¡Excelencia académica,
innovación con sentido social!

INCLUSIÓN Y DESARROLLO

ANÁLISIS DEL POTENCIAL TURÍSTICO Y ACCIONES SOSTENIBLES EN MÉXICO.

COORDINADORES

Lenin Martínez Pérez
Jorge Rebollo Meza
Rosario del Carmen Suárez Jiménez
Domingo Román Guillén

Inclusión y desarrollo. Análisis del potencial turístico y acciones sostenibles en México

UTTAB

Inclusión y desarrollo. Análisis del potencial turístico y acciones sostenibles en México. Coordinadores, Lenin Martínez Pérez, Jorge Rebollo Meza, Rosario del Carmen Suárez Jiménez y Domingo Román Guillén. ---Primera edición. -- Villahermosa, Centro, Tabasco: Universidad Tecnológica de Tabasco, 2024.

222 páginas: Ilustraciones.

Incluye referencias bibliográficas al final de cada capítulo.
ISBN digital: 978-607-99317-9-7
Primera edición, 2024
D. R. © Universidad Tecnológica de Tabasco
Carretera, Villahermosa-Teapa
Km. 14.6, Parrilla II, Tabasco. C.P. 86288
Villahermosa, Centro, Tabasco. www.uttab.mx

Las opiniones expresadas en el presente libro son de exclusiva responsabilidad de cada uno de los autores que participaron y no necesariamente representan la opinión de la UTTAB. Queda prohibida su reproducción total sin contar previamente con la autorización expresa y por escrito del titular, en términos de la Ley Federal de Derechos de Autor. Se autoriza su reproducción parcial siempre y cuando se cite a la fuente.

Esta obra fue dictaminada mediante el sistema de pares ciegos, por un Comité Científico Interinstitucional que contó con el apoyo de evaluadores de diferentes Instituciones de México y Brasil instaurado para tal fin.

Las denominaciones empleadas y la forma en que aparecen presentados los datos que contiene, no implican de parte de la UTTAB, juicio alguno sobre la delimitación de fronteras o límites y la mención de empresas o productos de fabricantes en particular, estén o no patentados, no implica que la UTTAB los apruebe o recomiende de preferencia a otros de naturaleza similar que no se mencionan.

Coordinadores: Lenin Martínez Pérez, Jorge Rebollo Meza, Rosario del Carmen Suárez Jiménez y Domingo Román Guillén.

Diseño Editorial: Baldemar Fabián Hernández Pérez.

Responsable de la edición: Universidad Tecnológica de Tabasco.
Hecho en Villahermosa, Tabasco, México.

COMITÉ CIENTÍFICO

Inclusión y desarrollo. Análisis del potencial turístico y acciones sostenibles en México, es una obra colectiva creada por un equipo de profesionales, quienes cuidaron el nivel y la pertinencia de los contenidos, lineamientos y estructuras establecidas por la Editorial Universidad Tecnológica de Tabasco.

Fue dictaminada con arbitraje a doble ciego por un Comité Científico Multidisciplinario Interinstitucional México-Brasil.
Su contenido es responsabilidad exclusiva de los autores.

Dictaminadores México

Coordinadora
Dra. Emma Biviano Pérez
Universidad Tecnológica de Puebla (UTP).

Dra. Manuela Camacho Gómez
Universidad Juárez Autónoma de Tabasco (UJAT).

Dr. José Félix García Rodríguez
Universidad Juárez Autónoma de Tabasco (UJAT).

Dra. Selene Peña Ramos
Universidad Juárez Autónoma de Tabasco (UJAT).

Dr. Víctor Hugo Robles Francia
Universidad Juárez Autónoma de Tabasco (UJAT).

Dra. Viviana Berroterán Martínez
Universidad Autónoma de Chihuahua (UNAM).

Dr. Emigdio Larios Gómez
Benemérita Universidad Autónoma de Puebla (BUAP).

Dictaminador Brazil
Dr. Rilton Gonçalo Bonfim Primo
Universidade Federal da Bahia (UFBA).

PRÓLOGO

Los distintos hechos ocurridos en los últimos meses a nivel mundial, regional y nacional por la sucesión y recurrencia de fenómenos naturales como huracanes y depresiones tropicales, han provocado daños de diferente grado y magnitud afectando el patrimonio de miles de personas a consecuencia de lluvias extremas como por el crecimiento de cuerpos de agua y ríos inundando viviendas, escuelas, calles, avenidas, edificios públicos, hospitales, incluyendo infraestructura de empresas hoteleras y restauranteras en todo el país. Estos desastres derivan de un problema de orden global como es el cambio climático, que refleja la pérdida del equilibrio en los ecosistemas donde coexisten las sociedades y la naturaleza.

Hoy día, a la luz de las situaciones de crisis que ha padecido el turismo desde la pandemia del COVID-19, hasta la devastación de amplias zonas turísticas por los desastres naturales, ha ido aumentando la conciencia de que, de no considerar el entorno del medio ambiente, se pueden incrementar las pérdidas en regiones y franjas que han sido polos de desarrollo, sobre todo en el sur y sureste de México, disminuyendo de esa manera las oportunidades de empleo y de ingresos para las familias. Por ello, se hace necesario repensar y redefinir alternativas como el turismo local de baja escala donde se considere el ecoturismo, el turismo comunitario y el turismo de experiencias memorables, entre otros, que tienen como parte principal el respeto y la convivencia con el hábitat natural.

La realidad es que lejos de la consideración de que el turismo es la industria sin chimeneas, se ha comprobado en diversos estudios que todas "las interacciones turísticas generan impactos que se traducen en la huella de carbono y huella hídrica, así como en la pérdida de biodiversidad en los destinos turísticos y su área de influencia. El turismo es responsable del ocho por ciento de las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) a nivel global" (Turismo sostenible visión 2030, s/f).

Es por ello por lo que esta obra resulta altamente pertinente, al permitir hacer una revisión multidisciplinaria por parte de investigadores de instituciones de educación superior sobre la importancia del turismo como una parte de toda la cadena del desarrollo económico y la necesidad de impulsar a este sector desde una óptica distinta a como se ha venido haciendo, donde el cuidado del medio ambiente no es un elemento sustancial dentro de las actividades

de los desarrolladores turísticos y de las propias sociedades y compañías que ofrecen servicios de hospedaje y de alimentación.

Esa perspectiva del turismo convencional que afecta la biodiversidad se busca modificar desde la reflexión de los diferentes trabajos de investigación que se incluyen en este libro, donde la preocupación y las propuestas que se expresan tiene como elemento central impulsar el fomento de las actividades económicas de pequeña escala, tanto en la producción y distribución de alimentos, el cultivo de hortalizas, la inclusión de la diversidad cultural, el desarrollo pesquero sostenible y su vínculo con la gastronomía local y regional; la contribución del sector hotelero al cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), así como la empleabilidad en comunidades locales ubicadas en zonas de influencia de las instituciones de educación superior. Destacan las prácticas de Food-Upcycling o reciclado de alimentos en la industria restaurantera, el examen sobre la industria del reciclaje y sus aportes al desarrollo sostenible y, finalmente, el desarrollo del turismo inclusivo junto con el impulso a la certificación de experiencias turísticas memorables.

Es momento en que el turismo debe ser visto desde una perspectiva más incluyente y con rostro humano, evitando la segregación de las comunidades y la desigualdad socioeconómica y cultural. La presente publicación busca contribuir al ejercicio de reflexión de asegurar un enfoque social para impulsar la innovación turística en nuestro país y desarrollar destinos y productos turísticos sostenibles, donde el respeto al medio ambiente sea una prioridad en las inversiones incorporando el análisis de riesgo a consecuencia del cambio climático y soluciones de adaptación bajo el nuevo concepto de turismo cero emisiones.

De acuerdo con el Foro Económico Mundial (WEF) en 2019 México ocupó el lugar 108 en sostenibilidad turística a pesar de ser el quinto país más megadiverso y el segundo en uso efectivo de los recursos naturales. Es por ello por lo que la Secretaria de Turismo del Gobierno Federal señala que los destinos de turismo en México presentan grandes retos en materia de sostenibilidad, al existir grandes complejos turísticos y amplias zonas de marginación, sumado el deterioro de ecosistemas y la pérdida de reservas territoriales en distintas regiones a lo largo de la geografía nacional.

El reto para recomponer esa realidad no es sencillo. Pero el trabajo coordinado entre empresarios, autoridades gubernamentales, sociedad y universidades será un importante punto de inflexión para avanzar en redes de conocimiento para el intercambio de experiencias como de mejores prácticas de los centros de esparcimiento y servicios gastronómicos y culturales, más comprometidos con la biodiversidad y de esa manera coadyuvar a cumplir el postulado de la entonces Organización Internacional del Turismo (OMT, 1993), hoy denominada ONU Turismo, quien señala que un turismo sostenible se "concibe como una vía hacia la gestión de todos los recursos de forma que puedan satisfacerse las necesidades económicas, sociales y estéticas, respetando al mismo tiempo la integridad cultural, los procesos ecológicos esenciales, la diversidad biológica y los sistemas que sostienen la vida".

Inclusión y desarrollo. Análisis del potencial turístico y acciones sostenibles en México

Lenin Martínez Pérez

Jorge Rebollo Meza

Rosario del Carmen Suárez Jiménez

Domingo Román Guillén

ÍNDICE

Prólogo 4

Capítulo I 11

DULCES TÍPICOS DE MI PUEBLO, EMILIANO ZAPATA TABASCO
Yuridya Cámara Rodríguez
Guadalupe Honorio López
Herlinda Centeno Pérez

Capítulo II 22

ANÁLISIS DEL SERVICIO EN EL SECTOR RESTAURANTERO EN LA SIERRA DE TABASCO
Claudia Gabriela Aguilar Olivé
Carolina Díaz Gómez
Amada Torres-González

Capítulo III 35

LA BIODIVERSIDAD PESQUERA DE TABASCO CONTRIBUYE AL DESARROLLO DE LA GASTRONOMÍA COMO IMPLEMENTACIÓN AL PROYECTO RÍOS MAYA
Mireya Martínez Rodríguez
Jesús Javier Badal de la Cruz
Cinthia Citlali Sánchez Dzib
Rosario del Carmen Suárez Jiménez
Mary Carmen Rodríguez Suárez

Capítulo IV 46

IMPORTANCIA DE LAS PRÁCTICAS DE FOOD-UPCYCLING EN LA INDUSTRIA RESTAURANTERA
Alejandra Soberano Mendoza
Erika Guadalupe May Guillermo
Edith Georgina Surdez Pérez

Capítulo V 56

RECORRIDOS TURÍSTICOS PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD VISUAL, PARTEAGUAS PARA EL DESARROLLO DEL TURISMO INCLUSIVO EN LA CIUDAD DE VILLAHERMOSA, TABASCO
Sara Trejo González
María Ydolina Rosales Pérez
Claudia Fabiola Ávila Guzmán
Lizbeth Carrillo Ponte
Marta Muradas Pérez

Capítulo VI 72

ASPECTOS DEMOGRÁFICOS DEL VISITANTE DE LA FERIA TABASCO 2023
Irasema de Monserrat León Prieto
Luz del Alba Narváez Osorio

Capítulo VII 83

DIAGNÓSTICO DE EMPLEABILIDAD EN COMUNIDADES UBICADAS EN LA ZONA DE INFLUENCIA DE LA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE TABASCO: PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN
Norma Angélica Hernández Gómez
Ricardo Amado Moheno Barrueta
Concepción Cáceres Ruiz

Capítulo VIII 94

ANÁLISIS DE EXPERIENCIAS TURÍSTICAS MEMORABLES EN TABASCO
Amada Torres González
María Lyssette Mazó Quevedo
José Luis Chávez Niño

Capítulo IX 105

PROPUESTA DE METODOLOGÍA PARA MEDIR LA CONTRIBUCIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO TEMPORAL AL CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS): CASO DE ESTUDIO ODS 1, 2, 3, 4, 7 Y 9
Adrialy Pérez Gaxiola
Nancy Esmeralda Sánchez Duarte
Luis Enrique Ibarra Morales

Capítulo X 119

CERTIFICACIÓN DE EXPERIENCIAS TURÍSTICAS (MEMORABLES) EN EL ESTADO DE TABASCO
María del Rosario Toledo Gómez
Laura Lee Patricia Narváez Pérez
Fabiola Lizama Pérez

Capítulo XI 134

ORGANIZACIÓN SOCIAL PARA EL MANEJO DE LOS RESIDUOS EN PLAYAS CON POTENCIAL TURÍSTICO: CASO EL COLORADO, SONORA, MÉXICO
Maribel Pallanez Murrieta
Hugo César De la Torre Valdez
Sonia Stephania Hernández Merino

Capítulo XII 150

ACCESIBILIDAD EN LAS EMPRESAS DE TURISMO EN TABASCO Y CHIAPAS
Salustino Abreu Jiménez
Manuela Isabel Alamilla Sala
Abel Pérez Sánchez

Capítulo XIII 161

ESTUDIO FINANCIERO DE UNA COMERCIALIZADORA DE HORTALIZAS
Julia Patricia Macossay Padilla
Salustino Abreu Jiménez
Víctor Hugo Virgilio Méndez

Capítulo XIV 174

LA INDUSTRIA DEL RECICLAJE: APORTES AL DESARROLLO SOSTENIBLE Y SUS IMPLICACIONES FISCALES
Geovanni Córdova Ávalos
Rosa María Martínez Jiménez
Leonardo Hernández Triano

Capítulo XV 187

JARDÍN DE PLANTAS ENDÉMICAS
Laura Elena Herrera Jiménez
Jorge Rebollo Meza
Laura González González
Karla Angélica Hernández Herrera

Capítulo XVI 200

PRODUCCIÓN SOSTENIBLE Y DESARROLLO LOCAL. CASO RANCHERÍA GREGORIO MÉNDEZ MAGAÑA 2da. SECCIÓN
Laura González González
Jorge Rebollo Meza
Lenin Martínez Pérez
Heidi Gabriela Estrada Calix

Capítulo XVII 213

LA ACTIVIDAD CULINARIA COMO FACTOR DE DESARROLLO TURÍSTICO, ESTACIÓN DOS DEL TREN MAYA: TENOSIQUE, TABASCO
Rosario del Carmen Suárez Jiménez
Domingo Román Guillén
Aida Dinorah García Álvarez
Carlos Jesús Hernández Castellanos
Mary Carmen Rodríguez Suárez

Capítulo I

DULCES TÍPICOS DE MI PUEBLO, EMILIANO ZAPATA TABASCO

Yuridya Cámara Rodríguez
https://0000-0001-6337-2053
ycamara_ptc@utusumacinta.edu.mx
Guadalupe Honorio López
https://0000-0002-5488-8469
ghonorio_ptc@utusumacinta.edu.mx
Herlinda Centeno Pérez
https://0000-0001-8053-9749
hcenteno_ptc@utusumacinta.edu.mx

RESUMEN

México es un país vasto y rico en su gastronomía la cual se ve reflejada a través de la elaboración cuidadosa de alimentos tradicionales que muestran diversos colores y sabores. Dentro de esa variedad de alimentos se encuentran los dulces típicos mexicanos característicos por su aroma, textura y sabor, estos incorporan tradiciones prehispánicas y coloniales, de ahí la importancia de conocer las diversas variedades de dulces que son parte de la identidad de un pueblo pues van pasando de generación en generación.

Emiliano Zapata Tabasco es un municipio localizado en la región del rio Usumacinta y en la subregión de los Ríos. Es conocido como "El Balcón del Usumacinta" debido al bello paisaje que se puede apreciar del mismo. Su cabecera municipal es la Ciudad de Emiliano Zapata y cuenta con una división constituida, además, por 14 ejidos, 11 rancherías, dos poblados, 27 fincas o ranchos y una villa.

El propósito del presente trabajo de investigación fue clasificar la variedad de dulces típicos del municipio de Emiliano Zapata para preservar la identidad gastronómica. El tipo de investigación realizada fue mixta utilizando la documental y de campo, el muestro fue no probabilístico seleccionando el de cascada, identificando grupos de actores como: abuelas,

madres de familia, comerciantes de alimentos, vendedores ambulantes. la técnica de investigación fue una entrevista y el instrumento establecido fue un guion de entrevista.

Palabras clave: Dulces, Típico, Conservación.

Introducción

Emiliano Zapata, Tabasco es un municipio localizado en la región del rio Usumacinta y en la subregión de los ríos, es conocido como "El balcón del Usumacinta".

Posee una gran riqueza cultural la cual es reflejada a través sus diferentes festividades en donde se muestran diversos platillos cuidadosamente elaborados con dulces de los más ricos y variados sabores y colores. El municipio de Emiliano Zapata está conformado por 3 centros integradores importantes: Chablé, Chacamax, Gregorio Méndez y su cabecera municipal en donde se llevan a cabo diferentes festividades, dentro de los eventos más importantes están sus fiestas patronales, y día de muertos en donde desde el mes de octubre las comunidades empiezan a elaborar los típicos dulces preparados por manos de cocineras tradicionales que le dan un toque especial al paladar de sus visitantes.

Objetivo general

Clasificar la variedad de dulces típicos del municipio de Emiliano Zapata, Tabasco para preservar la identidad gastronómica.

Justificación

El poder identificar los alimentos, utensilios y técnicas de preparación implementadas en la elaboración de los dulces típicos permite generar un sentido de pertenencia entre los habitantes de la localidad, lo cual es bueno ya que, además, permite tener elementos diferenciadores de otras culturas, así como también con un reflejo de momentos históricos de una colectividad y señal inequívoca de identidad la cual es de suma importancia preservar.

DESARROLLO

Para poder comprender la importancia de los alimentos y en específico los frutos en la vida de las personas fue necesario indagar en algunos conceptos claves asociados al tema de investigación, que a continuación se presentan:

- *Típico,* según Real Academia Española [RAE], (2023) la real academia española está asociado a un lugar o cultura en un momento especifico.

- *Tradicional,* según la (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, 2003) menciona que infunde un sentimiento de identidad y continuidad sin embargo si no hay estrategias que fomente la práctica de conservación esa tradición puede llegar a perderse.

Por otro lado, el concepto de identidad se traduce en la percepción que tiene el individuo de sí mismo y que surge cuando se pregunta ¿quién soy? (Erikson,1977; Mercado y Hernandez, 2010).

La cultura es un componente esencial del desarrollo humano, es una fuente de identidad, innovación y creatividad, y ofrece soluciones sostenibles a los desafíos locales y mundiales. Es, además, facilitadora y motor de las dimensiones económica, social y ambiental del desarrollo sostenible. Organizacion de las Naciones Unidas, (Organizacion de las Naciones Unidas [ONU], 2024).

En este sentido Giménez (2009) define a la identidad cultural como “el conjunto de repertorios culturales interiorizados (representaciones, valores, símbolos), a través de los cuales los actores sociales (individuales o colectivos) demarcan sus fronteras y se distinguen de los demás en una situación determinada, todo ello dentro de un espacio históricamente específico y socialmente estructurado” (p.54).

Considerandos los conceptos anteriores se llega al punto de reflexión en donde se identifica que los alimentos de un lugar específico forman parte de la construcción de la identidad cultural de un pueblo al ser parte de un territorio y un espacio- tiempo específico, por ende, la identidad implica la pertenencia a una colectividad y se nutre de la memoria, porque a

través de ella es posible encontrar en el pasado esos referentes o representaciones que un individuo o grupo reconoce como propios (Mercado y Hernandez, 2010).

Al identificar que en el municipio de Emiliano Zapata existe una gran variedad de dulces que son parte del patrimonio gastronómico se procedió a indagar si había ya una clasificación de dulces en donde se encontró en el sistema de inteligencia comercial para la gestión y análisis del comercio exterior la siguiente información:

Caramelo duro: productos elaborados por cocción de una mezcla de azúcar, glucosa u otros edulcorantes y agua, adicionados de sabor, color, ácido y otros aditivos, entre los que se pueden encontrar los rellenos.

Caramelo suave: también se conocen como "chiclosos" y son de textura elástica moldeable. Pueden contener leche, grenetina o almidón modificado. Se caracterizan por su contenido de grasa, suavidad y plasticidad.

Dulces típicos: entre ellos se encuentran las palanquetas, los dulces de leche, los dulces a base de frutas y las frutas cristalizadas que se fabrican de forma artesanal.

Comprimidos: se fabrican con ingredientes en polvo, principalmente sacarosa, dextrosa, ácidos, color y sabor, además de agentes compactadores.

Gomitas: normalmente contienen entre el 8% y el 18% de humedad. Para su fabricación se utiliza grenetina, almidón y pectina, entre otros.

Confitados: también son conocidos como grajeados por el equipo que se utiliza para cubrirlos. Estos productos usualmente se cubren de azúcar, chocolate o una combinación de los mismos.

Malvaviscos: son productos elaborados mediante la cocción de azúcar, glucosa u otros edulcorantes y agua, adicionada de gomas o grenetina y agentes espumantes.

Paletas: este tipo de confite se puede hacer con gomitas, comprimidos o caramelos suaves.

Goma de mascar: son elaboradas con gomas naturales o gomas sintéticas, polímeros y copolímeros adicionado de otros ingredientes y aditivos. Este es el segmento de la confitería que tiene una mayor participación en el mercado. (Legiscomex, 2009).

La clasificación anterior sirvió para referirse a los dulces como típicos. Para clasificar los frutos que son utilizados para elaborar los dulces típicos que se elaboran en el municipio de Emiliano Zapata se optó por realizarlo en base a su proceso de conservación. (Trinidad y Rosales, 2001).

Por Concentrado de azúcar (almíbar)

Consiste en añadir azúcar a preparados de frutas. De esta manera se evita la oxidación del fruto, ya que se impide su contacto con el oxígeno del aire (media concentración de azúcar).

Cristalizados o confitados

Proceso de cocción con caramelo en donde la fruta de torna translucida, esto le da un sabor delicioso y una textura seca (alta concentración de azúcar).

Proceso de Fermentación y envasado en tarro hermético

La fermentación alcohólica es un proceso bioquímico mediante el cual ciertos microorganismos transforman el azúcar en alcohol (etanol) y anhídrido carbónico (CO2) en un medio anaerobio (sin presencia de oxígeno).

MÉTODO

El tipo de investigación realizada para la clasificación de los dulces típicos fue mixta utilizando la documental en donde se indago sobre el proceso que siguen los frutos utilizados para la elaboración de los dulces con el método por concentración de azúcar (almíbar),cristalizado o confitados y por fermentación y envasado en tarro hermético y de campo para poder entrevistar a los diferentes actores inmersos en el trabajo, el muestreo fue no probabilístico seleccionando el de cascada, identificando grupos de actores como: abuelas, madres de familia, comerciantes de alimentos, vendedores ambulantes, así como autoridades

organizadoras de eventos relacionados con festividades en el municipio y cocineras tradicionales, siendo una muestra de 10 personas. La técnica de investigación fue una entrevista y el instrumento establecido fue un guion de entrevista.

RESULTADOS

Figura 1. Método de conservación de alimentos por concentración de azúcar.

Método de conservación	**Proceso de Concentración de Azúcar** Consiste en añadir azúcar a preparados de frutas. De esta manera se evita la oxidación del fruto, ya que se impide su contacto con el oxígeno del aire (media concentración de azúcar).
Fotografía / imagen	**frutos curtidos con azúcar y caña de azúcar** **Imagen 1.1** **Dulce de calabaza** **Imagen 1.2** **Dulce de papaya** **Imagen 1.3** **Dulce de cocoyol**
Utensilios e ingredientes	⇒ Azúcar ⇒ Agua ⇒ Olla de peltre. ⇒ Recipiente de plástico.
Elaboración	1. Se corta en pedazos el fruto bien maduro y se seca. 2. Se lava el fruto. 3. Se coloca el fruto en una olla de peltre. 4. Se le agrega el azúcar. 5. Se le agua hasta que sobrepase el fruto. 6. Se pone al fuego por 4 horas, esperando que se consuma el azúcar, el agua y el fruto. Nota: En algunos frutos, antes de que se lave completamente, se pone a hervir previamente con agua para que se ablande.

Nota. En relación con el método de concentración de azúcar se identificaron 12 variedades de frutos, es decir la gran mayoría de dulces se elaboran en base a este proceso.

Figura 2. Proceso de Cristalizado o confitados.

Método de conservación	**Proceso cristalizado o confitados** Proceso de cocción con caramelo en donde la fruta se torna translucida, esto le da un sabor delicioso y una textura seca (alta concentración de azúcar).
Fotografía / imagen	**Frutos cristalizados o confitados:** **Imagen 1.4** **Frutos diversos.** **Imagen 1.5** **naranja agria.** **Imagen 1.6** **dulce de naranja.**
Utensilios e ingredientes	⇒ Cubetas ⇒ Olla plana ⇒ Agua ⇒ Azúcar ⇒ Piloncillo ⇒ Bicarbonato
Elaboración	1. Se lavan los frutos y se le raspa la cascara brillosa 2. Se parten a la mitad o en gajos y se exprime el jugo de los frutos 3. Se sumergen en agua y se dejan por 24 horas (dependiendo el fruto) 4. Se les escurre el agua y se vuelve a exprimir, retirando las semillas. 5. Se disuelve una cucharada de bicarbonato en agua y poner a hervir al fuego al soltar el hervor se agregan los frutos durante 5 minutos y se retira. 6. Se agregan los frutos a un recipiente con agua con hielo para que no se sigan cocinando, no se desbarate, quitar lo amargo y lograr frutos firmes. 7. Para la miel se disuelve el piloncillo y el azúcar en jugo de naranja, al disolverse se agrega el fruto. 8. Al hervir se apaga y se deja reposar por 24 horas, para impregnar la miel en el fruto. 9. Poner nuevamente el fruto al fuego en la miel y dejar que la miel esté a punto de hilo. 10. Se puede envasar el dulce del fruto y se deja hervir por 20 minutos y se apaga, se deja enfriar hasta hacer vacío.

Nota. Para la elaboración de los dulces cristalizados se lleva un mayor tiempo de preparación, y en muchos casos no es fácil conseguir la materia prima con que se elabora.

Figura 3. Proceso de Fermentación y envasado en tarro hermético.

Método de conservación	**Proceso de Fermentación y envasado en tarro hermético** La fermentación alcohólica es un proceso bioquímico mediante el cual ciertos microorganismos transforman el azúcar en alcohol (etanol) y anhídrido carbónico (CO2) en un medio anaerobio (sin presencia de oxígeno).
Fotografía / imagen	**frutos curtidos con azúcar y caña de azúcar** **Imagen1.7** **nance curtido** **Imagen 1.8** **mango** **Imagen 1.9** **ciruela**
Utensilios e ingredientes	⇒ Tarro hermético ⇒ Azúcar ⇒ Agua ⇒ Caña de azúcar o aguardiente
Elaboración	1. Se lava el fruto que estén bien maduros y se secan 2. Se coloca el fruto en el tarro hermético 3. Se le agrega el azúcar (1 kilo de azúcar por kilo que pese el fruto) 4. Si desea colocarle alcohol se le agrega caña de azúcar 5. Se cierra el frasco por 1 mes y se revisa como queda de azúcar Nota: al mes se puede abrir el frasco para verificar el sabor que va adquiriendo el fruto y agregarle algún ingrediente que haga falta aproximadamente a los 5 meses es el tiempo óptimo para abrir el tarro y disfrutar del fruto curtido.

Nota. El tiempo en que se puede disfrutar de estos dulces elaborados es mayor ya que para que tenga un sabor alcoholito tiene que reposar mayor tiempo.

Figura 4. Métodos de Conservación de dulces típicos.

Nota. En el cartel se muestran los diferentes tipos de métodos de conservación de los frutos para la elaboración de dulces, el cual puede ser más atractivo y de fácil comprensión para la difusión de la información.

CONCLUSIONES

La identidad es la representación donde se pone de manifiesto las formas en que una cultura es exteriorizada y se representa a través de sus valores, tradiciones, costumbres y su gastronomía, cuidar de estos elementos es de vital importancia ya que la identidad cultural no es fija sino dinámica pues se encuentra en constante evolución, transformándose y alimentándose de manera continua de la influencia exterior y las nuevas realidades históricas de un pueblo en cuestión. De esta manera es de gran relevancia conocer elementos que forman parte de la riqueza cultural de una región, en este caso la subregión Ríos del Estado de Tabasco.

La elaboración de dulces típicos es herencia ancestral de los tabasqueños, es tradición de las comunidades de sus municipios, es riqueza cultural que da identidad.

Como parte de esta riqueza cultural, la gastronomía cobra un valor importante, con la presente investigación se lograron identificar diferentes métodos artesanales de conservación y de elaboración de dulces típicos, así como los utensilios necesarios para su proceso. Se hace énfasis del uso de las cocinas tradicionales tabasqueñas, que comúnmente conocemos como fogones.

Con el estudio de la clasificación de la variedad de dulces típicos, se buscará en una segunda etapa, difundir los diferentes dulces que hacen agregar un valor más a la riqueza culinaria del Estado.

PROPUESTAS

Derivado de los resultados y conclusiones de la presente investigación, se mencionan como recomendaciones y sugerencias el difundir los métodos tradicionales que usan las comunidades, así como la clasificación de los dulces típicos de la subregión Ríos a través de:

- Elaboración de un recetario de dulces típicos de la subregión Ríos. Este insumo servirá para difundir los procesos para cocinar dulces.
- Impartición de talleres vivenciales en las comunidades de los municipios de estudio. Se busca integrar talleres en los fogones de las cocinas tradicionales de los municipios.
- Realizar la vinculación entre las comunidades y las instituciones de educación superior que permitan realizar nodos de colaboración. Esta propuesta busca acercar a la academia y a las comunidades para generar desarrollo sustentable en las mismas.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Giménez, G. (04 de Mayo de 2009). Scielo. El proceso de construcción de la identidad colectiva: https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1405-14352010000200010

Legiscomex. (04 de Marzo de 2009). Legiscomex. Inteligencia de mercados- Confitería en México: https://www.legiscomex.com/

Mercado, A., y Hernandez, A. (Agosto de 2010). Scielo. El proceso de construcción de la identidad colectiva.: https://www.scielo.org.mx/pdf/conver/v17n53/v17n53a10.pdf

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (17 de Octubre de 2003). Unesdoc. Biblioteca Digital: https://unesdoc.unesco.org/.

Organizacion de las Naciones Unidas (ONU) . (20 de Febrero de 2024). Naciones Unidas. Antecedentes: https://www.un.org/es/observances/cultural-diversity-day/background

Real Academia Española (RAE) . (30 de Noviembre de 2023). RAE. Diccionario de la Real Academia Española: https://dle.rae.es/t%C3%ADpico

Trinidad, M. C., y Rosales, R. H. (2001). Organizacion y Gestion . Procesamiento de alimentos para pequeñas y microempresas agroindustriales . CIED.

