



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA CHAPINGO

Centro de Investigaciones Económicas, Sociales y Tecnológicas de la
Agroindustria y la Agricultura Mundial

AGROTURISMO Y MERCADOS GASTRONÓMICOS EN ZONAS RURALES

**Que como requisito parcial
para obtener el grado de:**

**DOCTOR EN CIENCIAS EN PROBLEMAS ECONÓMICO
AGROINDUSTRIALES**

Presenta:

ZELTZIN ITZEL ROCILLO AQUINO

Bajo la supervisión de: Fernando Cervantes Escoto, Doctor



Chapingo, Estado de México, mayo de 2022.



AGROTURISMO Y MERCADOS GASTRONÓMICOS EN ZONAS RURALES

Tesis realizada por **ZELTZIN ITZEL ROCILLO AQUINO** bajo la supervisión del Comité Asesor indicado, aprobada por el mismo y aceptada como requisito parcial para obtener el grado de:

DOCTOR EN CIENCIAS EN PROBLEMAS ECONÓMICO AGROINDUSTRIALES

DIRECTOR: _____



DR. FERNANDO CERVANTES ESCOTO

CO-DIRECTOR: _____



DRA. ANGÉLICA MARÍA DE JESÚS ESPINOZA ORTEGA

ASESOR: _____



DRA. DANIELA CRUZ DELGADO

ASESOR: _____



DR. LUIS LLANOS HERNÁNDEZ

LECTOR EXTERNO: _____



DR. JOSÉ ALFREDO CESÍN VARGAS

Contenido

ÍNDICE DE CUADROS.....	VI
ÍNDICE DE FIGURAS.....	VII
DEDICATORIAS.....	VIII
AGRADECIMIENTOS.....	IX
DATOS BIOGRÁFICOS.....	X
RESUMEN GENERAL.....	XI
GENERAL ABSTRACT.....	XII
1. CAPÍTULO 1. INTRODUCCIÓN GENERAL	1
1.1. Antecedentes de la investigación.....	1
1.2. Justificación de la investigación	2
1.3. Preguntas, objetivos e hipótesis de la investigación	3
1.4. Estructura de la tesis	5
1.5. Literatura citada	6
2. CAPÍTULO 2. MARCO CONTEXTUAL Y APROXIMACIONES TEÓRICAS	9
2.1. La globalización	9
2.2. La posmodernidad	13
2.3. La nueva ruralidad	14
2.4. Las estrategias de reestructuración rural: del turismo de masas al turismo de especialidad	17
2.5. Turismos que participan de “lo rural”	19
2.5.1. Agroturismo	19
2.5.2. Ecoturismo	20
2.5.3. Turismo cultural y etnoturismo	20
2.5.4. El turismo alimentario	20
2.6. El alimento como recurso turístico	22
2.7. Literatura consultada	25
3. CAPÍTULO 3. ¿QUÉ ES UN ALIMENTO TRADICIONAL? DESARROLLO CONCEPTUAL A PARTIR DE CUATRO DIMENSIONES	28
3.1. Resumen	28

3.2.	Introducción	29
3.3.	Materiales y métodos.....	31
3.4.	Resultados y discusión	32
3.4.1.	Conceptualización histórica del “Alimento tradicional”	33
3.4.2.	Dimensiones del “alimento tradicional”	43
3.4.3.	Sugerencias de investigación	46
3.5.	Conclusiones	47
3.6.	Referencias	48
4.	CAPÍTULO 4. LOS HONGOS SILVESTRES COMESTIBLES COMO RECURSO TURÍSTICO EN LOCALIDADES DEL CENTRO DE MÉXICO	56
4.1.	Resumen	56
4.2.	Introducción	57
4.3.	Materiales y métodos.....	60
4.3.1.	Área de estudio	60
4.3.2.	Obtención de datos	63
4.3.3.	Análisis de los datos.....	63
4.4.	Resultados y discusión	64
4.4.1.	Conocimiento micológico tradicional	64
4.4.2.	Oferta micoturística	76
4.5.	Conclusiones	79
4.6.	Literatura consultada	80
5.	CAPÍTULO 5. Los alimentos tradicionales en la posmodernidad: casos de turismo alimentario en México y el mundo	84
5.1.	Introducción	84
5.2.	Revisión de literatura	86
5.2.1.	Alimentos con valor simbólico	86
5.2.2.	Valorización de los alimentos tradicionales	87
5.2.3.	Patrimonio alimentario.....	88
5.2.4.	Turismo alimentario.....	92
5.2.5.	Casos de experiencias turísticas alimentarias	92
5.3.	Conclusiones	95

5.4. Literatura consultada	95
6. CONCLUSIONES GENERALES	97
6.1. Limitaciones de la investigación.....	97
6.2. Prospectiva.....	98

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1. Tipos de turismo rural y sus características.....	19
Cuadro 2. Hongos silvestres recolectados en los recorridos micoturísticos.	67
Cuadro 3. Clasificación taxonómica de los hongos encontrados.....	70
Cuadro 4. Tipos de capitales encontrados en los casos de estudio.	76

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Estructura de la tesis	6
Figura 2. Desarrollo del concepto alimento tradicional a través de una línea del tiempo.....	34
Figura 3. Red de citación. Los nodos más oscuros se refieren a un mayor grado de entrada. Los nodos más grandes se refieren a un mayor grado de salida. ..	40
Figura 4. Degustación de hongos silvestres comestibles.	74

DEDICATORIAS

A mis hijos.

AGRADECIMIENTOS

A la Universidad Autónoma Chapingo, que siempre será, ese lugar tan significativo.

Al Centro de Investigaciones Económicas, Sociales y Tecnológicas de la Agroindustria y la Agricultura Mundial (CIESTAAM). En especial, a mi comité asesor que con sus valiosas aportaciones contribuyó a la realización de esta tesis, Dr. Fernando Cervantes Escoto, Dra. Angélica Espinoza Ortega, Dra. Daniela Cruz Delgado, Dr. Luis Llanos Hernández, Dr. Alfredo Cesín Vargas y Dr. Juan Antonio Leos Rodríguez.

Al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) por el financiamiento otorgado durante mis estudios de posgrado.

A todas aquellas personas que contribuyeron e hicieron posible la realización de esta tesis.

DATOS BIOGRÁFICOS

Zeltzin Itzel Rocillo Aquino nació el día 25 de marzo de 1990 en la Ciudad de México. Se graduó como Ingeniero Agrónomo Especialista en Fitotecnia en la Universidad Autónoma Chapingo, generación 2009-2014. Su trabajo de investigación para obtener el grado de Ingeniero se denominó “Caracterización morfológica y bioquímica de tres especies de maguey pulquero (*Agave* spp.) en el Estado de México”. En octubre de 2017 se tituló de la maestría en Ciencias en Estrategia Agroempresarial en el Centro de Investigaciones Económicas, Sociales y Tecnológicas de la Agroindustria y la Agricultura Mundial con el tema “Análisis de redes comerciales de establecimientos expendedores de pulque en la Ciudad de México”. En el año 2018 ingresó al doctorado en Ciencias en Problemas Económico Agroindustriales, en que se desarrolló el artículo “What is a traditional food? Conceptual evolution from four dimensions” publicado en la revista *Journal of Ethnic Foods* en diciembre 2021.

RESUMEN GENERAL

AGROTURISMO Y MERCADOS GASTRONÓMICOS EN ZONAS RURALES¹

Actualmente vivimos una etapa de transformación, donde se aprecian cambios de diversa índole tanto en las zonas rurales como en las urbanas. Derivado de un efecto “globalizador”, la dicotomía campo/ciudad se desvanece y reconstruye en una concepción dual pero no excluyente. Por un lado, la ruralidad deja de ser “lo atrasado” y exclusivamente agrícola, se diversifica resaltando el “saber hacer” territorial; y del otro, desde lo urbano, los ciudadanos demandan algo más allá de lo industrial y masificado, promoviendo la calidad como un signo de distinción. Es aquí donde los alimentos tradicionales juegan un papel interesante, al ser un diferenciador del turismo rural en este contexto. Por ello, el objetivo de esta investigación fue reflexionar sobre la valorización de los alimentos tradicionales en el marco de la posmodernidad, los mercados globalizados y la nueva ruralidad, para formular estrategias mediante el turismo rural que contribuyan a un desarrollo local eficiente. La investigación se aborda desde un enfoque cualitativo; se examinan los conceptos más relevantes y se analizan casos de turismo rural. Primeramente, se discute el concepto de “tradicionalidad” aplicado a los alimentos, y se aprecia esta característica como uno de los elementos diferenciadores y promotores del turismo rural. A partir de esto se manifiesta una apropiación y reinterpretación cultural, ligada principalmente al conocimiento socio-cultural de la alimentación de los pueblos originarios, que mediante la aplicación de herramientas asociadas a la lógica comercial actual posibilita el desarrollo local a través del turismo de las zonas rurales. Se requiere desarrollar y aplicar esquemas de gobernanza que equilibren los procesos de valorización, ya que en caso contrario se intensifican las asimetrías de poder de los actores involucrados, lo que resulta perjudicial al territorio. Se concluye que el turismo rural constituye un caso exitoso para la valorización de los alimentos tradicionales.

Palabras clave: alimentos tradicionales, desarrollo local, nueva ruralidad, ecoturismo, gastronomía, posmodernidad.

¹ Tesis de Doctorado en Ciencias en Problemas Económico Agroindustriales, Universidad Autónoma Chapingo.

Autor: Zeltzin Itzel Rocillo Aquino

Director: Fernando Cervantes Escoto

GENERAL ABSTRACT

AGROTOURISM AND GASTRONOMIC MARKETS IN RURAL AREAS¹

We are currently experiencing a stage of transformation where changes of various kinds can be seen in both rural and urban areas. Derived from a “globalising” effect, the countryside/city dichotomy vanishes and rebuilds in a dual but not exclusive conception. On the one hand, rurality is no longer lagged nor exclusively agricultural; it is diversified by highlighting the territorial “know-how”. On the other hand, from the urbanity, city dwellers demand something beyond the industrial and overcrowded, promoting quality as a sign of distinction. Here, traditional food plays an interesting role, as it can be a differentiator of rural tourism in this context. Therefore, the objective of this research was to reflect on the valorisation of traditional food in the framework of postmodernity, globalised markets, and the new rurality, to formulate strategies through rural tourism that contribute to an efficient local development. The research is addressed from a qualitative approach; the most relevant concepts are examined, and cases of rural tourism are analysed. Firstly, the concept of “traditionality” applied to food is discussed, and this characteristic is appreciated as one of the differentiating elements and promoters of rural tourism. From this, an appropriation and cultural reinterpretation is manifested, mainly linked to the sociocultural knowledge of the food of native peoples, which, through the application of tools associated with the current commercial logic, enables local development through tourism in rural areas. It is necessary to develop and apply governance schemes that balance the valuation processes, otherwise the asymmetries of power of the actors involved are intensified, which is detrimental to the territory. It is concluded that rural tourism is a successful case for the valorisation of traditional food.

Keywords: traditional food, local development, new rurality, ecotourism, gastronomy, postmodernity.

¹ Doctorate of Science thesis in Agroindustrial Economic Problems, Universidad Autónoma Chapingo.

Author: Zeltzin Itzel Rocillo Aquino

Supervisor: Fernando Cervantes Escoto

CAPÍTULO 1. INTRODUCCIÓN GENERAL

Como resultado de un efecto globalizador, se han originado en las en las zonas rurales una serie de transformaciones de distintos ordenes (político, económico, social, cultural) que han conformado una resignificación de estos espacios (Thomé Ortiz, 2017; Thome-Ortiz et al., 2016). Estos cambios se agrupan en lo que se conoce como “nueva ruralidad”, concepto que se basa en la idea de que las áreas rurales han dejado de ser estrictamente “espacios de producción” (como tradicionalmente se concibe) para posicionarse hoy en día como “espacios de consumo” (de Jesús Contreras & Medina, 2020; Jiménez-Ruiz et al., 2019).

Si bien la producción agrícola sigue siendo el pilar fundamental, que sostiene gran parte de la economía de la familia rural que tradicionalmente se ha dedicado a la agricultura, también es cierto que concurre una diversificación productiva, donde además de las actividades primarias se observan actividades no agrícolas, cada vez más presentes dentro de las estrategias de diversificación y complementariedad de los ingresos, entre las que se encuentra el turismo (Gaudin, 2019).

1.1. ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN

El turismo rural se ha posicionado en los últimos años como una alternativa viable para incentivar el desarrollo de las zonas rurales de Europa, sobre todo de las más desfavorecidas. Esto se ha traducido en la aparición de un importante número de investigaciones que abordan su estudio tanto desde la perspectiva de la demanda como de la oferta (Frutos Madrazo et al., 2011).

En las últimas décadas los estudios de turismo han volcado su interés hacia el vínculo que existe entre este y el patrimonio cultural, dado que la comida es un marcador de identidad regional y un punto focal en la experiencia turística, el patrimonio alimentario uno de los principales atractivos turísticos de cualquier destino. Es así como se identifican tres áreas de enfoque: la primera analiza el papel del patrimonio culinario como recurso turístico para el desarrollo económico de las regiones productoras; el segundo estudia el comportamiento, motivaciones

y expectativas de los turistas con respecto a la comida local, el tercero evalúa los impactos socioculturales del turismo y su influencia en la transformación de la comida local (Thomé-Ortiz, 2018).

Una buena parte de estos estudios se centra en la valoración de la alimentación como recurso turístico, mientras que otro cuerpo de trabajos desarrolla una crítica a la influencia del turismo en la transformación de la cocina local (Thomé-Ortiz, 2018).

Es así como se han desarrollado estudios que analizan productos particulares como recurso turístico, como por ejemplo investigaciones de turismo enológico (de Jesús Contreras et al., 2019; Otero, 2013), turismo micológico (Frutos Madrazo et al., 2011; Jimenez Ruiz et al., 2016; Lázaro García, 2008; Thome-Ortiz et al., 2016), rutas turísticas (Barrera, 2015; Barrera & Bringas Alvarado, 2008; Jesus, 2011; Prieto & Triana Valiente, 2019; Zamorano et al., 2015) o cocinas locales (Meléndez Torres & Cañez De la Fuente, 2009; Meléndez Torres & Cañez de la Fuente, 2010).

1.2. JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

Los cambios en los patrones de consumo de las sociedades urbanas, quienes demandan productos y servicios de una calidad superior que aparentemente su entorno no puede proveer, favorecen la implementación de estas estrategias de diversificación productiva. Además de que también son una respuesta de las sociedades rurales locales para afrontar las crisis socioeconómicas de las que históricamente han sido objeto y que en algún momento llevaron a concebir estos espacios como marginales, atrasados y resistentes al cambio (de Jesús Contreras & Medina, 2020).

En este sentido, las iniciativas locales de desarrollo representan una alternativa para afrontar los contrastes entre el medio rural y el urbano. El concepto de desarrollo local involucra un proceso participativo por parte de los diferentes actores, enfocados en resolver las problemáticas no sólo económicas sino también sociales de sus contextos más próximos. Este tipo de desarrollo genera

imbricaciones entre la sociedad, la identidad cultural y la capacidad de toma de decisiones, respecto a la canasta de bienes y servicios con que cuenta un territorio determinado (Thome-Ortiz et al., 2016).

El turismo rural es una de las actividades que se muestran más prometedoras como estrategia de desarrollo en espacios rurales, en donde se concentran recursos endógenos, naturales y culturales, que posibilitan la integración de un producto turístico. Por tanto, el turismo rural, representa para las comunidades rurales una opción más para poder enfrentar las situaciones adversas del campo, a partir de sus propios recursos y mediante la creación y retención de valor en las estructuras locales (Thome-Ortiz et al., 2016).

Aunque los beneficios que proporciona el turismo a las zonas rurales son muchos, también se han abordado los impactos socioculturales del turismo sobre el patrimonio gastronómico, donde una problemática sobresaliente son los procesos de valorización y mercantilización aplicados a estos recursos y que parten de los mecanismos de apropiación por parte de los diferentes actores involucrados (de Jesús-Contreras et al., 2017).

Es por ello que en esta investigación se estudia como el turismo rural enfocado a las experiencias gastronómicas, ha revalorado los alimentos tradicionales, favoreciendo el desarrollo local en el marco de la posmodernidad.

1.3. PREGUNTAS, OBJETIVOS E HIPÓTESIS DE LA INVESTIGACIÓN

En este apartado se enuncian las preguntas, objetivos e hipótesis, generales y particulares que conforman esta investigación.

PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN

General

¿Cómo se revalorizan los alimentos tradicionales en la posmodernidad?

Preguntas particulares

1. ¿Qué es un alimento tradicional y cuáles son las dimensiones que los definen?
2. ¿Cómo se relacionan los alimentos tradicionales y el turismo rural?
3. ¿Qué estrategias se han implementado para favorecer el desarrollo del turismo rural a partir de los alimentos tradicionales?

OBJETIVOS

General

El objetivo general fue reflexionar sobre la valorización de los alimentos tradicionales en la posmodernidad.

Particulares

Se plantean los siguientes objetivos particulares:

1. Conceptualizar el “alimento tradicional” mediante la elaboración del estado del arte, para determinar sus características y comprender lo “tradicional”.
2. Analizar el potencial recreativo de los alimentos tradicionales, a partir estudios de caso de turismo rural que involucran experiencias culinarias con hongos silvestres comestibles, para comprender los procesos de valorización cultural y económica.
3. Discutir estrategias que favorezcan el desarrollo local a partir del fortalecimiento del turismo rural y la adecuada valorización de los alimentos tradicionales.

HIPÓTESIS

Se plantean las siguientes hipótesis:

General

Existen un cambio de paradigmas en la época actual, que conduce a la revalorización de los alimentos tradicionales a través de una lógica de mercado de nichos especializados.

Particulares

1. El alimento tradicional es aquel que se ha consumido por bastante tiempo y se promueve en un territorio particular, por lo que cuenta con una carga cultural significativa.
2. El turismo rural ha promovido la valoración y comercialización de los alimentos tradicionales, por lo que bajo este esquema se encuentran interrelacionados.
3. En el mundo se han desarrollado diversas estrategias en torno a los alimentos tradicionales que favorecen el desarrollo del turismo rural y por ende el desarrollo local.

diseño de la investigación

1.4. ESTRUCTURA DE LA TESIS

El contenido de la tesis se distribuye en seis capítulos (Figura 1). El primero y en el cual se incluye el presente apartado corresponde a la introducción general. En el segundo se aborda el marco contextual y las aproximaciones teóricas de la investigación. El tercer capítulo corresponde al primer objetivo, y cuyo resultado derivó en un artículo de la conceptualización de alimento tradicional, titulado: “What is a traditional food? Conceptual evolution from four dimensions” y publicado en la revista *Journal of Ethnic Foods* en el volumen 8 número 38, en noviembre de 2021, en este documento se integra el artículo en español, pero puede revisarse su versión original con el siguiente link: <https://doi.org/10.1186/s42779-021-00113-4>. En el siguiente capítulo se aborda el objetivo dos, presentado en formato de artículo se titula “Los hongos silvestres comestibles como recurso turístico en localidades del centro de México”. Después en el siguiente capítulo titulado: “Los alimentos tradicionales en la posmodernidad: casos de turismo alimentario” se discuten algunas de las

estrategias para el fortalecimiento del turismo rural a partir de una revisión de literatura. Por último, en el capítulo sexto se abordan las conclusiones generales de esta investigación.

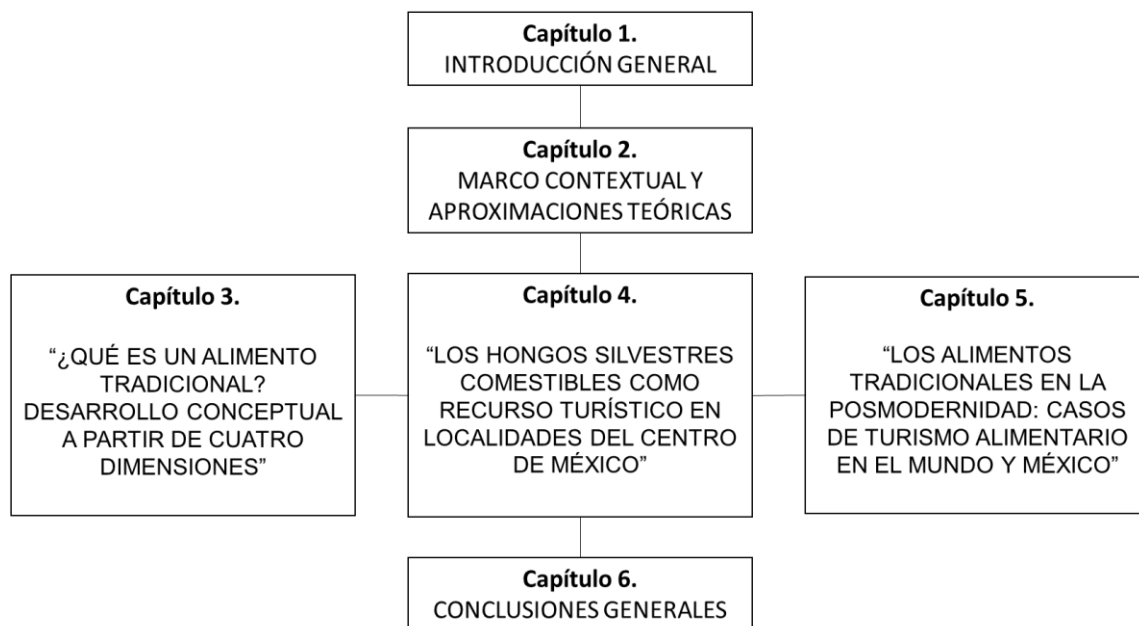


Figura 1. Estructura de la tesis

Fuente: Elaboración propia

1.5. LITERATURA CITADA

Barrera, E. (2015). *Rutas Alimentarias. Una estrategia turística inclusiva para valorizar los alimentos con identidad local*.

