



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA CHAPINGO

DIVISIÓN DE CIENCIAS ECONÓMICO-ADMINISTRATIVAS

MAESTRÍA EN CIENCIAS EN ECONOMÍA AGRÍCOLA Y DE LOS RECURSOS NATURALES

**TURISMO AGROALIMENTARIO EN LA REGIÓN
COSTA, OAXACA**

TESIS

Que como requisito parcial para obtener el grado de:

**MAESTRO EN CIENCIAS EN ECONOMÍA AGRÍCOLA Y DE LOS
RECURSOS NATURALES**

Presenta:

ANGÉLICA GUTIÉRREZ BERMÚDEZ

Bajo la supervisión de: **ARTURO PERALES SALVADOR, Dr.**



ADRECCION GENERAL ACADEMICA
DEPTO. DE SERVICIOS ESCOLARES
FICHA DE EXAMENES PROFESIONALES



Chapingo, Estado de México, diciembre de 2019

TURISMO AGROALIMENTARIO EN LA REGIÓN COSTA, OAXACA

Tesis realizada por **ANGÉLICA GUTIÉRREZ BERMÚDEZ** bajo la supervisión del Comité Asesor indicado, aprobada por el mismo y aceptada como requisito parcial para obtener el grado de:

MAESTRO EN CIENCIAS EN ECONOMÍA AGRÍCOLA Y DE LOS RECURSOS NATURALES

Director. _____


Dr. ARTURO PERALES SALVADOR

Asesor _____


Dr. MANUEL DEL VALLE SÁNCHEZ

Asesor _____


M.C. HERNÁN PÉREZ CAMARGO

AGRADECIMIENTO

Al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, por el apoyo a través de la beca del Programa Nacional de Posgrados de Calidad, para la realización de la presente investigación.

A la Universidad Autónoma Chapingo y a los miembros de las diversas áreas, quienes me han aportado conocimientos y experiencias inolvidables.

Al Comité asesor por sus aportaciones, confianza y apoyo para la elaboración de la tesis.

A los participantes del municipio de Villa de Tututepec de Melchor Ocampo, por sus valiosas contribuciones, tiempo invertido y gran compromiso para impulsar y enriquecer las propuestas.

A los integrantes y compañeros de la Maestría en Ciencias en Economía Agrícola y de los Recursos Naturales.

¡MUCHAS GRACIAS!

RESUMEN GENERAL

TURISMO AGROALIMENTARIO EN LA REGIÓN COSTA, OAXACA

La malnutrición y el comercio de productos nocivos aumentan rápidamente en muchos países, los cuales disminuyen el bienestar humano y ambiental. El término malnutrición incluye tres grandes grupos de padecimientos: i) la desnutrición; ii) la desnutrición relacionada con los micronutrientes y iii) el sobrepeso, la obesidad y las enfermedades no transmisibles relacionadas con la alimentación (como la diabetes y las cardiopatías). Las tendencias de la obesidad en México son preocupantes, por esta razón la investigación buscó la participación de cuatro localidades en el municipio denominado Villa de Tututepec de Melchor Ocampo, ubicado en el estado de Oaxaca, para fomentar dietas saludables y sostenibles dentro del turismo agroalimentario. La investigación se basó en el enfoque de sistemas agroalimentarios localizados; en el artículo se muestran características de algunos insectos y quelites seleccionados por los actores locales, para integrarlos en la oferta de actividades turísticas que promuevan alimentos nutritivos y locales. Se logró el interés de los participantes locales en la asociatividad de la producción, procesamiento, distribución, preparación y venta de productos saludables. El estudio concluyó que las acciones colectivas (públicas y privadas) son necesarias para impulsar dietas saludables, dentro de sistemas alimentarios sostenibles; lo cual puede integrarse a la oferta y la demanda de actividades turísticas alternativas para impulsar el turismo agroalimentario ético.

Palabras clave

Malnutrición, ética, glocalización, dieta.

Tesis de Maestría en Ciencias en Economía Agrícola y de los Recursos Naturales, Universidad Autónoma Chapingo

Autora: Angélica Gutiérrez Bermúdez

Director de Tesis: Dr. Arturo Perales Salvador

GENERAL ABSTRACT

AGRI-FOOD TOURISM IN THE COAST REGION, OAXACA

Malnutrition and trade of harmful products are rapidly increasing in many countries, which decrease human and environmental wellness. The term malnutrition includes three broad groups of conditions: i) undernutrition; ii) micronutrient-related malnutrition and iii) overweight, obesity and diet-related noncommunicable diseases (such as diabetes and heart disease). Obesity trends in Mexico are worrisome, for this reason the investigation sought the participation of four localities in the municipality called Villa de Tututepec de Melchor Ocampo, located in the state of Oaxaca, to encourage healthy and sustainable diets within agri-food tourism. The research was based on the localized agri-food systems approach; this paper shows characteristics of some insects and *quelites* selected by local actors to integrate them into the tourist activities offer to promote nutritious and local foods. The interest of local participants associativity in the production, processing, distribution, preparation and sale of healthy products was achieved. The study concluded that collective actions (public and private) are necessary to promote healthy diets within sustainable food systems; this can be integrated into the supply and demand of alternative tourism activities to impulse ethical agri-food tourism.

Keywords

Malnutrition, ethics, glocalization, diet.

Thesis, Universidad Autónoma Chapingo

Author: Angélica Gutiérrez Bermúdez

Advisor: Dr. Arturo Perales Salvador

ÍNDICE DE CONTENIDO

CAPÍTULO 1. INTRODUCCIÓN.....	1
1.1. Antecedentes	1
1.2. Justificación e importancia del problema investigado.....	3
1.3. Problemática.....	5
1.4. Objetivos e hipótesis.....	6
1.5. Metodología.....	7
CAPÍTULO 2. TURISMO Y SOSTENIBILIDAD.....	9
2.1. Elementos del turismo.....	9
2.2. Turismo alternativo y sostenible.....	11
2.3. Relevancia mundial del turismo.....	15
2.4. Importancia del turismo en México.....	21
2.5. Turismo agroalimentario.....	26
CAPÍTULO 3. GLOCALIZACIÓN Y NUTRICIÓN.....	32
3.1. Glocalización.....	32
3.2. Malnutrición.....	36
3.3. Dieta saludable	40
CAPÍTULO 4. DINAMIZACIÓN EN VILLA DE TUTUTEPEC DE MELCHOR OCAMPO.....	46
4.1. Caracterización del área de estudio	46
4.2. Acompañamiento AT-SIAL.....	53
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	74
BIBLIOHEMEROGRAFÍA	77

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Fases y etapas de la metodología AT-SIAL.....	8
Figura 2. Dimensiones de los impactos del turismo.....	11
Figura 3. Componentes del turismo sostenible.....	14
Figura 4. Contribución del turismo al empleo y al PIB (%).....	17
Figura 5. Ingresos por turismo internacional, 2017 (miles de millones de US\$)	18
Figura 6. Llegadas de turistas internacionales, 2017 (millones).....	19
Figura 7. Dieta saludable de referencia con rangos posibles para una ingesta de 2,500 kcal/día.....	43
Figura 8. Representación de las cantidades recomendadas para una dieta saludable.....	44
Figura 9. Recomendaciones para una dieta saludable.....	44
Figura 10. Ubicación geográfica e infraestructura para el transporte del municipio Villa de Tututepec de Melchor Ocampo.....	47
Figura 11. Fisiografía del municipio Villa de Tututepec de Melchor Ocampo ...	48
Figura 12. Climas del municipio Villa de Tututepec de Melchor Ocampo.....	49
Figura 13. Suelos dominantes en el municipio Villa de Tututepec de Melchor Ocampo.....	50
Figura 14. Uso del suelo y vegetación predominantes en el municipio Villa de Tututepec de Melchor Ocampo.....	51
Figura 15. Pepicha/pipicha (<i>Porophyllum coloratum</i>).....	68

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1. Llegadas de turistas internacionales e ingresos por turismo internacional en América del Norte (2010-2017).....	18
Cuadro 2. Clasificación taxonómica y etapa de consumo de algunos insectos comestibles de la Región Costa de Oaxaca	62
Cuadro 3. Composición química de algunos insectos comestibles de la Región Costa, Oaxaca (base seca, g/100g de muestra).....	63
Cuadro 4. Componentes (% peso fresco) de algunos quelites	66
Cuadro 5. Análisis PESTA del municipio Villa de Tututepec de Melchor Ocampo	70

LISTA DE ACRÓNIMOS, LATINAJOS Y ABREVIATURAS

AIAB: Asociación italiana de agricultura biológica

AT-SIAL: Activación territorial con enfoque de sistemas agroindustriales localizados

CEO: chief executive officer (Director ejecutivo)

Comisión EAT: Fundación Stordalen, Stockholm Resilience Center y Wellcome Trust

CONAGUA: Comisión Nacional del Agua

coord.: coordinador (coords.: coordinadores)

DOF: Diario Oficial de la Federación

ed.: editor (eds.: editores)

EE. UU.: Estados Unidos de Norteamérica (US: United States)

ENSANUT: Encuesta nacional de salud y nutrición

et al.: “y otros” (y otros autores)

FAO: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

FMI: Fondo Monetario Internacional

g: gramo

GBM: Grupo Banco Mundial

GEI: gases de efecto invernadero

ibid.: ibidem, “en el mismo lugar” (igual que la referencia anterior)

IICA: Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura

IMC: índice de masa corporal

INEGI: Instituto Nacional de Estadística y Geografía

IPCC: Panel intergubernamental sobre cambio climático

IPES-Food: Panel internacional de expertos en sistemas alimentarios sostenibles

ITB: Internationale tourismus börse (feria líder de la industria turística mundial)

kcal: kilocaloría

mm: milímetro/s

NCD-RisC: Non-Communicable Diseases Risk Factor Collaboration
(Colaboración de factores de riesgo de enfermedades no transmisibles)

OCDE: Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos

ODS: Objetivos de desarrollo sostenible

OIT: Organización Internacional del Trabajo

OMT: Organización Mundial del Turismo (en inglés: UNWTO)

p.: página

PEA: población económicamente activa

PIB: producto interno bruto

pp.: páginas

RH: Región Hidrológica

RHA: Región Hidrológico-Administrativa

s.d.: sin dato

SECTUR: Secretaría de Turismo

SEDESOL: Secretaría de Desarrollo Social

SIAL: Sistemas agroalimentarios localizados

sp.: especie

spp.: especies

UNESCO: Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura

UNWTO: World Tourism Organization (en español: OMT)

US\$ o USD: moneda norteamericana (dólares norteamericanos)

WEF: World Economic Forum (Foro Económico Mundial)

CAPÍTULO 1. INTRODUCCIÓN

1.1. Antecedentes

Los países enfrentan, de diferentes maneras y en grados diferentes, los mismos desafíos: tratar de satisfacer la demanda creciente de productos agrícolas, alimentarios y no alimentarios; utilizar con ética los recursos disponibles de la tierra, el agua y la biodiversidad; mitigar y adaptarse a los efectos del cambio climático; y colaborar en el mejoramiento de las políticas públicas respectivas (OCDE, 2016).

Los modelos de desarrollo adoptados a lo largo de la historia han logrado la degradación del ambiente, colocando por encima de la naturaleza el predominio del desarrollo de la razón tecnológica. Actualmente se buscan soluciones para construir modos de producción y estilos de vida sostenibles, de acuerdo con las características de cada territorio y de cada región (Leff, 2007:19).

Los sistemas alimentarios brindan diversos recursos para el bienestar de la humanidad, debido a lo cual se debe considerar que la tasa de crecimiento de la producción agrícola en el mundo se ve limitada por diversos factores; entre los que destacan, el aumento de los costos de producción, una expansión limitada de las tierras agrícolas, cambios políticos y múltiples preocupaciones ambientales (OCDE-FAO, 2014).

El fomento de la agricultura sostenible es un desafío importante para todos los países, por lo que se debe debatir sobre las consecuencias de: los cultivos intensivos, de la homogeneización del paisaje, de enfocar la producción nacional para la exportación y de la pérdida de biodiversidad (Mouysset, 2014).

En la “Declaración sobre mejores políticas para lograr un sistema alimentario mundial productivo, sostenible y resiliente”; se resalta la importancia de impulsar sistemas de producción que utilicen en forma sostenible los recursos disponibles del agua, la tierra, la energía, el suelo y la biodiversidad; y que promuevan la salud animal, vegetal y humana. También resulta fundamental que los sistemas de innovación respondan a las necesidades de los productores y de los consumidores (OCDE, 2016).

Todos los habitantes del planeta, pero principalmente los que se encuentran en África, Asia, América Latina y el Caribe, serán afectados por interrupciones en la cadena de distribución, por alimentos más caros y menos nutritivos y por la inestabilidad en el sistema alimentario; debido a lo cual se recomienda producir dietas menos carnívoras (IPCC, 2019a).

El cumplimiento de los compromisos asumidos por México para lograr una reducción significativa de las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI), considerando el Acuerdo de París sobre el cambio climático, requerirá la mitigación de las presiones ambientales locales y regionales, motivando la transferencia de conocimientos agrícolas y la investigación transdisciplinar (OCDE, 2018).

Al integrar los saberes ancestrales con los conocimientos recientes en salud y nutrición, se enriquecen las dietas en el mundo, gracias a la diversidad, a los componentes y a las prácticas para obtener alimentos respetando a la naturaleza; con lo cual se pueden planear actividades y productos relacionados al turismo ético (responsable) que beneficien al ambiente y a la humanidad.

Actualmente se valoran los alimentos nativos o locales, los cocineros, los chefs, los establecimientos donde se ofrece la comida tradicional y a la gastronomía en general; no sólo como instrumentos para dinamizar el turismo de una región, también se les considera como referentes culturales, los cuales engloban el legado histórico de un territorio (Barrera y Bringas, 2009).

1.2. Justificación e importancia del problema investigado

Con el incremento en las afectaciones a la salud humana y planetaria, diversos consumidores han modificado sus hábitos de consumo y estilo de vida; actualmente, sus preferencias se fundamentan en practicar nuevas experiencias ligadas al cuidado del ambiente y al bienestar. La creciente demanda de satisfactores producidos bajo una ética ambiental y social comprobable, está relacionada con la intención de contribuir a la sostenibilidad.

Diversos organismos internacionales reconocen al subsector turístico como uno de los principales motores de la economía mundial y local, por lo que se considera fundamental orientarlo hacia la sostenibilidad; el turismo es una de las actividades de más rápido crecimiento, promueve la creación de empleo y puede estimular el desarrollo de infraestructuras y de servicios públicos (OIT, 2017).

Al integrar los sistemas alimentarios de una región con acciones para fomentar el respeto y la preservación de la naturaleza como cursos, talleres, eventos gastronómicos, tiendas colectivas, turismo responsable, así como, con mejores esquemas de financiamiento, tecnologías que se puedan mantener a lo largo del tiempo y conocimientos para poder competir; se puede hacer de las actividades agropecuarias un sector sumamente productivo, sostenible, rentable y generador de alternativas de empleo.

Las motivaciones para viajar han cambiado, la exploración de platillos tradicionales y alimentos emblemáticos ha aumentado significativamente en la última década. Se buscan ingredientes y sensaciones diferentes, ancestrales, comida nutracéutica; olores, sabores, colores y texturas sugerentes de productos frescos y locales.

Recientemente se ha fortalecido el reconocimiento del patrimonio cultural de cada localidad, como una diversidad de recursos turísticos para beneficiar a los territorios de cada región; y la integración de la *cultura alimentaria* (como los paisajes productivos, alimentos, bebidas e infraestructura), se está dando cada

vez más en los ámbitos del subsector turístico y del discurso del desarrollo local a través de éste (Medina, 2017).

La variedad de actividades turísticas sostenibles que se pueden impulsar y los productos turísticos que se pueden innovar, representan diversas oportunidades para generar empleo; al valorar el efecto multiplicador que tienen en sectores como la agricultura, la industria manufacturera, la construcción y el transporte (OIT, 2017). Las dietas con variedad de granos, legumbres, frutas, verduras y con alimentos animales producidos de manera ética, representan contribuciones para la mitigación de los cambios climáticos del mundo (IPCC, 2019a).

La Organización Mundial del Turismo (OMT) muestra las tendencias mundiales dentro del turismo gastronómico (*food tourism*), lo expone como uno de los segmentos con mayor dinamismo. Los turistas gastronómicos (*food tourists*) buscan experiencias basadas en las culturas locales, que respeten la autenticidad de los alimentos ofrecidos. En los últimos años, ha incrementado el interés de estos viajeros por el origen de los ingredientes de las comidas, por lo cual se considera a la gastronomía como un componente clave para definir la imagen de un destino o de un país, como el caso de Perú (UNWTO, 2012).

En Oaxaca, se está impulsando un movimiento que ha sabido conservar los sabores y las formas de preparar la comida tradicional, para promover las maneras de cocinar y de consumir los alimentos de cada región; logrando revestir de importancia a la cocina oaxaqueña, en una época en la que los consumidores informados tratan arduamente de evitar las opciones de comida rápida (*fast food*) y de revalorar el consumo de lo local y de lo que nace a pocos kilómetros de donde se va a comerlo (Álvarez y Reyes, 2018:209).

Por lo anteriormente señalado, se consideró pertinente el acompañamiento de las localidades oaxaqueñas participantes; en los temas de preservación y difusión de comidas tradicionales y nutritivas de la región, para integrarlas al turismo agroalimentario sostenible.

1.3. Problemática

La lucha por el poder hegemónico en el sector agroalimentario y las políticas del Grupo Banco Mundial (GBM) y del Fondo Monetario Internacional (FMI) de desestímulo a la producción de alimentos para el mercado interno, dejó para los países dependientes: desempleo; mayor exclusión y deterioro del nivel de vida de los pequeños productores; concentración y aumento de la escala productiva; y privatización del conocimiento (Pengue, 2005:197-198).

De las consecuencias más severas y visibles en México se tiene: el abandono de las actividades y producciones en el campo, contaminación del ambiente, desinterés de los jóvenes por las actividades del sector primario, desigualdades, marginación, aumento del desperdicio de alimentos y generación de residuos, falta de alternativas de empleo digno y la malnutrición creciente en poblaciones rurales y urbanas.

Entre los principales efectos negativos de las emigraciones rurales está la afectación a las tasas de desempleo urbano, principalmente entre los trabajadores no calificados; por lo cual, resulta necesario promover la organización local de las comunidades rurales para plantear actividades económicas y sociales que den sentido de permanencia, identidad y estructura al territorio (Freiría, 2005:24).

Las investigaciones científicas recientes, a nivel local y mundial, no se cansan de recordarnos las agendas ambientales inaplazables y de enfatizar la nula o escasa participación-colaboración civil y política. Resulta urgente transformar nuestros hábitos de preferencia y de consumo, para preservar a la biodiversidad y al paisaje, para mejorar la calidad de los suelos, el aire y el agua, y para respetar el derecho de generaciones futuras a disfrutar lo que existe actualmente.

Las decisiones y actividades humanas ejercen crecientes presiones a los suelos del planeta, y los cambios climáticos se les suman. Para mantener el aumento de la temperatura media global, convenida en el Acuerdo de París en el año 2015,

por debajo de los 2°C (esfuerzos internacionales buscan limitar el incremento a 1,5°C), se deben reducir radicalmente las emisiones de GEI de todos los sectores, incluidos los alimentos; así como, desarrollar políticas y sistemas de gobernanza localmente apropiados (IPCC, 2019b).

Los alimentos son considerados mercancías, no se les valora adecuadamente, no se consideran todos los recursos invertidos ni las afectaciones al ambiente de los sistemas alimentarios actuales, su distribución depende de la capacidad de compra y no de la necesidad, y los productores rurales de alimentos deben venderlos a precios indignos; lo que provoca, principalmente, una creciente malnutrición en los campesinos y en las personas de bajos recursos.

La obesidad está aumentando en los sectores de menores ingresos, ya que comen los alimentos más baratos que produce la agroindustria (ricos en hidratos de carbono, azúcares y grasas perjudiciales) y los que tienen dinero para elegir lo que consumen pueden comer fresco, inocuo y orgánico, cuidando su nutrición (Aguirre, 2016), sin preocuparse por la sostenibilidad del sistema alimentario.

A partir de lo anterior, se plantearon las siguientes preguntas de investigación:

- ¿Cómo se puede contribuir a disminuir la malnutrición?
- ¿Cómo fomentar dietas saludables y sistemas alimentarios sostenibles (producción-procesamiento-distribución-preparación-consumo)?
- ¿Cómo integrar alternativas sostenibles de empleo al sistema alimentario?

1.4. Objetivos e Hipótesis

Objetivo General

Proponer mecanismos para fomentar el turismo agroalimentario en las localidades Santa Cruz Tututepec, Santa María Acatepec, El Cacalote y Río Grande, del municipio Villa de Tututepec de Melchor Ocampo, estado de Oaxaca, México.

Objetivos Particulares

- Identificar alimentos locales que contribuyan a la nutrición y a la innovación de las actividades turísticas agroalimentarias sostenibles.
- Analizar las características de una dieta saludable, dentro de un sistema alimentario sostenible.
- Estudiar las causas y consecuencias de la malnutrición en las localidades participantes.
- Evaluar la oferta y el consumo de especies nutritivas, nativas y sostenibles.

Hipótesis

Dada la relevancia mundial de los productos agrícolas mexicanos, en cuanto a su diversidad y aporte nutritivo, el turismo agroalimentario es una actividad económica alternativa para promover sistemas alimentarios y empleos sostenibles.

1.5. Metodología

Para el acompañamiento de los actores locales participantes, se adoptó la metodología para la “Activación Territorial con enfoque de Sistemas Agroindustriales Localizados” (AT-SIAL), desarrollada por el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA); con el fin de proponer la integración del turismo agroalimentario sostenible en cuatro localidades de la Región Costa de Oaxaca, en México. En la Figura 1, se muestra una síntesis de las fases y las etapas de la metodología AT-SIAL (Boucher y Reyes, 2013).