Capítulo II

ANÁLISIS DEL SERVICIO EN EL SECTOR RESTAURANTERO EN LA SIERRA DE TABASCO

Claudia Gabriela Aguilar Olivé
https://orcid.org/0000-0001-6682-4502
claudia.ao@regionsierra.tecnm.mx
Carolina Díaz Gómez
https://orcid.org/0009-0003-3266-8347
carolinadiazgomez99@gmail.com
Amada Torres González
https://orcid.org/0000-0003-4674-9175
amada.tg@regionsierra.tecnm.mx

RESUMEN

La gastronomía de México obtuvo la declaración de patrimonio cultural inmaterial por la UNESCO [Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura] y ha cobrado tal importancia para la actividad turística que el 30 por ciento de su gasto se destina al consumo de alimentos, Tabasco cuenta con una vasta tradición culinaria de origen ancestral que cada vez toma mayor relevancia y que se oferta a través de una diversidad de restaurantes y comederos que contribuyen a generar experiencias en los visitantes; conocer, saborear y degustar un platillo se ha convertido en parte de las actividades que realiza una persona cuando viaja; en la sierra del estado, los municipios de Tacotalpa y Teapa actualmente, cuentan con la distinción de Pueblos Mágicos, lo que atrae a paseantes que además de conocer el lugar, también degustan alimentos que allí se ofrecen, es por esto que el objetivo de la investigación es analizar las características del servicio del sector restaurantero en los municipios de Teapa y Tacotalpa. El estudio se desarrolló bajo un enfoque cualitativo, con alcance descriptivo, se realizaron visitas In Situ a 20 establecimientos que ofrecen servicios de comida típica de la región para determinar las condiciones físicas en los locales, aunado a lo anterior, también se aplicaron entrevistas semiestructuradas a informantes clave. Los resultados muestran que entre los elementos de la infraestructura el mobiliario se encuentra en buenas condiciones, sin embargo, carecen de

jardines o zonas abiertas y en los platillos típicos de la región se encuentran el Pishul y el Mone.

Palabras clave: Gastronomía, Restaurantes, Turismo.

Introducción

México es un país que ha sido reconocido a nivel mundial en diversos ámbitos, específicamente su comida a trascendido a tal grado que en 2010 obtuvo la distinción como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad (Instituto Nacional de Antropología e Historia [INAH], 2022) por su diversidad gastronómica tanto formal como informal derivada de una vasta tradición, un gran patrimonio y la participación de diversos actores como mayoras, cocineras, investigadores, entre otros, que han generado una propuesta cuya tradición, ingredientes, recetas y cocineros hacen que la cocina mexicana tenga mucha relevancia (Secretaría de Turismo, 2014); cada región país tiene propuestas del que por sus características se convierten en únicas e inigualables, el norte, el centro y el sur ofrecen una gran variedad de propuestas alimenticias que han coadyuvado en el crecimiento de este sector, sumado a otros factores como el aumento de la población y al número de personas que viajan de un lugar a otro para degustar un platillo (Flores et al., 2010 p. 57), si bien es menor el número de turistas que se desplazan exclusivamente para comer, la gran mayoría se clasifica en el grupo de los que solo se alimentan como mera necesidad pero eso no limita el que deseen degustar de la comida propia del lugar.

El turista de hoy en día ha cambiado, algunas de las tendencias son que el paseante prefiere actividades al aire libre y productos basados en la naturaleza y que sean cercanos de casa, (Hernández, 2022) además el turista se desplaza porque quiere conocer nuevas sensaciones y tener otras experiencias (López y Sánchez, 2012 p. 576) en este sentido la gastronomía interviene para convertirse en un protagonista que en muchas ocasiones puede hacer que se genere o impulse la conversión de un lugar en un destino o atractivo turístico (Suárez et al., 2018 p.153).

Dado el reciente auge por degustar o conocer la gastronomía de un lugar, los prestadores de servicio gastronómico se enfrentan a la necesidad de brindar servicios únicos, que por sí

mismo representen una experiencia memorable acorde a las exigencias, en este tenor, es casi imposible abordar el tema de turismo gastronómico sin hacer alusión a las comidas típicas de cada región como un aporte de distinción y autenticidad (Organización Mundial del Turismo y Basque Culinary Center, 2019 p.8) dado que son un legado que se transmite de generación en generación (Castillo et al., 2018 p.24) y (Oliveira, 2011 p.742) empero estos desafíos los lleva a establecer propuestas para mantener y mejorar la calidad de su atención (Flores et al., 2010), mismas que se ofrecen en una diversidad de establecimientos que conforman la industria restaurantera como se aprecia en la figura 1.

Figura 1. Clasificación de la industria restaurantera.

Nota. Elaboración con base en Instituto Nacional de Estadística y Geografía [INEGI], (2021).

Es por esto que el objetivo de esta investigación es analizar las características del servicio del sector restaurantero en los municipios de Teapa y Tacotalpa. La importancia de este estudio se justifica dado a que en Tabasco la gastronomía es una rica combinación de platillos prehispánicos de las civilizaciones maya, olmeca y chontal con los traídos a través de los movimientos migratorios, si bien la comida tabasqueña no es de las más reconocidas en el país, en los últimos años se han establecido estrategias gubernamentales con el fin de generar un reconocimiento de la marca Tabasco y su relación entre otros aspectos con la cultura y la gastronomía a través de festivales como el del queso, la butifarra, el chocolate o los reconocimientos de pueblos mágicos (Comité de Planeación para el Desarrollo del Estado de

Tabasco [COPLADET], 2019 p.21) los cuales ya suman tres en el estado y que partiendo de la premisa que el nombramiento es por sí mismo de interés para muchas personas puede considerarse que la afluencia de visitantes a las zonas se incremente y por ende se genere un mayor requerimiento de servicios, entre ellos los alimentos, esto ha generado un reciente interés de los investigadores por conocer el impacto de éstos en el desarrollo del sector turístico de la zona dado que hasta el momento existe poca evidencia que lo demuestre.

DESARROLLO

La industria restaurantera en México representó el 12.2% de los negocios en el año 2021, integrada principalmente por microempresas en el que laboran predominantemente mujeres en comparación con la economía en general y cuya mayor prevalencia la tienen los restaurantes con servicio de preparación de antojitos y de preparación de tacos y tortas con un total en conjunto de 42.5% (INEGI, 2021). Se le puede definir como "los servicios de preparación de alimentos y bebidas para su consumo inmediato en el mismo establecimiento o fuera de este" (Instituto Nacional de Estadística y Geografía, 2019 p.10), "ofrecen servicio a la mesa y generalmente cuentan con una carta o menú" (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo [MINICIT] 2022) con o sin servicio de vinos y licores (Secretaria de Gobernación, 1982) en el que además se ofrezca comodidades como atención en la mesa, entrega a domicilio, formas de pago óptimos y algunos más (Elkins, 2022).

MÉTODO

Esta investigación se aborda desde el enfoque cualitativo, con alcance descriptivo a través del método lógico deductivo. Para la obtención de la información se realizó una adaptación del formato diagnóstico y servicios de restaurantes y similares, validado mediante expertos en área de turismo del que se consideró como variables de estudio únicamente las aplicables al restaurant: Infraestructura, Servicios y Tipo de comida, partiendo de esto la selección de los objetos de estudio se llevó a cabo mediante una revisión en la base de datos del Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas [DENUE].

La investigación se centró en la Región Sierra del Estado de Tabasco, la cual cuenta con las siguientes características:

> La sierra es una región de ríos, montañas, arroyos, lagunas y bosques tropicales, que además de poseer una extensa y variada fauna, cuenta también con una gran cantidad de cavernas cuevas y grutas, lo que representa un gran reto para los amantes de la aventura, pues se pueden realizar actividades de rapel, senderismo y espeleología, entre otras (Gobierno de Tabasco, s.f.).

La Región Sierra está formada por los municipios de Jalapa, Macuspana, Tacotalpa y Teapa y es precisamente en estos dos últimos en dónde se realizó este estudio debido a que en el año 2010 fue nombrado pueblo mágico la villa Tapijulapa en el municipio de Tacotalpa y en el año 2023, Teapa fue nombrado pueblo mágico (El Heraldo de Tabasco, 2023) seleccionándose de estos, los restaurantes y cafeterías que ofrecían comida regional, después de visitar cada una de las unidades enlistadas se realizó una depuración debido a que algunas cambiaron de giro, no se encontraron en servicio o habían cerrado permanentemente reduciéndose la lista a 10 restaurantes en Tacotalpa y 10 en Teapa, como se muestra en las tablas 1 y 2.

Tabla 1. Lista de restaurantes que ofrecen servicio de comida regional de Teapa.

Nombre de la unidad económica	Nombre de clase de la actividad	Nombre de asentamiento humano
Cocina económica “Doña Maritza”	Restaurantes con servicio de preparación de alimentos a la carta o de comida corrida	Teapa, centro
Fonda de comida Velasco	Servicio de preparación de alimentos a la carta o de comida corrida	Teapa centro
La bamba restaurant	Restaurantes con servicio de preparación de alimentos a la carta o de comida corrida	Teapa centro
Restaurante el costeño	Restaurantes con servicio de preparación de alimentos a la carta o de comida corrida	Lázaro cárdenas
Restaurante familiar el antiguo Jacalito	Restaurantes con servicio de preparación de alimentos a la carta o de comida corrida	Teapa centro

Restauran la mancha	Restaurantes con servicio de preparación de alimentos a la carta o de comida corrida	Teapa centro
Mi tiendita-cafetería	Restaurantes con servicio de preparación de alimentos a la carta o de comida corrida	Carretera Teapa-Tacotalpa
Restaurant san Juan	Restaurantes con servicio de preparación de alimentos a la carta o de comida corrida	Teapa, centro
Restaurante viole	Restaurantes con servicio de preparación de alimentos a la carta o de comida corrida	Lázaro cárdenas
Comida Express	Restaurantes con servicio de preparación de alimentos a la carta o de comida corrida	Teapa centro

Nota. Elaboración propia con datos de la página DENUE.

Tabla 2. Lista de restaurantes que ofrecen servicio de comida regional de Tacotalpa.

Nombre de la unidad económica	Nombre de clase de la actividad	Nombre de asentamiento humano
Coctelería de mariscos el gran pulpo	Restaurantes con servicio de preparación de pescados y mariscos	Tacotalpa
El rinconcito	Servicio de preparación de alimentos a la carta o de comida corrida	Tacotalpa, centro
La primera parada	Restaurantes con servicio de preparación de alimentos a la carta o de comida corrida.	Tacotalpa
Fuentes de soda Acala	Cafeterías, fuentes de sodas, neverías, refresquerías y similares	Tacotalpa
Restaurant “Real Corona”	Restaurantes con servicio de preparación de alimentos a la carta o de comida corrida	Tacotalpa, centro
Viveggies Launge	Café-Restaurantes con servicio de preparación de alimentos a la carta o de comida corrida	Tacotalpa, centro
Cocina “Doña Chony”	Restaurantes con servicio de preparación de alimentos a la carta o de comida corrida	Tacotalpa.

Fonda “La lupita”	Restaurantes con servicio de preparación de alimentos a la carta o de comida corrida	Tapijulapa, centro
Restaurant” Mariquita”	Restaurantes con servicio de preparación de alimentos a la carta o de comida corrida	Tapijulapa, centro
Restaurant “El sabor de la sierra”	Restaurantes con servicio de preparación de alimentos a la carta o de comida corrida	Tapijulapa, centro

Nota: Elaboración propia con datos de la página DENUE.

Con base en los instrumentos de revisión se encontró que de los platillos típicos más solicitados por los turistas están los tamales, el pescado y el pishul, además de platillos como los que se muestran en la tabla 3, asimismo en la tabla puede observarse el listado de platillos más ofertados en todos los restaurantes.

Tabla 3. Platillos típicos.

Platillos típicos con mayor oferta por los restaurantes	Platillos típicos más solicitados por turista
Puchero	Tamales
Tampiqueña	Pescados
Enchiladas	Pishul
Motuleños	Tampiqueña
Bistecs a la mexicana	Chilaquiles
Mondongo	Sopa de marisco
Estofado de pollo	Parrilladas y cortes
Chilaquiles	Mone de cerdo
Tortillas rellenas	Camarones empanizados
Barbacoa	Estofados de pollo
Pozoles	Cóctel enchipotladas
Mixiote	Enchilada suiza
Mole	
Mone	
tamalitos	
pishul	
Sopa de marisco	

Nota: Elaboración propia.

Con relación a platillos propios de cada lugar se encontró que en Tacotalpa se distingue el Pishul que es un platillo típico conocido como la pizza tabasqueña y cuyo nombre significa “sombrero grande” y que se prepara sobre un totoposte siendo este una tortilla de maíz muy

delgada y tostada, sobre el que se colocan al gusto; frijol, quesillo, carne de pollo o res, lechuga, cilantro y jitomates (Contreras, 2017) y en el caso del municipio de Teapa el Mone que es una especie de envoltorio de hoja de plátano que contiene carne de cerdo, chiles, hoja de momo, tomate entre otros ingredientes que se envuelve como tamal, se amarra con un hilo de la misma hoja se pone a cocer en agua con sal y se sirve con plátano verde asado (Gobierno de Tabascotal, s.f.). Con base en las preferencias de los platillos tanto ofertados como solicitados se encontró que los establecimientos pueden dividirse en tres grupos de comida principal: los que ofrecen únicamente comida tradicional, los que ofrecen comida mixta es decir una parte del menú es tradicional y otra no tradicional, y los que ofrecen únicamente marisquería y otros platillos.

Con respecto a la variable servicio se encontró que no se sigue un estándar en cuánto a los tipos de servicios ofrecidos, teniendo así que 14 de los 20 restaurantes visitados si cuentan con ambientación musical, la música que se presenta es variada, asimismo la mayoría cuenta con menú impreso, pero carecen de código QR, sólo cuatro del total ofrecen bufete y sólo uno, no hace entrega a domicilio. Cabe destacar que 19 establecimiento no ofrecen servicio de bebidas alcohólicas y como servicios adicionales se encontró que algunos elaboran repostería, regalan literatura, cuenta con museo, ofrecen hospedaje, realizan banquetes y ofertan paseos a caballo.

En relación con la variable infraestructura, se realizó un listado con base en la lista de comprobación (checklist) de los elementos visuales con que cuentan los restaurantes, como se aprecia en las tablas 4 y 5.

Tabla 4. Infraestructura Restaurantes de Teapa

Restaurante	Jardines	Área de juegos	Aire acondicionado	Apreciación del nombre del lugar	Ventiladores	Estacionamiento	Limpieza del estacionamiento	Conservación del lugar	Conservación del mobiliario	Área de alberca	Área de regaderas
1	✓	✕	✕	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✕	✕
2	✕	✕	✕	✓	✕	✕	✓	✓	✓	✕	✕
3	✕	✕	✓	✕	✓	✕	✓	✓	✓	✕	✕
4	✕	✕	✕	✕	✕	✕	✓	✓	✓	✕	✕
5	✕	✕	✕	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✕	✕
6	✓	✕	✕	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✕	✕
7	✓	✕	✕	✓	✓	✕	✓	✓	✓	✕	✕
8	✕	✕	✕	✓	✕	✕	✓	✓	✓	✕	✕
9	✓	✕	✓	✓	✕	✓	✓	✓	✓	✕	✕
10	✓	✕	✕	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✕	✕

Nota. Elaboración propia

Tabla 5. Infraestructura Restaurantes de Tacotalpa.

Restaurante	Jardines	Área de juegos	Aire acondicio-nado	Apreciación del nombre del lugar	Ventiladores	Estacionamiento	Limpieza del estacionamiento	Conservación del lugar	Conservación del mobiliario	Área de alberca	Área de regaderas
1	✓	✕	✕	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✕	✕
2	✓	✕	✕	✓	✕	✕	✓	✓	✓	✕	✕
3	✕	✕	✕	✓	✕	✕	✓	✓	✓	✕	✕
4	✕	✕	✕	✕	✕	✕	✕	✕	✕	✕	✕
5	✕	✕	✕	✓	✓	✕	✓	✓	✓	✕	✕
6	✕	✕	✕	✓	✕	✕	✓	✓	✓	✕	✕
7	✕	✕	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✕	✕
8	✓	✕	✕	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✕	✕
9	✕	✕	✕	✓	✕	✕	✓	✓	✓	✕	✕
10	✓	✕	✕	✓	✕	✕	✓	✓	✓	✕	✕

Nota. Elaboración propia.

CONCLUSIONES

De acuerdo con el objetivo para la realización de este trabajo de investigación se puede destacar que, con relación a la comida que se oferta, los restaurantes se pueden dividir en tres grupos principales, los que ofrecen comida típica o tradicional, los que ofrecen tanto comida tradicional y no tradicional y los que solo venden mariscos, con relación a los servicios, los resultados muestran que se cuenta con ambientación musical, pero no necesariamente música tradicional del estado o del país, preponderantemente cuentan con menú impreso y no venden bebidas alcohólicas y en cuanto a la infraestructura tienen buena conservación tanto del lugar como del mobiliario, menos de la mitad cuenta con estacionamiento y no cuentan con área de juego.

El sector tiene un gran potencial de desarrollo considerando que se cuenta con los nombramientos de pueblo mágico que puede contribuir a impulsar el desarrollo turístico de la zona.

PROPUESTAS

Considerando que la región está creciendo en materia turística y que los visitantes desean tener experiencias memorables y únicas es necesario ampliar la oferta gastronómica con platillos que por sí mismo sean un atractivo para los paseantes, incluir la tecnología en algunas partes de su proceso como el menú y formas de pago e incluir áreas de juego y otros servicios para mejor deleite y disfrute de los comensales.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Castillo Linares, E., Santoyo Cortes, V., Munoz Rodriguez, M., & Rodriguez Padron, B. (2018). Gastronomic Heritage and Local Development in Two Magical Towns of Mexico. Rivar-Revista Iberoamericana De Viticultura Agroindustria Y Ruralidad, 5(15), 22–38.

Comité de Planeación para el Desarrollo del Estado de Tabasco [COPLADET]. (2019). Programa Sectorial de Desarrollo Turístico (Vol. 1).

Contreras, V. (2017, June 25). 'Mariquita', lugar mágico del Pishul. Diario Presente, Noticias. https://www.diariopresente.mx/tabasco/mariquita-lugar-magico-del-pishul/194453

El Heraldo de Tabasco. (2023, 26 junio). La Sultana de la Sierra, nuevo Pueblo Mágico de Tabasco; conocelo (Mapa). https://www.elheraldodetabasco.com.mx/circulos/turismo/teapa-el-nuevo-pueblo-magico-de-tabasco-conocelo-mapa-10277949.html

El Instituto Nacional de Antropología e Historia [INAH]. (2022). Comida mexicana, Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. https://www.inah.gob.mx/foto-del-dia/comida-mexicana-patrimonio-cultural-inmaterial-de-la-humanidad

Elkins, M. (2022). Concepto de restaurante: Importancia, cómo escoger o crear uno. Restaurante Exitoso. https://www.waiterio.com/blog/es/por-que-el-concepto-de-su-restaurante-es-critico/

Flores, M. C., María, D., Ortiz, C., María, A., Cerón, D., García, T., Dolores, M., Montelongo, G., López, G., & Oliva, M. (2010). Análisis del sector restaurantero en la región de Xalapa , Veracruz , México , durante el período 2008-2009. Ciencia Administrativa, 2, 57–72. https://www.uv.mx/iiesca/files/2012/12/sector2010-2.pdf

Gobierno de Tabasco. (s.f.). SIERRA. https://tabasco.gob.mx/gobierno

Gobierno de Tabascotal. (s.f.). Mone. https://tabasco.gob.mx/gobierno

Hernández, S. (2022). 5 Tendencias Turísticas Del 2022 Relacionadas Con La Sostenibilidad. Sustentur. https://sustentur.com.mx/tendencias-turisticas-2022/

Instituto Nacional de Estadística y Geografía. (2019). La industria restaurantera en México. Instituto Nacional de Estadística y Geografía, viii, 117. www.inegi.org.mx

Instituto Nacional de Estadística y Geografía. (2021). Colección de estudios sectoriales y regionales. Conociendo la Industria Restaurantera. 2021. https://www.inegi.org.mx/contenidos/productos/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/nueva_estruc/889463903369.pdf

López Guzmán, T., y Sánchez Cañizares, S. (2012). La gastronomía como motivación para viajar . Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba Sandra María Sánchez Cañizares. PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, 10(5), 575–584.

Ministerio de Comercio, Industria y Turismo [MINICIT]. (2022). Gastronomía y Bares: Guía legal de los prestadores de servicios turísticos. https://www.mincit.gov.co/minturismo/analisis-sectorial-y-promocion/guias-legales-de-los-prestadores-de-servicios-turi/28-09-2022-guia-pst-gastronomia-sept2022.aspx

Oliveira, S. (2011). La Gastronomía como Atractivo Turístico Primario de un Destino. El Turismo Gastronómico en Mealhada - Portugal. Estudios y Perspectivas en Turismo, 20, 738–752.

Organización Mundial del Turismo y Basque Culinary Center. (2019). Guía para el desarrollo del turismo gastronómico. https://doi.org/10.18111/9789284420995

Secretaria de Gobernación. (1982). Reglamento para restaurantes, cafeterías y similares (DOF: 08/10/1982). https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=4770749&fecha=08/10/1982#gsc.tab=0

Secretaría de Turismo. (2014). Gastronomía Mexicana. https://www.sectur.gob.mx/blog-de-la-secretaria/2014/09/05/gastronomia-mexicana/

Suárez Reyes, S., Ramón Molina, D. G., y Izquierdo Alejandro, E. del C. (2018). La Gastronomía Como Agente Motivador De Viaje. Hitos de Ciencias Económico Administrativas, 24(68), 150–163. https://doi.org/10.19136/hitos.a24n68.2518

Capítulo III

LA BIODIVERSIDAD PESQUERA DE TABASCO CONTRIBUYE AL DESARROLLO DE LA GASTRONOMÍA COMO IMPLEMENTACIÓN AL PROYECTO RÍOS MAYA

Mireya Martínez Rodríguez
https://orcid.org/0000-0003-4894-0969
mrmireya25@hotmail.com
Jesús Javier Badal de la Cruz
https://orcid.org/0009-0001-6143-3673
JAVICH1999@outlook.es
Cinthia Citlali Sánchez Dzib
https://orcid.org/0009-0005-2602-9973
chef_csanchez@hotmail.com
Rosario del Carmen Suárez Jiménez
https://orcid.org/0000-0003-4211-042X
rosario.suarez@ujat.mx
Mary Carmen Rodríguez Suárez
https://orcid.org/0000-0001-8736-9465
mary.rodriguez@ujat.mx

RESUMEN

Los patrones culturales establecidos con base en la alimentación han jugado un papel fundamental durante el desarrollo de distintas sociedades. La acuicultura y pesca constituye hoy en día, una fuente primordial e indiscutible de riqueza y un pilar de la seguridad alimentaria en distintas regiones del mundo, y en especial en los países como México. Las ventajas de estos productos son evidentes, puesto que representan una oportunidad para la cocina familiar y tradicional, ya que muchas de estas familias son pescadores en zonas de lagunas y ríos, para la obtención de peces como fuente de alimentos saludables y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimentaras. Tabasco ocupa el lugar 13 a nivel nacional, aportando una producción de 25,829 toneladas anuales de las principales especies; lo que representa el 14% del volumen de producción pesquera y acuícola nacional. (CONAPESCA, 2021). La cuenca del río Usumacinta, alberga una importante diversidad de especies pesqueras nativas como la mojarra rayada (*Cichlasoma urophthalmus*), mojarra zacatera

(*Cichlasoma pearsi*), mojarra tenguayaca (*Petenia splendida*) entre otras, que permiten el crecimiento de sitios gastronómicos. Como resultados de esta investigación surge un catálogo de recetas estandarizadas para la transformación de la carne de las especies pesqueras nativas en platillos gastronómicos para su comercialización en los sitios de restaurantes en la implementación del proyecto ríos maya.

Palabras clave Diversidad, alimento, gastronomía.

Introducción

A nivel mundial, la pesca constituye una de las principales aportaciones de proteína de alta calidad. Del mismo modo, esta actividad productiva se ha consolidado como una industria de la alimentación con importante beneficio social, así como de tipo económico. (Cowx y Gerdeaux 2004). En 2021, la pesca de captura marina y continental aportaron a la producción mundial 81.9 y 10.1 millones de toneladas de pescado para consumo humano, respectivamente (CONAPESCA 2021). No obstante, pese a la baja producción de la pesca continental, la importancia de esta actividad es debido a que representa una respuesta a la necesidad de proveer alimento e ingresos económicos, a comunidades rurales de países en vías de desarrollo (Guerra y Sánchez, 1998).

Tabasco cuenta con la cuenca del río Usumacinta donde se encuentran 57 especies de peces (Huerta et al., 2013; Inda et al., 2009; Mendoza et al., 2013; Perera et al., 2013; Rodiles Hernández y Cruz-Morales, 2004). Por lo tanto, son especies que tienen un potencial para su comercialización. Así como la transformación de su carne para el área del turismo gastronómico. Por lo tanto, el objetivo de esta investigación consiste en analizar la diversidad biológica pesquera del Usumacinta, para su transformación de la materia prima en ricos platillos gastronómicos para su comercialización en restaurantes y que contribuyan al desarrollo del turismo gastronómico como parte del proyecto Ríos Maya.

DESARROLLO

La gastronomía es un factor en la atracción turística que cada vez es más distinta según (Wolf et al., 2020) y un modo de expresar la cultura de cada lugar geográfico además de contar con

las oportunidades económicas de los habitantes. La gastronomía en el mundo se inicia desde las primeras civilizaciones que surgieron hace 5000 años a. C., entre ellas tenemos a los pueblos que se asentaron en Mesopotamia, Grecia, Egipto, Persia, fenicios, el Imperio romano de Occidente y Oriente. Gutiérrez, (2012). En cualquier parte del mundo, el arte culinario tiene características especiales por su cultura, ya que dentro de estas hay diferentes tipos de recetas, utensilios, modos de preparación y conservación de sus productos de acuerdo a su forma de vivir y de pensar, ya que la alimentación en la época primitiva se remonta a la caza, pesca, agricultura y ganadería. La comida es parte fundamental de una experiencia del turista y forma parte de las actividades del turismo en un viaje.

Según Brillat Savarin (1755-1826) Filosofo gastronómico define:
"La gastronomía como una ciencia, se apoya en la física, química, medicina y anatomía". (pag.271).

Actualmente, el turismo gastronómico se enfrenta hoy en día a dos retos fundamentales: conseguir que la gastronomía y los alimentos de la zona sean el granito de arena que haga inclinarse la balanza por el destino turístico y atraer a ese nuevo perfil de turista gastronómico que busca alimentos de calidad y está dispuesto a pagar por ellos, ya que la comida es fundamental en una experiencia de viaje y forma parte de las actividades a realizar.

Por lo tanto, la biodiversidad biológica, contribuye al desarrollo del turismo gastronómico en cualquier país que cuente con ríos, lagunas y mares. La diversidad es una característica fundamental de todos los sistemas biológicos que se manifiesta en todos los niveles jerárquicos: de las moléculas a los ecosistemas.

Es así que para:

Solbrig (1991) define: “La diversidad biológica o biodiversidad como la propiedad de las distintas entidades vivas de ser variadas. Así, cada clase de entidad —genes, células, individuos, comunidad o ecosistema— tiene más de una manifestación”.

El río Usumacinta, es una cuenca que nace en Guatemala, sale en la planicie de Tabasco que atraviesa la Región de los Ríos (Ilustración 1): Tenosique, Balancán, Emiliano Zapata y Jonuta; así como Centla, que pertenece a la Región de los Pantanos. En este último, ya cerca del océano, en "Tres Brazos", se junta con el río Grijalva y con uno de sus afluentes, el San Pedrito, para desembocar en el Golfo de México por Puerto de Frontera (Mendoza, et al., 2018).

Figura 1. Cuenca de Tabasco y sus ríos.

Nota: Google (s.f.) (Instituto Nacional de Estadística y Geografía. Descripción de la ubicación de la cuenca del río Usumacinta en el mapa de Tabasco) octubre 16, 22023. https://www.inegi.org.mx/

Tabasco cuenta con una gran biodiversidad, presente en los 17 municipios que lo integran, basada en una amplia variedad de animales y vegetales disponibles en ríos, lagunas y mares, en los cuales los pobladores se encargan de extraer sus peces (Reyes y Montes de Oca, 1997).

MÉTODO

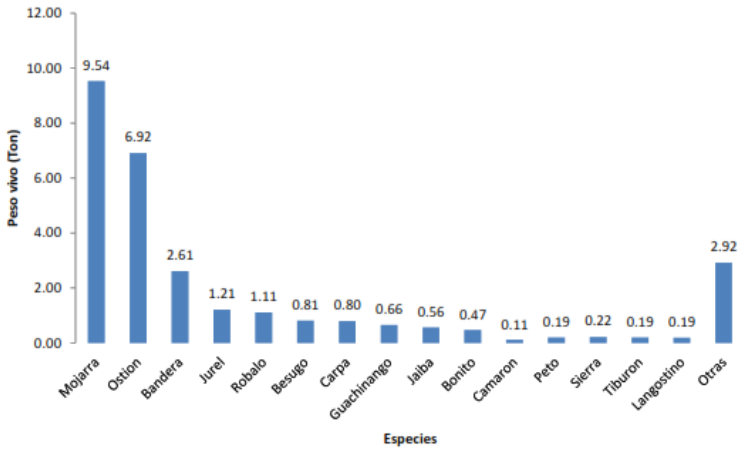
Se llevó a cabo una revisión bibliográfica de los registros en los anuarios estadísticos de la producción acuícola y pesquera de Tabasco del año 2021 y 2022.

RESULTADOS

De acuerdo con Toledo (1997), México es un país megadiverso ya que posee el 70% de la diversidad mundial de animales y plantas, que lo ubica en el número 10, pues da cabida a una gran variedad de plantas, animales, hongos y bacterias, así como diversas culturas distribuidas en todo el país hablando lenguas diferentes.

Tabasco ocupa el lugar 12 a nivel nacional, aportando una producción de 28,496 toneladas anuales de las principales especies; lo que representa el 14% del volumen de producción pesquera y acuícola nacional; la participación porcentual simboliza en la producción nacional del 1.48%, de las cuales las principales especies están integradas por (CONAPESCA, 2021).