Barrera, E., & Bringas Alvarado, O. (2008). Las Rutas Alimentarias: Una arquitectura turística basada en la identidad de los alimentos. *Gastronomic Sciences*, 3(706), 1–11. <https://doi.org/10.1007/s13398-014-0173-7.2>

de Jesús Contreras, D., & Medina, X. F. (2020). Turismo agroalimentario y bienestar socioeconómico en la áreas rurales. Algunas reflexiones necesarias. *Agathos*, 4.

de Jesús Contreras, D., Thomé-Ortiz, H., Espinoza Ortega, A., & Vizcarra Bordi, I. (2019). Trayectoria territorial de la región enológica de Querétaro, México

- (1970-2017): enoturismo y calidad territorial. *Cuadernos Geograficos*, 58(2), 240–261. <https://doi.org/10.30827/cuadgeo.v58i2.7358>
- de Jesús-Contreras, D., Thomé-Ortiz, H., Espinoza-Ortega, A., & Vizcarra-Bordi, I. (2017). Turismo Agroalimentario. Una perspectiva recreativa de los alimentos emblemáticos desde la geografía del gusto. *Estud. Perspect. Tur.*, 26(1), 549–567.
- Frutos Madrazo, P., Martínez Peña, F., & Esteban Laleona, S. (2011). El turismo micológico como fuente de ingresos y empleo en el medio rural. El caso de Castilla y León. *Estudios de Economía Aplicada*, 29(1), 279–307. <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=30120835010>
- Gaudin, Y. (2019). *Nuevas narrativas para una transformación rural en América Latina y el Caribe. La nueva ruralidad: conceptos y medición.* www.cepal.org/apps
- Jesus, M. M. (2011). *Turismo, cultura y gastronomía. una aproximación a las rutas culinarias.*
- Jimenez Ruiz, A. E., Thomé Ortiz, H., & Burrola Aguilar, C. (2016). Patrimonio biocultural, turismo micológico y etnoconocimiento Resumen. *El Periplo Sustentable*, 30, 180–205. <http://rperiplo.uaemex.mx/>
- Jiménez-Ruiz, A. E., Thomé-Ortiz, H., & Espinoza-Ortega, A. (2019). Capital rural y sus implicaciones para el aprovechamiento integral de los hongos comestibles silvestres. *Agro Productividad*, 12(5). <https://doi.org/10.32854/agrop.v0i0.1397>
- Lázaro García, A. (2008). El aprovechamiento micológico como vía de desarrollo rural en España: las facetas comercial y recreativa. *Anales de Geografía*, 28(2), 111–136.
- Meléndez Torres, J. M., & Cañez De la Fuente, G. M. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. *Estudios Sociales*, 17, 181–204.

http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008

- Meléndez Torres, J. M., & Cañez de la Fuente, G. M. (2010). La cocina tradicional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito Sonora, México. *Estudios Sociales, Enero*(Número especial), 181–204.
- Otero, J. (2013). Factores de la reactivación de un producto agroalimentario típico: El vino de la Costa de Berisso, Argentina. *Cuadernos de Desarrollo Rural*, 10(71), 37–58.
- Prieto, M. F., & Triana Valiente, M. F. (2019). Las rutas gastronómicas en el departamento del Meta. Una propuesta de sustentabilidad turística. *Turismo y Sociedad*, 25, 169–194. <https://doi.org/10.18601/01207555.n25.09>
- Thomé Ortiz, H. (2017). Cocina patrimonial e identidad: el tiempo libre y su relación con la reproducción social de los alimentos locales. *Revista de Turismo Patrimonial*.
- Thomé-Ortiz, H. (2018). Heritage cuisine and identity: free time and its relation to the social reproduction of local food. *Journal of Heritage Tourism*, 13(2), 104–114. <https://doi.org/10.1080/1743873X.2017.1343336>
- Thome-Ortiz, H., Jiménez-Ruiz, A. E., & Vizcarra-Bordi, I. (2016). Turismo micológico y etnoconocimiento, escenarios de desarrollo endógeno en especios forestales. In *Seguridad Alimentaria, Actores Territoriales y Desarrollo Endógeno*. Laberinto Ediciones. <https://www.aacademica.org>.
- Zamorano, M., Luis, A., Martell, C., Valdes, A., Competitividad, A. Y., Oferta, C., El, D., Ruta, D. E. L. A., San, A. D. E., & California, B. (2015). Agroturismo y competitividad, como oferta diferenciadora: El caso de la ruta agrícola de San Quintín, Baja California. *Revista Mexicana de Agronegocios*, 19(37), 185–196.

CAPÍTULO 2. MARCO CONTEXTUAL Y APROXIMACIONES TEÓRICAS

Para analizar la relación entre alimento tradicional y turismo es necesario abordar y reflexionar sobre algunos de los grandes procesos socioeconómicos como son: la globalización, la posmodernidad y la nueva ruralidad.

A partir de este contexto se busca comprender la revaloración de los espacios rurales a través de la reconfiguración del sistema alimentario, con un énfasis en los alimentos tradicionales como elementos de diferenciación del turismo rural, fundamentado en una lógica hedonista que proveen las sociedades de consumo actuales.

2.1. LA GLOBALIZACIÓN

La globalización es un conjunto de procesos complejos, caóticos, multiescalares, multitemporales y multicéntricos que operan en contextos estructurales y espaciales específicos, que afectan todo, desde la comunicación hasta la reubicación de oficinas y, por supuesto, la alimentación. La globalización no es sólo una idea de moda, es “un concepto con consecuencias” (Hall & Mitchell, 2002).

Bajo el slogan de “modernización” y “desarrollo”, la globalización es el proceso de un proyecto de expansión y dominio, que inició hace mucho tiempo ya, y ha agudizado los impactos negativos del modelo centro-periferia (Jarquín Sánchez & Castellanos Suárez, 2016).

Para poder comprender este proceso es importante tomar en cuenta el desarrollo histórico que respalda a la globalización, y que le ha permitido llegar hasta éste, su máximo punto. Ya que de acuerdo con autores como Miren la globalización “no es más que el nombre que se da a la etapa actual del capitalismo”. Siguiendo esta afirmación debemos regresar al génesis del capitalismo mismo; Fernando Braudel afirma que el capitalismo comenzó a incubarse desde el siglo XII como resultado del mercantilismo que se practicó en ese momento. Durante este periodo y hasta el siglo XVIII fue cuando cambió a una fase industrial con la

revolución tecnológica llevada a cabo en Inglaterra. Esta nueva fase dio como resultado que se comenzara a expandir no sólo la producción de mercancías (bienes y servicios) sino también la práctica de la relación tripartita entre el capital, el capitalista y el obrero. Para este momento, la teoría económica clásica justificaba la base fundamental del capitalismo (el capital) como la única manera en que se podría maximizar la eficiencia de la producción (Olmedo Neri, 2016).

Llegado el siglo XX, el capitalismo llega a un punto crucial para su expansión: la creación del Fondo Monetario Internacional (FMI) y el Banco Mundial (BM) que se encargarían de “salvaguardar” la integridad de los países capitalistas y de restaurar los estragos de la segunda guerra mundial (toda Europa). Bajo las condiciones imperantes, EU se convertiría en la potencia hegemónica que se encargaría de expandir el capitalismo hacia los países americanos; terminando el siglo XXI se crearían dos bloques dentro del sistema capitalista: aquellos países que serían llamados “desarrollados” y aquellos que serían llamados “en vías de desarrollo”.

Los países desarrollados importaban materias primas y alimentos de todo el mundo, y exportaban bienes manufacturados. Debido a que los propietarios de los negocios de los países industrializados retenían los beneficios generados por el comercio y la manufactura, las personas de otras partes del mundo no podían proveerse de la tecnología necesaria para competir con las industrias de Europa y América del Norte. Sin esta nueva tecnología, continuaron vendiendo materias primas y adquiriendo bienes manufacturados. La principal excepción a este mecanismo fue Japón, cuyo fuerte gobierno protegió a los productos locales de la competencia foránea y encaminó el capital del país hacia el sector industrial. Para el siglo XX, el mundo estaba dividido en dos partes desiguales: los países industrializados y el resto del mundo, donde los primeros dominaban económica y militarmente. Estos dos bloques estarían relacionados por tres leyes: el supuesto de la autorregulación del mercado, el libre capital entre ambos bloques y la relación centro-periferia que se establecería para la producción. (Olmedo Neri, 2016; Reina Sosa & Ruiz González, 2016).

De estas leyes económicas la referida al mercado implica una serie de restricciones hacia el Estado, es decir, a limitar su posible intervención en el ámbito económico. De allí que a partir de los tratados y modificaciones legales que se dieron por toda América Latina, el Estado permitiera el establecimiento de capital extranjero (empresas trasnacionales) que “ayudaría a incrementar la producción” para exportar los bienes y generar riqueza (Olmedo Neri, 2016).

Todo el proceso capitalista se ha enfocado, hasta este momento, en la maximización de la producción y en la importancia de liberar el capital de cualquier traba (legislativa y como veremos más adelante social y cultural), por lo que a este punto del capitalismo se ha llamado globalización. Por lo tanto, entenderemos por globalización a “la expresión de la expansión de las fuerzas del mercado, espacialmente a nivel mundial y profundizando en el dominio de la mercancía, operando sin los obstáculos que supone la intervención pública”. Esta definición aparentemente escasa es la base del que se compone el capitalismo como sistema económico; no obstante, las consecuencias que la globalización genera se encuentran en el ámbito social, cultural, ideológico y ecológico ya que de estos ámbitos surge la producción de mercancías (Olmedo Neri, 2016).

Faltaría ahondar más en una parte de la definición que acabamos de citar: cuando nos referimos a “espacialmente a nivel mundial” es porque la globalización ha creado un espacio libre al capital, que tiene repercusiones en dos campos: el económico con la ganancia y el físico con la degradación del lugar geográficamente establecido (Olmedo Neri, 2016).

En resumen, podemos decir que de los cambios más importantes para que se llevara a cabo este proceso fueron: baja de los costes de transporte, posible por la disponibilidad de combustible barato. Otro desarrollo clave fue el surgimiento de más y más empresas multinacionales, o corporaciones operaciones económicas en más de un país. Un tercer factor que ha promovido la globalización ha sido la creación de instituciones económicas internacionales. Por último, los avances en las telecomunicaciones y en la informática han facilitado mucho a los empresarios la gestión económica coordinada entre las

divisiones corporativas, los clientes y los vendedores en diferentes partes del mundo (Reina Sosa & Ruiz González, 2016).

Con el surgimiento del término de “Globalización” se pretende describir la realidad inmediata como una sociedad planetaria, más allá de fronteras, barreras arancelarias, diferencias étnicas, credos religiosos, ideologías políticas y condiciones socio-económicas o culturales. Surge como consecuencia de la internacionalización más acentuada de los procesos económicos, los conflictos sociales y los fenómenos políticos- culturales (Reina Sosa & Ruiz González, 2016).

En sus inicios, el concepto de globalización se ha venido utilizando para describir los cambios de las economías nacionales, cada vez más integradas en sistemas sociales abiertos e interdependientes, sujetos a los efectos de la libertad de los mercados, las fluctuaciones monetarias, y los movimientos especulativos del capital. Los ámbitos de la realidad en los que mejor se refleja la globalización son la economía, la innovación tecnológica y el ocio (Reina Sosa & Ruiz González, 2016).

Es así como el turismo se ha postulado como una de las expresiones más accesibles de la globalización. La apertura de vías de comunicación ha permitido a un numeroso grupo de personas de todo el globo, facilitar el traslado y el acceso a información sobre la cultura, la historia y la belleza natural de lugares en todo el mundo, lo que genera nuevas motivaciones de desplazamiento con fines turísticos (Jarquín Sánchez & Castellanos Suárez, 2016).

Bajo la idea de crecimiento y desarrollo, así como las positivas representaciones imaginarias que dicta el discurso de la globalización, se pensó en un inicio que el turismo habría de ayudar a conciliar a pueblos y culturas a través del conocimiento que la experiencia turística brindaría, bajo el lema “no puede amarse lo que se desconoce” y que además significaría importantes ventajas económicas a las comunidades receptoras, convirtiéndolos en destinos donde la exposición de la cultura, su historia y la belleza de su entorno medio ambiental habría de expresar un ejemplo de civilidad y respeto entre culturas que visitaban

el lugar, la del propio destino y su medio ambiente. Aunque el turismo tiene la capacidad de brindar estas alternativas de mejoramiento social, cultural y económico, también es cierto que fácilmente puede desvirtuarse esta meta, pues los intereses políticos y económicos de empresas transnacionales encuentran en la actividad turística una oportunidad de expansión y explotación a través del turismo de masas (Jarquín Sánchez & Castellanos Suárez, 2016).

También se le ha culpado de muchos de los males que aquejan a las economías nacionales y locales, así como a las identidades nacionales, locales y personales, y al patrón cambiante de consumo y producción de alimentos. Como vemos la globalización ha llegado a significar muchas cosas para muchas personas. La realidad es la "difuminación de las fronteras tradicionales y sociales a través de la interpenetración de influencias locales y distantes, lo que requiere soluciones híbridas y multipolares" (Hall & Mitchell, 2002).

2.2. LA POSMODERNIDAD

En la segunda mitad del siglo XX hemos asistido al debilitamiento de la "modernidad occidental" (Duche Pérez & Sialer, 2018). La modernidad es uno de los conceptos más recurrentes para describir a la sociedad desde el siglo XIX, básicamente desde la industrialización capitalista (Osorio García, 2010).

La modernidad fue acusada como una época caracterizada por el predominio de la producción industrial sobre la artesanal, en la que se atestigua la emergencia de los mercados globales, en la que se consolida el capitalismo liberal y en la que se acentúa la idea de progreso como principio cardinal de las sociedades. El hedonismo y el consumo se convierten en elementos esenciales de la sociedad capitalista, cuyas consecuencias se traducen en la creciente homogeneización de la cultura que genera individuos despersonalizados y en los que predomina el cortoplacismo y la inmediatez como valores axiales del estilo de vida moderno (Contreras et al., 2021).

A partir de la expansión de un estado de ánimo global que ha puesto en valor la diversidad cultural y la descolonización epistémica. surge un nuevo contexto al

que se le ha llamado posmodernidad, y con él ha surgido una nueva hermenéutica social que promueve la crítica a las explicaciones totalizadores (Duche Pérez & Sialer, 2018).

En la teorización de la “modernidad tardía” o posmodernidad, esta se refiere la pérdida de fe en el carácter inevitable del progreso, el rechazo radical a la instrumentalización de la razón y la admisión a la apertura, la discontinuidad, la búsqueda del disenso y la inestabilidad como lo verdaderamente humano. Así entonces, lo efímero, lo fugaz, lo cambiante, lo fragmentario, lo contingente, se asume como característico de la sociedad. La heterogeneidad y la diferencia son los constitutivos distintivos (Osorio García, 2010).

Es así como la posmodernidad se refiere a un proceso sociohistórico que se contrapone a la modernidad, pero al mismo tiempo cohabita con ella y comparte algunas de sus características (Contreras et al., 2021).

Por un lado, partiendo de la relectura de autores clásicos, se va a intentar superar las clásicas antinomias (ideal/real; material/simbólico; objetivo/subjetivo; macro/micro), cuestionándose toda la serie de oposiciones y categorías que tienden a abordar el mundo social en forma dicotómica. Se plantea, además, un nuevo espacio de interrogantes y problemas a partir de entender la realidad social como algo construido, es decir, no como algo natural o dado para siempre, sino como producto de construcciones sociales, donde cabe cuestionarse la existencia de verdades esenciales. Se afirma que lo “verdadero” debe ser considerado producto de las relaciones de poder y, como tal, no es un nunca neutral, sino que siempre actúa en interés de algo o de alguien (Contreras Hernández & Gracia Armaiz, 2005).

2.3. LA NUEVA RURALIDAD

El espacio rural ha vivido muchas transformaciones y mutaciones en el transcurso de las últimas décadas, dando nacimiento a nuevos conceptos y formas de interpretación y análisis (Gaudin, 2019).

Con la globalización, las transformaciones del campo latinoamericano son tan profundas que no solamente hay que hablar de cambio, sino de transición de una sociedad agraria organizada en torno a la actividad primaria hacia una sociedad rural más diversificada. La relación campo-ciudad es ahora mucho más compleja que la vieja relación dicotómica. La vida rural, tradicionalmente asociada con la actividad agropecuaria, abriga ahora una diversidad de actividades y relaciones sociales que vinculan estrechamente las aldeas campesinas con los centros urbanos y la actividad industrial (de Grammont, 2004)

La palabra rural es un adjetivo cuya etimología proviene del término latino *rus*, *uris*, que significa “campo”. Según el Diccionario de la Lengua Española de la Real Academia Española, lo rural es lo perteneciente o relativo a la vida del campo y a sus labores⁸. Esta definición caracteriza tanto un espacio, un conjunto de culturas y hábitos, como una función económica y social. De esta manera, según la Real Academia Española, el término “urbanidad” cuya etimología proviene del término latín *urbanitas*, *urbanitatis*, se refiere a la “cortesanía, comedimiento, atención y buen modo” cuando el término “ruralidad” no está referenciado. Las definiciones de estos términos dejan amplios espacios para percepciones y apreciaciones colectivas (Gaudin, 2019).

Una buena parte de la definición clásica de lo rural resulta de creencias colectivas donde los modos de vida, cosmovisiones y hábitos sociales rurales son percibidos como arraigados a la tierra y sus recursos naturales. Consecuentemente, lo rural suele ser confundido con una forma de vida atrasada, arcaica, no evolucionada y obsoleta. En términos socioeconómicos, lo rural suele concebirse a través de los rezagos que padece y su menor dotación en capital productivo (Gaudin, 2019).

Hasta los años noventa predominó una definición dicotómica, dual y remanente de lo rural. Se trata de un patrón de análisis y de definición de lo rural a través de un llamado “enfoque de dualidad” donde lo rural es lo que no es urbano, y por deducción y comparación lo que es despoblado, agrícola, atrasado, arcaico y subdesarrollado. Desde tiempos inmemoriales lo rural ha sido considerado como

sinónimo de agrícola. Esta consideración ha sido confirmada por dos fenómenos históricos. Primero, el desarrollo de las ciudades y la centralización del capital productivo, de los centros religiosos, mercantiles y administrativos concentró a su vez los poderes y las funciones productivas en las ciudades. Segundo, con el auge de la industrialización se dejó de depender de la fuerza de los elementos naturales —como el viento, el agua o los animales— para la producción (Gaudin, 2019).

La consideración de una ruralidad exclusivamente agrícola y constitutiva de la contraparte a lo urbano prevaleció hasta la década de 1990 esencialmente por dos razones: i) para los tomadores de decisiones públicas orientados al desarrollo agropecuario y rural era conveniente concebir y tratar con un solo tipo de campesinado y un único “destino rural”, y ii) el modelo de desarrollo estaba únicamente enfocado en un desarrollo industrial con fines de urbanización. El enfoque de dualidad define lo rural como lo remanente frente a lo urbano. En este sentido, la distribución de la población en el espacio define lo rural como un espacio despoblado, donde entre más baja es la densidad poblacional, más rural es el espacio estudiado. De la misma manera, si lo urbano concentra las riquezas y el poder, entonces lo rural se determina por su pobreza y rezago, e in fine por su falta de atractivo económico y social (Gaudin, 2019).

La evolución de los espacios rurales se halla directamente ligada a la de la agricultura como actividad económica preponderante, pero también a procesos económico-sociales de signo externo que inciden de manera notable en los espacios rurales. Éstos se ven abocados a sustanciales transformaciones a causa de la evolución cambiante de la estructura económica general que, si siempre había sido determinante en el desarrollo de los espacios rurales, ahora, con la globalización de la economía en todos los aspectos, marcará el ritmo y el sentido de la evolución de estos espacios (Ivars Baidal, 2000).

Entre las actividades no agropecuarias para la diversificación de las actividades tradicionales figura el turismo rural. Lo anterior, puede comprenderse mediante la categoría analítica de la nueva ruralidad, de la que se rescatan elementos

como: a) la reestructuración productiva del campo hacia actividades no agropecuarias, b) la multifuncionalidad del territorio y c) la pluriactividad de los actores (THOME-ORTIZ et al., 2016).

2.4. LAS ESTRATEGIAS DE REESTRUCTURACIÓN RURAL: DEL TURISMO DE MASAS AL TURISMO DE ESPECIALIDAD

El turismo rural es una de las actividades que se muestran más prometedoras como estrategia de desarrollo en espacios rurales, en donde se concentran recursos endógenos, naturales y culturales, que posibilitan la integración de un producto turístico. Por tanto, el turismo rural, representa para las comunidades rurales una opción más para poder enfrentar las situaciones adversas del campo, a partir de sus propios recursos y mediante la creación y retención de valor en las estructuras locales (THOME-ORTIZ et al., 2016).

El turismo rural a menudo se ha identificado como un vehículo para salvaguardar la integridad de los recursos del campo, mejorar la economía rural y mantener los modos de vida rurales (Garrod et al., 2006).

Incluso se puede argumentar que la industria del turismo se ha convertido ahora en el eje de muchas comunidades rurales, habiendo reemplazado efectivamente a la agricultura en este papel. De hecho, ahora se dice que el turismo es económicamente más importante que la agricultura en muchas partes (Garrod et al., 2006).

El turismo rural se convierte en una actividad pensada desde las ciudades, en la que los habitantes urbanos se proponen disfrutar de los remansos de un mundo pasado que las sociedades industriales avanzadas no pueden satisfacer con sus modelos turísticos masivos. Aunado a esto, es posible sumar el auge ecologista de los años sesenta y setenta, el interés por lo étnico, la búsqueda de autenticidad o bien lo que es aprovechable desde el centro para convertirse en un ocio turístico que se da en las periferias. Esta actividad gira en torno a los ejes básicos de la explotación agrícola, el pueblo y el espacio (Thomé Ortiz, 2008).

La percepción de la demanda debe ocupar un lugar central para definir el turismo rural, puesto que, en definitiva, la actividad turística conlleva un acto de consumo, o, si se prefiere, un conjunto de consumos relacionados con el desplazamiento turístico, que vienen a satisfacer las necesidades del consumidor, en este caso, el turista. Otro tipo de enfoques tendrán que convenir en que la oferta turística y otras variables derivadas cobran su sentido en la existencia y características de una demanda dispuesta a practicar un tipo de turismo. Por tanto, deberíamos plantearnos qué es lo que induce a la práctica del turismo rural a un grupo cada vez más amplio de consumidores. Las nuevas tendencias de la demanda turística apuntan hacia un creciente reconocimiento de los atractivos turísticos rurales. Los espacios rurales se han convertido, dentro del cuadro motivacional de la demanda, en espacios atractivos que generan flujos turísticos. Las razones de ese atractivo son tan diversas como las propias motivaciones de la demanda, aunque todo parece indicar que existe una valoración positiva hacia «lo rural». Ahora bien, la percepción turística de «lo rural» difiere de la situación actual de los espacios rurales que hemos intentado describir previamente, en aquella existe un alto componente de «imágenes tópicas» que vinculan la percepción turística de «lo rural» con las características tradicionales de esos espacios (Ivars Baidal, 2000).

La OMT entiende el turismo rural como “un tipo de actividad turística en el que la experiencia del visitante está relacionada con un amplio espectro de productos vinculados por lo general con las actividades de naturaleza, la agricultura, las formas de vida y las culturas rurales, la pesca con caña y la visita a lugares de interés. Las actividades de turismo rural se desarrollan en entornos no urbanos (rurales) con las siguientes características: i) baja densidad demográfica, ii) paisajes y ordenación territorial donde prevalecen la agricultura y la silvicultura, y iii) estructuras sociales y formas de vida tradicionales”.

Una primera definición de turismo rural, sencilla y genérica, nos remitiría a identificarlo con la actividad turística que se localiza en los espacios rurales. Sin embargo, no existe una única definición, generalmente aceptada, de espacio

rural, mientras que el concepto de turismo dista también de poseer una definición universal. Si los términos que integran el concepto son, de por sí complejos, su unión todavía nos plantea mayores dificultades para obtener una definición rigurosa de turismo rural. Clarificar este concepto no es una mera cuestión terminológica, observaremos que su trascendencia en la evolución futura del turismo rural es mayor de lo que en principio puede parecer (Ivars Baidal, 2000).

2.5. TURISMOS QUE PARTICIPAN DE “LO RURAL”

Existen diferentes expresiones de turismo rural, las cuales se denominan de acuerdo con el sistema al que están enfocados (Cuadro 1).

Cuadro 1. Tipos de turismo rural y sus características.

Tipo de turismo rural	Enfoque	Ejemplo
Agroturismo	Actividades productivas	Visitas didácticas a granjas de animales
Ecoturismo	Apreciación del medio ambiente	Safaris fotográficos
Turismo cultural	Conocer la cultura de un destino geográfico	Visita a museos y zonas arqueológicas
Etnoturismo	Relacionado con los pueblos indígenas y su hábitat	Uso y preparación de medicina tradicional de las comunidades originarias.
Turismo alimentario	Experiencias culinarias	Rutas gastronómicas

Fuente: Elaboración propia.

2.5.1. Agroturismo

Los sistemas agroalimentarios empiezan a ser vistos como fuentes de atracción turística. Tal es el caso del agroturismo, donde actividades productivas y recreativas se concentran en una misma unidad de producción (de Jesús-Contreras et al., 2017).