La investigación participativa se realizó en las localidades rurales de Santa Cruz Tututepec, Santa María Acatepec y El Cacalote, y en la localidad urbana de Río Grande, ubicadas dentro del municipio Villa de Tututepec de Melchor Ocampo.



Figura 1. Fases y etapas de la metodología AT-SIAL

Fuente: Boucher y Reyes, 2013

En el siguiente capítulo se exponen las características, relevancia e impactos del turismo convencional, de las actividades turísticas alternativas y del turismo agroalimentario que se propuso. En el tercer apartado se desarrolla a manera de contexto el término glocalización y se detallan los temas de malnutrición y dieta saludable.

En el cuarto capítulo se presentan la caracterización del municipio Villa de Tututepec de Melchor Ocampo y los resultados obtenidos en el acompañamiento de las cuatro localidades participantes de la Región Costa, pertenecientes al estado de Oaxaca: Santa Cruz Tututepec, Santa María Acatepec, El Cacalote y Río Grande.

Para finalizar, se muestran las conclusiones y recomendaciones logradas gracias a la colaboración de los actores involucrados en el desarrollo de la metodología AT-SIAL, para impulsar la dinamización local, con base en el turismo agroalimentario sostenible.

CAPÍTULO 2. TURISMO Y SOSTENIBILIDAD

2.1. Elementos del turismo

Actualmente, el turismo se ha convertido en un subsector con resultados de gran relevancia; con impactos positivos y negativos en el ambiente, en la economía de los diferentes destinos y en la cultura de las sociedades que ofertan las actividades turísticas. Existe falta de consenso para definir al turismo debido a la diversidad de relaciones que lo conforman, tanto teóricamente como en la práctica (Ramírez et al., 2018).

El turismo puede ser visto como ciencia, debido a que busca la multidisciplinariedad en su investigación y porque trabaja en la construcción de conocimientos que se pueden comprobar y revisar en base a procedimientos reconocidos; es un fenómeno social que puede ser visto desde dimensiones económicas, políticas, culturales y sociales, como totalidad concreta (Santos, 2009:6).

Cualquier intento por conceptualizar al turismo, debe reconocerlo como un subsector con efectos aprovechables y perjudiciales. Es definido como un fenómeno complejo, originado por la interacción entre elementos sociales, culturales, económicos, políticos y ambientales, que conlleva el desplazamiento de personas fuera de su lugar de residencia (Hall y Lew, 2009).

Una de las propuestas para separar las múltiples definiciones del turismo, plantea dividir las en tres grupos: industrial, en donde se comparan las actividades turísticas con las grandes industrias manufactureras debido al flujo de efectivo que genera; técnica, enfocada a la medición de aspectos de temporalidad y distancia; y conceptual, para integrar las relaciones de los elementos que lo hacen posible (Monterrubio, 2011).

Las diversas actividades turísticas establecen vínculos en áreas vitales para la economía de las naciones, como la agricultura, el procesamiento, los servicios y la construcción. El subsector es capaz de estimular los servicios ambientales y energéticos sostenibles, la creación y mejora de vías de comunicación y de transporte, de hospitales y de establecimientos para ofrecer alimentos; y tiene la capacidad de diversificar los medios de vida de las comunidades rurales, lo cual reduce la migración hacia las zonas urbanas (OIT, 2017:3).

El turismo es un fenómeno social, cultural y económico relacionado con el movimiento de las personas a lugares que se encuentran fuera de su lugar de residencia habitual por motivos personales, profesionales o de negocios. Estas personas se denominan “visitantes”; los cuales pueden ser turistas, si se hace referencia al público que pernocta -por una duración inferior a un año, con la finalidad de ocio, negocios u otro motivo personal, que no sea la de ser empleado por una entidad residente en el país o lugar visitados-; o “excursionistas” si los viajeros no pernoctan en el destino turístico (OMT, 2019).

Existen múltiples formas de clasificar los tipos de turismo existentes, se muestran dos maneras; en la primera, las atracciones turísticas se agrupan en tres tipologías: naturales, culturales y tipos especiales. La segunda sugiere el agrupamiento de las atracciones turísticas en cuatro categorías: naturales; eventos y festivales; construidas por el hombre con la intención de atraer turistas; y construidas por el hombre sin la intención de atraer turistas (Swarbrooke, 2001).

Los visitantes y los turistas, con sus múltiples necesidades y preferencias, han hecho que el mercado turístico mundial se encuentre en pleno desarrollo de productos turísticos innovadores dentro de segmentos especializados, también llamados *nichos*. Este grado de especialización del turismo da como resultado una competencia creciente y una profesionalización de los servicios ofrecidos (Guerrero y Ramos, 2014).

Las actividades turísticas tienen diversos efectos en la economía, en la biodiversidad, en el paisaje, en la arquitectura, en la población de los sitios

visitados y en los viajeros. Es necesaria una variedad creciente de factores de producción para poder ofrecer los bienes y servicios demandados y existe un amplio espectro de actores involucrados en el turismo, ver Figura 2.

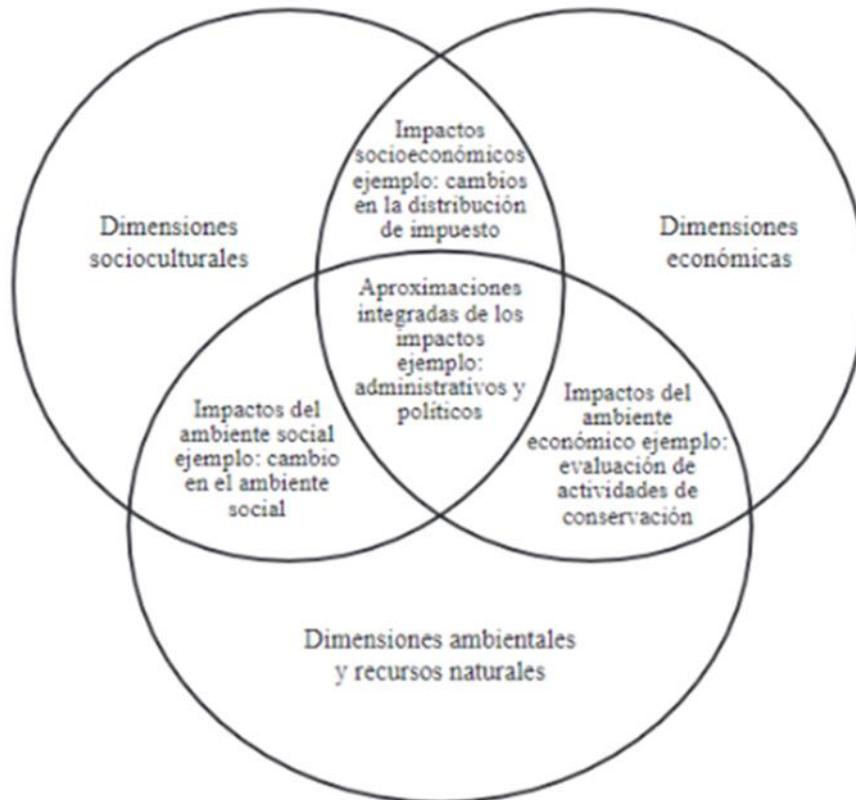


Figura 2. Dimensiones de los impactos del turismo

Fuente: Hall, 2000:104

2.2. Turismo alternativo y sostenible

Como consecuencia de los asuntos negativos relacionados al turismo convencional, también llamado turismo masivo o de masas, y con el reconocimiento mundial de los problemas que trae consigo este tipo de actividades, surgió un turismo alternativo para tratar de frenar y disminuir el daño al ambiente que los productos turísticos sin ética ocasionan al ambiente, a la biodiversidad y a los actores locales.

En Europa, el turismo alternativo, surgió entre 1980 y 1990; y en México, surgieron una cantidad considerable de proyectos, a finales del siglo pasado, con promocionales que utilizaban principalmente los términos “ecoturismo” y “turismo verde”, tratando de incluir acciones para cuidar a la naturaleza.

Las actividades turísticas alternativas adoptaron formas contrarias al turismo masivo, siguiendo las acciones ecologistas y promocionando productos turísticos que resaltaban la ética de respeto a la naturaleza y a las comunidades que recibían a los visitantes; con el fundamento de que este tipo de recreación podría tener menos efectos negativos en el ambiente y en los actores locales, sin disminuir los efectos económicos positivos (Christou, 2012:1).

Mas allá de intentar quedar bien con la sociedad o de ser un lema publicitario, se debe tener conciencia de que no existe excusa para no utilizar y ser parte de la eco-innovación. Alternativas como la eficiencia energética, la *ecorrenovación*, el turismo ético, entre otros conceptos, deberían ser las pautas por seguir en este siglo (Guerrero y Ramos, 2014:284).

Resulta beneficioso considerar complementarios, e incluso revitalizadores, a los nuevos paradigmas que surgen en el contexto de la crisis de legitimidad del modelo económico hegemónico, como las diversas modalidades del turismo alternativo sostenible (con ética, preservando las culturas, el ambiente y la biodiversidad), entre las que destacan el turismo comunitario.

El turismo comunitario se refiere a las actividades turísticas que se ofrecen dentro del medio rural, de manera planificada, las cuales deberían enfocarse en la ética y la sostenibilidad de los productos ofrecidos; basándose en la participación de las poblaciones locales organizadas para obtener beneficios en las comunidades anfitrionas y en la naturaleza (OMT, 2019).

El turismo sostenible agrupa las actividades que consideran enteramente las repercusiones actuales y futuras -sociales y ambientales- para satisfacer las necesidades de los visitantes; destaca la presencia que tiene en la Agenda 2030

para el desarrollo sostenible, su importancia a nivel local queda reflejada en los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) ocho, 12 y 14, en los cuales se incluyen metas específicas relacionadas al turismo (OIT, 2017).

La primera modalidad vinculada mundialmente al turismo alternativo fue el ecoturismo, cuyos inicios se centran en la necesidad de los movimientos ambientales de obtener fondos económicos para la conservación de la biodiversidad; de esta manera se empiezan a ofrecer opciones de productos turísticos cuya publicidad se basaba en la protección de los seres vivos que habitaban el sitio y en el cuidado del ambiente (Sandoval et al., 2017).

La proliferación de productos ecoturísticos, verdes o alternativos surgió después de la aparición del informe Brundtland o “Nuestro futuro en común”, dicho escrito de 1987 resalta el término *desarrollo sustentable* (mejor traducido como *desarrollo sostenible*), el cual se refiere a la importancia de satisfacer las necesidades de la población actual sin comprometer los recursos de las generaciones futuras para satisfacer sus propias necesidades.

Para la Secretaría de Turismo (SECTUR, 2004), el turismo alternativo se divide en las actividades de: turismo rural, ecoturismo y turismo de aventura. Sin embargo, se puede considerar que en esta categoría recaen todas aquellas formas en las que el mercado se ha segmentado; engloba todos los turismos de minorías o gustos específicos en ciertas actividades, entre los cuales se encuentran ejemplos como: turismo cultural, turismo agroalimentario, turismo filantrópico, turismo gastronómico y turismo científico (Guerrero y Ramos, 2014).

Se debe tener presente el riesgo de caer en la ilusión de que la simple inclusión del concepto “sostenible” o “sustentable” en los programas y planes de desarrollo turístico, será suficiente para evitar los impactos socioambientales perjudiciales que el turismo puede provocar. Aun cuando el desarrollo sostenible aparece en las agendas políticas de los gobiernos, existe una gran distancia entre el discurso y la práctica (Da Silveira, 2005).

También deberán crearse políticas públicas y una cultura ética para evitar otorgar permisos si se afecta el ambiente, aunque los efectos negativos sean mínimos. En pequeñas, medianas y grandes empresas hay acciones que se pueden desarrollar para contribuir a la sostenibilidad; por ejemplo, una cocina de un pequeño restaurante puede de muchas formas volverse una pieza más ecoeficiente, al utilizar focos de voltaje bajo y ahorradores, cuidar el uso del agua y minimizar los desperdicios de alimentos (Guerrero y Ramos, 2014:284).

Los principios del turismo sostenible deberán ser la igualdad de género, el trabajo digno, el respeto por el ambiente y la biodiversidad, mejorar el bienestar de las comunidades que reciben a los turistas, preservar los paisajes y la diversidad cultural; para lograr la viabilidad y la competitividad de los destinos turísticos se debe fomentar la asociatividad de las empresas, a fin de generar beneficios a largo plazo (ver Figura 3) (OIT, 2017:5).

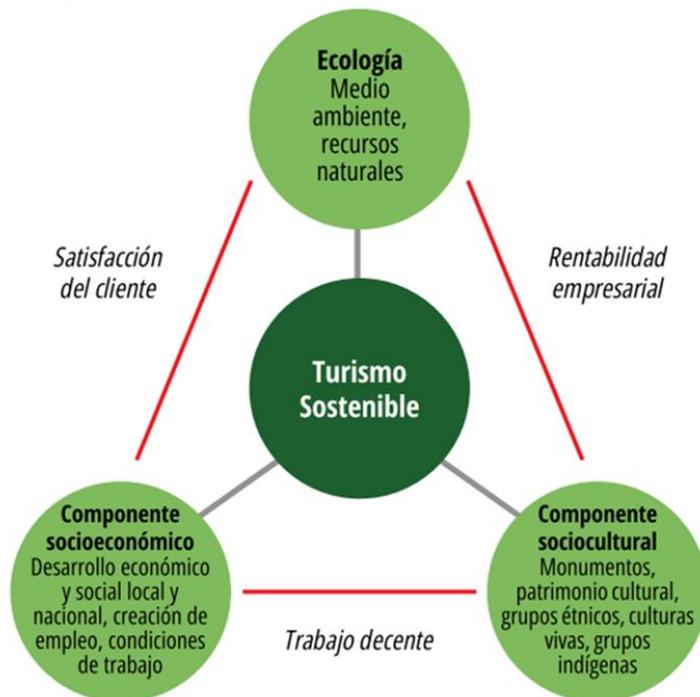


Figura 3. Componentes del turismo sostenible

Fuente: OIT, 2017:5

A partir de los años ochenta el ecoturismo desencadenó una moda a nivel mundial. En México, como en otros países, el prefijo “eco” utilizado en diferentes actividades turísticas, no es garantía de sostenibilidad, ni de disposición por cuidar el ambiente o de preservar la diversidad existente en los diferentes ecosistemas y agroecosistemas del país; y sí puede ser un anzuelo eficaz para atraer a más turistas y financiamiento externo (García, 2005 y Da Silveira, 2005).

La oferta turística tiene que adaptarse a las exigencias emergentes, los turistas buscan vivencias distintas al tradicional turismo de sol y playa, prefieren actividades más individualizadas, muestran un interés creciente por el contacto con la naturaleza, buscan nuevas formas de alojamiento y de consumo (García, 2005) que les despierten nuevas sensaciones y les ofrezcan paisajes únicos para compartir imágenes y experiencias en las redes sociales.

Actualmente, el turismo alternativo en México, es una actividad en crecimiento; la cual necesita recordar que sus objetivos se deben basar en la sostenibilidad y en la preservación (respeto, conservación, manejo y mejoramiento) del ambiente (considerando todos los componentes vitales que se encuentran por debajo del suelo -microorganismos, macroorganismos, raíces-, así como la calidad del suelo, del agua y del aire, hasta la biodiversidad existente arriba del suelo); innovando en el tipo de hospedaje, productos turísticos y alimentos ofrecidos, para disminuir los residuos y los efectos perjudiciales.

2.3. Relevancia mundial del turismo

El turismo se presenta como una alternativa para producir fuentes de empleo y ayudar a mejorar el bienestar de la población. Se enfatiza el papel de las naciones como promotores de la actividad turística en zonas marginadas, por lo cual los organismos y las agencias internacionales de financiamiento deberían estimular con acompañamientos a los proyectos turísticos sostenibles (OMT, 2011).

Este subsector experimenta fuertes procesos de cambio y los escenarios futuros del turismo deben estar sometidos a la diversidad y al desarrollo ético; para lo

cual se debe reconocer que cada destino o región tiene características y recursos distintos; y que sus respectivas comunidades visualizan aspiraciones no comparables (Martínez et al., 2016).

Desde 1980, con la declaración de Manila, se determinó el papel positivo de cooperación, de comprensión mutua y de solidaridad entre todos los países que tienen al turismo entre sus actividades preferentes. Anualmente, el 27 de septiembre se festeja el Día Mundial del Turismo para "...reflexionar sobre la fuerza transformadora del turismo para avanzar hacia un mundo mejor y para impulsar el desarrollo sostenible en sus cinco pilares: el económico, el social, el ambiental, el cultural y el de la paz..." (OMT, 2017a).

El turismo internacional es una actividad exportadora, el gasto que los turistas erogan representa exportaciones que impactan positivamente al comercio exterior del país receptor; los productos que adquieren los viajeros son importaciones para el país emisor. El tipo de cambio determina el comercio exterior y el turismo, al influir decisivamente en los precios relativos (Sánchez, 2016).

El turismo ha crecido significativamente durante los últimos decenios, siendo uno de los subsectores más dinámicos; representa el diez por ciento del PIB mundial. En 2016, el turismo aportó 292 millones de puestos de trabajo (9,6 por ciento del empleo total). Se calcula que uno de cada diez empleos (directos o indirectos) en el mundo pertenece a esa industria, ver Figura 4 (OIT, 2017:3).

Principales destinos turísticos del mundo

Los estudios que se han realizado para evaluar los impactos de las actividades turísticas, en términos de crecimiento económico, arrojan resultados positivos; existe una relación directa y positiva entre una mayor dinámica del turismo y un mayor crecimiento económico (Sandoval y Orozco, 2014).

En el año 2014, el 53% de los turistas internacionales viajaron por motivos de ocio, alrededor del 14% viajó por asuntos de negocios o profesionales y el 27%

indicó que viajaba debido a otras finalidades como visitar a familiares o amigos, motivaciones religiosas y tratamientos de salud (OMT, 2015).

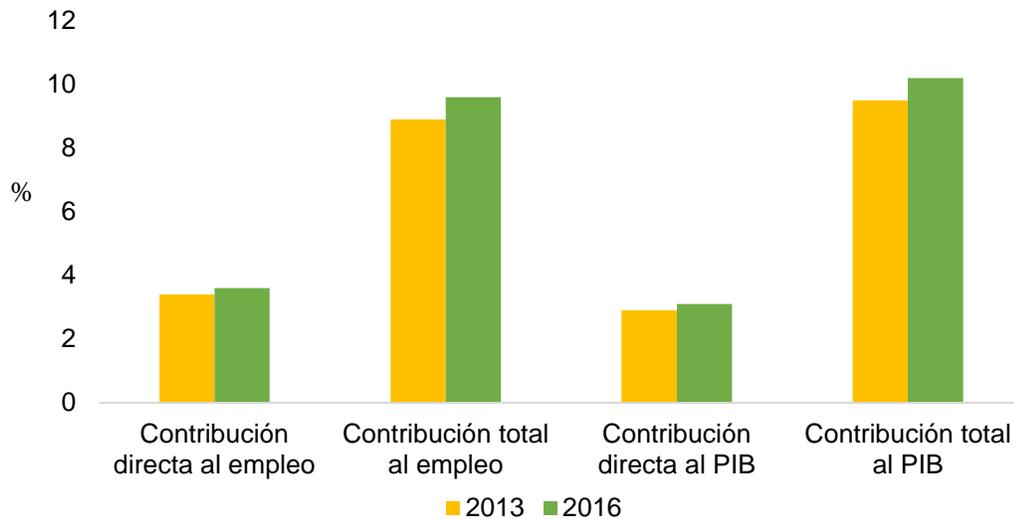


Figura 4. Contribución del turismo al empleo y al PIB (%)

Fuente: OIT, 2017:3

En el año 2015, esta actividad generó US\$1,232 miles de millones como resultado de los viajes internacionales a nivel mundial, con un crecimiento de 3,6% respecto al año anterior (considerando las fluctuaciones del tipo de cambio y la inflación); siendo el mayor receptor de estas divisas el continente europeo (con una cuota de 36,4%), el cual alcanzó US\$448 mil millones; Asia y el Pacífico (representando 34%), obtuvo US\$419 mil millones; el continente americano (22,5%), adquirió US\$277 mil millones; Oriente Medio (4,4%), US\$55 mil millones; y África (2,7%), con US\$33 mil millones (UNWTO, 2016).

En el 2016, Francia, Estados Unidos de Norteamérica (EE. UU.), España y China ocuparon los primeros puestos por llegadas internacionales. En cuanto a ingresos por turismo internacional, España y EE. UU. fueron los principales receptores; y el tercer puesto lo ocupó Tailandia. México subió una posición hasta situarse en octavo lugar en llegadas internacionales y subió dos sitios en ingresos, quedando en el decimocuarto (OMT, 2017b).

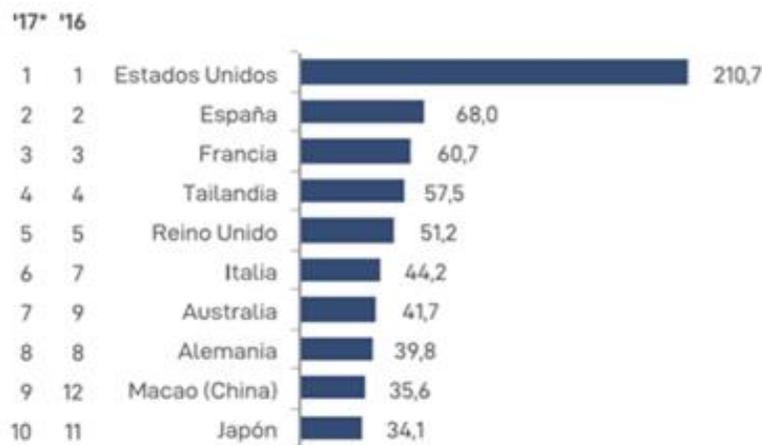
A la hora de clasificar los principales destinos turísticos en el mundo, es importante tener en cuenta tanto las llegadas de turistas internacionales como los ingresos por turismo internacional. Siete de los diez principales destinos aparecen en ambas listas, a pesar de mostrar diferencias evidentes en cuanto al tipo de turista que atraen o con respecto a la duración media de la estancia y el gasto por viaje y por pernoctación; ver Cuadro 1, Figura 5 y Figura 6 (OMT, 2018).

