Joaquín Gasca, La nueva esperanza, Leona Vicario, Puerto Morelos, Residencial Alborada, Residencial Civitas, Residencial Regatta, Villas la playa y Villas Morelos 1.

MARCO TEÓRICO

En el año 2010, la comida mexicana fue la primera declarada patrimonio cultural inmaterial de la humanidad por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, 2016). Este reconocimiento contribuye a la notoriedad del patrimonio cultural inmaterial, fomentando al mismo tiempo la comprensión mutua y el respeto a nuestra identidad.

“Patrimonio Cultural Intangible se define como el conjunto de elementos sin sustancia física, o formas de conducta que procede de una cultura tradicional, popular o indígena; y el cual se transmite oralmente o mediante gestos y se modifica con el transcurso del tiempo a través de un proceso de recreación colectiva”. (UNESCO, 2010)

De acuerdo con (Escalante, 2010) la gastronomía de Quintana Roo se divide en tres rubros la maya, la fronteriza conlindante con Belice y que presenta una gran influencia inglesa y la de costas e islas, en este documento mencionaremos la gastronomía que es autoctona de las costas e islas del estado.

La ocupación hotelera del décimo primero municipio será mayor a la estatal que se espera sea de 88% y contribuirá a la derrama económica que para estas vacaciones está proyectada a nivel estatal en 726 millones de dólares de acuerdo con la Secretaría de Turismo (SEDETUR) de Quintana Roo. (Blanco, 2018)

En el artículo denominado “Descripción del patrimonio culinario de las islas de Quintana Roo Caso Isla Mujeres” donde se expone la gastronomía caribeña o de las costas e islas de Quintana Roo, la autora (Vazquez L. , 2016) menciona que los platillos que caracterizan estas regiones están constituidos por mariscos del día utilizados en platillos como el tikinxic, el ceviche, el pescado frito y el chilpachole, destacando ingredientes de la región como lo son la naranja agria, el achiote y el chile xcatic, entre muchos otros elementos gastronómicos endémicos.

La mencionada información es muy similar a la del artículo “Patrimonio Cultural e Intangible de la Zona Costera de Puerto Juárez de Almacenes a Desarrollo Turístico” donde hablan de la gastronomía de la zona costera según (Carrillo, J. y Vazquez, L., 2018) hay productos considerados como despojos para la pesca comercial, así como la elaboración de platillos como el ceviche de cuerito de caracol, ceviche de camarón roca, salpicón de cochinito y torito, buche de pescado encebollado o en salpicón que ya casi no se preparan para su consumo.

La satisfacción es el sentimiento resultante de la comparación de un desempeño obtenido con relación a las expectativas de una persona (Kotler, P.; Keller, K. L., 2006)

Esas expectativas son formadas e influenciadas por experiencias de compra anteriores, recomendaciones de amigos, otras fuentes de información, y promesas de los que participan de un determinado sistema turístico; incluyendo al propio gestor de la localidad. Así, la expectativa debe ser administrada para que sea suficiente para atraer al turista y evitar que sea inalcanzable.

(Berry, LL; Parasuraman, A., 1991) Aclaran que los consumidores poseen dos niveles de expectativas: el nivel deseado y el nivel adecuado. El primero se refiere a lo que le gustaría recibir; y el segundo refleja lo que es aceptable recibir. Se destaca que entre estos niveles, existe una zona de tolerancia.

De acuerdo con los autores (Berry, LL; Parasuraman, A., 1991) la zona de tolerancia varía de un consumidor a otro, y de una transacción a otra de un mismo consumidor, pues el nivel de expectativa es dinámico y depende de diversos factores, tales como necesidades individuales y experiencias anteriores.

Para poder identificar el perfil y el grado de satisfacción del turista que visita la península de Yucatán específicamente la ciudad de Puerto Morelos tomamos como guía la información

presentada en los artículos Future Traveller Tribes 2020 (Las tribus viajeras del mañana 2020), al future traveller tribes 2030 understanding tomorrow's traveller (futuras tribus de viaje 2030 entendiendo el viajero de mañana), realizada por Henley Centre Headlight Vision en colaboración con AMADEUS , en la que analizaron por medio de un estudio de mercado las características pictográficas de los viajeros, estableciendo cuatro grandes clanes denominados Mayores Activos, Clanes Mundiales, Profesionales Itinerantes, Ejecutivos Internacionales, segmentados de esta manera permite prever las necesidades del viajero del 2020 y en el 2030, en ambos son particularmente similares, hacen inferencias relativamente verídicas acorde a los tiempos actuales.

Mayores Activos 50-75 años en 2020 (nacidos entre 1945-1970)

A medida que la población mundial envejezca, habrá más personas jubiladas (de entre 50 y 75 años) sanas y activas, con mayor renta disponible, que se tomen vacaciones y breves periodos de descanso para relajarse y disfrutar de la libertad que les brinda su jubilación. (Henley Centre HeadlightVision en colaboración con Amadeus, 2005).

Se prevé que en 2020 se triplicará el número de mayores de la población mundial, y habrá 700 millones de personas con más de 65 años. Este grupo representará más del 20% de la población en Francia, Alemania y Japón.

Las predicciones indican que el PIB de Europa oriental se multiplicará por casi dos veces y media entre 2005 y 2015 hasta un total de 4,494 billones de dólares, mientras que el PIB de la región Asia-Pacífico crecerá más del doble en el mismo periodo.

En 2004, la agencia de investigación NOP realizó un estudio en el Reino Unido para Saga, proveedor especializado en mayores de 50 años, que indicó que dos tercios de los encuestados darían la vuelta al mundo y uno de cada diez estaría dispuesto a viajar a la Antártida .

Clanes Mundiales

El aumento de los flujos migratorios en todo el mundo provoca que el número de personas que realiza viajes internacionales sea cada vez mayor, bien en solitario o en familia, para visitar a los familiares y amigos durante las vacaciones y reencontrarse durante unos días (Henley Centre HeadlightVision en colaboración con Amadeus, 2005)

Actualmente, 191 millones de personas viven en un país distinto de aquél en el que nacieron.

En los últimos 25 años, se ha duplicado el número de emigrantes internacionales. La ONU calcula que en 2050 habrá en todo el mundo 250 millones de emigrantes.

Profesionales Itinerantes

Cada vez son más quienes viven y trabajan en lugares diferentes para aprovechar el abaratamiento de los precios de los viajes y la flexibilidad laboral y, en definitiva, mejorar su calidad de vida. (Henley Centre HeadlightVision en colaboración con Amadeus, 2005)

Según las investigaciones del índice de previsiones de contratación Recruitment Confidence Index, el 42% de los encuestados dice haber aumentado las contrataciones internacionales en los últimos cinco años, casi uno de cada cinco (18%) afirma que el número de empleados que se desplaza a trabajar fuera también se ha incrementado en los últimos cinco años, y el 20% de las empresas asegura que es importante o muy importante que sus directivos pasen tiempo en el extranjero.

Ejecutivos Internacionales

Son altos directivos que realizan viajes de trabajo al extranjero, de largo o corto recorrido, y vuelan en clase business o preferente. (Henley Centre HeadlightVision en colaboración con Amadeus, 2005)

Según el último informe Barclaycard Business Travel Survey 2005/06, casi la mitad (45%) de quienes realizan viajes de trabajo aseguran que durante 2005/2006 han viajado más por motivos de trabajo que en 2004/2005. La razón principal de este aumento de los viajes de negocios es la expansión internacional de las empresas (33%). El estudio también revela que el incremento de los viajes de negocios en todo el mundo disparará la utilización de los servicios de gama alta: el número de viajeros en clase business pasará de un 17% en 2005/2006 a aproximadamente un 33% en 2015, debido a la mayor demanda de mejor servicio y mejores condiciones para trabajar durante el vuelo.

Se prevé que el porcentaje de personas que realizará siete o más vuelos de largo recorrido al año pasará del 6% de 1997 al 14% en 2015.

El aumento de los viajes de largo recorrido repercutirá también en el número de vuelos de trabajo por persona, cifra que se incrementará un 12% para pasar de 7,6 vuelos anuales en 2005/2006 a 8,5 vuelos en 2015.

Según el estudio Future Traveller Tribes: los viajeros del mañana' la confluencia de tendencia demográficas, sociales y económicas a nivel global está determinando el auge de estas 6 tribus viajeras:

1.- El buscador de capital social: muy vinculado a la creciente dependencia de la conectividad a Internet. Los miembros de esta tribu tienen un comportamiento muy determinado por la posibilidad de compartir sus experiencias a través de las redes sociales. Su aspiración es aumentar su "capital social" y por eso comparten sus experiencias de viaje en cada oportunidad que se presenta. El informe de Amadeus llega a pronosticar el nacimiento de agencias con sistemas de reserva a través de las redes sociales.

2.- El purista cultural: es un viajero "obsesionado" por la integración en el destino, que valora las experiencias auténticas y huye de la excesiva planificación. Para ellos, las vacaciones representan la oportunidad de zambullirse en una cultura extranjera y están

dispuestos a soportar incluso ciertas incomodidades. Este perfil está abierto a los valores que integra la economía colaborativa.

3.- El amante de la comodidad: es un viajero que dispone de poco tiempo para la organización del viaje, por lo que busca soluciones que no impliquen tomar demasiadas decisiones. Quieren opciones planteadas de forma simple y clara, y poder delegar en otras personas. Su perfil encaja con el consumidor tradicional de paquete turístico, que "va a seguir existiendo". Varios millones de nuevos viajeros procedentes de mercados emergentes entrarán en esta categoría.

4.- El viajero por obligación: en este perfil no se encuadra exclusivamente el viajero de negocios, sino cualquiera que "debe" viajar, desde un deportista que va a competir a un peregrino o el invitado a un evento familiar. Es alguien con una agenda cerrada y poco tiempo libre, pero que desea disfrutar de alguna experiencia en el destino. Este grupo quiere opciones de reserva eficaces y sin complicaciones, aceptando de buen grado las oportunidades del cross-selling (venta cruzada automática). Esperan que la tecnología les simplifique el viaje y en 2030 se prevé que los algoritmos informáticos serán capaces de eliminar las molestias causadas, por ejemplo, por cambios y cancelaciones de vuelos.

5.- El trotamundos comprometido: hay quien no se sube a un avión porque quiere contribuir con una acción personal a reducir la emisión de CO2 a la atmósfera o quien no viaja a un país con cuyo régimen político no está de acuerdo. Este perfil de viajero comprometido con ciertos valores no sólo existe, sino que se desarrollará en un futuro. Las empresas turísticas que deseen tenerlos entre sus clientes deberán tener en cuenta que ellos planificarán sus viajes con la atención que caracteriza a un inversor o un altruista.

6.- El cazador del lujo: esta tribu valora el viaje como una recompensa. Sus miembros desean vivir una experiencia que represente un premio a los sacrificios de su vida cotidiana. En su punto de mira está el disfrutar de experiencias extraordinarias y exclusivas. En muchas ocasiones viajan solos y no hay que olvidar que el 30% de los hogares serán unipersonales y, de cara a 2030, estos representarán el 20% a nivel mundial. Los hedonistas serán los impulsores de la innovación en los viajes de lujo en los próximos 15 años.

Los representantes de Amadeus matizan que estos seis perfiles generalmente no son "puros". Es decir, que cada viajero puede tener características de más de una tribu o puede "cambiar" de tribu en función del momento.

De igual manera se utilizó como cimiento de la investigación lo mencionado en el artículo Segmentación Psicográfica, Conocer al Consumidor elaborado por Vanessa Klainer, directora de Estudios Cualitativos, Analítica Marketing y exalumna, Licenciatura en Administración, ITAM.

METODOLOGÍA

Se emplea una metodología cuantitativa con enfoque cualitativo diseñada por el Centro de Estudios Superiores en Turismo (CESTUR), conforme a las Recomendaciones internacionales para estadísticas de turismo (RIET) 2008 emitidas por Organización Mundial del Turismo (OMT). Las cuales promueve el desarrollo sistemático de estadísticas desde los destinos turísticos para lo cual, sin perder de vista las limitaciones de una perspectiva meramente nacional replicable en escenarios locales.

La metodología cuantitativa está constituida por dos secciones la primera es una base de datos que tiene como objetivo principal la recolección y almacenamiento de datos, agrupados de acuerdo a sus características, la segunda parte consiste en la estratificación de datos, para generar un concentrado medible.

El enfoque cualitativo que se localiza en la tercera sección del instrumento nos sirve para medir la satisfacción de los turistas basándonos en el grado de complacencia, le gusto o no y por supuesto en la opinión que este nos da sobre el sitio turístico.

Los actores clave de esta metodología son:



Ilustración 3 Actores principales de la metodología de CESTUR

Fuente: Metodología del estudio de perfil y satisfacción del turista CESTUR.
<http://cestur.sectur.gob.mx>

Se diseñó una muestra para estimar proporciones sobre la variable dependiente de satisfacción general en el destino. Los resultados obtenidos, son equivalentes a un muestreo aleatorio simple con una confianza del 95% y un error del 5% sobre el valor verdadero de la proporción poblacional de la variable dependiente antes mencionada. Los puntos de levantamiento están en función de las características del destino.

La fórmula para calcular el índice de satisfacción es:

$$Indice = \frac{\sum_{i=1}^4 \lambda_i \bar{x}_i}{\sum_{i=1}^4 \lambda_i}$$

Donde λ es la carga asociada a las variables manifiesta, \bar{x} es la media de cada variable manifiesta.

El tamaño de muestra fue calculado bajo el supuesto de poblaciones muy grandes (infinitas) en cada estrato del diseño muestral se estiman de al menos 20 mil, grosso modo y para cumplir con las condiciones de calidad estadística solicitada por CESTUR, se podría fijar el tamaño de muestra en 400 encuestas válidas a cada tipo de turista conforme a la población objetivo, a lo largo de cada periodo de estudio y en cada punto de salida.

La herramienta para levantar la información es un cuestionario estructurado, conformado por las siguientes secciones:

- Preguntas de filtro.
- Acceso al destino e infraestructura.
- Atractivos y oferta turística.
- Consumo de servicios.
- Costo.
- Experiencia de viaje.
- Satisfacción y Recomendación.
- Información sobre su visita al destino.
- Información socioeconómica.

La información recolectada se ingresa a la base de datos donde se le asigna un valor alfanumérico para procesarlos y obtener resultados medibles y comparables.

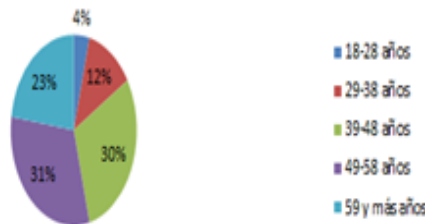
RESULTADOS OBTENIDOS

Se realizaron varias visitas al municipio de Puerto Morelos donde se realizó la aplicación de la herramienta para determinar el perfil y el grado de satisfacción del turista.

Con la información recolectada en los meses de julio y agosto del 2018 en la región de Puerto Morelos, se puede decir que el perfil turístico predominante estos meses corresponde a personas de entre 49 a 58 años de edad representando el 31%, seguidos muy de cerca por las personas que oscilan entre los 39-48 años de edad con el 30% tal como se puede observar en la tabla 1 y en la gráfica 1 este rango de edad pertenece a las personas que poseen un poder adquisitivo estable y relajado, debido a que este rango es ocupado por profesionistas, emprendedores y jubilados, que viajan solos, en pareja o en familia usualmente sin niños, se pueden asociar a los perfiles pictográficos denominados

Voyager y Traditionals (viajeros y tradicionales).

Edad del turista que visita Puerto Morelos



Edad del turista que visita Puerto Morelos	Frecuencia
18-28 años	16
29-38 años	49
39-48 años	119
49-58 años	125
59 y más años	91

Tabla y grafica 1 Edad de los turistas que visita Puerto Morelos Fuente: Autoría propia

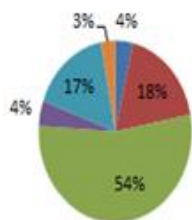
Voyager tiene hábitos de medios mixtos, combinando televisión y lectura. Disfruta de algunos espectáculos en televisión, lee un libro ocasional y algunas de las revistas populares, encaja muy bien entre los Venturers y Traditionals ya que le gustan los retos la aventura al igual que la tranquilidad, la paz así como la cultura.

Traditionals generalmente son personas mayores que buscan centros de relajación con alto grado de cultura, que los conecten con el pasado, les gusta explorar dentro de una zona de confort, antes de realizar un viaje elaboran una rutina de viaje, tratando de abarcar la mayor cantidad de atracciones, usualmente suelen regresar al destino turístico en más de una ocasión en la vida.

Estos grupos de personas dejan un gran derrame económico en los centros de servicios turísticos que visitan, les gusta recibir una atención de calidad, que cubra sus necesidades.

De acuerdo con los resultados que se muestran en la tabla 2 en la temporada vacacional correspondiente a los meses julio-agosto, se puede observar una mayor afluencia de turistas nacionales ocupando el 54%, seguidos de estadounidenses con el 18% y posteriormente los canadienses con el 17% tal como se muestra en la gráfica 2.

Nacionalidades de los visitantes



- Franceses
- Estadounidenses
- Mexicanos
- Latinoamérica
- Canadienses
- Europa

Nacionalidades	Frecuencia
Franceses	15
Estadounidenses	73
Mexicanos	216
Latinoamérica	18
Canadienses	66
Europa	12

Tabla y grafica 2 Nacionalidades de los visitantes, Fuente: Autoría propia

En la sección correspondiente a los comentarios adicionales, encontramos que en primera lugar se localiza la limpiezas de las playas representando el 33% como se puede observar en la tabla 3 y en la gráfica 3, la cual, remontándonos a los días de aplicación de la herramienta, esta se encontraba llena de sargazo, un factor natural no controlable por el hombre, se les hizo la aclaración a los turistas de este fenómeno natural que se está presentando sobre el mar caribe. De igual manera los turistas hacen mención sobre la falta de establecimientos que ofrezcan comida local esto representa el 32%, ondeando en esta respuesta, comentan que ciertamente Puerto Morelos posee una gran diversidad gastronómica, que va desde la cocina Italiana, vegana, fast food, oriental y mexicana general, pero que no pudieron encontrar establecimientos que representen a la gastronomía autóctona de este municipio.

Comentarios adicionales	Frecuencia
No respondió	87
Falta de gastronomía local	127
Invasión de áreas naturales	34
Es muy caro	21
Limpieza de las playas	131



Tabla y grafica 3 Comentarios adicionales, Fuente: Autoría propia

Con la recopilación de bibliografía gastronómica local se hace referencia a la cocina de las costas e islas de Quintana Roo siendo representadas por una cierta gama de mariscos como lo son el mero, pez vela, marlín blanco, marlín azul, atún, peto, barracuda, sierra, dorado, macabil, robalo negro, e ingredientes como el maíz, frijol, achiote, naranja agria pitahaya, tomate, coco, mandarina, chaya, jicama, camote, yuca, macal, zapote, chile habanero, chile xcatic, pitahaya. Uva de mar, icacos, los alimentos más comunes encontrados son los kibis, los panuchos, salbutes, sopes, pescado tikinchik, ceviche, pescado empanizado, pescado frito.

Lo que se propone es el desarrollo e implementación de programas, festivales, ferias, negocio y/o establecimientos gastronómicos, congresos, concursos, simposios, talleres o cualquier tipo de evento social que promueva la identidad gastronómica y cultural de la ciudad, ya sea que surjan de la iniciativa pública o privada o por parte de instituciones educativas que promuevan la iniciativa de la preservación cultural y gastronómica al igual de esta forma se cubren las necesidades expresadas por los turistas y se generan fuentes de trabajo que beneficien a la población.