El agroturismo se fundamenta en el disfrute de experiencias ligadas a una explotación agrícola o ganadera. Constituye un ejemplo manifiesto del turismo como complemento de las rentas agrarias. Es el propio agricultor o ganadero quien aloja al turista (en habitaciones de su propia residencia, en otra vivienda, o en edificaciones rurales adaptadas que ya no son utilizadas en su función productiva), participando éste en las tareas agrícolas o ganaderas, bien activamente, bien como espectador (Ivars Baidal, 2000).

2.5.2. Ecoturismo

Se trata de turismo emergentes con gran potencial y que responden a diferentes denominaciones. El ecoturismo es quizá la más significativa. Una definición simple de ecoturismo sería la actividad turística «que se desarrolla en espacios poco perturbados por el hombre y que debe contribuir a la protección de la naturaleza y al bienestar de las poblaciones locales». Boo (1993) concreta más esta definición identificando tres funciones que debe cumplir el ecoturismo para contribuir a la conservación del medio ambiente (Ivars Baidal, 2000).

2.5.3. Turismo cultural y etnoturismo

Constituye un tipo de turismo que puede darse en cualquier espacio. Sin duda, es uno de los principales turismo urbanos, no obstante, cuando en el desplazamiento turístico hacia espacios rurales predomina la motivación cultural, podemos hablar también de turismo cultural. Se puede diferenciar entre un «turismo cultural pasivo» cuyos fines son la contemplación del patrimonio histórico-artístico, y un «turismo cultural activo o vivencial» cuando el turista se integra en manifestaciones festivas tradicionales o en otras actividades que emanan de la cultura popular (Ivars Baidal, 2000).

Entre estas nuevas tendencias se encuentran las vivencias derivadas de la gastronomía, ya sea porque la ingesta de comidas típicas es parte de una experiencia turística o porque esta (gastronomía) es la finalidad de un viaje; a esto se le denomina turismo gastronómico (Prieto & Triana Valiente, 2019).

2.5.4. El turismo alimentario

Por mucho tiempo el turismo de alimentos fue catalogado como una forma de turismo cultural, pero, recientemente, se lo ha reconocido en la literatura como un fenómeno con personalidad propia que requiere ser analizado en toda su amplitud (de Jesús-Contreras et al., 2017).

Se ha analizado la incorporación del turismo a la producción y consumo de alimentos, dando cabida a conceptos como turismo gastronómico, turismo culinario, turismo de alimentos o turismo de cocinas. Sin embargo, muchos de esos trabajos se limitan al análisis de la última fase de la cadena productiva; en las cocinas y las mesas, con lo que se soslaya la dimensión recreativa del resto de los procesos productivos (de Jesús-Contreras et al., 2017).

La noción de turismo agroalimentario se presenta como una modalidad turística que integra la dimensión recreativa de los alimentos de la tierra a la mesa. Inicialmente este vocablo fue acuñado en Europa para designar la emergencia del turismo en el espacio rural, fundamentado en el aprovechamiento recreativo de productos agroalimentarios de calidad, ligados al territorio. Lo anterior fue resultado de la instauración de la Política Agrícola Común (PAC) que se pronunciaba por una reestructuración productiva del espacio rural, a través de la pluriactividad de los actores locales y la multifuncionalidad del territorio (de Jesús-Contreras et al., 2017).

En términos específicos, el turismo agroalimentario puede definirse como una actividad de ocio cuya particularidad más evidente es que se desarrolla en los espacios rurales a partir del conocimiento de productos agroalimentarios típicos en su territorio de origen, abarcando sus usos agroindustriales y alimentarios (de Jesús Contreras & Medina, 2020).

Thomé (2012) definió al turismo agroalimentario: definió como los “recorridos culturales y lúdicos que tienen como centro la existencia de un alimento identitario, que va desde la producción en el campo hasta la mesa y sus usos alternativos. Alrededor de este recurso se construye un entramado de amenidades locales, productos y servicios que facilitan la experiencia del viaje” (de Jesús-Contreras et al., 2017).

Goulart & Tulla (2015) lo consideran como “el turismo basado en recorrer los Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL), es decir, las redes de organización de producción y servicio, asociadas a un territorio específico en virtud de sus características y funcionamiento” (de Jesús-Contreras et al., 2017).

La principal fortaleza del turismo agroalimentario se basa en la centralidad del alimento, que hace referencia a su carácter patrimonial, su dimensión identitaria y su importancia sociocultural. El principio de centralidad sirve como punto de referencia para construir su dimensión recreativa y es un aspecto para comprender los usos contemporáneos del patrimonio alimentario en el contexto de la globalización y la modernidad alimentaria (Contreras et al., 2021).

2.6. EL ALIMENTO COMO RECURSO TURÍSTICO

Bajo este enfoque de la centralidad del alimento, la gastronomía tiene un papel particularmente importante que desempeñar en esto, no solo porque la comida es fundamental para la experiencia turística, sino también porque la gastronomía se ha convertido en una fuente importante de formación de identidad en las sociedades posmodernas. Cada vez más, 'somos lo que comemos', no solo en el sentido físico, sino también porque nos identificamos con ciertos tipos de cocina que encontramos en las vacaciones (Richards, 2002).

A medida que los turistas se vuelven más móviles, también lo hace la comida que comen. La cómoda asociación de ciertos alimentos con regiones particulares está siendo desafiada por la creciente movilidad de los alimentos, los estilos culinarios y la creciente desdiferenciación de platos y cocinas. Lejos de producir un paisaje gastronómico homogeneizado, la tensión entre globalización y localización produce cada vez más variaciones. No sólo están surgiendo bebidas y alimentos globales, como Coca-Cola y McDonald's, sino que también están prosperando los alimentos locales y regionales, y también se están creando nuevos 'alimentos de fusión' para alimentar el 'alma global'. Los propios turistas están contribuyendo a la movilidad gastronómica, creando una demanda en sus propios países de alimentos que han encontrado en el extranjero (Richards, 2002).

En el caso de México, la mayor parte de la comida tradicional se produce en espacios rurales, lo que se asocia a una representación idílica del pasado, donde es posible compensar la pérdida de identidad a través de viajes como turista, así, la demanda urbana de alimentos locales se construye desde una perspectiva ideológica que tiene profundos vínculos con la materialidad de un ruralismo imaginado (Thomé-Ortiz, 2018).

En suma, este tipo de productos tradicionales están dotados de una fuerte carga simbólica. Este aspecto simbólico es contextual y fluido. Por un lado, depende del contexto social, no solo del individuo; por otro, una misma persona espera hallar contenidos simbólicos distintos según la situación, según el momento de su ciclo de vida o según su estado de ánimo. Lo que conviene destacar es que no hay un único imaginario asociado a los productos de la tierra, que estos pueden satisfacer diferentes expectativas (Espetix Bernat, 1996).

Es cierto que estamos ante la emergencia de un nuevo modelo de consumo que se consolida en los noventa y que, superadas ya todas las expectativas de la producción de masas, aboga por productos de calidad. La sustitución de una economía de volumen por una economía de valor, mediante la generación de productos intensivos en conocimientos aparece como otra de las constantes de la globalización. El criterio de la calidad se convierte en definitivo a la hora de colocar tales productos dentro de determinados nichos distintivos del mercado internacional. Una calidad, no lo olvidemos, que aparece también ligada a la utilización de tecnología y saberes tradicionales, o a determinados ecosistemas presentes en la producción local (Aguilar Criado, 2005).

La recreación y la evocación de la naturaleza, del territorio y de la tradición conforman el conjunto de significados y símbolos que dotan a estos productos de un valor añadido, a partir de los cuales encuentran su nicho en el mercado global y consiguen ser colocados en circuitos exclusivos de consumo. Valores claramente vinculados a los productos locales, bajo una diversa gama que los etiqueta como: tradicionales, de la tierra, biológicos, ecológicos, con denominación de origen, etc. (Aguilar Criado, 2005)

Es en este contexto, no lo olvidemos, prioritariamente económico, donde el patrimonio local comienza a ser entendido como un recurso económico, susceptible de potenciar estas zonas y generar sinergias productivas en estos territorios. El patrimonio, más allá de su carga simbólica, de su capacidad intrínseca de ser reflejo de una cultura concreta, adquiere ahora un valor añadido, el de su rentabilidad económica, propiciando nuevas y recientes intervenciones sobre el mismo, tanto desde la administración pública como desde entidades privadas, que promueven un discurso de recuperación y revitalización de los elementos culturales de determinadas zonas y su reutilización como nuevos espacios de recreación y ocio para una demanda cada vez más grande y especializada de la actividad turística (Aguilar Criado, 2005).

La nueva dinámica del patrimonio cultural tiene como explicación general la emergencia de los valores locales, la fuerza de lo singular, la importancia de lo diferente como sustantivo de la misma lógica global que conduce hacia culturas más homogéneas. Es en esta búsqueda de la distintividad como la cultura local cobra fuerza convirtiendo su particularidad en un valor añadido (Aguilar Criado, 2005).

Lo que hoy se vende es un producto que es, además, capaz de evocar sensaciones, pues contiene indudables ingredientes de experiencia emocional, si por tal proceso entendemos el último paso de transformación de un bien en algo mucho más complejo, ligado a la capacidad denotativa que cualquier objeto posee para evocar percepciones que, como bien material, lleva incluidas. Es así como se consigue que en el acto mismo de su consumo no se produzca sólo una apropiación tangible del mismo, sino sobre todo, distintos tipos de sensaciones: sensoriales, emocionales, comunicativas, etc. Tales son los principios que orientan a la nueva corriente del Marketing Experiencial, como estrategia mercantil que apuesta por un último tratamiento del producto, su conversión en experiencia y su salida al mercado desde tal supuesto, que además, lo dota de un valor añadido. Este concepto nos parece fundamental para entender la actual

apuesta por la cultura en los Proyectos de Desarrollo Rural (Aguilar Criado, 2005).

Si la gastronomía se puede vincular a países o regiones específicas, se convierte en una poderosa herramienta de marketing turístico. La autenticidad siempre ha sido vista como un aspecto importante del consumo turístico, y buscar alimentos locales y regionales 'auténticos' puede convertirse en un motivo para visitar un destino en particular. Muchos países y regiones de todo el mundo han comenzado a darse cuenta de esto y están utilizando la gastronomía para promocionarse (Richards, 2002). Es así como surge un contexto de activación de las economías locales en base al turismo (Aguilar Criado, 2005).

Por lo tanto llegamos a una de las más importantes conclusiones del proceso que analizamos: señalar las múltiples interacciones entre lo global y lo local. Este ámbito no resulta anulado por un pretendido empuje homogeneizador, sino que más bien la globalización incita a la recreación de las identidades locales, al tiempo que convierte en mercancías los hechos culturales y los mediatiza como ofertas para un consumo global que, paradójicamente, se asienta sobre la heterogeneidad cultural como valor añadido (Aguilar Criado, 2005).

2.7. LITERATURA CONSULTADA

Aguilar Criado, E. (2005). Patrimonio y globalización: el recurso de la cultura en las Políticas de Desarrollo Europeas. *Cuadernos de Antropología Social* N°, 21, 51–69.

Contreras, D. D. J., Ortiz, H. T., & Ortega, A. E. (2021). Reflexiones Teórico-Metodológicas sobre el Turismo Agroalimentario y sus Implicaciones en el Desarrollo Rural. *Revista Rosa Dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 13(3), 625–643. <https://doi.org/10.18226/21789061.v13i3p625>

Contreras Hernández, J., & Gracia Armaiz, M. (2005). *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas* (pp. 387–392).

- de Grammont, H. C. (2004). *La nueva ruralidad en América Latina* (Vol. 66).
- de Jesús-Contreras, D., Thomé-Ortiz, H., Espinoza-Ortega, A., & Vizcarra-Bordi, I. (2017). Turismo Agroalimentario. Una perspectiva recreativa de los alimentos emblemáticos desde la geografía del gusto. *Estud. Perspect. Tur.*, 26(1), 549–567.
- Duche Pérez, A., & Sialer, D. B. (2018). MÉTODO, HISTORIA Y TEORÍA EN LÉVI-STRAUSS METHOD, HISTORY AND THEORY IN LÉVI-STRAUSS. *Estudios y Ensayos*.
- Gaudin, Y. (2019). *Nuevas narrativas para una transformación rural en América Latina y el Caribe. La nueva ruralidad: conceptos y medición*. www.cepal.org/apps
- Hall, M., & Mitchell, R. (2002). Tourism as a force for gastronomic globalization and localization. In *Tourism and Gastronomy*.
- Ivars Baidal, J. A. (2000). Turismo y espacios rurales: conceptos, filosofía y realidades. *Investigaciones Geográficas, Esp(23)*, 59–88. <http://redalyc.uaemex.mx>
- Jarquín Sánchez, N. H., & Castellanos Suárez, J. A. (2016). Globalización y turismo en el contexto rural. El caso de Zipolite, Oaxaca, México. In *Movimientos sociales* (pp. 829–838).
- Olmedo Neri, R. A. (2016). El cooperativismo como alternativa ante el problema de la globalización. In Á. V. Rodríguez Rodríguez & J. A. Castellanos Suárez (Eds.), *Movimientos sociales* (pp. 789–798).
- Osorio García, M. (2010). Turismo masivo y alternativo. Distinciones de la sociedad moderna/posmoderna. *Convergencia*, 52, 235–260.
- Reina Sosa, D., & Ruiz González, A. (2016). Consecuencias de la globalización neoliberal para América Latina. In *Movimientos sociales*.

- Richards, G. (2002). Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption? In *Tourism and Gastronomy* (pp. 4–20).
- Thomé Ortiz, H. (2008). Turismo rural y campesinado, una aproximación social desde la ecología, la cultura y la economía. *Convergencia, mayo-agosto*(47), 273–261.
- Thomé-Ortiz, H. (2018). Heritage cuisine and identity: free time and its relation to the social reproduction of local food. *Journal of Heritage Tourism*, 13(2), 104–114. <https://doi.org/10.1080/1743873X.2017.1343336>
- THOME-ORTIZ, H., JIMÉNEZ-RUIZ, A. E., & VIZCARRA BORDI, I. (2016). TURISMO MICOLÓGICO Y ETNOCONOCIMIENTO, ESCENARIOS DE DESARROLLO ENDÓGENO EN ESPACIOS FORESTALES. In *Seguridad Alimentaria, Actores Territoriales y Desarrollo Endógeno*. Laberinto Ediciones. <https://www.aacademica.org>.

CAPÍTULO 3. ¿QUÉ ES UN ALIMENTO TRADICIONAL?

DESARROLLO CONCEPTUAL A PARTIR DE CUATRO DIMENSIONES

3.1. RESUMEN

El propósito fue precisar el concepto de comida tradicional y las dimensiones que la componen, identificando: definiciones, autores y proyectos de investigación; así como determinar lo que se conoce y posibles temas para futuras investigaciones. Se realizó una revisión bibliográfica de alimentos tradicionales que examinó el desarrollo conceptual del término. También se utilizó el Análisis de Redes Sociales (ARS) para identificar las definiciones y grupos de trabajo más relevantes sobre el tema. Se identificaron veintitrés definiciones en el período 1995-2019. Revela la dificultad de establecer uno que abarque un concepto tan dinámico. Si bien existe variabilidad en las características específicas de estos alimentos, se han establecido cuatro dimensiones: tiempo, lugar, saber hacer y significado cultural. Se encontró que su principal característica es la transmisión de conocimientos y materias primas entre generaciones. La conceptualización del término se ha desarrollado principalmente en Europa, a partir de la perspectiva de los consumidores. Las nuevas tendencias en investigación incluyen el contraste y la complementariedad de la innovación en los alimentos tradicionales; y la diferencia entre estos productos y los denominados con atributos similares tales como: típicos, regionales, étnicos, locales, entre otros. Se utilizó el Análisis de Redes Sociales (SNA) para estudiar las definiciones de un concepto, algo que no se había hecho con este enfoque. Se hacen sugerencias para posibles investigaciones sobre el tema, como la delimitación conceptual de términos relacionados y la compatibilidad entre innovación y tradición.

Palabras clave: Patrimonio alimentario, comidas locales, Análisis de Redes Sociales (ARS), tradición, alimentos típicos.

3.2. INTRODUCCIÓN

El interés por los alimentos tradicionales ha existido siempre, ya que son la base de la nutrición en las diversas culturas y sociedades, sin embargo, a partir de la industrialización alimentaria, es decir, de la producción en masa iniciada a mediados del siglo XX, se acentuó, sobre todo por parte de los consumidores, una clara distinción de calidad que separó a los alimentos en dos grandes grupos: aquellos producidos en masa, estandarizados y de los cuales no se conoce el origen de procedencia de la materia prima con la cual se producen, ni tampoco el proceso de elaboración; y aquellos que son producidos en pequeña escala, en cierta medida heterogéneos y podríamos decir que artesanales, y de los cuales el vínculo productor consumidor es más cercano, ya que si bien no se conoce por completo el proceso de elaboración, se puede inferir el origen de la materia prima, por lo que resulta en una mayor confianza para los consumidores. Por lo tanto, se puede decir que, paradójicamente, la globalización reprimió e incitó el gusto y la producción de estos alimentos. Es así, como a partir de la década de los noventa, se intensificó el interés por estos alimentos especialmente enfocado a su valorización y resguardo.

(Trichopoulou et al., 2006), mencionan que bajo el marco de la conferencia EFFoST (The European Federation of Food Science and Technology) “Innovations in Traditional Foods” en el año 2005, comenzó el interés por esclarecer el concepto, ya que el tema central del foro fue ¿Es necesaria una definición del término “tradicional”?, a partir de entonces se empezó a concretar el concepto con un sentido de mayor formalidad y de la mano de los proyectos europeos EuroFIR (European Food Information Resource) y TRUEFOOD (Traditional United Europe Food), ambos buscaban consolidar una base de información alimentaria en Europa, con el objetivo de mejorar la calidad y seguridad en la producción de alimentos.

Retomando la pregunta del foro, se llegó a la conclusión de que era necesario definir con precisión el concepto “alimento tradicional” incluido en la legislación europea de protección de estos productos, que se agrupan en tres sellos de

calidad ligada al origen (Caputo et al., 2018): **Designación protegida de origen (DOP)** se refiere a un producto agrícola o alimenticio que se produce, procesa y prepara en un área geográfica definida; **Indicación geográfica protegida (IGP)** describe un producto que se produce y / o procesa y / o prepara en un área geográfica definida; y **Especialidad tradicional garantizada (TSG)** se refiere a productos alimenticios fabricados con ingredientes tradicionales o distintivos por su composición tradicional o proceso de producción.

En particular existía confusión con el sello TSG, ya que no especificaba lo que se consideraba como ingrediente o composición “tradicional”, por lo que no se sabía con precisión que productos podían incluirse (Trichopoulou et al., 2006). Cabe decir que el término “tradicional” evoca distintas percepciones por lo que es difícil precisarlo, específicamente en el tema de la alimentación, todos podemos nombrar al menos un alimento tradicional de nuestra región de origen, esto puede derivar en un significado diferente para cada persona (Weichselbaum et al., 2009) dependiendo de características como: los hábitos alimenticios, el perfil sociodemográfico y las experiencias. Esto se comprobó en investigaciones llevadas a cabo a consumidores de diferentes países de Europa, realizadas principalmente por el método de asociación libre de palabras (Cerjak et al., 2014; Pieniak et al., 2009). (Guerrero et al., 2010) revelaron la diversidad de significados que se pueden atribuir al concepto. Se dice que una persona puede asociar en promedio cuatro palabras al significado de “tradicional”, lo que demuestra la amplia diversidad y complejidad que involucra este término. Además, agruparon las palabras obtenidas en su investigación en categorías como: antiguo, celebración, habitual/típico, antepasados, país/región, cultura, granja/campo.

Debido a esta variabilidad conceptual surgió la necesidad de precisar el término “alimento tradicional”, por lo que hace un par de décadas, investigadores y expertos del tema se dieron a la tarea de consensuar y unificar dicho concepto.

El desarrollo conceptual no fue sencillo debido a la complejidad del término, sin embargo, actualmente existe mayor contribución al respecto, en especial de la

literatura europea, pero queda pendiente todavía la sistematización de toda esa información para que quede suficientemente claro lo que significa “alimento tradicional” y lo que se considera prioritario en el estudio de estos alimentos.

Por tal motivo, este trabajo tiene como objetivo, realizar una síntesis y sistematización de la información existente respecto a los alimentos tradicionales, principalmente en lo referente al concepto, para precisar las dimensiones que los definen, proveer un panorama de lo que se ha estudiado mediante el análisis de redes sociales (ARS), así como establecer perspectivas de lo que falta por investigar. Lo novedoso de este trabajo es que aunque existe información, no se ha realizado una perspectiva global e histórica sobre el desarrollo del concepto. Así mismo, tampoco se ha incorporado el ARS para su estudio.

3.3. MATERIALES Y MÉTODOS

Este trabajo se estructura en tres partes: la conceptualización histórica del “alimento tradicional”; el desarrollo de las dimensiones que conforman estos alimentos; y las sugerencias de investigación.

Para estudiar la evolución del concepto se consideraron cuatro repositorios: Scopus, Web of Science, Redalyc y Scielo. La búsqueda se realizó con las palabras: “traditional food”, “traditional foods”, “alimento tradicional” y “alimentos tradicionales”, contenidas en el título del documento. El periodo de búsqueda fue desde el año más antiguo que existiera en cada base, hasta el año 2019. No se limitó a un tipo de trabajo específico, pero se obtuvieron predominantemente artículos y capítulos de libros. Referente al área temática, solo en el caso de Scopus se consideraron dos: ciencias agrícolas y biológicas, y ciencias sociales. Se obtuvieron 920 documentos: Scopus (378), Web of Science (291), Redalyc (241), y Scielo (10), los cuales se procesaron para eliminar duplicados y se refinó la búsqueda para considerar aquellos que más se apegaran al tema de interés. Finalmente se consideró la revisión detallada de 88 documentos de los cuales solo se utilizaron 45, ya que contenían una definición del “alimento tradicional”.

Utilizando esta base de 45 documentos, se realizó un Análisis de Redes Sociales (ARS) para visualizar de mejor manera la colaboración de autores en la construcción del concepto. La pregunta generadora de red fue: ¿Cómo se define un alimento tradicional? Por lo tanto, se consideraron solo los trabajos que estrictamente mencionan una definición propia o de otros autores ($n = 45$) con lo que se generó una “red de citación”. Para un análisis más profundo de la red se estimaron los siguientes indicadores:

Tamaño de la red. Su expresión fue la siguiente: $T_n = \sum_{i=1}^n a_{ni}$; donde T_n es el tamaño de la red individual del nodo n , y A_n son los actores directamente relacionados con el actor n . Un mayor tamaño de la red sugiere que los actores o nodos se encuentran mayormente conectados (Borgatti et al., 1992). *Número de vínculos.* Un vínculo se establece entre dos actores cuando se encuentran ligados social, técnica o comercialmente, o bien para la gestión de recursos (Wasserman & Faust, 1999a). *Centralidad de grado.* Es el número de otros actores a los cuales un actor dado es adyacente, es decir, están directamente conectados por un vínculo (Freeman, 1979). *Densidad.* Expresada en porcentaje, indica las relaciones existentes entre aquellas posibles (Wasserman & Faust, 1999b). El ARS se realizó con el programa UCINET 6.3 y los gráficos se elaboraron con el programa Gephi 0.9.2.

A partir de los resultados, se realizó una conceptualización histórica, se desarrollaron las dimensiones que conforman al alimento tradicional, y finalmente, se sugieren algunos temas que pueden ser explorados en futuras investigaciones.

3.4. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

El estudio de los alimentos tradicionales es muy antiguo. En los resultados obtenidos el artículo con mayor antigüedad data de 1975, esto considerando que la búsqueda contempló “alimento tradicional” dentro del título de los documentos. Además, se observa que desde hace un par de décadas, a partir de la globalización, estos alimentos han cobrado interés debido a las propiedades nutricionales, sensoriales y culturales que poseen, por lo que en el ámbito

académico se han desarrollado diversos estudios en torno a ellos, así mismo el desarrollo del concepto se ha visto fortalecido.