Cuadro 1. Llegadas de turistas internacionales e ingresos por turismo internacional en América del Norte (2010-2017)

Serie	Llegadas de turistas internacionales					Ingresos por turismo internacional				
	(1000)			Variación (%)		Cuota (%)	(Millones de USD)			Cuota (%)
	2010	2016	2017*	16/15	17*/16		2010	2016	2017*	
Las Américas	150.432	201.258	210.887	3,7	4,8	100	215.307	313.705	326.162	100
América del Norte	99.520	131.458	137.030	2,8	4,2	65,0	164.831	244.573	252.408	77,4
Canadá	TF 16.219	19.971	20.798	11,1	4,1	10,0	15.829	18.021	20.328	6,2
Estados Unidos	TF 60.010	76.407	76.941	-1,8	0,7	36,5	137.010	206.902	210.747	64,6
México	TF 23.290	35.079	39.298	9,3	12,0	18,8	11.992	19.650	21.333	6,5

* Cifra o dato provisional

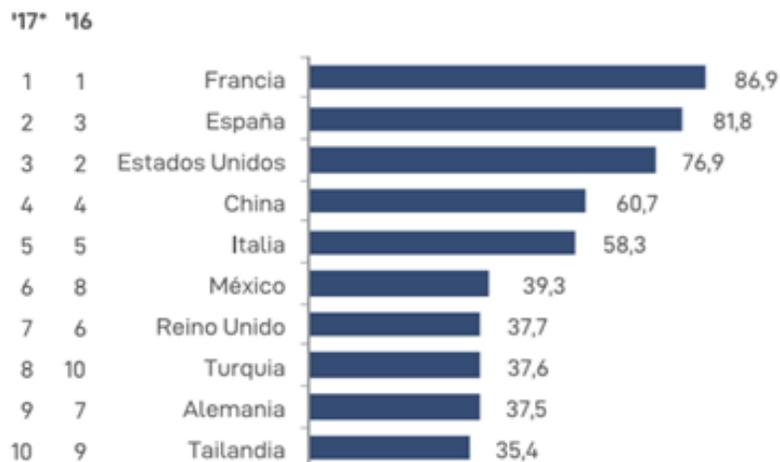
Fuente: OMT, 2018:16



* = Datos provisionales

Figura 5. Ingresos por turismo internacional, 2017 (miles de millones de US\$)

Fuente: OMT, 2018:8



* = Datos provisionales

Figura 6. Llegadas de turistas internacionales, 2017 (millones)

Fuente: OMT, 2018:8

El turismo ha presentado un crecimiento sostenido en llegadas de turistas internacionales, con un promedio de crecimiento mundial anual de 4,5% entre 2011 y 2015; por lo que es visto hoy en día como uno de los subsectores económicos más estables a nivel mundial. El 80 por ciento de los turistas visita destinos dentro de su propia región (OMT, 2015).

Durante las últimas seis décadas, el turismo se ha convertido en uno de los subsectores de mayor magnitud y crecimiento del mundo; distinguiéndose por un crecimiento prácticamente ininterrumpido a lo largo del tiempo, a pesar de las crisis ocasionales, demostrando siempre fortaleza y resistencia. Las llegadas de turistas internacionales en el mundo han pasado de 25 millones en 1950 a 278 millones en 1980, 674 millones en 2000, y 1 235 millones en 2016 (OMT, 2017b).

Macrotendencias mundiales en el turismo

Actualmente existen nuevos factores y motivaciones relacionados a las preferencias de los turistas. Para favorecer el éxito en las actividades turísticas alternativas se deben considerar: los cambios en los gustos de los viajeros, tener

presente que la búsqueda de experiencias auténticas continúa creciendo y la gran necesidad de innovaciones constantes en los productos turísticos sostenibles; de acuerdo con el ITB World Travel Trends Report 2015/2016, las macrotendencias son (ITB Berlín, 2015):

- La búsqueda de una oferta turística personalizada y variada; en donde se puedan integrar sosteniblemente actividades y productos turísticos relacionados al sistema alimentario local y regional.
- Muchos turistas prefieren visitar establecimientos reconocidos, tradicionales, originales o auténticos, los cuales ofrezcan comidas y ambientes memorables, dignos de fotografías para compartir; así como conocer mercados, tianguis y producciones locales, y la experimentación de rutas gastronómicas innovadoras o representativas del lugar visitado.
- Los viajeros buscan explorar los destinos con baja demanda turística, para enorgullecerse de las vivencias originales y para obtener recuerdos difícilmente repetibles; lo cual abre oportunidades para el turismo sostenible en zonas con un número reducido de visitantes.
- Búsqueda de destinos inclusivos, para turistas con capacidades diferentes, para el público con mascotas, para mujeres solas, o para visitantes con creencias, actitudes o comportamientos diferentes.
- El incremento en la demanda del bienestar y mejora en los aspectos físicos y mentales, multiplican las opciones para ofrecer actividades relacionadas a la práctica de los diferentes tipos de yoga, variantes para la meditación, sesiones para la recuperación por diversas lesiones o complicaciones, y para mejorar la oferta de establecimientos de comida saludable producida agroecológicamente.
- Aumento del consumo consciente, dando como resultado la búsqueda de destinos sostenibles por parte de viajeros responsables, los cuales prefieren actividades y productos turísticos alternativos que tengan como base el cuidado de la biodiversidad y del ambiente.

La OMT (2017b) resalta que el turismo ha crecido con mayor rapidez, que el comercio mundial, durante los últimos cinco años. La cuota de mercado de las economías emergentes pasó del 30 por ciento en 1980 al 45% en 2016, y está previsto que alcance el 57% para 2030, lo que equivale a más de 1.000 millones de llegadas de turistas internacionales. El turismo internacional representa el 7% de las exportaciones mundiales de bienes y servicios; y los viajes con motivo de vacaciones, recreo u otras formas de ocio representan más de la mitad de las llegadas de turistas internacionales.

2.4. Importancia del turismo en México

En años recientes, de acuerdo con los datos de la OMT y la SECTUR, México se ha convertido en uno de los principales destinos turísticos, lo cual se puede observar en las posiciones que ocupa el país en los listados internacionales (ver *Principales destinos turísticos del mundo*, en el subcapítulo 2.3). Tales resultados son sobresalientes para la economía mexicana, debido a que estimula el crecimiento económico y la generación de empleos (Sánchez, 2016).

Las diversas actividades y productos turísticos son relevantes para el país, por las aptitudes que se observan para impulsar el gasto de los viajeros internacionales que visitan los destinos de México, resultando en una fuente considerable de divisas (Loría et al., 2017).

El turismo se ha convertido en un fenómeno que estimula la inversión y promueve el bienestar de las personas. México se ubica en el sexto lugar mundial en la recepción de turistas internacionales, con 41.5 millones de personas. El subsector aporta actualmente, poco más de cuatro millones de empleos directos y más de seis millones indirectos (Presidencia de la República, 2019).

Las políticas gubernamentales para el turismo en el país han oscilado, entre considerarlo como una actividad central para la captación de divisas, hasta el subsector más viable para aplicar recortes presupuestales con la creencia de que no habrá repercusiones sobresalientes; con vacíos legislativos y sin claras

políticas públicas que garanticen el crecimiento de las actividades turísticas alternativas para garantizar la sostenibilidad de las distintas regiones del país (Drucker y Guerrero, 2011:91).

El turismo está en un punto de inflexión, según la reflexión del Foro Económico Mundial, edición 2019, del Índice de Competitividad de Viajes y Turismo. En México, se ha logrado un posicionamiento destacado en rubros como la naturaleza (primer lugar dentro de las 140 economías analizadas) y la cultura (décimo lugar); pero si no se planifican acciones para la prevención del crimen y la violencia, a la par de mayor impulso a la sostenibilidad (el país se encuentra entre los peores calificados), poco servirán los reconocimientos por los recursos naturales (WEF, 2019).

La importancia del turismo en México se observa en su posicionamiento a nivel mundial como destino de sol y playa, y en la contribución al PIB nacional, que alcanza el 8.8%; superior a los sectores como la construcción, los servicios financieros, la fabricación de equipo de transporte, minería y el sector primario (Presidencia de la República, 2019).

Aunque el subsector turismo aporta significativamente al PIB nacional, todavía tiene muchas oportunidades que explorar para impulsar y diversificar su oferta; para generar productos y negocios innovadores, que preserven y valoren lo tradicional y lo rural, ya que los turistas buscan nuevas experiencias en destinos alejados de las grandes ciudades y multitudes (Martínez et al., 2016: 179).

La llegada de turistas internacionales a México durante enero-agosto de 2019 fue de 29.8 millones, nivel superior en dos millones 101 mil turistas al observado en el mismo periodo de 2018 y equivalente a un incremento de 7.6%. Destaca la llegada vía aérea de habitantes de EE. UU., al representar 56.4% del total de los visitantes, los turistas de Canadá significan 12.9% y la región de Europa tuvo una participación del 12.1% del total (SECTUR, 2019).

Mientras el turismo internacional y el turismo interno siguen creciendo, existen cada vez más oportunidades para construir productos turísticos basados en la ética y en la sostenibilidad, los cuales pueden ayudar de manera significativa a combatir la pobreza, especialmente en las zonas rurales (OMT, 2011).

La monotemática de mar y playa provoca serias dificultades, privilegia al segmento turístico internacional -responsable aproximadamente del 80% del volumen total de turistas- y relega diversas modalidades turísticas que pudieran ser de mayor interés para los visitantes de la región y de otros continentes (Drucker y Guerrero, 2011).

Entre los beneficios económicos atribuidos al turismo se destaca su uso para dinamizar los territorios, en los destinos donde los visitantes demandan bienes y servicios; así como la posibilidad de incrementar la recaudación de impuestos para los gobiernos locales y con ello, la posibilidad de mejorar la infraestructura turística (SECTUR, 2015).

Para que el turismo favorezca la preservación de los territorios, debe existir una interrelación con otros sectores económicos, sobre todo en las localidades rurales y en las regiones donde las actividades terciarias son las de mayor contribución al PIB. Es importante medir los resultados de los programas gubernamentales que impulsan el turismo no solamente sobre los productos y servicios directamente involucrados, también es necesario medir su impacto en el ambiente y en las comunidades (Nava et al., 2017).

Para una gran cantidad de economías estatales, el subsector turismo, genera una importante derrama económica, para Quintana Roo representa el 48 por ciento, en Baja California Sur, cerca del 30 por ciento; Nayarit, Guerrero y Sinaloa entre el 13 y 17 por ciento; y para cerca de 10 estados más, entre los que se encuentra Jalisco, significa entre el 5 y 10 por ciento en la generación de riqueza (Sandoval y Orozco, 2014).

El ingreso de divisas por concepto de viajeros internacionales durante enero-agosto de 2019 fue de US\$17 mil 150 millones (incremento de 12.3%, respecto al mismo periodo de 2018); el gasto promedio de los turistas de internación vía aérea fue de US\$1,023.0, nivel superior en 12.5% respecto al observado en el mismo periodo de 2018 (SECTUR, 2019).

Los beneficios para las comunidades que ofertan productos turísticos son el resultado de ofrecer planificadamente los recursos naturales, humanos y culturales disponibles localmente, así como de la capacidad de responder a las expectativas de los turistas. La creación de atracciones y servicios, su promoción y comercialización, es el resultado de las relaciones que se establecen entre los propietarios del suelo, los empresarios turísticos, los agentes públicos de los diferentes niveles de administración, la población, los emprendedores y los turistas (Monterroso y Zizumbo, 2010).

México y sus comunidades se han caracterizado por su creatividad, sin embargo, es necesario un nuevo impulso para dinamizar las energías creativas en los destinos turísticos y para construir un turismo que responda a los requerimientos de las comunidades, con lo cual surge la urgencia de enfocarse en la calidad de la educación en todos los niveles escolares (Martínez et al., 2016).

Entre los efectos que se tienen del subsector están evitar la emigración de la población local y fomentar el intercambio cultural entre regiones y países; debido a la innegable importancia económica del turismo, es necesario propiciar las condiciones que garanticen la competitividad futura y la sostenibilidad de los productos, actividades y servicios turísticos (Sandoval y Orozco, 2014).

Los países compiten por atraer un número mayor de turistas, y México no ha sido la excepción, pues a lo largo de 50 años se han firmado 44 tratados en materia turística; se han mantenido relaciones en este rubro con 16 países de América, siete países europeos, cinco países asiáticos y dos más del continente africano (Loría et al., 2017).

México es considerado un país megadiverso, por lo que sus recursos naturales representan un factor de crecimiento poderoso (Solow, 1956); pero si se impulsan con una infraestructura adecuada, políticas públicas sostenibles, mejoramiento en el trato al turista y una cultura ética que fomente las artesanías y las tradiciones, se obtendrían beneficios para los actores locales, para el ambiente y para el país (Nava et al., 2017).

Por lo anteriormente expuesto, se consideran necesarias políticas que (Drucker y Guerrero, 2011:93):

1. Aseguren que los proyectos sean compatibles con la preservación de la biodiversidad y el ambiente.
2. Diversifiquen la oferta de destinos, capitales de inversión y modelos de infraestructura turística, evitando la exportación masiva de ganancias.
3. Garanticen la participación comunitaria y el incremento del bienestar de los habitantes de las zonas turísticas, acorde con sus valores socioculturales y que mantenga y fortalezca su identidad.
4. Fomenten que los recursos naturales, ambientales, arqueológicos, históricos y culturales sean administrados sosteniblemente.
5. Consideren el trabajo científico que desarrollan las universidades y otros centros de investigación con el objetivo de orientar a los actores, los productos, las actividades y las prácticas del subsector.

Para la adecuada combinación de los recursos, productos y servicios, deben integrarse los organismos públicos y privados, debido a que ambos gestionan y coordinan las actividades involucradas con el turismo, por lo que se espera que los gobiernos busquen (Guerrero y Ramos, 2014:282):

- Impulsar la sostenibilidad en los territorios anfitriones.
- Monitorear y revisar el desempeño de las empresas u organizaciones turísticas.
- Garantizar el apoyo de políticas públicas que generen e impulsen inversiones privadas.

- Asegurar su propia evaluación y renovación.
- Evaluar éticamente la viabilidad de proyectos turísticos.

2.5. Turismo agroalimentario

Algunos grupos de la sociedad se han percatado de las bondades de promocionar los ingredientes locales con calidad, a los cocineros que preserven las tradiciones y a los chefs que logran comidas y platillos representativos de los sabores de cada región; pero pocas personas reconocen la importancia de los campesinos, de los productores, de los suelos, de los ambientes y de las prácticas agrícolas gracias a los cuales son posibles esos deleites.

Antes se catalogaba al “turismo gastronómico” (o “culinario”) como actividades turísticas culturales complementarias, pero a partir de principios de este siglo, aumentó la atención en la valorización turística de los alimentos, la comida y la gastronomía. Los turistas, actualmente, son más responsables de los productos alimenticios que demandan y se han interesado en su relación e impacto con el ambiente; lo cual ha incrementado la oferta y demanda de productos saludables y locales (De Jesús-Contreras et al., 2017).

Los elementos relacionados con la gastronomía se están convirtiendo en factores clave de atracción para definir la competitividad de los destinos turísticos, con el fin de satisfacer las preferencias de los visitantes que buscan productos nativos que ofrezcan experiencias auténticas y locales (Armesto y Gómez, 2004; López-Guzmán y Margarida, 2011).

Estudios recientes acerca del turismo relacionado a la gastronomía concluyen que la comida puede ser el principal motivo para visitar un determinado sitio y no ser necesariamente una segunda (o complementaria) actividad del viaje. El desarrollo de rutas turísticas (dentro del turismo alternativo, rural o comunitario, como las rutas gastronómicas) estimula la asociatividad entre las diferentes

empresas de la región; por lo que el turismo agroalimentario es una opción viable para contribuir a la dinamización económica y social (Fernández y Puig, 2002).

Considerando la preferencia de los viajeros internacionales, en las últimas décadas, se puede afirmar que la oferta y la demanda de un turismo que integre a los actores locales y que beneficie al ambiente, están incrementándose. Los hábitos actuales de los turistas interesados en los patrimonios de la región visitada deben ser aprovechados para difundir los beneficios y los cuidados que se tejen en cada socioecosistema (territorio).

Desde hace unas décadas se utilizan varios términos para agrupar los productos turísticos relacionados con la comida, como turismo gastronómico (*food tourism*), turismo culinario, turismo gourmet, turismo enológico, turismo de degustación. Estas modalidades ponen su atención desde la preparación de los alimentos, la comida, los platillos o los banquetes, hasta las expresiones culturales de las comunidades (De Jesús-Contreras et al., 2017).

Las diferentes modalidades de turismo relacionadas con los alimentos se olvidan de enaltecer los procesos más importantes, sin los cuales no estarían disponibles los ingredientes necesarios para la preparación de las comidas ofrecidas: la producción y el cuidado de los productos agropecuarios, desde la preparación del suelo -para protegerlo y mejorar su calidad-, pasando por el manejo (preferentemente sostenible/agroecológico) de las especies presentes en el sistema productivo hasta su cosecha, selección, procesamiento y distribución.

Un *foodie* (palabra que podría traducirse como “entusiasta o amante de la comida”) es alguien que pone demasiada atención a lo que come y dedica mucho de su tiempo, a conocer e investigar qué ingredientes va a consumir; a cómo saben, se ven y huelen los productos ofrecidos. Los *foodies* siguen y establecen tendencias en los alimentos, están interesados en las influencias que pueden cambiar la comida o el acto de comerla; quieren conocer quién está comiendo qué, por qué, y cómo lo está comiendo (Chapman-Novakofski, 2011).

Debido a que las investigaciones que integran las relaciones entre agricultura-alimentos-turismo son escasas y son pocos los autores que emplean el concepto de turismo agroalimentario; se recomienda consultar el análisis realizado por De Jesús-Contreras et al. (2017), quienes dividen los estudios existentes en este contexto en dos binomios, turismo-alimentos y agricultura-turismo.

En la esfera turismo-alimentos los autores señalan que proliferan los trabajos enfocados a la viticultura, y son pocos los investigadores que emplean los sistemas agroalimentarios localizados (SIAL) como motivo de atracción turística; resalta que la conexión entre agricultura, nutrición, gastronomía y turismo es de las menos estudiadas.

La mayoría de los turistas prefieren consumir alimentos similares a los de su región de procedencia, evitando la comida diferente o desconocida, debido a la desconfianza en los métodos de elaboración (limpieza, maneras, técnicas) o por los ingredientes utilizados (calidad, procedencia, aspecto) (Cohen y Avieli, 2004).

Se destaca que la autenticidad de los alimentos ofrecidos a los turistas es uno de los temas más analizados, vinculado a que los ofertantes buscan adaptar sus tradiciones a las preferencias de los visitantes para obtener mayor aceptación y mayores ganancias. La creación de efectos de autenticidad se relaciona con la globalización y la localización de los sistemas alimentarios y del turismo (Fox, 2007; Álvarez y Sammartino, 2009; Avieli, 2013).

La cocina rural integra actualmente una tendencia creciente en diversas partes del mundo, se revalora la comida local y la cultura asociada para impulsar el turismo en las localidades que se dedican a actividades del sector primario. Aun así, falta dinamizar todos los procesos y actores involucrados para la obtención de los alimentos ofrecidos a los visitantes, y enfatizar la importancia de la sostenibilidad en los sistemas alimentarios.

Los turistas se deben alimentar para el sustento de cada día que pasan viajando; por lo cual resulta lógico que los primeros estudios que trataron los vínculos entre

agricultura y turismo se centraran en el análisis de la agricultura solamente como surtidora de materias primas. La relación entre agricultura y turismo empezó a recibir atención hasta tener suficientes evidencias de que este binomio se beneficiaba mutuamente. En estudios contemporáneos, se muestra que la tendencia a la importación de productos agropecuarios se ha intensificado, lo que resulta insostenible (De Jesús-Contreras et al., 2017).

Características del Turismo Agroalimentario

Actualmente, *comer* durante los recorridos turísticos no solamente se percibe como una necesidad, es también un conjunto de preferencias muy motivadoras, por lo que la gastronomía y los diferentes alimentos de cada destino resultan en causas suficientes, poderosas e innovadoras para viajar; lo cual ha construido las condiciones para que el turismo gastronómico se haya convertido en uno de los segmentos más dinámicos y con mayor crecimiento (UNWTO, 2012).

El turismo agroalimentario pretende ser una actividad que integre al sector agropecuario con la elaboración, comercialización, promoción y consumo de alimentos con base en la ética y en la sostenibilidad; por lo que se distingue de otras propuestas como el agroturismo, el cual se enfoca en el primer eslabón de la cadena productiva (De Jesús-Contreras et al., 2017).

Los diferentes tipos de turismo relacionados a los alimentos que empiezan a proliferar en el mundo como: turismo gastronómico, turismo culinario, turismo de alimentos o turismo gourmet; se limitan al aprovechamiento de la última fase de la cadena productiva, las cocinas y los comercios que se dedican a ofrecer comida (ibid.). En estas modalidades se excluye el resto de los procesos productivos, desplazando su importancia para que los consumidores se olviden de exigir inclusión y sostenibilidad.