CONCLUSIONES

En conclusión, Puerto Morelos es un pueblo con encanto conformado en sus orígenes por pescadores, que presenta una identidad propia que lo define con una gastronomía autóctona propia de las costas e islas de Quintana Roo, el cual actualmente es uno de los principales destinos turísticos en la Península de Yucatán, siendo receptor de un turismo adulto oscilante entre los 39 a 59 años de edad con un poder adquisitivo muy estable, pertenecientes a la categoría de viajeros y tradicionales, los cuales se caracterizan por buscar atractivos turísticos que cuenten con vestigios históricos y culturales, como lo es la gastronomía, también podemos encontrar tres grupos importantes de turistas, los nacionales, los estadounidenses y los canadienses, los cuales visitan Puerto Morelos, por su binomio sol y playa, la riqueza natural y cultural que conforman este municipio y más importante aún la tranquilidad que les brinda al ser un municipio con moderada presencia de cadenas hoteleras de participación extranjera, pero el dato más relevante es la necesidad de establecimientos gastronómicos impulsados por la población, donde puedan ofertar una gastronomía local, permitiendo el desarrollo de fuentes de trabajo que beneficien a el municipio, que convertidos en valores alfa numéricos se traduciría como una derrama económica del pueblo para el pueblo.

Lo que se propone es el desarrollo e implementación de programas, festivales, ferias, congresos, concursos, simposios, talleres o cualquier tipo de evento social que promueva la identidad gastronómica y cultural de la ciudad, de esta forma se cubren las necesidades expresadas por los turistas y se generan fuentes de trabajo que beneficien a la población.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Kotler, P.; Keller, K. L. (2006). La gestión de marketing: análisis, planificación, ejecución y control.". San Pablo: Pearson.
- APIQROO. (s.f.). ADMINISTRACIÓN PORTUARIA INTEGRAL DE QUINTANA ROO S.A DE C, V. Obtenido de APIQROO: <http://www.apiqroo.com.mx/puerto-morelos/>
- Berry, LL; Parasuraman, A. (1991). "Servicios de marketing". Nueva York: The Free Press.
- Blanco, S. (30 de marzo de 2018). Hoteles de Puerto Morelos al tope. sipse.
- Carrillo, J. y Vazquez, L. (2018). PATRIMONIO CULTURAL E INTANGIBLE DE LA ZONA COSTERA DE PUERTO JUÁREZ DE "ALMACENES" A "DESARROLLO TURÍSTICO".
- Cordova, J., & Garcia, A. (Diciembre de 2013). Turismo, globalización y medio ambiente en el Caribe mexicano. Obtenido de Turismo, globalización y medio ambiente en el Caribe mexicano.:
http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S01884611200300030008
- Departamento de Biblioteca. (Agosto de 2017).
<http://www.med.unne.edu.ar/biblioteca/calculos/calculadora.htm>.
- Escalante, J. L. (2010). Webnode. Obtenido de Webnode:
<https://quintanaroo.webnode.es/gastronomia/>
- Escudero, F. (2010). Compra, recepción y almacenamiento de alimentos en hoteles y restaurantes. Trillas.
- Estilo, P. M. (2018). pmvidayestilo.com . Obtenido de pmvidayestilo.com :
<http://pmvidayestilo.com/es/puerto-morelos-2/gastronomia/>
- Gobierno Mexicano. (25 de Octubre de 2015). Obtenido de gob.mx.
- Grupo Formula. (04 de Agosto de 2015). Obtenido de Grupo Formula:
<http://www.radioformula.com.mx/notas.asp?Idn=524319&idFC=2015>
- Henley Centre HeadlightVision en colaboración con Amadeus. (2005). Future Traveller Tribes 2020: Las tribus viajeras del mañana .
- INEGI. (2015). INEGI. Obtenido de INEGI:
<http://www.cuentame.inegi.org.mx/monografias/informacion/qroo/default.aspx?tema=m e&e=23>
- Klainer, V. (s.f.). Segmentación Psicográfica, Conocer al Consumidor . Ciudad de Mexico: ITAM.
- Portal Rueda, C. A. (22 de 06 de 2011). Gestipolis. Obtenido de Gestión de inventario, stocks y almacenes: <https://www.gestipolis.com/gestion-de-inventario-stocks-y-almacenes/>
- Rueda, E. M. (2011). Gestión de compras de almacén y stock para restaurantes. Obtenido de HOGRUS: <https://www.gestipolis.com/gestion-de-compras-almacen-y-stock-para-restaurantes/>

- UNESCO. (NOVIEMBRE de 2010). WWW.UNESCO.ORG. Obtenido de WWW.UNESCO.ORG:
<https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitariaancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400>
- UNESCO. (13 de AGOSTO de 2016). Obtenido de
<http://www.unesco.org/culture/ich/es/tradiciones-y-expresiones-orales-00053>
- Vazquez, J. (19 de JUNIO de 2017). EL ECONOMISTA. Obtenido de EL ECONOMISTA:
<https://www.economista.com.mx/estados/Turismo-principal-actividad-economica-deQuintana-Roo-20170619-0070.html>
- Vazquez, L. (2016). Descripción del patrimonio culinario de las islas de Quintana Roo Caso Isla Mujeres. Universidad Novuscientífica de las Américas S.C.

2. DIFUSIÓN DEL PATRIMONIO CULINARIO DE QUINTANA ROO A TRAVÉS DE LAS REDES SOCIALES

T.S.U Itzel Alexia López Cigarroa

alexialopez1209@gmail.com

T.S.U Erlin Martín Matos Chulim

martinemece13@electrónico.com

T.S.U Adrián Reyes Esquivel

adrireyes2009@live.com

RESUMEN

Hablar de Quintana Roo no es solo hablar sobre el turismo que lo rodea, mucho menos conocerlo, sino también es saber acerca del patrimonio culinario de las diferentes zonas que lo conforman. Quintana Roo se ha convertido en un punto turístico a nivel mundial, sin embargo, existe más que solo los programas turísticos, el estado es rico en cultura y gastronomía. Los diversos municipios y sus comunidades están llenas de aquello que gran parte del turismo ignora, lamentablemente se incluye a los habitantes y las nuevas generaciones a los cuales nos enfocamos, que carecen de interés y desconocen su propia historia. El propósito de esta investigación es difundir a través de las redes sociales el patrimonio culinario del estado por medio de tres variables: Las Costumbres y Tradiciones; los Métodos y Técnicas; y los Mitos y Leyendas basado en la información transmitida por los habitantes del Estado de Quintana Roo que aún conservan su cultura y tradiciones por generaciones. En la actualidad estas plataformas están al alcance de todas las personas alrededor del mundo. El proyecto se desarrolla a través de la difusión de información obtenida en investigaciones bibliográficas, de campo e interacción con las comunidades.

De igual manera se propone dar auge a investigaciones por parte de la Universidad Tecnológica de Cancún (UTC¹), publicando también datos curiosos del estado, como historias de las civilizaciones antiguas que ayudaron a contribuir con las riquezas que hoy en día posee, como los vestigios², las festividades, tradiciones, lenguaje por nombrar algunos, generando un nuevo enfoque para que sea reconocido el estado por su verdadera belleza cultural, permitiendo así, que se desarrolle un nuevo estilo de turismo como el turismo cultural y gastronómico en el público tanto local como exterior.

Palabras claves: Patrimonio culinario, cultura, gastronomía, turismo, redes sociales.

¹ UTC, Universidad Tecnológica de Cancún.

² Vestigio, señal o huella que queda de algo o de alguien que ha pasado o que ha desaparecido.

ABSTRACT

Talking about Quintana Roo it's not only about the tourism that surrounds it, neither knowing it, but also to know about the culinary heritage of the different areas of the state.

It has become a worldwide tourist spot, however, there is more than just tourist programs, and the state is rich in culture and gastronomy. The diverse towns and communities are full of what much of tourism ignores, unfortunately it includes the inhabitants and the new generations to which we focus, who lack interest and are unaware of their own history.

The purpose of this research is to spread the culinary heritage of the state via social three variables, such as customs & traditions; methods & culinary techniques and myths & legends based on the information transmitted by the inhabitants of Quintana Roo that still conserve their culture and traditions for generations.

Nowadays, these platforms are available to everyone around the world. The Project is developed through spread of information obtained in bibliographic research, field research and interaction with communities.

In the same way it is proposed to give an upswing to the investigations of the Technologic University of Cancun, publishing also curious facts of the state, like stories of the ancient civilizations that helped to contribute with the wealth's that today has, like the vestiges, the festivities, language, to name a few, generating a new approach for the state to be recognized for its true culture beauty, thus allowing, to develop a new style of tourism such as cultural & gastronomic tourism for the public both local and tourist.

Keywords: Culinary heritage, culture, gastronomy, tourism, social medias.

INTRODUCCIÓN

El estado de Quintana Roo es el más joven de toda la República Mexicana, nombrado estado libre y soberano oficialmente desde 1970. La cultura gastronómica que posee se refleja en las distintas zonas rurales como en los mercados, fondas de comidas, cultivos entre otros. Cancún se ha convertido en uno de los puntos turísticos más populares del mundo, siendo esta la principal fuente de ingresos, así como la pesca y la producción agrícola. En esta zona se encuentran diversas comunidades y municipios los cuales tienen sus propias costumbres, festividades, leyendas, entre otros elementos culturales.

El Objetivo General es difundir la cultura gastronómica del estado de Quintana Roo a través de las redes sociales, para fomentar un turismo alternativo³ como, el turismo cultural y gastronómico.

³ Turismo Alternativo, concepto que surge de la aproximación a los valores autóctonos y sociales del lugar que se visita.

La estrategia de este proyecto es la de investigar las zonas seleccionadas como son: Isla Mujeres, Puerto Juárez, Puerto Morelos, Cozumel, Chetumal y Holbox mediante la investigación de campo a través de entrevistas, capsulas informativas, datos curiosos, videos entre otros, que serán difundidas a través de redes sociales para dar a conocer el patrimonio culinario del Estado. Esto se debe a que el turismo moderno en Quintana Roo a nublado la vista de los turistas y de los mismos habitantes dándole la espalda a la cultura vigente; el uso de las plataformas es para transmitir este contenido de una forma atractiva para el público, ya que hoy en día estas son usadas únicamente para compartir un contenido carente de enseñanza y formación ética, en múltiples ocasiones ofensivo como los memes, burlas, y críticas. Un video puede volverse viral en cuestión de minutos, se pretende enfatizar el contenido interactivo y atractivo para generar el interés del público.

Es triste saber que partes de las costumbres, como recetas, platillos e historias de vida que marcan una tradición en torno a la mesa transmitidas por personas del estado que fueron informantes clave, corren el riesgo de perderse ya que ninguno de sus familiares continúa trabajando por preservarlas.

Por lo tanto, se requiere de numerosas investigaciones, de ampliar los trabajos previos y darle seguimiento, crear un nuevo enfoque para que sea reconocido el estado por su verdadera belleza cultural, permitiendo que se desarrolle un nuevo estilo de turismo como el turismo cultural y gastronómico en el público tanto local como exterior

PROBLEMÁTICA ACTUAL

Actualmente en Quintana Roo existe una amplia gama de culturas gastronómicas distribuidas, las cuales dejaron a su paso la errónea idea de la gastronomía Quintanarroense, combinando diferentes culturas con la nuestra, dejándola perdida en las zonas rurales de algunas comunidades del estado, desgraciadamente estas culturas gastronómicas se fueron desplazando por la gran urbanización que se fue implementado por la llegada de los pioneros⁴.

El propósito de esta investigación es difundir el patrimonio culinario del estado de Quintana Roo, por medio de las redes sociales, al ser estas una amplia red de medios que hoy en día son las más utilizados por los jóvenes, y no solo jóvenes quintanarroenses, sino también jóvenes de toda la República Mexicana y el Mundo. Con esto estaremos contribuyendo a la viralización⁵ del patrimonio culinario del estado, promoviendo contenido educativo para las nuevas generaciones.

⁴ Pioneros, es un descubridor, alguien capaz de ver oportunidades potenciales y sacar máximo provecho de ellas, innovador dispuesto a probar cosas nuevas.

Viralización, es dar a una unidad o comunidad de información la capacidad de reproducirse de forma exponencial.

MARCO TEÓRICO

El patrimonio culinario es un elemento de comunicación cultural, y en ello se manifiestan tanto las tradiciones propiamente culturales como las idiosincrasias naturales de un lugar. La cocina y la gastronomía implican una indisoluble relación entre la vida rural y el sector de los servicios. Así, gastronomía es desarrollo local y también desarrollo turístico. Este artículo explora las relaciones entre estos distintos conceptos, y se muestran ejemplos de cómo el recurso gastronómico es trascendental para la creación de paisajes de índole bien diversa. (Ifustè, 2011)

Este elemento sirve para transmitir la cultura de una entidad tanto gastronómica como la naturaleza, creencias y costumbres de las comunidades que la habitan, las cuales son conocidas únicamente por los lugareños de dicha comunidad, siendo ignoradas en la mayoría de los casos por público desinteresado o por factores turísticos.

“Patrimonio no debe confundirse con cultura. Todo lo que se aprende y transmite socialmente es cultura, pero no patrimonio. Los bienes patrimoniales constituyen una selección de los bienes culturales. De tal manera el patrimonio está compuesto por los elementos y las expresiones más relevantes y significativas culturalmente. El patrimonio, entonces, remite a símbolos y representaciones, a los “lugares de la memoria”, es decir, a la identidad. Desde este punto de vista el patrimonio posee un valor étnico y simbólico, pues constituye la expresión de la identidad de un pueblo, sus formas de vida. Las señas y los rasgos identificables, que unen al interior del grupo y marcan la diferencia frente al exterior, configuran el patrimonio” (Arevalo, 2010)

En la actualidad el turismo es uno de los principales motores que mueven la economía global de nuestro planeta, esto abarca tanto el comercio de servicios internacional y por lo tanto genera empleos, La Organización Mundial del Turismo define esto cómo: un fenómeno social, cultural y económico relacionado con el movimiento de las personas a lugares que se encuentran fuera de su lugar de residencia habitual por motivos personales o de negocios/profesionales. (OMT, 2019)

Se trata de una nueva opción, donde las personas del buen comer están dispuestas a experimentar una aventura culinaria que consiste en visitar restaurantes, visitar mercados, visitar las casas de los pobladores y participar en las fiestas locales.

El *Turismo Cultural* surge y conforma dos áreas como lo son el turismo y la cultura que con el pasar de los años han sufrido varias fases de evolución, hasta el día de hoy que lo conocemos como turismo cultural que destaca por ser un Turismo motivado por conocer, comprender y disfrutar el conjunto de rasgos y elementos distintivos, espirituales y

materiales, intelectuales, gastronómicos y afectivos que caracterizan a una sociedad o grupo social de un destino específico. (Sectur, 2015)

Se define al turismo cultural, como aquel viaje motivado por conocer, entender los diversos materiales y recursos que caracterizan a una etnia o grupo social, el cual ha ido evolucionando a través del tiempo, hasta lo que conocemos hoy en día. México es un país con un gran turismo cultural, todo esto gracias a su vasto territorio, que se caracteriza por tener diversas riquezas tanto en recursos naturales e intangibles como lo son sus costumbres, tradiciones, vestigios arqueológicos y amplia gastronomía.

El *Turismo Gastronómico* se enfoca en conocer y experimentar la gastronomía típica de un país o región dirigidas especialmente en personas amantes y exploradores de la comida o personas conocedoras del arte “chefs” interesados en la historia e inicio de esta. (Vázquez, Jorge, 2019)

El **turismo gastronómico** consiste en conocer y degustar la comida tradicional de un pueblo, es una manera de acercarse a la cultura, historia y costumbres de una región. Este tipo de turismo también permite al turista disfrutar de nuevos sabores y preparaciones culinarias. Dejando a su paso un gran impacto en el Estado que se pretende conocer, ya que como gran fenómeno mueve cada vez a más personas a visitar destinos que destacan por su cultura culinaria.

La gastronomía es la disciplina que estudia la relación entre la cultura y la comida, en un sentido lógico la gastronomía va más allá de un solo plato, es en realidad un arte culinario, con la relación entre preparar, servir y consumir la comida. (The White House, 2017)

Esta, está íntimamente ligada a la cultura, de tal manera que algunos antropólogos pensaban que la utilización del fuego fue de suma importancia para cocinar antiguamente, así como también la memorización de técnicas y métodos culinarios, lo cuales son el punto de partida para la cultura humana. Con el pasar de los años la gastronomía ha ido evolucionando de tal manera, que se han implementado nuevos platillos, instrumentos, métodos, técnicas entre otras cosas que conlleva, dejando a su paso grandes estrellas que han nacido de las mismas, como lo son los grandes chefs, cocineros, pasteleros, sommeliers, entre otros, los mismo que abarcan grandes ramas de la gastronomía.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

Los métodos de cocción son una habilidad culinaria con la que se modifican los alimentos crudos mediante la aplicación de calor para su consumo. (Velsid, 2019)

Las técnicas culinarias engloban los procesos, tanto en crudo y en frío, como aquellas que emplean el calor para transformar los alimentos con el objeto de hacerlos digeribles, atractivos y apetecibles. (Salas, 2019)

Son un punto esencial en la cocina, debido a sus buenos manejos se obtienen excelentes platillos con texturas, sabores y aromas únicos que se denotan en las gastronomías de cada

lugar. Los métodos y técnicas culinarias se han transmitido de generación en generación y conforme al paso del tiempo van perfeccionándose e innovando incluso con el uso de tecnología; sin duda alguna nuestras abuelas nos han dejado los mejores guisados con la aplicación de métodos y técnicas propias que hoy en día se van perdiendo por la falta de interés de sus descendientes en el tema culinario.

COSTUMBRES Y TRADICIONES

“Las costumbres son el conjunto de cualidades o inclinaciones y usos que forman el carácter distintivo de un pueblo o grupo humano. La costumbre implica siempre cierta idea de valor o, al menos, de conveniencia para el grupo, mientras que la tradición es simplemente un uso social “obligatorio”. (Diagnóstico del Conjunto Histórico, 2019)

“La tradición, es la expresión de una actividad que se ha repetido de generación en generación, y expresa un tipo específico de actividad acompañada de un vocabulario determinado, expresiones corporales, vestuario específico de un escenario participativo, de una fecha y se convierte en un elemento que aglutina a los grupos humanos, un elemento de participación cultural, sensibilidad y sentimiento de pertenencia” (Macías Reyes, Rafael, 2019)

Las costumbres y tradiciones forman parte de nuestro caminar diario, día con día las vivimos con nuestra familia, y las personas que nos rodean y así de esta manera es como gozamos, intercambiamos y celebramos nuestra cultura.

Se logró diferenciar cada lugar debido a que tienen sus propias tradiciones y costumbres, sin embargo, hoy en día adoptamos hábitos de diferentes partes los cuales modifican nuestras tradiciones y costumbres.

MITOS Y LEYENDAS

“El mito es una realidad. No es sólo una imagen del pasado, sino un instrumento que el ser humano utiliza continuamente para percibir lo sagrado. Se adentra en las mitologías de la antigua Grecia, de los romanos, de los aborígenes de Australia, y relata un acontecimiento que ha tenido lugar en el tiempo primordial, el tiempo fabuloso de los «comienzos” (Rocha, 2016)

El mito tradicional está basado en historias reales las cuales esta compuestas de hechos que hablan fenómenos sobrenaturales o naturales los cuales tienen conexión con creencias religiosas, las cuales son asociadas a rituales, que han ido prevaleciendo con el pasar de los años

Es decir, la leyenda es un relato extraordinario o maravilloso que está situado siempre en épocas históricas, tiene una ubicación espacial y temporal concreta, transmitida de generación en generación para comunicar unos valores, o reafirmar unas costumbres que orientan el comportamiento de un grupo social.

LAS REDES SOCIALES

Una red social es una estructura capaz de comunicar entre sí a personas o instituciones. A través de internet se pueden establecer relaciones que creen grupos o comunidades con intereses comunes. Compartir y difundir momentos es uno de los principales fenómenos en las redes sociales, todo esto es por parte de la comunidad joven ya que esta es la que más hace uso de estas plataformas a través de fotos, videos estados y momentos únicos con amigos y familiares.

“Las redes sociales han marcado un hito en materia de difusión masiva, debido a su alcance, características e impacto en la sociedad actual. Son utilizadas tanto por individuos como por empresas, dado que permiten lograr una comunicación interactiva y dinámica” (Herrera, 2011)

Hoy en día entre las principales redes sociales podemos encontrar Facebook, YouTube e Instagram, de las cuales tarde o temprano todos terminamos siendo parte de estas sociedades cibernéticas, que han ganado gran popularidad tanto entre jóvenes y adultos, la finalidad de utilizar estas herramientas digitales, es hacer difusión del patrimonio culinario del estado, dando a conocer su cultura, métodos, técnicas, usos y costumbres, que como consecuencia promueve la inclusión del turismo cultural y gastronómico.