La parte conceptual se ha desarrollado principalmente en Europa, ya que 90% de los documentos que contienen una definición refieren a países de esta región, a diferencia de la literatura Latinoamericana, donde resultó difícil encontrar una definición, aunque es indiscutible que el interés por estos alimentos, también ha estado presente en esta región desde hace tiempo.

Esta diferencia puede deberse al enfoque que cada región tiene sobre estos alimentos. Para Europa montar esquemas de protección ha sido un factor clave en la valorización de estos productos, y para el desarrollo de estos esquemas, resultaba indispensable la conceptualización del “alimento tradicional”, a diferencia de América Latina que, aunque cuenta con algunos esquemas de protección, no ha sido imprescindible definir a partir de la academia este hecho, sino más bien desde un área orgánica o institucional, o bien, desde los referidos esquemas de protección.

Otra razón puede ser referente al aspecto lingüístico, ya que la búsqueda se desarrolló con “alimento tradicional”, término común para estos alimentos en la literatura inglesa, sin embargo, no es el único concepto asociado a esta gama de alimentos, y los que se encontró son muy utilizados en la región Latina son: “alimento artesanal”, “alimento típico” y “alimento regional”, que difieren un poco del concepto buscado, y por lo tanto se cree puede ser un factor que influye en el desarrollo conceptual del término. Por ello la evolución del concepto se esboza principalmente a partir de trabajos europeos, sin embargo, se rescatan algunas consideraciones importantes de la literatura latinoamericana.

3.4.1. Conceptualización histórica del “Alimento tradicional”

Antes de entrar en materia, resulta importante especificar lo que significa tradicional. De acuerdo con el Diccionario de la Real Academia Española (2018) tradicional significa “que sigue las ideas, normas o costumbres del pasado”; y es relativo a la tradición (del latín *traditio* y éste a su vez de *tradere*, que significa

“transmitir”, “entregar”) y hace referencia principalmente a la “transmisión de noticias, composiciones literarias, doctrinas, ritos, costumbres, etc., hecha de generación en generación”. En otras palabras, sugiere la idea de transmitir o entregar algo, que pueden ser conocimientos, teóricos y prácticos, comportamientos, actitudes para garantizar la continuidad entre generaciones (Quaranta & Salvia, 2011). Hervieu-Léger (1996) define la tradición como “la combinación de representaciones, conceptos, teorías y los conocimientos prácticos, el comportamiento, las actitudes, etc. que un grupo o una sociedad acepta para garantizar la continuidad entre pasado y presente”. Nora (1993) describe la tradición como “un recuerdo que se ha vuelto históricamente consciente de sí mismo”. Por lo que la esencia de lo tradicional es la transmisión generacional.

Para una mayor ubicación espacio-temporal de la evolución del concepto “alimento tradicional” se identifican y agrupan los resultados en tres etapas: Origen (1991-2000), desarrollo (2001-2010) y consolidación (2011-2020) (Figure 2).

Stage	ORIGIN										DEVELOPMENT										CONSOLIDATION									
Year	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Definitions																														
-Legal	(Council of the European Communities, 1992) (Ministero Agricoltura, 1999)										(Council Regulation, 2006)										(Council Regulation, 2012) (Ministerio de Cultura y Desarrollo Social, 2015)									
-By institutions	AGROCERT										TRUEFOOD EuroFIR																			
-By authors	(Ribeiro and Martins, 1995) (Kuhnlein, 1996) (Bertozzi, 1998) (Jordana, 2000)										(Trichopoulou et al., 2007) (Vanhonacker, Verbeke, et al., 2010) (Padilla, 2007) (Gellynck and Kühne, 2008) (Guerrero et al., 2009)										(Caputo, 2018) (Dilis, 2013) (Galli, 2018) (Honfoga, 2018) (Lee, 2018) (Hossain, 2019)									
Observations	First regulations, however, no characteristics are specified. First definitions with a sociological character.										Characteristics are specified in legal definitions. The EuroFIR and TRUFOOD projects are created which develop the most relevant definitions.										New questions are arisen around the traditional foods concept.									

Figura 2. Desarrollo del concepto alimento tradicional a través de una línea del tiempo.

Elaboración propia basada en los artículos encontrados.

Origen (1991-2000)

Se considera a partir del surgimiento de la primera legislación europea (el Reglamento 2081/92 y el 2082/92, del 14 de julio de 1992 (Consejo de las Comunidades Europeas, 1992a) que se aplica a la protección de las indicaciones geográficas y denominaciones de origen de los productos agrícolas; y a certificados de carácter específico de productos agrícolas y alimenticios, respectivamente) a las primeras definiciones formales encontradas sobre un alimento tradicional.

Hasta antes del año 2000 eran pocos los estudios que abordaban como tal una definición, de alguna manera se utilizaba el término, pero no se encontraba una descripción de lo que significaba, incluso en estas legislaciones se carecía de una definición precisa que especificara lo que se consideraba como tradicional, lo que provocaba muchas confusiones y resultaba en una incapacidad para garantizar el registro exclusivo de los alimentos tradicionales (Trichopoulou, 2006).

Algunas de las primeras definiciones se pueden encontrar en Ribeiro, (1995); y Kuhnlein, (1996), las cuales hacen referencia a un alimento tradicional enfatizando el uso de materias primas locales y a que éstos pueden poseer denominaciones de origen y un fuerte vínculo con el territorio.

También en esta etapa se incluye la primera descripción usada en el ámbito legal. Cabe decir que a pesar de que ya existían regulaciones de protección a los alimentos tradicionales, ésta es la única definición que se encontraba en la Unión Europea, y precisaba lo que se consideraba entonces un alimento tradicional, fue elaborada por el Ministerio de Agricultura (1999), en Italia, y se enuncia como: “Productos agroalimentarios cuyos métodos de procesamiento, almacenamiento y maduración se consolidan con el tiempo de acuerdo con el uso local uniforme y constante” (Guerrero et al., 2009, 2016; Hossain & Rahman, 2019; Pieniak et al., 2009; Trichopoulou et al., 2007; Verbeke et al., 2016).

Se distingue en esta etapa un matiz sociológico contenido en la definición de Bertozzi (1998): “Un producto alimenticio tradicional es una representación de un grupo, pertenece a un espacio definido y es parte de una cultura que implica la cooperación de las personas que operan en ese territorio” (Guerrero et al., 2009, 2016; Jordana, 2000; Miranda Román et al., 2011; Pieniak et al., 2009). Así mismo en la de Jordana (2000), quien enfatiza que “para ser tradicional, un producto debe estar vinculado a un territorio y también ser parte de un conjunto de tradiciones lo que necesariamente garantizará su continuidad en el tiempo” (Guerrero et al., 2009; Pieniak et al., 2009; Roudsari et al., 2019; Verbeke et al., 2016; Zecca & Rastorgueva, 2016). Ambas definiciones son ampliamente referenciadas.

Básicamente en esta etapa se desarrolla la iniciativa de conformar una definición que unifique las ideas formuladas de alimento tradicional y que sea de uso legal para los esquemas de protección establecidos en la Unión Europea. Se conforma el grupo de trabajo AGROCERT que de acuerdo con Trichopoulou et al., (2006, 2007), formó un comité científico que ubicó los siguientes criterios para definir un alimento como tradicional: Materia prima tradicional, formulación tradicional y tipo tradicional de producción y / o procesamiento

Si analizamos las definiciones antes mencionadas, desde esa etapa se visualizan las dimensiones propuestas por (Amilien and Hegnes, 2013): temporal, espacial, conocimiento y sentido cultural. Sin embargo, a lo largo del tiempo estas dimensiones van cobrando forma y adquieren descripciones específicas.

Desarrollo (2001-2010)

Legalmente se establece la regulación 509/06 (la cual precisa lo que se considera un alimento tradicional para fines de los esquemas de protección de Alimentos Tradicionales Garantizados (TSG) en la Unión Europea y es aplicado por el Parlamento Europeo y el Consejo sobre sistemas de calidad para productos agrícolas y alimenticios), en esta norma se considera: “<Tradicional> significa uso comprobado en el mercado comunitario durante un período de tiempo que muestra la transmisión entre generaciones; este período de tiempo debería ser

el que generalmente se atribuye como una generación humana, al menos 25 años " (Al-khusaibi et al., 2019; Amilien & Hegnes, 2013; COUNCIL REGULATION (EC) No 509/2006 of 20 March 2006 on Agricultural Products and Foodstuffs as Traditional Specialities Guaranteed, 2006; Guerrero et al., 2009, 2016; Hossain & Rahman, 2019; Montowska & Pospiech, 2012; Pieniak et al., 2009; Sajdakowska & Zakowska-Biemans, 2009; Tosato, 2013; Verbeke et al., 2016; Zakowska-Biemans, 2012).

Se conforman grupos de trabajo en instituciones y proyectos de investigación como: TRUEFOOD y EuroFIR. Se comienzan a desarrollar investigaciones en el ámbito conceptual, debido a la carencia de un término que especifique que alimentos son susceptibles de incluirse en las certificaciones europeas.

El proyecto europeo (TRUEFOOD, n.d.)" introdujo una definición centrada en los cambios a lo largo del tiempo y la asociación con el lugar (Amilien & Hegnes, 2013). Este proyecto dió como resultado una definición de cuatro aspectos. 1. Producto alimenticio, principalmente de producción local, regional o nacional. 2. Disponible para su compra por el público, por lo menos durante 50 años. 3. Auténtico, propio 4. Y con una "herencia gastronómica" (Amilien & Hegnes, 2013; Vanhonacker, Verbeke, et al., 2010)

En el marco del proyecto EuroFIR, (Trichopoulou et al., 2007)(2007) elaboraron uno de los trabajos más relevantes a nivel conceptual y desde el punto de vista operativo, el cual establece que el marco temporal que distingue a estos alimentos se refiere a la práctica desarrollada antes de la Segunda Guerra Mundial, es decir, antes de la producción en masa y la introducción de innovaciones tecnológicas que alteraron sustancialmente los procesos de producción de alimentos, aquel período en que las poblaciones todavía aplicaban enfoques simples y tradicionales (Al-khusaibi et al., 2019; Guerrero et al., 2009, 2016; Löker et al., 2013; Pieniak et al., 2009; Sajdakowska & Zakowska-Biemans, 2009; Verbeke et al., 2016; Weichselbaum et al., 2009; Zakowska-Biemans, 2012). Además, desarrollan los aspectos establecidos por AGROCERT:

- Ingredientes locales (materia prima o producto primario). Materia prima (especies y / o variedades) o producto primario, ya sea solo o como ingrediente, que se ha utilizado en áreas geográficas identificables y sigue en uso (teniendo en cuenta los casos en que se abandonó por un tiempo y luego se restableció) y sus características están de acuerdo con las especificaciones actuales de la legislación nacional y de la UE.
- Composición propia. Se identifica como única (en términos de ingredientes), se estableció por primera vez antes de la Segunda Guerra Mundial y se transmitió de generación en generación por vía oral u otros medios.
- Tipo específico de producción y/o procesamiento. Es la producción y/o procesamiento de un alimento que se ha transmitido de generación en generación a través de la tradición oral u otros medios, siempre bajo la condición de que su producción y/o procesamiento permanezca en línea con los métodos utilizados originalmente y que se mantengan las características intrínsecas del alimento, como son las físicas, químicas, microbiológicas u organolépticas (Costa et al., 2013; Danesi et al., 2013; D'Antuono, 2013; Dilis et al., 2013; Guerrero et al., 2009, 2016; Löker et al., 2013; Montowska & Pospiech, 2012; Pieniak et al., 2009; Weichselbaum et al., 2009; Zakowska-Biemans, 2012).

En el mismo año (Padilla et al., 2007), enfatizan en su definición la naturalidad de los alimentos tradicionales "...Del mismo modo, la producción de estos productos se caracteriza por el uso de materias primas naturales, un bajo nivel de industrialización y una baja presencia de aditivos químicos en el producto final".

(Gellynck and Kühne, 2008)), ampliaron el marco temporal de los alimentos tradicionales al doble de tiempo de la regulación 509/2006, en su definición: "Los productos alimenticios tradicionales son productos donde (1) los pasos clave de producción se realizan en un área determinada a nivel nacional, regional o local, (2) que son auténticos en su receta (mezcla de ingredientes), origen del material crudo, y / o proceso de producción, (3) que están disponibles comercialmente

durante aproximadamente 50 años y (4) que forman parte del patrimonio gastronómico" (Galli, 2018; Kühne et al., 2010).

En el año 2009 se realizó la investigación más relevante a nivel conceptual, patrocinada por el proyecto TRUEFOOD y titulada "Consumer-driven definition of traditional food products and innovation in traditional foods. A qualitative cross-cultural study" (Guerrero et al., 2009), donde por primera vez se estableció la definición desde la perspectiva de los consumidores como: "...Un producto frecuentemente consumido o asociado con celebraciones y/o temporadas específicas, normalmente transmitido de una generación a otra, con una receta hecha con precisión de una manera específica, de acuerdo con el patrimonio gastronómico local, con poco o ningún procesamiento/manipulación, distinguido y conocido por sus propiedades sensoriales y asociado con un área, región o país determinado", y que es, hasta ahora, una de las definiciones más referenciadas (Figura 2) (Al-khusaibi et al., 2019; Balogh et al., 2016; Boncinelli et al., 2017; Caputo et al., 2018; Danesi et al., 2013; D'Antuono, 2013; Dilis et al., 2013; Galli, 2018; Guerrero et al., 2009, 2010, 2016; Hossain & Rahman, 2019; Kühne et al., 2010; Pieniak et al., 2009; Roudsari et al., 2019; Serrano-Cruz et al., 2018; Vanhonacker, Lengard, et al., 2010; Vanhonacker, Verbeke, et al., 2010; Wang et al., 2016; Zecca & Rastorgueva, 2016). Se aprecia claramente una validación de la definición de Guerrero et al. (2009) al ser considerada por 20 trabajos posteriores.

tamaño de red de 63 nodos y 104 vínculos. Se calculó la densidad (2.69% $sd=0.1633$) que refiere que no hay demasiada interacción en la red, lo que puede deberse a que los trabajos realizados contemplan solo 1 o 2 citas de lo que es un alimento tradicional, por lo que hay poca interacción.

Así mismo se observa que la centralización de la red es de 14.2%, por lo que las citas se ubican en pocos autores como son: (Council Regulation, 2006; Guerrero et al., 2009; Trichopoulou et al., 2007) y Council Regulation, (2006). Otros trabajos de los más citados son: (Council Regulation, 2012; Jordana, 2000; Ministerio Agricultura, 1999; Vanhonacker, Lengard, et al., 2010); se puede decir que estos autores tienen un mayor grado de entrada. En cambio, los trabajos que incluyen más definiciones de lo que es un alimento tradicional (mayor grado de salida) son los que se muestran con un círculo más grande: (Guerrero et al., 2009, 2016; Pieniak et al., 2009; Verbeke et al., 2016), y son principalmente revisiones o trabajos que abordan conceptualmente a los alimentos tradicionales.

Esta investigación de Guerrero (2009) marcó un parteaguas el tema, y a partir de entonces que se han realizado varios trabajos desde la perspectiva del consumidor europeo de varios países. Algunos de éstos son los de (Almli et al., 2011; Cacciolatti et al., 2015; Contini et al., 2016; Dilis et al., 2013; Feldmann and Hamm, 2015; Guerrero et al., 2010; José Sanzo et al., 2003; Kuznesof et al., 1997; Di Monaco et al., 2005; Rudawska, 2014; Zecca and Rastorgueva, 2016)). Además, el trabajo de Vanhonacker et al. (2010) reafirma lo planteado en el ámbito de los consumidores.

En esta etapa surgen las principales definiciones utilizadas en el ámbito legal y científico. Se establecen importantes descripciones tanto del lado operativo y desarrollados teóricamente (EuroFIR, Trichopoulou, 2007), como desde la perspectiva del consumidor y formulados empíricamente (TRUEFOOD, Guerrero, 2009). Se precisan las dimensiones antes mencionadas al establecer marcos temporales (generacionales), espaciales (local, regional, nacional) y de conocimiento de procesos (prácticas antes de la segunda guerra mundial) para diferenciar los alimentos tradicionales del resto, además se valida el sentido

cultural al reconocer que dichos alimentos son principalmente consumidos en fechas especiales y/o celebraciones.

Consolidación (2011-2020)

En el ámbito legal se amplía el marco temporal a treinta años con la regulación 1151/12 que sustituye a la 509/06, otra modificación de la norma es que el lugar se ha cambiado del “mercado comunitario” al “doméstico” (Balogh et al., 2016; Regulation (EU) No 1151/2012 of the European Parliament and of the Council of 21 November 2012 on Quality Schemes for Agricultural Products and Foodstuffs, 2012; Dilis et al., 2013; Galli, 2018; Hossain & Rahman, 2019; Tosato, 2013).

Para esta etapa ya se encuentran establecidas las principales características que corresponden al alimento tradicional. En este sentido, uno de los trabajos más relevantes es “The dimensions of 'traditional food' in reflexive modernity: Norway as a case study” de (Amilien and Hegnes, 2013), quienes establecen los aspectos importantes de estos alimentos en cuatro dimensiones: tiempo, espacio, saber hacer y sentido cultural y a las cuales se espera contribuir en el siguiente apartado.

Es importante mencionar que aunque ya se encuentran definiciones bien consolidadas, en años recientes (2015-2019) han aparecido nuevas definiciones como la de (Caputo et al., 2018; Galli, 2018; Honfoga et al., 2018; Hossain and Rahman, 2019; Lee, 2018) que esencialmente se rigen de las mismas dimensiones, pero se resaltan atributos relacionados a la dieta, hábitos culinarios, costumbres y vinculados a culturas indígenas.

Así mismo en esta etapa se ubica la única definición encontrada en América Latina para el caso de estos alimentos, recuperada del libro (*Nuestros Alimentos Tradicionales*, 2015), elaborado bajo el proyecto “Revalorizando nuestros alimentos tradicionales” por el ministerio de Desarrollo Social y Cultura de Argentina, y que enuncia lo siguiente:

“Los alimentos tradicionales son aquellos fuertemente vinculados con un territorio, una profundidad histórica y constelación de saberes, significados,

valores y prácticas asociados. Estos alimentos pueden ser autóctonos o introducidos de antigua data, pero dinámicamente integrados al sistema agrícola local y a la cultura alimentaria regional; lo cual implica aceptar y entender su variabilidad y particularidad dentro de un contexto y un proceso histórico determinado”.

Por lo que la idea del alimento tradicional en Latinoamérica no dista de la visión proporcionada por Europa. Sin embargo, es importante destacar que para esta región se promueven más a nivel conceptual las definiciones de “alimentos artesanales” (Camacho-Vera et al., 2019; Domínguez-López et al., 2011), “alimentos típicos” (Champredonde, 2016; Villegas de Gante & Cervantes Escoto, 2011) y “alimento emblemático” (de Jesús Contreras et al., 2016), las cuales no se detallan a profundidad ya que el foco fue precisar el alimento tradicional.

Finalmente, en este punto el desarrollo conceptual del término ya ha sido explorado y en cierta medida establecido, por lo que surgen nuevas interrogantes en torno al tema. Algunos de esos planteamientos son referentes a la distinción de los ahora ya reconocidos “alimentos tradicionales”, con otro tipo de tinte similar como son los típicos, los artesanales, locales, étnicos, regionales, emblemáticos de origen, que si bien comparten entre ellos ciertas características y en algunos casos son utilizados como sinónimos, también existen elementos que los diferencian, y en futuras investigaciones resultará interesante aclarar estos aspectos.

3.4.2. Dimensiones del “alimento tradicional”

Hasta este punto se habló del alimento tradicional haciendo énfasis en el concepto de “tradicional”, pero es importante también precisar que es un alimento. De acuerdo a (Gross et al., 2000), es cualquier sustancia que la gente come y/o bebe para mantener la vida y el crecimiento. Por lo que, se pueden considerar, tanto productos sólidos con o sin procesamiento, así como bebidas. En ese sentido se distinguen ya, tres grandes grupos de alimentos tradicionales.

Como ya se mencionó, se trata de un concepto muy amplio, dinámico y del que resulta difícil establecer una definición, sin embargo, es posible identificar caracteres que los distinguen y les son comunes, (Amilien and Hegnes, 2013) denominaron cuatro dimensiones: espacio, tiempo, saber-hacer y sentido cultural, que son elementos frecuentemente mencionados en las definiciones encontradas, aunque varían en detalle, por lo que se discuten a continuación.

Espacio

Para que un alimento sea considerado tradicional, debe contar con un espacio definido, ya sea local, regional o nacional, por lo que se otorgan a muchos de ellos denominaciones de origen o indicaciones geográficas. La importancia de esta dimensión se observa en aquellos que llevan el nombre de alguna región, como: el prosciutto di Parma, el Champagne, el queso Brie, entre otros. Además, es por este aspecto que muchos se denominan también: alimentos locales, regionales o de origen.

En este espacio físico convergen las relaciones territorio-cultura-sociedad, por lo que, la complejidad de esta dinámica dificulta la delimitación espacial, ya que somos sociedades en movimiento. Es por ello que suelen existir problemas en la delimitación espacial, ya que la cultura productora del alimento no siempre suele estar organizada de manera geopolítica, lo que a veces dificulta una clara distinción de los límites territoriales.

Tiempo

Es uno de los aspectos más importantes, porque aludiendo a la definición de tradición (transmisión de algo de generación en generación) debe pasar un largo tiempo para que este proceso se lleve a cabo. De acuerdo a la literatura revisada, se consideran al menos 25 años o una generación humana para que la transmisión de conocimiento se considere tradicional, así mismo, la validación del alimento en el mercado comunitario conlleva mínimamente este periodo de tiempo. Esto sin duda no es un problema, ya que muchos de los alimentos suelen ser heredados desde tiempos ancestrales, es decir, han sido producidos y

transmitidos desde las primeras sociedades, por lo que son parte del emblema de estas culturas.

Saber hacer

Son básicos los conocimientos teórico-prácticos transmitidos generacionalmente e involucrados en la elaboración de estos alimentos, ya que definen el ¿Qué? (materia prima a utilizar), ¿Cómo? (técnicas y procesos de producción), y ¿Quién? (persona encargada de elaborar). Por lo que, algunos de los alimentos tradicionales también suelen llamarse artesanales, debido a que su elaboración generalmente es manual o con escaso uso de maquinaria. La problemática radica en que en épocas recientes, sobre todo a partir de la industrialización alimentaria, estas prácticas y técnicas no son muy bien vistas, porque se consideran carentes de inocuidad debido a la falta de protocolos y estándares de producción, por lo que muchas de ellas se han modificado ligeramente.

Sentido cultural

Otro de los aspectos relevantes y que le da gran significado a estos alimentos es su carácter ritual y simbólico, que está íntimamente ligado a la esencia de cada cultura. Esta parte se menciona en la definición de Guerrero (2009) como un producto que es consumido o asociado con celebraciones y/o temporadas específicas. Esto indica que son consumidos no solo por un motivo nutricional, sino que aportan un valor simbólico relacionado a las costumbres, ideas y usos del complejo cultural en el que se ubican, es así que esta carga cultural le da sentido al alimento tradicional. Por lo que este aspecto, es un claro distintivo que debe considerarse, en la diferenciación de los alimentos tradicionales.