Pocos autores se han dedicado a profundizar en las características del turismo agroalimentario, y son escasos los investigadores que han logrado relevancia en la urgencia de promover sistemas alimentarios sostenibles que verdaderamente

integren de manera circular la producción, el procesamiento, la distribución, la preparación y el consumo para enfrentar los retos de los cambios climáticos actuales y futuros.

Se considera que la modalidad de turismo agroalimentario:

“...hace referencia a una tipología que se basa en el aprovechamiento recreativo de la cadena agroalimentaria. Esta estrategia tiene como ejes la pluriactividad de los actores locales y la multifuncionalidad del territorio, según lo cual el espacio rural se concibe como un espacio recreativo para el turismo” (Thomé, 2016:155).

Los cambios sociales y económicos van dando mayor interés a las preocupaciones ambientales, culturales, de consumo y de conductas; así como, a temas relacionados con la nutrición, el bienestar, los estilos de vida saludables y el desarrollo personal. Por lo cual es necesario promover criterios de responsabilidad, ética, solidaridad y sostenibilidad en ambos lados de la oferta y la demanda (UNWTO, 2017).

El turismo agroalimentario que se sugiere no es una modalidad turística planeada para atraer a un público masivo, por lo tanto, no debería ejercer presiones excesivas sobre el territorio. Se pretende que este tipo de actividades y productos se acerquen a las preferencias de viajeros comprometidos con la sostenibilidad, con la eliminación de residuos y con el consumo consciente, para beneficiar a las comunidades anfitrionas y al ambiente.

Para consolidar un turismo responsable en el país es necesaria la adopción del Código Ético Mundial para el Turismo, el cual busca “maximizar los beneficios del sector, minimizando a la vez sus posibles consecuencias negativas para el ambiente, el patrimonio cultural y las sociedades del mundo”; en donde se destaca la relevancia de la sostenibilidad (UNWTO, 2001).

El turismo agroalimentario que se propone en la presente investigación busca resaltar la importancia del fomento de la sostenibilidad dentro de los sistemas

alimentarios de la región en cuestión; para que los procesos de producción, procesamiento, distribución, preparación y consumo se basen en la inclusión, en la agroecología y en la preservación de la biodiversidad.

CAPITULO 3. GLOCALIZACIÓN Y NUTRICIÓN

3.1. Glocalización

Las tendencias dominantes dentro de la teoría social no han prestado suficiente atención a la autonomía analítica de lo global, lo local y lo glocal; y como resultado, se ha subestimado la importancia de lo local como tal (Roudometof, 2018). Se utiliza el término “glocal” para referirse a la estrategia que implica tomar un problema global y hacer que sea significativo para la sociedad a nivel local.

Para lograr la difusión de este enfoque, se necesitan programas de acompañamiento (capacitación) para que los investigadores puedan involucrarse mejor con la sociedad y fomentar esta visión. Cada científico debería adoptar la defensa de la ciencia glocal como una parte significativa de su trabajo (Leshner, 2008: 877).

La "glocalización", es un neologismo, que unifica a la globalización y la localización para describir la personalización de productos o servicios producidos a nivel mundial para culturas y mercados locales. También se aplica al marketing de identidad, el cual fetichiza los lugares locales con el propósito de calificar un producto, asociando, por ejemplo, el mezcal con algún campesino, productor o *maestro mezcalero* en particular.

Las preocupaciones sobre los efectos homogeneizadores percibidos de la globalización han dado lugar a movimientos, como Cittaslow, fundado en Italia en 1999; en donde las acciones se centran en la sostenibilidad de la localidad y en la diversidad cultural. Cittaslow certifica ciudades que tienen como objetivo respetar realidades en un mundo cada vez más conectado globalmente, permitiendo la *glocalización* (Servon y Pink, 2015).

Lo más relevante, en cuanto a los términos *glocal* y *global*, es la amplia percepción que se originó en los campos de negocios y economía. Como resultado de esta apreciación, la respuesta a los conceptos mencionados está condicionada por la reacción de los académicos a las agendas neoliberales destacadas en esos campos (Roudometof, 2015).

Según Roland Robertson, a quien se le atribuye la popularización del término, la glocalización describe los efectos moderados de las condiciones locales en las presiones globales. En los círculos de negocios, el enfoque se utiliza para enfatizar que es más probable que la globalización de un producto tenga éxito, cuando el producto o servicio se adapta y se ajusta específicamente a cada localidad o cultura en la que se comercializa (Turner, 2006).

El término glocal se usó originalmente en la Global Change Exhibition (Exposición del cambio global), inaugurada el 30 de mayo de 1990, en donde Heiner Benking expuso un cubo ortogonal tridimensional, denominado "Cubo de la ecología de Rubik" (François, 1997). Este cubo hipervinculado buscaba una mejor comprensión y comunicación sobre múltiples disciplinas y ofrecía una representación de la integración del espacio cognitivo.

El objetivo principal de Benking era ofrecer una representación para poder desarrollar puentes entre lo local, lo regional, lo nacional y lo global, en la investigación y gestión ambiental. Esta línea de interpretación pretendía sugerir orígenes muy diferentes, alejados de las prácticas comerciales imperantes, con el fin de crear consciencia y mejorar el replanteamiento de los marcos de acción.

La primera fuente registrada que emplea el término glocalización parece ser Tullock (1991), refiriéndose a este como la derivación de la palabra japonesa *dochakuka*, término utilizado originalmente en el área agrícola para referirse a la adaptación de las técnicas agrícolas a las condiciones locales (Roudometof, 2015). En Japón, la idea de "localización global" se suele atribuir al CEO de Sony Corporation, Akio Morita; Sony lo empleó en estrategias de marca en los años 80 y 90 (Edgington y Hayter, 2012).

Resulta importante exponer la diferencia en el surgimiento histórico de los razonamientos relacionados a lo *glocal* y lo *global*. “Glocal” es un concepto que ha surgido recientemente y, como tal, no existía antes de 1990; en contraste, “global” tiene una historia considerablemente más larga. En los círculos comerciales, el crédito por el uso del término *globalización* se otorga convencionalmente al artículo de Levitt (1983) sobre la “globalización de los mercados”.

Sin embargo, la primera publicación de Robertson (1983) sobre *globalidad* se publicó simultáneamente con el artículo de Levitt. En consecuencia, la percepción de que la globalización como concepto se originó en la economía o la administración de empresas y sólo se transfirió posteriormente a las ciencias sociales no es correcta; las ideas sobre la *globalidad* y la *globalización* surgieron inicialmente en el contexto de la sociología de la religión y los debates sobre el ascenso inesperado del fundamentalismo islámico de Irán, a finales de los años setenta.

Gradualmente, los científicos sociales llegaron a una comprensión pragmática de la *glocalización*, en donde se entiende que lo local y lo global no se contraponen, y lo que se denomina local se puede incluir dentro de lo global (Robertson, 1995: 35). Se introdujeron las ideas de la glocalización en el discurso socio-científico como un medio para abolir la oposición entre lo local y lo global, ya que en lugar de enfocarse en la lucha por defender lo local de lo global, es posible entenderlos, no como opuestos, sino como los lados diferentes de la misma moneda (Robertson y White, 2007:62).

El objetivo de Robertson, al introducir este neologismo, era hacer visible la dualidad de los procesos globales: los procesos globales no están ocurriendo contra o fuera de las fuerzas locales; al contrario, tanto lo global como lo local son conceptos mutuamente constituyentes. La *glocalización* ofrece los medios para salvar la brecha entre el campo de flujos y el espacio de lugares.

La glocalización es similar a una versión sofisticada de la globalización, cuyos elementos principales son: (1) la diversidad es la esencia de la vida social, (2) no todas las diferencias se borran, (3) la historia y la cultura operan de manera autónoma para ofrecer un sentido de singularidad a las experiencias de los grupos (ya sean culturas, sociedades o naciones), (4) la glocalización elimina el temor de que la globalización se asemeje a una ola que borra todas las diferencias, y (5) la glocalización no promete un mundo libre de conflictos, por lo cual ofrece una visión del mundo más histórica y pragmática (Khondker, 2005: 187).

La globalización es un proceso autolimitado (Robertson y White, 2007; Robertson, 2013), al sugerir que implica no sólo la construcción de nuevos modelos o unidades de integración, también conlleva la fragmentación sistemática de unidades preexistentes y la construcción de nuevas unidades y grupos que existen detrás de las nuevas barreras a la comunicación y al movimiento sin restricciones (Turner, 2007). Por lo tanto, la globalización no ofrece una nueva singularidad, promete una multitud de fragmentaciones (Steger, 2013: 775–776).

La glocalización conlleva procesos para alcanzar el bienestar de los actores locales de cada territorio, sin alejarse del crecimiento económico y sin apartarse de los beneficios de lo global, principalmente en términos agropecuarios; creando políticas públicas que fortalezcan las acciones locales en términos de información, prácticas y tecnologías que fomenten principios sostenibles (Alcañiz, 2008).

La glocalización busca satisfacer las demandas humanas y ambientales por medio de la integración de actores -y de sus conocimientos- procedentes de diversos sectores, para enriquecer los procesos que acercan al territorio y a las personas a la sostenibilidad, a la preservación de los recursos y a la creación de lazos de confianza entre los integrantes del territorio (Portales y Arandia, 2016: 142).

3.2. Malnutrición

La Organización Mundial de la Salud (OMS) especifica que el concepto de malnutrición se refiere a las carencias, los excesos y los desequilibrios de la ingesta calórica y de nutrientes de una persona; abarcando las siguientes afecciones (OMS, 2018):

- Desnutrición, la cual incluye: emaciación (peso insuficiente respecto a la talla), retraso del crecimiento (talla insuficiente según la edad) e insuficiencia ponderal (peso insuficiente para la edad);
- Malnutrición relacionada con los micronutrientes: carencias o exceso de micronutrientes
- Sobrepeso, obesidad y enfermedades no transmisibles relacionadas con la alimentación (como las cardiopatías, la diabetes y algunos cánceres).

Pese a la percepción de que las zonas urbanas son un entorno obesogénico, un estudio reciente realizado por diversos investigadores muestra que entre 1985 y 2017 el índice de masa corporal (IMC) ha crecido más en las zonas rurales que en las ciudades. El trabajo analizó los datos de altura y peso de más de 112 millones de adultos en zonas rurales y urbanas de 200 países y territorios entre 1985 y 2017; lo cual muestra que se debe repensar cómo abordar la obesidad como problema de salud mundial (NCD-RisC, 2019).

El IMC es una relación entre el peso y la altura; se define como el peso de una persona en kilogramos divididos por el cuadrado de la altura en metros. En los adultos, el sobrepeso se define por un IMC igual o superior a 25, y la obesidad por un IMC igual o superior a 30 (OMS, 2018).

Los habitantes de zonas rurales tienden a la obesidad por las desventajas de vivir fuera del ambiente urbano: nivel educativo e ingresos más bajos, disponibilidad limitada y precios más altos de alimentos saludables y menos acceso a instalaciones para realizar algún deporte (NCD-RisC, 2019); lo cual resulta contradictorio, ya que las poblaciones rurales están más cerca de los territorios

donde se generan los productos agropecuarios y deberían ser las personas con una mejor nutrición.

En el año 2015 hubo en el mundo aproximadamente 2 millones 300 mil adultos con sobrepeso, más de 700 millones con obesidad y más de 42 millones de menores de cinco años con sobrepeso. El sobrepeso y la obesidad pueden ser consecuencia de un desequilibrio entre las calorías consumidas (demasiadas) y las calorías gastadas (insuficientes). A escala mundial, las personas cada vez consumen alimentos y bebidas más calóricos (con alto contenido en azúcares y grasas), y tienen una actividad física más reducida (OMS, 2018).

La cultura alimentaria vigente está amenazando a la especie humana, por la forma en que se están incorporando nuevos ingredientes, preferencias y hábitos, lo cual también altera a la naturaleza. La obesidad afecta en el mundo a más personas que el hambre y frecuentemente las personas que la padecen se encuentran entre los pobres (Barruti, 2013).

Más de la cuarta parte de los mexicanos tiene acceso deficiente a la alimentación, y el 14% de los preescolares presentan talla baja, lo cual es un indicador de desnutrición crónica; en la población indígena la prevalencia es del 33.1%. El sobrepeso y obesidad en niños, adolescentes y adultos mexicanos se ha convertido en un problema de salud pública (Urquía-Fernández, 2014).

Las dietas que se consumen actualmente devienen de sistemas productivos que han alcanzado características industriales insostenibles de producción, procesamiento y distribución; condicionando fuertemente las opciones de consumo y alterando la biodiversidad y la resiliencia de todos los países (May y Ciocchini, 2018).

La Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (ENSANUT) 2012, mostró una ingesta insuficiente de frutas, verduras, leguminosas, agua simple y leche materna por parte de los habitantes mexicanos; y un consumo excesivo de azúcares

añadidos, carnes procesadas, bebidas azucaradas y alimentos con alta densidad energética y bajo aporte nutrimental (Batis et al., 2018:41).

Las bebidas y los alimentos con alta concentración energética y baja densidad nutrimental, proporcionan una cuarta parte de la energía total de la dieta de los mexicanos. El consumo de bebidas azucaradas se asoció con un menor consumo de vitaminas y minerales, con lo que se manifiesta una doble carga de malnutrición (ibid.).

En el decreto por el que se reforman y adicionan diversas disposiciones de la Ley General de Salud en materia de sobrepeso, obesidad y de etiquetado de alimentos y bebidas no alcohólicas, el artículo segundo enfatiza la importancia de la enseñanza y la investigación científica para la salud, y la relevancia de la promoción de la salud y la prevención de las enfermedades (DOF, 2019a).

Se muestran a continuación algunas disposiciones recientes de la Ley General de Salud antes mencionada, decretadas por el Congreso General de los Estados Unidos Mexicanos (ibid.):

Artículo 114.- Los programas de nutrición promoverán la alimentación nutritiva y propondrán acciones para reducir la malnutrición y promover el consumo de alimentos nutritivos.

Artículo 212.- Las etiquetas o contra etiquetas para los alimentos y bebidas no alcohólicas, deberán incluir información nutrimental veraz y visible. El etiquetado frontal de advertencia deberá indicar los productos que excedan los límites máximos establecidos en las disposiciones normativas competentes.

Debido a que las decisiones de los consumidores respecto a la elección y compra de los alimentos, están influenciadas por la información nutrimental que se muestra en los empaques o etiquetas (García et al, 2018:15), se recomienda revisar el “Proyecto de modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, especificaciones generales de etiquetado para alimentos y

bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria, publicada el 5 de abril de 2010” (DOF, 2019b).

Se pretende establecer un sistema de etiquetado frontal, con la finalidad de informar al consumidor de forma clara y veraz sobre el contenido de componentes críticos para salud. La etiqueta frontal deberá incluir sellos según los siguientes ingredientes perjudiciales (ibid.):

1. Exceso de calorías
2. Exceso de azúcares
3. Exceso de grasas saturadas
4. Exceso de grasas trans
5. Exceso de sodio
6. Contiene edulcorantes, evitar en niños
7. Contiene cafeína, evitar en niños

Las tendencias turísticas mundiales muestran una mayor exigencia de los turistas por productos sostenibles que incluyan la oferta de alimentos locales y políticas como minimizar el desperdicio de alimentos y las emisiones de GEI (OCDE, 2018); lo cual se puede impulsar dentro del turismo agroalimentario propuesto. Todos los países tienen problemas relacionados con la malnutrición, por lo que reducir todas sus formas es uno de los mayores retos a escala mundial (OMS, 2018).

Para que el turismo se encuentre en sintonía con los ODS y con la “Convención marco sobre turismo ético” de la OMT (UNWTO, 2017), se requiere hacer consciencia -o cambio de consciencia- sobre los impactos en el medio natural, económico y social que tienen las preferencias de consumo de alimentos y comidas de los turistas, de los demás actores involucrados en el subsector y de la población en general.

3.3. Dieta saludable

Actualmente, las problemáticas relacionadas a las tendencias ambientales, las cuales se refieren a los cambios climáticos, a la pérdida de biodiversidad, la degradación de la tierra, la escasez de agua y la contaminación del agua; amenazan los sistemas alimentarios y la nutrición humana, a corto y a largo plazo (Rose et al., 2019).

La nutrición es el proceso biológico en el cual los organismos asimilan y utilizan los alimentos y los líquidos para el funcionamiento, el crecimiento y el mantenimiento de las funciones normales. Una nutrición adecuada es la que cubre los requerimientos de energía, de macronutrientes (hidratos de carbono, grasas y proteínas) y de micronutrientes como las vitaminas y los minerales (Fernández y García, 2018:179).

Muchos de los impactos negativos recientes son ocasionados por las preferencias mundiales de los alimentos y por las prácticas agrícolas predominantes; por lo que se requieren cambios en los sistemas agroalimentarios vigentes para reducir la contribución a los cambios ambientales (Rose et al., 2019).

Las opciones dietéticas tienen un papel importante en la contribución a los impactos ambientales, cuyos efectos se podrían reducir eligiendo menos productos animales consumidos en exceso -particularmente alimentos de animales rumiantes-, incluyendo más alimentos de origen vegetal; reduciendo el consumo excesivo de calorías y eliminando el desperdicio de alimentos (Godfray et al., 2010; Foley et al., 2011; Bajzelj et al., 2014; Hedenus et al., 2014; Bennetzen et al., 2016; Rose et al., 2019).

Un ejemplo de colaboración lo representa el “Milan urban food policy” (Pacto de política alimentaria urbana de Milán, 2015), firmado por más de cien alcaldes para construir soluciones locales que reduzcan la malnutrición y la pobreza extrema,

para reducir el desperdicio de alimentos, proteger la biodiversidad y mitigar los cambios climáticos.

Otras contribuciones se observan en la planificación de los “bio-distritos” territoriales, los cuales tienen como objetivo potenciar la producción de alimentos sostenibles, en donde los actores locales (agricultores, ciudadanos, operadores turísticos, asociaciones y administraciones públicas) establecen acuerdos para la gestión sostenible de los recursos. El primer bio-distrito se creó en Italia en el año 2009, por la Asociación Italiana de Agricultura Biológica (AIAB) (Basile y Cuoco, 2013).

Existe la necesidad de vislumbrar que otro modo de vivir y de comer es posible. La lógica de la ganancia del capitalismo no es el único valor posible para orientar la alimentación humana; la solidaridad, la salud y el cuidado del ambiente podrían ser los valores candidatos para iluminar otros sistemas (Aguirre, 2016).

Un sistema alimentario sostenible se preocupa por satisfacer la demanda de dietas nutritivas para toda la población actual, a la vez de proteger la capacidad de las generaciones futuras de satisfacer sus necesidades alimentarias. Esto se logra utilizando eficientemente los recursos en todas las etapas, desde el suelo hasta las cocinas y mesas, para obtener la mayor cantidad de alimentos de cada insumo invertido; convirtiendo los productos residuales en abonos o en energía y, como consumidores, minimizando el desperdicio de alimentos (Lozano, 2019).

A continuación, se muestran los puntos clave del reporte “From uniformity to diversity: a paradigm shift from industrial agriculture to diversified agroecological systems”; presentado por el Panel de expertos en sistemas alimentarios sostenibles (IPES-Food, 2016):

- Se necesitan *sistemas agroecológicos diversificados*, debido a que restituyen la fertilidad del suelo y mantienen el rendimiento de las cosechas a largo plazo.

- Se requiere diversificar las producciones y paisajes agrícolas, así como, eliminar la dependencia a los insumos químicos.
- Existe una creciente evidencia científica de que los *sistemas agroecológicos diversificados* mantienen el carbono en el suelo y favorecen la biodiversidad.
- Los *sistemas agroecológicos diversificados* pueden hacer contribuciones relevantes para disminuir la malnutrición.

Dieta saludable desarrollada por la Comisión EAT-Lancet

Una dieta saludable debería optimizar la salud. La OMS define a la salud como un estado de completo bienestar físico, mental y social; para no solamente considerarla como la ausencia de enfermedades o afecciones (Comisión EAT-Lancet, 2019; Willett et al., 2019).

El patrón dietético saludable que propone la Comisión EAT-Lancet (2019), consiste en rangos de ingestas para cada grupo de alimentos; permite una aplicación flexible, con alimentos y cantidades adaptadas a las preferencias y culturas de diferentes poblaciones. Debido a que los alimentos de origen animal pueden tener efectos importantes sobre la salud humana y la sostenibilidad, se hizo énfasis en este tipo de productos (ver Figura 7, Figura 8 y Figura 9).

