



UNIVERSIDAD DEL MAR

CAMPUS HUATULCO

ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA

EL PATRIMONIO ALIMENTARIO DEL MUNICIPIO DE SANTA MARÍA HUATULCO, OAXACA, SUS MODIFICACIONES E IMPLEMENTACIÓN EN EL TURISMO CULTURAL

TESIS

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE:
LICENCIADA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA

PRESENTA:
CHRISTIAN GUADALUPE CRUZ VIVAS

DIRECTORA DE TESIS:
MDST. VERÓNICA ROSALBA GÓMEZ ROJO

BAHÍAS DE HUATULCO, OAXACA, SEPTIEMBRE DE 2016.

INTRODUCCIÓN

El dinamismo de la actividad turística es tal, que actualmente incluso los destinos turísticos convencionales ya no se ofertan simplemente con los elementos usuales, ahora el turista tiende a especializarse, estudiar sobre el lugar que visita y demandar calidad en los productos que consume. Los intereses son variados, uno de ellos, la cocina y su uso como atractivo cultural es una de las tendencias que la actividad turística sigue en la última década.

La Secretaría de Turismo (2014) afirma que entre los dos últimos años, 2014 y 2015, el turismo cultural representa alrededor del 40% de los viajes internacionales al país. En este sentido, se estiman que más del 75% de los turistas extranjeros que visitan destinos turísticos terminan por realizar o tener algún contacto con actividades vinculadas a la cultura. El estado de Oaxaca, en especial, la región Costa cuenta con características importantes que hacen de su cultura y tradiciones aspectos posibles de proponer o integrar como atractivos turísticos, la alimentación es una de ellas.

La alimentación es indispensable para la supervivencia humana, no obstante, durante su evolución, el alimento ha asumido un papel diferente. El hombre se alimenta no sólo para saciar el “hambre”, sino por “placer”. Dicha acción se diferencia en cada cultura, hecho influenciado por varios aspectos como el clima, el suelo, los productos agrícolas, la estructura social y económica, las creencias, etc. En suma, se cocina de acuerdo con lo que ofrece el medio ambiente en el que se vive, pero también se ejercen conocimientos y costumbres culinarias que se adquieren acorde a la sociedad en la que una población se desarrolla. Es así, como a través de la cocina se pueden reconocer culturas, religiones, acontecimientos, épocas, entre otros (Macedo, 1998).

A partir del reconocimiento de la cocina mexicana como Patrimonio inmaterial de la humanidad por parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), el interés por conocer y degustarla ascendió en todo el mundo. De acuerdo con la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE) desde el 2013 las cifras señalan que el 25 % de los viajeros toma en cuenta la comida en el momento de decidir un destino y el 58% está interesado en realizar un viaje gastronómico (Montecinos, 2012).

En ese sentido, la propuesta esta investigación plantea que para reforzar la cultura alimentaria del municipio de Santa María Huatulco, que pueda llegar a ser ofertada como un

producto auténtico para el turismo cultural, es necesario identificar y caracterizar el patrimonio alimentario de la localidad, establecer parámetros de estudio que lleven a la determinación de platillos que, a través de la historia, hayan sido elaborados con técnicas propias, a base de ingredientes endémicos y su fusión con los ingredientes adoptados, así como señalar las historias que se desatan alrededor de éstos.

Este trabajo principalmente va dirigido a la población del municipio de Santa María Huatulco. Una primera intención, es brindar antecedentes para posibles estudios profundos acerca de la cultura alimentaria que caracteriza a esta población dentro de la región Costa y generar así aspectos culturales determinados. Desde un enfoque académico, la investigación hace énfasis en el análisis de conceptos y elementos sobre patrimonio alimentario (concepto que engloba no sólo a los platillos, sino aspectos culturales alrededor de éstos, como las formas de abastecimiento, producción de insumos, técnicas de elaboración y simbolismos), cultura alimentaria, antropología de la alimentación, gastronomía, turismo gastronómico y turismo cultural. Temas que al desarrollarse en conjunto puedan apoyar a ampliar y concebir estudios multidisciplinarios para la mejora de la oferta turística del municipio con bases teóricas.