A partir de estas dimensiones se puede distinguir a los alimentos tradicionales del resto. Es visible encontrar en la literatura una discusión sobre el grado de tradicionalidad. (Amilien and Hegnes, 2013), discuten estos tres discursos que apelan a la forma de ser de los alimentos tradicionales: el conservador (los alimentos deben ser como siempre han sido), el moderador (pueden ser lo que

han sido y al mismo tiempo renovarse), y el innovador (deben ser una renovación de las tradiciones alimentarias).

Al final, el discurso extremo puede separarse de lo tradicional, la innovación ligada más a la modernidad desiste de algunos aspectos importantes considerados en las dimensiones revisadas, como la transmisión generacional de conocimiento y la validación comercial y cultural de los mismos, sin embargo, puede ser que en un futuro no muy lejano, esta realidad se convierta en la nueva tradicionalidad. Así mismo sucede con el discurso conservador, al estar estos procesos en una dinámica, no pueden ser siempre como han sido, es así que algunas de las prácticas, técnicas y materiales han tenido que adaptarse porque no se ajustan a los nuevos requerimientos o bien, los materiales utilizados han desaparecido. Por su parte, el discurso moderador abarca la mayor parte de las dimensiones y las características planteadas por las definiciones encontradas, por lo que se considera, el más afín al alimento tradicional.

Finalmente, es importante remarcar que se trata de un concepto dinámico, vivo, que se expresa a través de la cultura que lo produce, por lo que cada una de éstas lo define y por lo tanto no puede ser universalmente delimitado, ya que resultaría impreciso establecer una definición clara e incluyente de todos estos productos. Sin embargo, resulta práctico establecer un término general con fines comerciales o políticos, y como se observó en la revisión, es bien sabido que un alimento tradicional cuenta con dimensiones señaladas.

Es así, que se consideran como alimentos tradicionales, a aquellos que cuentan con una transmisión generacional de conocimientos, técnicas o prácticas empleadas en su elaboración o bien en la elección y uso de la materia prima, que generalmente es local, así como la cultura que lo produce, es decir, están atribuidos a una región específica por lo que existe una fuerte vinculación territorial. Así mismo, conllevan una significación simbólica que les da sentido y éstos a su vez a la cultura que los producen, pues los identifican con ella.

3.4.3. Sugerencias de investigación

Una vez revisado el desarrollo conceptual, se sugieren algunas líneas de posible investigación.

Una es la problemática en relación con su autenticidad y certificación. Considerando aspectos como deficiencias en los esquemas de regulación, autenticidad de los productos, y poco conocimiento por parte de los consumidores. En este sentido, también es importante el desarrollo de los mercados de alimentos tradicionales, el cual puede observarse desde un enfoque más económico, donde podrían discutirse temas de valorización y apropiación de los recursos culturales.

Por otra parte, el tema de la innovación en los alimentos tradicionales ha resultado muy controversial. Éste sin duda podría discutirse más a fondo, e indagar los puntos de vista desde diferentes posturas, ya que mucho se señala si es adecuado introducir procesos de innovación en estos productos y de ser el caso, hasta qué punto es permitido, para que no pierdan la esencia de lo tradicional.

Otro aspecto importante es que se ha encontrado es una variedad de términos, que hacen alusión a productos vinculados con el territorio y la cultura, como los aquí llamados alimentos tradicionales. Estos conceptos generalmente representan características o dimensiones de lo tradicional, como son: alimentos locales, regionales, típicos, emblemáticos, originales, entre otros; por lo que es difícil distinguirlos y valdría la pena delimitar, de ser posible, las características de cada uno de ellos.

3.5. CONCLUSIONES

El concepto de alimento tradicional es muy dinámico, complejo y variable, ya que su conceptualización depende del lugar y del individuo que la lleva a cabo. Se puede elaborar a manera general una definición de alimento tradicional a partir de las dimensiones que lo conforman, sin embargo, los detalles en el periodo de tiempo, la delimitación del lugar y las prácticas permitidas tienen que ser especificados por la cultura que los produce.

En la literatura europea la definición de Guerrero (2009), elaborada bajo el proyecto TRUEFOOD, es ampliamente aceptada en el sector, llenando así un espacio conceptual que era importante desarrollar.

3.6. REFERENCIAS

- Al-khusaibi, M., Al-Habsi, N. and Rahman, M.S. (Eds.). (2019), *Traditional Foods. History, Preparation, Processing and Safety*, Springer, available at: <https://doi.org/10.1007/978-3-030-24620-4>.
- Almli, V.L., Verbeke, W., Vanhonacker, F., Næs, T. and Hersleth, M. (2011), "General image and attribute perceptions of traditional food in six European countries", *Food Quality and Preference*, Vol. 22 No. 1, pp. 129–138.
- Amilien, V. and Hegnes, A.W. (2013), "The dimensions of 'traditional food' in reflexive modernity: Norway as a case study", *Journal of the Science of Food and Agriculture*, Vol. 93 No. 14, pp. 3455–3463.
- Balogh, P., Békési, D., Gorton, M., Popp, J. and Lengyel, P. (2016), "Consumer willingness to pay for traditional food products", *Food Policy*, Vol. 61, pp. 176–184.
- Boncinelli, F., Contini, C., Romano, C., Scozzafava, G. and Casini, L. (2017), "Territory, environment, and healthiness in traditional food choices: Insights into consumer heterogeneity", *International Food and Agribusiness Management Review*, Vol. 20 No. 1, pp. 143–157.
- Borgatti, S.P., Everett, M.G. and Freeman, L.C. (1992), "Ucinet IV Network analysis software", *Connections*, Vol. 15, pp. 12–15.
- Cacciolatti, L.A., Garcia, C.C. and Kalantzakis, M. (2015), "Traditional Food Products: The Effect of Consumers' Characteristics, Product Knowledge, and Perceived Value on Actual Purchase", *Journal of International Food and Agribusiness Marketing*, Vol. 27 No. 3, pp. 155–176.
- Camacho-Vera, J.H., Cervantes-Escoto, F., Cesín-Vargas, A. and Palacios-Rangel, M.I. (2019), "Los alimentos artesanales y la modernidad alimentaria",

Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional, Vol. 29 No. 53, available at:<https://doi.org/10.24836/es.v29i53.700>.

Caputo, V., Sacchi, G. and Lagoudakis, A. (2018), "Traditional Food Products and Consumer Choices: A Review", in Cavicchi, A. and Santini, C. (Eds.), *Case Studies in the Traditional Food Sector: A Volume in the Consumer Science and Strategic Marketing Series*, 1st ed., Elsevier Ltd, pp. 47–87.

Cerjak, M., Haas, R., Brunner, F. and Tomic, M. (2014), "What motivates consumers to buy traditional food products? Evidence from Croatia and Austria using word association and laddering interviews", *British Food Journal*, Vol. 116 No. 11, pp. 1726–1747.

Champredonde, M. (2016), "La calidad vinculada al origen: del anclaje a la tipicidad territorial", *O Sabor Da Origem: A Nova Dinâmica Dos Mercados Alimentares*, pp. 21–51.

Contini, C., Boncinelli, F., Casini, L., Pagnotta, G., Romano, C. and Scozzafava, G. (2016), "Why Do We Buy Traditional Foods?", *Journal of Food Products Marketing*, Routledge, Vol. 22 No. 6, pp. 643–657.

Costa, H.S., Albuquerque, T.G., Sanches-Silva, A., Vasilopoulou, E., Trichopoulou, A., D'Antuono, L.F., Alexieva, I., et al. (2013), "New nutritional composition data on selected traditional foods consumed in black sea area countries", *Journal of the Science of Food and Agriculture*, Vol. 93 No. 14, pp. 3524–3534.

Council Regulation. (2006), *COUNCIL REGULATION (EC) No 509/2006 of 20 March 2006 on Agricultural Products and Foodstuffs as Traditional Specialities Guaranteed*, *Official Journal of the European Union*, pp. 93/1-93/10.

Council Regulation. (2012), *Regulation (EU) No 1151/2012 of the European Parliament and of the Council of 21 November 2012 on Quality Schemes for Agricultural Products and Foodstuffs*, *Official Journal of the European Union*, pp. 343/1–29.

- D'Antuono, L.F. (2013), "Traditional foods and food systems: A revision of concepts emerging from qualitative surveys on-site in the black sea area and Italy", *Journal of the Science of Food and Agriculture*, Vol. 93 No. 14, pp. 3443–3454.
- Danesi, F., Pasini, F., Caboni, M.F., D'Antuono, L.F. and Bordoni, A. (2013), "Traditional foods for health: Screening of the antioxidant capacity and phenolic content of selected black sea area local foods", *Journal of the Science of Food and Agriculture*, Vol. 93 No. 14, pp. 3595–3603.
- Dilis, V., Vasilopoulou, E., Alexieva, I., Boyko, N., Bondrea, A., Fedosov, S., Hayran, O., et al. (2013), "Definition and documentation of traditional foods of the black sea area countries: Potential nutrition claims", *Journal of the Science of Food and Agriculture*, Vol. 93 No. 14, pp. 3473–3477.
- Domínguez-López, A., Villanueva-Carvajal, A., Arriaga-Jordán, C.M. and Espinoza-Ortega, A. (2011), "Alimentos artesanales y tradicionales : el queso Oaxaca como un caso de estudio del centro de México. The Oaxaca fresh cheese as study case.", *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, Vol. 19 No. 38, pp. 165–193.
- Feldmann, C. and Hamm, U. (2015), "Consumers' perceptions and preferences for local food: A review", *Food Quality and Preference*, Elsevier Ltd, Vol. 40 No. PA, pp. 152–164.
- Freeman, L.C. (1979), "Centrality in social networks: Conceptual clarification", *Social Networks*, Vol. 1 No. 3, pp. 215–239.
- Galli, F. (2018), "Traditional Food: Definitions and Nuances", in Cavicchi, A. and Santini, C. (Eds.), *Case Studies in the Traditional Food Sector: A Volume in the Consumer Science and Strategic Marketing Series*, 1st ed., Elsevier Ltd, pp. 3–24.
- Gellynck, X. and Kühne, B. (2008), "Innovation and collaboration in traditional food chain networks", *Journal on Chain and Network Science*, Vol. 8 No. 2, pp. 121–129.

- Gross, R., Schoeneberger, H., Pfeifer, H. and Preuss, H.J. (2000), "The four dimensions of food and nutrition security: definitions and concepts", *SCN News*, Vol. 20 No. 20, pp. 20–5.
- Guerrero, L., Claret, A., Verbeke, W., Enderli, G., Zakowska-Biemans, S., Vanhonacker, F., Issanchou, S., et al. (2010), "Perception of traditional food products in six European regions using free word association", *Food Quality and Preference*, Elsevier Ltd, Vol. 21 No. 2, pp. 225–233.
- Guerrero, L., Claret, A., Verbeke, W., Sulmont-Rossé, C. and Hersleth, M. (2016), *Innovation in Traditional Food Products: Does It Make Sense?. Does It Make Sense?, Innovation Strategies in the Food Industry: Tools for Implementation*, Elsevier Inc., available at: <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-803751-5.00005-2>.
- Guerrero, L., Guàrdia, M.D., Xicola, J., Verbeke, W., Vanhonacker, F., Zakowska-Biemans, S., Sajdakowska, M., et al. (2009), "Consumer-driven definition of traditional food products and innovation in traditional foods. A qualitative cross-cultural study", *Appetite*, Vol. 52 No. 2, pp. 345–354.
- Honfoga, B.G., N'tandou-Bonzitou, G., Vodouhè, R.S., Bellon, M.R. and Hounhouigan, J.D. (2018), "Assessing the role of market integration in the consumption of traditional foods in Benin: a joint price instability coefficient and diet composition approach", *Agricultural and Food Economics*, Agricultural and Food Economics, Vol. 6 No. 1, pp. 1–18.
- Hossain, A. and Rahman, M.J. (2019), "Safety, nutrition and functionality of the traditional foods", in Al-khusaibi, M., Al-Habsi, N. and Rahman, M.S. (Eds.), *Traditional Foods. History, Preparation, Processing and Safety*, Springer, pp. 219–238.
- De Jesús Contreras, D., Ramírez De la O, I. and Thomé Ortiz, H. (2016), "Entre el desarrollo económico y la apropiación cultural. Apuntes para el debate sobre la valorización de alimentos emblemáticos", *Estudios Sociales*, Vol. 25 No. 47, pp. 327–347.

- Jordana, J. (2000), "Traditional foods: Challenges facing the European food industry", *Food Research International*, Vol. 33 No. 3–4, pp. 147–152.
- José Sanzo, M., Belén Del Río, A., Iglesias, V. and Vázquez, R. (2003), "Attitude and satisfaction in a traditional food product", *British Food Journal*, Vol. 105 No. 11, pp. 771–790.
- Kühne, B., Vanhonacker, F., Gellynck, X. and Verbeke, W. (2010), "Innovation in traditional food products in Europe: Do sector innovation activities match consumers' acceptance?", *Food Quality and Preference*, Elsevier Ltd, Vol. 21 No. 6, pp. 629–638.
- Kuznesof, S., Tregear, A. and Moxey, A. (1997), "Regional foods: A consumer perspective", *British Food Journal*, Vol. 99 No. 6, pp. 199–206.
- Lee, G. (2018), "How to Protect Traditional Food and Foodways Effectively in Terms of Intangible Cultural Heritage and Intellectual Property Laws in the Republic of Korea", *International Journal of Cultural Property*, Vol. 25 No. 4, pp. 543–572.
- Löker, G.B., Amoutzopoulos, B., Özkoç, S.Ö., Özer, H., Şatir, G. and Bakan, A. (2013), "A pilot study on food composition of five Turkish traditional foods", *British Food Journal*, Vol. 115 No. 3, pp. 394–408.
- Ministero Agricultura. (1999), *Decreto Legislativo 30 Aprile 1998 n. 173*.
- Miranda Román, G., Ramos Rostrol, B. and Olguín Arredondo, H.A. (2011), "La recolección de insectos con fines alimenticios en la zona turística de Otumba y Teotihuacán, Estado de México", *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, Vol. 9 No. 1, pp. 81–100.
- Di Monaco, R., Di Marzo, S., Cavella, S. and Masi, P. (2005), "Valorization of traditional foods: The case of Provolone del Monaco cheese", *British Food Journal*, Vol. 107 No. 2, pp. 98–110.
- Montowska, M. and Pospiech, E. (2012), "Is Authentication of Regional and Traditional Food Made of Meat Possible?", *Critical Reviews in Food Science*

and Nutrition, Vol. 52 No. 6, pp. 475–487.

Nuestros Alimentos Tradicionales. (2015), , Ministerio de Cultura y Ministerio de Desarrollo Social de Argentina, Buenos Aires, Argentina, available at:<https://doi.org/10.16309/j.cnki.issn.1007-1776.2003.03.004>.

Padilla, C., Villalobos, P., Spiller, A. and Henry, G. (2007), “Consumer preference and willingness to pay for an officially certified quality label: Implications for traditional food producers [Preferencia y disposición del consumidor a pagar por un sello de calidad certificada : Implicancias para productores de alim”, *Agricultura Técnica (Chile)*, Vol. 63 No. 3, pp. 300–308.

Pieniak, Z., Verbeke, W., Vanhonacker, F., Guerrero, L. and Hersleth, M. (2009), “Association between traditional food consumption and motives for food choice in six European countries”, *Appetite*, Vol. 53 No. 1, pp. 101–108.

Quaranta, G. and Salvia, C. (2011), “Survival and Sustainability”, *Survival and Sustainability*, pp. 187–194.

Roudsari, A.H., Vedadhir, A., Rahmani, J. and Bonab, A.M. (2019), “Explaining the barriers and facilitators of ethnic and traditional food choices from the viewpoints of women”, *Journal of Ethnic Foods*, Journal of Ethnic Foods, Vol. 6 No. 1, pp. 1–8.

Rudawska, E.D. (2014), “Customer loyalty towards traditional products – Polish market experience”, *British Food Journal*, Vol. 116 No. 11, pp. 1710–1725.

Sajdakowska, M. and Zakowska-Biemans, S. (2009), “Polish consumer perception of traditional food based on the qualitative survey [Postrzeganie żywności tradycyjnej przez polskich konsumentów na podstawie badań jakościowych]”, *Zywnosc. Nauka. Technologia. Jakosc/Food. Science Technology. Quality*, Vol. 16 No. 3, pp. 95–104.

Serrano-Cruz, M.R., Espinoza-Ortega, A., Sepúlveda, W.S., Vizcarra-Bordi, I. and Thomé-Ortiz, H. (2018), “Factors associated with the consumption of traditional foods in central Mexico”, *British Food Journal*, p. BFJ-11-2017-

0663.

- Tosato, A. (2013), "The protection of traditional foods in the EU: Traditional specialities guaranteed", *European Law Journal*, Vol. 19 No. 4, pp. 545–576.
- Trichopoulou, A., Soukara, S. and Vasilopoulou, E. (2007), "Traditional foods: a science and society perspective", *Trends in Food Science and Technology*, Vol. 18 No. 8, pp. 420–427.
- Trichopoulou, A., Vasilopoulou, E., Georga, K., Soukara, S. and Dilis, V. (2006), "Traditional foods: Why and how to sustain them", *Trends in Food Science and Technology*, Vol. 17 No. 9, pp. 498–504.
- TRUEFOOD. (n.d.). "Traditional United Europe Food".
- Vanhonacker, F., Lengard, V., Hersleth, M. and Verbeke, W. (2010), "Profiling European traditional food consumers", *British Food Journal*, Vol. 112 No. 8, pp. 871–886.
- Vanhonacker, F., Verbeke, W., Guerrero, L., Claret, A., Contel, M., Scalvedi, L., Zakowska-Biemans, S., et al. (2010), "How European Consumers Define the Concept of Traditional Food: Evidence From a Survey in Six Countries", *Agribusiness*, Vol. 26 No. 4, pp. 453–476.
- Verbeke, W., Guerrero, L., Almlí, V.L., Vanhonacker, F. and Hersleth, M. (2016), "European Consumers' Definition and Perception of Traditional Foods", in Kristbergsson, K. and Oliveira, J. (Eds.), *Traditional Foods. General and Consumer Aspects*, 1st ed., Springer US, pp. 3–16.
- Villegas de Gante, A. and Cervantes Escoto, F. (2011), "La genuinidad y tipicidad en la revalorización de los quesos artesanales mexicanos", *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, Vol. 19 No. 38, pp. 146–164.
- Wang, O., Gellynck, X. and Verbeke, W. (2016), "Perceptions of Chinese traditional food and European food among Chinese consumers", *British Food Journal*, Vol. 118.

- Wasserman, S. and Faust, K. (1999), "Social network analysis in the social and behavioral sciences.", *Social Network Analysis: Methods and Applications*. New York, NY: Cambridge University Press.
- Weichselbaum, E., Costa, H. and Benelam, B. (2009), *Synthesis Report No 6: Traditional Foods in Europe* Synthesis Report No 6 Traditional Foods in Europe, available at: http://www.eurofir.org/wp-admin/wp-content/uploads/EuroFIR_synthesis_reports/Synthesis_Report_6_Traditional_Foods_in_Europe.pdf.
- Zakowska-Biemans, S. (2012), "Żywność Tradycyjna z Perspektywy Konsumentów", *Zywnosc. Nauka. Technologia. Jakosc/Food. Science Technology. Quality*, Vol. 19 No. 3, pp. 5–18.
- Zecca, F. and Rastorgueva, N. (2016), "Trends and Perspectives of the Information Asymmetry Between Consumers and Italian Traditional Food Producers", *Recent Patents on Food, Nutrition & Agriculture*, Vol. 8 No. 1, pp. 19–24.

CAPÍTULO 4. LOS HONGOS SILVESTRES COMESTIBLES COMO RECURSO TURÍSTICO EN LOCALIDADES DEL CENTRO DE MÉXICO

4.1. RESUMEN

En México existe una estrecha relación entre las diferentes culturas y los hongos silvestres. El uso y consumo de estos recursos se remonta a épocas prehispánicas y actualmente aún se conservan algunos de estos conocimientos tradicionales en diversas etnias del país. Este conocimiento forma parte de un capital biocultural que puede ser susceptible de ser aprovechado por el turismo rural. El objetivo de este trabajo es analizar el potencial que tienen los hongos silvestres comestibles como elemento de diferenciación en el turismo, para plantear alternativas que puedan orientar las estrategias tradicionales de aprovechamiento respecto a estos recursos y favorezcan el desarrollo local. El enfoque de este estudio es exploratorio, y abarca estudios de caso en cuatro localidades del centro de México que realizan turismo rural micológico. Los datos se obtuvieron a partir de recorridos micoturísticos y entrevistas a profundidad. Los resultados muestran la riqueza biológica de las zonas boscosas del centro de México, así mismo, un aspecto fundamental ligado a los hongos silvestres comestibles es sin duda el aspecto cultural que se relaciona a estos recursos, por lo que este conocimiento tradicional aporta un plus a la experiencia micoturística. Los hongos silvestres comestibles resultan ser un elemento de diferenciación en el turismo rural, sin embargo, es necesario que se apliquen estrategias de manejo sustentable de este patrimonio biocultural.

Palabras clave: conocimientos micológicos tradicionales, etnomicología, gastronomía, pueblos indígenas, rutas micoturísticas.

4.2. INTRODUCCIÓN

De los productos forestales no maderables, los hongos, son uno de los grupos más importantes. Desde hace miles de años los hongos han sido utilizados por el hombre en diferentes culturas; se han consumido como alimento, pero también se han empleado con fines terapéuticos y recreativos (Boa, 2005; Lázaro García, 2008). Así que los hongos tienen un enorme interés para los seres humanos, quienes les asignamos un alto valor alimenticio, ritual y medicinal, por lo que son parte esencial de nuestra cultura (Pérez-Moreno et al., 2011).

Además, los hongos silvestres juegan un papel fundamental en la naturaleza, pues su rol es indispensable en el desarrollo y conservación de los bosques, al desempeñar diversas funciones de tipo ecológico y fisiológico; ya que son mediadores e integradores que contribuyen al desarrollo de las poblaciones vegetales, particularmente al de las especies arbóreas; también intervienen en los ciclos y transferencia de nutrimentos, al participar de manera activa en la regulación de la tasa fotosintética; a través del crecimiento de sus hifas modifican la permeabilidad y estructura del suelo; los hongos representan una fuente de alimento para algunos vertebrados (incluyendo mamíferos) e invertebrados; son hábitat de invertebrados, algas y otros hongos; participan en creación y alteración de nichos, sobre todo para invertebrados; establecen asociaciones mutualistas con plantas, termitas, hormigas y con algunas especies de algas, por todo ello los hongos son un componente vital en la estructura y funcionamiento de los ecosistemas (Cappello García et al., 2006; Pérez-Moreno et al., 2011).

En México el consumo de hongos forma parte del acervo cultural de la población rural, su conocimiento y uso fue muy importante en las culturas prehispánicas, sobre todo en las mesoamericanas, principalmente se conocía su uso ritual, mediante el empleo de hongos alucinógenos, denominados por los aztecas *teonanácatl* ("carne de los dioses") (Montoya et al., 2019).

En la época de la conquista, el conocimiento sobre los hongos ya se encontraba profundamente desarrollado, por lo que en muchas crónicas y narraciones escritas por los españoles durante los siglos XVI y XVII quedo manifestada la

importancia cultural que se les asignaba a estos recursos (Mariaca Méndez et al., 2001; Pérez-Moreno et al., 2011)

Es así como a partir de entonces, los hongos silvestres constituyeron un importante elemento biocultural forma parte de una estrategia de subsistencia basada en el uso múltiple de los recursos naturales, y en ciertas regiones del país (principalmente las aledañas a zonas boscosas) se ven involucradas diversas etnias como nahuas, matlatzincas, mixes, chinantecos, mixtecos, mazatecos, zapotecos y mayas, ubicados en diversas regiones de Oaxaca, Estado de México, Puebla, Tlaxcala Hidalgo y Veracruz que aún emplean estos recursos a través de las recolectas realizadas por toda la familia con fines de autoconsumo o comercialización (Cappello García et al., 2006; Montoya et al., 2019; Pérez-Moreno et al., 2011).