El análisis muestra que se requiere una combinación de cambios en los patrones dietéticos, para construir dietas variadas que tengan como base las plantas u otras fuentes con alta sostenibilidad (como las algas y los hongos), reducciones drásticas en el desperdicio de alimentos, y mejoras importantes en las prácticas de producción agroecológicas. Una “gran transformación alimentaria” debe guiarse por los siguientes objetivos (ibid.):

- Impulsar el compromiso para cambiar hacia dietas saludables
- Reorientar las prioridades agrícolas para producir alimentos nutritivos
- Gestión coordinada de la tierra y los océanos
- Reducir la pérdida y desperdicio de alimentos

	Ingesta de macronutrientes gramos por día (rango posible)	Ingesta de calorías kcal por día
 Granos enteros Arroz, trigo, maíz y otros	232	811
 Tubérculos o vegetales almidonados Patatas y yuca	50 (0-100)	39
 Verduras Todo tipo de verduras	300 (200-600)	78
 Frutas Todo tipo de frutas	200 (100-300)	126
 Productos lácteos Leche entera o equivalentes	250 (0-500)	153
Fuentes de proteínas		
 Ternera, cordero y cerdo	14 (0-28)	30
Pollo y otras aves	29 (0-58)	62
Huevos	13 (0-25)	19
Pescado	28 (0-100)	40
 Legumbres	75 (0-100)	284
Nueces y semillas	50 (0-75)	291
Grasas añadidas		
 Aceites insaturados	40 (20-80)	354
Aceites saturados	11.8 (0-11.8)	96
 Azúcares añadidos		
Todo tipo de azúcares	31 (0-31)	120

Figura 7. Dieta saludable de referencia con rangos posibles para una ingesta de 2,500 kcal/día

Fuente: Comisión EAT-Lancet, 2019



Figura 8. Representación de las cantidades recomendadas para una dieta saludable

Fuente: Comisión EAT-Lancet, 2019



Figura 9. Recomendaciones para una dieta saludable

Fuente: Comisión EAT-Lancet, 2019

Los sistemas alimentarios pueden proporcionar dietas saludables para una población estimada de unos 10 mil millones de personas para el año 2050 y permanecer dentro de un espacio operativo seguro. Sin embargo, incluso pequeños aumentos en el consumo de carnes rojas o productos lácteos podrían hacer que este objetivo sea difícil o imposible de lograr (Comisión EAT-Lancet, 2019).

Resulta conveniente para preservar las formas de vida en el planeta, además, sumarse a la posición de la Sociedad para la Educación y el Comportamiento de la Nutrición, la cual subraya que la sostenibilidad ambiental es inseparable de la orientación nutricional-dietética, ya sea trabajando con individuos o con grupos sobre sus opciones dietéticas o al establecer una orientación dietética nacional (Rose et al., 2019).

CAPÍTULO 4. DINAMIZACIÓN EN VILLA DE TUTUTEPEC DE MELCHOR OCAMPO

4.1. Caracterización del área de estudio

Oaxaca es el estado de México considerado como el más biodiverso y rico en cultura y tradiciones, se encuentra ubicado al suroeste del país. Los ingredientes, las mezclas y la gastronomía que se pueden disfrutar en este destino turístico, reflejan el amor por compartir de los anfitriones y el agradecimiento a los visitantes que buscan olores, sabores, representaciones, texturas y colores únicos.

Municipio Villa de Tututepec de Melchor Ocampo, Oaxaca

- Ubicación geográfica

Las localidades Santa Cruz Tututepec, Santa María Acatepec, El Cacalote y Río Grande, pertenecientes a la Región Costa, se encuentran dentro del municipio Villa de Tututepec de Melchor Ocampo, ubicado al suroeste del estado de Oaxaca, entre los paralelos 15°55'22.44"N a 16°16'26.4"N de latitud norte y los meridianos 97°47'29.76"W a 97°10'44.4"W de longitud oeste; su altitud va de cero a 1 600 metros sobre el nivel del mar (SEDESOL, 2013).

Este municipio colinda al norte con los municipios de Santiago Jamiltepec, Tataltepec de Valdés y San Miguel Panixtlahuaca; al este con los municipios de Santa Catarina Juquila, Santos Reyes Nopala y San Pedro Mixtepec; al sur con el Océano Pacífico; al oeste con el Océano Pacífico y el municipio Santiago Jamiltepec, ver Figura 10 (INEGI, 2009).

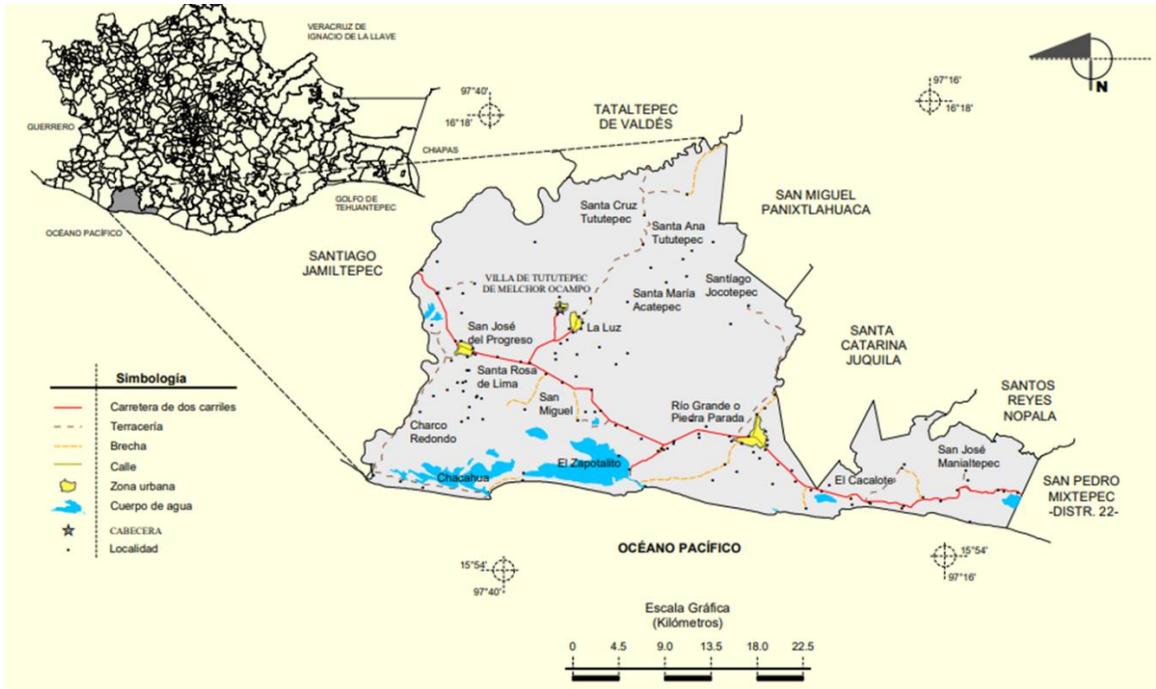


Figura 10. Ubicación geográfica e infraestructura para el transporte del municipio Villa de Tututepec de Melchor Ocampo

Fuente: INEGI, 2009

- Hidrografía

El municipio de Villa de Tututepec de Melchor Ocampo pertenece a la Región Hidrológico-Administrativa (RHA) V Pacífico Sur y a la Región Hidrológica (RH) 21, en la cual la Costa de Oaxaca ocupa el 76.77% y la Costa Chica-Río Verde el 23.23% (CONAGUA, 2014; INEGI, 2009).

- Fisiografía

Todo el municipio Villa de Tututepec de Melchor Ocampo, pertenece a la provincia Sierra Madre del Sur. De la subprovincia Costa del Sur, abarca 70.91% y de la subprovincia Cordillera Costera del Sur el 29.09%. El sistema de topofomas comprende: sierra alta compleja (47.74%), llanura costera con lomerío (32.93%), llanura costera inundable con lagunas costeras (6.04%), lomerío con llanuras (5.97%), llanura costera con lomerío de piso rocoso o

cementado (3.55%), cañón típico (2.99%), valle de laderas escarpadas (0.48%) y llanura costera salina (0.30%), ver Figura 11 (INEGI, 2009).

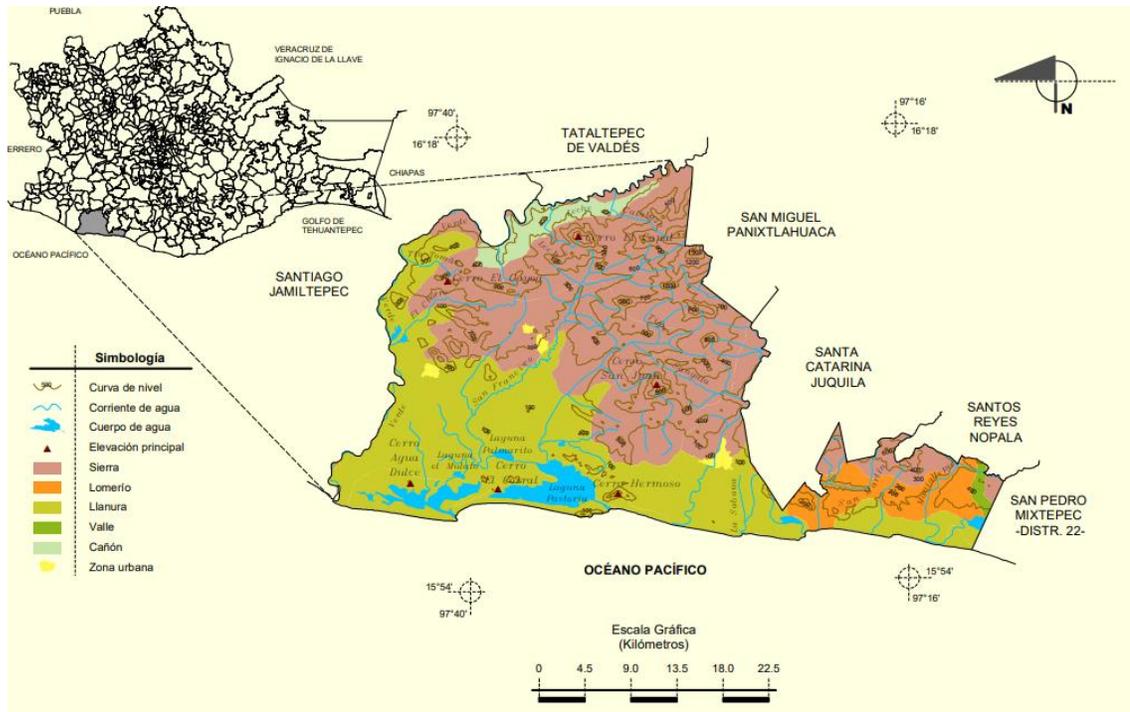


Figura 11. Fisiografía del municipio Villa de Tututepec de Melchor Ocampo

Fuente: INEGI, 2009

- Climas

En el municipio Villa de Tututepec de Melchor Ocampo, se observan los siguientes climas: cálido subhúmedo con lluvias en verano, menos húmedo (41.05%), cálido subhúmedo con lluvias en verano, de humedad media (34.06%), cálido subhúmedo con lluvias en verano, más húmedo (21.51%), Semicálido húmedo con abundantes lluvias en verano (3.30%) y templado subhúmedo con lluvias en verano (0.08%). El rango de temperatura va de 16 a 28°C y el rango de precipitación 800–2 000 mm, ver Figura 12 (ibid.).

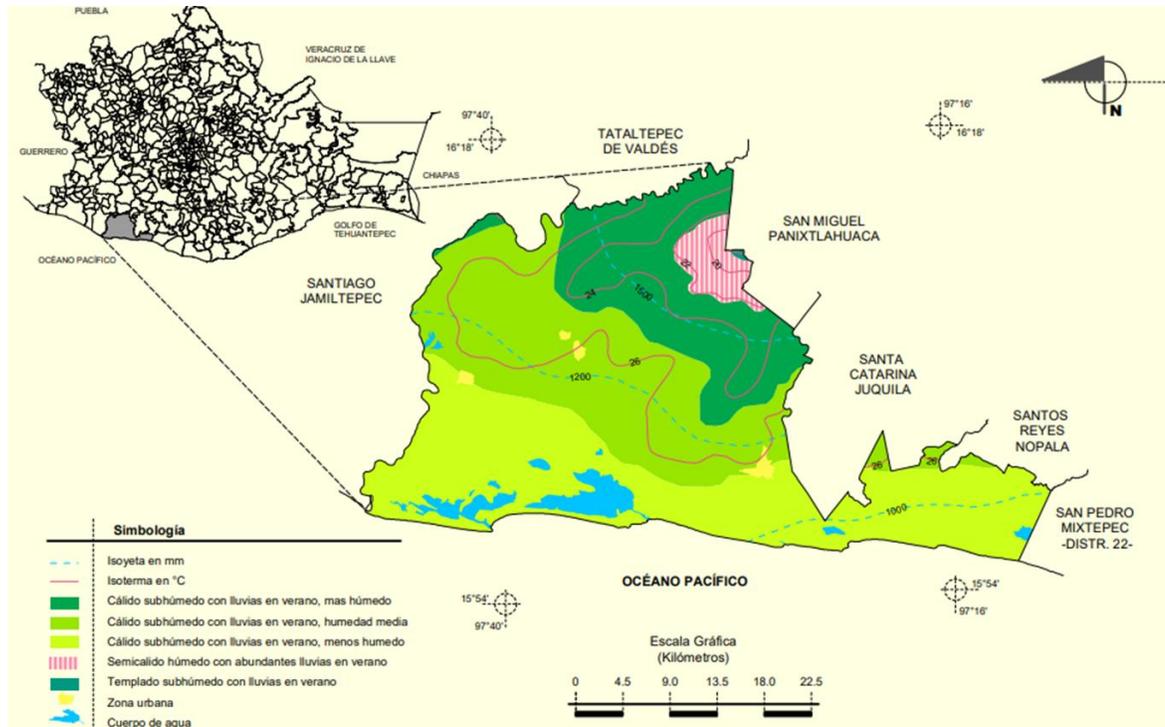


Figura 12. Climas del municipio Villa de Tututepec de Melchor Ocampo

Fuente: INEGI, 2009

- Geología (Clase de Roca)

En el Municipio Villa de Tututepec de Melchor Ocampo se encuentran granitos-granodioritas (40.47%), clasificadas como rocas ígneas intrusivas; y de las rocas metamórficas, existen 21.18% catalogadas como gneis. Los suelos de origen fluvial ocupan 25.59% (llamados aluviales, son suelos recientes formados por materiales transportados por corrientes de agua), los suelos lacustres abarcan 6.82% (material depositado en agua de lagos y posteriormente expuesto) y suelo litoral 1.74% (zonas a las orillas y vecinas al mar) (INEGI, 2009).

- Suelos dominantes

Los suelos dominantes en el municipio Villa de Tututepec de Melchor Ocampo son: Regosol (45.15%), Phaeozem (23.06%), Cambisol (8.65%), Gleysol (6.45%), Luvisol (5.62%), Fluvisol (3.94%), Arenosol (1.69%) y Leptosol (1.26%), ver Figura 13 (ibid.).

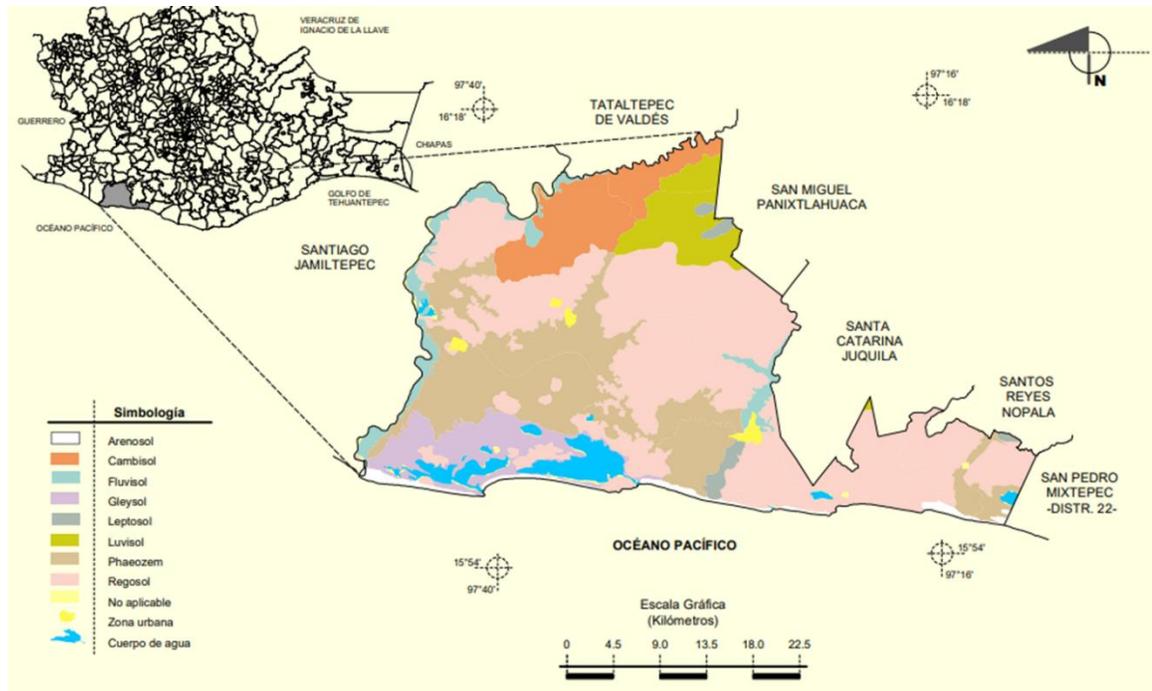


Figura 13. Suelos dominantes en el municipio Villa de Tututepec de Melchor Ocampo

Fuente: INEGI, 2009

- Uso del suelo y vegetación

Para la agricultura, se utiliza el 20.36% del territorio del municipio; como pastizal cultivado el 17.66% y la zona urbana solamente ocupa el 0.66%. Como vegetación se observa 44.15% de selva, como bosque 4.41%, manglar 3.19%, sabanoide 1.53%, como área sin vegetación se considera el 1.14%, como pastizal inducido 1.21%, tular 0.79% y dunas 0.77%, ver Figura 14 (INEGI, 2009).

Las localidades consideradas como urbanas son Río Grande, La Luz, San José del Progreso y la cabecera municipal, Villa de Tututepec de Melchor Ocampo; las cuales están creciendo sobre áreas previamente ocupados por selva, pastizal y donde antes se practicaba la agricultura (ibid.).

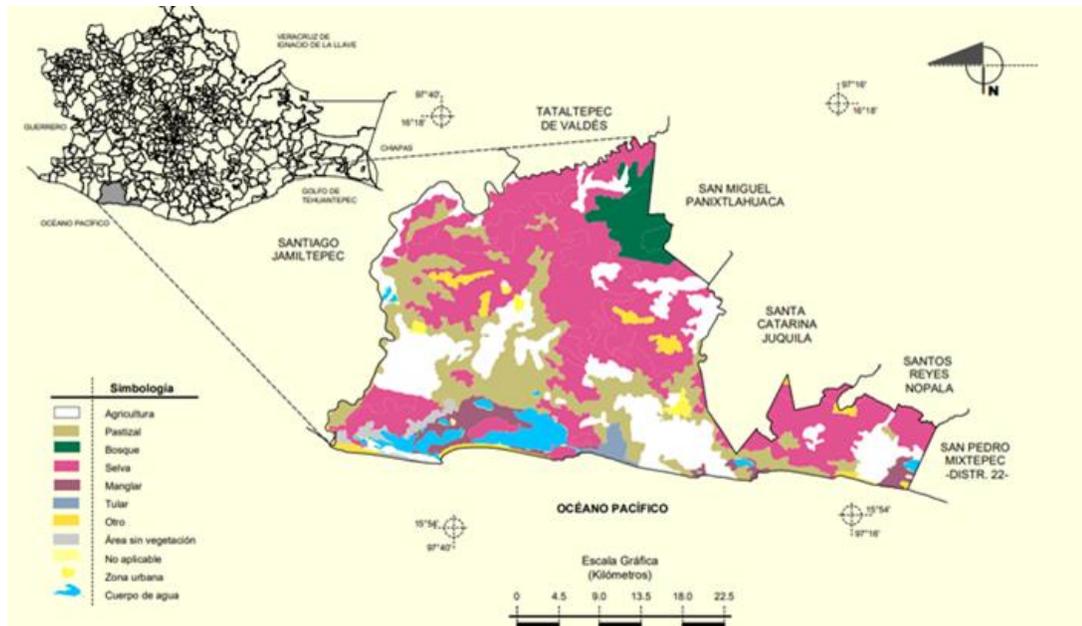


Figura 14. Uso del suelo y vegetación predominantes en el municipio Villa de Tututepec de Melchor Ocampo

Fuente: INEGI, 2009

Entre los principales cultivos producidos en el municipio de Villa de Tututepec de Melchor Ocampo, se tienen: papaya, limón agrio, coco (fruta), copra, maíz blanco, cacahuate, plátano macho, plátano tabasco, ajonjolí, café cereza, chile costeño, chile serrano, frijoles, mango Ataulfo, mango Haden y mango Tommy atkins, melón Cantaloupe, nanche, sandía Jubilee, sorgo forrajero verde, tamarindo y jitomate Saladette (SEDESOL, 2013).

- Datos socioeconómicos

Villa de Tututepec de Melchor Ocampo es un municipio con alto grado de marginación; ocupa el 1.29% de la superficie del estado de Oaxaca, con 139 localidades; el tres por ciento de las localidades son consideradas urbanas, una de las localidades urbanas más sobresalientes es Río Grande (INEGI, 2019).

La población total del municipio es de 43,913 habitantes; 22,541 son mujeres y 21,372 son hombres. Hay 11,015 viviendas particulares habitadas y en el 50%

de ellas no tienen agua entubada. Existen 2623 personas que reconocen ser hablantes de alguna lengua indígena, representando el seis por ciento de la población total del municipio (SEDESOL, 2013).

En el municipio Villa de Tututepec de Melchor Ocampo, los hogares con jefatura femenina son 2,874; el tamaño promedio de los hogares es de cuatro personas y los hogares con jefatura masculina son 8,141. El 0.1% de las viviendas dispone de calentador solar de agua y el 0.2% dispone de panel solar para tener electricidad (INEGI, 2019).

El 17% de los habitantes del municipio, de 15 años o más, es analfabeta y el 40% no cuenta con la primaria completa; 6.6 años de escolaridad es el promedio de escolaridad de la población de 15 años y más. El 63.86% de la población ocupada tiene ingresos de hasta dos salarios mínimos. El 82% de la población total del municipio se encuentra en situación de pobreza, 43% en pobreza extrema y 39% en pobreza moderada (SEDESOL, 2013).