- YouTube

YouTube es un portal del Internet y red social que propicia a sus usuarios subir y visualizar videos. Esta red social fue creada en febrero de 2005 por Chad Hurley, Steve Chen y Jawed Karim, quienes se conocieron trabajando en PayPal. (IIEMD, 2010)

Su uso más frecuente es para buscar videos relacionados sobre cualquier temática, como: videos musicales, documentales, noticias, videos de entremetimiento, videos educativos, entre otros.

- Facebook

Según (Gardey, 2013) es uno de los canales digital más conocidos por todos los usuarios que navegan hoy en día por Internet. En ella puede registrarse todo tipo de usuarios: personas físicas, empresas, o grandes marcas, para estar en contacto unas con otras y poder así compartir contenido.

Es una red social que fue creada para poder mantener en contacto a personas, y que éstos pudieran compartir información, noticias y contenidos audiovisuales con sus propios amigos y familiares.

- Instagram

Es una aplicación que actúa como red social ya que permite a sus usuarios subir cualquier tipo de fotos y videos, con la opción de aplicar diversos efectos fotográficos, como, por ejemplo, filtros, marcos, similitudes térmicas, colores retro, o vintage, para compartirlas no sólo en Instagram, sino en Facebook, Twitter y Tumblr. (Solans, 2018)

METODOLOGÍA

Investigación cualitativa, de tipo exploratoria con el fin de documentar el Patrimonio Culinario del Estado y difundirlo través de las redes sociales, principalmente de la cultura y gastronomía por medio de los métodos y técnicas en torno a la mesa, costumbres y tradiciones con relación a las festividades, carnavales y rituales de la cultura maya, mitos y leyendas con referencia a las creencias religiosas y gastronómicas de los habitantes.

En este nivel de investigación se procura un avance en el conocimiento de un fenómeno, con el propósito de precisar un mejor problema de investigación o para poder explicar otra hipótesis de acuerdo con la autora (Sellitiz, 2019). Así como también el autor (Giddens, 2019) que define que la etnografía es el estudio directo de persona o grupos durante cierto tiempo. La recolección de datos se obtiene a través de guías de observación (ANEXO 1) y entrevista guía combinada con libre (ANEXO 2).

RESULTADOS PREVIOS

Se realizó la antología de investigaciones sobre Patrimonio culinario elaboradas por la Línea de Investigación de la UTC en las diferentes zonas del Estado. Así mismo, a partir de las variables se recopiló información que sirvió como base de los datos que se estudiarían en cada uno de los municipios y comunidades a visitar.

El estado de Quintana Roo está situado en el oriente de la península de Yucatán, limita al norte con el Golfo de México, al sur con Belice y Guatemala, al oeste con Campeche y noroeste con Yucatán y el mar caribe. Se divide en 11 municipios Othón P. Blanco, Bacalar, Benito Juárez, Cozumel, Felipe Carrillo Puerto, Isla Mujeres, José María Morelos, Lázaro Cárdenas, Puerto Morelos, Solidaridad y Tulum.

Las comunidades que mantienen mayor acervo tradicional de la cultura maya son los municipios de Felipe Carrillo Puerto, José María Morelos, Lázaro Cárdenas, Tulum y Solidaridad que conforman la zona maya de Quintana Roo. El municipio con mayor densidad de población rural es el de Felipe Carrillo Puerto. Municipio donde se encuentran las comunidades de Tihosuco, Señor, Xpichil, Santa Rosa, Chumpón, Noc-bec, Buena vista y Dzula objeto de estudio.

Los elementos más importantes de la alimentación de las familias mayas son: el maíz, el frijol y el chile; tienen huertos que corresponden a prácticas agrícolas tradicionales donde se producen hortalizas como chiles, cebollina o cebollín, plátano, repollo o col blanca, cilantro, rábanos, epazote, yerba buena, chaya, frijol x-pelón, camotes, jícama, calabaza y tomates entre otras plantas comestibles. (Vázquez & Perez, 2018)

Con base en los **“Métodos y Técnicas”** se obtuvieron los siguientes datos:

- Diversas raíces que pueden comerse hervidas, asadas o al rescoldo.
- Entre los alimentos preferidos que se efectúan en las comunidades es el relleno negro. Se prepara con una semana de anticipación al día elegido de su consumo; en pailas, desde tres a ocho días antes.
- Los principales productos cárnicos que se generan en la zona sur son: Cerdo, Pollo y Pavo.
- Así como los principales frutos y vegetales son: Naranja, Naranja agria, Limón, Plátano, Coco, Nance, Ciruela, Caña, Anona, Cayumito o cayomito, Maíz, Frijol negro, Ibes o frijol blanco, Chile habanero, Calabaza “kuum”, Yuca, Camote, Macal, Yaca, Chaya, Cilantro, X-maculán, Laurel, Achiote.

Los métodos y técnicas de cocción más usados en el estado se representan con la elaboración de platillos o usos en alimentos más característicos en el estado, como a continuación se muestra en la tabla.

Técnica/Método	Descripción	Técnica/Método	Descripción
Asado	Método de cocción en la que el alimento se cocina por acción directa del fuego o las brasas a través del aire caliente.	Al comal	Técnica en la que el fuego se encuentra en la parte de abajo transmitiendo el calor de manera indirecta a un disco delgado de barro o metal.
A la leña	Cocinar los alimentos de manera directa o indirecta con trozos de madera que les transmite un sabor especial.	Tatemado	Colocar el alimento a fuego directo hasta dorar con el fin de enriquecer sus cualidades organolépticas.
Pib	Horneado bajo tierra, consiste en leña encendida al fondo con piedras al rojo vivo que trasmite el calor encerrado y tapado con los tallos de plantas que generalmente son de plátano que le transfiere sabores al alimento.	Sancochado	Hervir un alimento poco tiempo y sin sazonar con el fin de poder aplicarlo en otro proceso como el asado a las brasas.

Tabla 1 Métodos de la zona sur. Fuente: (Vázquez & Perez, 2018)

Las raíces son una fuente de alimento que los mayas aprovechaban en su época, los frutos y vegetales son empleados en diversos platillos, dulces y bebidas en la actualidad en esta región, la mayoría sigue usando los métodos y técnicas tradicionales por conservar sus costumbres, no suelen emplear las herramientas de cocina modernas, esto es de importancia pues tienen un papel importante tanto en su cocina diaria, pero más en días festivos que es donde se preparan con anticipación para ese día importante.

De las **“Costumbres y Tradiciones”** se obtuvieron los siguientes datos:

Festividad	Fecha	Descripción
Carnaval de Cozumel	27 febrero- 5 marzo.	El carnaval es una de las fiestas populares y tradicionales de Cozumel, la misma se lleva a cabo cada año en el mes de febrero y es uno de los eventos más esperados por los habitantes en las costas de Quintana Roo, el Carnaval de Cozumel es el más representativo, que se ha llevado a cabo desde 1908.
Fiesta de San Telmo (Patrono de los pescadores)	6- 14 de abril	Esta fiesta es un gremio donde se pasea al santo por toda la isla, en las lanchas, en las playas y 8 días antes se hace fiesta o que son los gremios donde se da de comer relleno negro, caldo de res, pescado frito, ceviche o tikin-xic, depende de quién le toque el gremio es lo que se ofrece, pueden ser grupos de señoras, pescadores o la cooperativa, niños, jóvenes.
Feria de la virgen de asunción	6 de abril	La feria empieza con la llegada la virgen de Tulum al pueblo de X-pichil, se realiza una misa a las cuatro de la mañana, la comida que se reparte en esta feria es elaborada en la casa de los responsables del gremio. Se celebra con corrida de toros y baile donde tocan diferentes grupos, toda esta actividad se continúa por una semana con el fin de pedir favores o dar gracias a la virgen
La Feria de El Cedral en Cozumel	A partir del 29 de abril	Es una tradición que data del año 1848. Es una de las celebraciones más antiguas de México y se lleva a cabo en la Isla de Cozumel, Estado de Quintana Roo, también conocida como la fiesta de la Santa Cruz es una celebración muy importante, considerada ya como una tradición en Cozumel, estos festejos populares y religiosos se llevan a cabo los primeros días de mayo en el poblado de El Cedral y reúnen una gran cantidad de personas interesadas en formar parte de este esperado evento de Cozumel. Durante el transcurso de la Fiesta de la Catedral se realiza una feria agrícola, a la que confluyen numerosos habitantes de la península de Yucatán, y en la que también se ejecutan una serie de danzas regionales como La Cabeza del Cochino y Las Cintas.

Festividad	Fecha	Descripción
De las tres cruces o santa cruz	3 de mayo	Dentro de la cultura agrícola esta fiesta tiene mucha importancia, ya que las fechas de celebración coinciden con el comienzo de temporadas de lluvia. Consiste en llevar flores y cruces a la iglesia donde los rezadores las reciben, posteriormente se realizan las misas a las cuatro de la mañana y se culmina la celebración a las dos o tres de la tarde, se sirven platillos tradicionales como chicharra, higadilla, cochinita y chilmole.
Festival del tiburón Ballena	A partir del 15 de mayo	En estos meses esta especie marina arriba a las costas de Q. Roo.
Feria de X-pichil Los dioses del Maíz	23 de agosto	Feria donde se celebra a los dioses del maíz, en estos días se ofrecen comidas como el frijol, chilmole, mole verde de pepita, cochinita entre otros.
Festival de la tortuga marina	17 de agosto	Fomenta la protección y preservación de estas especies en peligro de extinción.
Muestra gastronómica	Octubre	Se hace desde el año 2012 en Holbox.
Hannal Pixán (Día de muertos)	1 noviembre	Se celebra con la intención de recibir a los muertos con una cruz de madera color verde que simboliza la naturaleza. Los platillos que se consumen son tamales y dulces de fruta.
Virgen de la Concepción	7 y 8 de diciembre	Isla Mujeres, realizan peregrinaciones, bailes populares. Se celebra en la playa con el popular Tikin xic y ceviches.
Virgen de Guadalupe	12 de diciembre	Visten a las mujeres y niñas de vírgenes o inditas y a los niños de Juan Diego con el fin de ofrendar a la virgen de Guadalupe. Realizan relleno negro enterrado.
Primicia para los rifles	_____	Actividad de la comunidad en la que se realiza un ritual maya, que consiste en matar tres jabalíes o venados, los cuales sirven como ofrenda. El resultado del ritual es proporcionarles a los lugareños una buena época de caza.
Vaquerías	_____	Festejo donde las mujeres lucen sus vestidos bordados en punto de cruz, peinados con cinta de color y sombrero

Festividad	Fecha	Descripción
		vaquero, los hombres un ajuar de filipina blanca y alpargatas. Bailan y gritan "Bomba". Frases llenas de sentido del humor de las personas que conforman la comunidad maya.
Hedz- Mek	_____	Ceremonia de bautizo maya que se realiza a los tres o cuatro meses de los niños. Se dan nueve vueltas alrededor de una mesa sobre la cadera del padrino o madrina llevando los implementos del trabajo u oficio (cocina, bordado, carpintería, agricultor, entre otras) lo que se pretende que el ahijado se dedique cuando sea mayor.
Cha- Chaac	_____	Ceremonia en la que se pide a Chaac la lluvia para propiciar una buena cosecha, el dios de la lluvia, homenajeado en la milpa con ofrendas y bebidas. Los niños participan haciendo ruidos de sapos mientras se realizan los rezos el chamán.

Tabla 3 Festividades de Quintana Roo. Fuente: (Vázquez & Perez, 2018)

Dado lo anterior, se pudo observar que en Quintana Roo existe una variedad de festividades, tanto recreativas como religiosas. Las poblaciones demuestran sus costumbres y tradiciones culturales, donde no solo se observan danzas folclóricas, sino su vasta gastronomía típica que emana en sus celebraciones.

De acuerdo a los **“Mitos y Leyendas”** se obtuvieron los siguientes datos:

Rufino Canul Catzin nacido en Tihosuco, aludió un platillo

“se llama Ek, a base de larvas de avispas cocidas al comal, tamuladas con chile verde y limón, es muy antiguo”.

También relató la historia de una comida tradicional llamada “La comida del amante” que consta de hojas de cebollín, chile habanero, jugo de naranja o limón y tortilla.

“erase una vez una pareja que cocinó un caldo sabroso de pollo, pero el esposo tenía una amante que lo había citado para verse porque le tenía una comida especial para darle, el señor no comió en su casa por irse a comer con su amante, la sorpresa fue al ver que su comida especial que le había preparado su amante era hojas de cebollino con chile habanero y jugo de naranja, no aguantó más y regreso a su hogar a degustar de su caldo de pollo, pero a la hora que iba a comer se dio cuenta que no había nada, su esposa había botado todo lo que había quedado para él como castigo de haberse ido con su amante, su esposa le dijo una mentira que ella y sus hijos se habían acabado toda la comida”.

Desde ese entonces esta comida se ha vuelto popular y consumida entre los lugareños. (Vázquez & Perez, 2018)

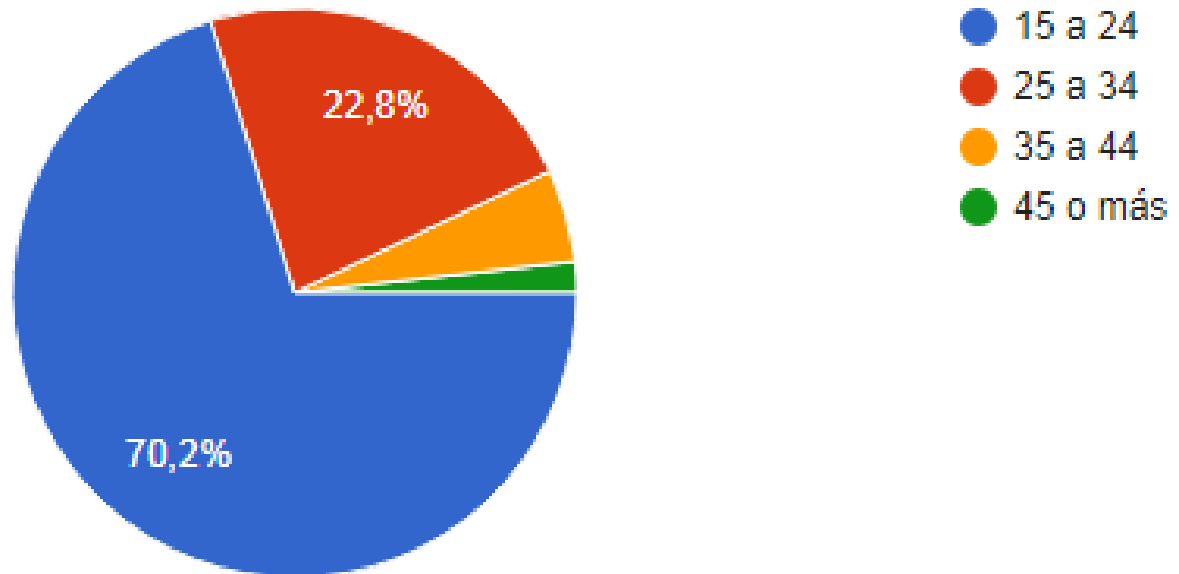
- Okol Bat'an es una ceremonia religiosa que consiste en introducir el tributo a la iglesia para que Dios regale la cosecha. En esta ceremonia se ofrenda la comida que se llama ts'anchakbi kaax o pollo en caldo. Los participantes trasladan el alimento a la iglesia maya, se efectúan rezos durante el trayecto y dentro de la iglesia. Los fieles recorren una distancia de siete metros en siete ocasiones; este acto es llamado por los religiosos mayas, xolan piix. (Villa Rojas, 2019)
- Wajil kool existen varias formas ceremoniales asociadas con la agricultura y cada una tiene una función específica: se efectúa ofrendando panes de maíz a los seres no visibles, en un acto de agradecimiento por las cosechas recibidas; cuando se lleva a cabo una petición de lluvias, se llama Ch'a'cháak; y al iniciar labores preparatorias en un terreno, Jedz Lu'um. Los rezos o plegarias en maya son los payalchi' y a los oficiantes o sacerdotes mayas se le llama J-men o J-meno'ob. También Loj Korral, se celebra al bendecir un corral o una parcela; la Wajil Kool. (Villa Rojas, 2019)

Los mitos y las leyendas forman parte de la cultura maya desde su origen, creen seres se manifiestan en la naturaleza, en el cielo, tierra y todo a su alrededor; incluso que hay espíritus o seres divinos que podían ayudarlos, así como herirlos, con cada actividad que realizan se prepara una ceremonia o ritual antes de empezar, pues de esta manera muestran respeto y de cierta forma permiso para su realización.

Las redes sociales

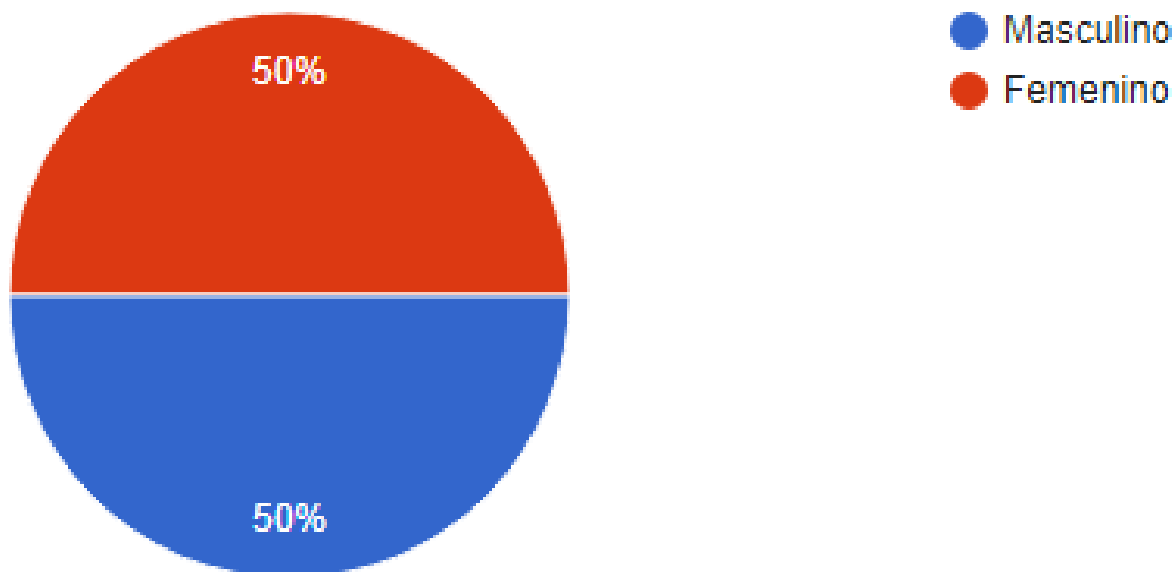
Para poder generar las redes sociales se realizó una encuesta a estudiantes y personal de la Universidad Tecnológica de Cancún donde se plasmaron propuestas de nombre, logotipo y aceptación de la difusión de la información a través de las redes, para elegir de acuerdo con sus opiniones la mejor opción que otorgue el impacto esperado al público.

Los resultados más representativos son en relación a la edad de los usuarios más frecuentes de las redes sociales.



Podemos observar que el mayor porcentaje de votos son los jóvenes, por lo tanto, son el mercado principal al que va dirigido el proyecto.

De la misma forma en relación al género que más utiliza las redes

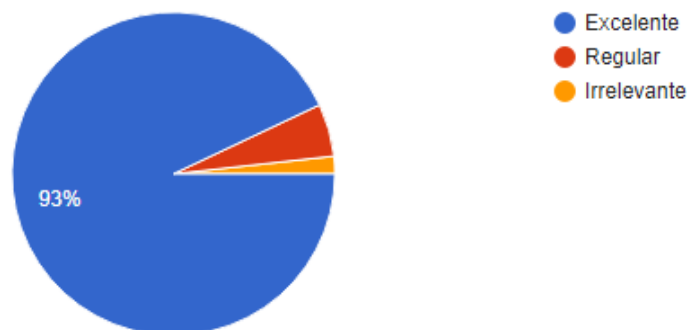


Podemos observar que los resultados son equitativos, a pesar de que los entrevistados fueron totalmente al azar, resaltando una participación por igual.