Es de reconocer que México cuenta con una gran riqueza biocultural expresada en el uso de más de 370 especies comestibles y 160 utilizadas en la medicina tradicional de los grupos originarios de nuestro país (Boa, 2005; López-García et al., 2020). Aunque no todas las especies son ampliamente conocidas, estudios etnomicológicos realizados en regiones boscosas en México han registrado que la gente consume entre 11 y 66 especies de hongos (Ruan-Soto et al., 2021). Por lo que debido a su gran diversidad fúngica y biocultural México ha jugado un papel importante en el desarrollo de la etnomicología a nivel mundial (López-García et al., 2020).

Se han realizado diversas investigaciones sobre estos recursos, pero principalmente los estudios son de carácter botánico, enfocados a la taxonomía. Se ha evaluado la riqueza de especies que son aprovechadas, las estrategias de recolección. aunque también existen estudios de tipo sociocultural y económico, que describen el grado de importancia cultural de las especies y su importancia económica y en los últimos años su aprovechamiento con fines recreativos (Eribel Bello-Cervantes et al., 2019; Garibay-Orijel et al., 2012; Montoya et al., 2019; Ruan-Soto et al., 2021).

El aprovechamiento recreativo de los hongos comestibles silvestres es un ejemplo de cómo un recurso específico puede convertirse en un atractivo turístico que contribuye a la diversificación económica del territorio (Thomé-Ortiz et al., 2020). En México, las estrategias y dinámicas de aprovechamiento de hongos comestibles silvestres han sido descritas para muchas regiones del país (Ruan-Soto et al., 2021). Dada la enorme diversidad biocultural de hongos silvestres en México, el desarrollo del micoturismo tiene alto potencial para beneficiar a las comunidades rurales e indígenas (Pérez-Moreno et al., 2011).

El turismo micológico es una actividad recreativa que se centra en el conocimiento, recolección y consumo de los hongos en su hábitat natural. Su objetivo principal es vincular los recursos naturales con la cultura local, incluyendo los saberes etnomicológicos y la cocina tradicional. Sus actividades son dinámicas y contemplativas y se centran en difundir la cultura micológica en un sentido amplio (Thomé-Ortiz et al., 2020).

Ciertamente, el valor culinario de los hongos privilegia esta tipología turística dentro de los intereses gastronómicos, siendo esto una potencial fuente de desarrollo que puede beneficiar de manera particular a los pueblos indígenas con patrimonios agroalimentarios destacados (Thomé-Ortiz et al., 2020).

En la gastronomía, los hongos comestibles son excelentes acompañantes de innumerables formas de preparación, pero también figuran como ingredientes principales de múltiples platillos desde los más tradicionales hasta los más exóticos (Cano-Estrada & Romero-Bautista, 2016).

En la cocina mexicana, son unos de los elementos que brindan distinción, debido a la variedad de colores, formas, texturas y a su particular sabor, así se incorporan como un valiosísimo elemento que enriquece las salsas, moles, pipianes, caldos y postres de la diversa cocina nacional (Mata & Salmones, 2021).

Además, el valor cultural de los hongos, se extiende a muchos otros aspectos del conocimiento tradicional, ya que respecto al idioma existen vocablos específicos

para designar a los hongos, e incluso en algunos casos, para designar algunas partes muy específicas de sus estructuras, en diversas lenguas originarias de México como la purépecha, maya, totonaco, náhuatl, zapoteco, lacandón, mazahua y mixteco, entre otros por lo que vemos que la cosmovisión de estos pueblos respecto a los hongos es muy profunda (Burrola-Aguilar et al., 2012; Mata & Salmones, 2021).

Por lo que todo esto hace que los hongos sean un elemento con amplio significado biológico y cultural, y que este capital sea susceptible de ser valorado turísticamente. Por lo tanto, el objetivo es describir el potencial de los hongos silvestres comestibles como atractivo turístico para proponer áreas de mejora en el turismo rural de la zona centro del país que contribuya al rescate del conocimiento tradicional micológico en México.

4.3. MATERIALES Y MÉTODOS

El enfoque de este estudio es de carácter exploratorio, y está encaminado a evaluar el potencial con el que los hongos silvestres comestibles en su carácter de recurso gastronómico local funcionan como elemento diferenciador y promotor del desarrollo de actividades turísticas en zonas rurales. Para ello se describen y analizan algunos de los conocimientos tradicionales referentes a los hongos silvestres comestibles por medio de métodos inductivos y comparativos.

La investigación se integra de dos partes, una teórica que aborda la importancia biocultural de los hongos silvestres comestibles, y en cuanto a la parte práctica se realizaron cuatro recorridos micológicos que validan su papel turístico y recreativo en su sentido cultural.

El estudio se realizó en cuatro localidades del centro de México que se reconoce son poblaciones micológicas al encontrarse en zonas aledañas a regiones montañosas y son descritas a continuación.

4.3.1. Área de estudio

Se visitaron las zonas aledañas al Eje Neovolcánico, específicamente en los puntos de los poblados de Amecameca y Temoaya en el Estado de México, las

Lagunas de Zempoala en el estado de Morelos y Acaxochitlán en el estado de Hidalgo.

El municipio de Amecameca está situado en las faldas de la Sierra Nevada, dentro de la provincia del eje volcánico y en la cuenca del río Moctezuma-Pánuco. Sus coordenadas geográficas son longitud 98°37'34" y 98°49'10"; latitud 19°3'12" y 19°11'2". La altura sobre el nivel del mar es de 2,420 metros. La Sierra Nevada es la cadena montañosa más importante de la región; recorre el territorio municipal de norte a sur y sus vertientes ocupan la mayor parte de la zona oriente. Su altitud promedio es de 4,000 metros sobre el nivel del mar. La sierra culmina en los volcanes Iztaccihuatl y Popocatepetl. Entre las plantas comestibles tenemos a los quelites, que se dan en forma silvestre y abundante en época de lluvias, entre otros se encuentran los quintoniles, los cuauhquelites, el quelite cenizo, los "perritos". En las partes más húmedas se encuentran una gran variedad de hongos comestibles. Existen tres tipos de bosques en el área municipal: entre los 2,500 y 2,800 msnm, encontramos bosques de pinos (*Pinus moctezumae*), (*Pinus ayacahuite*), mezclados con encino (*Quercus spp*) y cipreses (*cupresus lindai*). Entre los 2,900 y 3,400 msnm, se localiza un segundo piso de vegetación arbórea, formado por oyameles (*Abies religiosa*), que se encuentra principalmente en los cañones, mientras en las laderas, son dominantes los pinos y los cedros. En el piso superior, entre los 3,500 y 4,200 metros se encuentra un tipo de bosque de pinares abiertos, con abundantes gramíneas amacolladas; es un bosque donde predomina una sola especie de pino (*Pinus hartwegii*), que se mezcla entre las altitudes más bajas con abetos y ailes. El clima es templado subhúmedo cb(w2) con régimen de lluvias de mayo a octubre (INAFED, 2021).

Temoaya se ubica en las coordenadas 19°28'50" de latitud norte y 99°36'12" de longitud oeste, a una altura de 2,680 metros sobre el nivel del mar. Cuenta con dos tipos de orografía, la parte montañosa y una parte de lomerío. En la parte alta predominan árboles de bosque como pino, ocote, cedro y oyamel; en las faldas y lomeríos predominan especies como encino, madroño, fresno, gigante y

eucalipto, además de arbustos como escobilla, cardo y zacatón. El clima es templado subhúmedo con lluvias en verano y una temperatura media anual de 13.4°C. Sus temperaturas extremas van de los 9° a los 35.5°C. La precipitación pluvial es de 899.2 mm (INAFED, 2021).

Zempoala. El parque nacional comprende su extensión dentro de la parte central que corresponde al Eje Neovolcánico, cuya altura en esta parte supera los 3,000 msnm. El clima que caracteriza a la zona y que se presenta en el parque nacional es de tipo frío subhúmedo con lluvias en verano. ésta es característica de la ya citada cordillera del Eje Neovolcánico propia de una altitud elevada, haciendo presencia el bosque de pino, siendo las principales especies el *Pinus montezumae* y *Pinus teocote*, en las partes altas *Pinus hartwegii*. El bosque de *Abies religiosa*, restringido a zonas elevadas (de alta montaña), forma un bosque de mayores extensiones y presencia en el lugar que el anterior, y se conserva como poco perturbado (INAFED, 2021).

Huitzilac gráficamente entre el paralelo 19°01'42" de latitud norte, entre 99°16'02" de longitud oeste. Esta región se caracteriza por lo abrupto de su geoforma, queda origen a una gran concentración montañosa y sus alturas fluctúan entre los 2,250 msnm (msnm: metros sobre el nivel del mar) y los 3,650 msnm; El municipio de Huitzilac, se encuentra dentro del Eje Neovolcánico, entre las faldas del volcán pelado, volcán Ajusco y una parte del derrame del volcán Chichinautzin. El tipo de clima es subtropical húmedo con invierno bien definido, registra una temperatura media anual de 11.8°C. presenta un paisaje de gran colorido de bosques de diferentes especies como son: oyamel, pino, encino, haile, cedro y roble (INAFED, 2021).

Acaxochitlan. Se encuentra a sólo 69 kms. de distancia de la capital del estado, sus coordenadas geográficas son las siguientes: 20°10'30 latitud norte y 98° 12'08 latitud oeste; tiene una altura sobre el nivel del mar de 2,260 mts. Ubicado en el Eje Neovolcánico, formado la mayor parte por sierra, sus principales elevaciones que presenta son el Cerro del Molino con una altitud de 2,340 metros sobre el nivel del mar (msnm) cercano a la localidad de La Bóveda. El Cerro de

Coyotera, Calbufo y la Loma de Huehuetzala, se encuentran ubicados al norte de este municipio; el cerro del Zopilote tiene una altitud de 2,300 msnm y se ubica cerca de la localidad de Canales. En cuanto al clima, presenta una gran diversidad. Sin embargo, el que prevalece es el templado húmedo con abundantes lluvias en verano, principalmente en las localidades del centro de esta región como es Santa Catarina, San Miguel, Zacacuautla, San Mateo entre otras. Su temperatura media anual se encuentra en los 15°C, y su precipitación pluvial es de 1,000 a 2,000 mm. Contempla una vegetación compuesta principalmente por; eucalipto, pino, encino, ocote, manzanilla, encino negro, uña de gato, oyamel y cedro rojo. Además de especies no maderables como hongos, palma camedor y musgo, también se puede encontrar árboles exóticos de manzana, durazno, capulín, pera y una gran variedad de plantas medicinales usadas en remedios caseros (INAFED, 2021).

4.3.2. Obtención de datos

Durante los meses de agosto y septiembre de 2021, se realizaron recorridos micoturísticos en compañía de recolectores locales con conocimiento tradicional en hongos silvestres.

Previamente por medio de internet, se realizó una búsqueda de ofertas de estas experiencias turísticas. Se encontraron 9 propuestas de actividades turísticas que involucraban la recolección y consumo de hongos silvestres comestibles. Dada la disponibilidad de fechas y diferencia de casos (ya que 3 hacían referencia a una misma zona) se eligieron 4 casos visitados de acuerdo con el siguiente orden: Amecameca, Acaxochitlán, Zempoala y Temoaya.

Se empleó la observación participante de acuerdo con Ruan Soto et al. (2004) , así mismo, se realizaron entrevistas abiertas a los encargados de estas actividades, cuyos temas iban relacionados al conocimiento que tienen referente a los hongos, el consumo de estos y a su sentido turístico.

4.3.3. Análisis de los datos

Para examinar las ofertas turísticas se utiliza el enfoque de capital rural, que de acuerdo con Garrod et al. (2006) se clasifica en: i) Capital natural; ii) Capital físico, y iii) Capital social. Este enfoque propone re-conceptualizar los recursos rurales como activos de capital que promuevan el bienestar humano a largo plazo. Dichos capitales son un factor clave para el desarrollo del turismo rural, ya que pueden agregar valor a los recursos y generar un intercambio de bienes y experiencias (Jiménez-Ruiz et al., 2019).

En un segundo apartado se describe y discute la información recabada respecto al conocimiento biocultural de los hongos silvestres comestibles en la experiencia turística.

4.4. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.4.1. Conocimiento micológico tradicional

Recolección de hongos

La recolección es clave en el consumo de hongos silvestres, ya que determina entre un consumo saludable o una intoxicación. Por ello, para evitar la ingesta de hongos tóxicos y los posibles problemas de salud, es necesario que la persona que recolecta posea un amplio conocimiento micológico.

En este sentido, uno de los temas principales y más debatidos en el consumo de hongos silvestres es la toxicidad de algunos de ellos. En las zonas que realizan estas prácticas se han reportado algunos casos de intoxicaciones, de leves a severas que han sido incluso mortales, lo que ha provocado que las autoridades de salud han restringido su consumo (Ramírez-Terrazo et al., 2015), por lo que la recolección y comercialización de hongos silvestres no está del todo permitida.

Los “hogueros” (como se les llama popularmente a las personas que poseen amplio conocimiento micológico tradicional y que practican la recolección de hongos) reconocen la toxicidad en el campo micológico. Saben que existe una dualidad, por así llamarlo, en la diversidad de hongos silvestres, ya que por cada hongo-comestible existe su par hongo-tóxico, o como comúnmente les llaman, su “gemelo malvado”.

Casi todas las especies comestibles cuentan con su contraparte, otra especie sumamente parecida pero que es tóxica, esta situación complica el consumo seguro de los hongos silvestres, y solo aquellos que poseen conocimiento saben identificarlos, ya que las diferencias entre una y otra especie son difíciles de reconocer si no se cuenta con experiencia en el tema, pues son diferencias muy sutiles que varían entre especies, por lo que no se puede estandarizar la identificación de los hongos tóxicos, sino que siempre debe compararse con su hongo par.

Entre los pasos para la selección de hongos se encuentra el reconocimiento de las características de la especie comestible, el tamaño, el color, el olor, el sabor, la disposición de algunas estructuras, el lugar en donde crece pues ya ubican los lugares seguros de especies comestibles y una diferencia en alguno de estos puntos identifica a la especie tóxica. Por lo que, como menciona Ramírez-Terrazo et al., (2021) y el Instituto de Biología UNAM, (2021) el reconocimiento se centra en el hongo comestible, siendo este poseedor de las características a contrastar.

Es así como las características para reconocer a los hongos comestibles suelen ser variables y difíciles de explicar para los “hongueros”, pues depende de qué especie se trate.

Es por ello por lo que los problemas de intoxicación se deben principalmente al desconocimiento en materia de hongos silvestres. y crear conciencia en torno a este tema seguramente reduciría en gran medida este problema.

En otro sentido, otro punto de interés en la recolección de hongos es el lugar donde se realiza esta práctica. Los saben perfectamente que los hongos crecen en ecosistema tipo bosque, de pino (*Pinus* spp.), encino (*Quercus* spp.), oyamel (*Abies religiosa*), o bosques mezclados, y que a cada uno de estos pertenecen ciertas especies de hongos.

Además, respecto a la forma de recolección, se ha hecho conciencia entre los recolectores que es importante la preservación de los recursos naturales, por lo que la gran mayoría realiza una colecta con prácticas sustentables que causen

el menor impacto posible y permitan la regeneración de los bosques, ya que un mal manejo puede contribuir a la pérdida de la biodiversidad, de hecho algunos de ellos lo han visto pues tienen conciencia de que anteriormente se encontraban mayor cantidad de hongos y hoy en día es más difícil encontrar una de las razones es la tala clandestina en gran parte de los bosques, un problema que difícilmente se puede controlar, la reconversión de las tierras, además de los incendios, la sobre recolección entre otras prácticas que han degenerado el ciclo natural de los bosques

Los hongos se recolectan en una canasta, para que se permita la dispersión de las esporas y su futuro crecimiento. En cuanto a la forma de cortar los hongos se coincide sea con una navaja o cuchillo para cortar desde la base el cuerpo del hongo para después tapar con un poco de tierra dejando enterrado el micelio.

Especies encontradas

En la recolección se encontraron _ especies principalmente de los géneros Boletus, Agaricus y Ramaria. () Se encontró que existe una diversidad de nombres populares que se asignan debido a sus características. y pueden variar nombres entre regiones, además de que se conservan aun algunos nombres en lenguas indígenas.

Cuadro 2. Hongos silvestres recolectados en los recorridos micoturísticos.

Nombre común	Grupo	Nombre tlahuica	Orden	Familia	Especie
Pipila	a	Nchjo suli	Agaricales	Agaricaceae	Agaricus silvaticus Schaeff
Bombones, pedos, paloncos	ac	Nchjo palonko	Agaricales	Agaricaceae	Lycoperdon perlatum Pers.
Chapa amarilla, mantequilla	a	Nchjo ñelaa	Agaricales	Amanitaceae	Amanita rubescens Per.}
Peine	a	Nchjo tsuba	Agaricales	Amanitaceae	Amanita fulva Fr.
Campanitas, Tejamanilero, señoritas	bc	Nchjo jiyaa	Agaricales	Tricholomataceae	Clitocybe gibba (Pers.) P.Kumm.
Queso	b	Nchjo quexu	Agaricales	Tricholomataceae	Melanoleuca grammopodia (Bull.) Murrill
Madroño, hongo santiaguero	ac	Nchjo pambal	Russulales	Russulaceae	Russula sanguinea
Madroño	a	Nchjo pambal	Russulales	Russulaceae	Russula cyanoxantha
Clavito de chamusquina	a	Nchjo nda	Agaricales	Lyophyllaceae	Lyophyllum sp.
Trompas, oreja blanca	abc	Nchjo wueto	Russulales	Russulaceae	Russula brevipes Peck 1890
Enchilado	ac	Nchjo mii	Russulales	Russulaceae	Lactarius salmonicolor R. Heim & Leclair
Hongo de tinta, oreja azul	b	Nchjo kendy	Russulales	Russulaceae	Lactarius indigo (Schwein) Fr.
Pancita/Cemita de oyamel	b	Nchjo pantzi	Boetales	Boletaceae	Boletus pinicola Rea, B. edulis Bull.
Chonchin, babositos	c	Nchjo nyii	Boetales	Suillaceae	Suillus granulatus (L.) Rousel, Suillus tomentosus (Kauffman) Singer
Abuelito del chonchin	a	Nchjo tyumendye	Boetales	Gomphidiaceae	Gomphidius sp.
Suchil	a	Nchjo ndye	Cantharellales	Cantharellaceae	Cantharellus cibarius Fr.
Corneta, trompetilla	a	Nchjo pipi	Gomphales	Gomphaceae	Gomphus floccosus (Schwein.) Singer

Flor de calabaza	a	Ncho ndye	Boletales	Hygrophoropsidaceae	Hygrophorop aurantiaca
Pata de pájaro	ab	Nchjo molitja	Gomphales	Gomphaceae	Ramaria raslispora
Escobeta	ac	Nchjo molitja	Gomphales	Gomphaceae	Ramaria stricta
Cigarrito	a	Nchjo cigarru	Pezizales	Helvellaceae	Helvella elastica Bull.
Cueros, cueritos, botas, botitas	a	Nchjo ximbaly	Pezizales	Helvellaceae	Helvella infula Fr.
Gachupín blanco	a	Nchjo tzongue xichi	Pezizales	Helvellaceae	Helvella crispa (Scop.) Fr.
Gachupín negro, negrito, hongo de chicle	ac	Nchjo tzongue ñitui	Pezizales	Helvellaceae	Helvella lacunosa Afzel.
Mazorcas, Olotitos, Elotitos	a	Nchjo letju	Pezizales	Morchellaceae	Morchella spp.
Hongo de abuelito	a	Nchjo t'umendye	Boletales	Gomphaceae	Chroogomphus jamaicensis

Fuente: Elaboración propia.

En los recorridos realizados se identificaron 27 especies de hongos comestibles silvestres en total, de los cuales 80.8 % pertenecen a la división Basidiomycota y 19.2% a la división Ascomycota; y a 13 familias, entre las más populares se encuentran Russulaceae (38.5%), Gomphaceae (30.8%) y Helvellaceae (30.8%) (Cuadro 3).

Cuadro 3. Clasificación taxonómica de los hongos encontrados.

División	Orden	Familia	Género	Especie
Ascomycota (19.2%)	Pezizales	Helvellaceae	Helvella	<i>Helvella crispa</i> (Scop.) Fr. <i>Helvella elastica</i> Bull. <i>Helvella infula</i> Fr. <i>Helvella lacunosa</i> Afzel.
		Morchellaceae	Morchella	<i>Morchella spp.</i>
	Agaricales	Agaricaceae	Agaricus	<i>Agaricus silvaticus</i> Schaeff
			Lycoperdon	<i>Lycoperdon perlatum</i>
Amanitaceae		Amanita	<i>Amanita fulva</i> Fr. <i>Amanita rubescens</i> Per.}	
			Lyophyllaceae	Lyophyllum
Tricholomataceae		Clitocybe	<i>Clitocybe gibba</i> (Pers.) P.Kumm.	
		Melanoleuca	<i>Melanoleuca grammopodia</i> (Bull.) Murrill	
Boletales		Boletaceae	Boletus	<i>Boletus pinicola</i> Rea, B. <i>edulis</i> Bull.
		Gomphaceae	Chroogomphus	<i>Chroogomphus jamaicensis</i>
	Gomphidiaceae	Gomphidius	<i>Gomphidius sp.</i>	
	Hygrophoropsidaceae	Hygrophorop	<i>Hygrophorop aurantiaca</i>	
	Suillaceae	Suillus	<i>Suillus granulatus</i> (L.) Rousel, <i>Suillus tomentosus</i> (Kauffman)	
	Cantharellales	Cantharellaceae	Cantharellus	<i>Cantharellus cibarius</i> Fr.
	Gomphales	Gomphaceae	Gomphus	<i>Gomphus floccosus</i> (Schwein.) Singer <i>Ramaria raslispota</i> <i>Ramaria stricta</i>
			Ramaria	
Russulales	Russulaceae	Lactarius	<i>Lactarius indigo</i> (Schwein) Fr. <i>Lactarius salmonicolor</i> R. Heim & Leclair	
		Russula	<i>Russula brevipes</i> Peck 1890 <i>Russula cyanoxantha</i> <i>Russula sanguinea</i>	

Fuente: Elaboración propia con base en datos de campo.

Las especies recolectadas se incluyen en 18 géneros: *Helvella* (4 especies), *Russula* (3 especies), *Amanita* (2 especies), *Lactarius* (2 especies), *Ramaria* (2 especies); y con una especie los géneros: *Agaricus*, *Boletus*, *Cantharellus*, *Chroogomphus*, *Clitocybe*, *Gomphidius*, *Gomphus*, *Hygrophorop*, *Lycoperdon*, *Lyophyllum*, *Melanoleuca*, *Morchella* y *Suillus*.

En el conocimiento tradicional se reconoce la fenología de las especies de hongos, y se identifican aquellos que inician y aquellos que marcan el final de temporada. Esta razón explica en cierta medida, que en dichos recorridos dependiendo la temporalidad se encuentren mayor o menor cantidad de ejemplares o de ciertas especies.

Durante el mes de marzo, que es cuando ocurren las primeras lluvias se pueden encontrar los primeros hongos, sin embargo, se considera que la temporada se abre entre los meses de abril y mayo. Entre los primeros hongos que se observan son de la especie *Neolentinus* aff. *lepideus*, y se considera que la temporada cierra con el fin del periodo de lluvias, a finales del mes de septiembre, aunque es variable, ese año que hizo la recolecta aún hasta diciembre se encontraron todavía algunos hongos. Se considera que aquellos que finalizan o "cierran" la temporada son diferentes especies de *Morchella*, tal como lo reporta también Ramírez Carbajal (2017), en su estudio.