Institucionalmente, la investigación contribuye con información estadística y cualitativa al trabajo realizado en materia de turismo, sobre todo a la Regiduría de Turismo, Fomento Cultural y Equidad de Género, a las direcciones de Cultura, Turismo, Desarrollo Rural, de la actual administración. Por su parte, también las instituciones estatales como la Secretaría de Turismo y Desarrollo Económico del Estado de Oaxaca, la representación de tal secretaría en Bahías de Huatulco (STyDe Huatulco) y el Fonatur, pueden resultar interesadas en la información recabada para posibles proyectos de diversificación de la oferta turística en el CIP Huatulco o en general de la Costa Oaxaqueña. En cuanto al trabajo de temas relacionados a la cultura, tradiciones, patrimonio e historia de los pueblos en México, puede ser de interés para instituciones como el Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), la Comisión Nacional para la Cultura y las Artes (CONACULTA) y la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas (CDI).

A partir de las problemáticas planteadas que afectan el turismo en el municipio de Santa María Huatulco como son: la falta de oferta turística, la dependencia de la población ante dicha actividad a lo que se suma la característica de ser temporal y de remuneración económica baja, pero sobre todo, los cambios en los patrones culturales a partir de la

reubicación de los pobladores originarios y la constante migración; tales hechos, han traído consigo la escasez de la oferta de atractivos turísticos auténticos y el desapego por parte de la población ante la actividad turística, incorporándose únicamente como mano de obra de empresas nacionales o extranjeras.

En este sentido la presente investigación plantea la importancia de la identificación del patrimonio alimentario y su relación con el turismo utilizando como guía la siguiente pregunta de investigación: *¿De qué forma el patrimonio alimentario puede constituirse como parte de la cultura del municipio de Santa María Huatulco y ofertarse como un producto de turismo cultural?*

La hipótesis que plantea la investigación es de tipo condicional, con base en lo que menciona Barceló (2002): para que un bien cultural, tanto material como inmaterial, forme parte del patrimonio tiene que ser un elemento identificador. Con la puesta en valor del patrimonio en la actividad turística diversas zonas han ofertado auténticos recursos turísticos y, dinamizado así su economía.

El patrimonio alimentario constituye parte de la cultura del municipio de Santa María Huatulco porque aún se cuenta con el uso de productos, utensilios, técnicas, historias y costumbres alimenticias tradicionales por parte de la población, lo que permitiría su incorporación al turismo cultural como cocina tradicional.

Con base en las ideas anteriores el objetivo general es: *Identificar y posteriormente evaluar los cambios y evolución del patrimonio alimentario de la población del municipio de Santa María Huatulco y analizar su inmersión al del turismo cultural.* El cual está respaldado por el cumplimiento de los objetivos específicos: abordar los conceptos que fundamentan al patrimonio alimentario como parte del turismo cultural, caracterizar las poblaciones de estudio y analiza su evolución a partir del año de 1984, así como el comportamiento de la actividad turística y oferta cultural actual en el municipio; describir y analizar la evolución del patrimonio alimentario de las localidades de estudio y sus modificaciones hasta la actualidad a partir del año de 1984 y, por último, evaluar el patrimonio alimentario como producto a la oferta de turismo cultural.

El alcance de la investigación es de tipo exploratoria-descriptiva. Exploratoria ya que se centra en un tema poco abordado en la zona de estudio, con el fin de aumentar el grado de familiaridad o aportar información sobre el patrimonio alimentario del municipio de Santa María Huatulco. Es de orden descriptiva ya que el estudio se enfoca en el análisis de

conceptos e identificación de variables que permiten caracterizar el patrimonio alimentario o platillos tradicionales que los identifique como propios del municipio.

Se trata de una investigación mixta debido a que tiene un enfoque cuantitativo en los datos de las localidades a estudiar que son Bajos de Coyula, Santa María Huatulco y San José Cuajinicuil, en la evaluación de los recursos, entre otros; mientras que lo cualitativo se retoma en la caracterización de los platillos; sus procesos de elaboración, utensilios, ingredientes (propios y adoptados) e historias que los rodean.