En el 40% de su territorio se tienen registradas comunidades mixtecas, chatinas y afromexicanas (INEGI, 2009). Las cuales representan una diversidad cultural que se puede preservar y promocionar dentro del turismo agroalimentario propuesto (tradiciones, saber-hacer sostenible, expresiones artísticas, recetas ancestrales y preferencia por el aprovechamiento de las especies locales).

La población económicamente activa (PEA) representa el 52.29%; la PEA ocupada son 16,832 habitantes y la PEA desocupada 403 personas. La población no económicamente activa abarca el 46.93%, con 15,469 habitantes. El sector primario ocupa a 7,452 personas, el sector secundario a 1,704 y el sector terciario 6,158; de las cuales se tienen registradas 1,283 personas como prestadoras de servicios de alojamiento temporal y de preparación de alimentos y bebidas (SEDESOL, 2013).

4.2. Acompañamiento AT-SIAL

El estado de Oaxaca se distingue como lugar turístico, recomendable para visitar en cualquier época del año; debido a que continuamente se celebran fiestas y festivales para disfrutar del arte y la cultura de cada región, en donde se exhiben y comercializan artesanías típicas, como el barro negro bruñido, los barros vidriados, el vidrio soplado, los molinillos de madera para batir chocolate y diferentes textiles (bordados a mano o en telar de cintura).

La fama turística resalta, también, en las diversas zonas arqueológicas oaxaqueñas, como Monte Albán y Mitla, en los paisajes de montañas y costas, e indudablemente, en su gastronomía. Oaxaca es para los amantes de la comida lo que Florencia es para los amantes del arte; el estado es famoso por sus platillos y cocinas, resultado de la combinación de ingredientes autóctonos y métodos de cocina tradicionales, con especias españolas y árabes, lo cual hace que los *foodies* y turistas quieran visitar el estado (Rodríguez, 2001).

Acontecimientos como la declaratoria de la cocina tradicional mexicana como Patrimonio Cultural de la Humanidad, otorgada en el 2010 por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), y el galardón concedido por *The World's 50 Best Restaurants* -barómetro de tendencias gastronómicas mundiales-, a la chef mexicana Daniela Soto-Innes como la mejor chef del mundo 2019 (World's Best Female Chef 2019); muestran que México experimenta un reconocimiento cultural mundial.

La gastronomía ancestral, la cual incluye ingredientes nativos (hierbas, granos, aves, reptiles, insectos, chiles y múltiples frutos), sobrevive en México con dificultad debido a la invasión de las tendencias y preferencias mundiales; como las hamburguesas, el sushi y las pizzas.

La producción, procesamiento, distribución, preparación y consumo de alimentos (lo que conforma un sistema alimentario), deben ser valorados como parte integral del patrimonio gastronómico, para entender a la gastronomía como un

conjunto de paisajes culturales. La producción y el procesamiento éticos, la distribución ecoeficiente, la comercialización inclusiva, la preparación y el consumo conscientes, el manejo responsable de residuos y su reducción, así como la gobernanza participativa, resultan necesarios para la construcción de un sistema agroalimentario sostenible; aspectos que se buscaron enfatizar.

La dependencia de las comunidades rurales a los alimentos procesados y la falta de información sobre dietas saludables, son algunas de las razones por las cuales la producción local de alimentos saludables en México es reducida; debido a esto, se considera fundamental incrementar el acceso a los alimentos nutritivos y diversos, apoyando la producción sostenible y contribuyendo a reducir la malnutrición.

Cuando un viajero oye la palabra Oaxaca, piensa de inmediato en alguno de los siguientes alimentos: moles, chapulines, tasajos, tejates, atoles, chocolates, mezcales, quesos, tlayudas, maíces, chiles, tamales y un sin número de quelites que proveen de un carácter único a sus recetas (Poblete y Urquiza, 2018).

En base a la información de los capítulos anteriores y por el reconocimiento mundial de la diversidad sociocultural y ambiental de Oaxaca, se consideró pertinente proponer como dinamizador al turismo agroalimentario en el municipio de Villa de Tututepec de Melchor Ocampo, debido a que existen varios fundamentos de expertos, mencionados previamente, para considerar a la gastronomía como factor principal de visita, y aprovechar esta tendencia para revalorar los sistemas alimentarios locales y sostenibles.

Se persiguió fomentar el turismo agroalimentario ético para dejar claro a los participantes que el principal objetivo del acompañamiento era priorizar el origen sostenible (agroecológico/consciente/responsable) de los alimentos, para lograr el cuidado y preservación de la salud personal, social, ambiental y económica de la región.

La planeación inició con la observación de los vínculos crecientes entre las comunidades rurales y las poblaciones urbanas de la Región Costa. Se tomó en consideración a las localidades Santa Cruz Tututepec, Santa María Acatepec, El Cacalote y Río Grande, debido a las relaciones crecientes con territorios funcionales rural-urbanos y por su cercanía a sitios turísticos reconocidos mundialmente como el Parque Nacional Lagunas de Chacahua, Santa Catarina Juquila, Puerto Escondido, Playa Zicatela, Pueblo Mágico Mazunte, Puerto Ángel y las nueve Bahías de Huatulco.

Se motivó la participación de los actores locales con afinidad turística alternativa, para planear la selección de productos turísticos sostenibles pensados en las preferencias de los turistas, y con el fin de aportar opciones de alimentos nutritivos para los habitantes del municipio Villa de Tututepec de Melchor Ocampo y para los visitantes que recorren la Región Costa.

La presente investigación participativa inició con el interés de contribuir a integrar opciones de empleo en México con base en la preservación de la naturaleza y en el mejoramiento de la nutrición. Se buscó construir beneficios colectivos al acercar a los actores locales a conocimientos ancestrales (agroecológicos), que respetan la importancia de la biodiversidad y del cuidado del ambiente.

Propuestas como la presente investigación, buscan integrar a grupos sociales que han sido excluidos y a poblaciones que no se beneficiaban de esta actividad anteriormente; ya que las actividades turísticas sostenibles pueden contribuir a diversificar las actividades económicas del municipio y pueden aportar elementos significativos para la activación de los territorios rurales (Boucher y Riveros-Cañas, 2017:41).

Para analizar la afinidad de los participantes de las localidades de Santa Cruz Tututepec, Santa María Acatepec, El Cacalote y Río Grande, respecto a la propuesta de turismo agroalimentario; y para su acompañamiento, la investigación se basó en la “Guía metodológica para la Activación Territorial con

enfoque de Sistemas Agroindustriales Localizados (AT-SIAL)”, (Boucher y Reyes, 2013).

La metodología AT-SIAL propone una perspectiva integral para dinamizar las diversas características y recursos de las localidades y para revalorar el saber-hacer tradicional, con la intención de beneficiar al ambiente y a las comunidades participantes; con enfoque hacia las redes de relaciones que involucran a los productos, a los actores y al territorio (Boucher y Riveros-Cañas, 2017).

El término activación utilizado en la metodología adoptada en el estudio, se refiere a la movilización colectiva de recursos con el fin de aportar elementos e información para contribuir a la competitividad de los actores locales. Para la presente investigación, dicha capacidad se orientó en la innovación de productos y acciones relacionadas a actividades recreativas sostenibles, dentro del turismo agroalimentario.

La metodología AT-SIAL consta de cuatro fases: i) preparación y planeación, ii) diagnóstico, iii) diálogo para la activación, e iv) implementación (Boucher y Reyes, 2013). En la presente investigación se logró el acompañamiento dentro de las primeras tres fases, planeación, diagnóstico y diálogos para la dinamización local, faltó desarrollar la última fase de implementación debido a los periodos cortos que se tuvo para visitar las localidades participantes; en seguida se exponen los principales resultados de cada etapa.

Primera fase: Preparación y planeación

Se inició con entrevistas semiestructuradas, realizadas en reuniones informales con actores clave de las cuatro localidades investigadas, para conocer las actividades económicas en las cuales estaban interesados los actores locales y para analizar la pertinencia de la propuesta de integrar a los participantes potenciales en el turismo agroalimentario sostenible.

Las primeras entrevistas semiestructuradas mostraron que el total de establecimientos dedicados a ofrecer alimentos y bebidas en las cuatro

localidades participantes, suman 32 establecimientos, de los cuales ocho ofrecen platillos tradicionales de la región, otros tres locales, ubicados en la localidad Río Grande se enfocan a ofrecer bebidas refrescantes y solamente un establecimiento se dedica a comercializar bebidas elaboradas con chocolate; según la información proporcionada por los actores locales.

En base a la información de los participantes y con datos recopilados por Poblete y Urquiza (2018), se considera que los platillos tradicionales más representativos de la región Costa de Oaxaca, son: mole rojo, mole negro, pozole, cecina, chapulines, tlayudas, salsa de hormiga chicatana, salsa de gusano, caldo de nopales, caldo de gato (caldo con garbanzo, chayotes, chile costeño, zanahoria y carne de res), tamales de iguana, coloradito, chileajo, sopa de milpa, calabacitas con carne, enfrijoladas, enchiladas rojas, champurrado, atole blanco, palanquetas, mole de caderas y tamales de tichindas (mejillones de agua dulce).

Se realizó un plan de trabajo en donde se formaron ocho grupos, dos grupos en cada localidad participante del municipio de Villa de Tututepec de Melchor Ocampo; se programaron conjuntamente los talleres de formación y la organización para efectuar el mapeo territorial base, en donde se hicieron recorridos por diferentes lugares del municipio, visitando otras localidades que no participaron activamente en el estudio.

Algunos participantes tenían la inquietud de ofrecer a los visitantes platillos que llevaran como ingrediente principal algún pescado de la región, ya que en las costas oaxaqueñas antes se encontraban fácilmente huachinangos, pargos, dorados, robalos, pez vela, loras, jureles, bonitos, ojetones, lisas y cocineros, obtenidos con métodos tradicionales de pesca en línea y con arpón (Ruíz, 2018).

Los habitantes de las localidades expresaron su preocupación por la escasez de los pescados antes mencionados, actualmente muchos de estos pescados son capturados difícilmente debido a la sobrepesca; por lo que se recomendó buscar alternativas de alimentos disponibles en la región, como los insectos, los cuales

se pueden obtener fácilmente, según la temporada, y porque existen métodos redituables para su semi-cultivo.

Otra de las sugerencias realizadas a los participantes del municipio Villa de Tututepec de Melchor Ocampo, fue que revisaran la “Declaración del Foro Internacional sobre Agroecología” (La Vía Campesina, 2015) para que comprendieran el contexto y la importancia actual de los principios agroecológicos, para integrarlos al sistema alimentario sostenible que se buscó fomentar.

Segunda fase: Diagnóstico

Se hizo una caracterización territorial del municipio y una profundización en las cuatro localidades, con la información obtenida en la primera fase, con información proporcionada por actores clave y con datos oficiales. Se realizaron talleres participativos para desarrollar árboles de problemas, en donde intervinieron actores locales; para obtener un documento de diagnóstico, el cual fue analizado, enriquecido y validado por los habitantes del municipio.

En las primeras reuniones, se analizó la pertinencia de organizar talleres para abordar los componentes esenciales de un sistema alimentario sostenible, con el fin de enriquecer la planificación de las actividades turísticas innovadoras que se buscan incorporar al turismo agroalimentario propuesto.

En el acompañamiento de los talleres de formación, se hizo hincapié en que el fomento de la producción agroecológica de alimentos nutritivos de la región tenía como objetivo la innovación en la comida que se ofrece a los turistas y visitantes de la región; compartiendo la gastronomía local, mejorando la higiene en todos los procesos e incrementando la oferta de alimentos sanos y sostenibles.

La planificación de los talleres de formación se basó en las series temáticas de Merçon et al. (2012), con la finalidad de impulsar la motivación de los participantes no sólo a producir agroecológicamente alimentos, también para que se realizaran reflexiones individuales y colectivas sobre la importancia de la

producción y consumo de productos nutritivos y locales. Al mismo tiempo, se discutieron diversas acciones para integrar al sistema alimentario analizado el turismo agroalimentario ético.

Después de realizar otro ciclo de entrevistas semiestructuradas a los actores locales, para conocer su interés en el turismo alternativo enfocado a los consumidores conscientes, se planeó iniciar la serie de actividades con el tema de “Manejo sostenible de residuos sólidos orgánicos”, en donde se realizaron talleres de composteo con la intención de resaltar la importancia y facilidad de la obtención de insumos de gran valor para producir alimentos sostenibles (agroecológicos).

El segundo tema de talleres se refirió al “Consumo responsable y ético”, en donde se explicaron los impactos ambientales de los hábitos, preferencias y aspiraciones actuales de consumo (locales, nacionales e internacionales). Se discutió sobre la manipulación de los medios de comunicación masiva y de publicidad, los cuales ofrecen información engañosa. Se detalló la urgencia de reducir el consumo irresponsable y se expusieron algunas opciones disponibles para consumir respetando el ambiente y la biodiversidad.

El tercer grupo de talleres se enfocó en la “Malnutrición”, para reflexionar sobre los impactos de los alimentos industrializados, en la salud humana y en el planeta. Se explicó a los asistentes el contenido dañino de algunos productos procesados que se comercializan habitualmente en las localidades, analizando las etiquetas en donde se muestran los ingredientes que contienen. Al final se ofreció una muestra de opciones sostenibles para una dieta saludable y para poder integrarlas al turismo agroalimentario propuesto.

El último grupo de talleres se planeó para difundir “Recomendaciones para que los cocineros promuevan la agroecología y el turismo agroalimentario”: cocinar con ingredientes locales, según la estación del año y la disponibilidad en el área; fomentar la biodiversidad utilizando especies nativas (son económicamente más viables por su adaptación y por su diversidad genética); contribuir a disminuir el

desperdicio de alimentos; reducir la sobrepesca; reducir el consumo de carne y minimizar la huella ecológica (agua, energía, transporte, huella de carbono).

Como resultado de las experiencias en los diferentes talleres anteriormente mencionados, se hizo una recopilación con datos relevantes para incorporarlos al turismo agroalimentario que se buscó fomentar; dicha información se complementó con diversas indagaciones para exponer, en seguida, los componentes nutritivos de algunos quelites e insectos presentes en la región, para salvaguardar sus maneras de preparación, para incorporar las recetas dentro de la oferta gastronómica que proporcionan las localidades y para iniciar la planeación de actividades y productos innovadores dentro del turismo sostenible:

- Composición y recetas de algunos insectos y quelites

A continuación, se presentan las características de dos opciones nutritivas disponibles en la costa de Oaxaca, los quelites y los insectos, alternativas acordadas entre los pobladores del municipio Villa de Tututepec de Melchor Ocampo, debido a sus propiedades nutritivas, por la relativa facilidad para su obtención y por su sostenibilidad; para integrarlas a productos novedosos (actividades turísticas alternativas y platillos saludables) dentro del turismo agroalimentario propuesto.

Otras alternativas sostenibles planteadas por los habitantes y actores clave de las diferentes localidades fueron: chayotes, chiles, calabazas, frijoles, nopales, cacahuete, amaranto y algas; dichas especies representan opciones viables y nutritivas, pero debido al tiempo reducido que se tuvo para colaboración no se pudieron incluir en el presente trabajo.

También hubo personas interesadas en utilizar las iguanas, las tichindas, el jabalí y el venado para ofrecerlos en platillos a los turistas; se les explicó la complejidad del manejo, los diversos recursos necesarios para su producción y la baja sostenibilidad de la mayoría de ellos.

- Insectos

Existen en el mundo, más de 2,000 especies de insectos registrados como comestibles (Jongema, 2017), por lo cual la diversidad de la composición nutricional es igualmente alta. México es el país con mayor cantidad y variedad de insectos comestibles del mundo, con 549 especies de insectos clasificados (Ramos-Elorduy et al., 2008).

Los insectos son fisiológica y biológicamente diferentes a otras especies animales; el metabolismo de los insectos no requiere una temperatura corporal constante como las especies de vertebrados tradicionalmente utilizadas para el consumo humano, lo cual resulta en un uso más eficiente de los recursos. Aunque existe una gran disparidad en los datos, el cultivo de chapulines es uno de los sistemas de producción de alimentos de origen animal más sostenibles (Halloran et al., 2018:164-166).

Mientras que la proteína, la grasa y la quitina constituyen las principales estructuras corporales de los insectos, también requieren una complejidad de minerales y vitaminas para apoyar al metabolismo; por lo tanto, en cualquier etapa metabólica, son también una fuente de varios micronutrientes de valor para la nutrición humana (Roos, 2018).

En muchas lenguas indígenas como el chatino, mixteco o el mixe, la palabra "insecto" no existe. La mayoría de los insectos se ingieren tradicionalmente en las etapas inmaduras (huevos, larvas o pupas) y pocos se consumen en la etapa adulta, como las chicatanas, ver Cuadro 2 (Ramos-Elorduy et al., 1997).

A medida que las dietas centradas en la carne se vuelven cada vez menos sostenibles, es necesario optar por alternativas para cumplir con los requisitos de nutrientes para la humanidad. Los insectos integran la solución alimenticia ideal, optar por la entomofagia no solo conduciría a la reducción del uso de la tierra y los problemas de gases de efecto invernadero; también eliminaría los desafíos relacionados con la nutrición (Mishra y Omkar, 2017), ver cuadro 3.

Cuadro 2. Clasificación taxonómica y etapa de consumo de algunos insectos comestibles de la Región Costa de Oaxaca

Familia	Género	Especie	Nombre común	Etapa de consumo
ORDEN COLEOPTERA				
Passalidae	<i>Passalus</i>	<i>punctiger</i> L. y C.	Gusano de troncos podridos	Larva
ORDEN LEPIDOPTERA				
Saturniidae	<i>Arsenura</i>	<i>armida</i> C.	Cuetla, pochocuil, cuetano	Larva
Noctuidae	<i>Latebraria</i>	<i>amphipyrioides</i> G.	Cuetla	Larva
Hepialidae	<i>Phasus</i>	<i>triangularis</i> E.	Gusanillo, gusano tindaco, yutulolo	Larva
ORDEN HYMENOPTERA				
Formicidae	<i>Atta</i>	<i>mexicana</i> S.	Hormiga chicatana	reproductor
Vespidae	<i>Brachygastra</i>	<i>azteca</i> S.	Avispa seguidora o colita amarilla	Huevo, larva y pupa
Vespidae	<i>Mischocyttarus</i>	<i>basimacula</i>	Avispa de franja blanca	Huevo, larva y pupa
Vespidae	<i>Parachartegus</i>	<i>apicalis</i> F.	Avispa trompa de burro	Huevo, larva y pupa
Vespidae	<i>Polybia</i>	<i>parvulina</i> R.	Avispa negra	Huevo, larva y pupa
Vespidae	<i>Polybia</i>	sp.	Avispa panal de armadillo	Huevo, larva y pupa
Apidae	<i>Trigona</i>	sp.	Cuco	Huevo, larva y pupa

Fuente: Ramos-Elorduy et al., 1997

Cuadro 3. Composición química de algunos insectos comestibles de la Región Costa, Oaxaca (base seca, g/100g de muestra)

Nombre científico	Proteínas	Grasas	Minerales	Carbohidratos estructurales	Kcal/100 g
<i>Passalus punctiger</i>	26±0.3	44±3.8	3±0.3	15±2.1	552
<i>Arsenura armida</i>	52±0.2	8±1.4	8±0.4	12±1.6	356
<i>Latebraria amphipyrioides</i>	57±1.3	7±3.0	6±1.1	29±0.6	293
<i>Phasus triangularis</i>	15±2.8	77±0.0	2±0.9	4±2.2	762
<i>Atta mexicana</i>	46±1.0	39±1.0	4±1.3	11±1.4	555
<i>Brachygastra azteca</i>	63±0.4	22±2.5	3±0.9	3±0.8	481
<i>Mischocyttarus basimacula</i>	75±0.0	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.
<i>Parachartegus apicalis</i>	55±1.0	s.d.	2±0.2	s.d.	s.d.
<i>Polybia parvulina</i>	61±1.6	21±3.1	4±0.3	6±1.5	462
<i>Polybia</i> sp. (larva)	81±0.1	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.
<i>Trigona</i> sp.	28±0.1	41±1.2	3±0.0	6±0.5	593

Fuente: Ramos-Elorduy et al., 1997

s.d.: sin dato desde la fuente

Con frecuencia, las personas que consumen insectos comen una mezcla de especies, como en el caso de los chapulines -también llamados grillos o saltamontes- (*Sphenarium* spp., *Melanoplus* spp. y *Boopedon* spp.; pertenecientes al Orden Orthoptera), asimismo en el tema de insectos acuáticos de las familias Corixidae y Notonectidae ("ahuahutle" y "axayacatl") y cuando se habla de gusanos de madera, se consumen dos o tres especies (Ramos-Elorduy et al., 1997: 143).

Los insectos tienen altas tasas de fecundidad, con reproducción durante todo el año -aunque difiere entre especies-; altas tasas de conversión; bajo impacto ambiental; el espacio para desarrollarse no es exigente; y ciertas especies tienen la capacidad de reciclar subproductos orgánicos industriales y/o agrícolas para alimentar ganado o para el consumo humano (DeFoliart, 1995; DeFoliart, 1997; Rumpold y Schlüter, 2013a, 2013b; van Huis, 2013; van Huis et al., 2013).

La calidad nutricional de las proteínas y las grasas varía entre los insectos y el período de consumo (huevo, larvas, pupas, adultos; etapa metabólica hambrienta o bien alimentada). Muchos insectos tienen un alto contenido de minerales importantes para la nutrición humana, como el hierro y el zinc; existen pocos datos sobre el contenido de vitaminas. Los insectos tienen un alto potencial para mejorar la calidad nutricional de las dietas en poblaciones en riesgo de desnutrición (Roos, 2018:83).