Grafica 1. Principales Especies que se Capturan en Tabasco



Nota. Toneladas de captura de diferentes especies de peces capturados en Tabasco. Tomado del "Anuario Estadístico Acuacultura y pesca 2021" por Comisión Nacional de Pesca y Acuacultura, p 90-91. https://nube.conapesca.gob.mx/sites/cona/dgppe/2021/ANUARIO_ESTADISTICO_DE_ACUACULTURA_Y_PESCA_2021.pdf

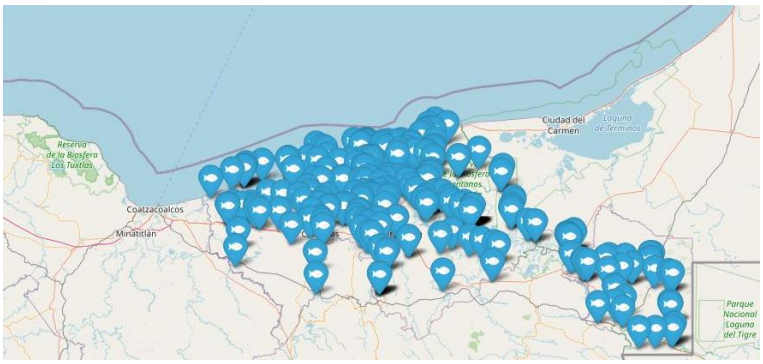
Derivado de la investigación de la biodiversidad de pesquera y acuícola en Tabasco se cuentan con las siguientes especies que habitan en la cuenca del Usumacinta (ver Tabla 1). Asimismo, se cuentan con 694 unidades de producción acuícola (ver figura 2) en todo el estado, donde se producen 8,621 toneladas mojarra tilapia (CONAPESCA, 2021).

Tabla 1. Biodiversidad de especies en la cuenca del rio Usumacinta.

Nombre científico	Nombre común	Figura de la especie
Centropomus undecimalis *Bloch, 1792*	Robalo blanco	
Joturus pichardi (Poey, 1860)	Bobo	
Petenia splendida (Günther, 1862)	Tenguayaca	
Vieja synspila (Günther, 1862)	Mojarra paleta	
Centroponnis poeyi (Chávez, 1961)	Robalo prieto	
Oreochromis niloticus (Linnaeus, 1758)	Tilapia del Nilo	
Cichlasoma urophtalmus (Günther, 1862)	Mojarra castarrica	
Macrobrachium acherontium (Holthuis, 1977)	Langostino de Tabasco	
Atractosteus tropicus (Gill, 1863)	Pejelagarto	

Nota: Diferentes especies que conforman la captura de la biodiversidad pesquera en la cuenca del Usumacinta en Tabasco. Tomado de avisos de arribo de SADER Tabasco. Octubre 16-20-23.

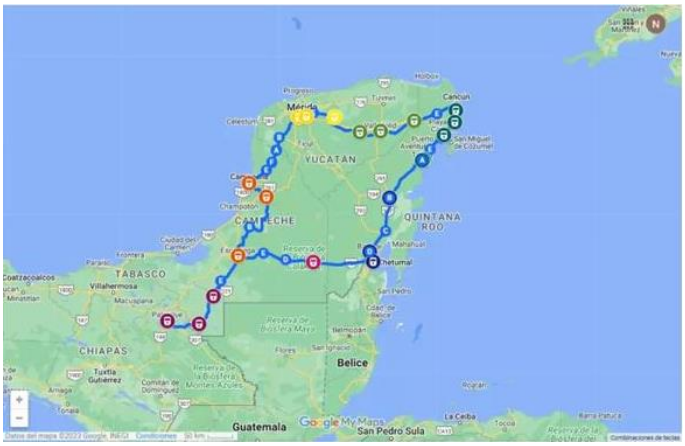
Figura 2. Municipios de Tabasco dedicados a la actividad piscícola.



Nota: Descripción de los municipios que tien actividad en el cultivo de Tilapiasp., en Tabasco, Google.(s.f.) https://tabasco.gob.mx/sedafop.

La zona pesquera y acuícola de los municipios de Tenosique y Balancán concuerdan con el recorrido del tren maya (ver figura 3); por lo tanto, se presentan alternativas de ofertar platillos gastronómicos en las rutas turísticas.

Figura 3 Rutas Completas del Tren Maya, Tramos, Estaciones y Paraderos.



Nota: Google (s.f.) Descripción de las rutas del tren maya por el sureste de México. https://trenmaya.com/ruta/

A continuación, se describen 3 recetas estandarizadas que se pueden elaborar con la biodiversidad pesquera de la cuenca del Usumacinta, mismas que representar un gusto culinario al momento de consumirlo.

Tabla 2. Receta de Ceviche de Mojarra al Pastor.

NOMBRE DE LA RECETA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO
CEVICHE DE MOJARRA AL PASTOR 5 personas	400 g de filete de mojarra, limpio y cortado en cubos 10 limones, el jugo 2 piezas rebanadas de piña asada en cubos 50 ml de jugo maggi 30 ml de salsa inglesa 2 chiles serranos, en rodajas finas 2 jitomates, sin semillas y en cubos chicos 1 pepino, sin semillas y en cubos chicos ½ cebolla morada, en cubos finos Sal al gusto 30 g de cilantro 40 g de achiote 50 g de cebolla 100 g de tomate en cubos 100 ml de fondo de pescado Pimienta al gusto Tostadas para acompañar	Filetear y cortar en cubos el filete de mojarra en un tazón y agregar el jugo de limón, el jugo maggi, salsa inglesa y dejar reposar por 5 minutos Licuar el achiote, ajo, cebolla, jugo de limón con el fondo, agregar en una sartén y cocer hasta obtener una salsa, incorporar el pescado. Añadir el chile serrano, el jitomate, el pepino y la cebolla morada y piña asada en cubos Mezclar y sazonar con sal y pimienta. Servir en un plato hondo y bañar con la salsa negra de jugo maggi y salsa inglesa

Nota: Elaboración de por la Chef Cinthia Citlali Sánchez Dzib.

Tabla 3. Caldo de Mojarra con Verduras.

NOMBRE DE LA RECETA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO
CALDO DE MOJARRA CON VERDURAS	500 g de jitomate rojo ½ pieza de cebolla blanca 40 g de chile árbol 4 dientes de ajo 2 piezas de chile chipotle 2 cubos de consomé de camarón 1 kg de filete de mojarra en cubos grandes 150 g de calabacita 150 g de zanahoria 150 g de papa pelada en cubos 50 g de cilantro 100 g de apio 150 g de brócoli 150 g de coliflor 1 mazo de perejil criollo 1 hoja de momo	En una olla poner a cocer jitomate, cebolla, ajo, chile de árbol y agregar a la licuadora una vez cocido, incorporándole chile chipotle, los cubos de consomé de camarón y el cilantro En una olla colocar aceite y agregar la mezcla licuada, dejar hervir, añadiendo sal y pimienta al gusto Por otro lado picar los demás ingredientes en cubos medianos (papa y zanahoria peladas) Colocar en una olla grande con agua las verduras de acuerdo a su dureza e incorporar la salsa cocida, agregar hoja de momo, perejil criollo, dejando cocer todos los ingredientes y agregar a lo último el pescado

Nota: Elaboración de receta por la Chef Cinthia Citlali Sánchez Dzib.

Tabla 4. Croquetas de Mojarra con Queso y Cebollín.

NOMBRE DE LA RECETA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO
CROQUETAS DE MOJARRA CON QUESO Y CEBOLLIN (entrada)	2 papas (500 g) grandes, peladas y cortadas en trozos 300 g de filete de pescado blanco, sin espinas ¼ de cebolla, finamente picada ¼ de taza de perejil, finamente picado 1 diente de ajo, finamente picado 1 cucharadita de sal 2 huevos 100 g de queso manchego en cubos pequeños 6 cucharadas de harina 300 g de pan molido 1 litro de aceite	Colocar suficiente agua en una cacerola, añadir los trozos de papa y cocinarlos a fuego medio o hasta que estén suaves Hervir el pescado en un sartén a fuego medio durante 5 minutos Machacar las papas, aún calientes, hasta obtener un puré, incorporar el pescado, la cebolla, el perejil, cebollín, queso manchego, el ajo, la sal, un huevo y pan molido Distribuye el puré en una charola y refrigera durante 30 minutos. Hacer bolitas uniformes, pasarlas por harina, después con el huevo batido y por último, por pan molido Freír las croquetas de pescado y papa en suficiente aceite caliente y dejarlas escurrir en papel absorbente Servir las croquetas con aderezo de chipotle

Nota: Elaboración de receta por la Chef Cinthia Citlali Sánchez Dzib.

CONCLUSIONES

La biodiversidad de recursos pesqueros de los municipios de Tabasco y en especial Tenosique, Balancán y Centla, ubicados dentro de la cuenca del rio Usumacinta, representan gran oportunidad de desarrollo de proyectos gastronómicos, ya que estas especies aportan un alto contenido de nutrientes: grasas, proteínas, calcio, vitaminas D y fosforo, siendo

esenciales para el organismo humano, adicional a detonar la economía de los municipios tabasqueños, aumentando las oportunidades laborales de los pescadores incrementando la demanda de los insumos, hasta el desarrollo de los restaurantes, siendo así la biodiversidad pesquera un motor económico para la contribución del proyecto ríos maya. En este sentido como propuesta se puede elaborar un catálogo de recetas gastronómicas con productividad pesquera y acuícola del río Usumacinta.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

Brillat-Savarin. (2022). A handbook of gastronomy. Legare Street Press.

CONAPESCA.2020. ANUARIO_ESTADISTICO_DE_ACUACULTURA_Y_PESCA https://nube.conapesca.gob.mx/sites/cona/dgppe/2021.pdf

CONAPESCA. 2021.ANUARIO_ESTADISTICO_DE_ACUACULTURA_Y_PESCA https://nube.conapesca.gob.mx/sites/cona/dgppe/2020.pdf

Cowx, I. G., y Gerdeaux, D. (2004). The effects of fisheries management practices on freshwater ecosystems. Fisheries Management and Ecology, 11(3-4), 145–151. https://doi.org/10.1111/j.1365-2400.2004.00411.x

Guerra, S, Sánchez J.L., (1998) Fundamentos de explotación de recursos vivos marinos. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza, España. 249 pp.

Gutiérrez de Alva, C., (2012) Historia de la gastronomía. Editorial Red Tercer Milenio. https://www.academia.edu/34552742/Historia_de_la_gastronom%C3%ADa_pdf

Huerta, M., Perera, M. A., Hernández, R. E., Mendoza, M. y Ortiz, M. (2013). Variación interanual de la abundancia pesquera en la cuenca alta del río Usumacinta, Tabasco, México. n S. Cárdenas, J. M. Mancera, M. Rey Méndez y C. Lodeiros (Eds.), V Foro Iberoamericano de Los Recursos Marinos y de Acuicultura (pp. 717-722). Santiago de Compostela: Sociedad Española de Acuicultura.

INEGI. (s/f). Instituto Nacional de Estadística y Geografía. https://www.inegi.org.mx/

Mendoza, M., Arévalo, W., Espinoza, A., Hernández, C. C., Álvarez, A. M., y Rodiles, R. (2018). La importancia y diversidad de los recursos pesqueros del río Usumacinta, México. Revista mexicana de biodiversidad, 89, 131-146.

Reyes, P., y Montes de Oca, E., (1997) "La fauna: una maravilla de las maravillas naturales de México". En: Florescano, Enrique (coord.). El patrimonio nacional de México, I, México: FCE, CONACULTA

Ruta Completa del Tren Maya, Tramos, Estaciones y Paraderos. (2024, febrero 7). https://trenmayaa.com/ruta/

SEDAFOP | Portal Tabasco. (s/f). Recuperado el 23 de abril de 2024, de https://tabasco.gob.mx/sedafop

Solbrig, O.T., (1991). El origen y función de la biodiversidad. Medio ambiente: ciencia y política para el desarrollo sostenible 33 (5), 16-38.

Toledo, V. M., Barrera, N., y Boege, E. (2019). ¿Qué es la diversidad biocultural? México: Universidad Nacional Autónoma de México.

BBVA. (s/f). Turismo gastronómico, un aliado del desarrollo sostenible. BBVA NOTICIAS. Recuperado el 23 de abril de 2024, de https://www.bbva.com/es/sostenibilidad/turismo-gastronomico-un-aliado-del-desarrollo-sostenible/

Wolf, E., Stone, M., Garibaldi, R., Migacz, S., y Stein, N. (2020). 2020 State of the Food Travel Industry Report.

Capítulo IV

IMPORTANCIA DE LAS PRÁCTICAS DE *FOOD-UPCYCLING* EN LA INDUSTRIA RESTAURANTERA

Alejandra Soberano Mendoza
https://orcid.org/0009-0007-3758-3480
soberanomendozaalejandra@gmail.com
Erika Guadalupe May Guillermo
https://orcid.org/0000-0001-5403-9849
tutoresadmon@gmail.com
Edith Georgina Surdez Pérez
https://orcid.org/0000-0001-8731-9273
edith.2109@hotmail.com

RESUMEN

Reciclar alimentos es una práctica basada en aprovechar al máximo éstos y darles el mejor uso posible, lo cual contribuye al Objetivo de Desarrollo Sostenible 12 que establece la meta de disminuir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores para 2030, así como reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro. Actualmente, el *food-Upcycling* se encuentra en sus primeras etapas, por lo tanto, se requiere exponer su importancia para que las empresas de la industria restaurantera tomen conciencia de los beneficios que genera y la implementen en sus establecimientos. El presente trabajo tiene como objetivo analizar la importancia de las prácticas de *Food-Upcycling* en la industria restaurantera. Para esto se realizó una investigación de tipo documental en diferentes bases de datos, páginas web, haciendo uso de artículos científicos, publicados en los últimos siete años, en función de los términos *Food-Upcycling*, sostenibilidad e industria restaurantera. Los principales resultados señalan que con el uso de estas prácticas se puede reducir la presión sobre el medioambiente, minimizando los desperdicios de alimentos, de igual forma se puede ahorrar dinero, crear nuevas oportunidades para la sociedad, contribuir a la conservación de los recursos naturales y fomentar la economía circular. En conclusión, el reciclaje de alimentos en la industria

restaurantera reduce el desperdicio ayudando a conservar recursos valiosos y a la sostenibilidad.

Palabras clave: Food upcycling, upcycling, industria restaurantera.

Introducción

A nivel internacional se reporta un nivel de desperdicio del 17 % de la producción total de alimentos entre los hogares, la restauración y la venta al por menor" (Organización de las Naciones Unidas [ONU], 2020a). Esto representa una preocupación mundial, debido a que genera inseguridad alimentaria, así como pérdidas financieras e impactos ambientales negativos (Moshtaghian et al., 2021).

La magnitud de la pérdida y desperdicio de alimentos en el mundo es apabullante: según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), alrededor de un tercio de todos los alimentos producidos se pierde en algún punto de la cadena alimentaria, es descartado por vendedores o desperdiciado por los consumidores (FAO, 2022a).

Reducir el desperdicio de alimentos en los comercios minoristas, los servicios de alimentos y el hogar puede prometer multifacéticos beneficios tanto para las personas como para el planeta: según el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA), sin embargo, la verdadera extensión del desperdicio de alimentos y sus efectos no se habían comprendido bien hasta ahora. Por lo tanto, las oportunidades que podría ofrecer la reducción del desperdicio de alimentos prácticamente no se han explorado ni se han explotado lo suficiente (PNUMA, 2021).

Al respecto, el portal de noticias BBC News Mundo (Paúl, 2021) publicó lo siguiente:

La responsabilidad del desperdicio de alimentos en el cambio climático se mide sumando el proceso completo que hay detrás de un determinado producto, considerando la cadena que hay detrás de él para que llegue a un hogar: desde la tierra donde se cultiva (terrenos que muchas veces son clave para el hábitat natural de una determinada región) hasta los fertilizantes, el proceso de empaque, el almacenamiento (que en su mayoría requiere de bajas temperaturas que dependen del combustible), el transporte, etc.

Lo mismo sucede en el caso de la carne, para la que se necesita una tremenda cadena de producción y procesamiento antes de que llegue a la boca del consumidor. Por otra parte, en términos económicos el desperdicio de alimentos no sólo afecta el bolsillo del consumidor (pues está pagando por un producto que no está comiendo) sino también al mercado en general (p.7).

El *food upcycling* es una práctica que se basa en aprovechar al máximo todos los alimentos dándoles el mejor uso posible, con lo cual se evita el desperdicio de alimentos, ayudando a conservar recursos valiosos e impactando de forma positiva al medio ambiente, además resulta amigable con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), particularmente contribuye al ODS 12:3 que establece la meta de disminuir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores para 2030, así como reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro. Asimismo ayudaría al proyecto de la Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario publicado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación**,** que tiene por objetivo prevenir y reducir las pérdidas y desperdicio de alimentos en toda la cadena alimentaria mediante una gestión más eficiente de los recursos con la finalidad de lograr una producción y consumo más sostenible (Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación, 2022) .

Actualmente, el *food-Upcycling* se encuentra en sus primeras etapas, por lo tanto, se requiere exponer su importancia para que las empresas de la industria restaurantera tomen conciencia de los beneficios que genera y la implementen en sus establecimientos. Por consiguiente, este trabajo destaca los multifacéticos beneficios que se obtendrían si de forma global se tuviera un conocimiento conciso de lo que es el *food upcycling*. En virtud de esto, objetivo de este trabajo es analizar la importancia de las prácticas de *Food-Upcycling* en la industria restaurantera.

DESARROLLO

Upcycling

Suprareciclaje o upcycling surge en el año 1994 tras la combinación de dos palabras inglesas:

upgrade (actualizar) y recycling (reciclar) y consiste en crear productos nuevos y de mayor valor a partir de materiales reciclados (Anta, 2021). Este es el argumento de Mark Richardson (Richardson, 2011) citado por Ascolani, 2020)'Si queremos definirlo de manera aún más simple, upcycling es una manera de añadirle valor a los desechos'' (p.4).

Food upcycling

El término alimento reciclado se ha introducido recientemente, y refiere a aquel que es elaborado con ingredientes no comercializables porque que no cumplen los estándares de calidad, están dañados o son imperfectos, subproductos alimentarios y restos en el proceso de preparación (Moshtaghian et al., 2021).

La Upcycled Food Association (UFA) define el reciclaje de alimentos como una antigua tradición basada en la filosofía de utilizar todo lo que se tiene. Se trata de crear más con menos y de elevar todos los alimentos a su mayor y mejor uso (UFA, 2023a).

Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)

Los Objetivos de desarrollo Sostenible son el plan perfecto para obtener un futuro sostenible para todos. Se interrelacionan entre sí e incorporan los desafíos globales a los que nos enfrentamos día a día, como la pobreza, la desigualdad, el clima, la degradación ambiental, la prosperidad, la paz y la justicia. Para no dejar a nadie atrás, es importante que logremos cumplir con cada uno de estos objetivos para 2030 (ONU, 2023b).

De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas ONU (2023c) ''los ODS conforman el esquema para mejorar las vidas de las poblaciones alrededor del mundo y mitigar los peligrosos efectos originados por el hombre relacionados con el cambio climático''.

Pérdida y desperdicio de alimentos

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. FAO (2023b) define lo siguiente:

> Las pérdidas se refieren a la disminución de la masa disponible de alimentos para el consumo humano en las fases de producción, postcosecha, almacenamiento y transporte. El desperdicio de alimentos se refiere a las pérdidas derivadas de la decisión

de desechar los alimentos que todavía tienen valor y se asocia principalmente con el comportamiento de los vendedores mayoristas y minoristas, servicios de venta de comida y consumidores (p.1).

Industria restaurantera y la sostenibilidad

La Organización de las Naciones Unidas ONU (2023c) define la sostenibilidad como aquello que permite atender las necesidades del presente sin comprometer la destreza de las futuras generaciones de satisfacer sus necesidades propias.

Según el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) la industria restaurantera, comprende a las unidades económicas que ofrecen el servicio de preparación de alimentos para consumo inmediato y que se encuentran establecidas en zonas urbanas (INEGI, 2021).

En la actualidad existen algunas empresas de la industria restaurantera que llevan a cabo prácticas de *food upcycling*, con esto promueven la sostenibilidad, como es el caso de las empresas que se muestran en la tabla 1.

Tabla 1. Empresas que practican el food upcycling

Nombre	Logo	Descripción
Barnana		Barnana recicla plátanos y bananas orgánicas para convertirlos en deliciosos bocadillos dulces y salados elaborados con ingredientes simples. Es miembro fundador de UFA, y trabaja con más de 1400 agricultores en el Amazonas para fomentar prácticas agrícolas orgánicas y regenerativas con la finalidad de apoyar a las personas y al planeta.
Peelz		A través de su exclusiva tecnología de sabor patentada Peelz recicla las cáscaras de los cítricos para crear gránulos de sabor natural mínimamente procesados.
Fruit Smart		FruitSmart es una fuente premium de jugos de frutas, purés, concentrados, esencias, fibras, semillas, aceites de semillas y

		polvos de semillas de alta calidad, se producen mediante un proceso de evaporación de última generación de tres etapas, mientras que las esencias se recolectan en forma de vapor y se condensan en un líquido transparente soluble en agua durante el proceso de evaporación del jugo.
Nombre	Logo	Descripción
Outcast	OUTCAST UPCYCLED NUTRITION	Outcast Foods es una empresa de tecnología de origen vegetal que toma frutas y verduras inadaptadas, invendibles o desechadas y las convierte en ingredientes limpios, sostenibles, ricos en nutrientes y de larga vida útil para uso mayorista, minorista y de consumo. Nuestra instalación de reciclaje de última generación es la primera en su tipo.
Grano4Grano		Utiliza nueva tecnología para reciclar varios subproductos orgánicos de diferentes industrias y los convierte en un ingrediente estable o para ser utilizado como materiales. Actualmente nos centramos en el grano usado de las cervecerías después de que se eliminan todos los carbohidratos para la elaboración de cerveza. Tomamos ese subproducto de cebada y lo convertimos en harina cetogénica.
COMETA	COMET	La empresa fabrica productos únicos, saludables y sostenibles utilizando su tecnología de reciclaje patentada. Su extracto de fibra vegetal Arrabina Arabinoxylan es una fibra dietética prebiótica de primera calidad con una tolerabilidad y funcionalidad superiores.

Nota. Adaptado de la página web de la Upcycled Food Association (UFA, 2023b).

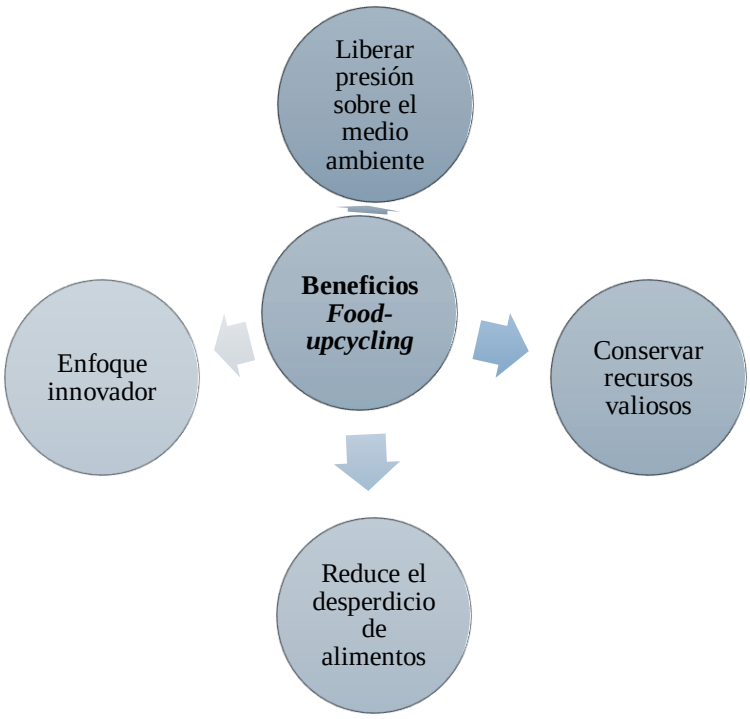
MÉTODO

El presente estudio es documental, este tipo de investigaciones debe comprenderse como una serie de métodos y técnicas de búsqueda, procesamiento y almacenamiento de la información proveniente de documentos. Sin embargo, su presentación se realiza a través construcción de argumentos sistemáticos y coherentes que dan origen a una nueva información. Entonces, no debe entenderse ni acotarse como la simple indagación de documentos referentes a un tema (Tancara, 1993). En este sentido, se realizó una indagación en bases de datos y páginas web; haciendo uso de artículos científicos publicados en los últimos siete años en función de los términos Food-Upcycling, sostenibilidad e industria restaurantera.

RESULTADOS

De acuerdo con la información recopilada se identificó que los principales beneficios de llevar a cabo prácticas de *food upcycling* son los que se muestran en la figura 1.

Figura 1. Beneficios de practicar el food upcycling.



Nota. La información presentada se estructuró con base a la página web Master Sense (Sense, 2023).

CONCLUSIONES

El objetivo de este trabajo fue analizar la importancia de las prácticas de *Food-Upcycling* en la industria restaurantera, siendo el reciclaje de alimentos una práctica que reduce el desperdicio alimentario, aprovechándolos al máximo para la creación de nuevos productos desde un enfoque innovador. Asimismo, ayuda a conservar recursos valiosos y naturales, siendo amigable con el medio ambiente, además de impulsar la economía circular y a la sostenibilidad.

PROPUESTAS

De acuerdo con los resultados obtenidos se presentan las siguientes propuestas:

- Realizar más investigaciones a fondo sobre el *food upcycling*.
- Exponer y desarrollar proyectos que implementen el *upcycling.*
- Elaborar proyectos que incidan en los ODS.
- Las empresas de la industria restaurantera deberían practicar el *food upcycling.*
- Las empresas en general deberían de practicar el *upcycling.*
- La sociedad necesita crear conciencia sobre la seguridad alimentaria.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Anta, N. F. (2021). Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales Grado en Administración y Dirección de Empresas Upcycling en la moda: Sostenibilidad en las empresas del sector textil [Valladolid, Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales]. https://uvadoc.uva.es/bitstream/handle/10324/51427/TFG-E-1243.pdf?sequence=1

Ascolani, V. (2020). » Qué es Upcycling? SLOWMOTIV Magazine Moda Limpia, 1–11. https://francamagazine.com/upcycling/

FAO. (2021a). Portal de apoyo a las políticas y la gobernanza. https://www.fao.org/policy-support/policy-themes/nutrition-food-systems/es/

FAO. (2023b). Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe Pérdidas y desperdicios de alimentos en América Latina y el Caribe. https://www.fao.org/americas/noticias/ver/es/c/239393/

INEGI. (2021). La industria restaurantera en México. In 2021. https://www.inegi.org.mx/contenidos/productos/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/nueva_estruc/702825199357.pdf

Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación, M. (2022). Gobierno aprueba una ley pionera. 1–7.

Moshtaghian, H., Bolton, K., & Rousta, K. (2021). Challenges for upcycled foods: Definition, inclusion in the food waste management hierarchy and public acceptability. Foods, 10(11). https://doi.org/10.3390/foods10112874

ONU. (2021a). Se desperdicia 17% de todos los alimentos disponibles a nivel del consumidor. ONU Programa para el Medio Ambiente, 1–4. https://www.unep.org/es/noticias-y-reportajes/comunicado-de-prensa/onu-se-desperdicia-17-de-todos-los-alimentos-disponibles

ONU. (2023c). Impacto Académico Sostenibilidad. https://www.un.org/es/impacto-académico/sostenibilidad

ONU. (2023b). Objetivos y metas de desarrollo sostenible - Desarrollo Sostenible. https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/sustainable-development-goals/

Paúl Fernanda. (2021). Las impactantes cifras que deja el desperdicio de comida en el mundo (y cuáles son sus efectos). BBC News Mundo, 1–13. https://www.bbc.com/mundo/noticias-56322961

PNUMA. (2021). Índice de desperdicio de alimentos 2021 | UNEP - UN Environment Programme. 11–12. https://www.unep.org/es/resources/informe/indice-de-desperdicio-de-alimentos-2021

Richardson, M. (2011). Design for reuse: Integrating upcycling into industrial design practice. International Conference on Remanufacturing, Ipcc 2006, 1–13. https://www.academia.edu/1052431/Design_for_Reuse_Integrating_Upcycling_Into_Industrial_Design_Practice?auto=download

Sense, M. (2023). ¿Qué es upcycling? | Franca. https://www.mastersense.com/es/que-es-upcycling-food/

UFA. (2023b). Ingredientes reciclados certificados ®. 1–31. https://www.wherefoodcomesfrom.com/upcycled-products

UFA. (2023a). Creciendo la economía alimentaria reciclada. https://www.upcycledfood.org/s

Capítulo V

RECORRIDOS TURÍSTICOS PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD VISUAL, PARTEAGUAS PARA EL DESARROLLO DEL TURISMO INCLUSIVO EN LA CIUDAD DE VILLAHERMOSA, TABASCO

Sara Trejo González
https://orcid.org/0000-0003-0789-8848
strejo.tc@uttab.edu.mx
María Ydolina Rosales Pérez
https://orcid.org/0000-0003-2111-8668
mrosales.tc@uttab.edu.mx
Claudia Fabiola Ávila Guzmán
https://orcid.org/0000-0002-7695-384X
cavila.tc@uttab.edu.mx
Lizbeth Carrillo Ponte
https://orcid.org/0000-0003-3735-4358
lcarrillo.hsm@uttab.edu.mx
Marta Muradas Pérez
https://orcid.org/0000-0003-0679-2291
*mmuradasp@*yahoo.com.mx

RESUMEN

Disfrutar del descanso y el tiempo libre es un derecho plasmado en la Declaración Universal de los Derechos Humanos, en su artículo 24 y una forma de emplearlo es en actividades turísticas, las cuales, deben estar disponibles para todos. Sin embargo, hay segmentos de la población que no siempre son atendidos adecuadamente. De acuerdo con el Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (INEGI), en el 2020 reportaron en México a 6,179,890 personas con algún tipo de discapacidad, lo que representa 4.9 % de la población total del país y de estos un 46% con dificultad para ver (INEGI, 2024). Considerando este segmento de la población y resaltando que todos tenemos el derecho a disfrutar del turismo sin obstáculos. Los estudiantes del tercer cuatrimestre del programa educativo de Técnico Superior Universitario (TSU) en Turismo área Hotelería, diseñaron un recorrido turístico dirigido a personas con discapacidad visual, por la Zona Luz de la ciudad de Villahermosa,

el cual contempló la visita a ocho puntos emblemáticos de la zona. Además, recibieron una capacitación en técnicas para la atención a ciegos y débiles visuales, con el propósito de desempeñarse como prestadores de servicio durante el recorrido. El grupo de visitantes se integró por dos personas ciegas, dos débiles visuales y dos agentes de viajes. Los resultados fueron alentadores por la respuesta positiva de los participantes, quienes externaron su agradecimiento por ser considerados para un recorrido turístico y por la atención brindada, y los agentes de viajes manifestaron la falta de capacitación para la atención a este segmento que sin lugar a duda es una oportunidad que atender.