Además de la temporalidad se identifica el hábitat donde crecen, algunos pertenecen más a bosque de pino, o de encino o donde hay oyameles, así mismo reconocen que el sabor de los hongos cambia debido a estas características o a las condiciones del terreno, ya que si en alguna parte del bosque ha ocurrido un incendio esto va a afectar a las especies de hongos que crecen en este lugar.

Importancia cultural

Se aprecia que algunas culturas micófagas además del nombre común en español aún preservan los nombres en sus lenguas originarias. Esto es el caso de aquellos asentamientos que tienen orígenes indígenas. En este caso, las tres comunidades que visitamos varían mayor o menor medida en este origen. Para

el caso de la comunidad tlahuica es una cultura que aun se identifica como indígena, por lo que los nombres en esta lengua aún son muy utilizados, y aún se conservan. En el caso de la localidad de Temoaya en el Estado de México se reconoce con orígenes indígenas de la cultura otomí, y aunque aún algunas personas hablan esta lengua, sobre todo las de mayor edad, es un aspecto que se están perdiendo, aun así, se pudieron identificar algunos nombres de la lista de hongos recolectada. Para el caso de la comunidad de Acaxochitlan desde el origen de la localidad se considera un asentamiento mestizo, los fundadores ya no hablaban lengua originaria, y aunque varios de los pueblos cercanos si son de origen nahua o otomí, no hay una lengua indígena que identifique a este poblado. Es así como fue más sencillo recuperar los nombres tlahuicas y en cierta medida los otomís ya que además de esta lengua existen muchas variantes.

Los nombres populares (en español o en lengua originaria) asignados a los hongos, refleja parte de la cosmovisión del pueblo que lo adjudica, pues en su mayoría los nombres han sido asignados de acuerdo con su forma, color, sabor, olor, semejanza con animales y plantas locales con lo que se aprecia parte de la cosmovisión de estos grupos (Servín Campuzano & Alarcón-Cháires, 2018).

Dichos nombres y pueden identificar a una sola especie o a varias, como en el caso de los “madroños”, “los clavitos” y las “mazorquitas”.

En este caso se pudo identificar el nombre tradicional de la lengua tlahuica para los hongos recolectados. Esto coincide con otros estudios que reportan los mismos nombres comunes y originarios, por lo que se ha conservado este conocimiento.

Para hablar respecto al nombramiento de los hongos, cabe decir que en general se identifican dos grupos de hongos, los comestibles y los hongos “locos” donde se incluyen aquellos tóxicos, alucinógenos o que no pueden comerse. En el caso de los nombres tlahuica, se asigna el prefijo “Nchjo” para designar a los hongos comestibles, y en cuanto a los hongos tóxicos o “locos” se suele referir con el término “lukuchjo” para todos ellos.

La lengua es heredada en el núcleo familiar, desde temprana edad se inculca a los niños a hablar, y si bien existen niños involucrados en estos casos de estudio mencionan que si bien reconocen la lengua ya casi no la ocupan, ya que en la escuela se habla al cien por ciento español, por lo que poco a poco el desuso de la lengua la va degradando.

Otro aspecto importante de mencionar es lo que respecta a la distinción de género en las actividades. Esto ya ha sido estudiado y mencionado en diversos trabajos (Mariaca Méndez et al., 2001; Rodríguez-Muñoz et al., 2012), que reportan que las prácticas de recolección son una actividad preferentemente femenina, esto se debe a diversas razones culturales que vienen desde hace muchos años, en este caso coincidimos y aunque en los estudios de caso realizados ambos géneros se involucran, se aprecia que las mujeres cuentan con una mayor participación, sobre todo porque en este trabajo aborda con mayor énfasis la parte culinaria que se reconoce en las prácticas culturales como una labor con mayor presencia femenina en la cultura mexicana.

Gastronomía tradicional de hongos silvestres comestibles

Aunque los hongos también son usados con fines rituales, los usos que principalmente se les asignan son el alimenticio, lo que coincide también con el estudio de Domínguez Romero et al. (2015).

Los hongos pueden ser consumidos de múltiples formas, existe una diversidad de platillos que incluyen hongos silvestres, pero se puede decir que la ingesta de hongos se puede dar de tres maneras: crudo, asado y hervido.

Los hongos que se pueden comer crudos son: “escobetas” y “hongo de flor de calabaza”.

En cuanto a la forma de preparación asado, o frito, la mayoría de las especies se pueden preparar de esta manera. En un comal se asan con o sin aceite los hongos ya cortados, se incluye un poco de cebolla, ajo y se sazonan con sal, en algunos casos se puede incluir epazote. Después se consumen así, o se pueden agregar a quesadillas, tacos, o acompañar con alguna ensalada o guarnición.

Esta es la manera más sencilla de prepararlos, y muchas veces al aire libre es la forma preferente de cocinarlos, ya que no requieren muchos insumos. Por lo que en muchos de los recorridos micoturísticos al final ofrecen una degustación de este tipo (Figura 1).



Figura 4. Degustación de hongos silvestres comestibles.

Arriba derecha, quesadilla de hongos, izquierda hongos asados al comal. Abajo platillo típico de pollo con hongos silvestres.

Fuente: Elaboración propia.

Principalmente se preparan así los hongos que no son tan gruesos como: “los clavitos”, “los quesitos”, los “enchilados” entre otros.

En cuanto a la tercera forma de preparación se consideran, aquellos que se hierven en agua, en caldos o en guiso. Existen una variedad de caldos dentro de

la cocina tradicional mexicana y prácticamente los hongos se pueden incluir en cualquiera de estos platillos o bien sustituir por algún elemento principal como la carne, además de que se dice que los hongos son como la carne, lo cual se reporta en diversos trabajos.

En guisos también pueden añadirse, esto incluye a las salsas, especialmente los moles.

Además de que el mole en sí tiene una cosmovisión muy importante dentro de las diversas culturas que lo preparan, pues es un platillo muy especial y suele ser un plato festivo, los hongos le aportan mucho más valor ya que también son muy apreciados. Por ello es común que los hongos se asocien también a días festivos, como por ejemplo el día de todos santos.

Entre las prácticas para cocinar los hongos se encuentran las siguientes: 1) Antes de cocinarlos son revisados de que no sean hongos tóxicos o locos. 2) Se separan entre las diferentes especies de hongos y se cocinan por separado. 3) Si los hongos son hervidos, se agrega un ajo donde puede apreciarse, además del punto de cocción pues la olla se retira del fuego cuando el ajo este cocido; que los hongos no sean tóxicos, ya que de ser el caso el ajo cambiara de coloración.

Prácticas de conservación de hongos comestibles

Una de las prácticas de conservación de hongos silvestres comestibles para la época seca es la deshidratación de hongos. Principalmente se consideran las especies *Clitocybe costata*, *C.gibba*, llamadas “campanitas” o “señoritas”, los “gachupines” (*Helvella crispa*, *H.lacunosa*) y las especies del género *Morchella* (*Morchella rufobrunnea*, *M. aff. americana*, *M. aff. angusticeps*) conocidos como “elotitos” “mazorquitas”, entre otros, esto coincide con lo reportado por Ramírez Carbajal (2017).

La forma más tradicional de deshidratar los hongos es hacer un collar (atravesándolos con un hilo) y dejarlos colgados hasta que se sequen. Hoy en

día, también se realiza por medio de un deshidratador, en la comunidad tlahuica esta es

Preferencia por los hongos

La preferencia por el consumo de ciertas especies de hongos varia de cultura en cultura. Esta preferencia está íntimamente ligada al legado tradicional que les han heredado sus antepasados, lo que para una cultura es comestible para otra puede que no lo sea, así mismo en cuanto a la preferencia por consumir determinada especie se ven implicadas sus características organolépticas, su disponibilidad y la facilidad de preparación.

4.4.2. Oferta micoturística

A continuación, se presentan brevemente la descripción de los casos seleccionados, en función de los tipos de capital apreciados (Cuadro 4).

Cuadro 4. Tipos de capitales encontrados en los casos de estudio.

Tipo de capital	Aspectos	Casos en los que se aprecia
Natural	Paisaje, vida silvestre (fauna y flora), biodiversidad, geología y suelos, aire y calidad del aire	Temoaya Zempoala Amecameca
Físico	Asentamientos rurales, pistas, senderos y caminos, arroyos y ríos, calidad del agua, patrimonio histórico	Acaxochitlan Amecameca
Social	Costumbres locales distintivas, idiomas, disfraces, alimentos, artesanías, festivales, tradiciones, formas de vida	Acaxochitlan Zempoala

Fuente: Elaboración propia.

Respecto al capital natural podemos enumerar los siguientes aspectos: paisaje, vida silvestre (fauna y flora), biodiversidad, geología y suelos, aire y calidad del aire.

Si bien no se cuenta con un indicador exacto para cada uno de estos aspectos, ya que no fue el objetivo de este estudio, si podemos identificar que existen diferencias entre casos. En mayor o menor medida existen zonas que son de mayor acceso por lo que, si tampoco son zonas reguladas, se aprecia un deterioro natural. Esto afecta la diversidad de macromicetos.

Capital físico: asentamientos rurales, pistas, senderos y caminos, arroyos y ríos, calidad del agua, patrimonio histórico.

Esto va de la mano con el punto anterior, la regulación publica es un elemento clave en estos puntos. La mayor parte de la zona boscosa del país, salvo sus excepciones, son tierras ejidales o comunales, o bien, bajo resguardo patrimonial, por lo que de esto depende en gran medida los servicios que se encuentren establecidos en estas zonas, las vías de acceso y de esto deriva también el flujo turístico del lugar.

Capital social: Costumbres locales distintivas, idiomas, disfraces, alimentos, artesanías, festivales, tradiciones, formas de vida.

Como se menciona en el punto anterior, existen algunos asentamientos rurales que se encuentran dentro de estas regiones, por lo que esto provee de un conocimiento tradicional que liga a estas culturas con su entorno natural, y esto resulta de gran valor para el turismo, ya que parte de la experiencia turística es conocer también el aspecto cultural del lugar que se visita.

Los cuatro casos ofrecen el atributo paisajístico que se menciona, aunque en diferente manera ya que se trata de diferentes tipos de bosque. Amecameca es una localidad turística debido a que es de las principales entradas para el ascenso al Iztaccíhuatl. Cuenta con todos los servicios turísticos y se puede apreciar que existen senderos bien delimitados, ya que existe un amplio flujo de personas que accede a esta zona por diferente tipo de experiencias. En este recorrido fue difícil encontrar diversidad de hongos comestibles, y se considera el acceso de gran cantidad de personas que acceden al lugar, así como de “hongueros” que existen en la zona como uno de los factores que influyo en este

aspecto. Cabe decir que además de esto también influyen las precipitaciones que se hayan dado en días anteriores, así como los senderos visitados. Los recorridos de este lugar se pueden complementar fácilmente con otras experiencias de tipo ecoturístico, pues esta zona se presta para ese tipo de actividades. Al ser una gran extensión forestal, se considera difícil la regulación en esta zona pues se observan problemas de tala inmoderada la cual afecta la calidad del bosque.

Respecto a la zona de Temoaya, el ascenso se dio por el “Centro Ceremonial Otomí”, con lo cual se aprecia que es una zona protegida, y en la cual la inversión por parte de diferentes organismos se ha aplicado. La calidad del bosque se aprecia existen senderos delimitados por las personas que acceden a estos recursos. No pudimos apreciar problemas de actividades ilegales, pero si se mencionan problemas de inseguridad. Esto debido a las delimitaciones geográficas pues es en el bosque que colindan varios municipios. Para obtener los recursos micológicos se tuvo que recorrer una gran distancia, alejada de los senderos delimitados. Esta región aun alberga rasgos indígenas por lo que el aspecto cultural es notorio.

Acaxochitlan, es una localidad que se ubica en algunos cerros del estado de Hidalgo. Al estar en esta ubicación es fácil acceder desde las vías principales al bosque, pues son cerros de baja altura. Se ha propiciado el turismo por lo que en localidades cercanas se puede participar de otras experiencias turísticas. Al ser de fácil acceso se observa que constantemente ingresan personas al lugar, pero aun así se pudo encontrar diversidad de hongos. Se mencionan problemas de malos hábitos de las personas que ingresan al dejar su basura, y de extracción de tierra de monte lo cual afecta la calidad del bosque. Al estar muy cerca del poblado la carga cultural de esta experiencia fue amplia, pues se puede apreciar el modo de vida de los pobladores.

Zempoala, el recorrido se realiza cerca de este parque nacional, sin embargo, los encargados de la experiencia turística pertenecen a la cultura Tlahuica-Pijekakjoo, esta es uno de los recorridos con mayor capital cultural, ya que en muchos aspectos se involucran los conocimientos tradicionales y cosmovisión de

la cultura Tlahuica. Además, es la propuesta con mayor capital físico ya que se vinculan a diversos organismos del sector público, así como a agencias de turismo que proporcionan una experiencia más completa.

4.5. CONCLUSIONES

La recolección de hongos silvestres comestibles forma parte importante del acervo cultural de las poblaciones aledañas a los bosques mexicanos prueba de ello son los nombres locales e indígenas que se le asignan a los hongos y el extenso conocimiento de este recurso sobre su ingestión, propiedades medicinales y uso ritual.

Esta actividad tiene un alto sentido familiar y comunitario. Así mismo es una fuente secundaria de ingresos. En las regiones recolectoras de hongos se posee un vasto conocimiento sobre la taxonomía, biología y ecología local de los hongos en diferentes aspectos como en la recolección, procesamiento, particularmente, en la comercialización, por lo que este conocimiento puede ser susceptible de valorizarse mediante el turismo rural.

La importancia de los hongos silvestres comestibles se refleja en su gusto popular en la cocina tradicional de estas regiones, las cuales consumen ampliamente estos recursos en temporada de lluvias y los integran además de a su alimentación cotidiana, a las épocas festivas y conmemorativas. Esto le brinda a la gastronomía mexicana un elemento cultural de gran importancia para valorar y preservar, además de que esto también resulta ser un distintivo turístico.

Los conocimientos tradicionales suelen ser transmitidos de manera vertical de padres a hijos, por lo que es necesario que estas acciones sigan teniendo lugar en estas comunidades y las generaciones jóvenes se interesen por preservar estos conocimientos. Además de esto es importante considerar que deben implementarse estrategias para preservar el conocimiento milenario relacionado con los hongos silvestres mexicanos deben incluir: la articulación de diferentes

actores gobierno, academia y sociedad, que sostengan diferentes prácticas como desarrollo de investigación, promoción y conservación sustentable.

4.6. LITERATURA CONSULTADA

- Boa, E. (2005). *Wild Edible Fungi: A Global Overview of Their Use and Importance to People*. <https://www.researchgate.net/publication/284221866>
- Burrola-Aguilar, C., Montiel, O., Garibay-Orijel, R., & Zizumbo-Villarreal, L. (2012). *Traditional knowledge and use of wild edible mushrooms in the region of Amanalco, State of Mexico* (Vol. 35).
- Cano-Estrada, A., & Romero-Bautista, L. (2016). Valor económico, nutricional y medicinal de hongos comestibles silvestres. *Revista Chilena de Nutrición*, 43(1), 75–80.
- Cappello García, S., López-Hernández, E. S., & Sánchez León, V. (2006). Educación ambiental para conocimiento y uso de hongos en una comunidad chontal. Olcuatitán, Nacajuca. Tabasco. *Horizonte Sanitario*, 5(2), 44–54. <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=457845047003>
- Domínguez Romero, D., Arzaluz Reyes, J. I., Valdés Valdés, C., & Romero Popoca, N. P. (2015). USO Y MANEJO DE HONGOS SILVESTRES EN CINCO COMUNIDADES DEL MUNICIPIO DE OCOYOACAC, ESTADO DE MÉXICO. *Tropical and Subtropical Agroecosystems*, 18(2), 133–143. <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=93941388002>
- Eribel Bello-Cervantes, R., Correa-Metrio, A., Montoya, A., Trejo, I., Cifuentes, J., & Chandranath Karunarathna, S. (2019). Variation of Ethnomycological Knowledge in a Community from Central Mexico. *Journal of Fungal Diversity*, 1(1), 6–26. <https://openaccesspub.org/jfd/article/1100>
- Garibay-Orijel, R., Ramírez-Terrazo, A., & Ordaz-Velázquez, M. (2012). Women care about local knowledge, experiences from ethnomycology. In *Journal of*

Ethnobiology and Ethnomedicine (Vol. 8). <https://doi.org/10.1186/1746-4269-8-25>

Garrod, B., Wornell, R., & Youell, R. (2006). Re-conceptualising rural resources as countryside capital: The case of rural tourism. *Journal of Rural Studies*, 22(1), 117–128. <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2005.08.001>

INAFED. (2021). *Información geográfica*. Enciclopedia de Los Municipios y Delegaciones de México.

Instituto de Biología UNAM. (2021). *HONGOS SILVESTRES COMESTIBLES Y TÓXICOS DE MÉXICO*. HONGOS SILVESTRES COMESTIBLES Y TÓXICOS DE MÉXICO.

Lázaro García, A. (2008). El aprovechamiento micológico como vía de desarrollo rural en España: las facetas comercial y recreativa. *Anales de Geografía*, 28(2), 111–136.

López-García, A., Pérez-Moreno, J., Jiménez-Ruiz, M., Ojeda-Trejo, E., Delgadillo-Martínez, J., & Hernández-Santiago, F. (2020). Conocimiento tradicional de hongos de importancia biocultural en siete comunidades de la región chinanteca del estado de Oaxaca, México. *Scientia Fungorum*, 50, e1280. <https://doi.org/10.33885/sf.2020.50.1280>

Mariaca Méndez, R., Silva Pérez, L. del C., & Castaños Montes, C. A. (2001). Proceso de recolección y comercialización de hongos comestibles silvestres en el Valle de Toluca, México. *Ciencia Ergo Sum*, 8(1), 30–40.

Mata, G., & Salmenes, D. (2021). *México, pueblo que come hongos, especies silvestres y cocina nacional*.

Montoya, A., Briones-Dumas, E., Núñez-López, R. A., Kong, A., Ortiz-Hernández, V., & Moreno-Fuentes, Á. (2019). Los hongos conocidos por la comunidad Yuhmu de Ixtenco, Tlaxcala, México. *Scientia Fungorum*, 49, e1230. <https://doi.org/10.33885/sf.2019.49.1230>

- Pérez-Moreno, J., Martínez Reyes, M., & García Rodríguez, L. (2011). Hongos silvestres amigos de los bosques y manjares divinos. *Ciencia y Desarrollo*. <https://www.researchgate.net/publication/352694487>
- Ramírez Carbajal, E. (2017). *Etnomicología en la zona Tlahuica-Pjiekakjoo del Estado de México* [Tesis de Licenciatura]. Universidad Intercultural del Estado de México.
- Ramírez-Terrazo, A., Adriana Montoya, E., Garibay-Orijel, R., Caballero-Nieto, J., Kong-Luz, A., & Méndez-Espinoza, C. (2021). Breaking the paradigms of residual categories and neglectable importance of non-used resources: the “vital” traditional knowledge of non-edible mushrooms and their substantive cultural significance. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 17(1). <https://doi.org/10.1186/s13002-021-00450-3>
- Ramírez-Terrazo, A., Montoya Esquivel, A., & Caballero Nieto, J. (2015). Una mirada al conocimiento tradicional sobre los hongos tóxicos en México. In A. Moreno-Fuentes & R. Garibay-Orijel (Eds.), *La etnomicología en México. Estado del arte* (pp. 116–145). Red de Etnoecología y Patrimonio Biocultural (Conacyt)/ Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo/ Instituto de Biología-UNAM. <https://www.researchgate.net/publication/351010532>
- Rodríguez-Muñoz, G., Zapata-Martelo, E., de Las Nieves Rodríguez, M., Vázquez-García, V., Martínez-Corona, B., & Vizcarra-Bordi, I. (2012). SABERES TRADICIONALES, ACCESO, USO Y TRANSFORMACIÓN DE HONGOS SILVESTRES COMESTIBLES EN SANTA CATARINA DEL MONTE, ESTADO DE MÉXICO. *Agricultura, Sociedad y Desarrollo*, 9(2), 191–207.
- Ruan Soto, F., Garibay Orijel, R., & Cifuentes, J. (2004). Conocimiento micológico tradicional en la planicie costera del Golfo de México. *Revista Mexicana de Micología*, 19, 57–70.
- Ruan-Soto, F., Cifuentes, J., Garibay-Orijel, R., & Caballero, J. (2021). Comparative availability of edible mushrooms in the highlands and lowlands

of Chiapas, Mexico, and its implications in traditional management strategies. *Acta Botanica Mexicana*, 128, 1–22. <https://doi.org/10.21829/abm128.2021.1731>

Servín Campuzano, L. S., & Alarcón-Cháires, P. E. (2018). Conocimiento tradicional de los hongos silvestres comestibles en la comunidad p'urhépecha de Comachuén, Nahuatzen, Michoacán. *Acta Universitaria*, 28(1), 15–29. <https://doi.org/10.15174/au.2018.1277>

Thomé-Ortiz, H., Jiménez Ruiz, A. E., Espinoza-Ortega, A., & Vizcarra-Bordi, I. (2020). Approach to mycological tourism from the perspective of rural capital. Comparative analysis in central Mexico. *Cuadernos Geograficos*, 59(3), 219–237. <https://doi.org/10.30827/cuadgeo.v59i3.11256>

CAPÍTULO 5. LOS ALIMENTOS TRADICIONALES EN LA POSMODERNIDAD: CASOS DE TURISMO ALIMENTARIO EN MÉXICO Y EL MUNDO

5.1. INTRODUCCIÓN

En los últimos años, han cobrado relevancia los alimentos tradicionales, aquellos que, dadas sus peculiaridades materiales y simbólicas, se constituyen como elementos de distinción, diferenciación y cohesión de determinados colectivos. (de Jesús Contreras et al., 2016)

Dado su carácter histórico y cultural, los alimentos tradicionales pueden concebirse como recursos turísticos y no sólo como facilitadores de la experiencia turística. Si se formulan productos turísticos adecuados el alimento no sólo acrecienta el valor de un destino sino también el propio; entre territorio y alimento retoza la identidad local. El turismo valoriza los alimentos y el trabajo de los actores de la cadena gastronómica. (Barrera & Bringas Alvarado, 2008)

Esto se traduce en formas específicas de atribución de valores a ciertos productos y elaboraciones culinarias que, eventualmente, son transformados en emblemas territoriales, pero que no por ello dejan de cumplir con la función del alimento en su sentido lato. (de Jesús Contreras et al., 2016)

Hoy en día el turismo se inclina cada vez más a la especialización y va al encuentro de los nuevos deseos de los turistas. Por lo tanto, no es extraño que hayan aparecido una serie de nuevos productos que van más allá del turismo masificado de sol y playa, e intentan satisfacer diversos nichos de mercado (Torres Oñate et al., 2017).

Uno de los segmentos que ha tomado fuerza en los últimos años es el turismo gastronómico a nivel mundial y nacional (Torres Oñate et al., 2017).

La gastronomía es uno de los nuevos productos turísticos que ha ganado mayor dimensión en los últimos tiempos, así como ha llamado la atención por parte de la comunicación social. De esta manera se puede interpretar que el turismo es

amplio y está dividido en diversos segmentos de acuerdo con las expectativas, deseos y motivaciones que el turista desea desarrollar, de esta manera existe diferentes tipos de turismo que se encuentra en espera del turista como ejemplos se puede citar: el turismo cultural, comunitario, de naturaleza, de aventura, gastronómico, etc. (Torres Oñate et al., 2017)

Sin embargo, esta valorización que debiera fomentar el desarrollo territorial en muchos casos deja de cumplir este objetivo al marginar a los productores locales del circuito comercial e incentivar empresas de origen externo que apropiación los recursos culturales de los pueblos, aprovechando así el valor mercantil con el que cuentan estos alimentos emblemáticos (de Jesús Contreras et al., 2016).