Por último, la pregunta que en definitiva respalda las redes sociales como medio para difundir el patrimonio culinario del estado.

¿Qué opinas de una red social que difunda el patrimonio culinario del estado?

57 respuestas



Los jóvenes consideran que es de gran interés una red social que abarque los temas que se desarrollan en el proyecto.

Se generaron las redes sociales donde se publicarán los resultados de las investigaciones, se eligieron las más utilizadas por el público en la actualidad Facebook, Instagram y YouTube, las redes mantienen un mismo nombre “Vida Caribeña”, conformando todos los resultados obtenidos mediante un contenido atractivo para llamar la atención de la población, en especial la juvenil.



Logotipo de redes sociales “Vida Caribeña” donde se publicará el contenido de los resultados de investigación de campo.

CONCLUSIONES

Se corrobora que en Quintana Roo se promueve gran variedad de riquezas gastronómicas y culturales, de las cuales podemos encontrar una diversidad de métodos, técnicas, mitos, leyendas costumbres y tradiciones de sus habitantes.

El estado juega un papel importante, gracias al mosaico cultural que posee dentro de sus expresiones más añejas basadas en los hábitos indígenas de los mayas peninsulares, ligados con algunas costumbres colonialistas españolas e influencias culturales de otros Países como Belice y Cuba.

Los eventos más distintivos del acervo cultural del estado se concentran sobre todo en el centro-sur del estado y en la isla de Cozumel.

En el 2010 la gastronomía mexicana es reconocida ante la UNESCO (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura) como *Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, por lo que, recopilar toda esa gama de cultura y gastronomía como una propuesta de cambio al turismo dando a conocer lo que el estado oculta entre sus tierras y difundirlo por medio de diversas redes sociales para que estén al alcance del público, favorecería un cambio positivo al turismo.

Sin las diversas riquezas naturales de la región no se promovería el turismo con tanta relevancia en el estado, con base en esto, se puede contribuir a su progreso e innovación impulsando la cultura culinaria, ya que nos otorga una amplia gama de productos y platillos que tienen una esencia única en cada comunidad y que, a su vez, le generaría un desarrollo económico.

La emanación de video blogs, notas curiosas y datos relevantes desde la Universidad a través de las redes, nos lleva a generar una gran expectativa dentro del ambiente culinario, tanto como adultos y jóvenes que se fomentan en esta carrera y que desean aprender más acerca de nuestra región desde el enfoque cultural como gastronómico, dejan a su paso un contenido de formación educativa, ético y además entretenido para que nuestros espectadores puedan ver lo que se genera en Quintana Roo y sus alrededores.

La elaboración de contenidos atractivos e interactivos generaría también el interés del público en general, al mismo tiempo que se transmite conocimiento, se promueve la preservación de la cultura gastronómica.

Fomentar el Turismo Cultural como una propuesta alternativa en entidades ricas en tradiciones hasta gastronomía, que impulse el reconocimiento y dé a conocer al exterior lo que pueden encontrar, como es el caso de Quintana Roo.

REFERENCIAS

- Arevalo, J. M. (2010). La tradicion , El Patrimonio y la Identidad. En J. Arevalo, *La tradicion, El Patrimonio y la identidad* (pág. 209). Mexico.
- Diagnóstico del Conjunto Historico. (2019). En F. Malaga, *Diagnóstico del Conjunto Historico* (pág. 469). México.
- Gardey, A. (09 de 06 de 2013). *Definicion.de*. Obtenido de Definicion.de: (<https://definicion.de/facebook/>)
- Giddens, A. (2019). *El momento etnografico*. Madrid.
- Herrera, H. H. (2011). *LAS REDES SOCIALES: UNA NUEVA HERRAMIENTA DE DIFUSIÓN*. San jose Costa Rica.
- Ifustè, F. F. (16 de 07 de 2011). *SCielo*. Obtenido de SCielo: <http://www.scielo.edu.uy>
- IIEMD. (29 de 05 de 2010). *Instituto Internacional Español de Marketing Digital* . Obtenido de Instituto Internacional Español de Marketing Digital : https://iiemd.com/youtube/para-que-sirve-que-es-red-social-youtube-musica_gratis
- Lorena, C., & Antonio, H. (2016). Quintana Roo. En A. H. Lorena Careaga, *Quinatana Roo*. Ciudad de Mexico: fondo de cultura economica.
- Macias Reyes, Rafael. (2019). EL TRABAJO SOCIOCULTURAL COMUNITARIO. FUNDAMENTOS EPISTEMOLÓGICOS, METODLÓGICOS Y PRÁCTICOS PARA SU REALIZACIÓN. En R. Macias Reyes, *EL TRABAJO SOCIOCULTURAL COMUNITARIO. FUNDAMENTOS EPISTEMOLÓGICOS, METODLÓGICOS Y PRÁCTICOS PARA SU REALIZACIÓN* (pág. 618). Obtenido de <http://www.eumed.net/libros-gratis/2012a/1171/tradicion.html>
- OMT. (24 de 10 de 2008). *Organizacion Mudial del Turismo*. Obtenido de Organizacion Mudial del Turismo: media.unwto.org/es/content/entender-el-turismo-glosario-basico
- Rocha, G. d. (2016). El mito y la Leyenda como Expresiones de la Cultura e Identidad Llanera. En G. d. Rocha, *El mito y la Leyenda como Expresiones de la Cultura e Identidad Llanera*.
- Salas, F. (2019). Técnicas en Cocina. En F. Salas, *Técnicas en Cocina* (pág. 22). Madrid: Síntesis.
- Sectur. (11 de 05 de 2015). *gob.mx*. Obtenido de [gox.mx: www.sectur.gob.mx/hastag/2015/05/14/turismo-cultural/](http://gox.mx/www.sectur.gob.mx/hastag/2015/05/14/turismo-cultural/)
- Sellitiz, C. (2019). *Metodos de Investigacion en las redes sociales*. Madrid: Rialp.
- Solans, J. P. (29 de 06 de 2018). *escuela.marketingandweb.es*. Obtenido de [escuela.marketingandweb.es: https://escuela.marketingandweb.es/que-es-instagram-para-que-sirve/](https://escuela.marketingandweb.es/que-es-instagram-para-que-sirve/)
- The White House. (26 de 10 de 2017). *La gastronomia*. Obtenido de La gastronomia: gastronomiaycb.blogspot.com/2017/10/la-gastronomia.html

- Vázquez, Jorge. (2019). *Entorno Turístico*. Obtenido de Entorno Turístico: <http://www.entornoturistico.com/turismo/gastronomico/una/forma/diferente/turismo/>
- Vázquez, L., & Perez, I. (2018). *Quintana Roo y las Comunidades de la Zona Sur*. Benito Juárez, Q.Roo: Universidad Tecnológica de Cancun.
- Velsid. (21 de 08 de 2019). *Gastronomía & Cía*. Obtenido de Gastronomía & Cía: <https://gastronomiaycia.republica.com/2008/08/21/los-metodos-de-coccion/>
- Villa Rojas, A. (2019). ESTUDIOS ETNOLOGICOS Los Mayas. En A. V. Rojas, *ESTUDIOS ETNOLOGICOS Los Mayas* (pág. 642). Mexico: Universidad Autónoma de México.

ANEXOS: Instrumentos de Investigación

Proyecto: Difusión del Patrimonio Culinario Quintanarroense a través de las redes sociales	
Fecha de entrevista	
Lugar o Municipio	
Nombre del entrevistado	
Ocupación	
<p>Introducción: La presente entrevista tiene como finalidad, indagar en la población Quintanarroense, para conocer más acerca del patrimonio culinario local y sus costumbres ,tradiciones ,mitos, leyendas métodos y técnicas culinarias con el objetivo de recolectar información para generar productos(video blogs, datos curiosos ,artículos entre otros) y difundirlos a través de las redes sociales.</p>	
<p>¿Conoce la gastronomía local? (¿Que platillos conoce?, ¿Cómo se elaboran?,(¿por qué se elaboran?)</p> <p>¿Conoce algún platillo que hoy en día ya no se prepare? (¿por qué ?)</p> <p>¿Cuáles son las festividades que celebran en la zona (¿Que se cocina? ,¿cómo se cocina, ¿Por qué se cocina?, ¿Qué ceremonias se realizan?)</p> <p>¿Conoce alguna historia referente al lugar?</p>	

Ilustración 1 Instrumento de Investigación de Campo "Entrevista Semiestructurada", Elaboracion propia

Guía de Observación	
Elementos de la Cocina	
Patio Solar	
Animales Aves terrestres	
Animales Marinos	
Milpa Siembra de traspatio	
Frutas Verduras Hortalizas	

Ilustración 2 Instrumento de Investigación "Guía de Observación", Elaboración propia

3. ACTITUDES AMBIENTALES DE LA SOCIEDAD HACIA EL APROVECHAMIENTO TURÍSTICO SUSTENTABLE DE LA LAGUNA DE TÉRMINOS

Ivonne Lizeth Dufau Arjona

lizethdafau@gmail.com

Dr. Romano G. Segrado Pavón

romano@uqroo.edu.mx

Dr. Alfredo Tapia Carreto

acarreto@uqroo.edu.mx

INTRODUCCIÓN

La actual crisis ambiental se caracteriza por la aparición de fenómenos de escala mundial como el cambio climático, efecto invernadero, adelgazamiento de la capa de ozono y pérdida de biodiversidad, y otros más focalizados como degradación de tierras, agotamiento de las aguas subterráneas, deforestación y desertificación, aparición de plagas por ciertas prácticas agropecuarias, contaminación de mares y ríos y el agotamiento de los recursos pesqueros (Demo et al., 1999; Mejía, 2006). Aunque es ampliamente conocido que la extinción de los seres vivos es un proceso natural, en la actualidad está ocurriendo a una tasa inusual, en múltiples especies, como consecuencia de las actividades de los seres humanos (Stuart et al., 2000).

En las últimas décadas, estos fenómenos han adquirido gran importancia en las agendas de naciones y organismos internacionales, incluyendo las de los científicos, quienes advierten que el deterioro ambiental pone en riesgo la supervivencia de innumerables especies, incluyendo la humana (Kinne, 1997; Stuart et al., 2000; Tillman, 2000).

Por lo tanto, diversas estrategias se han implementado para la conservación de la biodiversidad y sus servicios ecosistémicos; las áreas naturales protegidas contribuyen a la conservación del patrimonio natural y cultural, además ayudan a reducir las presiones antropocéntricas sobre estos ambientes.

La comunidad como uno de los actores primordiales, a través de sus actitudes ambientales contribuyen o no al logro de los objetivos que tienen planteadas las ANP. De acuerdo con De Castro, la actitud ambiental puede ser definida como el conjunto de sentimientos favorables o

desfavorables que se tienen hacia alguna característica del medio físico o hacia algún problema relacionado con éste (2001).

Los problemas ambientales no sólo tienen que ver con la falta de habilidades de las autoridades para proteger el entorno, como el inadecuado manejo de la basura, o la deficiente administración de los recursos naturales, sino también con las actitudes y comportamientos de cada uno de los individuos de la comunidad. Las actitudes ambientales son las opiniones que se tienen acerca de proteger el ambiente y conservar los recursos, las cuales influyen en los comportamientos ambientales que realiza una persona, de forma individual o en un escenario colectivo, a favor o no de la conservación del ambiente (Rivera & Rodríguez, 2009).

Por otra parte, la planificación del desarrollo turístico sustentable en las ANP, no es posible si no se conocen y toman en consideración las actitudes ambientales de la población local. Para lograr la implicación de los residentes en las políticas turísticas, es necesario que éstos tengan una actitud favorable, que perciban al desarrollo turístico sustentable como benéfico para el desarrollo económico de su localidad, para el bienestar de sus habitantes y para el aprovechamiento sustentable de los recursos naturales (Mendoza, et al., 2013)

La Laguna de Términos fue declarada bajo el régimen de protección del Sistema Nacional de Áreas Naturales Protegidas con el carácter de área de Protección de Flora y Fauna en 1994 (DOF, 06/06/1994). El Área Natural Protegida (ANP) se encuentra limítrofe al municipio de Carmen, perteneciente al estado de Campeche. El Área de Protección de Flora y Fauna Laguna de Términos (APFFLT) presenta un mosaico de asociaciones vegetales acuáticas y terrestres, con una alta biodiversidad en la que se reportan, al menos, 84 familias con un total de 374 especies, de las cuales tres especies están catalogadas como amenazadas y otras cuatro tienen requerimiento de protección especial (Norma Oficial Mexicana NOM-059-SEMARNAT-2010).

Se percibe que el APFFLT no ha sido valorada por la comunidad, debido a la gran contaminación que se ha generado en el área; muestra de esto son los asentamientos irregulares que se encuentran en la zona de protección, los cuales repercuten al ecosistema a través de la tala de manglar para construir “casas” que no cuentan con fosa séptica, mucho menos existe un sistema de drenaje, además los lugareños usan estas zonas como letrinas al aire libre, también se ha usado por varios años como basurero comunitario. Pero no solo los asentamientos irregulares son los partícipes de la contaminación ya que diversos sectores sociales tienen dirigidos sus desagües de aguas negras al Área Natural Protegida.

Desde el desplome del hidrocarburo que se dio en el año 2015, la sociedad carmelita busca la diversificación de actividades económicas, siendo foco de oportunidad el APFFLT.

PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN

Es por ello que la presente investigación busca responder la siguiente pregunta: ¿Cuáles son las actitudes ambientales que tienen los habitantes de Ciudad del Carmen referente al desarrollo turístico sustentable en el APFFLT?

OBJETIVO GENERAL

Revelar las actitudes ambientales que tienen los habitantes de Ciudad del Carmen, Campeche, referente al desarrollo turístico sustentable en el Área de Protección de Flora y Fauna Laguna de Términos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- 1.- Caracterizar las actitudes ambientales de los habitantes de Ciudad del Carmen.
- 2.- Determinar los factores más influyentes en la actitud ambiental de los habitantes de Ciudad del Carmen.
- 3.- Analizar el nivel de apoyo de la comunidad hacia el desarrollo turístico sustentable del APFFLT.

MARCO TEÓRICO

Nuevo Paradigma Ecológico (NPE)

El Nuevo Paradigma Ecológico se trata de una forma de entender las relaciones del ser humano con la naturaleza, es decir, recoge las creencias generales que las personas tienen sobre el ambiente.

El NPE se refiere a un cambio de perspectiva el cual se caracteriza por incluir al ser humano como un elemento más del ambiente, muy diferente a la visión que se tenía antes donde el ser humano se percibía como líder de la naturaleza, ahora en esta nueva forma de pensar que se ha adoptado por la presión ambiental se requiere involucrar al humano como un componente más del ambiente. Como señala Pinheiro (2004), el interés y la implicación por el futuro de la vida del planeta, se acrecienta a medida que los daños ambientales se hacen más evidentes. A medida que esto ocurre, las personas van adquiriendo mayor conciencia de las consecuencias que tienen nuestros actos sobre el medio ambiente, dando lugar a esta nueva visión orientada hacia lo ecológico y relacionada con “el conservacionismo”.

Este nuevo modelo, se centra en el estudio de cinco factores:

- 1º) Equilibrio con la naturaleza
- 2º) Límites de crecimiento.
- 3º) Antropocentrismo.
- 4º) Excepcionalismo humano.
- 5º) Crisis ecológica.

Desde el planteamiento de un desarrollo sostenible del medio se va adoptando la idea de que el ser humano es uno de los principales responsables de los cambios que se van produciendo en el entorno. Como apunta Corraliza (2001), no se trata de problemas ambientales, sino de un “problema de la humanidad”, bien porque con su comportamiento agrava el deterioro del medio ambiente, o bien, por los efectos negativos que en consecuencia se producen sobre la vida de las personas. En esta misma línea, Oskamp señala “que los problemas ambientales están causados por el comportamiento humano y, sin duda, influirán sobre él” (2000).

La percepción por parte del hombre de las consecuencias negativas que para su salud y bienestar tiene su propio comportamiento con relación al medio ambiente, está cada vez más, llevándolo a adquirir esa conciencia ambiental, entendida como un conjunto de valores, actitudes, creencias y normas que tienen como objeto de atención el medio ambiente en su conjunto o en aspectos particulares (Corraliza, 2001). Este énfasis en estudiar este tipo de conductas, dio lugar al surgimiento de una nueva disciplina académica: la “Psicología Ambiental” (citado en Puertas y Aguilar, 2005).

Teoría de la Acción Razonada

La Teoría de la Acción Razonada (Ajzen y Madenn, 1986; Ajzen, 1991) es un modelo que parte de que la conducta está determinada por la intención de emprender la acción, intención que a la vez está determinada por la actitud hacia la conducta, la norma subjetiva y el control conductual percibido. Este modelo ha sido aplicado al análisis y predicción de numerosas conductas sociales, entre ellas, las conductas ambientales. Los resultados de dichas investigaciones coinciden en afirmar el papel determinante de la intención y la actitud en la predicción de estas conductas (Macey y Brown, 1983; Taylor y Todd, 1995). Sin embargo, en otros trabajos se plantea que la inclusión de otras variables como el nivel de conocimiento sobre medio ambiente, y los valores (Kaiser, Wölfing y Fuhrer, 1999) o el locus de control y el grado de responsabilidad personal (Hwang, Kim y Jeng, 2000), mejoraría la capacidad predictiva del modelo (citado en Puertas y Aguilar, 2005).

Teoría del Valor, las Normas y las Creencias hacia el ambiente

Desde otra vertiente en la que se considera que la actitud hacia el ambiente y hacia los demás es un proceso en el que los valores personales juegan un importante papel en el análisis cognitivo de los costos y beneficios de la acción (Payne, Bettamn y Johnson 1992), y partiendo del criterio tradicional de considerar que los valores “actúan guiando la acción y el desarrollo de las actitudes hacia los objetos y las situaciones” Stern (2000), han planteado un modelo específicamente diseñado para la predicción de conductas pro-ambientales.

Este modelo, la Teoría del valor, las normas y las creencias hacia el ambiente, asienta sus bases en la conjunción de otras tres teorías: la Teoría Universal de los Valores Humanos de Schwartz y Bilsky (1987), el Modelo de Influencia Normativa de Schwartz (1970; 1977) y la perspectiva de las creencias englobadas en el nuevo paradigma ecológico de Dunlap y Van Liere (1978, revisado en Dunlap et al., 2000). Desde este modelo específico se considera que las personas construyen sus actitudes según las expectativas que tienen sobre las acciones o las cosas, es decir, las creencias, así como, a la evaluación que hagan respecto a los resultados de sus acciones.

De este modo, la orientación de valores que tenga la persona va a ejercer una influencia directa sobre las creencias, y por tanto, sobre la actitud y la conducta, pues éstas actúan como un filtro que modula la información que la persona evaluará, de manera que, si la información disponible sobre la situación, objeto o la conducta en sí misma es congruente con los valores individuales, esa persona desarrollará unas creencias más positivas hacia dicha situación, objeto u acción (como es citado en Puertas y Aguilar, 2005)

Stern; Dietz; Kalof (1993) y Stern; Dietz (1994) sostienen que los valores influyen directamente sobre la intención de realizar diversas conductas pro-ambientales e indirectamente, a través de las creencias. Estos autores relacionan la preocupación o conciencia ambiental con grupos de valores y de creencias específicos. Respecto a los valores, utilizando la clasificación de valores universales planteada por Schwartz (1992), se identifican tres grupos. En primer lugar, aquellos principios guía en la vida de las personas que representan preocupación por uno mismo (valores de orientación egoísta); en segundo lugar, los que representan preocupación por especies no humanas y por la biosfera en su conjunto (valores de orientación biosférica) y, en tercer lugar, aquellos otros principios guía que indican preocupación por las demás personas (valores de orientación social o altruistas). Además, la construcción de las actitudes pro-ambientales se basa en las expectativas sobre el objeto de actitud; expectativas que van a formarse desde la orientación de valores (Puertas y Aguilar, 2005)

De este modo, se plantea que las personas combinan sus valores y creencias para construir las actitudes que guiarán sus actos. Así, los valores actúan como un filtro que modula la información que la persona evaluará, de modo que si la información disponible sobre la situación, el objeto o la conducta en sí misma es congruente con los valores individuales, esa persona desarrollará unas creencias más positivas hacia dicha situación, objeto u acción. Estas creencias, al encontrarse más cercanas a las actitudes que los propios valores, influirán en que la persona se forme una actitud positiva y, por lo tanto, facilitará la realización de la conducta (Terán de Serrentino, Bermúdez, Castillo, 2013).