Palabras clave Discapacidad visual, prestador de servicios, turismo inclusivo.

Introducción

El hombre por naturaleza es un ser viajero que gusta de explorar y conocer más allá de su lugar de residencia y el contar con una condición de discapacidad no debería ser limitante para el disfrute del turismo. La Organización Mundial del Turismo (OMT), señaló por primera vez, en la Declaración de Manila de 1980, la intención de generar una política positiva dirigida a crear estímulos y facilidades para el disfrute de los viajes y las vacaciones a las personas de la tercera edad y a los discapacitados (OMT, 2024). Con 43 años de haberse marcado la pauta para generar las condiciones necesarias para que las personas con discapacidad puedan viajar sin limitaciones de accesibilidad. En este tiempo, términos como turismo accesible, turismo inclusivo y turismo para todos han ido aportando para que prestadores de servicios, gobiernos y sociedad cambien su mentalidad y se genere una conciencia universal para contar con las condiciones necesarias para acceder de manera efectiva y sin discriminación a la práctica del turismo. La Secretaría de Turismo (SECTUR) en el 2002 publicó el documento *Recomendaciones de accesibilidad para el sector Turismo*, teniendo como propósito generar una cultura de la discapacidad y promover el derribar barreras y modificar inmuebles para el uso y disfrute de las personas con discapacidad durante sus viajes (SECTUR, 2002).

Buscando generar conciencia entre la población estudiantil se realizó un ejercicio con un grupo de estudiantes de la Universidad Tecnológica de Tabasco del programa educativo de

TSU en Turismo área Hotelería, quienes a partir de un inventario turístico diseñaron una ruta por la Zona Luz de Villahermosa, Tabasco, teniendo como público objetivo personas con discapacidad visual, segmento de mercado identificado como una oportunidad para la diversificación del mercado.

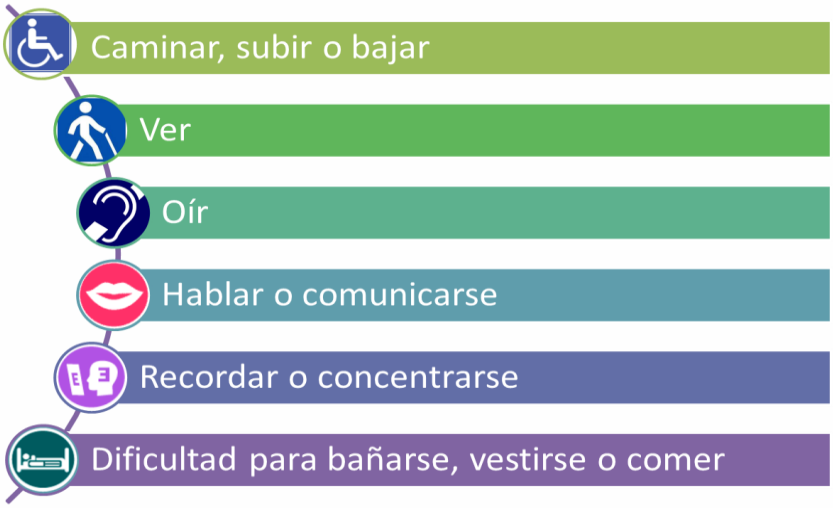
DESARROLLO

De acuerdo con la Organización Mundial de la Salud (OMS), se calcula que alrededor de 1,300 millones de personas en el mundo sufren una discapacidad importante, esto representa un 16% de la población; entonces, tenemos que 1 de cada 6 personas presenta una discapacidad (OMS, 2013). En el 2020, según el Censo de Población y Vivienda; México, contaba con 6,179,890 personas con algún tipo de discapacidad, lo que representa el 4.9 % de la población total del país. (INEGI, 2024). Es importante señalar que la discapacidad se define a partir de la dificultad que se tiene para llevar a cabo seis actividades básicas universales: la visión, la audición, la movilidad, el cuidado personal, la cognición y la comunicación. Teletón México, menciona que el INEGI, mide la discapacidad en el censo a través de los criterios del Grupo de Washington sobre discapacidad (Teletón México 2020). Asimismo, y con el propósito de unificar conceptos que se han establecido para referirse a las personas con alguna condición, la OMS (2001) define a la "discapacidad como un término genérico que incluye déficits, limitaciones en la actividad y restricciones en la participación¨ (p.227). Y la Ley General para la Inclusión de las Personas con Discapacidad (LGPCD) en 2023 la define como:

> La consecuencia de la presencia de una deficiencia o limitación en una persona, que al interactuar con las barreras que le impone el entorno social, pueda impedir su inclusión plena y efectiva en la sociedad, en igualdad de condiciones con los demás. (2023, p.2)

El INEGI considera los siguientes tipos de discapacidad (ver figura 1).

Figura 1. Tipos de discapacidad.



Nota: Tipos de actividades realizadas con dificultad de acuerdo con el INEGI. Recuperado de https://cuentame.inegi.org.mx/poblacion/discapacidad.aspx

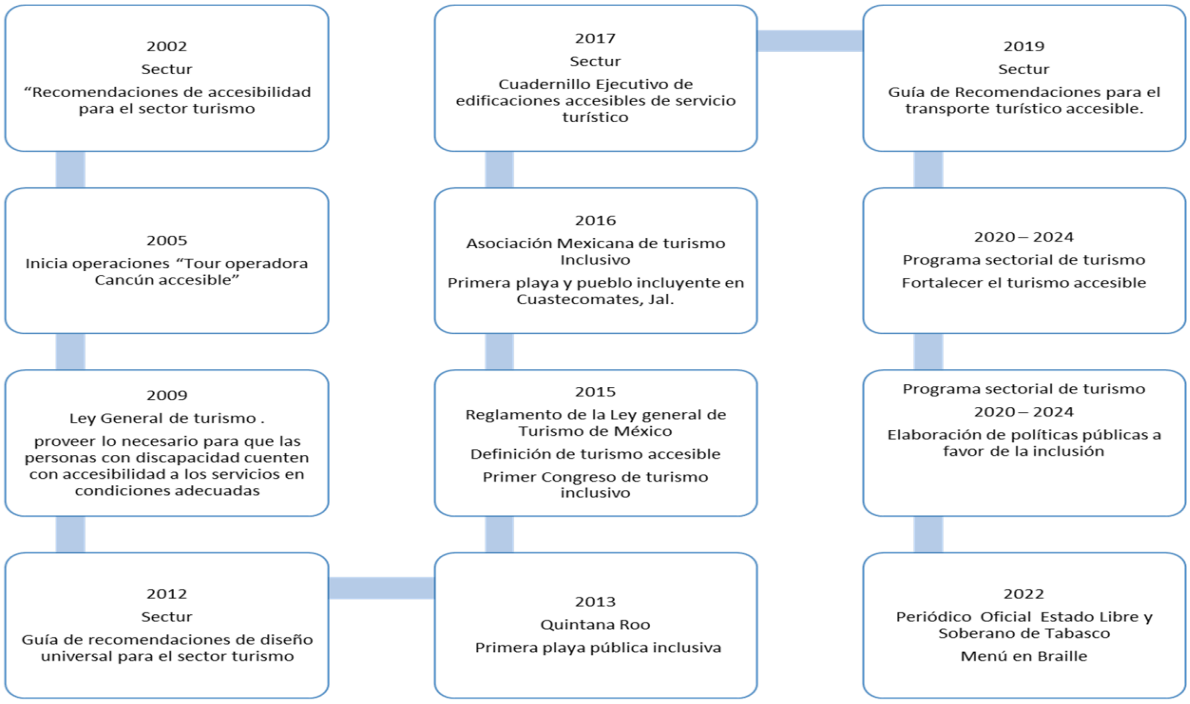
En México el tipo de discapacidad con mayor porcentaje es el de caminar, subir o bajar con un 48% y el segundo lugar lo ocupa el ver, aun usando lentes con un 44%, de acuerdo con el INEGI en el Censo de población 2020 (ver figura 2).

Figura 2. Porcentaje de la población con discapacidad según dificultad en la actividad 2020.

Nota: La suma de los porcentajes da más del 100% ya que una persona puede manifestar más de una discapacidad. INEGI (2024). Recuperado de: https://cuentame.inegi.org.mx/poblacion/discapacidad.aspx

Dentro del sector turismo no se disponen de datos estadísticos sobre el movimiento de viajeros con discapacidad; sin embargo, por parte del gobierno de México se han dado varias acciones encaminadas a procurar servicios y productos turísticos accesibles; se presenta una semblanza de acciones realizadas a favor del turismo accesible (ver figura 3).

Figura 3. Acciones a favor de la inclusión y accesibilidad en el turismo.



Nota: Cronología de acciones realizadas en México por parte de Organismos Gubernamentales y no Gubernamentales a favor de la inclusión de las personas con discapacidad. Información recabada de Revista Interamericana de Turismo Inclusivo. (Peralta, 2020). https://issuu.com/revista.turismo.inclusivo/docs/riti__09

Hablar de turismo accesible en nuestro país podíamos decir que es un tema reciente, son veinte y un año de frutos logrados con el trabajo de distintos actores: el gobierno, la iniciativa privada, la academia y los viajeros con discapacidad. La primera publicación que hizo la Secretaría de Turismo en el 2002 es "Recomendaciones de accesibilidad para el sector turismo" (Peralta, 2020), buscando contribuir a la construcción de un país más justo y equitativo, un país al alcance de todos (SECTUR, 2002). En 2005 inicia operaciones el tour operador Cancún accesible, ofreciendo el servicio de silla anfibia, teniendo una respuesta positiva y ya para el año 2007 reportaba una atención de tres mil visitantes al año (Peralta, 2020). La Ley General de turismo [LGT] de 2009 en su artículo 19 cita que:

> Los prestadores de servicios turísticos deberán proveer lo necesario para que las personas con discapacidad cuenten con accesibilidad a los servicios en condiciones adecuadas. La misma obligación tendrán las autoridades respecto de los sitios culturales con afluencia turística. La Secretaría, los Estados, Municipios y el Distrito Federal, supervisarán que lo dispuesto en este capítulo se cumpla.

Peralta (2020), cita los acontecimientos relacionados a la historia de la discapacidad en México y señala que en 2012 la SECTUR publica la Guía de Recomendaciones de Diseño Universal para el Sector Turismo, en el marco del Programa Federal "Un Turismo para todos", resaltando el turismo accesible como un derecho para las personas con discapacidad. En 2013 se inaugura la primera playa pública inclusiva en el estado de Quintana Roo y también inicia funciones la primera agencia de viajes emisiva – receptiva en turismo inclusivo en México. En el Reglamento de la Ley General de Turismo, en el año 2015 aparece por primera vez en la definición de Turismo accesible como "Servicios turísticos destinados a satisfacer las necesidades de las personas con discapacidad en condiciones de igualdad y de respeto a los derechos humanos"; en este mismo año, se realiza el Primer Congreso Internacional de Turismo Inclusivo en México y al año 2023 se cuenta con su quinta versión.

En el 2016 se crea la Asociación Mexicana de Turismo Inclusivo (AMEXTI) y la Red Mexicana de Turismo Accesible e Inclusivo (REDAMEXTI); asimismo, se inaugura la primera playa y pueblo incluyente en Cuastecomates, Jalisco, muestra que un destino puede ser tan accesible como se lo proponga; por otra parte, se publica la Guía de Recomendaciones de diseño universal para el sector turismo; en 2017 la SECTUR publica el Cuadernillo Ejecutivo para Edificaciones Accesibles de Servicio Turístico, el cual tiene como propósito:

> Introducir al lector a la "Guía de Recomendaciones de Diseño Universal para el Sector Turismo" y dar a conocer de manera clara conceptos como "Servicio Accesible" y "Ruta Accesible", así como las listas de verificación por giro de edificación, que permitirán realizar una autoevaluación para comprender de mejor manera la importancia que tiene el brindar servicios de calidad y calidez a todos los turistas, principalmente a aquellos con alguna discapacidad y/o adultos mayores (SECTUR, 2017).

Ampliando el rango de acciones en el 2018, la SECTUR publica la Guía de Recomendaciones para el Transporte Accesible en el Sector Turismo ya que el desplazamiento es requisito fundamental para que se dé la actividad turística y debe contar con las condiciones que respondan a las distintas capacidades de los viajeros (Jiménez, 2018). El Programa Sectorial

de Turismo 2020 – 2024 (PROSECTUR), señala en el Objetivo Prioritario 1: "Garantizar un enfoque social y de respeto de los derechos humanos en la actividad turística del país"; y en particular la estrategia prioritaria 1.2 establece el "Fortalecer el turismo accesible para contribuir al bienestar de la población con mayor vulnerabilidad" (SECTUR,2020) y como parte de esta estrategia se contemplan acciones como el "impulsar la participación de las personas con discapacidad en la planeación de políticas públicas; la elaboración de un catálogo de productos y servicios turísticos accesibles con el propósito de contribuir y fortalecer el desarrollo regional".

En cuanto al estado de Tabasco el Plan Estatal de Desarrollo 2019 – 2024 en la línea de acción 2.5.3.16. Se cita el "Fomentar los principios de igualdad, accesibilidad, respeto e inclusión de las personas con discapacidad auditiva, fomentando la cultura de prevención, así como la inclusión familiar, educativa, laboral y sociales" (COPLADET, p.101). Y en la línea de acción 3.7.3.1.2 señala el "Elaborar políticas públicas para la inclusión y desarrollo de las personas con alguna discapacidad" (COPLADET, p.178). Dando seguimiento a lo dispuesto en el Plan Estatal de Desarrollo, la LXIV Legislatura H. Congreso del Estado de Tabasco en el Boletín 167 de fecha Septiembre 07, de 2022 se aprueba por unanimidad el disponer de menús con sistema Braille de lectoescritura, citando en su artículo Quinto: "Promover el derecho de las personas con discapacidad para acceder a los servicios turísticos, recreativos o de esparcimiento, es primordial, de la misma forma procurar la facilitación a personas con discapacidad visual el menú en código braille."

Tomando en cuenta la importancia de trabajar en una cultura de inclusión y analizando que los servicios o destinos turísticos accesibles para personas con discapacidad no es algo que se pueda encontrar fácilmente en nuestro país y la ciudad de Villahermosa no es la excepción; por otra parte, entre los factores que limitan el disfrute de experiencias turísticas se encuentra la movilidad, la accesibilidad limitada a instalaciones o atractivos y falta de personal capacitado. Así, se tomó como objeto de estudio al segmento de personas con discapacidad visual para acceder a actividades turísticas en la Zona Luz de la ciudad de Villahermosa. Alumnos del programa educativo de TSU en Turismo área Hotelería para el desarrollo de sus

competencias realizaron el diseño de un recorrido turístico y fueron los mismos que prestaron el servicio de guías turísticos.

MÉTODO

La investigación es de tipo cualitativa, de acuerdo con Hernández, Fernández y Baptista (2014), ya que se enfoca en comprender los fenómenos, explorándolos desde la perspectiva de los participantes en un ambiente natural y en relación con su contexto; en este caso las personas con discapacidad visual quienes participaron en la prueba de este recorrido nos permitieron validar las características del servicio que debe brindarse para atender sus necesidades como visitantes. Se realizó una recopilación y análisis de datos, consultando fuentes como revistas digitales, leyes, reglamentos, planes nacionales y estatales de desarrollo y publicaciones de organismos oficiales como la Organización Mundial de la Salud, Secretaría de Turismo, Instituto Nacional de Estadística y Geografía, entre otros. Se tomó como base el modelo didáctico colaborativo aplicable al modelo de las Universidades Tecnológicas. El proyecto partió de los resultados del inventario turístico realizado bajo la Metodología para la jerarquización de atractivos y generación de espacios turísticos del Ecuador (2017); así como del Manual de atractivos turísticos (2018). Por otra parte, para el diseño de la ruta turística se consideró la metodología de Romo (2012) y la de Formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje (s.f.), teniendo como público objetivo el segmento de personas con discapacidad visual; y finalmente, se aplicaron encuestas de satisfacción a los participantes. Se planteo como objetivo general: Integrar un recorrido turístico para personas con discapacidad visual con el fin de eliminar barreras para el disfrute de la actividad turística en la Zona Luz de la ciudad de Villahermosa.

CONCLUSIONES

Como parte fundamental para los estudiantes encargados del diseño y ejecución del recorrido se impartió el taller denominado “Atención para personas con discapacidad visual”, el cual consistió en mostrarle técnicas como la del “reloj”, para atender y guiar de forma adecuada a su mercado objetivo.

El recorrido turístico nombrado “Sintiendo Villahermosa”, se realizó en la Zona Luz, como podemos ver en la figura 4.

Figura 4. Recorrido Zona Luz en Villahermosa, Tabasco.

.

Nota: Recorrido por la Zona Luz de la ciudad de Villahermosa, Tabasco.

Como se puede apreciar en la figura 5, el grupo se conformó por 16 alumnos, 2 agentes de viaje y 6 personas con discapacidad visual, quienes además del recorrido, realizaron diversas actividades recreativas y participaron en una convivencia gastronómica.

Figura. 5. Integrantes del recorrido.

Nota: Se muestra al equipo organizador y los participantes del recorrido.

Cabe mencionar que uno de los comerciantes de la Zona Luz se sumó a este recorrido ofreciendo una bebida refrescante y dulces de la región a los participantes, como se ve en la figura 6.

Figura 6. Degustación de bebida típica tabasqueña.

Nota: Degustación de productos típicos de la región como dulce de coco, agua de avena y chocolates.

Al finalizar el recorrido se aplicó la encuesta de satisfacción obteniendo los siguientes resultados:

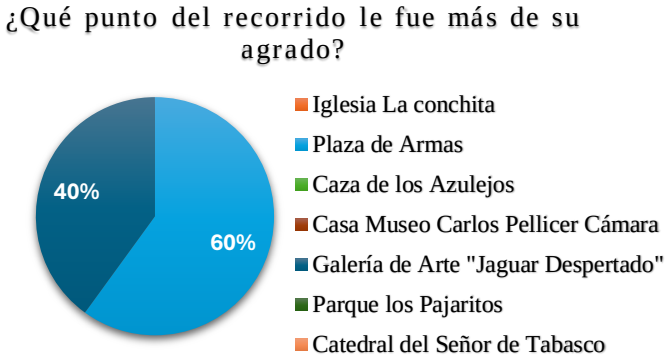
La calidad del servicio brindado por los estudiantes fue considerada dentro del rango de buena y muy buena. (Figura 7).

Figura 7. Calidad de la atención brindada a los participantes.

Nota: El 60% de los participantes evaluaron la atención de los prestadores como muy buena y 40% como buena.

El sitio visitado que más agrado fue la Plaza de Armas, lugar donde se llevó a cabo una narración sobre la fundación de la ciudad de Villahermosa. Figura 8.

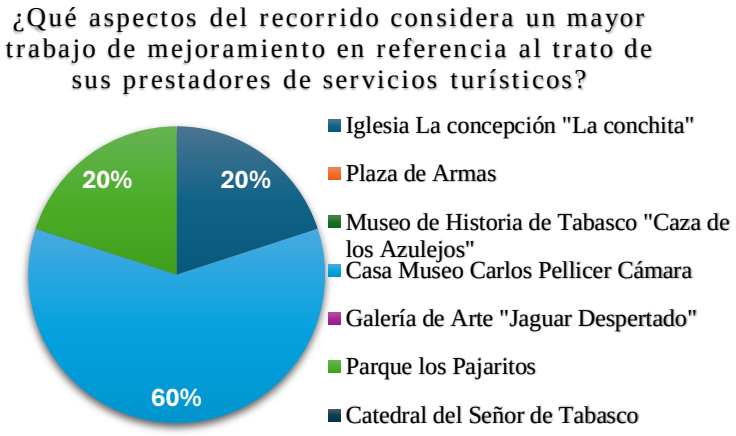
Figura. 8. Lugar mejor evaluado.



Nota. Plaza de Armas fue el sitio mejor calificado.

También se identificaron áreas de oportunidad para los prestadores de servicios, con el fin de retroalimentarlos para futura prácticas. Figura 9.

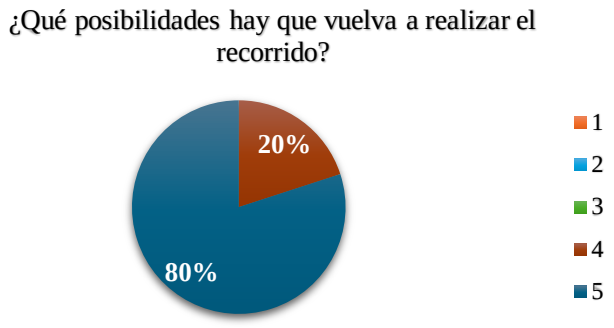
Figura 9. Áreas de oportunidad.



Nota: La Casa Museo Carlos Pellicer Cámara es la que debe considerar los comentario.

Al preguntar si volverían a hacer el recorrido el 80% respondió que sí, lo cual nos permite confirmar que el segmento de personas con discapacidad es un nicho de oportunidad para el mercado turístico.

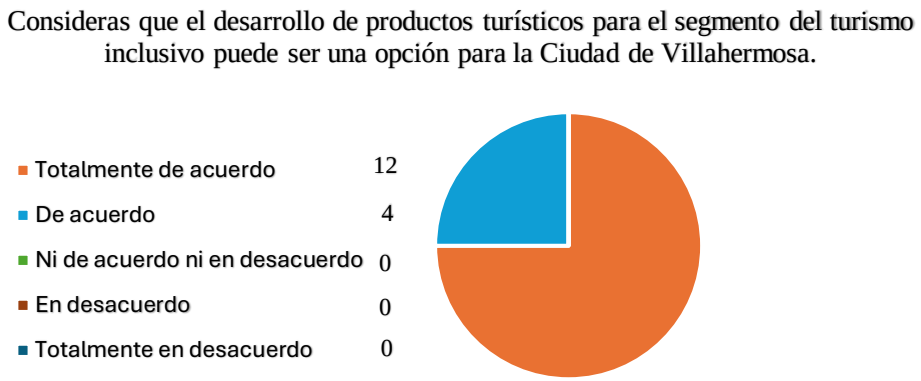
Figura 10. Intención para realizar nuevamente el recorrido.



Nota: Existe una amplia repuesta positiva que se haría nuevamente el recorrido.

También, se aplicó una encuesta a los estudiantes que participaron en este trabajo para conocer su opinión sobre la experiencia vivida como prestador de servicios. El 69% considero que atender al segmento de personas con discapacidad visual fue satisfactoria y el 31% la considero sobresaliente; considerando, no haber tenido experiencias previas con este segmento. El 75% externo estar totalmente de acuerdo en que el segmento de turismo inclusivo puede ser una opción para la ciudad de Villahermosa, Tabasco (Figura 11).

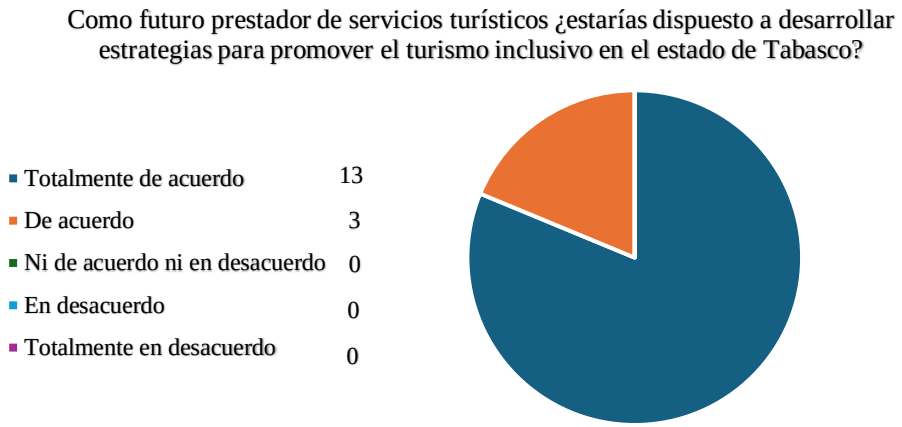
Figura 11. Turismo inclusivo como potencial turístico.



Nota: La Zona Luz puede ser un destino turístico para el turismo inclusivo.

Y el 81% estaría dispuesto a promover el turismo inclusivo en Tabasco. (Figura 12).

Figura 12. Promoción del turismo inclusivo.



Nota: Futuras generaciones de prestadores de servicios turísticos dispuestos a la promoción del turismo inclusivo.

Cabe mencionar comentarios adicionales que se tuvieron por parte de los visitantes, que manifestaron su agradecimiento por haber sido incluidos en este tipo de recorridos. También, reconocieron el trabajo de los alumnos que pusieron gran empeño por atenderlos y hacerles pasar un día especial.

Puntualizando podemos decir:

- La Zona Luz de la ciudad de Villahermosa resulta factible para realizar recorridos para personas con discapacidad.
- El recorrido propuesto resulto atractivo para los participantes; sin embargo, hay unos puntos que merecen ser mejorados en consideración de las opiniones de los invitados.
- Los prestadores de servicios reconocen la falta de capacitación para la atención de Personas con Discapacidad.
- Se considera un nicho de oportunidad para la diversificación del mercado turístico.
- Es necesario trabajar en la parte académica, gubernamental y planta turística para tener un turismo accesible para todos.

RECOMENDACIONES

- Incluir en la formación académica de los alumnos de los programas educativos de turismo y áreas afines temas sobre inclusión, lenguaje de señas mexicanas y técnicas para la atención a personas con discapacidad.
- A nivel social trabajar programas y/o campañas sobre la inclusión y accesibilidad para ser una sociedad donde todos tengan las mismas oportunidades para el disfrute de las actividades de ocio y recreación.
- Crear alianzas entre el sector académico y empresarial para promover acciones que permitan desarrollar y ejecutar actividades encaminadas a mejorar la calidad de vida de las personas con discapacidad.
- Capacitar al prestador de servicios turísticos en técnicas para el manejo y atención a personas con discapacidad.
- Reforzar acciones para hacer un turismo accesible e inclusivo en la ciudad de Villahermosa.
- Desarrollar productos turísticos enfocados al segmento de personas con discapacidad aprovechando la riqueza histórica y cultural de la ciudad de Villahermosa.
- Dotar de infraestructura apropiada para la movilidad y disfrute de la ciudad de Villahermosa y sus atractivos como: señalética, rampas, audios, letreros en sistema braille, entre otros.
- Involucrar a los distintos actores del turismo para el manejo de clusters que desarrollen acciones para hacer una realidad un Turismo para todos.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Congreso del Estado de Tabasco. LXIV Legislatura. (2022). Boletín 167. Aprueba Congreso que establecimientos de alimentos y bebidas cuenten con menú en Código Braille. https://congresotabasco.gob.mx/boletin/aprueba-congreso-que-establecimientos-de-alimentos-y-bebidas-cuenten-con-menu-en-codigo-braille.

Formación de ambientes virtuales de aprendizaje (s.f.). Diseño de rutas turísticas. Recuperado de: https://www.entornoturistico.com/wp-content/uploads/2024/06/Diseno-de-Rutas-Turisticas.pdf

Hernández R, Fernández, C. y Baptista, P., (2014). Metodología Investigación Científica 6ta ed. https://www.esup.edu.pe/wp-content/uploads/2020/12/2.%20Hernandez,%20Fernandez%20y%20Baptista-Metodolog%C3%ADa%20Investigacion%20Cientifica%206ta%20ed.pdf

Instituto Nacional de Estadística Geografía e Informática (2021). Comunicado de prensa núm. 713/21. (3 de diciembre de 2021) (p.p.1/5). Estadísticas a propósito del día internacional de las personas con discapacidad (datos nacionales). https://www.inegi.org.mx/contenidos/saladeprensa/aproposito/2021/EAP_PersDiscap21.pdf

Instituto Nacional de Estadística Geografía e Informática (2024). Discapacidad en México. https://cuentame.inegi.org.mx/poblacion/discapacidad.aspx

Jiménez, J. (2018). Guía de Recomendaciones para el Transporte Accesible en el Sector Turístico. Secretaría de Turismo. México. www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/590422/guia-recomendaciones-transporte-accesible-sector-turistico.pdf

Ley General de Turismo. (17 de junio de 2009. CAPÍTULO IV Del Turismo Accesible. https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/ref/lgt/LGT_orig_17jun09.pdf

Ley General para la Inclusión de las Personas con Discapacidad. Nueva Ley publicada en el Diario Oficial de la Federación el 30 de mayo de 2011. Ultima reforma publicada DOF 06-01-2023. https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LGIPD.pdf

Ministerio de turismo Ecuador (2017). Metodología para la jerarquización de atractivos y generación de espacios turísticos del Ecuador. Recuperado de: https://drive.google.com/file/d/1K56V_9cELBLGDfapPd86uM1QMCBEdyh1/view

Ministerio de turismo Ecuador (2018). Manual de atractivos turísticos. Recuperado de: chromeextension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://servicios.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2023/04/Manual-de-Atractivos-Turisticos_compressed.pdf

Organización Mundial de la Salud (7 marzo 2013). Discapacidad https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/disability-and-health#:~:text=Se%20calcula%20que%201300%20millones%20de%20personas%2C%20es%20decir%2C%20el,la%20vida%20de%20las%20personas

Organización Mundial de la Salud (2001) Clasificación Internacional del Funcionamiento, de la Discapacidad y de la Salud. (https://aspace.org/assets/uploads/publicaciones/e74e4-cif_2001.pdf

Organización Mundial del Turismo. (2024,7 de marzo). Declaración de Manila sobre el turismo Mundial. Volumen 1. Número 1. www.eunwto.org/doi/pdf/10.18111/unwtodeclarations.1980.01.01

Peralta, C. L. (2020). Historia del Turismo Inclusivo en México. Revista Interamericana de Turismo Inclusivo. Edición 09. https://issuu.com/revista.turismo.inclusivo/docs/riti__09

Plan estatal de desarrollo 2019 – 2024. (pp.101-178). (2019). Villahermosa. COPLADET https://tabasco.gob.mx/sites/default/files/users/planeacion_spf/PLED%202019-2024.pdf

Programa Sectorial de Turismo (PROSECTUR) 2020 – 2024. (pp. 36-38) Publicado en el Diario Oficial de la Federación DOF: 03/07/2020. https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5596145&fecha=03/07/2020#gsc.tab=0

Reglamento de la Ley General de turismo (6 julio 2015). Nuevo Reglamento publicado en el Diario Oficial de la Federación. https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/regley/Reg_LGT_160817.pdf

Secretaría de Turismo [SECTUR]. (2002). Recomendaciones de accesibilidad para el sector turismo. Diciembre 2002. México

Secretaría de Turismo [SECTUR]. (2017). Cuadernillo Ejecutivo para Edificaciones Accesibles de Servicio Turístico. México. www.sectur.gob.mx/gobmx/wp-content/uploads/2017/11/CUADERNILLO-EJECUTIVO-21NOV2017-VERSION-FINAL.pdf

Teletón México. (19 de febrero2020). El Grupo de Washington y el Censo 2020. Capacidad sin límites. https://teleton.org/el-grupo-de-washington-y-el-censo-2020/#:~:text=%C2%BFCu%C3%A1les%20son%20sus%20criterios%20sobre,medir%20y%20observar%20la%20discapacidad.