DeFoliart (1997:109) refuerza las aseveraciones acerca de los factores que tienden a aumentar los ingresos (y/o los alimentos) de las familias rurales -y urbanas-, cuando se emplean insectos; al tiempo que disminuyen la agricultura intensiva y el uso de agroquímicos, tenderán a favorecer la preservación de la biodiversidad y un futuro sostenible:

1. Mejorar la conservación y el manejo de los bosques, al actuar sobre el deseo de las poblaciones locales de proteger los alimentos tradicionales de los insectos.
2. Reducir el uso de pesticidas mediante el desarrollo de métodos más eficientes para cosechar especies de plagas, que son considerados alimentos tradicionales.
3. Reducir la contaminación orgánica mediante el reciclaje de desechos agrícolas y forestales en alimentos o piensos de alta calidad (como las larvas de mosca y los gorgojos de la palma).

Seguidamente, se muestran recetas, ilustraciones y recomendaciones con insectos y con quelites de la Región Costa, las cuales se conformaron en base a observaciones y preferencias de los participantes de las diferentes localidades del municipio de Villa de Tututepec de Melchor Ocampo, y con la revisión de libros de cocineros reconocidos en el ámbito de la cocina tradicional del estado de Oaxaca.

- Recetas con insectos

- a) Salsa de Chapulines (Álvarez y Reyes, 2018):

2 cucharadas de aceite vegetal

½ taza de cebolla cortada en rajas gruesas

2 dientes de ajo

½ taza de chapulines

1 chile morita hidratado en ½ taza de agua caliente

10 miltomates (tomates verdes) asados

3 ramas de cilantro

¼ taza de vinagre de manzana

Sal al gusto

En un sartén a fuego medio, acitronar la cebolla y el ajo con poco aceite, cuando empiezan a dorarse agregar los chapulines y el chile morita (agregar también el agua donde se hidrató); dejar a fuego bajo dos minutos. Después se agregan los miltomates y el cilantro. Hervir a fuego medio bajo durante cinco minutos. Al final se agrega el vinagre (incorporar poco a poco hasta lograr la acidez deseada, ya que los miltomates y los chapulines también son ácidos); se deja dos minutos en el fuego. Agregar sal y moler.

- b) Salsa de chicanas (Familia González):

2 dientes de ajo y sal

100 gramos de hormigas chicanas

¼ kilo de miltomates (tomates verdes) asados

2 chiles costenos (o chile pasilla) asados

Las chicanas se tuestan/asan/fríen ligeramente, luego se muelen las hormigas, de preferencia en molcajete de barro (chirmolera); después se incorporan los ajos para molerlos, agregando sal al gusto, enseguida se adicionan los chiles para machacarlos también y al final se muelen los miltomates.

- Quelites

Se le llama quelite a todas las flores, hojas, bulbos y brotes de árboles tiernos, en México se consumen centenares de especies (Linares y Aguirre, 1992); comúnmente entre los pobladores de las cuatro localidades participantes, sólo se le designa el término quelite a las hojas tiernas de ciertas especies.

Entre los quelites más conocidos en la región Costa de Oaxaca se encuentran: verdolagas (*Portulaca oleracea*), quelites cenizos (*Chenopodium* spp.), quintoniles (*Amaranthus* spp.), hojas y flores de colorín (*Erythrina coralloides*), hojas de aguacate (*Persea americana*); guías y flores de frijoles (*Phaseolus* spp.), hoja santa (*Piper auritum*), lengua de vaca (*Rumex crispus*), guías de chayote (*Sechium edule*), hierba mora (*Solanum americanum*), guías y flores de calabazas (*Cucurbita* spp.) y las hojas de chepil/chipil/chipilín (*Crotalaria* spp.)

Los quelites son buena fuente de carbohidratos, alrededor del 50% de su peso fresco los aporta; también están constituidos de cantidades significativas de proteína cruda, fibra, lípidos y ácidos grasos, como se muestra en el Cuadro 4.

Cuadro 4. Componentes (% peso fresco) de algunos quelites

ESPECIES VEGETALES	Proteína cruda	Fibra cruda	Carbohidratos	Lípidos	Ácidos grasos
<i>Amaranthus</i> spp. (quintoniles)	26.2	8.5	53.5	2.7	2.12
<i>Chenopodium</i> spp. (quelites cenizos)	19.7	14.2	53.6	2.2	1.77
<i>Portulaca oleracea</i> (verdolagas)	25.9	12.3	52.1	4.1	3.28

Fuente: Román-Cortés et al., 2018

Los quelites han sido poco valorados dentro de las comidas y los productos consumidos en México, y al planear los platillos que se ofrecen a los turistas han

sido menospreciados o ignorados; pero recientemente forman parte de las tendencias gastronómicas mundiales (Petrini, 2012).

Resulta necesario conocer las recomendaciones para consumir los quelites, por ejemplo: los botones de las flores de colorín (*Erythrina coralloides*) se pueden guisar empleándolos completamente, de las flores maduras se usan todos los pétalos rojos y se les eliminan los estambres y pistilos porque amargan; sus semillas no se consumen. A las verdolagas (*Portulaca oleracea*), se les debe eliminar el agua de cocción, antes de cocinarlas, porque contienen ácido oxálico. La chaya (*Cnidoscolus aconitifolius*) se debe escaldar (sumergir en agua hirviendo), para eliminar los tóxicos (Galindo, 2019).

- Recetas con quelites

- a) Sopa de guías con chochoyotes (Guzmán, 1985)

5 elotes tiernos

3 dientes de ajo

1 cebolla

12 guías tiernas de calabaza

6 calabacitas tiernas en rebanadas gruesas

Flores de calabaza

4 cucharadas de hojas de chepil

Aceite y sal

¼ kilo de masa de tortilla

2 cucharadas de manteca (opcional)

En una olla se ponen a cocer los elotes en suficiente agua con sal. Por separado, se fríe el ajo y la cebolla; después se agrega el caldo en que se cocieron los elotes, las calabacitas, las flores de calabaza, las hojas de chepil y las guías ya limpias de hebras y ahuates, cortadas en pedazos.

Para los chochoyotes (también llamados chochollones), los cuales son bolitas de masa: se revuelve bien la masa con la manteca -opcional- y se forman pequeñas

bolitas, a las que se les da forma hundiendo el dedo meñique, para que se cuezan mejor. Se agrega una a una en la sopa y se dejan cocer a fuego bajo.

Dos elotes cocidos se desgranán, los granos se muelen en algo del caldo en el cual se cocieron; esta mezcla se agrega a la sopa para espesarla. Se lleva a la mesa con limones rebanados y salsa de chiles secos (según los chiles que estén disponibles).

b) Sopa de flor de calabaza (Guzmán, 1985)

Flores de calabaza picadas

Agua o caldo, y sal

2 elotes desgranados

3 calabacitas picadas

½ taza de masa de tortillas para espesar

1 chile costeño tostado y molido

1 rama de pepicha (*Porophyllum coloratum*, es un quelite con sabor parecido al papaloquelite) o una rama de epazote, ver Figura 15.



Figura 15. Pepicha/pipicha (*Porophyllum coloratum*)

Cocer en una olla, con suficiente agua y sal, los granos de elotes y las calabacitas, después agregar las flores. Cuando esté todo cocido, se añade la masa disuelta en agua fría. El chile se muele con un poco de agua, se fríe por separado y se agrega a la sopa. Al final se incorpora la pepicha (también llamada pipicha).

Tercera fase: Diálogo para la Activación

Se realizaron talleres para desarrollar el análisis estratégico, los cuales se basaron en la metodología llamada “análisis PESTA” (Oxford, 2017); en donde se discutieron diferentes variables y los principales problemas en los ámbitos políticos, económicos, socioculturales, tecnológicos y ambientales; para después resaltar las oportunidades que sobresalen en cada esfera, ver Cuadro 5.

Se llevaron a cabo reuniones en las cuatro localidades involucradas en el presente estudio, para que los actores locales se involucraran en la validación del diagnóstico y participaran con aportaciones y sugerencias, con el fin de enriquecer la información que se difundió entre los habitantes del municipio.

En la última fase de la investigación, también se realizaron talleres participativos para discutir las posibles líneas de acción para que los participantes con afinidad al turismo sostenible se integren a actividades turísticas alternativas y novedosas, en la Región Costa del estado de Oaxaca.

Entre los principales acuerdos se tuvo la planeación para que los actores interesados en sistemas alimentarios sostenibles se organicen para formar una tienda colectiva, la cual comenzará a comercializar productos para los habitantes de la región, y cuando se consolide la asociatividad, se podrán incorporar los productos locales al turismo agroalimentario propuesto.

Los principales objetivos expuestos por los habitantes de las localidades para asociarse en la formación de una tienda colectiva fueron: lograr comercializar productos nutritivos locales y regionales, reducir los intermediarios, considerar opciones de trueque y tener alternativas sostenibles de venta y compra.

Cuadro 5. Análisis PESTA del municipio Villa de Tututepec de Melchor Ocampo

FACTORES	VARIABLES/PROBLEMAS	OPORTUNIDADES
POLÍTICOS	<ul style="list-style-type: none"> - Inestabilidad - Apoyos gubernamentales dispersos - Falta de participación a nivel local para fortalecer las gestiones 	<ul style="list-style-type: none"> - Gobernanza participativa - Participación activa y continua de los actores locales
ECONÓMICOS	<ul style="list-style-type: none"> - Empleos con baja remuneración - Precio alto de combustibles - Pocas inversiones públicas y privadas - Alto grado de intermediación 	<ul style="list-style-type: none"> - Diversificación agrícola - Turismo alternativo - Energías alternativas (eólica, solar) - Turismo agroalimentario - Sistemas sostenibles
SOCIOCULTURALES	<ul style="list-style-type: none"> - Bajo nivel escolar - Falta de asociatividad - Pocos jóvenes en actividades agrícolas - Desinterés de los jóvenes en los conocimientos ancestrales y falta de valoración de la cultura mexicana 	<ul style="list-style-type: none"> - Cursos y talleres participativos - Reuniones vecinales - Huerta comunal - Pláticas y talleres para jóvenes - Agroecología
TECNOLÓGICOS	<ul style="list-style-type: none"> - Gran dependencia de insumos externos, muchos son contaminantes - Uso ineficiente de recursos locales - Falta de acompañamiento (capacitaciones) 	<ul style="list-style-type: none"> - Producción agroecológica - Diversificación agrícola - Producciones sostenibles - Acompañamientos
AMBIENTALES	<ul style="list-style-type: none"> - Falta reducir desperdicios - Contaminación del ambiente (agua, aire, suelo, genética, ruido, visual) - Existencia de producciones y empresas insostenibles - Quemadas - Pérdida de biodiversidad 	<ul style="list-style-type: none"> - Compostaje - Reutilización - Sensibilización para el cuidado del ambiente - Manejo eficiente de los recursos (del agua, especialmente) - Talleres y cursos (educación ambiental y nutricional) - Prácticas ancestrales (agroecológicas)

Fuente: Elaboración propia con información de los actores locales participantes del municipio de Villa de Tututepec de Melchor Ocampo (Oxford, 2017).

Algunas participantes tuvieron siempre en mente que la finalidad de la investigación y de los talleres fue desarrollar un sistema alimentario sostenible

para integrarlo al turismo agroalimentario propuesto, por lo cual comprendieron la complejidad de la planeación y las limitaciones del acompañamiento.

Debido a que en el estado de Oaxaca existe un auge en el turismo gastronómico, se enfatizó la importancia de los componentes de un sistema alimentario sostenible, para que productores, vendedores, distribuidores, cocineros y consumidores sean conscientes de los gustos y preferencias para mejorar la nutrición y contribuir a la preservación de la biodiversidad y del ambiente.

Un ejemplo de lo anterior se desarrolló a partir de la eliminación del uso de bolsas de plástico y de popotes debido a las exigencias mundiales para contribuir a disminuir la contaminación en los océanos. Por lo cual ha crecido la demanda de opciones sostenibles para consumir y transportar los alimentos; los participantes sugirieron el uso de hojas de plantas locales, de diferentes especies y tamaños, para servir comidas sólidas y para envolver la masa de maíz.

Para reemplazar el uso de popotes de plástico para tomar bebidas, en la región se ofrecen popotes hechos con el tallo del bambú: en el Pueblo Mágico Mazunte, la oferta es considerable; por lo que algunos integrantes de la investigación estuvieron atraídos en iniciar la producción de sorbetes alternativos, ya que en el municipio existen diferentes especies de bambú.

También, los participantes estuvieron interesados por las opciones de dietas saludables que se les detallaron y explicaron durante los diversos talleres, para mejorar la nutrición personal y de las familias, y para poder seleccionar entre distintos productos nutritivos y agroecológicos para ofrecer a los turistas.

Se logró el interés de los actores locales en la asociatividad de la producción, procesamiento, distribución, preparación y venta de productos saludables; lo cual se comprobó con iniciativas para planear la comercialización de alimentos nutritivos producidos localmente, cuidando que su manejo sea sostenible, y para iniciar el consumo de productos saludables.

Después, si la asociatividad prospera, se visualizó integrar la tienda colectiva a la oferta del turismo agroalimentario. Entre los principales cultivos mencionados por los participantes del estudio, para incorporarlos a la tienda colectiva se tienen: diversos quelites y plantas medicinales, coco (fruta y copra), papaya, maíz, plátano macho, plátano tabasco, frijoles, limón agrio y mangos “criollos”.

Los oaxaqueños participantes en la presente investigación reconocieron a la gastronomía de la región como un “bien” y como un “servicio”; los alimentos integran la convivencia, son tradiciones, costumbres y sustento de la vida, los habitantes de las diferentes localidades comparten y ofrecen sabores, bebidas, recetas y conocimientos ancestrales con los visitantes que muestran respeto por los valores y los recursos locales.

Los elementos de los sistemas agroalimentarios localizados (acción colectiva, gobernanza local, vínculo con el territorio, valorización del saber-hacer local y de las prácticas tradicionales) resultan sobresalientes ante la creciente apertura comercial y el incremento de la competitividad en las actividades turísticas alternativas (Boucher y Riveros-Cañas, 2017).

Ante la estandarización alimentaria, el *quick service* (servicio rápido), las *dark kitchens* (cocinas a puerta cerrada), el desinterés de los jóvenes en las tradiciones y el rechazo de la mayoría a vivir en áreas rurales dedicándose a actividades agrícolas, entre otros aspectos; se espera que las actividades turísticas propuestas contribuyan a la preservación de la cultura regional y agrícola, del bienestar y de la biodiversidad de las comunidades.

Para que los actores locales se integren a actividades turísticas conscientes e innovadoras, y para que las iniciativas prosperen a largo plazo, los habitantes de las diferentes localidades deben considerar en todo momento que la participación activa (constante) y la acción colectiva (pública y privada), son fundamentales para obtener beneficios del turismo sostenible.

En la última década, la oferta y demanda de segmentos especializados, como los productos alimenticios obtenidos basándose en la sostenibilidad (agroecología), alimentos tradicionales, comida nutracéutica y las iniciativas alimentarias locales, han incrementado notablemente en diversos países (Boucher y Riveros-Cañas, 2017).

Algunos elementos cruciales para el éxito en los procesos vinculados a los alimentos y la comida, basados en el territorio, son: i) la creación de redes y organizaciones que fortalezcan la cooperación e interacción de los actores interesados; ii) la activación de los recursos territoriales (productos locales, históricos y culturales); iii) la disponibilidad de conocimientos y competencias; y iv) la gestión de recursos (Muchnick, 2009).

Los actores que viven dentro de un territorio determinado tienen la capacidad de dinamizar sus características específicas, a través de acciones locales que se integran en un ambiente global (Klein, 2005). Dichas acciones o actividades locales se planean e impulsan fundamentándose en la glocalización, la cual plantea la necesidad de actuar local y regionalmente, pero sin dejar de considerar los aspectos globales (Portales y Arandia, 2016).

Para lograr que las dietas además de saludables sean sostenibles, la ingesta diaria de carnes rojas y lácteos deberá ser menor, y el consumo de leguminosas y oleaginosas deberá aumentar. También se recomienda la promoción de guías alimentarias a través de los habitantes de las comunidades y la planeación de acciones -públicas y privadas- para favorecer cambios en los estilos de vida, con la finalidad de contribuir a la preservación del ambiente, de la biodiversidad y para realizar aportaciones al bienestar colectivo (Batis et al., 2018:49-50).

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

El estado de Oaxaca tiene un amplio reconocimiento mundial como lugar turístico, la declaratoria de la cocina tradicional mexicana como Patrimonio Cultural de la Humanidad, otorgada en el 2010 por la UNESCO, permitió vislumbrar proyectos donde la gastronomía y la sostenibilidad son las bases para contribuir al bienestar de las comunidades locales, como los productos y actividades relacionados al turismo agroalimentario propuesto.

Se consideró pertinente impulsar el turismo agroalimentario en el municipio de Villa de Tututepec de Melchor Ocampo, perteneciente a la Región Costa del estado de Oaxaca; ya que existen diversos fundamentos de expertos, para considerar a la gastronomía como factor principal de visita a una región en específico, y con esto, apoyar la dinamización de las localidades.

La hipótesis de la investigación se validó, la cual afirma que el turismo agroalimentario es una actividad económica alternativa para promover sistemas alimentarios y empleos sostenibles, dada la relevancia mundial de los productos agrícolas mexicanos; dicha aseveración se demuestra con la tendencia de los participantes hacia actividades innovadoras relacionadas a los alimentos locales y saludables, y por las preferencias conscientes de varios segmentos de turistas (principalmente viajeros internacionales).

La producción, procesamiento, distribución, preparación y consumo de alimentos (lo que conforma un sistema alimentario), deben ser valorados como componentes vitales del patrimonio gastronómico; para entender a la gastronomía como un conjunto de paisajes culturales, para contribuir a generar empleos dignos dentro del turismo agroalimentario ético y para incrementar la sostenibilidad de la oferta y la demanda turística.

Se cumplieron los objetivos planteados, en los cuales se consiguió proponer mecanismos para fomentar el turismo agroalimentario en las localidades participantes; al identificar alimentos locales que contribuyan en la nutrición y la innovación de las actividades turísticas agroalimentarias, estudiando la malnutrición y las opciones de dietas saludables, y al evaluar la oferta y el consumo de especies nutritivas.

Con la participación de los actores locales, se identificaron dos opciones nutritivas y sostenibles disponibles en la Región Costa, los quelites y los insectos, para integrarlas a productos novedosos dentro del turismo agroalimentario. Los insectos se pueden obtener fácilmente, según la temporada, y existen métodos redituables para su semi-cultivo. Los quelites están constituidos de cantidades significativas de carbohidratos, proteína cruda, fibra, lípidos y ácidos grasos.

Los insectos son una buena fuente de proteínas y minerales; tienen altas tasas de fecundidad, con reproducción durante todo el año -aunque difiere entre especies-; altas tasas de conversión; bajo impacto ambiental; el espacio para desarrollarse no es exigente; y ciertas especies tienen la capacidad de reciclar subproductos orgánicos industriales y/o agrícolas para alimentar ganado.

Las principales recomendaciones para la región son: cocinar con ingredientes locales, según la estación del año y la disponibilidad en el área; fomentar la biodiversidad utilizando especies nativas (son económicamente más viables por su adaptación y por su diversidad genética); contribuir a disminuir el desperdicio de alimentos; reducir la sobrepesca; reducir el consumo de carne y minimizar la huella ecológica.

Otras alternativas sostenibles y saludables pueden ser: amaranto, chayotes, algas, chiles, calabazas, frijoles y nopales. Las principales oportunidades, derivadas del análisis participativo PESTA, son la gobernanza participativa, la diversificación agrícola y de las actividades turísticas alternativas (como el turismo agroalimentario), uso de energías alternativas, reuniones vecinales para

reforzar la asociatividad, huerta comunal agroecológica, compostaje, reutilización y reducción de desperdicios y manejo eficiente del agua.

Se logró el interés de los participantes en las dietas saludables, con el fin de mejorar la nutrición personal y de las familias, y para tener poder seleccionar entre distintos productos nutritivos y agroecológicos para ofrecer a los turistas. También estuvieron interesados en la asociatividad de la producción, procesamiento, distribución, preparación y venta de productos saludables; lo cual se comprobó con iniciativas para planear la comercialización de alimentos nutritivos producidos localmente a través de una tienda colectiva.

Para que los actores locales se integren a actividades turísticas conscientes e innovadoras, y para que las iniciativas prosperen a largo plazo, los habitantes de las diferentes localidades deben considerar en todo momento que la participación activa (constante) y la acción colectiva (pública y privada), son fundamentales para obtener beneficios del turismo sostenible.

Los actores que viven dentro de un territorio determinado tienen la capacidad de dinamizar sus características específicas, a través de acciones o actividades locales que se planean e impulsan fundamentándose en la glocalización, la cual plantea la necesidad de actuar local y regionalmente, pero sin dejar de considerar los aspectos globales.

Para lograr que las dietas además de saludables sean sostenibles, la ingesta diaria de carnes rojas y lácteos deberá ser menor, y el consumo de leguminosas y oleaginosas deberá aumentar. También se recomienda la promoción de guías alimentarias a través de los habitantes de las comunidades y la planeación de acciones -públicas y privadas- para favorecer cambios en los estilos de vida, con la finalidad de contribuir a la preservación del ambiente, de la biodiversidad y para realizar aportaciones al bienestar colectivo.