METODOLOGÍA

En el presente apartado se ubica geográficamente el área de estudio y se describe su economía, también se menciona la metodología que se empleó, el proceso para la selección de población y muestra, el diseño del instrumento para la recolección de datos, así como los datos recolectados y la validación de los mismos.

ÁREA DE ESTUDIO

Ciudad del Carmen es la cabecera del municipio de Carmen, Campeche. Se localiza al suroeste de la península de Yucatán, en la parte occidente de la Isla del Carmen, que está situada entre el Golfo de México y la Laguna de Términos.

La Laguna de Términos fue declarada como Área de Protección de Flora y Fauna, el 6 de Junio de 1994, con 706,147.67 hectáreas (DOF, 1994), se ubica en la zona costera del estado de Campeche, entre el Río San Pedro y San Pablo al occidente y el área de drenaje del Estero de Sabancuy hacia el oriente. Geopolíticamente, el área se encuentra ubicada en los municipios de Palizada, Carmen y Champotón.

https://simec.conanp.gob.mx/pdf_evaluacion/laguna.pdf

El Área de Protección presenta un mosaico de asociaciones vegetales acuáticas y terrestres, con una alta biodiversidad en la que se reportan, al menos, 84 familias con un total de 374 especies, de las cuales tres especies están catalogadas como amenazadas y otras cuatro tienen requerimiento de protección especial (Norma Oficial Mexicana NOM-059-SEMARNAT-2001).

La actividad petrolera (extracción y producción), la Pesca (Intensiva organizada en cooperativas y artesanal), la acuicultura, la ganadería, la agricultura, el ecoturismo, y la zona cinegética de mamíferos y aves son las principales actividades socioeconómicas.

MÉTODO

El presente trabajo de investigación es de carácter descriptivo ya que pretende especificar las propiedades importantes de las actitudes ambientales con las que cuentan los habitantes de ciudad del Carmen referente al desarrollo turístico sustentable en la Laguna de Términos. El tipo de dato a recolectar es cuantitativo debido a que la relación numérica de las variables permite estudiar las conductas humanas y los comportamientos de la población, también a través de datos cuantitativos se analizarán y predecirá el comportamiento de la población hacia el desarrollo sustentable, el estudio es aplicado, ya que se eligió técnica de encuesta.

El tamaño de la muestra se estableció en base a la siguiente fórmula.

$$n = \frac{N \times Z^2 \times p \times q}{d^2 \times (N - 1) + Z^2 \times p \times q}$$

En donde:

N = tamaño de la población: 248 303 (INEGI, 2015).

Z = nivel de confianza: 95%

p = probabilidad de éxito, o proporción esperada: 0.5

q = probabilidad de fracaso: 0.5

d = precisión (error máximo admisible en términos de proporción): 0.05

El tamaño de la muestra es de 384 personas con un nivel de confianza de 95% y margen de error máximo de 5%.

La población fue encuestada en lugares concurridos, tales como plazas comerciales, malecón costero, universidad autónoma, oficinas administrativas, por lo tanto, en este estudio se usó muestreo probabilístico por conglomerados.

El instrumento de cuestionario ha sido estructurado (basado en el Nuevo Paradigma Ecológico), componiéndose de preguntas cerradas, de escala Likert y múltiples, dividido en cuatro secciones siendo la primera sección para datos sociodemográficos, la segunda parte recoge el conocimiento del residente sobre la laguna de términos y el área de protección, la tercera parte recolecta las actitudes del encuestado concerniente al ambiente, en la cuarta sección recauda información sobre la posición del ciudadano frente al desarrollo turístico responsable con el ambiente.

La temporalidad es transversal, el levantamiento de datos se realizó durante los meses de Diciembre 2018 y Enero 2019.

REFERENCIAS

- Corraliza, J. A. (2001). El comportamiento humano y los problemas ambientales. *Estudios de Psicología*, 22(1), 3-9.
- De Castro, R. (2001), *Naturaleza y funciones de las actitudes ambientales*. *Estudios de Psicología*; 22(1):11-22
- Demo, C. et al. (1999), “El Banco Mundial y el desarrollo sustentable. Algunas reflexiones sobre su perspectiva”, en *Problemas de desarrollo*. *Revista latinoamericana de economía*, vol. 30, núm. 118, México: Comisión Electrotécnica Internacional (IEC), Universidad Nacional Autónoma de México.
- Dunlap Et Al. - 2000 - *New Trends in Measuring Environmental Attitudes*. *Journal of Social Issues*, Vol. 56, No. 3, 2000, pp. 425-442.
- Kinne, O. (1997), “Ethics and ecoethics”, en *Marine Ecology Progress*, Germany: International Ecology Institute.
- Mendoza, O. M., Rodríguez, M. G., & Enciso, S. M. (2013). Actitud de la comunidad local como factor de éxito en un proyecto turístico. *CULTUR Revista de cultura y turismo*, 8-11.
- NOM-059-SEMARNAT-2010. Protección ambiental-Especies nativas de México de flora y fauna silvestres-Categorías de riesgo y especificaciones para su inclusión, exclusión o cambio-Lista de especies en riesgo. *Diario Oficial de la Federación*, Estados Unidos Mexicanos, 30 de Diciembre de 2010.
- Oskam, S. (2000). A sustainable future for humanity? *American Psychologist*, 55(5), 496-508.
- Payne, J.W., Bettman, J.R. y Johnson, E.J. (1992). Behavioral decision research, a constructive processing perspective. *Annual Review of Psychology*, 43, 87-131.
- Pinheiro, J.Q. (2004). El tiempo y la experiencia ambiental: persona, ambiente y sostenibilidad. En M. Amérigo, B. Cortés, V. Sevillano y F. Talayero (Coords). *Medio ambiente e interacción humana, Avances en la investigación e intervención*. (pp. 39-46). Castilla La Mancha: Dpto. de Psicología de la Universidad de Castilla la Mancha.
- Programa de Manejo del Área de Protección de Flora y Fauna, Laguna de Términos *Diario Oficial de la Federación*, Estados Unidos Mexicanos, 04 de Junio de 1997.
- Puertas S., Aguilar, M. (2005). *Psicología Ambiental*. Departamento de Psicología, Universidad de Jaén, p.4.
- Rivera, J. M., & Rodríguez, U. C. (2009). Actitudes y comportamientos ambientales en estudiantes de enfermería de una universidad pública del norte de Perú. *Rev Peru Med Exp Salud Publica*, 338-342.

- Stern, P.C. (2000). Toward a coherent theory of environmentally significant behavior. *Journal of social issues*,. 56, 3, 407-424.
- Stuart, F. et al. (2000), "Consequences of changing biodiversity", en *Nature, Insight Review Articles*, mayo, vol. 405, Estados Unidos: MacMillan.
- Terán de Serrentino, M., Bermudez, A., Castillo, M. (2013). Relación entre valores, normas y creencias proambientales y actitudes hacia el reciclaje. *Revista Venezolana de Educación*, N°. 57, 2013, págs. 261-269.
- Tillman, D. (2000), "Causes, consequences and ethics of biodiversity", en *Nature*, mayo, vol. 405, MacMillan.

4. PROPUESTA METODOLÓGICA PARA INCREMENTAR LA PRODUCTIVIDAD EN LAS ORGANIZACIONES TURÍSTICAS, MEDIANTE TÉCNICAS DE MEDICINA TRADICIONAL CHINA: QI GONG

Ma. Del Carmen Rojas Nagano

crojas@utcancun.edu.mx

Héctor Gonzalez Márquez

hegonzalez@utcancun.edu.mx

Leonel Emilio Pérez Moo

leperez@utcancun.edu.mx

RESUMEN

El presente trabajo es una propuesta metodológica, que bajo una investigación basada en la técnica del Qi gong como medicina tradicional china, muestra los pasos para implementarla en las organizaciones turísticas, generando beneficios a la empresa con una mayor productividad y directamente en los colaboradores con un mayor conocimiento sobre sí mismos para manejar el estrés y ansiedad generados por el ritmo de trabajo que exigen los destinos turísticos.

Debido a que los estándares de calidad y los niveles de exigencia son altos en el sector turístico, se eleva el stress (Rivera Moya, 2013) y con ello aumenta la posibilidad de enfermedades. En estudios actuales se menciona que el sistema neuroendocrinológico, en relación a las hormonas que se segregan como el cortisol que son causa del estrés y van perjudicando la salud, dando una disminución en la productividad. (Fransisco, 2005)

Esta es una primera etapa de una propuesta en dónde se logra el planteamiento de un modelo para implementar las técnicas de Qi Gong en las organizaciones turísticas y con esto incrementar la productividad y se diseña un instrumento para valorar el estado de salud física y emocional, relacionándolo a la productividad. Dentro de este instrumento se valora la lengua y el pulso, que dentro de la medicina tradicional china incluye tres puntos en dónde se pueden identificar el estado de salud de órganos y vísceras principales.

Con el presente se desarrolla una propuesta metodológica para incrementar la productividad a través de la implementación de técnicas de Qi Gong, mostrando el diseño de un diagnostico denominado “**Diagnostico condición física-productividad**” que mide la salud física y emocional así como indicadores de productividad; además se plantea el “**Modelo para la implementación de técnicas de Qi gong en las organizaciones turísticas**” en dónde se

proponen los pasos a seguir para evidenciar que con la implementación de técnicas de Qi Gong se incrementa la productividad en las organizaciones turísticas.

Palabras clave: Qi gong, Medicina tradicional china, Productividad

INTRODUCCIÓN.

Considerando que el trabajo en el sector turismo exige horarios laborales extenuantes, además de la presión que ejerce la operación misma del destino se hace sumamente necesario para este sector identificar métodos y técnicas que permitan a los colaboradores manejar el estrés y la ansiedad que genera este ritmo de trabajo.

Para el Dr. Alfredo Ascanio (Ascanio, 2008) en su investigación titulada “El espacio turístico en países emergentes: la morada disgregada del hombre”, el objetivo básico y prioritario del desarrollo turístico, además de ser un negocio rentable, debe igualmente mejorar la calidad de vida del residente y de los trabajadores de un centro integralmente planificado, por lo que el implementar beneficios y técnicas que mejoren el espacio laboral es de suma importancia.

La medicina tradicional china cuenta con más de 4000 años de antigüedad, es considerada como una de las más eficaces para preservar la salud y mantener el bienestar físico.

El Qi Gong es una práctica que parte de las limitaciones y potencialidades anatómicas y fisiológicas del propio cuerpo para conducirlo a una mejora en su calidad de vida. Permite la búsqueda de sensaciones corporales que permiten a cada practicante identificar cuál es la posición más cómoda y natural, en la que puede sentir relajación a la hora de realizar el movimiento. Bajo esta visión, cada persona en función de su cuerpo, debe emprender una búsqueda personal para encontrar estas sensaciones, adentrándose en lo que se ha venido a conocer como un “camino interno”.

El identificar un método que permita aplicarse como modelo en diferentes espacios de trabajo para incrementar la productividad y calidad de vida de los colaboradores es importante en un destino turístico como Cancún, logrando mantener la ocupación y los estándares que son requeridos por el mismo sector así como una calidad de vida en la población trabajadora.

OBJETIVO:

Diseñar una propuesta metodológica basada en la técnica de Qi Gong mediante la correlación de indicadores de salud y de productividad con la finalidad de incrementar el rendimiento de las organizaciones turísticas y la calidad de vida de los colaboradores.

MARCO TEÓRICO:

Qi Gong

El Qigong es un sistema de fácil aprendizaje de ejercicios para el aumento de la energía que coordina el movimiento con la respiración y la concentración interna. Si se practica regularmente, te proporcionará más energía, mejorará la salud y prevendrá la enfermedad. El objetivo principal de la práctica de este Qigong es desarrollar y regular suavemente tu vitalidad mediante el incremento de tu Qi. (Jarmes, 2010)

El Qi gong es un tipo antiguo de medicina tradicional china que ha sido utilizado durante miles de años. Existen muchos estilos diferentes de realizar Qi gong. Los dos tipos principales de práctica de Qi gong son Qi gong interno y Qi gong externo.

El Qi gong interno es una técnica autodirigida que incluye el uso de sonidos, movimientos y meditación. El Qi gong interno activamente atrae a las personas a ocuparse de su propia salud y bienestar y puede realizarse con o sin la presencia de un instructor Maestro.

Podría practicarse diariamente para fomentar el mantenimiento de la salud y la prevención de enfermedades. El Qi gong externo, también conocido como emisión del qi, es realizado por un Maestro usando las manos en un paciente con el objetivo de proyectar el qi a los fines de sanación.

El Qigong tiene su origen en antiguas prácticas respiratorias del taoísmo, de las cuales se habla ya en los primeros tratados médicos escritos. En ellos se menciona la importancia de la respiración con diversos fines, como parte de una primitiva “dietética”, que recomendaba moderación en la alimentación, el trabajo y el ejercicio físico, entre otras facetas de la vida. Médicos, monjes y pensadores han ido elaborando y perfeccionando las series de ejercicios que han llegado hasta nuestros días.

Salud física

Para la medicina tradicional china menciona que un diagnóstico de salud física se puede obtener mediante las características de la lengua y el pulso, considerando los siguientes aspectos:

Lengua:

La observación de la lengua y la saburra constituye una parte importante de la inspección ocular y una de las bases fundamentales para la diferenciación de enfermedades en la Medicina Tradicional China; porque sus cambios evidencian con precisión el aspecto normal y las alteraciones patológicas de los órganos, las vísceras, los canales y colaterales, la energía, la sangre y los líquidos corporales.

La lengua se relaciona estrechamente con los órganos Zang-Fu, los canales y colaterales (luo), qi, xue (sangre) y los líquidos corporales. Cualquier desorden de éstos se refleja en la lengua. Desde el estado embrionario, en fase muy temprana, existe una relación entre la lengua y el Corazón o bien Pericardio

La lengua tiene comunicación amplia con el cerebro. De los doce nervios del cerebro, hay cuatro que conectan con la cavidad bucal y la lengua.

El qi esencial de las vísceras y los órganos Zang-Fu asciende para nutrir la lengua.

La capa de la saburra o del recubrimiento, que es la capa que cubre la lengua, se produce por el qi del Estómago.

Los meridianos (Jing) del Pulmón, Intestino Delgado, Intestino Grueso y de la Vesícula Biliar se conectan con la lengua a través de sus meridianos acoplados o a través de sus colaterales (luo). Los demás meridianos llegan directamente.

Es por se toma en cuenta en cuenta cuatro aspectos importantes para esta investigación:

Color de la lengua:

El color de la lengua normal es rosado.

Una lengua pálida, esto es, color rosado pálido, con una coloración menos intensa de la normal, expresa una deficiencia de *Qi*, de sangre o de *Yang*, que puede manifestarse también en una invasión por frío exógeno que los ha lesionado.

Cuando una lengua rosada o pálida tiende a oscurecerse, indica una evolución de la afección hacia una naturaleza de tipo calurosa, de donde puede progresar a una coloración rojo vivo.

El color rojo, en tanto que una tonalidad más intensa que la normal, expresa exuberancia de tipo *Yang*; de calor, ya por deficiencia, ya por exceso, ya por estancamiento de *Qi*, ya por consumo de líquidos.

El color violáceo, indica estancamiento de sangre, pero según su tonalidad varía su significado clínico, denuncia que estamos en presencia de un trastorno que no es de reciente instalación.

Forma de la lengua:

La forma del cuerpo de la lengua normal es difícil de definir, pues requiere de un marco referencial empírico relacionado con la cavidad bucal. No es ni muy delgada ni muy gruesa, blanda y flexible sin estar floja, va disminuyendo de mayor a menor de la raíz a la punta, y carece de depresiones y agrietamientos, aunque, en ocasiones, presenta una grieta central no muy profunda ni extensa.

La forma del cuerpo de la lengua puede sugerir la presencia de ciertos factores patógenos tales como humedad, flema o viento.

Un cuerpo obeso casi siempre indica una condición excesiva (retención de humedad o flema), mientras que un cuerpo delgado indica condición de deficiencia (deficiencia de Yin o sangre).

Movilidad de la lengua:

La lengua debe carecer de movimientos anormales. Debe moverse, ser extendida y expuesta con facilidad, sin ningún temblor o movimiento involuntario ni tirantez. ya que esto nos indica viento interno lo cual puede indicar alguna patología interna.

Saburra de la lengua:

Una lengua normal debe tener saburra; puesto que la saburra se forma como resultado de los procesos digestivos, su espesor, consistencia y color, proporcionan una inmediata y fiel demostración del estado funcional del estómago y el bazo. Sin embargo, la saburra también refleja el estado de otros órganos como riñones, intestinos, hígado, vesícula biliar, vejiga y pulmones, así como de otras estructuras funcionales.

Bien pudiera ser su principal utilidad en el diagnóstico clínico y en la evaluación de la evolución y el pronóstico de las afecciones agudas febriles por factores agresores exógenos, sean epidémicas o no.

Adherencia de la saburra: la saburra normal tiene raíz, está adherida con firmeza a la superficie de la lengua y, aunque se raspe no se podrá desprender o eliminar. Una saburra sin raíz puede despegarse con mayor o menor facilidad e indica que las funciones de estómago, bazo y riñón están dañadas, con deficiencia y debilitamiento de las energías del cuerpo.

Color de la saburra: el color de la saburra refleja mejor el estado de los órganos Fu que el de las vísceras *Zang*. En general, en las afecciones agudas la saburra y su color es indicador de primer orden, en las enfermedades crónicas lo es el color del cuerpo de la lengua. Se describen cuatro colores: blanca, amarilla, gris y negra.

Grosor o espesor de la saburra: se trata de precisar si la saburra es gruesa o delgada. La delgada permite observar el cuerpo de la lengua más allá de ella, y suele indicar que el factor patógeno es débil y la enfermedad está en estadio inicial. La gruesa cubre la superficie de la lengua completamente y su cuerpo no puede ser visto por debajo de ella; indica un estado de exceso, la existencia de un factor patógeno y su fortaleza.

Textura de la saburra: se describen la calidad y cantidad del grado de humedad que se puede apreciar en la saburra, cuan mojada está, y si esa superficie tiene un aspecto fluido como el agua, viscoso como el aceite, adherente o pegajosa, o semi sólida o pastosa. Una saburra normal será homogénea y discretamente húmeda, indicándose una adecuada cantidad y distribución de los líquidos.

Distribución de la saburra: homogénea o regular, o si, por el contrario, es irregular. En el primer caso, cubrirá toda la superficie de la lengua y tendrá iguales características en toda su extensión; cuando sea irregular, sus características, no serán las mismas en todas sus

porciones. Esta puede ser salpicada o con salpicadura fina,⁸ grumosa,⁹ esto es, como leche cuajada, y también puede ser agrietada. La saburra salpicada tendrá el aspecto de copos, hojuelas o escamas. La saburra grumosa es una variedad de saburra salpicada. (Kenia Ramos Padilla, 2016)

Pulso:

El Pulso se debe integrar a los demás métodos diagnósticos y no se debe usar como método único, ya que la energía es cambiante, el pulso registra las más mínimas variaciones en el ánimo y la esencia del paciente, el diagnóstico por el pulso corresponde al momento energético del paciente y se modifica con los tratamientos realizados, adicionalmente la información suministrada por el pulso puede indicar o contraindicar el método a utilizar para tratar la enfermedad del paciente.