Capítulo VI

ASPECTOS DEMOGRÁFICOS DEL VISITANTE DE LA FERIA TABASCO 2023

Irasema de Monserrat León Prieto
https://orcid.org/0000-0001-9370-969X
Idmleon.tc@uttab.edu.mx
Luz del Alba Narváez Osorio
https://orcid.org/0009-0001-5004-6758
lanarvaez.hsm@uttab.edu.mx

RESUMEN

Con la intención de brindar una buena experiencia al visitante de la Feria Tabasco (FT) 2023, y con ello, marcar la diferencia en la nueva administración que coordinó la organización de éste magno evento de los tabasqueños; se establecieron módulos de información en el recinto ferial denominado Dora María, ubicado en Villahermosa Tabasco, México; para atender esas necesidades que permitieran un mejor disfrute del evento. Por lo anterior, fue necesario realizar una investigación descriptiva cuantitativa por el método de encuesta, aplicada en el parque de feria, a una muestra de 658 personas mayores de 18 años que asistieron a este lugar, en el periodo comprendido del 27 de abril al 7 de mayo de 2023; la cual, generó el presente reporte titulado Aspectos demográficos del visitante de la Feria Tabasco 2023. El objetivo principal fue conocer las características demográficas del visitante, como son la edad, genero, lugar de residencia y las necesidades de información. Los resultados mostraron que la FT 2023 fue visitada por más de la mitad de la muestra por féminas, con edades comprendidas entre los 31 y los 45 años. La mayoría de los encuestados provenían del estado de Tabasco, seguidos por visitantes de nacionales, y una mínima parte de internacionales. Las necesidades de información en su mayoría fueron sobre diversión y cultural.

Palabras Clave: Feria Tabasco, visitantes, aspectos demográficos.

Introducción

La FT 2023 fue declarada patrimonio cultural Intangible del estado de Tabasco en el año 2019, en este año, ocupaba el quinto lugar de importancia en el país (Gobierno Constitucional del Estado libre y Soberano de Tabasco, 2019, p. 6). Actualmente, según Muñoz (2021) ocupa "el tercer lugar de mayor importancia a nivel nacional" (p.3), promoviendo y preservando la cultura, tradiciones y productos de la región, para que los visitantes conozcan y disfrutar de: la gastronomía local, música, danzas tradicionales, artesanías de los Tabasqueños.

El presente documento denominado *Aspectos demográficos del visitante de la Feria Tabasco 2023*, atendió la retroalimentación para el comité de feria, que, en esta edición, por primera vez en su historia, se tiñó de una dirección de la iniciativa privada para toda su organización; por lo que, se establecieron módulos de información atendidos por un grupo de estudiante denominados amigos de la feria participando en este programa alumnos de la Universidad Tecnológica de Tabasco de la División de Turismo y Gastronomía que apoyaron, brindándole atención al visitante ferial despejando cualquier duda que pudiesen tener durante su estancia en el parque Dora María.

Su finalidad fue conocer las características demográficas del visitante, como son la edad, género, lugar de residencia y las necesidades de información, para con ello, tomar mejores decisiones en la organización de la feria Tabasco 2024.

DESARROLLO

La oferta turística en un destino o evento económico, social o cultural "debe potenciar aquellos atractivos que mejor concuerden con las motivaciones turísticas o concentrarse en un mercado diferente donde las motivaciones turísticas y los recursos del destino armonicen" (Carballo et al., 2016, p.373). Para lograr esta armonización es necesario conocer al visitante o usuario del servicio lo más que se pueda; definir muy bien su perfil con la ayuda de los datos demográficos, que Ortega (2023) define como "aquella información sobre grupos de personas, según ciertos atributos, como la edad, el sexo, el lugar de residencia, entre otros" (p.7); que permiten generar subgrupos o segmentos de cada aspecto observado, llevándonos

a la segmentación de mercados, que se hace sumamente necesaria, para ofertar productos y servicios adecuados a cada grupo identificado.

La cual, algunos autores la definen como el proceso de división del mercado en subgrupos homogéneos, con el fin de llevar a cabo una estrategia comercial diferenciada para cada uno de ellos, que permita satisfacer de forma más efectiva sus necesidades y alcanzar los objetivos de la empresa (Santesmases, 2012, p. 137). Partiendo de este concepto, y siendo de vital importancia en el mundo de la mercadotecnia, fueron muchas las investigaciones en este campo. Se llevó a la práctica en numerosas industrias, entre ellos, el turismo; examinando y fijándose variables que caracterizasen a esos grupos homogéneos o segmentos. Se centraron así, las investigaciones en concretar cuáles eran las variables que se podían utilizar para esta acción en el mercado, apareciendo en el año 1970, la propuesta de Frank, Massy y Wind. Éstos proponían una serie de factores de carácter general, independientemente del bien o servicio objeto de un mercado, como pueden ser los aspectos: demográficos, geográficos, de personalidad o las preferencias de un consumidor (Carballo et al., 2016,p.374).

En el caso del mercado cultural, los criterios de segmentación que recomienda autores especialistas son: "los aspectos geográficos, demográficos y socioculturales, simultáneamente para la descripción de los segmentos. Entre ellos destacan, como criterios más discriminantes: el sexo, la edad, la cultura y la clase social; usando algunas de ellos en la presente investigación" (Leal, 2011, p.153).

Es importante destacar las ventajas que ofrece la segmentación a una organización o evento cultural, como lo es, la fiesta de los tabasqueños; éstas las señala Leal (2011) como sigue:

> Facilita la identificación algunos segmentos de mercados insatisfechos o desatendidos. Ayuda a identificar el nicho que mejor se adaptan a la oferta de la organización cultural propuesta por el comité de feria, permitiendo un mejor conocimiento del colectivo. Además, en el sector de eventos culturales y artes (artes escénicas, museos, etc.) es especialmente importante la definición de grupos, ya que al surgir relaciones de con-comitancia, es importante que los

> consumidores sean «compatibles», es decir, que el consumo simultáneo satisfactorio del servicio sea posible, sin que surjan incomodidades para alguno de ellos. Proporciona la identificación de la competencia. Ayuda al diseño del producto: da una idea más certera de ¿qué actividades programar?, ¿artistas preferidos?, ¿con qué horarios?, etc. son fáciles de responder en la medida en que conocemos mejor a él/los segmentos a los que se dirija el evento. (p.149).

Lo anterior, lleva a establecer que la Servucción de la feria Tabasco, se define como: "la organización sistemática y coherente de todos los elementos físicos y humanos de la relación cliente-empresa necesaria para la realización de una prestación de servicio cuyas características comerciales y niveles de calidad han sido determinadas" (Briceño y *García*, 2008, p.24) ; y como última ventaja de segmentar el mercado se tiene que "facilita la comunicación, ya que nos permite investigar el comportamiento del consumidor en el consumo de medios: qué medios consume, cuándo, a cuáles concede mayor credibilidad" (Leal, 2011, p.149).

MÉTODO

Se aplicó una investigación descriptiva cuantitativa por el método de encuesta digital por la plataforma Google, en la cual, se diseñó un cuestionario con 4 ítems basado en los intereses del comité de feria, donde se preguntaba sobre los aspectos demográficos del visitante y el tipo de información solicitada sobre la FT 2023; el cual, los colaboradores lo aplicaron desde sus Smartphone de manera directa con una entrevista personal a la población objetivo, siendo ésta las personas mayores de 18 años que visitaron el parque ferial, los días del 27 de abril al 07 de mayo de 2023, seleccionados por el muestreo no probabilístico de conveniencia, hasta completar el tamaño de muestra de 658 visitantes, dado por la fórmula de población infinita, la cual, "se da cuando se desconoce el total de unidades de observación que la integran o la población es mayor a 10,000 unidades" (Aguilar-Barojas, 2005, p.336).

La variabilidad de la población se estima en un 50% ($p = q = 0,5$) "valor ampliamente utilizado en investigación social" (Burns, 2000, p.327) con un nivel de confianza del 96% y un error de estimación de 4%.

El instrumento de medición fue calibrado a través de pruebas piloto, “que permiten determinar la confiabilidad y validez del instrumento de investigación” (Hernández Sampieri R. F., 2006, p. 109). El análisis de datos se realizó con el software Excel.

Figura 1. Trabajo de campo. Aplicación de cuestionario digital vía Smartphone.

Nota. Elaboración propia.

Tabla 1. Ficha Técnica de la investigación.

Características	Encuesta
Población Objetivo	Personas mayores de 18 años que visitaron el parque ferial
ámbito geográfico de aplicación	Villahermosa, Tabasco, México.
Tamaño de la muestra	n=658
Error de estimación	4%
Nivel de confianza	96% z= 1.96 (p = q = 0,5)
Diseño muestral	probabilístico de conveniencia
Método de recogida de la información	Encuesta digital utilizando la plataforma Google ormulario
Fecha de elaboración del trabajo de campo	27 de abril al 07 de mayo de 2023

Nota. Elaboración propia a partir de (Carballo et al., 2016).

RESULTADOS

Del estrato por género que más visito la feria Tabasco 2023 fueron personas femeninas (52.6%), debido a que del estrato masculino fue de 47.4%, como se muestra en la Tabla 2.

Tabla 2. Género del visitante de la feria Tabasco 2023.

Género	Porcentaje
Femenino	52.6%
Masculino	47.4%

Nota. Elaboración propia.

El segmento de edad que más visito la feria Tabasco 2023 fueron de 31 a 45 años (51.0%). En tanto que el segundo segmento de edad de mayor visita fueron los de 18 a 30 años (26.6%). El tercer segmento de edad fueron las personas de 46 a 59 años (17.6%). El último segmento de edad fueron las personas de más de 60 años (4.9%), ver Tabla 3.

Tabla 3. Edad del visitante de la feria Tabasco 2023.

Rango de edad	Porcentaje
18 a 30 años	26.6%
31 a 45 años	51.0%
46 a 59 años	17.6%
60 a más años	4.9%

Nota. Elaboración propia.

Figura 2. Aspecto demográfico.Edad del visitante predominante FT2023 fue de 31 a 45 años.

Nota. Elaboración propia.

Los residen localmente (71.1%) fueron los que más visitaron la FT2023, también hubo presencia estatal con un 16.8%; nacional con 8.5%, e Internacional con un 2.6%. Ver Tabla 4.

Tabla 4. Lugar de procedencia del visitante de la feria Tabasco 2023.

Lugar de procedencia	Porcentaje
Local	71.1%
Estatal	16.8%
Nacional	8.5%
Internacional	2.6%

Nota. Elaboración propia.

Con respecto a las necesidades de información del visitante ferial en Tabasco en el año 2023, fue con mayor énfasis sobre diversión (40.0%) seguido de cultura (19.0%), luego por servicios (16.0%) dentro del recinto. Con un 14.0% fue solicitada la información turística, un 6.0% ganadera y solo un 5% sobre Artesanías. (Ver Tabla 5).

Tabla 5. Tipo de información solicitada del visitante de la feria Tabasco 2023.

Tipo de información solicitada	Porcentaje
Diversión	40%
Culturales	19%
Servicios	16%
Turística	14%
Ganadera	6%
Artesanal	5%

Nota. Elaboración propia.

CONCLUSIONES

"Cada evento y destino turístico sólo puede satisfacer adecuadamente a determinados tipos de demanda, ya que parte de una serie de recursos objeto de interés de ciertos segmentos, ya que el mercado no es homogéneo" (Carballo et al., 2016, p. 374), como lo hemos podido constatar en esta investigación. Por lo tanto, "las estrategias de comercialización deben considerar las motivaciones de viaje de los visitantes actuales y potenciales, con el fin de desarrollar una oferta adaptada a las necesidades específicas del mercado objetivo" (Correia et al., 2003, p.79). En ese sentido, la feria Tabasco 2023, atrajo a visitantes de todos los géneros, pero de acuerdo con los resultados obtenidos hubo una mayor representación de mujeres (52%) y hombres (48%).

Se pudo observar que hubo visitantes de diferentes edades en la FT 2023, desde niños hasta adultos mayores. Sin embargo, el grupo más representativo de acuerdo con los resultados obtenidos fue mayoritariamente las edades comprendidas entre los 31 y los 45 años.

La mayoría de los encuestados fueron residentes de la ciudad de Villahermosa, Clasificados como locales, seguidos de personas provenientes de los demás municipios del estado de Tabasco, pero también hubo turistas de otras partes de la República Mexicana, como de: Veracruz y Campeche y en poca porción visitantes internacionales.

Con estos resultados, el comité de FT debería tomar decisiones que pudieran brindar una experiencia personalizada, y llevar así al visitante a una experiencia memorable. Así como, mejorar la publicidad, la promoción y servicios en las próximas ediciones de la FT; orientándose así a la Servucción, ofertando productos culturales integrada por personas, conocimiento, tecnología y sistemas, que responderán eficazmente con diversos grupos de interés en una relación de intercambio de experiencias en FT 2024; buscando siempre la máxima orientación de los procesos a los costumbres y peticiones de los visitantes; garantizando un evento cultural de calidad para elevar su ranking de importancia a nivel nacional.

PROPUESTAS

Conocer al cliente, su perfil y atributos es la meta de la segmentación de mercado. El estudio demuestra que son las mujeres quienes más visitan la feria, el mayor porcentaje pertenece a la generación X, "que tienen como características especiales la incorporación de la mujer al mercado laboral" (Algarabía, 2021), y son más activas en comparación con las generaciones anteriores. Ir de compras y comer fuera son las actividades de ocio más populares. Pero a esta generación también le entusiasman las cosas creativas, como la música, el arte y la cocina. Por lo tanto, sería oportuno elegir los espectáculos (artista, cantantes, obras, entre otros.) y atracciones acordes a este segmento de población.

Es importante resaltar que la generación X en cuanto a las necesidades de información no nacieron con la tecnología, sino que, "se supieron adaptar de forma exitosa al fugaz cambio que hubo entre lo análogo y lo digital" (Algarabía, 2021), por ello, recomendamos que en los módulos de información exista la opción de trípticos, dípticos o folleto impreso que les guie y así ofrecer una mejor atención.

El segundo sitio en los aspectos demográficos del visitante de la FT2023 correspondió a las de edades es de 18 a 30 años, grupo generacional conocido como millennials, los cuales, "crecieron a la par del auge y del bombardeo mediático digital —Internet, gadgets y redes sociales—, por lo que sus aspiraciones están más enfocadas en la fama —reconocimiento

personal— y en las experiencias —viajar mucho, aprender más idiomas" (Algarabía, 2021). Ellos son los clientes potenciales cuyas características de diversión son las actividades lúdicas, los espectáculos y recitales. Con estos datos, se le recomienda al comité de FT2024, utilizar la estrategia de segmentación de mercado diferenciada, donde se tiene que planear y tomar decisiones más efectivas con un menú específico y diferente para cada segmento de edad y por cada segmento de género.

Asimismo, para seleccionar los medios de promoción y publicidad apegados a cada segmento demográfico del visitante de la FT 2023. Con todo esto, el comité organizador, aplicará la Servucción de la feria Tabasco, "previamente y con plena con -comitancia o «compatibilidad del visitante ferial con el consumo simultáneo satisfactorio del servicio sea posible, sin que surjan incomodidades para alguno de ellos" (Leal, 2011, p. 149). De igual manera, se recomienda ejecutar una encuesta de retroalimentación para medir el grado de satisfacción del visitante en la edición 2024.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Aguilar, S., (2005). Fórmulas para el cálculo de la muestra en investigaciones de salud. Salud en Tabasco, 11 (1-2), 333-338.

Algarabía. (2021, 27 de agosto). Generación X vs. millennials. ¿Qué las hace diferentes? ElFinanciero. https://www.elfinanciero.com.mx/algarabia/2021/08/26/generacion-x-vs-millennials-que-las-hace-diferentes/

Correia, A., Crouch, G., y Cr. (2003). Tourist perceptions of and motivations for visiting the algarve, ...: Ingenta Connect. Home: Ingenta Connect. https://www.ingentaconnect.com/content/cog/ta/2003/00000008/00000002/art00009;jsessionid=gdvbzhb1uxk5.x-ic-live-02

Briceño de Gómez, M. Y., y García de Berrios, O. (2008). La Servucción y la calidad en la fabricación del servicio. Visión Gerencial, (1), 21-32.

Burns, A. C. (2000). Marketing research (3ª ed.). Prentice Hall.

Carballo Meiriño, R., Fraiz Brea, J. A., Araújo Vila, N., y Rivo López, E. (2016). Segmentación del mercado de un destino turístico de interior. el caso de A ribeira sacra (ourense). Pasos. Revista de turismo y patrimonio cultural/ Universidad de La Laguna, 14(2), 369–383.

Frank W.F, R. E. (1972). Market segmentation. Prentice-Hall.

Gobierno Constitucional del Estado libre y Soberano de Tabasco. (2019, 6 de marzo). Decreto (068) [Comunicado de prensa]. Secretaría de Gobierno de Tabasco.

Hernández Sampieri R. F. (2006). Metodología de la investigación (4ª ed.). McGraw-Hill.

Leal Jiménez, A. (2011). Manual de marketing y comunicación cultural: Vol. 44. Producto número 44. Colección observatorio cultural del proyecto Atalaya. (Obra original publicada en 2011)

Muñoz, L. (2021, 28 de mayo). Mejores ferias de México más populares. México Ruta Mágica. https://mexicorutamagica.mx/2021/05/28/mejores-ferias-de-mexico-mas-populares-importantes/

Ortega, C. (2023). Datos demográficos: Qué son, cómo obtenerlos y ejemplos. QuestionPro. https://www.questionpro.com/blog/es/datos-demograficos/#:~:text=¿Qué%20son%20los%20datos%20demográficos,situación%20familiar%20o%20los%20ingresos

Santesmases. (2012). Marketing Conceptos y estrategias (6ª ed.). Pirámide.

Capítulo VII

DIAGNÓSTICO DE EMPLEABILIDAD EN COMUNIDADES UBICADAS EN LA ZONA DE INFLUENCIA DE LA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE TABASCO: PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN

Norma Angélica Hernández Gómez
https://orcid.org/0000-0002-1559-3107
nhernandez.tc@uttab.edu.mx
Ricardo Amado Moheno Barrueta
https://orcid.org/0009-0008-0423-197X
vinculacion@uttab.edu.mx
Concepción Cáceres Ruiz
https://orcid.org/0009-0008-7834-0642
ccaceres.tc@uttab.edu.mx

RESUMEN

La mayoría de las personas conoce algo acerca de los problemas generales del empleo, tales como: las causas y las conductas de riesgo para las comunidades. El concepto de empleabilidad cobra gran relevancia en los momentos difíciles que se viven en las diversas regiones del país donde predomina el desempleo, la crisis económica y la inseguridad. El diagnóstico comunitario permite identificar nuevos proyectos en beneficio de las comunidades. Para ello, se necesita información detallada sobre las necesidades de los individuos y de las organizaciones que la constituyen, así como sobre los recursos que la comunidad tiene disponible para solucionar esas necesidades. La mejor manera de conseguir la información requerida es desarrollando un plan para identificar las necesidades y los recursos locales. El objetivo general de esta propuesta de investigación es elaborar un diagnóstico con la finalidad de caracterizar la empleabilidad en las comunidades del municipio de Centro, ubicadas en la zona de influencia de la Universidad Tecnológica de Tabasco. Es una investigación de tipo exploratoria, transversal con enfoque positivista, cuantitativa. La técnica principal de obtención de información de campo a utilizar será la encuesta. La variable específica de estudio será la Empleabilidad. La población en estudio la conforma la Población Económicamente Activa. Los resultados obtenidos permitirán

identificar la caracterización de la empleabilidad, así como diversos factores que mejoran la probabilidad que los egresados de educación superior encuentren empleo acorde a sus perfiles y competencias profesionales, siendo de gran beneficio para el sector productivo. La información obtenida se socializará mediante la participación en eventos científico-académicos.

Palabras clave: Diagnóstico, empleabilidad, desempleo.

INTRODUCCIÓN

La empleabilidad se define como la capacidad de una persona para encontrar y mantener un empleo, es el conjunto de factores que hacen que una persona sea atractiva para un empleador, incluyendo sus habilidades, experiencia, educación y actitud. Se refiere a las dotaciones de la fuerza de trabajo con atributos cualitativos que mejoran su atractivo dentro del mercado laboral, sus capacidades como agentes económicos independientes y su productividad (International Labour Office. Employment Sector., 2012, p. 56). El sector productivo demanda a las IES una formación profesional que exige el desarrollo de nuevas necesidades y exigencias relativas a las competencias y conocimientos de los egresados que les permita insertarse activamente en el mundo laboral (ANUIES, 2003)

Se entiende como empleabilidad a las competencias que posee una persona para lograr el ingreso a un puesto de trabajo, implicando que sus competencias para su empleabilidad deben ser desarrolladas sobre el tiempo de trabajo laboral (Arias, 2007, como se citó en Melgarejo, 2019). Este concepto cobra gran relevancia en los momentos difíciles que se viven en las diversas regiones del país donde predomina el desempleo, la crisis económica y la inseguridad, en donde la mayoría de las personas conoce algo acerca de los problemas generales del empleo, tales como: las causas y las conductas de riesgo para las comunidades; sin embargo, desconoce cómo resolverlos. El diagnóstico comunitario surge como una propuesta que permite identificar nuevos proyectos en beneficio de las comunidades coadyuvando a la disminución de dicho riesgo, a su vez el diagnóstico de empleabilidad es un estudio analítico de tipo de diagnóstico comunitario participativo sobre el nivel de empleabilidad de la población de una zona que ayuda a generar un conocimiento claro y sistematizado de las oportunidades de empleo existente.

La empleabilidad es responsabilidad de todos, no obstante, es la persona la principal protagonista de su proceso evolutivo en función a su situación laboral. En México, en nivel de desocupación, las tasas más altas las reportaron los estados de Quintana Roo con 8.4%, Tabasco con 8% y Querétaro con 7% por ciento (Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Información [INEGI], 2021). La sobre educación aunado a la imposibilidad del sistema económico de proporcionar puestos de trabajo acordes a las condiciones del capital humano, el desempleo afecta al (40%) de los egresados universitarios, si la economía no aumenta su nivel de crecimiento en esta década 305,000 egresados de todo el país se enfrentarán a la desocupación (Almanza y Vargas, 2015).

Wert (2021), forma parte de los principales antecedentes de la investigación y menciona que la paradoja de la empleabilidad está en las complicaciones en el ajuste entre oferta de trabajo y formación profesional, mismas que se han ido acumulando a lo largo de unos años en los que la inversión educativa ha tenido el mayor crecimiento histórico. Por su parte Torres (2019) establece además que, debido al frecuente incremento de la oferta formativa universitaria y la mayor accesibilidad a la educación superior de los últimos años, se incrementaron los casos de sobre educación, desempleo y subempleo, en el mercado competitivo.

La presente propuesta de investigación tiene como objetivo general: caracterizar la empleabilidad en las comunidades del municipio de Centro, ubicadas en la zona de influencia de la Universidad Tecnológica de Tabasco del cual se desprenden los siguientes objetivos específicos: (1) identificar los factores que definen la empleabilidad de acuerdo al estado del arte; (2) realizar investigación de campo que permita obtener datos enfocados a la empleabilidad tales como: la demanda de mano de obra calificada, el nivel de empleabilidad de la población económicamente activa, las competencias genéricas y especificas pertinentes; (3) analizar los resultados obtenidos para conocer las necesidades enfocadas a la empleabilidad en la población de estudio.

A pesar de los beneficios que brinda un diagnóstico de empleabilidad, el municipio del centro del estado de Tabasco carece de este. En respuesta a ello, la Universidad Tecnológica de Tabasco se propuso en el Programa Institucional de Desarrollo PIDE 2019-2024 como reto, realizar investigación de campo que permita obtener datos enfocados a la empleabilidad en

las comunidades del municipio de Centro, ubicadas en su zona de influencia (Universidad Tecnológica de Tabasco [UTTAB], 2019 p. 97). Los resultados que se obtengan permitirán identificar los diversos factores que mejoran la probabilidad de que los egresados encuentren un empleo acorde a sus competencias profesionales, trayendo grandes beneficios para el sector productivo, tales como: reducción de costos por la rotación de personal, incremento en los ingresos al mejorar la productividad y la satisfacción personal; así como identificar nuevos proyectos formativos para el empleo en beneficio de las comunidades que se encuentran en la zona de influencia de la Universidad, los cuales se socializarán mediante diversos eventos científico-académicos.

DESARROLLO

Analizar la empleabilidad es una estrategia importante para la toma decisiones en el contexto educativo, en virtud de que muestra el éxito del posicionamiento del egresado de un programa educativo. Son diversas las perspectivas de análisis, en esta propuesta de investigación se busca indagar sobre los factores que inciden en ella, así como las competencias requeridas. A continuación, se presenta la revisión de literatura y metodología propuesta para su desarrollo.

El reto de la creación de empleo productivo es cada vez sin duda más abrumador tanto en países en desarrollo como en países desarrollados. En este sentido, la Oficina Internacional del Trabajo, en contribución con la Agencia Sueca para el Desarrollo Internacional en el marco de su alianza elaboraron una guía metodológica para el análisis diagnóstico del empleo. La Organización Internacional del Trabajo (2012) plantea como objetivos:

> Comprender la naturaleza de la deficiencia de empleo productivo y las limitaciones específicas de cada contexto, los desafíos y oportunidades para aumentar el empleo productivo a través del crecimiento sostenible y rico en empleo como una base para un enfoque más preciso y más eficaz de las políticas y estrategias en el empleo productivo e informar, a través de un proceso estructurado de construcción del conocimiento, la formación de políticas e intervenciones (p. 15)

Factores que inciden en la empleabilidad

Existen diversos problemas originados de las fricciones del mercado laboral, siendo la falta de correspondencia entre el nivel de calificación de un determinado profesional y el nivel de calificación requerido por un empleador una de ellos (Cerrato Reyes, et al., 2017). Al respecto, Vasquez, (2021) define la empleabilidad como el "conjunto de las características individuales que permiten a las personas hacer frente al mercado de trabajo impredecible e inestable, a las necesidades de los empleadores y a las relaciones de trabajo más flexibles" (p. 22). En este sentido resulta de gran importancia conocer cuáles son los principales factores que inciden en la contratación o no de un profesional. La evidencia empírica nos presenta diversos. Cerrato Reyes at al., (2017) los clasifica en tres:

> Factores personales: Características sociodemográficas, atributos personales, cualidades personales, habilidades y competencias, formación, conocimiento básico del empleo, vida laboral, búsqueda de empleo, salud, movilidad geográfica y flexibilidad laboral.
>
> Factores externos: Factores del mercado de trabajo, factores macroeconómicos, características de la oferta, factores de contratación, políticas de empleo, otros factores de políticas de empleo.
>
> Circunstancias sociofamiliares: Responsabilidad y cuidados familiares, cultura de trabajo y acceso a los recursos (p. 26).

Por su parte la Organización Internacional del Trabajo, (2012) establece los siguientes aspectos, los cuales incluyen el análisis, tanto cuantitativo como cualitativo, de los recursos productivos y la empleabilidad:

> › El nivel y características de la base del recurso humano en la actualidad, desde una perspectiva de empleabilidad, desagregadas por género.
>
> › El nivel y características, tanto cuantitativas como cualitativas, de las inversiones actuales en recursos humanos, desagregadas por género.
>
> › La capacidad institucional para invertir en el desarrollo del recurso humano (p. 56)

Sánchez, (2020) propone un cuestionario denominado Estudio de egresados y de prospectiva del mercado laboral 2020 integrado por dos apartados. El primero de ellos, encaminado a obtener información relacionada con la situación laboral del egresado y el segundo, enfocado

a la recolección de datos que refieren las principales tendencias del mercado laboral para los próximos cinco años como prospectiva del mercado laboral. (p. 4). Los profesionistas consideran que en el mediano plazo se producirán cambios dentro del mercado laboral principalmente en lo relacionado con la competencia interna y en la competencia derivada del fenómeno de globalización.

Con el objetivo de conocer el nivel de correspondencia que existe entre los planes de estudios de las escuelas profesionales de Administración, Negocios Internacionales y Turismo con las exigencias en términos de competencias laborales (Huamaní, 2008) realizó el estudio Empleabilidad de egresados de la facultad de ciencias administrativas de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos (UNMSM), donde aplicaron encuesta a 203 egresados sobre los siguientes factores a) nivel de conocimientos que manifiestan haber tenido al momento de egresar de la universidad, este dato es importante porque permite contrastar lo que en términos sistémicos se puede tipificar como el producto final que la universidad pone a consideración del mercado laboral; b) conocer los sectores económicos donde los egresados se encuentran laborando; c) relación contractual que mantienen con sus empleadores, d) antigüedad laboral; e) cursos, técnicas o instrumentos que se deben incorporar en el diseño de los nuevos planes de estudios.

Al respecto, Martín et al. (2021) diseñaron un cuestionario para el diagnóstico de la inserción laboral de los egresados del grado universitario en Relaciones Laborales y Recursos Humanos el cual además de las tradicionales preguntas de identificación personal incluyó cuestiones de muy diversa índole, desde aspectos relacionados con ”la inserción laboral, la satisfacción en el trabajo o la adecuación de los estudios, expectativas personales de los egresados y su percepción sobre la adecuación de sus estudios al ámbito laboral” (p. 41).

Pérez Cruz y Pinto Pérez, 2020, llevaron a cabo la revisión de diversos factores centrales en torno a la relación entre la educación superior y el mundo laboral, con el propósito de contextualizar la empleabilidad como concepto, práctica e instrumento de la política económica y educativa en México. El objetivo de su investigación fue "estimar la significatividad estadística que un conjunto de variables predictivas (titulación, elementos académicos, elementos curriculares y habilidades personales) ejerce sobre la dependiente (inserción laboral)” (p. 1).

Competencias

Según la OIT (2004) el término empleabilidad se refiere a las competencias y cualificaciones transferibles que refuerzan la capacidad de las personas para aprovechar las oportunidades de educación y formación que se les presentan, con miras a encontrar y conservar un trabajo decente, progresar en la empresa o cambiar de empleo y adaptarse a la evolución de la tecnología y de las condiciones del mercado de trabajo. La Coordinación General De Universidades Tecnológicas y Politécnicas consciente de que la empleabilidad es un indicador de calidad de las IES, en su Programa De Trabajo 2020 – 2024 busca articular los programas educativos de las universidades sobre temas y territorios concretos (CGUTYP, 2020).