El trabajo se fundamenta en la antropología y utiliza esta disciplina como herramienta para el análisis de la alimentación del municipio de Santa María Huatulco, cómo los cambios que se han generado se señalan a partir de procesos socioeconómicos y la dinámica de los diferentes grupos sociales dentro del municipio en los contextos temporal y espacial. Además, la antropología brinda una herramienta que es la etnografía, método aplicado en el trabajo de campo y la realización del inventario del patrimonio alimentario, a partir de técnicas como la observación participante y las entrevistas semi-estructuradas.

El trabajo de campo se realizó a partir de técnicas como la observación participante y entrevistas semi-estructuradas, éstas fueron tres guiones: la primera tuvo como objetivo recabar información histórica de las localidades de estudio y del municipio para su caracterización y análisis de los cambios sociales y culturales después de la implementación del CIP Huatulco. El segundo cuestionario fue la guía para determinar y caracterizar el patrimonio alimentario del municipio, analizar sus modificaciones y cambios hasta la actualidad. Finalmente, el tercer cuestionario se enfocó en la información del comportamiento de la actividad turística del municipio, el estudio específico de la oferta de turismo cultural y su relación con la población. Este trabajo fue realizado durante dos etapas: de julio de 2012 a febrero de 2013 y, de mayo a noviembre de 2014. La información recabada se analiza en función de la identificación y caracterización de la alimentación tradicional de los pobladores y su evolución a través del tiempo, con especial énfasis en los cambios a causa del fenómeno turístico de la zona.

Por otro lado, el registro del inventario de recetas se desarrolla a partir de la información obtenida en el trabajo de campo, específicamente en una interacción con algunas mujeres de las localidades, quienes permitieron el acceso a sus hogares y cocinas para describir de manera más detallada el proceso de dichas recetas. Es de importancia señalar que la presente investigación enfatiza en el discurso producido desde la comunidad, su forma

de ver el mundo, a sí mismo, su sistema de valores y creencia, con lo que se respeta y describe tal cual las expresiones, modismos y relatos recabados en cada entrevista.

La tesis consta de cuatro capítulos con el siguiente orden: el primero, “Conceptuación del patrimonio alimentario como parte del turismo cultural”, aborda los principales conceptos de la investigación que relacionan al patrimonio alimentario como un producto turístico en la modalidad de turismo cultural. Al ser el patrimonio alimentario un concepto que se desprende de la cultura alimentaria, la cual es estudiada por la antropología de la alimentación por tanto, todos estos conceptos se describe durante el capítulo. Finalmente se presentan las rutas alimentarias como una idea de producto turístico incluyente para destinos emergentes.

En el segundo capítulo llamado “Análisis de las localidades de estudio en el municipio de Santa María Huatulco antes y a partir del Centro Integralmente Planeado CIP, Bahía de Huatulco”, se caracteriza el municipio de Santa María Huatulco, se determina y justifica la elección de las localidades de estudio: Bajos de Coyula, Santa María Huatulco y San José Cuajinicuil y se aborda en general la actividad turística y sus repercusiones en las formas de alimentación.

El tercer capítulo: “El patrimonio alimentario del municipio de Santa María Huatulco. Análisis anterior a la creación del CIP Huatulco y su evolución”, en el cual, se presenta la alimentación de municipio con especial atención en las prácticas realizadas antes de 1984. Con apoyo del trabajo de campo se caracterizan los procesos culinarios tradicionales: aprovisionamiento, almacenamiento, preparación y consumo. Además de identificar los cambios alimentarios generados por la actividad turística y las modalidades adoptadas.

El último apartado: “El patrimonio alimentario como parte de la oferta turística cultural en Santa María Huatulco”, considera primeramente la importancia de la cultura alimentaria en el municipio. Asimismo, se analiza y considera la inmersión de estas tradiciones en el turismo con una evaluación del patrimonio alimentario como producto turístico, la descripción de la infraestructura y equipamiento en las localidades de estudio y el análisis de las condiciones requeridas para el desarrollo de un producto enfocado al turismo cultural.