El pulso del paciente Normal se ha definido con base en los hallazgos de pacientes aparentemente sanos, sin embargo, se debe tener en cuenta que los aspectos emocionales influyen significativamente en las características del pulso, por lo que se recomienda que su toma se practique en un lugar tranquilo y libre de influencias externas tanto para el paciente como para el examinador. Evaluación de la frecuencia: Además de usar las técnicas previamente citadas se evalúa la Frecuencia, que en el paciente sano o estable debe ser de 4 a 5 pulsaciones por cada respiración del examinador, adicionalmente se debe considerar su ritmo y su fortaleza

El texto Fundamentos de MTCH (INSTITUTO DE MEDICINA TRADICIONAL CHINA, 1997) recomienda usar la arteria radial a nivel de la apófisis estiloides del puño, dividiéndola en 3 regiones: Cun, Guan, Chi:

- Cun (pulgar): se ubica en la parte distal del radio, refleja el corazón en la mano izquierda y el pulmón en la derecha
- Guan (barrera): se ubica en la zona medial, sobre la apófisis estiloides, refleja el hígado en la mano izquierda y el bazo en la mano derecha.
- Chi (pie): se ubica en la zona más proximal, refleja la condición del riñón en ambas manos. En cuanto a la ubicación del examinador se recomienda:

El dedo índice en la posición Cun, el dedo medio en la posición Guan, el dedo anular en la Posición Chi, El pulgar se utiliza como apoyo en la parte inferior de la Muñeca.

Medición de pulso:

Ubicación	Izquierdo	Derecho	Jiao	Energía
Cun	Corazón	Pulmón	Superior	Qi
Guan	Hígado Vesícula Biliar	Bazo Estómago	Medio	Sangre
Chi	Riñón Intestino delgado Vejiga	Ming Men (Puerta de la Vida) Intestino Grueso	Inferior	Yin

(Díaz, 2016)

Presión arterial:

La presión arterial se expresa en dos números, el primer número es la sistólica, la presión cuando late el corazón. El segundo número, la diastólica, es la presión cuando el corazón descansa entre latidos.

La presión arterial es normal si está por debajo de 120/80 mm Hg. En el adulto y su presión sistólica mide entre 120 y 129, y su presión diastólica mide menos de 80, entonces tiene presión arterial elevada.

Categorías de presión arterial según American Heart Association: (AMERICAN HEART ASSOCIATION, 2017)

CATEGORIA DE PRESION ARTERIAL	SISTOLICA mm Hg		DIATOLICA mm Hg
NORMAL	MENOS 120	Y	MENOS DE 80
ELEVADA	120-29	Y	MENOS DE 80
PRESION ARTERIAL ALTA NIVEL 1	130-139	O	80-89
PRESION ARTERIAL ALTA NIVEL 2	140 O MAS	O	90° MAS ALTA
CRISIS DE HIPERTENSION	MAS DE 180	Y/O	MAS ALTA DE 120

La estrategia de la OMS sobre medicina tradicional 2014-2023 ayudará a las autoridades sanitarias a encontrar soluciones que propicien una visión más amplia respecto del mejoramiento de la salud y la autonomía de los pacientes. La estrategia tiene dos objetivos principales, a saber: prestar apoyo a los Estados Miembros para que aprovechen la posible contribución de la MTC a la salud, el bienestar y la atención de salud centrada en las personas, y promover la utilización segura y eficaz de la MTC mediante la reglamentación de productos, prácticas y profesionales. Esos objetivos se alcanzarán por medio del establecimiento de tres objetivos estratégicos, a saber:

- 1) desarrollo de una base de conocimientos y formulación de políticas nacionales;
- 2) fortalecimiento de la seguridad, la calidad y la eficacia mediante la reglamentación; y
- 3) fomento de la cobertura sanitaria universal por medio de la integración de servicios de MTC y la auto atención de salud en los sistemas nacionales de salud. (OMS, Organización Mundial de la Salud, 2013)

Salud emocional:

La *salud mental* se refiere a la forma en que cada individuo maneja su vida diaria y la forma en que se relaciona con los demás en distintos ambientes, ejemplo: en la familia, la escuela, el trabajo, en las actividades recreativas y en la comunidad.

También tiene que ver con la manera en que cada individuo equilibra sus deseos, anhelos, habilidades, ideales, sentimientos y valores para hacer frente a las múltiples demandas de la vida.

La *salud emocional* es el manejo responsable de los sentimientos, pensamientos y comportamientos; reconociéndolos, dándoles un nombre, aceptándolos, integrándolos y aprovechando la energía vital que generan para que estén al servicio de los valores.

Las personas emocionalmente sanas controlan sus sentimientos de manera asertiva y se sienten bien acerca de si mismo, tienen buenas relaciones personales y han aprendido maneras para hacerle frente al estrés y a los problemas de la vida cotidiana. (Cortés).

El estrés es una palabra utilizada habitualmente, que se interpreta como una sensación de cansancio o irritación. Criado et...al (2006) mencionan que Looker y Gregson (1998) definen el estrés como un estado que experimentamos cuando hay un desajuste entre la demanda percibida y la percepción de la propia capacidad para hacer frente a dicha demanda. Esta definición indica que el equilibrio personal es una cuestión de nivelar los pesos de la balanza, y eso se puede lograr de dos maneras: bien modificando las demandas, o bien mejorando la capacidad de afrontamiento. Esta capacidad se mejora aprendiendo a modificar la forma de reaccionar ante una situación concreta, pues a veces lo que importa es la percepción que tiene el sujeto del estímulo estresante, más que la existencia objetiva de éste.

En la actualidad la mayoría de los estudiosos del estrés lo conceptualizan como una interacción entre la persona y el entorno. Consideran que el entorno “per se” no es estresante, sino que es la relación entre la persona y el entorno lo que puede dar lugar a una experiencia estresante. Ahora bien, la interpretación y el que la capacidad de hacer frente a las situaciones dependerá entre otras cosas de la edad, el estado biológico de la persona, la experiencia pasada, las creencias, las actitudes y las expectativas.

La presencia del estrés suele ir acompañada de una serie de alteraciones orgánicas de aparición inmediata como insomnio, cansancio, palpitaciones, y además provoca una serie de efectos psicológicos que tienen que ver con los procesos cognitivos y conductuales, tales como falta de concentración, olvidos, dificultad para tomar decisiones, reducción de la memoria, pensamientos de incapacidad, entre otros. Como es lógico pensar toda esta situación incide en una disminución del rendimiento. (Criado del Pozo, González Pérez, & Martínez Berruezo, 2006)

Productividad laboral

La productividad laboral es como el acto más valioso de la empresa en el capital humano, pero especialmente los colaboradores que utilizan su experiencia y conocimientos en el cambio, la innovación continua, la calidad del trabajo, mejores productos y servicios lo cual conlleva a un incremento de la productividad de la organización, pues en ellos está asegurado el futuro y el crecimiento de la empresa por lo tanto se debe considerar como un activo, no como un costo para tener en cuenta sus resultados y no un salario, pero para hacerlos más productivos, la gerencia y la organización deben cambiar de actitud. En una empresa de servicios, se considera el proceso de prestación de servicios como una “máquina”. El principal recurso que se emplea en la producción del servicio es el tiempo de los trabajadores, porque las empresas de prestación de servicios suelen necesitar muy pocos medios materiales. Para calcular la productividad laboral de esta empresa, se toma lo que cuesta tener a una persona trabajando en un proyecto cada hora, incluyendo costes salariales, alquileres, el precio de las herramientas que necesita para desempeñar su función, y lo multiplicamos por el número de horas que tarda una persona en prestar el servicio y por el número de personas necesarias para lograrlo. (Emprende PYME, 2019)

Para medir la productividad laboral no sólo se consideran los resultados en cuanto a cantidad o a la consecución de objetivos. Eso es medir la producción y no el rendimiento laboral. La productividad depende de muchos otros aspectos, más difíciles de cuantificar pero con una incidencia decisiva en el rendimiento individual como la satisfacción, el clima organizacional, el reconocimiento o el ambiente de trabajo. Existe una relación negativa entre horas y productividad ya que, trabajando más horas se tiende a disminuir el aprovechamiento que se hace de ellas y a multiplicar el tiempo que se está en la oficina sin rendir lo suficiente. Por lo tanto el rendimiento laboral no es una cuestión de horas de permanencia en el puesto

de trabajo, o de la realización de muchas horas extra sino del aprovechamiento del tiempo y de calidad de la actividad realizada, que son los factores que inciden en un rendimiento laboral positivo. (Emprende Pyme , 2016).

METODOLOGÍA Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN

Esta es una primera fase en dónde se hace la propuesta de un modelo que propone una metodología para incrementar la productividad en las organizaciones turísticas, se pretende en una siguiente fase, aplicar el modelo y evidenciar que con la técnica del Qi Gong implementado en las empresas se logra incrementar la productividad y una mejor calidad de vida en los colaboradores.

Primeramente se realizó investigación documental fundamentándose principalmente en los tres aspectos que se basa esta propuesta:

1. Salud Física – Organización Mundial de la Salud, Ramos y Rivera (2016)
2. Salud emocional – Estudio de indicadores de estrés de la Universidad de Alcalá (Criado, Gonzalez y Martínez 2006).
3. Productividad – Emprende PYME 2019

Se llevó a cabo un análisis correlacional identificando los puntos evaluables en cada aspecto, con lo que se diseñó un instrumento para poder valorar a los colaboradores de una organización turística.

Finalmente se propone un modelo de metodología para aplicar y llevar a cabo esta propuesta.

DISCUSIÓN DE RESULTADOS.

Se identificaron los tres aspectos sobre los que se basa esta propuesta los cuales son: salud física, salud emocional y productividad; dentro de la investigación documental realizada, se encontró una gran cantidad de posibles indicadores; por lo que con un análisis de ellos se identificaron los más relevantes para cada aspecto.

En el caso de Salud física, se consideró presión arterial y lengua, pues se consideran características objetivas, visibles y comprobables de manera sencilla para poder valorar cierta cantidad de colaboradores.

Como segundo aspecto se consideró la salud emocional, en dónde se encontraron muchos autores que mencionan indicadores poco objetivos por lo que se definieron los que de alguna manera puede ser evidenciado de manera factible.

Como tercer punto la productividad, que a pesar de que existen muchos autores que hablan al respecto, las propuestas giran en torno a indicadores relacionados directamente con el giro de la empresa; por lo que para identificar indicadores que midan la productividad en un instrumento aplicable a diferentes organizaciones se limitó únicamente a tres aspectos: cumplimiento de objetivos departamentales, resultados en evaluaciones de desempeño y asistencia.

El diseño del instrumento para medir la situación actual de las organizaciones se realizó identificando tres aspectos principales como base para los indicadores quedando de la siguiente manera:

Diagnóstico condición física-productividad

En condición física por la especialidad del tema se requiere sea evaluada por un especialista en medicina tradicional china, actualmente dentro de nuestro país se encuentran Licenciados en acupuntura médica y rehabilitación integral así como Licenciados en acupuntura humana, que una de sus competencias es la capacidad del diagnóstico por medio de pulso y lengua al igual que en su amplio conocimiento en el área de la salud integral.

Criterio: Condición física	Resultado obtenido	Rango permisible	Observaciones
Emoción predominante		Ira, Alegría, Preocupación, tristeza, Miedo	
<i>Presión arterial:</i> · Sistólica · Diastólica		Menos de 120 Menos de 80	
<i>Tipo Pulso según medicina tradicional china</i>		27 Tipos de pulso según basados en Li Shi Shen	
<i>Pulso:</i> • <i>Cun</i> (corazón y pulmón) • <i>Guan</i> (hígado y Bazo)		Más de 90 pulsaciones por minuto	

Criterio: Condición física	Resultado obtenido	Rango permisible	Observaciones
<i>Chi (riñón)</i>			
<i>Lengua:</i> color		rosado	
· forma		blanda y flexible	
· movimiento		Se extiende con facilidad	
· Saburra		Adherencia, color, grosor, textura.	

En equilibrio emocional se requiere el especialista en el área del conocimiento del Psique, en la actualidad tenemos en nuestro país especialistas en el área como son Licenciados en Psicólogos, Psicólogos clínicos, Psicólogos sociales, Psicopedagogos y Psicoanalistas.

Equilibrio emocional: · Grado de estrés		Nula/Bajo/medio/alto	
• Sueño saludable		6 a 8 horas al día	
• Cuidado de su persona		Imagen personal pulcra	
• Grado de depresión		Nula/Baja/media/alta	
• Comportamiento obsesivo-compulsivo		SI/NO	

En productividad se requiere un especialista en el área tanto en administración como en capital humano ya que este permite analizar las evidencias en productividad:

Productividad: · Objetivos departamentales		Porcentaje de cumplimiento.	
· Evaluación de desempeño.		Puntaje obtenido	
· Asistencia		Porcentaje de asistencia.	

Considerando indicadores para cada uno de los tres aspectos se propone el siguiente modelo como método para incrementar la productividad en las organizaciones turísticas mediante las técnicas de Qi Gong.

1. Revisión y adaptación del instrumento:

En este punto, se toma la propuesta del diagnóstico propuesto condición física-productividad y se revisan los tres aspectos que considera con la finalidad de verificar la fácil aplicación y contar con el evaluador que pueda identificar los criterios considerados en esta:

1. aspectos físicos (lengua, pulso y presión)
2. Equilibrio emocional
3. Productividad

2. Aplicación del instrumento a la muestra determinada:

Previamente, la empresa debe considerar según su tamaño y el porcentaje de ocupación respecto a la operatividad para implementar el diagnóstico en las dos ocasiones en fechas similares; con la finalidad de que la carga de trabajo y las condiciones sean similares en ambos diagnósticos.

3. Análisis de los resultados:

De acuerdo a los rangos establecidos como “permisibles” identificar y analizar los resultados visualizando los criterios en los que se está fuera del rango permisible.

4. Implementación de los ejercicios de Qi Gong:

Asignar los horarios e informar al personal que participará de acuerdo al programa de “Ejercicios Qi gong para la productividad” que se propone en este proyecto

5. 2a aplicación del instrumento (después de 6 meses):

Verificar el cumplimiento en la implementación del programa de “Ejercicios Qi gong para la productividad” mediante la segunda aplicación del instrumento “Diagnostico condición física-productividad”

6. Comparación de resultados:

Realizar un análisis comparativo del primer diagnóstico contra los resultados de la segunda aplicación e identificar los criterios con mayor cambio, verificar u adaptar el instrumento para volver a implementarlo.

Modelo para la implementación de técnicas de Qi gong en las organizaciones turísticas:



CONCLUSIONES.

Las organizaciones turísticas al ser empresas dedicadas al servicio por 24 horas los 365 días, con horarios extenuantes aunados a la presión que implica mantener los estándares y la ocupación alta, genera estrés; por lo que implementar técnicas que proporcionen mejoras en las condiciones de trabajo es muy importante.

El Qi gong es una técnica basada en la medicina tradicional china que ayuda a manejar la energía de cada individuo de manera positiva, mejorando la salud tanto física como emocional, implementando esta propuesta en las organizaciones turísticas, los resultados impactarán de manera positiva en la productividad.

Como segunda fase de esta propuesta se pretende diseñar el manual “Ejercicios de Qi gong para la productividad”, con la finalidad de que de una manera fácil y en corto tiempo se pueda implementar en las organizaciones turísticas, sin afectar la operación que a estas impacta.

Se puede concluir que la productividad está directamente relacionada con la salud física y emocional de los individuos, por lo que al mejorar las condiciones de salud física y emocional se genera un cambio positivo en la productividad de las empresas y en su entorno social y familiar.

REFERENCIAS.

- AMERICAN HEART ASOCIATION. (2017). *www.heart.org*. Recuperado el 25 de 02 de 2019, de https://www.heart.org/-/media/data-import/downloadables/whatishighbloodpressure_span-ucm_316246.pdf
- Cortés, S. V. (s.f.). *www.uaeh.edu.mx*. Recuperado el 22 de 02 de 2019, de https://www.uaeh.edu.mx/docencia/VI_Lectura/licenciatura/documentos/LECT100.pdf
- Criado del Pozo, M. J., González Pérez, J., & Martínez Berruezo, M. A. (9 de Abril de 2006). *www.redalyc.org*. Recuperado el 18 de 02 de 2019, de <https://www.redalyc.org/pdf/3498/349832311024.pdf>
- Díaz, G. A. (2016). <http://bdigital.unal.edu.co>. Recuperado el 26 de 02 de 2019, de <http://bdigital.unal.edu.co/53007/1/germanalonsobarreradiaz.2016.pdf>
- Emprende PYME. (2019). *www.emprendepyme.net*. (E. PYME, Ed.) Recuperado el 27 de 02 de 2019, de <https://www.emprendepyme.net/indicadores-de-la-productividad-empresarial.html>
- Fransisco, G. J. (2005). Trastornos por estrés y sus repercusiones neuropsicoendocrinológicas. *Revista Colombiana de Psiquiatría, vol. XXXIV / No. 1*, 77-100.
- INSTITUTO DE MEDICINA TRADICIONAL CHINA. (1997). *FUNDAMENTOS DE ACUPUNTURA Y MOXIBUSTION DE CHINA*. Beijing: Ediciones en Lenguas Extranjeras.
- Kenia Ramos Padilla, N. R. (2016). Significado clínico de la lengua y la saburra en medicina tradicional china. *Rev Cubana de Medicina Natural y Tradicional*, 1.
- Rivera Moya, Y. B. (abril de 2013). *"El estrés en las organizaciones"*. Recuperado el 18 de 03 de 2019, de www.eumed.net/ce/2013/estres-organizaciones.html

5. REANDAR EL CAMINO, CAMBIO REGIONAL Y SUS EFECTOS EN LAS SOCIEDADES URBANAS EN LA REGIÓN DE QUERÉTARO, MÉXICO

Gaspar Real Cabello

gaspar.real@yahoo.com.mx

Marja T. González Juárez

marjaglez@gmail.com

Rodrigo Sánchez García

chef.rodriego.sg@gmail.com

RESUMEN

Esta ponencia es un avance del proyecto de investigación antropológica en curso, denominado “Reandar el camino; cambio regional y sus efectos en las sociedades rurales y urbanas en la región de Querétaro, México”, en el cual participamos con la Delegación del INAH Querétaro, a partir de que el Camino Real de Tierra Adentro fue declarado patrimonio Cultural de la Humanidad en 2010, lo cual ha dado origen a propuestas de explotación turística en tramos del camino que representan más posibilidades para este fin.

Tratamos de mostrar la transformación sociocultural de las comunidades ubicadas a lo largo del camino en lo que toca al estado de Querétaro, debido a las diversas actividades económicas, sociales políticas y culturales practicadas en este espacio geográfico y social en distintas etapas de su historia. Encontramos hasta ahora una percepción y una memoria histórica diferenciada socioculturalmente en torno a lo que representó el CRTA en las poblaciones por las que atraviesa. Se trata de diferencias regionales en la dinámica socioeconómica y cultural de las poblaciones que se formaron en el entorno del camino, lo cual les confiere una representación social compartida, aunque con particularidades debidas a la manera en la que las generaciones anteriores participaron en el camino.

Palabras clave: Dinámica regional, turismo, cambio sociocultural

INTRODUCCIÓN

La idea inicial de este proyecto ha sido consignar aspectos relevantes del proceso de cambio social por el que han transitado las sociedades rurales asentadas en el entorno del Camino Real de Tierra Adentro, (CRTA) a través de analizar las transformaciones en las vías de comunicación y en el espacio geográfico en la región comprendida entre los límites de los

estados de Querétaro, México e Hidalgo en tres momentos históricos: primero, cuando el CRTA era la única vía de comunicación que conectaba los estados de México, Querétaro, Guanajuato, Jalisco, Aguascalientes, San Luis Potosí, Zacatecas, Durango, Coahuila y Chihuahua. Posteriormente, se introdujo el ferrocarril en la segunda mitad del siglo XIX, expandiéndose de manera notable durante el Porfiriato, luego, como parte de un proyecto modernizador del país se incentiva la construcción de carreteras, destacando la carretera Panamericana, y la autopista México-Querétaro, que en varios de sus tramos utilizó lo que fue parte del CRTA. (Y, actualmente, interactuamos en la súper carretera de la información).