La formación profesional por competencias tiene independientemente de todas las clasificaciones en los momentos actuales, dos competencias fundamentales para formar un buen profesional: la genérica y la específica. En las Universidades Tecnológicas, las competencias específicas no son simplemente para estar trabajando con la especificidad disciplinar, sino que están guiadas por la óptica de garantizar la empleabilidad y la movilidad. De igual manera contribuyen al dominio específico de algo, permiten una ubicación laboral.

El logro de los objetivos planteados en la presente propuesta de investigación será mediante la prueba de las siguientes hipótesis:

H1. La empleabilidad en las comunidades del municipio de Centro, ubicadas en la zona de influencia de la Universidad Tecnológica de Tabasco ésta caracterizada por diversos factores.

H2. La mayoría de los empleos son informales, lo que significa que no cuentan con prestaciones sociales ni seguridad laboral.

H3. La empleabilidad es en función a perfiles específicos para ocupar vacantes.

H4. Las empresas tienen dificultades para encontrar candidatos con las competencias necesarias para los puestos vacantes.

H5. Los jóvenes son el grupo poblacional con mayor tasa de desempleo.

MÉTODO

El proyecto se sustenta en una investigación de campo de tipo exploratoria con alcance descriptivo, transversal con enfoque positivista (Hernández-Sampieri y Mendoza, 2018). Atendiendo a las características del objeto de investigación, tiene un enfoque mixto al incorporar características de la investigación cuantitativa y cualitativa. El universo ésta conformado por la Población Económicamente Activa (PEA) del municipio del centro de las zonas aledañas a la Universidad Tecnológica de Tabasco. Se establecerá una muestra significativa con un nivel de confianza de 95%, se utilizará la encuesta como técnica principal de obtención de información en concordancia con la metodología planteada por (Sánchez, 2020). Se diseñará el cuestionario como instrumento de recopilación de datos; considerando las siguientes variables: 1) Sociodemográficas, 2) Empleabilidad, 3) Competencias laborales, 4) Habilidades para el empleo.

Para la organización y el análisis de los datos del pilotaje y la investigación de campo se utilizará las técnicas de estadística descriptiva e inferencial, a través del software Statistical Package for the Social Sciences (SPSS). La interpretación de resultados obtenidos será a través de la participación de especialistas e investigadores en el tema, donde a partir de estos se realizará la discusión teórica conforme a la evidencia empírica identificada en la revisión de la literatura. La presentación de resultados preliminares y finales se tiene considerado sea en foros académicos que sean concretados en 2024.

CONCLUSIONES

El diagnóstico de empleabilidad es una herramienta fundamental para el desarrollo económico y social y coadyuva a lograr una oferta educativa pertinente con enfoque social y territorial en específico con temáticas prioritarias y regionales. La mejor manera de conseguir la información que se necesita para mejorar las condiciones económicas de una comunidad es a través de desarrollar e identificar un plan para identificar las necesidades de proyectos formativos para el empleo, para su inserción en empresas y organizaciones que se caracterizan por su orientación social y solidaria, así como por su compromiso con la sostenibilidad y sector productivo en general. El desarrollo del presente proyecto es

importante para identificar las fortalezas y debilidades del mercado laboral, los resultados permitirán identificar las áreas de oportunidad para mejorar la empleabilidad de la población económicamente activa de las comunidades ubicadas en la zona de influencia de la Universidad Tecnológica de Tabasco.

PROPUESTAS

La empleabilidad es un concepto que va más allá del empleo, puesto de trabajo, habilitación o capacitación profesional. Como investigadores trabajar para el diseño de propuestas en pro de la empleabilidad de los egresados implica implementar acciones que permitan potenciar sus competencias para que se emplean y logren conservar el trabajo.

Las instituciones de educación superior tienen el compromiso de darle trazabilidad a sus egresados como una forma de validar la calidad y aceptación de su producto, el cual va más allá de la entrega del título profesional.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Almanza Jiménez, R., & Vargas-Hernández, J. G. (2015). Propuesta Teórico-Metodológica Para El Análisis De Las Competencias Profesionales Y Su Impacto En La Empleabilidad. Revista Gestão Universitária na América Latina - GUAL, 8(1), 110-131.

ANUIES, (2003). La educación superior en el siglo XXI. ANUIES. México.

Cerrato Reyes, K. M., Argueta, L. R., & Zavala, J. C. (2017). Determinantes de la empleabilidad en el mercado laboral. Economía y Administración (E&A), 7(1), 21–40. https://doi.org/10.5377/eya.v7i1.4292

Coordinación General De Universidades Tecnológicas y Politécnicas (CGUTYP). Marzo 2020. Programa De Trabajo 2020 – 2024. Subsecretaría de Educación Superior

Hernández, R. y Mendoza, C. (2018). Metodología de la investigación. Las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta, (M. G. Hill (ed.); Vol. 87, Issue 1,2).

Huamaní, P. (2008). Empleabilidad De Egresados de la Facultad de Ciencias Administrativas de la UNMSM. Gestión en el Tercer Milenio, 11. https://doi.org/10.15381/gtm.v11i22.9069

Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Información (INEGI). (2021). Resultados de la Encuesta Nacional de Ocupación y Empleo. Nueva edición (ENOE). https://www.inegi.org.mx/contenidos/saladeprensa/boletines/2021/enoe_ie/enoe_ie2021_02.pdf

Martín, L. M., González, L. M., & Asunción, R.-R. (2021). Diagnóstico de la inserción laboral de los egresados del grado universitario en Relaciones Laborales y Recursos Humanos de la Universidad de Sevilla. Revista Iberoamericana de Relaciones Laborales., 39, 38-49. Obtenido de https://idus.us.es/bitstream/handle/11441/133944/diagnóstico_de_la_insercion_laboral_de_los_egresados.pdf?sequence=1

Melgarejo, L. (2019). Cita de cita Arias, 2007. Competencias de la carrera técnico profesional y la empleabilidad de los estudiantes egresados del instituto de educación Superior Tecnológico.

Organización Internacional del Trabajo. (OIT). (2012). Employment diagnostic analysis : a methodological guide. https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---ed_emp/documents/publication/wcms_181164.pdf

OIT (2004). Educación, formación y aprendizaje permanente. Recomendación No. 195 de los Recursos Humanos. Ginebra Suiza. OIT. https://www.ilo.org/public/spanish/region/ampro/cinterfor/publ/pro_195/index.htm

Pérez, O. A., & Pinto, R. (2020). Determinantes de la inserción laboral en egresados universitarios en México. RIDE Revista Iberoamericana Para La Investigación y El Desarrollo Educativo, 11(21). https://doi.org/10.23913/ride.v11i21.732

Sánchez, L. J. (julio de 2020). www.uv.mx. (U. Veracruzana, Ed.) Recuperado el 14 de noviembre de 2023, de www.uv.mx: https://www.uv.mx/coatza/admon/files/2020/09/Reporte_Prospectiva_LC.pdf

Torres, D. F. U. (2019). La inserción laboral de los recién egresados universitarios en el Perú [Tesis de pregrado, Pontificia Universidad Católica del Perú]. Repositorio Digital de Tesis y Trabajos de Investigación PUCP. http://hdl.handle.net/20.500.12404/14886

Universidad Tecnológica de Tabasco (UTTAB). (2019). Programa de Desarrollo Institucional. UTTAB

Vasquez, C. (2021). Políticas públicas del trabajo y factores que inciden en la empleabilidad de la juventud de 14 a 29 años en la ciudad de Lima-2020. Programa Académico de Doctorado En Gestión Pública, 65. https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/69365/Vasquez_SCE-SD.pdf?sequence=4&isAllowed=y

Wert, J. I. (2021, 23 de mayo). Desempleo juvenil: El problema. Expansión. https://www.expansion.com/opinion/2021/05/24/60a8 0e49468aeb0c378b4665.html

Capítulo VIII
ANÁLISIS DE EXPERIENCIAS TURÍSTICAS MEMORABLES EN TABASCO

Amada Torres González

https://orcid.org/0000-0003-4674-9175
amada.tg@regionsierra.tecnm.mx

María Lyssette Mazó Quevedo

https://orcid.org/0000-0001-9174-3704
mlmazoquevedo@upch.mx

José Luis Chávez Niño

https://orcid.org/0000-0001-6682-4502
jlchavez.tc@uttab.edu.mx

RESUMEN

La promoción del turismo experiencial es una tendencia que permite la fidelización del visitante y el fomento de la autenticidad del destino. Por lo tanto, la opinión satisfactoria sobre un destino, la cual está relacionada con la experiencia percibida por el visitante durante su estancia, es relevante. En este sentido, se presenta un diagnóstico basado en la evaluación inicial de la calidad en servicios orientados a la potencial oferta de experiencias turísticas memorables en el estado de Tabasco. La investigación se desarrolló bajo un enfoque cualitativo, con un alcance descriptivo. Se analizaron nueve servicios turísticos, las técnicas empleadas fueron la observación y la entrevista a informantes clave; a través de la aplicación del instrumento EM-01 Control y evaluación de las experiencias memorables en Tabasco. Las categorías examinadas fueron cinco: unicidad, creación y co-creación, determinación de la satisfacción, seguridad y preservación de los recursos o bienes turísticos. Los hallazgos indican que Tabasco, como destino turístico, cuenta con recursos naturales y culturales que sobresalen en su unicidad, sin embargo, se debe fortalecer la creación y co-creación, así como la satisfacción, seguridad y preservación de los recursos o bienes turísticos. En la evaluación de un destino turístico, el factor humano es crucial. La hospitalidad de los lugareños, la autenticidad cultural y el servicio al cliente influyen poderosamente en la experiencia del viajero, creando memorias perdurables y un destino verdaderamente memorable.

Palabras clave: Turismo experiencial, calidad, servicios turísticos.

Introducción

El turismo experiencial en el estado de Tabasco ha sido concebido como una política pública, establecida en el Programa Sectorial de Desarrollo Turístico 2019-2024 mediante un proyecto de certificación empresarial que tiene como objetivo que diversos negocios ofrezcan productos o servicios de calidad desde la experiencia percibida por el visitante, a partir de un proceso de fidelización y confianza (Comité de Planeación para el Desarrollo del Estado de Tabasco [COPLADET], 2019). En un primer paso hacia la consecución de ese objetivo, en el año 2021, la Secretaría de Turismo de Tabasco (SECTUR Tabasco) solicitó la colaboración de académicos y profesionales, a través del Nodo de Turismo de la Red de Vinculación e Innovación (REDVITAB) del Consejo de Ciencia y Tecnología del Estado de Tabasco (CCYTET), para la elaboración de un manual de capacitación y el diseño de un sistema de indicadores de evaluación para establecimientos que ofrecen experiencias, excursiones o tours a fin de validar dichos servicios e integrar el Catálogo Estatal de Experiencias Memorables.

En octubre del año 2022, la SECTUR Tabasco emitió la primera convocatoria dirigida a prestadores de servicios turísticos interesados en formar parte del proceso de la integración de experiencias turísticas memorables en Tabasco, el cual dio inicio con talleres de capacitación para que los asistentes identificaran los aspectos requeridos para convertir sus productos o servicios en vivencias o sentimientos adquiridos, capaces de ser recordados y conservados en la memoria de los clientes o visitantes. En una segunda etapa, durante los meses de julio a septiembre del 2023 se procedió a la evaluación de las nueve experiencias que se inscribieron al proceso a través de un Comité Evaluador convocado por la SECTUR Tabasco, el cual estuvo conformado en su mayoría por académicos de distintas universidades. En esta etapa, los miembros del Comité realizaron visitas a los establecimientos o entornos en donde se ofrecen las experiencias turísticas con el propósito de percibir y evaluar cada una de éstas; procurando en todo momento la objetividad y evitando intervenciones injustificadas al rol del evaluador. La evaluación consistió en la verificación de los indicadores establecidos en el instrumento EM-01 Control y evaluación de las experiencias memorables en Tabasco, que están relacionados con cuatro factores: unicidad, creación y co-creación, determinantes de la satisfacción y seguridad.

La justificación del estudio versa sobre la necesidad de contar con un diagnóstico sobre la evaluación de las experiencias turísticas en la entidad, que sirva para la detección de áreas de oportunidad que permitan una mejora continua en los productos y servicios acorde a las necesidades de los visitantes, con la finalidad de asegurar la estandarización de la calidad en las experiencias turísticas.

El objetivo del presente trabajo es analizar los resultados de la evaluación de los primeros servicios orientados a ofrecer experiencias turísticas memorables en el estado de Tabasco.

DESARROLLO

Desde finales de los años noventa del siglo pasado, se han observado particularidades en las tendencias y hábitos de consumo turístico, dejando atrás al modelo del turismo de masas y al rol pasivo del turista que estaba limitado a disfrutar destinos homogéneos con equipamientos y servicios estandarizados, sin importar los contextos geográficos, históricos y culturales para demandar una mayor atención a la calidad de los servicios, la búsqueda de nuevas experiencias de viajes y el aprovechamiento responsable de los recursos locales. Como respuesta a estos cambios, los destinos turísticos están transitando hacia las ofertas experienciales que prioricen a los distingos propios del territorio, el paisaje y a la identidad cultural de las comunidades receptoras mediante el involucramiento activo de los visitantes, generando así una vivencia vinculada al bienestar psicológico personal (Rivera-Mateos, 2016; Benseny, 2021).

La fundamentación teórica de la investigación se delimita al tema del turismo experiencial, emocional o también llamado turismo creativo; aunque este último está más asociado con la participación activa del visitante en la realización o creación de algo como parte de la experiencia de viaje (Mazarrasa-Mowinckel, 2016). Esta nueva tendencia se enfoca en la experiencia o vivencia del visitante, la cual está estrechamente vinculada con la prestación del servicio y notoriamente condicionada a factores como la atención y el trato percibido. Sin embargo, la idea del turismo experiencial conlleva además a un proceso de identificación y valoración de elementos culturales del destino (Rivera-Mateos, 2015). Este turismo atiende a la necesidad de los viajeros de dar sentido al destino visitado, a través de la experiencia

vivida. Dicha experiencia incluye pensar en las personas y lugares que conoce, la selección responsable del tipo de alojamiento y de las prácticas a realizar, los recuerdos creados y conservados en su memoria, así como el grado de involucramiento participativo que tiene con la cultura local y su exploración hacia la autorrealización (Benseny, 2021).

Las experiencias turísticas se integran por cinco componentes principales: el medio o soporte físico-ambiental, la hospitalidad de la comunidad receptora, los prestadores de servicios turísticos, el servicio otorgado, la libertad de elección del visitante y un buen nivel de implicación del turista (Smith, 1999, citado en Rivera-Mateos, 2013). Dichos componentes, aunados a la autenticidad percibida y a las experiencias vividas, permiten que éstas sean valoradas como memorables. En este sentido, la experiencia turística memorable es el resultado de una escapada de la rutina diaria del visitante a través de un viaje experiencial que provoca sentimientos de placer, libertad, fantasía, espontaneidad, aventura y entretenimiento ligadas a la autorrealización (Rivera-Mateos, 2013). De acuerdo con Smith (1999), la esencia del turismo experiencial radica en la participación e involucramiento activo del visitante con la cultura y el entorno del destino, lo cual resulta ser una vivencia personal, contraria al turismo de masas (Dimitrova-Stefanova, 2016).

Es importarte profundizar sobre la percepción y el grado de satisfacción de los visitantes, ya que resulta ser una información valiosa para la comprensión de la efectividad, funcionalidad, interpretación y atractividad de las experiencias consumidas, para así tomar decisiones no sólo a nivel organizacional, sino en consecuencia, en todos los ámbitos en los que se localicen los actores implicados en la gestión, promoción y comercialización de las experiencias turísticas memorables; siempre tomando en consideración la premisa de que el visitante emite juicios de valor sobre la imagen turística del destino basándose en la totalidad y complejidad de sus conocimientos, sentimientos, creencias, opiniones, ideas, experiencias, expectativas e impresiones (Rivera-Mateos, 2015).

Entre las dimensiones en las que pueden evaluarse las experiencias turísticas como memorables, se encuentran: hedonismo, refrescante, cultura local, sentido, conocimiento, implicación y novedad; así como las expectativas, las emociones, las consecuencias

derivadas de la experiencia y la recolección, es decir, las actividades para recordar el viaje en el lugar de residencia de los visitantes (Kim, et.al, 2012; Tung and Ritchie, 2011, citados en Rivera-Mateos, 2013).

Por otra parte, uno de los principales obstáculos en la transición hacia la oferta del turismo experiencial radica en que la gestión pública sigue desarrollando estrategias de promoción dirigidas al turismo tradicional o de masas, carente de consciencia o cultura que le impide valorar las experiencias auténticas que ofrecen los destinos. Además, se observan deficiencias en la planeación y jerarquización de los productos turísticos experienciales, ya que se intentan ofrecer de forma aislada y no integrada a otros productos que pueden complementarse para formar una experiencia global. Por último, resulta importante incorporar de manera asertiva el elemento de la sostenibilidad integral del destino (Rivera-Mateos, 2013). En este sentido, se requiere que los destinos puedan adaptarse a las nuevas demandas mediante la instauración de políticas intersectoriales que permitan la creación de escenarios holísticos con adecuadas condiciones sanitarias, servicios públicos, mantenimiento del paisaje, fortalecimiento de la cultura organizacional de las empresas locales, mejoramiento de la atención al visitante y la promoción cultural (Guapi-Guamán, et al., 2020).

MÉTODO

El estudio presenta un enfoque cualitativo, con alcance descriptivo a través del método lógico deductivo; este parte de la participación directa de los investigadores en los procesos de planeación y evaluación del programa de Experiencias Memorables en Tabasco. Por tanto, en una primera etapa se estableció un Comité Evaluador con base a una solicitud de la SECTUR Tabasco al CCYTET. Dicho comité se conformó por seis profesores investigadores con adscripción a cinco universidades del estado, de los cuales dos contribuyeron al proyecto desde la integración del Nodo de Turismo de la REDVITAB; además se contó con la participación de un representante del sector empresarial vinculado con el turismo.

Los sujetos de estudio fueron nueve prestadores de servicios turísticos que de forma voluntaria fueron sometidos a evaluación, después de atender y cumplimentar con los requisitos señalados en una convocatoria emitida por la SECTUR Tabasco. El grupo de prestadores se integró por distintos giros de negocios: cuatro agencias de viajes, un restaurante de comida regional, una cafetería y expendio de productos tradicionales, una granja interactiva, un santuario ecoturístico y una hacienda chocolatera, los cuales fueron renombrados y numerados en el análisis de los resultados con el propósito de mantener la confidencialidad de los participantes.

La técnica de investigación consistió primordialmente en la observación *in situ* de cada espacio en donde se desarrollaron las experiencias, pero a fin de triangular o contrastar los datos observados, se llevaron a cabo entrevistas no estructuradas a cada responsable de proporcionar las experiencias turísticas. El instrumento de evaluación fue el EM-01 Control y evaluación de las experiencias memorables en Tabasco, tomado de una propuesta metodológica realizada por un grupo de investigadores miembros del Nodo de Turismo de la REDVITAB. El instrumento consiste en una lista de verificación con 37 indicadores distribuidos en cinco categorías de análisis: unicidad, creación y co-creación, determinación de la satisfacción, seguridad y preservación de los recursos o bienes turísticos. La valoración de cada uno de los indicadores permite asignar calificaciones en una escala tipo Likert que va de 1= Muy pobre, 2= Pobre, 3= Regular, 4= Bueno, 5= Excelente. (Guzmán-Sala, et al., 2022).

Los datos obtenidos fueron sistematizados y analizados con estadística descriptiva, como base para la reflexión generalizada en una Matriz de Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas (FODA) sobre la situación de las primeras experiencias turísticas evaluadas.

RESULTADOS

En la tabla 1 se puede observar los resultados de la evaluación de los prestadores de servicios participantes, se obtuvo la media de las respuestas generadas por los evaluadores en el instrumento EM-01, el análisis fue por cada una de las variables, destacándose la unicidad

con una calificación de Bueno de acuerdo a la escala tipo Likert usada, las variables Creación y Co-creación y Determinantes de la satisfacción fueron evaluadas de regular a bueno; seguridad y preservación de los recursos y/o bienes turísticos resultaron con la evaluación de pobre a regular, no siendo así para la granja interactiva que fue el servicio con mejor evaluación. Cabe destacar que por ser una metodología general la variable preservación de los recursos y/o bienes turísticos, se consideró por los evaluadores que no aplicaba en dos casos.

Tabla 1. Evaluación cuantitativa de las experiencias.

Variable	Granja interactiva	Agencia 1	Comida Tradicional 1	Cafetería	Comida Tradicional 2	Agencia 2	Agencia 3	Agencia 4	Santuario
Unicidad	3.6	3.6	4.4	3.8	4.5	3.8	3.3	4.0	4.3
Creación y Co-creación	4.0	4.0	3.9	4.2	3.5	3.5	3.1	2.9	3.0
Determinantes de la satisfacción	4.5	4.2	3.9	4.0	3.4	3.9	3.4	3.4	3.6
Seguridad	3.5	3.8	2.6	3.2	2.8	3.1	3.2	2.3	1.8
Preservación de los recursos y/o bienes turísticos	4.6	N/A	3.9	3.4	3.2	3.2	N/A	2.4	2.3

Nota: Evaluación propia con datos de campo.

De acuerdo con la información obtenida mediante las entrevistas no estructuradas a cada responsable de proporcionar las experiencias turísticas, se elaboró la tabla 2 en donde se presenta el análisis FODA, con respecto a las variables en evaluación.

Tabla 2. Análisis FODA sobre los resultados de evaluación de las experiencias turísticas.

Variable	Fortaleza	Debilidad	Oportunidades	Amenazas
Unicidad	Inmersas en una cultura potente (Olmeca), recursos naturales inigualables y una exuberante naturaleza (Río Usumacinta)	Infraestructura limitada.	Desarrollar productos integrales, cultura, gastronomía y naturaleza.	Desafíos medioambientales y climáticos
Creación y co-creación,	La cultura como medio para conectar con el viajero.	Falta de diversificación de productos y servicios	Participación de los stakeholders.	Problemas de promoción y marketing
Determinantes de la satisfacción	Un entorno natural y cultural sinigual	Falta de capacitación y calidad en el servicio	Oferta conforme a las exigencias del visitante	Oferta deficiente conforme a las exigencias del visitante.
Seguridad	Comunidades receptoras interesadas	Infraestructura limitada en equipo especializado.	Tecnologías	Delincuencia organizada.
Preservación de los recursos o bienes turísticos	Campañas de concientización del cuidado de los recursos turísticos	Dependencia estacional.	Planificar el turismo de forma sustentable	Poca concientización del manejo sostenible

Nota: Elaboración propia.

CONCLUSIONES

En un primer momento, se puede concluir que el proyecto de experiencias turísticas memorables en Tabasco cuenta con características innovadoras para atraer y consolidar un producto turístico basado en la tendencia del viaje experiencial. Es loable el trabajo de *marketing* que la SECTUR Tabasco ha desarrollado en los últimos dos años para promocionar estas experiencias y poder

establecer un catálogo de prestadores de servicios turísticos especializados en este segmento. Sin embargo, la premura por alcanzar estos objetivos ha ocasionado una serie de circunstancias que impactan a la calidad en el proceso de evaluación. Comenzando por la propia preselección de las experiencias, seguida por la metodología desarrollada en los talleres de capacitación, así como por la contextualización y homologación de los indicadores utilizados en la evaluación, en respuesta a la diversidad del giro de los negocios. Además, es necesario considerar la aplicación de las dos fases de la valoración de las experiencias, es decir, la realizada por el Comité Evaluador y la obtenida de la percepción de los clientes o visitantes. Otro punto que debe atenderse es el establecimiento de mecanismos para el seguimiento y control posterior a la evaluación y validación de dichas experiencias.

Seguidamente, se señala que este acercamiento al proceso de evaluación de las primeras nuevas experiencias turísticas permitió la identificación de algunos aspectos que, pese a que no todos formaron parte de los indicadores, se asume que son requeridos como base para la prestación de un servicio memorable. De manera general, estos elementos son observados como debilidades en el análisis de la calidad del producto o servicio turístico. Aunque también se encontraron factores que contribuyen a la percepción positiva sobre la unicidad, creación y co-creación, satisfacción, seguridad y preservación de los recursos que deben estar presentes en el turismo experiencial.

PROPUESTAS

A partir de las fortalezas y áreas de oportunidad analizadas en la Matriz FODA (Tabla 2) de las nueve experiencias evaluadas, se establecen las siguientes propuestas para el mejoramiento de la implementación del programa de Experiencias Memorables en Tabasco:

1. Diseñar los productos turísticos conforme a las exigencias del visitante.
2. Capacitar constantemente en atención a los clientes a los prestadores de servicios turísticos.
3. Integrar a los *stakeholders* en clusters.
4. Incluir la sustentabilidad en el diseño de los productos turísticos.
5. Fortalecer de forma favorable la percepción de la seguridad en el estado.
6. Motivar a que los servicios estén en mejora continua.

Adicionalmente, es relevante mencionar que Tabasco presenta ciertas características que deberían atenderse prioritariamente con la finalidad de consolidar el segmento del turismo experiencial en la entidad. Por lo tanto, se pone a consideración de académicos, inversionistas, representantes del sector público y demás interesados, el análisis de las potencialidades para el desarrollo de nuevas experiencias turísticas memorables.

REFERENCIAS BILIOGRÁFICAS

Benseny, G. (2021). Espacios turísticos americanos. Turismo Experiencial. Universidad Nacional del Mar del Plata. Facultad de Ciencias Económicas y Sociales. https://nulan.mdp.edu.ar/id/eprint/3505/1/u4-benseny-2021.pdf

COPLADET (2019). Programa Sectorial de Desarrollo Turístico 2019-2024. https://tabasco.gob.mx/sites/default/files/users/planeacion_spf/9.%20Programa%20Sectorial%20de%20Desarrollo%20Tur%C3%ADstico%202019-2024.pdf

Dimitrova, Y. (2016). Turismo experiencial: una revisión de la literatura. Memoria del Traball de Fi de Grau. Universitat de les Iles Balears.https://dspace.uib.es/xmlui/bitstream/handle/11201/4672/Dimitrova%20Stefanova%2c%20Yoana_221253_assignsubmission_file_GADE_2017_076.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Guapi, F. I., Moreno-Manzo, J. S., Cherrez-Behamonde, R.C. (2020). El turismo experiencial, deportes y juegos tradicionales: Nueva perspectiva para el desarrollo turístico local. Revista Arbitrada Interdisciplinaria KOINONIA, V (10), 904-919.https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7609083

Guzmán, A., Torres-González, A., Pacheco-Martínez, B. (2022). La experiencia turística en Tabasco. Propuesta metodológica para evaluar la experiencia turística en Tabasco, México.

Mazarrasa, K. (2016). El turismo experiencial y creativo. El Caso de Cantabria. International Journal of Scientific Management and Tourism, 2(3), 195-203. https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5665941

Rivera, M. (2015). Turismo experiencial y gestión estratégica de recursos patrimoniales: un estudio exploratorio de percepción de productos turísticos en las Sierras Subbéticas cordobesas (Andalucía). Scripta Nova. Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales, XIX (511), 1-34. https://revistes.ub.edu/index.php/ScriptaNova/article/view/15115/18318

Rivera, M. (2013). El turismo experiencial como forma de turismo responsable e intercultural. Relaciones interculturales en la diversidad / Coords. Rodríguez-García, L. & Roldan-Tapia, A. R. https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4768331

Capítulo IX

PROPUESTA DE METODOLOGÍA PARA MEDIR LA CONTRIBUCIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO TEMPORAL AL CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS): CASO DE ESTUDIO ODS 1, 2, 3, 4, 7 Y 9

Adrialy Pérez Gaxiola

https://orcid.org/0000-0003-1294-1396
Adrialy.perez@ues.mx

Nancy Esmeralda Sánchez Duarte

https://orcid.org/0000-0002-6932-2396
nancy.sanchez@ues.mx

Luis Enrique Ibarra Morales

https://orcid.org/0000-0001-8804-3934
luis.ibarra@ues.mx

RESUMEN

El turismo bien gestionado puede ser un aliado para el desarrollo sostenible, por ello, es imperativo desarrollar instrumentos que permitan a través de indicadores orientar y medir la contribución del turismo en lo general y de los establecimientos de alojamiento temporal en lo específico al logro de los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). Se considera al turismo como parte de tres ODS: 8: Crecimiento Económico y Empleo; 12: Producción y Consumo Sostenibles; y 14: Vida Submarina; sin embargo, el sector tiene el potencial de impactar en las soluciones que se encuentren en el marco de todos y cada uno de los 17 ODS. En este sentido, como un primer avance en la construcción del Índice para los Establecimientos de Alojamiento Temporal (ISEAT), se desarrolló para los ODS: 1: Fin de la Pobreza, 2: Hambre Cero, 3: Salud y Bienestar, 4: Educación de Calidad, 7: Energía asequible y no contaminante, y 9: Industria, Innovación e Infraestructura, un cuestionario con 80 reactivos, 32 metas, 35 indicadores y se propone una metodología de semáforos y flechas. El semáforo permite comunicar la situación de los

establecimientos de alojamiento temporal en cada indicador y poner alertas en los ODS que requieren especial atención, las flechas proporcionan una guía para medir el cumplimiento de los criterios y el cuestionario permite realizar un diagnóstico sobre la operación de los establecimientos de alojamiento temporal. A través del ISEAT, los establecimientos de alojamiento temporal en lo particular y el sector turismo en lo general podrán no solo ser comparados entre sí, sino respecto de valores óptimos propuestos para cada indicador, lo que permitirá conocer la distancia para alcanzar las metas propuestas en cada uno de los ODS.

Palabras Claves: Desarrollo Sostenible, Objetivos de Desarrollo Sostenible, Indicadores en el Turismo.

INTRODUCCIÓN

La prioridad para los gobiernos del mundo siempre ha sido elevar los niveles de bienestar de la población a nivel mundial, a través de aumentar la producción y generación de bienes (riqueza), lo cual denota un crecimiento económico alentador. Sin embargo, en la cuantificación del crecimiento económico se emplea como medida de análisis el Producto Interno Bruto (PIB), indicador que, siendo adecuado para reportar crecimiento, muestra una eficacia cuestionable cuando se quiere medir bienestar, ya que no considera aspectos como: calidad de la educación, acceso a servicios de salud, acceso a servicios básicos, aspectos medio ambientales, o externalidades negativas derivadas de la producción. Lo anterior, denota la necesidad de implementar mediciones considerando un desarrollar sostenible, y plantea que para construir un país sostenible debe existir un equilibrio adecuado en los aspectos sociales, ambientales y económicos (Statista, 2023).