BIBLIOHEMEROGRAFÍA

- Aguirre, P. (2016) Alternativas a la crisis global de la alimentación. Caracas, Venezuela. En: *Nueva Sociedad* 262: 1-11
- Alcañiz, M. (2008) El desarrollo local en el contexto de la globalización. En: *Convergencia, Revista de Ciencias Sociales*. Toluca, México 15(47):285-315.
- Álvarez, M. y Reyes, L. (eds.) (2018) Alejandro Ruiz, Cocina de Oaxaca. Primera reimpresión. CDMX, México: Sicomoro ediciones
- Álvarez, M. y Sammartino, G. (2009) Empanadas, tamales y carpaccio de llama. Patrimonio alimentario y turismo en la Quebrada de Humahuaca-Argentina. En: *Estudios y Perspectivas en Turismo* 18(2):161-175
- Armesto, X. y Gómez, B. (2004) Productos agroalimentarios de calidad, turismo y desarrollo local: el caso del Priorat. Granada, España. En: *Cuadernos geográficos* 34:83-94
- Avieli, N. (2013) What is local food? Dynamic culinary heritage in the World Heritage Site of Hoi An, Vietnam. En: *Journal of Heritage Tourism* 8(2-3):120-132
- Bajzelj, B.; Richards, K.; Allwood, J. et al. (2014) Importance of food-demand management for climate mitigation. En: *Nature Climate Change* 4:924-929
- Barrera, E. y Bringas, O. (2009) Rutas alimentarias: una estrategia de negocios inclusivos que vincula las políticas agrarias y turísticas. En: *Études Caribéennes*, pp. 13-14. DOI: 10.4000/etudescaribeennes.3828
- Barruti, S. (2013) Malcomidos. 2ª ed. Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina: Editorial Planeta
- Basile, S. y Cuoco, E. (2013) Los Bio-distritos territoriales para potenciar la producción de alimentos sostenibles. Roma, Italia: Asociación Italiana para la Agricultura Orgánica
- Batis, C.; Sánchez, T.; García, C.; Rodríguez, S. y Ramírez, I. (2018) Dieta en México y efectos en la salud. Morelos, México: Instituto Nacional de Salud Pública, pp. 41-50
- Bennetzen, E.; Smith, P. y Porter, J. (2016) Decoupling of greenhouse gas emissions from global agricultural production: 1970-2050. En: *Global Change Biology* 22:763-781.

- Boucher, F. y Reyes, J. (coords.) (2013) Guía metodológica para la Activación Territorial con enfoque de Sistemas Agroalimentarios Localizados (AT-SIAL). IICA/CIRAD. México: IICA
- Boucher, F. y Riveros-Cañas, R. (2017) Dinamización económica incluyente de los territorios rurales: alternativas desde los Sistemas Agroalimentarios Localizados y los Circuitos Cortos de Comercialización. En: *Estudios Latinoamericanos* (40):39-58
- Chapman-Novakofski, K. (2011) Are we foodies? En: *Journal of Nutrition Education and Behavior, Society for Nutrition Education* 43(4):209
- Christou, L. (2012) Is it possible to combine mass tourism with alternative forms of tourism: the case of Spain, Greece, Slovenia and Croatia. En: *Journal of Business Administration*, pp. 1-8
- Cohen, E. y Avieli, N. (2004) Food in tourism. Attraction and impediment. En: *Annals of Tourism Research* 31(4):497-513
- Comisión EAT-Lancet (2019) Dietas saludables a partir de sistemas alimentarios sostenibles. Alimentos, planeta y salud
- CONAGUA (2014) Atlas del agua en México. Biblioteca mexicana del conocimiento. Comisión Nacional del Agua
- Da Silveira, M. (2005) Turismo y sustentabilidad, entre el discurso y la acción. En: *Estudios y Perspectivas en turismo* 14(3):222-242. Brasil.
- De Jesús-Contreras, D.; Thomé-Ortiz, H.; Espinoza-Ortega, A. y Vizcarra-Bordi, I. (2017). Turismo agroalimentario una perspectiva recreativa de los alimentos emblemáticos desde la geografía del gusto. En: *Estudios y perspectivas en turismo* 26(3):549-567
- DeFoliart, G. (1995) Edible insects as minilivestock. En: *Biodiversity and Conservation* 4:306-321
- DeFoliart, G. (1997) An overview of the role of edible insects in preserving biodiversity. En: *Ecology of Food and Nutrition* 36:109-132
- DOF (2019a) Decreto por el que se reforman y adicionan diversas disposiciones de la Ley General de Salud, en materia de sobrepeso, obesidad y de etiquetado de alimentos y bebidas no alcohólicas. Diario Oficial de la Federación: 08/11/2019
- DOF (2019b) Proyecto de Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria, publicada el 5 de abril de 2010. Diario Oficial de la Federación: 11/10/2019

- Drucker, R. y Guerrero, R. (2011) México país: éxito o fracaso. Ed. Miguel Ángel Porrúa, ProQuest Ebook Central
- Edgington, D. y Hayter, R. (2012) Glocalization and regional headquarters: Japanese electronics firms in the ASEAN region. En: *Annals of the Association of American Geographers* 103(3):647-668
- Fernández, M. y Puig, A. (2002) El papel del cooperativismo en el turismo rural de la Comunidad Valenciana CIRIEC-España. En: *Revista de Economía Pública, Social y Cooperativa* 41:183-212
- Fernández, R. y García, J. (2018) Valoración del estado nutricional y concepto de desnutrición, pp. 179-214. En: Oliveira, G. (ed.) Manual de nutrición clínica y dietética. 3ª ed. Ed. Díaz de Santos
- Foley, J.; Ramankutty, N.; Brauman, K. et al. (2011) Solutions for a cultivated planet. En: *Nature* 478:337-342.
- Fox, R. (2007) Reinventing the gastronomic identity of croatian tourist destinations. En: *International Journal of Hospitality Management* 26: 546-559
- François, C. (ed.) (1997) International encyclopedia of systems and cybernetics. München: K. G. Saur
- Freiría, G. (2005) El turismo rural en la alternativa agraria iberoamericana, pp. 23-30. En: *Desarrollo rural y turismo*. Puerto Vallarta, Jalisco: Universidad de Guadalajara
- Galindo, C. (coord.) (2019) Quelites de México. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO). CDMX, México: Editorial Impresora Apolo
- García, B. (2005) Características diferenciales del producto turismo rural. En: *Cuadernos de Turismo* 15:113-133
- García, C.; Unar, M. y Hernández, M. (eds.) (2018) La obesidad en México. Estado de la política pública y recomendaciones para su prevención y control. Morelos, México: Instituto Nacional de Salud Pública
- Godfray, H.; Beddington, J.; Crute, I. et al. (2010) Food security: the challenge of feeding 9 billion people. En: *Science* 327:812-818
- Guerrero, P. y Ramos, J. (2014) Introducción al turismo. Grupo Editorial Patria. ProQuest Ebook Central
- Guzmán, A. (1985) Tradiciones gastronómicas oaxaqueñas. Oaxaca, Oaxaca: Empresa Editorial Greca
- Hall, C. (2000) Tourism planning. Harlow, Reino Unido: Prentice Hall

- Hall, C. y Lew, A. (2009) Understanding and managing tourism impacts: An integrated approach. London: Routledge
- Halloran, A.; Hansen, H.; Jensen, L. y Bruun, S. (eds.) (2018) Comparing Environmental Impacts from Insects for Feed and Food as an Alternative to Animal Production. En: Springer International Publishing, Springer Nature, Edible Insects in Sustainable Food Systems, pp. 163-179. DOI:10.1007/978-3-319-74011-9_11
- Hedenus, F.; Wirsenius, S. y Johansson, A. (2014) The importance of reduced meat and dairy consumption for meeting stringent climate change targets. En: *Climate Change* 124:79-91
- INEGI (2009) Prontuario de información geográfica municipal de los Estados Unidos Mexicanos. Villa de Tututepec de Melchor Ocampo, Oaxaca. Clave geoestadística 20334. Instituto Nacional de Estadística y Geografía
- INEGI (2019) México en cifras. Villa de Tututepec de Melchor Ocampo, Oaxaca. Instituto Nacional de Estadística y Geografía
- IPCC (2019a) Climate change and land: an IPCC special report on climate change, desertification, land degradation, sustainable land management, food security, and greenhouse gas fluxes in terrestrial ecosystems. Ginebra, Suiza: Panel Intergubernamental sobre Cambio Climático
- IPCC (2019b) Land is a critical resource, IPCC report says. Ginebra, Suiza. Panel Intergubernamental sobre Cambio Climático
- IPES-Food (2016) From uniformity to diversity: a paradigm shift from industrial agriculture to diversified agroecological systems. International Panel of Experts on Sustainable Food systems
- ITB Berlín (2015) ITB World Travel Trends Report 2015/2016. The World's Leading Travel Trade Show. Berlin, Alemania
- Jongema, Y. (2017) World list of edible insects. Department of Entomology of Wageningen University and Research
- Khondker, H. (2005) Globalization to glocalization: A conceptual exploration. En: *Intellectual Discourse* 13(2):181-199
- Klein, J. (2005) Iniciativa local y desarrollo: respuesta social a la globalización neoliberal. En: *Revista Eure* 31(94):25-39
- La Vía Campesina (2015) Declaración del Foro Internacional sobre Agroecología, Mali 2015. En: Agroecología campesina por la soberanía alimentaria y la Madre Tierra. Experiencias de La Vía Campesina. Cuaderno 7, pp. 63-70. Harare, Zimbabwe: La Vía Campesina, Movimiento Campesino Internacional

- Leff, E. (2007) Saber ambiental. Sustentabilidad, racionalidad, complejidad, poder. Libro electrónico
- Leshner, A. (2008) "Glocal" Science Advocacy. En: *Science, New Series*, 319(5865):877. American Association for the Advancement of Science
- Levitt, T. (1983) The globalization of markets. En: *Harvard Business Review*, 61(3):92-102
- Linares E. y Aguirre, J. (eds.) (1992) Los quelites, un tesoro culinario, México: Universidad Nacional Autónoma de México e Instituto Nacional de la Nutrición, 143 pp.
- López-Guzmán, T. y Margarida, M. (2011) Turismo, cultura y gastronomía. Una aproximación a las rutas culinarias. Faro, Portugal. En: *Tourism and Management Studies* 1:915-922
- Loría, E.; Sánchez, F. y Salas, E. (2017) Efectos de la llegada de viajeros internacionales en el desempleo y el crecimiento económico en México, 2000.2-2015.2. Toluca, México. En: *El periplo sustentable* 32:1- 23
- Lozano, L. (2019) Pacto de Milán: un modelo alimentario sostenible para las ciudades. En: *ILUNION Comunicación Social*. Sección Planeta. Madrid, España, 25 oct.
- Martínez, O.; Cuevas, T. y Espinoza, R. (2016) Examen de tendencias del turismo en el umbral del siglo XX. México, D. F.: Competitive Press
- May, M. y Ciocchini, F. (2018) Crisis alimentaria global, posibles salidas locales: cultivos tradicionales, en La Plata, Argentina. Observatorio Medioambiental; Madrid Tomo 21: 211-231. DOI:10.5209/OBMD.62660
- Medina, X. (2017) Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. En: *Anales de Antropología*, 51(2):106-113. DOI:10.1016/j.antro.2017.02.001
- Merçon, J.; Escalona, M.; Noriega, M. et al. (2012) Cultivando la educación agroecológica. El huerto colectivo urbano como espacio educativo. En: *Revista Mexicana de Investigación Educativa*, 17(55):1201-1224
- Mishra, G. y Omkar (2017) Insects as Food. Ed. Springer Nature, Singapur, p.p. 413-434. En: Omkar (ed.), *Industrial Entomology*. DOI:10.1007/978-981-10-3304-9_15
- Monterroso, N. y Zizumbo, L. (coord.) (2010) Contra la domesticación del turismo. Los laberintos del turismo rural. México, D. F.: Miguel Ángel Porrúa
- Monterrubio, J. (2011) Turismo y cambio socio-cultural: Una perspectiva conceptual. México: Plaza y Valdés y Universidad Autónoma del Estado de México

- Mouysset, L. (2014) Agricultural public policy: Green or sustainable? En: *Economie Publique*, AgroParisTech. Reino Unido: University of Cambridge
- Muchnick, J. (2009) Localized Agrifood Systems: concept development and diversity of situations. Proceedings of the Agriculture, Food and Human Values Society and the Association for the Study of Food and Society. Pennsylvania State College, pp. 9-13
- Nava, R.; Mercado, P.; Vargas, E. y Gómez, M. (2017) El valor explicativo del turismo en las actividades con mayor contribución en el crecimiento económico de los municipios del Estado de México. En: *El Periplo Sustentable* 33: 132-158
- NCD-RisC (2019) Rising rural body-mass index is the main driver of the global obesity epidemic in adults. En: *Nature*, 569 (7755): 260-264. NCD Risk Factor Collaboration
- OCDE (2016) Seguimiento y Evaluación de las Políticas Agrícolas en 2016. OECD Publishing. Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos
- OCDE (2018) Agricultural Policy Monitoring and Evaluation 2018. OECD Publishing. Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos
- OCDE-FAO (2014) OCDE-FAO Perspectivas Agrícolas 2014. OECD Publishing. Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos
- OIT (2017) El turismo sostenible: un catalizador del desarrollo socioeconómico inclusivo y la reducción de la pobreza en las zonas rurales. Organización Internacional del Trabajo
- OMS (2018) Malnutrición, 18 de febrero. Organización Mundial de la Salud
- OMT (2011) Turismo y reducción de la pobreza. Organización Mundial del Turismo
- OMT (2015) ¿Por qué el turismo? Organización Mundial del Turismo
- OMT (2017a) El Día Mundial del Turismo de 2017 analiza la contribución del turismo sostenible al desarrollo. Organización Mundial del Turismo
- OMT (2017b) Panorama OMT del turismo internacional. Edición 2017. Organización Mundial del Turismo
- OMT (2018) Panorama OMT del turismo internacional. Edición 2018. Organización Mundial del Turismo
- OMT (2019) Entender el turismo: Glosario Básico. Organización Mundial del Turismo
- Oxford learning lab limited (2017) PESTLE, Macro environmental analysis

- Pacto de política alimentaria urbana de Milán (2015) Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP)
- Pengue, W. (2005) Agricultura industrial y transnacionalización en América Latina ¿La transgénesis de un continente? Serie Textos Básicos para la Formación Ambiental. No. 9. México, D. F.: Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente. Universidad Autónoma de la Ciudad de México
- Petrini, C. (2012) Buena, limpia y justa. La comida tradicional mexicana. En: Elogio de la Cocina Mexicana, Patrimonio Cultural de la Humanidad, México: Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana S.C. y Artes de México, pp. 49-53
- Poblete, C. y Urquiza, I. (2018) Oaxaca y sus cocineras. Tesoro gastronómico de México. Oaxaca, México: Repro Grafika, pp. 6-10
- Portales, L. y Arandia, O. (2016) Emprendimiento y empresa social como estrategia de desarrollo local. Institut de Socio-Économie des Entreprises et des Organisations. Francia. En: *Recherches en Sciences de Gestion* (111):137-157
- Presidencia de la República (2019) Diversas intervenciones durante la presentación de la Estrategia Nacional de Turismo 2019-2024, 24 de febrero de 2019
- Ramírez, O.; Cruz, G. y Serrano, R. (2018) Turismo y capital social: vacíos y oportunidades de investigación. En: *Turismo y Sociedad* 24:25-49. DOI:10.18601/01207555.n24.02
- Ramos-Elorduy, J.; Pino, J.; Escamilla, E. et al. (1997) Nutritional Value of Edible Insects from the State of Oaxaca, Mexico. En: *Journal of food composition and analysis* 10: 142–157
- Ramos-Elorduy, J.; Pino, J. y Martínez, V. (2008) Una vista a la biodiversidad de la antropofagía mundial. En: *Entomología Mexicana* 7: 308–313
- Robertson, R. (1983) Interpreting globality. In *World realities and international studies today*, pp. 7–20. Glenside, PA: Pennsylvania Council on International Education
- Robertson, R. (1995) Glocalization: Time-space and homogeneity-heterogeneity. En: Featherstone, S. y Robertson, R. (eds.) *Global modernities*. Londres: Sage, pp. 25-54
- Robertson, R. (2013) Situating glocalization: A relatively autobiographical intervention. En: Drori, G.; Höllerer, M. y Walgenbach, P. (eds.) *Global themes and local variations in organization and management: Perspectives on glocalization*. Nueva York, Routledge, pp. 25-36
- Robertson, R. y White, K. (2007) What is globalization? En: G. Ritzer (ed.) *The Blackwell companion to globalization*, pp. 54-66. Oxford: Basil Blackwell

- Rodríguez, M. (2001) Oaxaca: a gourmet paradise. En: *Hispanic*, p. 60
- Román-Cortés, N.; García-Mateos, M.; Castillo-González, A. et al. (2018) Características nutricionales y nutraceuticas de hortalizas de uso ancestral en México. En: *Revista Fitotecnica Mexicana* 41(3)
- Roos, N. (2018) Insects and Human Nutrition. Ed. Springer, p.p. 83-91. En: Halloran et al. (eds.) *Edible Insects in Sustainable Food Systems*. DOI:10.1007/978-3-319-74011-9_5
- Rose, D.; Heller, M. y Roberto, C. (2019) Position of the Society for Nutrition Education and Behavior: The importance of including Environmental Sustainability in Dietary Guidance. En: *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 51(1):3-15. DOI:10.1016/j.jneb.2018.07.006
- Roudometof, V. (2015) The glocal and global studies. En: *Globalizations*. 12 (5): 774-787. DOI: 10.1080/14747731.2015.1016293
- Roudometof, V. (2018) Recovering the local: From glocalization to localization. En: *Current Sociology*. AGE: Universidad de Chipre, pp. 1-17
- Ruiz, A. (2018) *Cocina de Oaxaca*. México: Sicomoro Ediciones
- Rumpold, B. y Schlüter, O. (2013a) Nutritional composition and safety aspects of edible insects. En: *Molecular Nutrition and Food Research* 57:802-823
- Rumpold, B. y Schlüter, O. (2013b) Potential and challenges of insects as an innovative source for food and feed production. En: *Innovative Food Science and Emerging Technologies* 17:1-11
- Sánchez, F. (2016) Determinantes económicos de los flujos de viajeros a México. En: *Revista de análisis económico* 31(2):3-36
- Sandoval, M.; Pimentel, S.; Pérez, A.; Escalona, M. y Sancho, J. (2017) El turismo rural en México: Una aproximación conceptual al debate suscitado sobre las políticas públicas desarrolladas, la irrupción de agentes externos y las nuevas metodologías de acción endógena y participativa. En: *Estudios Geográficos* 78:373-382
- Sandoval, P. y Orozco, J. (2014) Competitividad y niveles de bienestar en destinos turísticos de México. Red Internacional de Investigadores en Competitividad. Memoria del VIII Congreso. Centro Universitario de Ciencias Económico-Administrativas. Universidad de Guadalajara, México
- Santos, J. (2009) Questões teóricas expressam riqueza e pobreza no debate epistemológico do fenômeno turístico: uma ciência em construção. En: *Revista Espaço Acadêmico* (95):6

- SECTUR (2004) Turismo alternativo, una nueva forma de hacer turismo. Fascículo 1. Serie Turismo Alternativo. México, D. F. Secretaría de Turismo
- SECTUR (2015) Boletín Cuatrimestral de Turismo. No. 45. Septiembre-diciembre 2015. DATATUR. México: Secretaría de Turismo
- SECTUR (2019) Resultados de la actividad turística agosto, 2019. DATATUR, Análisis integral del turismo. Subsecretaría de Planeación y Política Turística. México: Secretaría de Turismo
- SEDESOL (2013) Catálogo de localidades. Unidad de Microrregiones. Dirección General Adjunta de Planeación Microrregional. Secretaría de Desarrollo Social
- Servon, L. y Pink, S. (2015) Cittaslow: Going Glocal in Spain. En: *Journal of Urban Affairs* 37(3):327–340
- Solow, R. (1956) A contribution to the theory of economic growth. En: *The Quarterly Journal of Economics* 70(1):65-94
- Steger, M. (2013) It's about globalization, after all: Four framings of global studies. A response to Jan Nederveen Pieterse's 'what is global studies?'. En: *Globalizations* 10(6):771-777
- Swarbrooke, J. (2001) Key challenges for visitor attraction managers in the UK. En: *Journal of Leisure Property* 1(4):318-336
- Thomé, H. (2016) Aprovechamiento recreativo de los SIAL: el consumidor implícito del turismo agroalimentario. En: Renard, M. (coord.) (2016) Mercados y desarrollo local sustentable. CDMX, México: Colofón
- Tulloch, S. (ed.) (1991) Oxford dictionary of new words. Oxford: Oxford University Press.
- Turner, B. (ed.) (2006) Globalization. Cambridge Dictionary of Sociology. Cambridge, UK: Cambridge University Press
- Turner, B. (2007) The enclave society: Towards a sociology of immobility. En: *European Journal of Social Theory* 10(2):287-304
- UNWTO (2001) Global Code of Ethics for Tourism. World Tourism Organization
- UNWTO (2012) Global report on food tourism. Vol. 4. Madrid, España. World Tourism Organization
- UNWTO (2016) World Tourism Barometer. Vol. 14. May 2016. World Tourism Organization
- UNWTO (2017) Consideration, approval or adoption of the UNWTO Framework Convention on Tourism Ethics. A/RES/707(XXII). World Tourism Organization

- Urquía-Fernández, N. (2014) La seguridad alimentaria en México. Cuernavaca, México: Instituto Nacional de Salud Pública, 56 (1)
- van Huis, A (2013) Potential of insects as food and feed in assuring food security. En: *Annual Review of Entomology*, 58:563-583
- van Huis, A.; van Itterbeeck, J.; Klunder, H. et al. (2013) Edible insects: future prospects for food and feed security. Roma, Italia: Food and Agriculture Organization of The United Nations
- WEF (2019) The Travel & Tourism Competitiveness Report 2019. Travel and Tourism at a Tipping Point. Ginebra, Suiza. World Economic Forum
- Willett, W.; Rockström, J.; Loken, B.; Springmann, M.; Lang, T. et al. (2019) Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. En: *The Lancet* 393 (10170): 447-492. DOI:10.1016/S0140-6736(18)31788-4