Se trata de un estudio antropológico de carácter etnohistórico, en una región que ha pasado por una serie de cambios de diversa índole, reconfigurándose con la presencia de diversos actores; políticos, económicos y sociales, generando cambios que han afectado a los grupos de población en distintos momentos históricos. Esta región se había constituido principalmente por una sociedad de rancheros, -gente de campo- cuya forma de vida ha estado relacionada con las vías de comunicación que la conectan con el resto del país. Para fines de esta ponencia nos centramos en el Estado de Querétaro, en donde hemos iniciado trabajo de campo.

JUSTIFICACIÓN

No conocemos en detalle la manera en que los cambios en las vías de comunicación terrestre han modificado la forma de vida de la población rural en esta región, por ejemplo, en cuanto a la producción agrícola y ganadera, formas de comercio, migración, acceso a nuevas tecnologías, a opciones de educación, empleo, servicios, etcétera. Son aspectos que nos interesa documentar y analizar desde una perspectiva teórica y metodológica de la antropología y la etnohistoria.

Hasta ahora, hemos recuperado testimonios orales de informantes clave de mayor edad que aún conservan recuerdos transmitidos de sus padres y abuelos sobre el camino cuando era la única vía de comunicación con otras regiones y con el resto del país.

La influencia del Camino Real de Tierra Adentro en la reconfiguración territorial

Acerca del CRTA, existe información documentada en relatos de viajeros, así como diversos trabajos de investigación para otras zonas del país, al parecer, no tanto para la región que nos ocupa, de la cual nos interesa destacar las transformaciones en la sociedad rural, compuesta por rancheros -gente de campo- y trabajadores, cuya dinámica estuvo indisolublemente ligada a las vías de comunicación en diferentes momentos; durante la vigencia del Camino Real de Tierra Adentro, luego con la construcción del ferrocarril y, a mediados del siglo pasado, con la construcción de la autopista México-Querétaro.

En cuanto al abordaje teórico y metodológico, efectuamos un ejercicio de regionalización en donde por su naturaleza, los límites geoculturales no coinciden necesariamente con los procesos históricos compartidos que han ocurrido en éstos, como lo refiere Trejo Bajaras, (2009) planteando la necesidad de estudiar de manera conjunta las subregiones en su complejidad y diversidad social e histórica. Al respecto, resulta una reflexión interesante cuando los caminos unen regiones tan diversas en lo geográfico como en lo social y cultural e histórico que nos lleva a una breve revisión sobre las formas en que se ha manejado la noción de región.

Auxiliándonos con técnicas del método etnográfico hemos efectuado trabajo de campo preliminar en el trayecto de lo que fue el CRTA en el estado de Querétaro, en donde éste tenía una extensión aproximada de 275 km (Sarete, 2019). Se definió el trazo digitalizándolo por medios electrónicos en el mapa del estado de Querétaro. Esta fase se llevó a cabo como parte de un equipo interdisciplinario encabezado por la Delegación regional del INAH Querétaro, integrado por investigadores de las áreas de Arqueología, Historia, Geografía, Sociología, e Informática, habiendo documentado los núcleos de población a lo largo de este espacio, destacando los que en otro tiempo fueron haciendas prósperas, ventas y mesones, estos últimos eran esenciales en el Camino Real debido a la circulación de gente y mercancías en diligencias y carretas durante la época de la Colonia y posteriormente, hasta que se empiezan a construir los ferrocarriles y carreteras modernas.

Históricamente, las regiones en México se fueron reconfigurando con la construcción de vías de comunicación, alterando la forma de vida de los grupos de población asentados en su entorno con el surgimiento y expansión de nuevas actividades económicas y el surgimiento de nuevos centros de población. El período que tuvo vigencia el CRTA estuvo marcado principalmente por la minería como una actividad económica relevante en los estados de Guanajuato, Zacatecas, Chihuahua, San Luis Potosí, y Jalisco, así como por las actividades económicas ligadas a ésta; la agricultura y la ganadería, además de una serie de oficios y nuevas industrias en los centros urbanos -ciudades coloniales- que surgieron a lo largo del camino, modificando el territorio de manera más visible en el paisaje pero también en los géneros de vida de los grupos indígenas que pasaron por una transición en su cultura, como lo han documentado Chevalier (1985) Brading (1988) Bakewell (1976), entre otros que han estudiado el proceso de colonización hacia el centro y norte del país, destacando la influencia de la minería en vastas regiones conectadas por el CRTA.

Autores como Trejo Barajas (2009) refieren que la perspectiva regional no debiera competir o confundirse con otras formas de estudiar los procesos históricos con concepciones distintas de la espacialidad en donde ocurren, pero en la región debiera quedar claro que los espacios elegidos deben responder al problema planteado cuando se delimitan regiones; no

considerarlas como un contenedor pasivo en donde ocurren los hechos sino como parte de ellos. Ciertamente, se ha pasado por un proceso de revisión en el que se ha avanzado en la conceptualización de la región, como lo refiere esta autora:

“Como bien lo replicó Ignacio del Río, el interés por lo regional surgió en México a mediados de los años sesenta del siglo XX, en respuesta a una historiografía nacional, homologadora, general, que descuidaba las particularidades y diferencias al interior del país (Río, 1996, p. 170), Si lo nacional no satisfacía la necesidad de nuevas interpretaciones históricas había que pensar en un recurso explicativo diferente; bajo la influencia de la geografía, y la antropología, algunos estudiosos asumieron que tal recurso podían constituirlo los territorios que mostraban rasgos de integración y que eran menores a la nación pero mayores a un poblado; pero insisto, esta asignación laxa de medidas no ayudó a entrever cuáles podían ser los criterios utilizados para su definición” (Trejo Barajas, 2009: 7)

Lo anterior para auxiliarnos en la perspectiva regional tomando como uno de los criterios las vías de comunicación en un espacio geográfico y social que definimos tomando en cuenta los límites estatales y geográficos. Se retoma la propuesta de estudiar pequeños poblados del campo cuyas particularidades se pueden analizar a partir de los relatos de los habitantes locales a través de la historia oral, de las tradiciones y del entorno geográfico, que constituye nuestra unidad espacial.

Las sociedades rurales en México, ubicadas en espacios geográficos que denominamos territorios y regiones, han transitado por procesos de cambio social relacionados con acontecimientos históricos, económicos, políticos, tecnológicos, etcétera, desde la época colonial hasta el momento actual. Como parte de los procesos de cambio, las regiones se han modificado tanto en sus aspectos físicos como en las relaciones sociales, quizá de manera más notable en espacios que se han caracterizado por sus ventajas en cuanto a ubicación, disponibilidad de recursos naturales y humanos, etcétera.

“Otro caso que ha ameritado una conceptualización de lo regional, pero en el que se ha llegado de una manera distinta es el de la relación campo-ciudad o el de la influencia de una ciudad en el amplio territorio con el cual mantiene relaciones de interdependencia social y económica”, (Trejo Barajas, 2009: 9).

Históricamente, desde su origen, los caminos reales eran las principales vías que conectaban la Nueva España; en palabras de Tomás Martínez;

“Cuatro de ellos se propagaban de cuatro puntos de la antigua Tenochtitlan. Las carretas y trenes de mulas llevaban mercancías hasta los puertos de Acapulco y Veracruz. Para 1589, el

camino de la Plata de prologó atravesando Zacatecas hasta Nuevo México a lo largo de dos mil kilómetros, Los primeros pobladores europeos llegaron remontando este camino al norte. Los primeros caballos de crianza, y el primer ganado vacuno y ovino entró por esta vía” (Martínez Saldaña, 2009: 17)

A lo largo del camino, de la mano de la minería surgieron nuevas actividades económicas basadas en la agricultura, creando infraestructura hidráulica para asegurar el abastecimiento de agua para el riego y los obrajes que se establecieron en diversos lugares, como Querétaro, así mismo, surgieron nuevos oficios e instituciones sociales. El CRTA articuló las diversas regiones por las que se expandieron los grupos de población, como lo concibe este autor;

“Los caminos son las venas de las sociedades mismas y al igual que ellas dependen de sus viandantes, sus transportes y sus intercambios. Pueden estimular o asfixiar el progreso y hasta la existencia misma de los asentamientos humanos. Los caminos se vuelven un reflejo de las sociedades, por el volumen y la variedad de su tráfico. El camino es sobre todo, un elemento vital y organizador; sin él no puede haber comercio, ni organización política, ni comunicación de ideas” (Idem, 2009: 17)

Así mismo, añade que,

“El Camino Real de Tierra Adentro fue también un camino de colonización espiritual. En este rubro las autoridades reales invirtieron mucho esfuerzo y recursos para que el trabajo y mantenimiento de las misiones y las guarniciones de la frontera del septentrión fueran plausibles” (Idem, 2009: 18)

La relevancia del CRTA se entiende mejor si se considera que la plata zacatecana fue esencial como base del intercambio mundial durante unos tres siglos, cuando México estuvo articulado a la economía mundial en lo que Palerm (1998) denominó como “capitalismo mercantil” desde un modelo de dependencia colonial basado en la exportación de un solo producto que fue la plata. Cabe decir que ahora la plata en su modalidad de artesanía es objeto de consumo y un atractivo turístico en lugares que antaño fueron importantes productores de este metal;

“Acuñada en monedas, la plata zacatecana se convirtió en la base del intercambio mundial para los tres siglos siguientes. Carretas de plata viajaban de Zacatecas a Querétaro para ser exportadas a España, resguardadas por supuesto por las autoridades militares del virreinato... Pero los descubrimientos argentíferos no solo se limitaron a esta ciudad, sino que continuaron en lo que serían Santa Bárbara, y Parral, extendiendo el Camino Real más al norte” (Martínez Saldaña, 2009: 32)

Este autor añade que, debido al descubrimiento de las minas de plata en Zacatecas y las dificultades para su transportación se hizo necesario el camino hacia la ciudad de México, ante lo cual, el virrey don Antonio de Mendoza emprendió la construcción de un sistema de comunicación seguro y efectivo entre el centro y el norte minero, que sirviera para la colonización española, iniciando la fundación de varios poblados a su paso para las recuas y de viandantes, lo que devino en la traza del primer camino real, luego denominado como el Camino de la Plata (ídem, 32).

En la época de la Colonia, el Camino Real de Tierra Adentro, (CRTA) fue el principal eje que favoreció la expansión de los principales cambios en cuanto a la expansión de la agricultura, la conformación de tipos de propiedad privada y comunal, surgimiento de diversas actividades económicas vinculadas a la agricultura y a la minería, así como a las necesidades de los centros de población que se originaron como parte de un proceso de colonización hacia el occidente y norte del país, Cfr. Chevalier, 1985).

Este espacio ha sido escenario de un complejo movimiento de gente, como parte de procesos migratorios en la colonización hacia el norte y sus regiones. Además de mercancías valiosas como los metales, circulaban de ida y vuelta ideas políticas, creencias religiosas, valores culturales, tipos diversos de alimentos y formas de procesarlos que fueron conformando patrones de consumo y prácticas culturales. Así mismo, se propagaron nuevos productos agrícolas y prácticas de cultivo, animales domésticos, nuevas herramientas y tecnologías, prácticas comerciales, etcétera.

De lo que fue el CRTA durante los siglos en los que tuvo vigencia quedan una serie de testimonios tangibles e intangibles que van apareciendo como parte del trabajo de investigación que llevamos a cabo, de lo cual esperamos dar cuenta de manera detallada como uno de los objetivos que nos hemos propuesto. Posteriormente, la introducción del ferrocarril habría tenido influencia en la dinámica del camino, aunque éste fue utilizado hasta que se construyeron las carreteras modernas, más bien, es importante destacar cómo el camino y sus ramales se enlazaron con el ferrocarril y la manera en la que éste dinamizó las economías regionales y las relaciones sociales.

En cuanto al ferrocarril, se ha documentado la historia de su expansión a nivel nacional, y en particular para esta región, atravesada por el Ferrocarril Central Mexicano, que conectaría a los estados de México, Hidalgo, Querétaro, Guanajuato, Jalisco, Aguascalientes, Zacatecas, Durango y Chihuahua, hasta terminar en lo que era entonces la Villa de Paso del Norte (De la Torre, 1888). Sin extendernos demasiado en datos históricos, para la región de interés encontramos aun testimonios orales de una época en la que el ferrocarril era utilizado para el transporte de pasajeros y de carga, comunicando las poblaciones rurales asentadas en este

espacio. Aun podemos observar los vestigios de antiguas estaciones en San Juan del Río, Palmillas (Puerta de Palmillas, Cazadero, La Estación, (ubicada a unos dos km. de Polotitlán), Dañú, y Nopala, solo por mencionar algunas en la región que nos ocupa.

Remitiéndonos a datos de la historia, hallamos que fue a mediados del siglo XIX, en 1850 cuando se inauguró el primer tramo ferroviario de once kilómetros de longitud que comunicó el puerto de Veracruz con el Molino, el cual continuó hasta la ciudad de México inaugurando en 1873 el Ferrocarril Mexicano, como lo detalla Márquez Martínez (2005):

“En esos años se tendieron las dos líneas férreas más grandes del país, además de otras más modestas. En 1884 se terminó de tender las vías del Ferrocarril Central Mexicano, en tanto que el Ferrocarril Nacional Mexicano logró terminar la construcción en 1888. Unos años antes, en 1882, el Ferrocarril de Sonora había logrado conectar al puerto de Guaymas con la ciudad de Nogales, tramo que posteriormente llegó a formar parte del Ferrocarril Sudpacífico de México, esta línea terminó de construir su tramo Tepic-La Quemada uniéndose así Nogales con Guadalajara” (Márquez Martínez, 2005: 119)

Continúa señalando esta autora que posteriormente, en los primeros años del S. XX ocurre una transformación en la estructura ferroviaria decimonónica al fusionarse las dos empresas más grandes del país; el Ferrocarril Central y el Nacional, coyuntura en la que el Estado mexicano intervino como accionista para evitar que el capital extranjero controlara esos sistemas ferroviarios, así, el 29 de febrero de 1908 mediante un convenio entre las empresas fusionadas y el gobierno se creó Ferrocarriles Nacionales de México, teniendo como accionista mayoritario al Estado mexicano, habiéndose incorporado también el Ferrocarril Internacional, el Hidalgo y Nordeste, además de otros cuyas acciones eran parte del Ferrocarril Nacional, luego se incorpora el Ferrocarril Interoceánico (Idem, 120).

Los relatos de quienes utilizaban el tren son de diversa índole; de violencia relacionada con el reparto agrario, manejo de mercancías destinadas a la ciudad de México, caballos que no podían seguir en el tren por falta de recursos para pagar el coste, de manera que los bajaban para seguir por tierra, e irse comerciando en el camino, comerciantes a pequeña escala de la región que embarcaban gallinas y guajolotes hacia la ciudad de México.

Luego, como parte de políticas de Estado, la construcción de la Carretera Panamericana vino a marcar un hito en la dinámica de las regiones por las que atravesó primero el Camino Real y posteriormente el ferrocarril. En la práctica, el camino fue quedando en desuso, siendo desplazado por la modernidad y sus tecnologías, también debido a que diversos tramos de lo que fue su traza fueron ocupados por la carretera, de suerte que aún quedan vestigios que siguen siendo utilizados, en estado de descuido físico por falta de mantenimiento y de

reconocimiento social debido a que generacionalmente la memoria colectiva se ha gastado en el tiempo, más no ha desaparecido, podríamos decir que, al igual que el camino se ha fragmentado físicamente, también lo ha hecho la memoria colectiva.

Desde el período presidencial de Plutarco Elías Calles como parte de una política de reconstrucción nacional se propuso rehabilitar y construir rutas terrestres. Ya antes, en el período de Calles se creó la Comisión Nacional de Caminos para construir los primeros caminos petrolizados, Cfr, Gruel Sáñez, (2017) tenemos así, que un nuevo producto de gran importancia para la economía nacional incentiva otras vías de comunicación y transporte que si bien, siguen coexistiendo con el ferrocarril, dejan en desuso el Camino Real de Tierra Adentro.

CONCLUSIÓN PRELIMINAR

En este breve documento damos una perspectiva acerca de algunos aspectos que nos parecen relevantes de tomar en cuenta respecto al uso que se pretende dar al CRTA, con fines de recreación y preservación de la memoria histórica e identitaria y de explotación turística. Cabe mencionar que si bien, el turismo se ha planteado como una posibilidad de recuperación de este tipo, además de desarrollo económico y social de las poblaciones asentadas en su entorno que tienen posibilidades de explotación para tal fin, es curioso que a una distancia de casi 500 años, éste camino que se construyó para hacer viable la explotación minera, pueda ser objeto de un tipo de explotación turística, retomando lo relevante que fue cuando se conoció como el Camino de la plata, ahora con la finalidad de generar ingresos comercializándose como objeto de consumo cultural.

Consideramos el Camino Real como un entorno en el que se han generado una serie de relaciones sociales complejas entre los distintos actores que han interactuado en este espacio, tanto geográfico como socialmente construido en distintos momentos históricos, a través de las diversas actividades económicas y las formas de vida de grupos de población que surgieron y se transformaron con el camino.

En base a las entrevistas efectuadas con informantes de diversas comunidades ubicadas en lo que fue el área de influencia del CRTA en Querétaro, encontramos una percepción social e históricamente diferenciada, acorde con el lugar que les correspondió en el espacio geográfico y en el tiempo; en las comunidades del norte, colindantes con el estado de Guanajuato la memoria oral está fuertemente vinculada a lo que fue el movimiento cristero a fines de los años veinte del siglo pasado, así como a la influencia de las haciendas, que fueron las principales unidades productivas que organizaban la economía regional. En el sur del estado, los testimonios se remiten más al comercio agrícola y ganadero hacia la ciudad de México y a

la dinámica de las haciendas hasta antes del reparto agrario y de la construcción de la carretera 57, la cual de alguna dividió físicamente a las comunidades.

Podríamos decir que, las principales ciudades que fueron objeto de explotación minera en la época de La Colonia son ahora espacios de explotación turística y consumo cultural con los beneficios para algunos e inconvenientes para otros, como parte de procesos de cambio sociocultural mediados por relaciones sociales que se han generado y transformado en éstos espacios, moldeando las formas de vida de quienes los han transitado.

Con una visión empresarial, algunos cascos de hacienda y mesones se han habilitado como hoteles, aprovechando su ubicación a la vera del camino y su estado de conservación, el haber sido parte importante en el CRTA les confiere un valor agregado en esta coyuntura histórica en que se impulsa el turismo como una estrategia de desarrollo económico tomando ventaja de la declaratoria del camino como patrimonio cultural.

Lo que no queda claro es la forma en la que se pueden incorporar las comunidades en este proyecto de recuperar el CRTA no solo en la memoria histórica sino con fines turísticos. Consideramos que una premisa básica sería que éstas se involucren de manera activa con propuestas viables de ponerse en práctica en los espacios que reúnan ciertas condiciones, y que el camino les sea significativo socialmente, esto es, que lo apropien como parte de sus referentes identitarios y de cohesión social.

BIBLIOGRAFÍA

- Bakewell, P.J. 1976, Minería y sociedad en el México colonial: Zacatecas (1546-1700) FCE.
- Brading, D.A. 1985 Mineros y comerciantes en el México borbónico (1763-1810), FCE
- Chevalier, Francois, (1985) La Formación de los grandes latifundios, FCE.
- Márquez Martínez, Teresa, 2005. “Los Archivos de Ferrocarriles Nacionales de México”, América Latina en la Historia Económica, número 23, enero-junio de 2005.
- Gruel Sáñez, Víctor Manuel, 2017. “La inauguración de la Carretera Panamericana. Turismo y estereotipos entre México y Estados Unidos” <http://orcid.org/0000-0002-1131-1811>
- Martínez Saldaña, Tomás, (2009) El Camino Real de Tierra Adentro, Colegio de Posgraduados de Chapingo/Grupo Mundi-prensa
- Palerm, Ángel, (1998) Antropología y marxismo, CIESAS.
- Sarete, Frida, 2019. Notas de campo, Proyecto CRTA.
- Varios autores, (2016) El Camino Real de Tierra Adentro, Secretaría de Cultura/INAH

6. LA ALIMENTACIÓN EN TORNO AL CAMINO REAL DE TIERRA ADENTRO, METODOLOGÍA, PRÁCTICA Y PERSPECTIVA PARA EL DESARROLLO REGIONAL

Marja T. González Juárez

marjaglez@gmail.com

Rodrigo Sánchez García

chef.rodrigo.sg@gmail.com

Gaspar Real Cabello

Gaspar.real@yahoo.com.mx

RESUMEN

A partir de que la cocina tradicional mexicana, se inscribió como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad en 2010, junto a la declaratoria de los 2,900 km del Camino Real de Tierra Adentro (CRTA), como Patrimonio Mundial de la Humanidad en su modalidad de ITINERARIO CULTURAL, se han posibilitado diversas líneas de investigación básica y aplicada en torno a la alimentación, posibilitando la búsqueda y rescate de tipos de alimentos y platillos locales y regionales, así como de las prácticas culturales, entendidas como parte de un patrimonio cultural construido socialmente por las comunidades vinculadas geográfica e históricamente al CRTA.