Con el firme objetivo de contribuir a un desarrollo sostenible en el 2015, países miembros de la Organización de las Naciones Unidas (ONU), se comprometieron a adoptar los ODS como guía para la planeación de sus agendas públicas en los ámbitos nacional y local con miras hacia el año 2030. Este plan de acción aborda las disparidades económicas, sociales y medioambientales de manera universal, lo que fundamenta el interés por contribuir con la medición del desarrollo sostenible utilizando 17 objetivos propuestos como base de análisis. La Agenda 2030 de Desarrollo

Sostenible no tiene un cumplimiento obligatorio, sin embargo, muestra una guía para alcanzar un modelo de desarrollo más equitativo en el que las personas, el planeta, la prosperidad y la paz son el centro (CEPAL, 2018).

Para el logro de un desarrollo sostenible el papel del sector turismo es crucial, hablar específicamente del sector turismo, es hablar de uno de los sectores socioeconómicos de más rápido crecimiento y de mayor importancia a nivel mundial, se estima que representa el 10% del PIB mundial (3era economía en importancia por su contribución al PIB), es la 2da fuente generadora de empleos, genera 1 /10 puestos de trabajo directo y 1.5 indirectos, así como, contribuye con el 7% del comercio mundial de bienes y servicios (UNWTO, 2017).

No cabe duda de que la importancia del turismo al crecimiento económico es reconocida en el mundo, sin embargo, por más bondadosa que sea una actividad económica si no se gestiona bajo un modelo económico de desarrollo sostenible, sus impactos negativos pueden contribuir a generar amenazas y riesgos para el futuro del turismo, poniendo en peligro la consecución competitiva y sostenible del sector (UNWTO, 2005). Por otro lado, el turismo bien gestionado, dada su naturaleza, puede promover un crecimiento económico inclusivo, crear puestos de trabajo, atraer inversiones, combatir la pobreza, mejorar los medios de vida de las comunidades locales, promover el empoderamiento de las mujeres y de los jóvenes, proteger el patrimonio cultural, preservar los ecosistemas terrestres y marinos y la biodiversidad, ayudar a luchar contra el cambio climático y, finalmente, contribuir a la necesaria transición de las sociedades hacia una mayor sostenibilidad, y por ende ser un instrumento vital para la consecución de los 17 ODS establecidos en la agenda 2030 (UNWTO, 2017).

Debido a que, el turismo supone importantes impactos donde se desarrolla, es que ya a partir de fines de la década de 1980 y principios de la de 1990 se difundió la idea del desarrollo sostenible en la actividad turística. El turismo se menciona en tres de los 17 ODS, concretamente en los ODS 8: crecimiento inclusivo y sostenible, 12: consumo y producción sostenibles y 14: utilización sostenible de los océanos y los recursos marinos, sin embargo, el sector tiene la capacidad de contribuir, directa e indirectamente, al logro de los 17 ODS, habida cuenta de su naturaleza transversal (UNWTO, 2017).

En este sentido, tomando como referencia la Agenda 2030 y sus 17 ODS, se propone como objetivo diseñar un instrumento que permita evaluar la contribución del turismo, específicamente de los establecimientos de alojamiento temporal, al logro de los Objetivos de Desarrollo Sostenible 1: Fin de la Pobreza, 2: Hambre Cero, 3: Salud y Bienestar, 4: Educación de Calidad, 7: Energía asequible y no contaminante, y 9: Industria, Innovación e Infraestructura; a través de adecuar instrumentos ya existentes y alinear sus indicadores de manera que sea posible gestionar, medir y monitorear los impactos del sector.

DESARROLLO

Hace décadas que se habla sobre Sostenibilidad, pero solo a partir de los años 90 es que el concepto de Desarrollo Sostenible pasó a ser utilizado como un paradigma que explica los modelos de desarrollo respetuosos con el medio, contemplando el crecimiento económico especialmente a escala local. En septiembre del año 2000, los 189 países miembros de las Naciones Unidas firmaron una alianza mundial que se materializó en el establecimiento de los Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM). Algunas de las metas planteadas invitaban a erradicar la pobreza extrema y el hambre del mundo, a lograr la enseñanza primaria universal, a garantizar la sostenibilidad del medio ambiente o a fomentar una alianza mundial para el desarrollo. Esta alianza llegó a su fin en el año 2015 y a pesar de los esfuerzos y logros tuvo un cumplimiento desigual de los Objetivos planteados. Los 15 años de trabajo en torno a los ODM permitieron detectar las principales dificultades para su cumplimiento, como son: la relevancia de determinar las fuentes de financiación, el establecimiento de indicadores adecuados para medir el progreso o la falta de claridad sobre el papel de determinados actores en la consecución de la agenda, como la sociedad civil y el sector privado (CEPAL, 2018).

Con las lecciones aprendidas en enero de 2012, el 25 de septiembre de 2015 se aprobó por parte de la Asamblea General de Naciones Unidas, la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible y con ella, los Objetivos de Desarrollo Sostenible, un marco compuesto por 17 objetivos, 169 metas y 232 indicadores, mediante las cuales, Estados, sociedad civil y sector privado pueden guiar y medir sus contribuciones al desarrollo sostenible hasta 2030 (ONU, 2022).

Los 17 ODS constituyen una ambiciosa agenda mundial en favor de las personas, el planeta, la prosperidad y la paz mediante la creación de alianzas. Su finalidad es poner fin a la pobreza, combatir las desigualdades y las injusticias y hacer frente al cambio climático en el período comprendido desde hoy hasta 2030 (ONU, 2022).

Esta agenda iguala las contribuciones al desarrollo sostenible independientemente del actor que las realice, lo que posibilita que las empresas y los sectores jueguen por primera vez un rol protagonista en la consecución de la nueva agenda de desarrollo (ONU, 2022). En este sentido, es importante resaltar la relevancia del sector turismo al progreso socioeconómico, al ser un factor clave en la creación de puestos de trabajo, la generación de ingresos por exportación y la ejecución de infraestructuras.

El concepto de sostenibilidad es un concepto muy difundido y no se encuentra aislado de la actividad turística. La visión de un turismo sostenible, preocupado por sus impactos sociales, económicos y medioambientales, se puede dimensionar a partir de la década de los 90, cuando el impacto provocado por el turismo comienza a tener efectos socioeconómicos en la sociedad (UNWTO, 2023).

Para aprovechar el impresionante potencial del turismo a fin de estimular el desarrollo sostenible, se incluye como parte de tres ODS: el Objetivo 8, sobre crecimiento económico y empleo; el Objetivo 12, sobre producción y consumo sostenibles; y el Objetivo 14, sobre vida submarina. Sin embargo, el turismo puede y debe desempeñar un papel importante en las soluciones que se encuentren en el marco de todos y cada uno de los 17 ODS, por ello es imperativo desarrollar instrumentos que permitan orientar y medir la contribución del turismo a cada uno de los 17 ODS (UNWTO, 2017).

Si bien, el sector turismo puede contribuir a los 17 ODS, su impacto sigue siendo difícil de medir, dado que no hay medios universales para que las empresas y los destinos turísticos puedan cuantificar y controlar su progreso o contribución a los ODS, por lo que sigue siendo un reto evaluar y monitorear la contribución y el compromiso del turismo con los ODS, tanto a nivel

nacional como subnacional y avanzar en la medición y el monitoreo apropiado y sistemático del impacto del turismo (UNWTO 2017, 2018b).

La situación anterior se suscita dada la naturaleza de la actividad turística, donde se da la existencia de diversos actores y actividades económicas relacionadas (hospedaje, alimentos y bebidas, transportación, viajes, esparcimiento, etc.), por lo que hay una ausencia de un sector turístico claro y delimitado incluso dentro de las cuentas Nacionales y Regionales, lo que hace que las mediciones de sus efectos socioeconómicos sean particularmente complejas (UNWTO 2017).

Pimentel (2021) señala que, sin la presencia de indicadores el término sostenibilidad no tiene sentido. En relación con eso, el mayor desafío dentro del sector turismo, sigue siendo alcanzar el nivel de sostenibilidad adecuado, a través de herramientas eficaces como son los indicadores. Si bien actualmente existen importantes instrumentos que a través de sus indicadores miden la contribución del turismo al desarrollo sostenible desde sus dimensiones social, económica y ambiental (UNWTO, 2022; 2018a, 2018b; 2017, 2016), estos no permiten medir de forma específica la contribución del turismo a cada uno de los 17 ODS, por ello es necesario adecuar los instrumentos existentes y alinear sus indicadores de manera que sea posible gestionar, medir y monitorear como el turismo, a través de los subsectores económicos que lo conforman puede contribuir al logro de cada uno de los 17 ODS.

MÉTODO

El ISEAT ofrece elementos y referencias para elaborar indicadores en torno a dimensiones económicas, ambientales y sociales. Como un primer avance en la elaboración del ISEAT, que permita evidenciar la contribución del turismo en lo general y de los establecimientos de alojamiento temporal en lo específico, se desarrollaron para los objetivos, 1: Fin de la Pobreza, 2: Hambre Cero, 3: Salud y Bienestar, 4: Educación de Calidad, 7: Energía asequible y no contaminante, y 9: Industria, Innovación e Infraestructura, las preguntas del instrumento de evaluación, así como los indicadores y metas que permitirán medir el avance en el logro de dichos ODS.

A través de una investigación documental, se llevó a cabo una revisión de índices de sustentabilidad y sostenibilidad, de igual manera, se revisaron metodologías de certificaciones tales como: Distintivo Empresa Socialmente Responsable (ESR®), Great Place to Work, Global Sustainable Tourism Council, Earth Check, Distintivo S, y criterios medioambientales de la PROFEPA, Ley aplicable en materia ambiental (CEPAL, 2018; Centro Mexicano para la Filantropía A.C. , 2017; Great Place to Work, 2022; Global Sustainable Tourism Council, 2019; Rainforest Alliance, 2023; Bioconstruccion y Energía Alterantiva, 2022; PROFEPA, 2022), atendiendo a los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenbile, asi como impactar mayormente a sus 169 metas.

También se revisaron documentos como Criterios Globales de Turismo Sostenible (CGTS) y Criterios GSTC para Destinos del Global Sustainable Tourism Council (Global Sustainable Tourism Council, 2019), Indicadores de sustentabilidad Turística en México (Ibáñez y Ángeles, 2014); Barometro de la sostenibilidad : Medición y comunicación del bienestar y el desarrollo sostenible (Prescott-Allen, 1997); Indice de Ciudades Sostenibles (Citibanamex, 2021) Medición de los Objetivos de Desarrollo Sostenible en la Unión Europea a través de Indicadores Compuestos (Lorenzo, 2020); Indicadores de Desarrollo Sostenible para los Destinos Turísticos (UNWTO, 2005)

El ISEAT considera información tanto cualitativa como cuantitativa de indicadores ambientales, sociales y económicos del entorno de los establecimientos de alojamiento temporal. Para la dimensión económica se consideraron los ODS 1 y 2, para la social los ODS 3 y 4, y para la dimensión medioambientel los ODS 7 y 9.

La metodología del ISEAT se guía con el principio de que los 17 ODS de la Agenda 2030 tienen el mismo grado de importancia, así como que, cada una de las metas correspondientes a un mismo objetivo son igualmente relevantes. El avance mostrado en esta investigación del ISEAT (tabla 1), justifica y sustenta la hipótesis de que el turismo tiene el potencial de contribuir al logro de los 17 ODS y no solo a los ODS 8, 12 y14.

Tabla 3. Ítems, Metas e Indicadores del ISEAT.

OBJETIVO DE DESARROLLO SOSTENIBLE	No. CUESTIONARIO	No. METAS	No. INDICADORES
1: Fin de la pobreza.	17	11	12
2: Hambre cero.	9	3	3
3: Salud y Bienestar:	27	7	7
4: Educación de Calidad.	8	6	6
7: Energía asequible y no contaminante	13	3	5
9: Industria, Innovación e Infraestructura	6	2	2
Total	**80**	**32**	**35**

Nota: Diseño propio

El ISEAT podrá ser consultado en la liga:

https://cesuesedu-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/adrialy_perez_ues_mx/EZ-iX5pEUZtDg8o_HGPc8hcBs19b_Csjpg7kK7JZjJG04w?e=gww2iM

De igual forma se puede solicitar mediante correo electrónico: adrialy.perez@ues.mx

Construcción del Semáforo Control. La función del semáforo de control consiste en comunicar de forma ágil la situación de los establecimientos de alojamiento temporal en cada indicador y poner alertas en los ODS que requieren especial atención en ciertos aspectos. El semáforo se realiza a partir de la definición de rangos de valores correspondientes a cada color, para ello, se utiliza un sistema de cinco colores con diferentes significados**.** Como parte de mejorar el instrumento se pudiera incluir un 6to color, el cual indicará un desempeño destacado en el logro de los objetivos, lo cual demostrará que los resultados del indicador están por encima del aceptable previamente establecido.

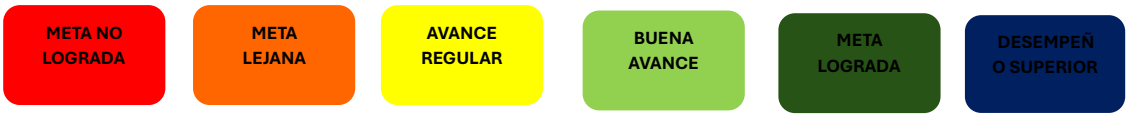
*Rojo, meta muy lejana	*Verde claro, buen avance;
*Naranja, meta lejana	*Verde oscuro, meta lograda.
*Amarillo, avance regular	*Azul marino, desempeño destacado

El semáforo por ODS permite visualizar la situación de la mayor parte de los indicadores correspondientes a una misma meta, pero también resalta los temas que requieren especial

atención. Para llevar a cabo el cálculo del semáforo se otorgará a cada meta que componen la información para los diferentes indicadores, un valor de 0 y 3.

- Cero, indica el no cumplimiento.
- Uno, se realiza acciones, pero por debajo de las establecidas en la meta.
- Dos, se cumple con las acciones señaladas en la meta.
- Tres, muestra un desempeño superior al de la meta.

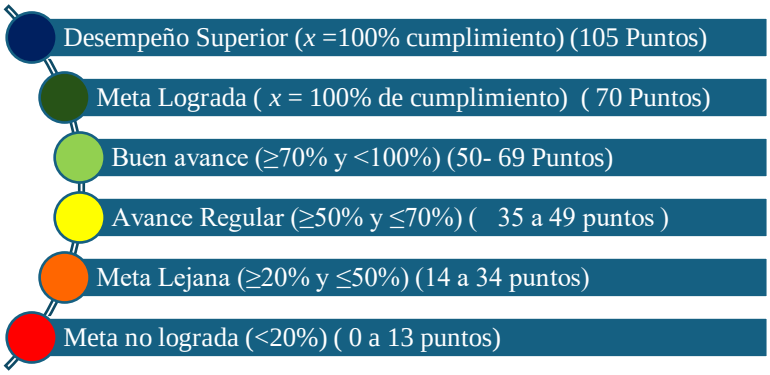
Figura 1. Indicadores de clasificación de semáforo de control.



Nota: Diseño propio.

Para la construcción de la semaforización en el análisis de la calidad de la matriz de indicadores se proponen los siguientes parámetros, en congruencia con los propuestos Citibanamex (2021).

Figura 2. Indicadores de medición semáforo de control.



Fuente: Diseño propio con información tomada de (Citibanamex, 2021).

Sistema de Flechas (evolución en el tiempo). Se integra para señalar el grado de avance de cada ODS a las metas establecidas y los indicadores. Los indicadores presentados están diseñados para proporcionar una guía para medir el cumplimiento de los criterios establecidos en las metas.

Para estudios longitudinales, el sistema de flechas permite analizar si su ritmo de avance es inferior, igual o mejor que el necesario para alcanzar los valores óptimos propuestos en las metas del ISEAT, las cuales fueron planteadas en concordancia al alcance de las metas planteadas por en la Agenda 2030.

Tabla 4. Tipo de avance de los establecimientos de alojamiento temporal.

Dirección flecha	Tipo de avance
⬆	Objetivo logrado a ritmo de avance suficiente para el cumplimiento de los ODS en el 2030
⬈	Ritmo de avance superior al 50% necesario
➡	Puntaje estancado o con un ritmo de avance inferior al 50% necesario
⬇	Retroceso para alcanzar los ODS

Nota: Diseño propio con información tomada de (Citibanamex, 2021).

CONCLUSIONES

Los indicadores, metas y metodología del ISEAT es un medio para alcanzar un fin, no un fin en sí mismo. Su propósito es motivar a los establecimientos de alojamiento temporal, al sector turismo y a las personas para que presten atención a los aspectos implícitos. Los resultados y análisis de los resultados arrojados por el ISEAT permitirán a los tomadores de decisiones a nivel local, regional, nacional y mundial tanto del sector público como privado, sacar conclusiones e implementar acciones que en su conjunto contribuyan a una planeación y gestión turística con mayor eficacia, contribuyendo a la adopción de decisiones mejores y más sostenible.

El avance mostrado en esta investigación del ISEAT, justifica y sustenta la hipótesis de que el turismo tiene el potencial de contribuir al logro de los 17 ODS y no solo a los ODS 8: crecimiento inclusivo y consumo sostenible, 12: consumo y producción sostenible y 14: utilización sostenible de los océanos y los recursos marinos.

El ISEAT permitirá:

- Realizar un primer diagnóstico de la situación de los establecimientos de alojamiento temporal, para planificar acciones de fortalecimiento en el ámbito de trabajo y sus grupos de trabajo.
- Definir estrategias locales, regionales, nacionales e internacionales, así como, temáticas en materia de cooperación técnica.
- Servir de base para certificaciones de sostenibilidad, tales como, Empresa Socialmente Responsable, Best Place to Work, Global Sustainable Tourism Council, Earth Check, Distintivo S, criterios medioambientales de la PROFEPA, Rainforest Alliance y Earth Check.
- Servir de lineamientos básicos para empresas o destinos que desean ser más sostenibles.
- Ofrecer a los programas gubernamentales, no gubernamentales y privados un punto de partida para elaborar requerimientos de turismo sostenible.
- Servir de lineamientos básicos para entidades de educación y capacitación, tales como escuelas de turismo y universidades.
- Servir de instrumento para investigadores en temas de sostenibilidad y turismo, ya sea con estudios transversales o longitudinales.

PROPUESTAS

Esta investigación forma parte de un proyecto más amplio donde se busca desarrollar indicadores, metas e instrumento de evaluación para los 17 ODS, dicho proyecto fue financiado por la Universidad Estatal de Sonora y coordinado por el grupo de investigación Planeación, Desarrollo Regional y Turismo, a cargo de la Dra. Adrialy Pérez Gaxiola, adscrito al programa de Turismo, en colaboración con el Cuerpo Académico Desarrollo Económico Regional y Competitividad Organizacional a cargo del Dr. Luis Enrique Ibarra Morales adscrito a Administración de Empresas; y el Grupo de Investigación Ambiente, Salud y Desarrollo Sostenible, del cual forma parte la Dra. Nancy Esmeralda Sánchez Duarte y se encuentra adscrito a Ingeniería Ambiental.

Para la conformación adecuada del ISEAT se continúa trabajando en la elaboración de los reactivos que conformarán el cuestionario, para los 11 ODS faltantes, mediante el cual será posible realizar

una auditoría que permita determinar si las funciones administrativas y operativas de los establecimientos de alojamiento temporal contribuyen al logro de un desarrollo sostenible y por ende a la consecución de los 17 ODS.

A la par se está trabajando con el establecimiento de las metas e indicadores, para los 11 ODS faltantes, derivados de la metodología establecida por la agenda 2030, de tal manera que cada indicar del ISEAT contribuyan al logro de las metas hermanas establecidas por cada uno de los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible pendientes por desarrollar.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bioconstrucción y Energia Alternativa (2022). Earthcheck. Disponible en: https://bioconstruccion.com.mx/earthcheck/

Centro Mexicano para la Filantropía (2017). El concepto de responsabilidad social empresarial). Disponible en https://www.cemefi.org/esr/images/stories/pdf/esr/concepto_esr.pdf

CEPAL (2018). La Agenda 2030 y los Objetivos de Desarrollo Sostenible Una oportunidad para América Latina y el Caribe. Disponible en: https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/40155/24/S1801141_es.pdf

Citibanamex. (2021). Índice de Ciudades Sostenibles 2021. Obtenido de https://icsmapsbucket.s3.us-east-2.amazonaws.com/documentos/%C3%8Dndice+de+Ciudades+Sostenibles+2021.pdf

Global Sustainable Tourism Council. (6 de Diciembre de 2019). Criterios GSTC para Destinos. Obtenido de https://www.gstcouncil.org/wp-content/uploads/GSTC-Destination-Criteria-v2.0-Dec2019-Spanish-version.pdf

Great Place to Work (2022). Mide la experiencia de tus colaboradores. Disponible en https://greatplacetowork.com.mx/gptw-mexico/certificacion/

Ibáñez, R., y Ángeles, M. (enero de 2014). Indicadores de Sustentabilidad Turistica en Chiapas. Obtenido de https://www.unich.edu.mx/wp-content/uploads/2014/01/indicadores.pdf

Lorenzo, B. C. (2020). Medición de los Objetivos de Desarrollo Sostenible en la Unión Europea a través de indicadores compuestos. Obtenido de https://www.fundacioncarolina.es/wp-content/uploads/2020/05/DT_FC_Especial2.pdf

ONU (2022). Objetivos de desarrollo sostenible. Obtenido de: https://www.un.org/sustainabledevelopment/es

Pimentel, D. (2021). La sostenibilidad turística a través de un índice sintético amparado en los 17 ODS. Obtenido de https://roderic.uv.es/bitstream/handle/10550/81885/33.%20La%20sostenibilidad%20tur%C3%ADstica%20a%20trav%C3%A9s%20de%20un%20%C3%ADndice%20sint%C3%A9tico%20amparado%20en%20los%2017%20ODS%20-%20OA.pdf?sequence=2

Prescott, R. (Septiembre de 1997). Obtenido de https://www.unich.edu.mx/wp-content/uploads/2014/01/indicadores.pdf

PROFEPA (2022). La ley al servicio de la naturaleza. Disponible en https://www.gob.mx/profepa

Rainforest Alliance (2023). Que significa Rainforest Alliance. Disponible en https://www.rainforest-alliance.org/es/perspectivas/que-significa-rainforest-alliance-certified/

Statista. (20 de Febrero de 2023). Unidades Economicas por Sector Económico. Obtenido de https://es.statista.com/estadisticas/590848/unidades-economicas-por-sectores-economicos-mexico/#:~:text=Seg%C3%BAn%20el%20Directorio%20Estad%C3%ADstica%20Nacional,al%20comercio%20al%20por%20menor.

UNWTO. (2005). Indicadores de Desarrollo de Turismo Sostenible para los Destinos Turisticos. Obtenido de https://www.ucipfg.com/Repositorio/MGTS/MGTS14/MGTSV-07/tema2/OMTIndicadores_de_desarrollo_de_turismo_sostenible_para_los_destinos_turisticos.pdf

UNWTO (2016). El turismo y los objetivos de desarrollo sostenible: Turismo responsable un compromiso de todos. Obtenido de https://www.pactomundial.org/wp-content/uploads/2019/09/El-sector-tur%C3%ADstico-y-los-ODS.pdf

UNWTO (2017). Declaración de Chengdu sobre el turismo y los Objetivos de Desarrollo Sostenible. Obtenido de: https://www.e-unwto.org/doi/epdf/10.18111/unwtogad.2017.3.g51w645001604505?role=tab

UNWTO (2018a). La contribución de turismo a los ODS en Iberoamérica. Obtenido de: https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420018

UNWTO (2018b). El turismo y los objetivos de desarrollo sostenible: Buenas prácticas en las Américas. Obtenido de: https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284419937

UNWTO (2022). Tourism for SDGS. Obtenido de: https://tourism4sdgs.org/

UNWTO. (2023). Turismo:Imvierte en las personas, el planeta y la prosperidad. Obtenido de https://www.unwto.org/es/world-tourism-day-2023

Capítulo X

CERTIFICACIÓN DE EXPERIENCIAS TURÍSTICAS (MEMORABLES) EN EL ESTADO DE TABASCO

María del Rosario Toledo Gómez
mdrtoledo.tc@uttab.edu.mx
Laura Lee Patricia Narváez Pérez
lauraleenarvaez@gmail.com
Fabiola Lizama Pérez
https://orcid000-0001-8193-7759
flizamap@hotmail.com

RESUMEN

El propósito de la presente investigación es analizar el proceso de implementación de la Certificación de Experiencias Memorables, que gestiona y coordina la SECTUR Tabasco, para definir acciones de mejora que promuevan la reactivación de las economías locales, a través del fortalecimiento del sector turístico. Esta certificación tiene una propuesta de valor centrada en las experiencias extraordinarias en ambientes con personalidad, autenticidad y originalidad, para turistas que buscan elementos diferenciadores capaces de generarles una emoción significativa. El enfoque investigativo del presente estudio es descriptivo cualitativo. Se realizó una búsqueda documental utilizando los gestores de referencias bibliográficos o bases de datos: Google Académico, Scielo, Mendeley Reference Manager, Redalyc, para recuperar información de fuentes primarias. Se utilizó la técnica de entrevista aplicada a evaluadores de la Certificación de Experiencias Memorables. Entre los principales resultados se encontró que los segmentos propuestos para certificar son: Turismo de Naturaleza, Turismo Gastronómico, Turismo Cultural y Turismo de Negocios. La vigencia de la certificación para las empresas es de un año, pero deberá innovar anualmente una mejora continua. El programa está dirigido a todas las empresas del sector turístico. Los beneficios para la empresa son: Mayor competitividad, Promoción institucional, Financiamiento bipartita, Kits de Experiencia, Mejor posicionamiento empresarial y Mejor comercialización de la experiencia en medios digitales. Las etapas de la certificación son:

Prospección, Inscripción, Implementación, Autodiagnóstico, Sistema de Mejora Continua, Evaluación de la Experiencia y Certificación. Se concluye que es recomendable agregar un instrumento de medición de la satisfacción del proceso para los participantes en espacios más innovadores como plataformas digitales, apps móviles, páginas web especializadas, y así recopilar las opiniones o métricas de los turistas.

Palabras Clave: Competitividad, memorabilidad, sello turístico.

Introducción

Según la Secretaría de Turismo (SECTUR), "Tabasco cuenta con 7 rutas turísticas: Del Cacao al Chocolate, Aventura en la Sierra, Biji Yokotán, Pantanos, Olmeca Zoque, Ríos Mayas y Villahermosa" y más de 50 experiencias dentro del abanico de opciones para visitar (Secretaría de Turismo de Tabasco, 2023). Características y atributos como autenticidad, originalidad, entre otros, ha incidido en que estos sitios estén en el Catálogo Digital de Tabasco y que meritan ser reconocidos con la Certificación Experiencias Turísticas Memorables Tabasco.
La certificación de Experiencias Memorables Tabasco para el sector Turismo, es el reconocimiento que gestiona y coordina la SECTUR Tabasco. Se trata de un proyecto que surgió durante la pandemia COVID-19 con la finalidad de incentivar que los empresarios y actores turísticos participen en este proceso y puedan certificar las experiencias turísticas para atraer mayores visitantes locales, nacionales e internacionales.

En el primer semestre del 2023, nueve microempresas participantes en el proceso obtuvieron la certificación de experiencias memorables. Sin embargo, al ser un programa de certificación de reciente creación y única en el estado y en México, es importante generar propuestas de mejora con base en las áreas de oportunidad que surgen de la primera implementación de este sello como: escasa promoción y desconocimiento por empresarios y actores del sector turístico sobre sus beneficios.

Los gestores de la certificación refieren incipiente información y metodologías validadas que establezcan una teoría del proceso para evaluar la memorabilidad de las experiencias e innovar los

destinos turísticos de Tabasco, por lo que, la mejora del proceso se torna complejo. El propósito de esta investigación es analizar el proceso de implementación de la Certificación de Experiencias Memorables, que gestiona y coordina la SECTUR Tabasco, para definir acciones de mejora que promuevan la reactivación de las economías locales a través del fortalecimiento del sector turístico.

Asimismo, se pretende dar a conocer a los actores del sector turístico que la certificación Experiencias Memorables Tabasco tiene una propuesta de valor centrada en las experiencias extraordinarias en ambientes con personalidad, autenticidad y originalidad para turistas que buscan elementos diferenciadores capaces de generarles una emoción significativa.

Los beneficios para la empresa que obtenga esta certificación e implemente la mejora continua son: Mayor competitividad, Promoción institucional, Financiamiento bipartita, Kits de Experiencia, Mejor posicionamiento empresarial y Mejor comercialización de la experiencia en medios digitales. El reto principal para los próximos procesos de certificación es la búsqueda de la mejora continua a través de un sistema o metodología que garantice la innovación de los sitios y productos turísticos para lograr un número mayor de empresas certificadas que eleven su nivel de competencia en el mercado.

Por tanto, se recopilaron opiniones de dos integrantes del comité de expertos, participantes en esta primera experiencia para contribuir con propuestas de mejora al proceso. Con el fin de establecer fundamentos sólidos para validar el proceso de certificación con base en teorías y en resultados significativos obtenidos en la investigación de campo sobre las acciones de mejora que agregan valor a la experiencia a partir de una innovación, se recomienda medir la satisfacción de los visitantes con respecto a la experiencia turística recibida en los sitios certificados y en aquellos que están por someterse a este proceso.

En el ámbito turístico, el enfoque en el valor añadido es una variable mucho más importante que las variables calidad-precio (Solís-Radilla et al., 2016). Cuando el visitante da una valoración del producto, del servicio y de la experiencia, comparando los beneficios, sacrificios, y la dimensión afectiva (Escamilla-Fajardo & Núñez-Pomar, 2014, p. 7-8), está evaluando desde la perspectiva del valor percibido.

DESARROLLO

Definición de Certificación. Según Bien (2004), la certificación es un procedimiento voluntario mediante el cual se evalúa, se somete a auditoría y se emite una garantía escrita, en la medida que una instalación, un producto, un proceso o un servicio, cumple con estándares específicos (p. 8).
Por tanto, los sistemas de certificación son medios autorizados de control y garantía de calidad, también juegan un papel relevante como instrumentos de marketing pues fortalecen y mejoran la imagen de la empresa. Bien (2004) añade que "en la industria del turismo, se han creado programas de certificación para medir aspectos diferentes del turismo: calidad en el servicio, la sostenibilidad del turismo convencional y el ecoturismo." (p. 7).