Una vez que se conocen las debilidades del sistema, aparecen nuevos puntos de discusión, entonces surgen preguntas como: ¿realmente esto es viable y sostenible?, ¿verdaderamente se está beneficiando a los actores objetivo?, o bien, como se puede mejorar y lograr una integración dentro de la lógica de comercio actual, ¿puede ser a través de políticas enfocadas a promover y organizar estas actividades? o más bien, ¿ello demerita el desarrollo de este pensamiento de actividades alternativas?, es en este sentido en que se encamina la discusión en esta revisión.

Se parte del planteamiento que las cocinas tradicionales regionales constituyen parte del patrimonio intangible de las sociedades y las comunidades, que son a su vez un elemento de identidad y una pieza fundamental de las economías regionales y locales (Meléndez Torres & Cañez de la Fuente, 2010).

A partir de esto se busca reflexionar mediante ejemplos de experiencias turísticas que incorporan los alimentos tradicionales como eje central, como estos se han incorporado a la globalización y las condiciones de mercado actual, y hasta qué punto esta valorización se considera sostenible sin caer en la mercantilización cultural.

5.2. REVISIÓN DE LITERATURA

La alimentación es una parte fundamental de la cultura de cualquier sociedad, la relación con los recursos naturales comestibles y el desarrollo tecnológico han ido evolucionando e incidiendo en lo que comemos, en cómo obtenemos nuestros alimentos y hasta en cómo los preparamos. La manera en la que estos aspectos se han ido transformando no es ajena a los cambios que ha sufrido la división internacional del trabajo, el desarrollo de nuevos mercados y el avance de la industria alimentaria que ha hecho posible la aparición de nuevos alimentos y nuevas formas de conservación, producción y preparación de productos alimenticios industriales. melendez2010

Estos distintos aspectos históricos, sociales, económicos y políticos que, junto con procesos más amplios, como la globalización, han influido en la alimentación y las prácticas culinarias de los pueblos, y que han coadyuvado en la imposición por parte de grandes corporaciones transnacionales de nuevos patrones de producción, comercialización y consumo. Ejemplo de ello es que en el mercado se encuentra ahora una gran diversidad de productos, muchos de ellos de origen extranjero, lo que ha influido en el surgimiento de nuevas preferencias y prácticas alimentarias y culinarias melendez2010

En este sentido, la alimentación debe ser pensada como un hecho social complejo en la que se pone en escena un conjunto de movimientos de producción y consumo (tanto material como simbólico) diferenciados y diferenciadores melencdez2010

5.2.1. Alimentos con valor simbólico

Los alimentos además de su valor nutricional también poseen otro valor o simbolismo, esto es debido a creencias o valores arraigados en la cultura y pueden influir a la hora de elegir qué alimento debemos comer. Dentro de una cultura, el alimento queda sometido a un valor simbólico. La alimentación es una actividad que trasciende el objetivo puramente alimentario. Así, ciertos alimentos se los relaciona con lo divino y lo espiritual, con lo social y con lo cultural.

El acto de comer pone en juego variables de orden diferente: la composición y las características de los alimentos, la salud del consumidor, su identidad cultural, la dinámica de los territorios donde habita, la evolución de las producciones y de los productores agropecuarios. Retomando a Marcel Mauss (1980) podemos calificar la alimentación como un “hecho social total”, que pone en interacción el conjunto de relaciones sociales (Muchnik, 2006).

Este punto de vista adquiere interés creciente en el período actual, cuando se cuestionan los modelos de desarrollo agrícola basados en la producción de masa y la estandarización. Nuevos modelos comienzan a constituirse, tanto en los países del Norte como del Sur para tomar en cuenta los desafíos planteados actualmente: calidad de los alimentos y seguridad de los consumidores; crisis de las sociedades rurales (evolución del tejido social, empleos, ingresos), evolución del oficio de agricultor, articulaciones entre las dinámicas rurales y urbanas, pluriactividad de las explotaciones agrícolas, problemas medioambientales y reproducción de la biodiversidad. El hecho alimentario tiene en consecuencia una posición central con respecto a los desafíos que afronta la sociedad en su conjunto y en particular el mundo rural (Muchnik, 2006).

5.2.2. Valorización de los alimentos tradicionales

De la valorización de los alimentos se afirma que tiene el potencial de generar beneficios económicos en una escala territorial dada y favorecer un círculo virtuoso de desarrollo local. En esta conexión entre las políticas de desarrollo y los alimentos, se aduce: i) su capacidad para mejorar las condiciones de vida de los sectores rurales; ii) su contribución al mantenimiento de la soberanía y la diversidad alimentaria y iii) su importancia en la preservación de la agrobiodiversidad y de las prácticas culturales asociadas con su producción y consumo. Se habla así, de valorizar el territorio, el trabajo de los campesinos, la cultura popular y en general, las producciones locales. Sin embargo, esto suele ocurrir sin visualizar sus posibles consecuencias, o asumiendo acríticamente determinado concepto de “valorización” (de Jesús Contreras et al., 2016).

El término valor proviene del término latín *valere*, cuyo significado es ser fuerte. Otro término que comparte la raíz latina es el de *Valorización*. Este último es definido como la acción de valorizar o atribuir un sentido positivo a la fortaleza en cuestión. El término valorizar, puede reconocer tres acepciones: la primera es la de valorar una mercancía o servicio en el sentido económico, es decir, señalar el precio de la misma. La segunda es la de valorar en el sentido de reconocer, estimar el valor o mérito de algo o alguien. La tercera es la de aumentar el valor de algo. Así, es a la tercera acepción que hace referencia con mayor énfasis el concepto de Agregado de Valor (Champredonde & Cosiorovski, 2016).

Pero valorizar comprende también el reconocer valores que preexisten o que son simultáneos a la acción de valorizar, considerando que el reconocimiento del valor de un recurso territorial constituye un proceso identitario, y por lo tanto implica dos tipos de reconocimientos. Por un lado, el reconocimiento del valor por parte de la población local, proceso de interacción entre oferentes y demandantes, que es definido por Borba, en términos de reconocimiento y valoración por parte de los productores. Esto puede implicar también una autovaloración en función de la propia capacidad para generar productos con una determinada calidad específica y también ser portadores de conocimientos locales específicos. Por parte de los demandantes, implica en conjunto una valoración positiva y un reconocimiento explícito de los productos y de los productores como personas capaces de generar dicho valor. Es decir, implica también una valoración externa (Champredonde & Cosiorovski, 2016).

Estos procesos intersubjetivos, cargados de simbolismos y de componentes identitarios –cómo veo lo que hago y cómo me veo, cómo valoran lo que hago y cómo me ven– comprenden también los aspectos materiales, tales como los económicos (como por ejemplo la cotización del producto), pero los exceden largamente. A estos los denominamos en términos de procesos de valorización (Champredonde & Cosiorovski, 2016).

5.2.3. Patrimonio alimentario

El concepto de patrimonialización alimentaria hace referencia al proceso de construcción patrimonial, entendida ésta como una dinámica de valorización e interpretación llevada a cabo por determinados actores, con diferentes objetivos. (Espeitx, 2004)

El patrimonio alimentario se ha definido como el conjunto de elementos materiales e inmateriales de las culturas alimentarias, establecido por la colectividad como una herencia del pasado (Bessi re 2001, 2012). Este patrimonio integra, concretamente, el conjunto de productos agrícolas no procesados (cerezas, carne, leche...) y procesados (quesos, embutidos...), los conocimientos y saber-hacer movilizados en su producción y elaboración, (formas de crianza, sistemas de curación, recetas...) así como todos aquellos objetos (utensilios culinarios, enseres de mesa...), saberes y prácticas vinculados a su consumo (rituales de consumo, maneras de mesa, costumbres, leyendas...) e incluye también sus formas de distribución (mercados locales, venta directa en la granja...). El concepto de patrimonio se refiere también a las formas de comensalidad y de sociabilidad ligadas a la alimentación y al simbolismo alimentario.(Espeitx, 2004)

Desde la perspectiva de la relación entre patrimonio alimentario y turismo, merece ser destacado el hecho que de este patrimonio se espera obtener algún tipo de rentabilidad, la mayor parte de veces económica, es decir, que se convierte en un recurso potencial. Esta función de recurso económica se inserta, por distintas vías y adoptando diferentes formas, en la mayor parte de discursos de los actores implicados en el proceso de patrimonialización (Espeitx, 2004).

Actualmente en Francia y en España, pero también en la mayor parte de lugares donde el turismo tiene una presencia significativa, se propone la valorización de los patrimonios alimentarios como un motor privilegiado del desarrollo territorial, capaz de dinamizar todo a la vez, la agricultura, el sector agroalimentario, el comercio alimentario, la restauración y la actividad turística. (Espeitx, 2004)

La multiplicidad de intereses que convergen en un proyecto patrimonial abre entonces la posibilidad a que los distintos grupos implicados, los teóricamente

vistos como agentes oficiales y los receptores —entre los primeros están: gobierno, diplomacia, asociaciones, empresas; entre los segundos: diversas comunidades—, defiendan sus puntos de vista, de acuerdo con sus propias experiencias y necesidades. Ello implica dilemas y una serie de negociaciones. (Matta, 2015)

La problemática central de la construcción del patrimonio alimentario se asemeja a aquella que confronta los saberes locales con las ciencias aplicadas al desarrollo. En ambos casos, los objetivos son formulados en función de una postura reivindicativa que busca legitimar los principios de los saberes locales y restablecer sus derechos frente a la ciencia, la academia y, por extensión, frente a la lógica económica imperante, ya sea adaptándose a ella, buscando circuitos alternativos, o rechazándola. (Matta, 2015)

Sobre el tema de la patrimonialización, organismos como la UNESCO promueven conceptos pluralistas y universalistas al estilo de derechos humanos, principios de libertad de expresión, acceso a la educación y respeto a la diversidad cultural. Sin embargo, tienden a privilegiar la valoración y la persistencia de los saberes tradicionales, en tanto sean compatibles e impulsen el desarrollo de mercados acordes con la lógica económica de la globalización (Pérez y Argueta, 2011). Un ejemplo de ello es el mercado del turismo cultural sostenible. En ese sentido, estos organismos transnacionales que actúan más como reguladores y tomadores de decisiones suelen dejar de lado las preocupaciones que surgen frente a contextos de fuerte asimetría y desigualdad social y cultural. Como hemos visto, es a los agentes mediadores, situados entre los espacios sociales locales y globales, y encargados de construir el diálogo entre instancias muy distintas —en tamaño, poder y objetivos—, a quienes les compete la tarea de lidiar con estas preocupaciones. Esta cuestión es central, ya que, sin una participación efectiva de los sistemas de conocimiento local, y una relación horizontal entre los saberes locales tradicionales y los científico-académicos, se pondría de manifiesto, una vez confrontados, una política demagógica, folclorizante o expropiatoria (Almanza, 2007). Por lo anterior, el proceso de la

patrimonialización alimentaria del Perú precisa que se deje en claro si el nuevo respeto mostrado hacia los conocimientos de las comunidades locales está vinculado principalmente a propósitos desarrollistas, es decir económicos y de mercado, o bien es un intento real para comprender y preservar formas cognitivas que anteriormente se dejaron de lado, reconociendo así la diversidad cultural en toda su complejidad. Cabe, por lo tanto, preguntarse si dentro de este proyecto de patrimonialización existen la voluntad y el interés de construir contextos institucionales y políticos que favorezcan el diálogo intercultural, que busquen fortalecer los sistemas de conocimiento locales, de manera que los productores de estos conocimientos tengan la capacidad de control sobre sus decisiones de cambio y de permanencia cultural. (Matta, 2015)

Hay que reflexionar sobre un aspecto que constituye el mayor obstáculo para desarrollar una nueva agenda en el ámbito de la política y del desarrollo: la relación entre poder y conocimiento. Podemos afirmar que entre poder y conocimiento hay una implicación directa y recíproca de uno a otro. Conocimiento es poder y, por lo tanto, están entrelazados. La forma en que los conocimientos se emplean y representan es central a dicha interrelación (Slater, 2008). Así, poder y conocimiento deben estar conectados a la cuestión de la representación. El pensamiento postcolonial —más claramente Spivak (1999)— ha demostrado cómo las diferencias de poder se plasman en representaciones que subordinan lo no- occidental mediante formas de «clasificación, vigilancia, negación, apropiación y envilecimiento en contraste con una autoafirmación positiva de la identidad occidental» (Slater, 2008, p. 340) (Matta, 2015).

Por ejemplo, cuando se enfrentan, por un lado, una racionalidad política cercana al paradigma occidental del desarrollo —proveniente de actores con capacidad de ejecutar medidas o al menos plantearlas: dirigentes, ONG's para el desarrollo y agentes del gobierno—; y por otro, las racionalidades de grupos sociales fundadas principalmente en el conocimiento local. Lo ocurrido durante la patrimonialización de la cocina peruana revela un tipo de relación similar, en lo que concierne a la representación del otro (Matta, 2015).

Lo anterior se hizo evidente cuando señalamos el deslizamiento del concepto de salvaguarda, desde lo cultural hacia la idea de sustentabilidad, lo que equivale a un reemplazo de objetivos para con la población interesada, y frente al cual, dicha población no tuvo mayor incidencia. Simplemente se asumió lo que sería mejor para ella, como parte integrante de una nación, que en su conjunto, sí se vería beneficiada. Entonces vemos que lo ocurrido durante el proceso de patrimonialización de la cocina peruana es la apropiación —por parte de la élite política y empresarial— de una complejidad cultural situada inicialmente en comunidades agrícolas que aplican conocimientos locales a sus prácticas alimentarias (Matta, 2015).

Como señala Espeitx (2004) “Los productos y los platos, la cocina de un territorio, cuando son patrimonializados con éxito, se convierten en auténticos recursos turísticos, perfectamente equiparables a otros elementos del patrimonio cultural”. De este modo, la patrimonialización que se ha ido construyendo de la “cultura alimentaria” se está dando cada vez más en el marco del turismo y del discurso del desarrollo local a través de éste.

5.2.4. Turismo alimentario

El turismo proporciona terreno abonado para la valoración de los “patrimonios gastronómicos locales”. Que el turismo es hoy una actividad económica relevante es sabido, también que el patrimonio se ha visto como un recurso para atraer visitantes. Se ha afirmado que el recurso turístico del patrimonio cultural destaca por la facilidad para seleccionar elementos de un amplio stock para lograr un producto fácilmente aceptable por el mercado (Espeitx, 2004).

5.2.5. Casos de experiencias turísticas alimentarias

Europa

Los países del mediterráneo europeo se encuentran entre los que más experiencia han desarrollado en el diseño y diagramación de rutas, que tienen en los alimentos tradicionales su principal sustento (Rey, 2016).

En estos países lo que ha favorecido al desarrollo de estos proyectos es la implementación de programas de regulación, como son las certificaciones y los sellos de calidad.

América Latina

En Latinoamérica, México es uno de los países en los que más desarrollo ha tenido este tipo de rutas turísticas. Uno de los motivos es la gran riqueza gastronómica de dicho país, reafirmado por el reconocimiento que en el 2010 realiza la UNESCO que incorpora a la cocina mexicana como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad. Esto es aprovechado por el país, que encuentra en la gastronomía tradicional un atractivo que desarrolla mediante la organización de circuitos y rutas turísticas (Rey, 2016).

México

Aunque en varios países se promueven propuestas turísticas que apelan al valor simbólico de los alimentos, a las que suele denominarse rutas gastronómicas e incluso alimentarias en general son modelos diferentes a los que aquí se plantean (Barrera & Bringas Alvarado, 2008).

Las autoridades turísticas, que detectan el interés de los turistas por la cultura productiva local, suelen promover como si se tratara de ofertas estructuradas, las actividades productivas más emblemáticas del lugar. Generalmente los folletos que difunden sólo contienen un compendio de negocios y establecimientos no organizados y sin una norma de calidad que estructure la oferta (Barrera & Bringas Alvarado, 2008).

En otras oportunidades las rutas son sólo una agrupación de unos pocos emprendedores alrededor de una empresa importante que ha detectado el valor del turismo para promover sus productos, incluso puede que la ruta sea sólo una empresa promovida por una agencia de turismo en asociación con algún hotel y otros servicios turísticos imprescindibles (Barrera & Bringas Alvarado, 2008).

También suele denominarse con el nombre de un alimento a una ruta que articula los mismos recursos del turismo tradicional. Sus diseñadores aprovechan el

nombre de este, incorporan tal vez una finca y mínimas actividades en torno al producto como para permitir la denominación, pero el resto de las propuestas son las tradicionales (Barrera & Bringas Alvarado, 2008).

Entre los alimentos que más se comercializan bajo este esquema del turismo se encuentran.

Mariscos. En México un gran porcentaje de turismo gastronómico se centra en estados que tienen mayor acceso a los mariscos. Algunos de ellos son Sonora, Sinaloa, Veracruz, Guerrero, Yucatán, Jalisco y Oaxaca, solo por mencionar algunos. Estos estados cada año reciben a miles de turistas no solo por su clima cálido o paisaje tropical, sino porque ofrecen comida típica de México a base de camarón, salmón, mojarra, sardina, pulpo, ostiones, almejas, jaibas y muchas otras especies.

Vino. Otro ejemplo de turismo gastronómico son los viñedos ubicados en Querétaro y algunas partes del estado de Hidalgo, Guanajuato y Baja California. Estos sembradíos reciben a personas que, si bien buscan paisajes verdes, también esperan vivir grandes experiencias con el vino, una de las bebidas más famosas de México en los últimos años.

Tequila. Al ser la bebida alcohólica más característica y solicitada de todo México, los turistas visitan el pueblo mágico de Tequila, Jalisco, para admirar los asombrosos paisajes de agaveros, disfrutar varios caballitos y conocer las mejores destilerías de todo el país.

Mole. Siendo un país que ama el picante y los platillos coloridos, el turismo gastronómico de México también podemos verlo en Puebla, Oaxaca y San Pedro Atocpan, lugares que se caracterizan por producir una salsa cuyo color varía en café y verde. Su nombre es: mole.

Algunos extranjeros y turistas aseguran venir a México porque alguien les recomendó comer mole con pollo, un platillo tradicional que se sirve con tortillas y muchas veces se acompaña con arroz.

5.3. CONCLUSIONES

El turismo de alimentos está creciendo considerablemente en muchas regiones del mundo, y se está posicionando como el elemento principal dentro de la propuesta turística.

El desarrollo del turismo gastronómico varía de región a región, dependiendo de la articulación de los actores, donde un elemento importante son los organismos e instituciones públicos quienes fomentan y proporcionan herramientas para que esta actividad se desenvuelva y se proyecte hacia un desarrollo local.

En este sentido se aprecia como caso de éxito a Europa, quien de la mano de diversos proyectos estatales ha favorecido esta actividad y se puede decir es pionero en el tema.

A nivel global se desarrolla cada vez más un mercado turístico más competitivo, por lo que es importante proporcionar un vínculo entre la experiencia y el turista, y no solo ofrecer el alimento como un producto mercantil.

5.4. LITERATURA CONSULTADA

Barrera, E., & Bringas Alvarado, O. (2008). Las Rutas Alimentarias: Una arquitectura turística basada en la identidad de los alimentos. *Gastronomic Sciences*, 3(706), 1–11. <https://doi.org/10.1007/s13398-014-0173-7.2>

Champredonde, M., & Cosiorovski, J. G. (2016). ¿Agregado de Valor o Valorización? Reflexiones a partir de Denominaciones de Origen en América Latina. *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*, 9(3), 147–172.

de Jesús Contreras, D., Ramírez De la O, I., & Thomé Ortiz, H. (2016). Entre el desarrollo económico y la apropiación cultural. Apuntes para el debate sobre la valorización de alimentos emblemáticos. *Estudios Sociales*, 25(47), 327–347.

- Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 2(2), 193–213. www.pasosonline.org
- Matta, R. (2015). Conocimiento y poder: prácticas alimentarias y patrimonialización cultural. *Alimentos, Cocinas e Intercambios Culinarios. Confrontaciones Culturales, Identidades, Resignificaciones*, 321.
- Meléndez Torres, J. M., & Cañez de la Fuente, G. M. (2010). La cocina tradicional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito Sonora, México. *Estudios Sociales, Enero*(Número especial), 181–204.
- Muchnik, J. (2006). Identidad territorial y calidad de los alimentos: Procesos de calificación y competencias de los consumidores. *Agroalimentaria*, 11(22), 89–98.
- Rey, K. E. (2016). *Rutas Alimentarias: Diversificación de la oferta turística y reactivación de las economías locales “La ruta de la miel Pampeana.”* <https://doi.org/10.1016/j.biotechadv.2011.08.021>.Secreted
- Torres Oñate, F., Romero Fierro, J., & Viteri Toro, M. F. (2017). Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural / Gastronomic diversity and its contribution to cultural identity. *Revista de Comunicación de La SEECI*, 1–13. <https://doi.org/10.15198/seeci.2017.44.1-13>

CONCLUSIONES GENERALES

De acuerdo con el objetivo general que fue reflexionar sobre la valorización de los alimentos tradicionales en la posmodernidad se concluye lo siguiente:

En el marco de la posmodernidad, surge una reinterpretación y revalorización de los alimentos tradicionales a partir del enaltecimiento de sus peculiaridades, estos se resignifican y se insertan en la lógica del mercado actual a través del turismo rural.

Existe una gran asociación de significados al concepto de “alimento tradicional”, por lo que esto dificulta su conceptualización, pero se considera integra las dimensiones de: temporalidad, espacialidad, transmisión de conocimiento y particularidad en el “saber hacer”.

A partir de las nuevas demandas de consumo de las sociedades posmodernas se han integrado los alimentos tradicionales como un elemento de diferenciación en el turismo rural, promoviendo su valoración cultural y económica.

El turismo rural es una forma de valorización y activación de los alimentos tradicionales, que ha promovido el desarrollo local en diversas regiones a nivel global.

6.1. LIMITACIONES DE LA INVESTIGACIÓN

De acuerdo con las dimensiones atribuidas a la característica de “tradicional”, se pudieran incluir un gran número de productos que pueden considerarse como “alimentos tradicionales” bajo este orden.

Es así como nos encontramos que los alimentos tradicionales conforman un gran universo, que, en mayor o menor medida, se relaciona con otros conceptos como son: local, típico, regional, emblemático, étnico, etc., a partir de la conjugación y variación de estas dimensiones.

En este sentido, caracterizar a cada uno de ellos y su contexto particular resultaría bastante complejo, por ello es pertinente no generalizar los resultados

a todos los alimentos tradicionales o a todas las regiones, pero si pudiera la aplicación de estos resultados ser de apoyo para la comprensión de otro tipo de casos de la misma índole.

6.2. PROSPECTIVA

Los alimentos tradicionales son ampliamente valorados en este contexto de la posmodernidad, debido a una demanda por un nicho de mercado especializado, sin embargo, también cabe destacar que este acto reinventa los alimentos tradicionales, por lo que estos no son lo que han sido siempre pues existe una dinámica entre los actores y el territorio en la que la dimensión tiempo y espacio, recrea estos recursos, enriqueciendo este patrimonio gastronómico.

El turismo es una actividad prometedora para la diversificación de actividades en las zonas rurales, sin embargo, debido a los sucesos globales que se han desarrollado recientemente, como es el caso de la pandemia por COVID-19, habría que reinventar la experiencia turística a partir de nuevas demandas de consumo.