Al respecto, presentamos parte del trabajo de un equipo multidisciplinar encabezado por el INAH en el CRTA, tramo Querétaro, buscando opciones de desarrollo social para las comunidades ubicadas en la traza original del CRTA, que, a partir de la construcción de las carreteras modernas, modificaron su forma de vida. Una manera de conocer, fomentar y promover la cultura alimentaria de una región, puede ser la creación de rutas turísticas y gastronómicas que reflejen aspectos de la cultura viva de una comunidad, que para el caso del CRTA, tiene diversas posibilidades pues las prácticas alimentarias se pueden estudiar ya sea desde la historia, la geografía y la antropología, a través de los platillos regionales.

Por lo anterior, planteamos recuperar la memoria culinaria de estas comunidades, recreando recetas vinculadas a la actividad propia del ir y venir del camino, los productos que se comercializaban o bien, aquellas alejadas del consumo cotidiano a partir del desuso del camino. Nos enfocamos en un trabajo de rescate de la memoria histórica colectiva, que mediante la memoria oral, permita crear y recrear las recetas, y todo aquel constructo cultural (materia y simbólico) que acompañaba la degustación de los alimentos locales y regionales.

Palabras clave: *Camino Real de Tierra Adentro, Alimentación, Itinerario gastronómico, desarrollo regional*

ANTECEDENTES

El 1 de agosto de 2010 la UNESCO declaró los 2,900 km de Camino Real de Tierra Adentro (CRTA), como Patrimonio Mundial de la Humanidad en su modalidad de *Itinerario Cultural*, inscribiendo 60 sitios a lo largo del camino, con lo que surge el interés desde diversas instituciones y perspectivas para trabajar en torno a él, ya sea como una vía de contacto con los territorios del norte de la Nueva España, como escenario del desarrollo de la actividad minera, buscando entender los flujos migratorios, el surgimiento de asentamientos y la distribución de población, uso de los medios de transporte o como motor de desarrollo económico, así como su evolución a lo largo de los siglos entre muchos temas más.

En este contexto, para trabajar en los 275 Km que constituyen el tramo que atraviesa por el estado de Querétaro, en el año 2018, se constituye un grupo multidisciplinario e interinstitucional coordinado por la Delegación Querétaro del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) y que incluyen a investigadores, académicos e iniciativa privada, para definir la traza principal y los diversos ramales, buscando un acercamiento que aborde al camino como una construcción social que se reconstruye y deconstruye a partir de su utilidad.

Todo ello abre una extensa visión del significados históricos y culturales de esta importante ruta americana a través de la investigación de un fenómeno cultural complejo que permite ofrecer varias interpretaciones que resaltan no solo su carácter histórico como vía de comunicación y ruta comercial colonial, sino también las transformaciones geográficas, culturales y sociales que se han producido desde entonces, para explicar su valor patrimonial.

El CRTA es pues, el resultado de procesos culturales y sociales de enorme complejidad. Su conocimiento se vuelve necesario en la vida de los sujetos que de alguna manera se vincularon a él, los recuerdos y constructos simbólicos que se transmiten entre generaciones y que son el acercamiento a sus raíces, convirtiéndose en parte de la identidad cultural y sentido de pertenencia de una sociedad determinada.

Es así que uno de los acercamientos que proponemos para estudiar al CRTA, es el de las técnicas, recetas y manejo de alimentos de las comunidades que se asentaron en torno al camino, en el tramo que atraviesa el estado de Querétaro, entendiendo a la alimentación como parte fundamental de la cultura de cualquier sociedad, ya que en esta práctica se sintetiza la relación con los recursos naturales, el desarrollo tecnológico, los tipos de producción agropecuaria, la movilidad de mercancías y de mano de obra, prácticas cotidianas, rituales y fiestas patronales, costumbres y comportamientos comunitarios en torno a la alimentación.

Es por esto que proponemos un acercamiento a esta manifestación regional que además nos ofrece la posibilidad de fomentar y promover la cultura alimentaria de una región,

mediante la elaboración de un recetario y posteriormente la creación de rutas turísticas y gastronómicas que reflejen la cultura viva de una comunidad. En el caso del Camino Real de Tierra Adentro, las posibilidades son innumerables, las prácticas alimentarias pueden ser estudiadas desde perspectivas históricas, geográficas y antropológicas que den pie a la justificación de platillos regionales.

Planteamos tener este acercamiento a partir del rescate de la memoria cultural colectiva como símbolo de preservación identitaria, al mismo tiempo que se presenta como elemento legitimador de la diversidad cultural para una actividad y región particular: el CRTA tramo Querétaro. Buscamos:

- Observar a la alimentación en torno al camino como elemento que nos permite ver los cambios en la forma de vida de las personas y la manera en que se han modificado a partir del cambio de las vías de comunicación
- Presentar a la cocina tradicional regional del CRTA como patrimonio construido social e históricamente.
- A partir de la obtención de recetas, elaborar un recetario regional y desarrollar una ruta gastronómica en torno al CRTA, como una oportunidad de complementar la experiencia de los viajeros ofreciendo una posibilidad de desarrollo económico de las comunidades.

ALIMENTACIÓN, ITACATE Y COMIDA DE IDA Y VUELTA

El consumo de alimentos, pueden definirse como un acto social total que incluye además de los olores, gustos, tradiciones, identidades y costumbres de los grupos sociales, los espacios de consumo, el tiempo y las diferencias de clase. Néstor García Canclini afirma que el consumo “es el conjunto de procesos socioculturales en que se realizan la apropiación y los usos de los productos”. Constituye parte del ciclo de producción y circulación de bienes. Es un término con dificultades: excesivamente cargado por su origen económico (pero es el más potente para abarcar las dimensiones no económicas en relación con otras nociones afines, como ser la de recepción, apropiación, audiencias y usos).” (Canclini, 1999)

Para Ricardo Rendón “*La comida cotidiana en las haciendas era un vivo reflejo de la riqueza y variedad de platillos que posee la cocina tradicional mexicana, fruto de las aportaciones indígena y española, y multiplicada en estilos y características a lo largo de las diferentes regiones del país. (...) A cualquier hora que llegaran los señores y sus invitados había quien les preparara rica y abundante comida típica*” (Rendón, 1997: 270)

El estudio de las cocinas tradicionales nos puede permitir conocer las características de la vida social, económica y productiva de los grupos sociales o de las comunidades en las cuales se desarrolla; así como aquellos cambios que han ocurrido en su estilo de vida y cómo éstos se reflejan en la alimentación y, en especial, en la desaparición o adaptación de saberes y prácticas culinarias, Al mismo tiempo, la alimentación -y en particular la cocina- está

relacionada con la historia, con lo que somos y a lo que pertenecemos, es decir con nuestra identidad. (Meléndez, 2009)

La actividad principal en los caminos reales, era la del transporte de mercancía, por lo que el oficio de arriero fue uno de los pilares más importantes de la economía mexicana y es una figura fundamental para entender la dinámica culinaria de este espacio. En términos generales, arriero era toda aquella persona dedicada a la transportación de mercancías con animales de carga.

Es así que en la arriería encontramos una de las prácticas sociales que históricamente han modificado las formas de alimentación en el Camino Real de Tierra Adentro, actividad en la que se daba el intercambio de bienes, comunicaciones y servicios. Con esta práctica surge lo que algunos autores han denominado como los “platillos de ida y vuelta”. Esta práctica cultural enmarcada por un periodo histórico, nos permite explicar por ejemplo la presencia de “gorditas” y su diversidad en todo el territorio nacional. Los arrieros, personas de todas las regiones de la república, llevaban consigo conocimientos sobre la preparación de alimentos, que ponían en práctica en los diferentes contextos de producción agrícola o ganadera en las haciendas o poblados.

Con el ejemplo anterior se busca dar cuenta de la forma en la que la alimentación puede ser abordada como una expresión cultural, además de satisfacer una necesidad biológica. A través de la difusión de investigaciones serias, la alimentación tiene el potencial de detonar el desarrollo social de la región. De la misma forma, una ruta gastronómica contribuye a la preservación y fomento de la cultura a través de las representaciones implícitas y explícitas que convergen en lo que conocemos como un plato “típico”.

Para el caso del CRTA, nos acercamos a los actores principales, en donde sobresale la imagen de los arrieros, encargados de transportar la mayor parte de mercancías que circulaban por los caminos del territorio mexicano, descritos en diversos documentos históricos como personas honradas y trabajadoras, llevando mercancías con su atado de mulas y que fueron desapareciendo con la introducción de los ferrocarriles.

Nos dice Ignacio Cano que Los viajes emprendidos por los arrieros, conductores de carretas o viajeros en el siglo XIX, duraban por lo general varios días, por tal motivo existían a lo largo de los caminos establecimientos conocidos como ventas. Donde los viajeros podían descansar y alimentarse. (Cano, 2005, 54)

Es en torno a esta actividad que podemos identificar dos tipos de comida:

- Aquella preparada para ser consumida en los trayectos y aquella que se consumía en estancias, ventas y mesones, la cual era preparada para sus viajes de hasta dos o tres semanas y consumida para los viajantes, ya fueran arrieros o viajeros y a la que se le han asignado diferentes nombres como itacate, bastimento consumida cuando en los caminos no había mesones o lugares donde pudieran comprar sus alimentos.

- Este itacate se paraba con en casa del arriero, el cual tenía características que permitían la duración en buen estado y de la facilidad para tomarlo o consumirlo en el camino o sin necesidad de interrumpir la marcha de la recua.

- De vez en cuando los arrieros preparaban sus propios alimentos, para lo cual llevaban consigo comida, así como los trastos necesarios para cocinarla y servirla.

Otro tipo de comida que se relaciona al camino, es aquella que se preparaba al interior de las haciendas, unidades productivas que necesariamente hacían uso de los caminos para comerciar lo que se producía.

Las haciendas eran autosuficientes en esta materia y dependiendo del clima, la localización y las condiciones orográficas donde se localizara la hacienda era lo que producía; es por tanto que lo que se preparaba para comer, es también un reflejo de lo que se producía y se consumía, sin embargo, la alimentación no era la misma para quienes habitaban las haciendas y para quienes la trabajaban.

En estos espacios, la alimentación, era el reflejo de lo que se producía y lo que se comercializaba como lo afirma Eduardo León, en su trabajo sobre la élite mexicana: *La hacienda mexicana aportó una gran cantidad de productos que llegaron a intercambiarse debido a las primeras comunicaciones a la apertura de las primeras de ferrocarril; e incluso algunos hacendados aprovecharon este beneficio de la revolución industrial para introducir un primitivo tren de mulitas, donde transportar la materia prima a la hacienda y de regreso lo que producía para exteriorizarlo a los mercados regional y nacional. (León, 1979: 54-56)*

En el otro extremo se encontraba la comida de los peones, la cual consistía básicamente en maíz, frijol, chile y tortillas, y hemos encontrado que a esta dieta básica se integraban algunos productos particulares de la producción como leche, garbanzos o trigo; en tanto que en la comida que se preparaba para los hacendados, se integraban productos que acompañaban a la producción local y que eran traídos de otras regiones gracias al sistema de comercialización que representa El camino.

Encontramos también particularidad en las comidas preparadas los días de fiesta, platillos como mole de guajolote o pollo, chilmoles, tamales, carnitas o barbacoa preparados según la costumbre y los animales disponibles en cada región, pueblo o hacienda, esto siempre acompañado de bebidas particulares en cada región, en donde sobresale el pulque, te de hojas y aguardiente.

Además de todo lo anterior, los procedimientos en la elaboración de las recetas son también un reflejo de la cultura particular de grupos sociales: formas de cocimiento, utensilios, horarios y tiempos y formas de comer son también elementos significativos para reconstruir el contexto

Siendo pues la alimentación el reflejo de escenarios sociales, económicos y culturales que los sustentan, resalta su importancia para el estudio del CRTA, comprender el impacto de la

transformación de los medios de comunicación y la posibilidad de convertirse en un elemento que enriquezca la experiencia histórica de los recorridos turísticos planteados para la región y la posibilidad de emprendimientos locales que provean beneficios económicos para las comunidades.

LA GASTRONOMIA COMO ATRACTIVO TURISTICO

Como señala Jean-Pierre: *La alimentación es una cuestión central del fenómeno turístico porque es una necesidad biológica para los turistas, y sobre todo porque constituye una inestimable vía de acceso a la cultura y a la historia del país visitado* (Poulain, en Medina et al, 2011).

Cuando viajamos, la experiencia gastronómica local es esencial para complementar la experiencia cultural, la alimentación se convierte en un factor fundamental en la planificación de todo viaje, y es por esto que el turismo gastronómico es considerado como un área turística con consumidores cuyo objetivo particular es la apropiación cultural del lugar visitado a partir de vivir una de las actividades más claras y particulares de una otredad que buscamos cuando salimos de nuestra cotidianidad.

El turismo gastronómico ha ido creando un nicho de oportunidad dentro de la búsqueda de raíces gastronómicas y la forma de entender la cultura de un lugar por medio de su cocina, siendo las cocinas regionales un componente valioso del patrimonio intangible de los pueblos.

Es por esto, que nos interesa desarrollar esta posibilidad como parte de los circuitos culturales a construirse para la promoción del CRTA, creando un turismo gastronómico con características de rescate histórico que complemente y enriquezca la experiencia histórica vivencial de los viajeros.

Bajo esta perspectiva, encontramos en esta área, la posibilidad de generar un nicho de desarrollo para las comunidades que se encuentran situadas a los flancos del CRTA, quienes serían los proveedores de los servicios de alimentación locales, siendo, las cocinas regionales y locales un atractivo integrado para los viajeros como parte de la experiencia de sabores, producción local, formas de preparación consumo de alimentos, así como los rituales y significados que envisten a cada uno de los alimentos.

Para efecto de esta ruta en particular se propone la reconstrucción de la memoria gustativa de la región a través del trabajo de campo con el principal objetivo de revalorar el patrimonio culinario, difundirlo y fomentar la cultura del territorio, esto mediante un acercamiento a informantes claves, que tengan arraigo propio o familiar de al menos tres generaciones en las comunidades elegidas y a partir de entrevistas a profundidad, lograr la recuperación de recuerdos y narraciones en torno al camino, así como de platillos que ya se han perdido en la cotidianidad, a partir de esto y con base en la observación participante, se pretende retomar la elaboración de dichos platillos.

Partimos de una idea en donde una de las prácticas sociales que históricamente han modificado las formas de alimentación en el Camino Real de Tierra Adentro, es la arriería, actividad en la que se daba el intercambio de bienes, comunicaciones y servicios. Con esta práctica surge lo que algunos autores han denominado como los “platillos de ida y vuelta”. Esta práctica cultural enmarcada por un periodo histórico nos permite explicar por ejemplo la presencia de “gorditas” y su diversidad en todo el territorio nacional. Los arrieros, personas de todas las regiones de la república, llevaban consigo conocimientos sobre la preparación de alimentos, que ponían en práctica en los diferentes contextos de producción agrícola o ganadera en las haciendas o poblados.

Con el ejemplo anterior se busca dar cuenta de la forma en la que la alimentación puede ser abordada como una expresión cultural, además de satisfacer una necesidad biológica. A través de la difusión de investigaciones serias, la alimentación tiene el potencial de detonar el desarrollo social de la región. De la misma forma, una ruta gastronómica contribuye a la preservación y fomento de la cultura a través de las representaciones implícitas y explícitas que convergen en lo que conocemos como un plato “típico”.

POSIBILIDAD DE DESARROLLO SOCIAL ¿CÓMO MANTENER LA INTEGRIDAD Y SOSTENIBILIDAD LOCAL?

En este propósito, nos encontramos frete al trabajo del rescate de los platillos y las recetas de las comidas en torno a las diferentes etapas de uso del CRTA, algunas, las más antiguas, conservadas en recetarios familiares que hemos podido identificar en las haciendas; otras, que pretendemos rastrear mediante el ejercicio de la memoria oral colectiva, a manera de memoria cultural: depositaria de identidad de los pueblos, mediante fiestas, ceremonias, ritos, interacciones sociales, costumbres, hábitos, tradiciones, valores, convicciones, y por su puesto la comida, asociada de manera colectiva y permaneciendo ante el paso del tiempo.

Al tratarse de un proyecto integral, nos enfrentamos ante la interrogante sobre la manera de potenciar el valor de la gastronomía local de manera planificada, integrada a un proyecto turístico regional, sin perder en el proceso la integridad de la identidad gastronómica de cada población, como lograr la visión completa del proceso gastronómico sin caer en la necesidad de la comodidad que representa instalaciones y servicios turísticos modernos, como vivir al interior de las localidades los desplazamientos de turistas y visitantes que desean vivir experiencias basadas en la gastronomía aportando beneficios y potenciando el desarrollo social local manteniendo la sostenibilidad de la localidad?

BIBLIOGRAFÍA

- Cano López Ignacio Eduardo (2005) *La arriería y el transporte de mercancías en la ruta de México a Veracruz. Primera mitad del siglo XIX*, <http://148.206.53.84/tesiuami/UAMI12661.pdf>
- León, Eduardo (1979), *Los de arriba*, Diana, México, en Niembro Gaona Mónica y Téllez Cuevas Rodolfo, (2012), “Historia y mestizaje de México a través de su gastronomía” en *Culinaria, Revista virtual especializada en Gastronomía, UAEM*, Semestral No. 4, Nueva Época> Julio/Diciembre 2012, PP. 30 – 58, México
- Medina Luque, Francesc Xavier, Serrano Miracle, Damià, y Tresserras Jordi Juan, (2011), *Turismo del vino: Análisis de casos internacionales*, Business & Economics, España <https://books.google.com.mx/books?isbn=8497883861>
- Meléndez Torres, Juana María, & Cañez De la Fuente, Gloria Maria. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios sociales (Hermosillo, Son.)*, 17(spe), 181-204. Recuperado en 01 de marzo de 2019, de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008&lng=es&tlng=es.
- Niembro Gaona Mónica y Téllez Cuevas Rodolfo, (2012), “Historia y mestizaje de México a través de su gastronomía” en *Culinaria, Revista virtual especializada en Gastronomía, UAEM*, Publicación Semestral No. 4, Nueva Época> Julio/Diciembre 2012, PP. 30 – 58, México
- Nunes Santos, Cristina (2007) “Somos lo que comemos. Identidad cultural, hábitos alimenticios y turismo”, *Revista Estudios y perspectivas en Turismo*, Volumen 16 (2007) p.p. 234-24
- Schlüter, Regina G., (2006), *Turismo y Patrimonio Gastronómico: Una perspectiva*, CIET, España



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE CANCÚN
Carretera Cancún – aeropuerto M. 5 L. 1 SMZA 299,
CANCÚN, QUINTANA ROO, MÉXICO. 77565

HECHO EN QUINTANA ROO

ISBN: 9781080828388
formato digital e impreso

PRIMERA EDICIÓN

D. R. © PROFESORES INVESTIGADORES,
AUTORES Y COAUTORES DENTRO DE ESTA PUBLICACIÓN.

Se prohíben la reproducción total o parcial de esta obra y su transmisión por cualquier medio, actual o futuro, sin el consentimiento expreso por escrito del titular del derecho. La composición de interiores y el diseño de cubierta son propiedad de los coordinadores de esta publicación, junto con los profesores investigadores, como también de los coautores de esta publicación.