Concepto de Experiencia turística. Huxley (1949), refiere que "la experiencia no es lo que le sucede al hombre; es lo que un hombre hace con lo que sucede", por tanto, si trasladamos esta idea al ámbito turístico, lo importante no solo es que el turista se decante por un destino sino todo lo que podrá hacer al visitarlo.

Parece que lo que realmente mueve al consumidor, lo que hace que se decante por un destino en vez de otro, no es otra cosa que lo que espera encontrar detrás de él, las vivencias que cree que va a tener dependiendo de la alternativa que elija. Gallegos-Paniagua (2016) sostiene que las Leyes de Gossen explican las variables asociadas con la toma de decisión de compra por el consumidor. Según Arnold y Price (1993), una experiencia es extraordinaria cuando está cargada de un contenido emocional (p. 25).

Para Ilovan (2013) la experiencia son nuevos recursos del valor económico y eventos que consiguen que los individuos estén involucrados en una forma personal (p. 92).
En lo referente al concepto de experiencia turística Carballo, Moreno, León y Brent (2015, p. 75), plantea que se trata de un proceso acumulativo que incluye las fases: anterior, vacacional en el destino y posterior a las vacaciones; y que necesita de una preparación explícita para que suceda.

De acuerdo con Torres y Baez (2018), puede afirmarse que la experiencia turística en destino tiene lugar en la mente del turista a través de un proceso de fijación y agregación de impresiones

sensoriales, cognitivas, y emocionales en un periodo de viaje que va desde su planificación hasta su rememoración (p. 136). De acuerdo con Pine y Gilmore (1998) las experiencias pueden agruparse en cuatro categorías: de entretenimiento, educativas, estéticas y escapistas (p. 102). Por otro lado, Aho (2001) distinguen entre experiencias informativas, emocionales, prácticas y transformadoras (p. 33-34).

Concepto de Memorable. Según la Real Academia Española (RAE), Memorable es un término que se refiere a lo que es digno de memoria, del latín *Memorabilis.* El concepto ampliado del término memorable es sinónimo de significativo, un recuerdo de experiencia o hecho que se guarda en la memoria, específicamente la que describe Rojo (2021, p. 57) "la memoria emocional que se ocupa de decodificar, incorporar y recuperar información relacionada con las emociones".

Concepto de memorabilidad. La memorabilidad es el estudio de las necesidades de los individuos y los atributos afectivos permitiendo el surgimiento al estudio de las experiencias turísticas memorables. Según Pencarelli y Forlani, (2018), no todos los individuos obtienen la misma experiencia, ya que cada actividad posee una condición existencial individual, así como cada experiencia está inmerso en todos los niveles; emocional, físico, intelectual y espiritual (p. 203).

Experiencias turísticas memorables. Kim et al. (2012), sugieren que la definición de experiencia turística se extiende a las experiencias memorables. "Las experiencias turísticas memorables más intensas se encuentran en el punto central de los cuatro reinos de la economía de la experiencia en donde el cliente no está confinado a un sólo reino, sino, está inmerso en los cuatro, permitiendo que los clientes experimenten el desempeño de una forma más atractiva donde el resultado de la experiencia turística es la memorabilidad (Chiriboga-Cisneros, 2022). Según Kim, et al. (2012), la experiencia turística memorable (ETM) es "una experiencia turística recordada positivamente y recomendada después de que el evento ha ocurrido". En la anterior definición de la ETM se encuentra comprendida la memorabilidad (p. 13).

Kruger y Saayman (2017) refieren que la experiencia memorable se define como indivisible, es decir, el visitante no sólo recuerda, sino también, guarda los tesoros al final de viaje, el cual,

implica que los resultados psicológicos sean beneficiosos (p. 605). Finalmente, respecto a las experiencias turísticas, para que sean memorables es necesario tener en cuenta una serie de consideraciones que van desde los aspectos afectivos, cognitivos y de comportamiento humano, hasta una adecuada gestión de indicadores y uso de la tecnología (Secretaría de Turismo de Tabasco, 2021, p. 26).

Concepto de valor: "La concepción del valor que se va a ofrecer al mercado, es decir, cuál es el beneficio que el producto va a otorgar a sus compradores: descanso activo, experiencia cultural, reconocimiento y valor social" (Secretaría de Turismo de Tabasco, 2021, p. 36).

Existe un tipo de turista que busca vivir experiencias emocionales de alto valor, denominados "buscadores de experiencias" que corresponden a alrededor del 40% a 50% de los turistas internacionales y se puede suponer que un porcentaje de los turistas domésticos también corresponde a este grupo. Este segmento de turistas "buscadores de experiencias" en general presenta un gasto más alto y una permanencia más larga en los destinos visitados.

Este factor ha motivado muchos destinos internacionales a plantearse el desafío de transitar de un turismo de "paisajes" o tradicional, también llamado de productos estereotipados, hacia uno en el que el turista pueda tener un rol más activo en su visita y sentir una diversidad de emociones que lo conecten de una manera más profunda con el destino.

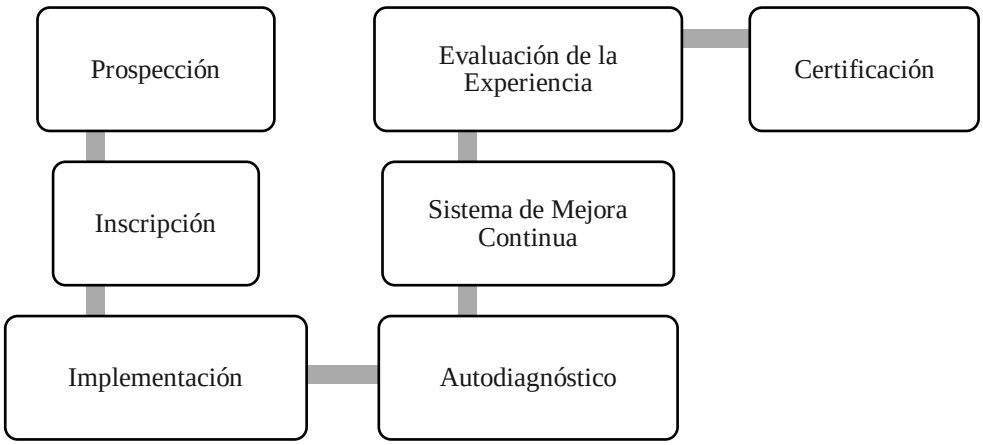
El concepto de Valor es amplio. Según Muñoz (2018, p. 29) "el valor es todo el conjunto de beneficios que un cliente obtiene cuando consume un producto o servicio y que, por razones obvias, en muchos casos tiene una gran carga de componentes psicológicos y emocionales". Este término comprende la noción satisfacción del cliente por la calidad del servicio o producto turístico. Aunado al factor calidad, precio, la percepción del turista se verá influenciada por cualquiera de las otras variables del valor percibido, incluyendo los sentimientos y sensaciones. Es en estos estos últimos aspectos que se enfoca la propuesta de valor en experiencias turísticas memorables y la innovación.

Importancia de evaluar la experiencia en los atractivos turísticos. "El turismo es una de las actividades más trascendentales para la economía de una localidad por su gran eficacia y amplitud de desarrollo. En la actualidad a los turistas les interesa vivir experiencias extraordinarias, conforme a sus actuales gustos, necesidades y prioridades, como interactuar con comunidades que visitan, interaccionarse con la naturaleza, desarrollar actividades físicas, preservar su salud, efectuar actividades al aire libre, entre otras" (Guzmán, Torres y Pacheco, 2022, p. 6).

Certificación Experiencias Turísticas Memorables Tabasco. Los actores del Turismo deben cumplir con lineamientos y un proceso sistémico para obtener la certificación Experiencias Turísticas Memorables de Tabasco. De acuerdo con la SECTUR Tabasco son diez etapas en el proceso de certificación de Experiencias Memorables Tabasco. Sin embargo, en apego al objetivo de la presente investigación, se presenta una propuesta sintética del proceso con seis etapas de las propuestas por la Secretaría de Turismo de Tabasco, pero enriquecida con la etapa de Sistema de Mejora Continua que permitirá agregar valor e innovar el proceso y la experiencia.

A continuación, la propuesta de innovación del proceso de certificación enfocada a agregar valor para que la experiencia turística en los espacios turísticos y atractivos del estado de Tabasco se convierta en memorable.

Figura 1. Etapas de la Certificación Experiencias Memorables Tabasco.



Nota: Elaboración propia adaptada del proceso de certificación Experiencias Memorables, SECTUR, Tabasco, 2021

Proceso de Certificación Experiencias Memorables Tabasco con enfoque en innovación

Antes del inicio del proceso, el prestador de servicios hace la solicitud por escrito de la Certificación de Experiencias Memorables, dirigido al titular de la Secretaría de Turismo del Estado de Tabasco.

1. Se procede a una visita de inspección y evaluación del recurso o atractivo turístico por parte de la Subsecretaría de Desarrollo Turístico, quien posteriormente presenta un dictamen técnico sobre las acciones de mejora del destino turístico para implementarse durante el proceso y la inscripción al taller de experiencias memorables.
2. El equipo de colaboradores de la empresa realiza la inscripción formal al taller de preparación para la obtención de la certificación de experiencias memorables, que deberán asistir el 80% del personal involucrado en el proceso de certificación en el programa establecido de acuerdo al perfil operativo o directivo.
3. Los involucrados implementa las acciones derivadas del dictamen durante el proceso del taller y que serán supervisadas durante la visita de evaluación.

Al participante se le facilitarán herramientas en el taller que permitirá contar con elementos de mejora continua que contribuyan a realizar mejores prácticas en la organización.

4. Al concluir el taller se realizará un período de evaluaciones y finalizando una prueba piloto donde serán invitados prestadores de servicios turísticos quienes vivirán la experiencia y realizarán una crítica constructiva en su caso como parte del autodiagnóstico.
5. Después del autodiagnóstico el prestador de servicios turísticos realiza la innovación como parte de las acciones del sistema de mejora del destino turístico para agregar valor a la experiencia y se convierta en memorable.
6. En esta etapa se entregará un expediente técnico para la revisión, por parte del comité evaluador que estará integrado por el sector turístico y académico quienes serán los encargados de dictaminar si procede o no el cumplimiento de los lineamientos del programa de certificación.
7. Una vez concluida la revisión del expediente técnico por parte del comité, emitirá un documento donde establecerá la calificación final y las recomendaciones y sugerencias y si es el caso entrega la certificación.

La importancia de la mejora continua: Es un enfoque para mejorar los procesos, productos y servicios que se basa en **la revisión constante de** las operaciones con problemáticas, la reducción de costos de oportunidad, la racionalización, y otros factores que en conjunto convergen en la optimización.

La mejora continua es una filosofía que permite la mejor gestión de todos estos recursos de las organizaciones logrando incrementos de productividad dentro del sector turístico. En este contexto la mejora continua es herramienta sustantiva para la estrategia de adaptación a las nuevas realidades dentro del turismo (Secretaría de Turismo de Tabasco, 2021, p. 64).

MÉTODO

En enfoque investigativo del presente estudio es descriptivo cualitativo. "La investigación cualitativa se enfoca a comprender y profundizar los fenómenos". (Hernández, Collado y Baptista, 2010). Con el objetivo de analizar y proponer mejoras al proceso para la implementación de la certificación Experiencias Memorables Tabasco, se realizó una búsqueda documental en gestores de referencias bibliográficas o bases de datos que consistió en la consulta de artículos en: Google Académico, Scielo, Mendeley Reference Manager, Redalyc, donde se recuperó información de fuentes primarias. Se utilizó la técnica de entrevista, aplicada a evaluadores del proceso de la certificación Experiencias memorables Tabasco que consistió en una entrevista semiestructurada con un cuestionario de 3 preguntas cerradas y 7 abiertas.

Asimismo, se realizó la descripción del perfil de los participantes en la obtención de este sello, conformada por empresarios, propietarios de negocios y colaboradores de empresas turísticas quienes recibieron la capacitación para la certificación Experiencias Turísticas Memorables Tabasco.

RESULTADOS

Resultados de las entrevistas a responsables y evaluadores del programa de Certificación Experiencias Memorables Tabasco de la SECTUR.

Con el objetivo de recopilar opiniones, se realizaron entrevistas a dos integrantes del comité que participa en el proceso de la certificación Experiencias Memorables Tabasco, complementada con una ficha de datos de los participantes. Los temas principales de la entrevista fueron cinco: Beneficios de la Certificación Experiencias Memorables Tabasco, Proceso para la obtención de la certificación, Actividades que hacen que la experiencia se convierta en memorable, las mejoras que se podrían hacer en el proceso de certificación, y los retos para los empresarios que obtienen la certificación Experiencias Memorables Tabasco. A continuación, los resultados de la entrevista por tema:

Beneficios que otorga la certificación Experiencias Memorables Tabasco

El programa piloto de Certificación de Experiencias Memorables de la SECTUR del estado de Tabasco tiene varios beneficios para los participantes:

- Apoyo para que alcancen mejor competitividad turística.
- Contribuir a que mejoren el nivel de servicio hacia los visitantes y sea más atractivo.
- Mayor promoción y difusión de los servicios de las empresas certificadas en las múltiples plataformas y eventos organizados por la Secretaría a nivel local, nacional e internacional.
- Apoyo para la búsqueda y/o acceso a financiamientos para mejorar la infraestructura y servicios.
- Capacitación a los empresarios del ramo turístico para incrementar sus competencias.

Descripción del proceso para la obtención de esta certificación

El proceso de la certificación se basa en una metodología elaborada por académicos de diferentes instituciones como la UJAT, la Universidad Intercultural, la Universidad Tecnológica de Tabasco, entre otras, se adapta a las circunstancias actuales de las empresas del sector. Dentro de las actividades del proceso general del programa piloto de la certificación incluye: Impartición de un taller de capacitación de preparación sobre la certificación: beneficios, importancia, metodología, visita a los establecimientos para realizar un diagnóstico, la retroalimentación a los participantes que cumplan con el requisito del 80% de asistencia al taller. El proceso también incluye una visita de intervención entre participantes y evaluadores, comité de expertos para dar aportaciones, comentarios sobre cómo mejorar el servicio; los expertos aportan los criterios y la metodología

para que se logre la experiencia memorable y para poder certificarse, así como el lapso de tiempo para lograr cumplir con la certificación.

Actividades que hacen que la experiencia se guarde en la memoria del visitante y se convierta en memorable

En la parte de intervención, los comités de expertos evaluadores del programa aportan puntos de vista del servicio enfocados a convertirlo en una experiencia memorable que quede en la mente de las personas y las experiencias se evalúan en el ciclo del antes, durante y después.
Asimismo, los expertos aportan en la metodología aspectos para que se logre la experiencia memorable, la certificación de la experiencia se debe materializar a través de una metodología bien estructurada y con cuestiones objetivas para lograr cuestiones intangibles.

Cuando las dimensiones unicidad, co-creación y creación, sustentabilidad y la seguridad son bien articuladas, los operadores de turismo podrán ofrecer experiencias memorables. Es importante que quien diseña la experiencia memorable contemple crear una comunidad con los proveedores locales de tal manera que si haces un producto gastronómico invites a los de la comunidad que te provean los insumos para que se establezca precisamente esto que se pretende con la sustentabilidad y con la creación de cómo crear comunidad y entretejer estos lazos para fortalecer tu producto y tu servicio. Y por último es muy importante considerar que el turista/viajero se sienta seguro en la experiencia. Sin la existencia de estos 4 componentes se dificulta el acceso a una experiencia memorable.

Las mejoras que se recomienda hacer al proceso de certificación Experiencias Memorables Tabasco

Dependiendo de la actividad a certificar se deben adaptar los indicadores de la metodología haciéndolos un poco más específicos y se pueden estructurar los tiempos del proceso desde la fase del diagnóstico de las empresas que aspiran a obtener esta certificación y si esas empresas no califican en ese diagnóstico que ahí mismo se determine que capacitaciones se necesitan para establecer el andamiaje para posteriormente tener la oportunidad de participar en la experiencia. Los andamiajes básicos que necesitamos es que tengan consolidado un producto, que tengan un

equipo de trabajo ya establecido con experiencia, un producto que ya este consolidado y ya lo estén operando y que quieran llevarlo a un nivel de experiencia memorable. Posteriormente es preciso tomar los talleres, las capacitaciones y escuchar los comentarios, observaciones y aportaciones que hacen los académicos para cada producto.

Retos para los empresarios que obtienen la certificación Experiencias Memorables Tabasco

El primer reto para nosotros es que en la certificación en experiencia memorable hay muchas metodologías y mucha información, pero no para el caso de la certificación Tabasco. También el reto para nosotros es tratar de convencer a los empresarios de la importancia de una certificación y los beneficios que aportaría, y por parte del empresario, es creer en que el que haya invertido un poquito más, que haya modificado, agregado y estructurado su negocio, que le dé la certeza de que va a estar en un nivel un poco más arriba de todos aquellos que no se hayan certificado e incidirá en mejor servicio, mayor promoción, difusión y apoyo para ellos, y sobre todo a los microempresarios que les falta ofrecer más actividades, se requiere que hagan esa diferencia, que ofrezcan un valor agregado, etc.

Otro reto que se presenta es la desconfianza que le tienen a las autoridades, y sobre todo el desconocimiento de los aportes de la academia en pro de sus productos. Si las cuestiones empíricas con la teórica se juntan, y si se juntan los empresarios con los académicos el resultado sería tener un producto mejor.

CONCLUSIONES

Entre los principales resultados de las entrevistas a evaluadores del proceso de Certificación Experiencias Memorables Tabasco, se obtuvo que los segmentos propuestos para certificar son: Turismo de Naturaleza, Turismo Gastronómico, Turismo Cultural y Turismo de Negocios. El programa de certificación dirigido a todas las empresas del sector turístico tiene vigencia de un año, pero deberá innovar anualmente una mejora continua.

Los beneficios para las empresas con experiencias turísticas certificadas son: Mayor competitividad, Promoción institucional, Financiamiento bipartita, Kits de Experiencia, Mejor posicionamiento empresarial y comercialización de la experiencia en medios digitales.

El proceso de certificación es complejo y requiere estar actualizando la vigencia, y demanda la innovación del servicio o producto turístico para lo cual se propone que la empresa implante un sistema de mejora continua con instrumentos de medición de la satisfacción de los visitantes orientado a hacer innovaciones de manera periódica o anualmente que contribuya en la sostenibilidad y sustentabilidad de la misma.

PROPUESTAS

En virtud de que la oferta experiencial se centra en la innovación para crear valor, en el cual, se cambia del consumo utilitario al consumo hedónico, la oferta experiencial debe ser estructurada con la participación del consumidor o usuario, es decir, el cliente está involucrado en la puesta de valor. En este sentido, implementar una innovación requiere aplicar una metodología de evaluación de la experiencia con criterios para valorar el grado de memorabilidad o de impacto de la vivencia en la memoria emocional del usuario.

Es recomendable agregar un instrumento de medición de satisfacción del proceso para los participantes en espacios más innovadores como plataformas digitales, apps móviles, páginas web especializadas y así recopilar las opiniones o métricas de los turistas.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Aho, S.K. (2001). Towards a general theory of touristic experiences: Modelling experience process in tourism. Tourism Review, 56(3), 33-37.

Arnold, E. J. y Price, L. L. (1993). River Magic: extraordinary experience and the extended service encounter. Journal of Consumer Research, 20(1), 24-45.

Bien, Amos (2004). Una guía simple sobre certificación de turismo sostenible y ecoturismo. Washington, E.E. U.U. La Sociedad Internacional de Ecoturismo (TIES).

Carballo, R.; Moreno, S.; León, C.; Brent, J.R. (2015). La creación y promoción de experiencias en un destino turístico. Un análisis de la investigación y necesidades de actuación. Cuadernos de Turismo, núm. 35, enero-junio, pp. 71-94 España: Universidad de Murcia.

Chiriboga, E. F. (2022). Enfoque del proceso de una experiencia turística en memorable. Ecuador: Revista Innova Research Journal, Vol. 7. No. 3. Universidad de Guayaquil.

Escamilla, P. y Núñez, J. M. (2014). Satisfacción y valor percibido en un servicio deportivo público: una propuesta de análisis y acciones de gestión. Journal of Sports Economics & Management, 4(1), p. 7-8.

Gallegos, D. (2016). El valor percibido por el cliente y el comportamiento del consumidor como constructos paralelos a las Leyes de Gossen, Chile: Revista OIKOS año 20, N° 41. Escuela de Administración y Economía (EAE) de la Universidad Católica Cardenal Raúl Silva Henríquez de Santiago de Chile.

Guzmán, A., Torres, A. y Pacheco, B. (2022). La Experiencia Turística en Tabasco. Propuesta metodológica para evaluar la experiencia turística en Tabasco, México: CONAHCYT. Redvitab.

Hernández, R, Fernández, C y Baptista, P. (2007). Metodología de la Investigación. México, D. F. México: McGraw-Hill.

Huxley, A. (1949). Textos y Pretextos: una antología con comentarios. Ed. Chatto & Windus.

Ilovan, O.-R. (2013). Integrando las "Tierras" de Rumanía en la Economía de la Experiencia. Romanian Review of Regional Studies, 9(1), 91-98.

Kim, J.-H., Ritchie, J. y McCormick, B. (20129. Development of a scale to measure memorable tourism experiences. Journal of Travel Research, 51(1), 12-25.

Kim, K., Hallab, Z., y Kim, J. N. (2012). The moderating effect of travel experience in a destination on the relationship between the destination image and the intention to revisit. Journal of Hospitality Marketing and Management. 21(5). doi:10.1080/19368623.2012.6-26745.

Kruger, M. y Saayman, M. (2017). An experience-based typology for natural event tourists. International Journal of Tourism Research, 19(5), 605-617.

Secretaría de Turismo de Tabasco. Manual de Diseño de Experiencias Memorables. (2021). México.

Muñoz, Nuria. 2018. Tesis: Plan Empresa Experiencias para mujeres profesionales. España: Universidad de Valladolid. Facultad de Ciencias Sociales, Jurídicas y de Comunicación,

Pencarelli, T. y Forlani, F. (2018), Marketing of touristic districts-viable systems in the experience economy. Sinergie Italian Journal of Management, (101), P. 203. https://doi.org/10.7433/s101.2016.12

Pine, J. y Gilmore, J. (1998). Bienvenidos a la Economía de la Experiencia. Harvard Business Review. 76(4), Julio-agosto, 97-105.

Real Academia Española: Diccionario de la lengua española, 23 ª ed., [versión 23.7 en línea] https://dle.rae.es [Consulta: 27 de noviembre de 2023].

Rojo, L. 2021. Tesis: La innovación de lo clásico: el diseño de experiencias turísticas memorables sensoriales y emocionales como factor de competitividad de destinos. Universidad Nacional de Quilmes, Bernal, Argentina.

SECTUR Tabasco. 50 experiencias Memorables al alcance de todos los visitantes: Turismo. [Consulta: 27 de noviembre de 2023]. https://tabasco.gob.mx/turismo

Solís, M. M., Hernández, L., & Villagómez, J. (2016). El valor percibido del destino turístico en relación con el perfil del turista en Acapulco, Guerrero-México. México. Investigación Administrativa, Volumen 46, núm. 118, p. 4 Instituto Politécnico Nacional.

Torres, P. A., y Baez, S. (2018). Medición de la experiencia del turista en Quito. Revista Brasileira de Pesquisa Em Turismo, 12(1), 133–156. https://doi.org/10.7784/rbtur.v12i1.1359

Capítulo XI

ORGANIZACIÓN SOCIAL PARA EL MANEJO DE LOS RESIDUOS EN PLAYAS CON POTENCIAL TURÍSTICO: CASO EL COLORADO, SONORA, MÉXICO

Maribel Pallanez Murrieta
https://orcid.org/0000-0002-1888-6319
maribel.pallanez@ues.mx
Hugo César De la Torre Valdez
https://orcid.org/ 0000-0002-5819-7702
hugo.delatorre@ues.mx
Sonia Stephania Hernández Merino
https://orcid.org/ 0009-0000-4474-478X
hernandezmerino12@gmail.com

RESUMEN

El Ejido Playas El Colorado está situado a 111 km al Sureste de la Cd. de Hermosillo, se constituyó en 1977 con una superficie de 1000 has. de agostadero y 31 familias que se dedicaban a la ganadería bovina extensiva y a la pesca artesanal. La ganadería desapareció yla pesquería se limitó principalmente a la venta de producto capturado a través de los barcoscamaroneros. Debido a la sobre explotación del recurso, parte de sus habitantes emigraron en busca de nuevas alternativas de vida. Actualmente en la comunidad solo viven ocho familias. La belleza natural del sitio, sus aguas cristalinas y sus playas arenosas intercaladas con caletasrocosas, llamó la atención de personas foráneas que poco a poco fueron dando una nueva vida al sitio y así se forma "El Nuevo Colorado". El Nuevo Colorado es un asentamiento depoblación flotante que se localiza al oriente del Ejido, actualmente cuenta con 400 familias quienes visitan la zona los fines de semana y periodos de descanso. Es en esta zona donde sedesarrollan acciones para el manejo de los residuos por medio de la organización social de sus habitantes. Basados en el concepto de comanejo adaptativo, se utilizó metodología de corte cualitativo para mostrar la organización, administración y gestión que los pobladores del NuevoColorado han realizado en favor de la conservación y mantenimiento sostenible de la zona. Se espera que lo que aquí se presenta, sirva de ejemplo para otras áreas costeras con problemas similares.

Palabras clave: Residuos, organización social, playa, turismo.

INTRODUCCIÓN

México tiene más de 11 mil kilómetros de litoral, lo que nos lleva a la 17va. posición en producción pesquera en el mundo; tenemos el 12% de la biodiversidad mundial y se ha contabilizado a más de 2,000 especies endémicas en los mares mexicanos (Gobierno de México, s/f[a]). Sonora tiene el primer lugar en producción pesquera del país, aportando el 44.56% de la producción pesquera total a nivel nacional (Gob. de México, s/f[b]).

El Ejido Playas El Colorado está situado aproximadamente a 111 km al Sureste de la Ciudadde Hermosillo (cabecera municipal del estado de Sonora); se fundó en los años 60's con población que provenía del Sur de la República (principalmente de Zacatecas y de Tlaxcala), quienes promovieron la constitución legal del ejido en 1977 con una superficie de 1000 has. de agostadero y con 31 familias que se dedicaban a la ganadería bovina extensiva y a la pescaartesanal (Aparicio et-al, 1994, p. 4 y 5); los núcleos familiares se extendieron y en la décadade los 90's contaban con un centro de salud con una persona capacitada como enfermera, una escuela primaria de carácter público y, aunque no de forma permanente, tenían agua pormedio de una pila de uso común. Originalmente las personas que llegaron eran personas quese dedicaban a la pesca y, aunque no eran pescadores por tradición, ahí aprendieron el oficio; el producto se comercializaba en las cabeceras de los municipios de Hermosillo y Guaymas.

Su entorno pesquero y su capacidad como pescadores artesanos, aunado a la sobre explotación de los barcos pesqueros y camaroneros que frecuentemente llegan a la playa El Colorado, ha generado disminución del recurso y, como está documentado en sitios de este tipo (Álvarez et al., 2018, p. 42), algunas familias emigraron abandonando su localidad en búsqueda de mejores oportunidades de vida; mientras que otros, empezaron a combinar la pesca con la compra de productos en los barcos, agregándole valor económico adicional al venderlo fileteado; además compraban fauna de acompañamiento de los barcos camaroneros, lo fileteaban y lo vendían; o bien lo sometían a un tratamiento para hacerlo purina. En este tiempo existía una combinación de actividades económicas en la zona, la venta de purina, camarones y pescado, combinado con la producción de ganado bovino y caprino.

Poco a poco dejaron la pesca ribereña y muchos de sus habitantes emigraron en busca de nuevas alternativas de vida. Actualmente en la comunidad solo viven ocho familias pertenecientes a dos núcleos básicos: a) La familia Reséndez y, b) La familia Vásquez Borja. Por otro lado, la belleza natural del sitio, sus aguas cristalinas y sus playas arenosas intercaladas con caletas rocosas; llamó la atención de personas foráneas que poco a poco fueron dando una nueva vida al sitio y así se forma "El Nuevo Colorado". El Nuevo Coloradoes un asentamiento de población flotante que se localiza al oriente del Ejido, actualmente cuenta con 400 familias (aproximadamente 1600 habitantes), quienes visitan la zona los finesde semana y periodos de descanso. De la población total estimada de vecinos del Nuevo Colorado, aproximadamente del 10 al 15% tienen presencia regular en la comunidad cada finde semana. Algunas de estas familias, cuentan con viviendas consolidadas, otras tienen viviendas con materiales perecederos y existen alrededor del 40% de terrenos que no tienenconstrucción y cuyos posesionarios los utilizan para acampar cuando visitan el lugar. Esta comunidad recientemente ha sido constituida como una Asociación Civil, cuyo propósito espromover el reconocimiento de la propiedad de los predios ocupados en forma de posesión sobre terrenos nacionales y es, en esta zona del Nuevo Colorado, donde se desarrollan acciones de mejora por medio de la organización social de sus habitantes para el manejo de los residuos sólidos urbanos (RSU).

Los residuos son definidos como los materiales o productos que son desechados por un propietario o poseedor y que pueden estar en estado sólido o semisólido; si se encuentran enestado líquido o gaseoso pueden estar contenidos en recipientes o depósitos y que pueden servalorizados o requiere sujetarse a tratamiento o disposición final conforme a lo dispuesto enla Ley General para la Prevención y Gestión Integral de los Residuos y demás ordenamientosque de ella se deriven (DOF, 2003). Estos residuos se dividen considerando sus características y orígenes en tres grupos principales: Residuos Sólidos Urbanos (RSU), Residuos de Manejo Especial (RME) y Residuos Peligrosos (RP).

Los RSU, según la legislación mexicana vigente se entienden como:

> Los generados en las casas habitación, que resultan de la eliminación de los materialesque utilizan en sus actividades domésticas, de los productos que consumen y de sus envases, embalajes o empaques; los residuos que provienen de cualquier otra actividad dentro de

> establecimientos o en la vía pública que genere residuos con características domiciliarias, y los resultantes de la limpieza de las vías y lugares públicos, siempre que no sean considerados por esta Ley como residuos de otra índole (DOF, 2003).

El problema de la acumulación de RSU se ha incrementado a nivel mundial debido a diversos factores como el crecimiento urbano, el desarrollo industrial, el cambio en los patrones de consumo, el aumento en su generación y a la falta de alternativas para su reúso, reciclaje o coprocesamiento (Aguilar et al., 2023; SEMARNAT, 2019 p. 451).

La belleza natural del sitio ha propiciado que la zona sea visitada con regularidad por turistasy personas amantes del mar, de la pesca y del campismo, quienes acuden a este sitio para disfrutar de otros servicios ecoturísticos y de los alimentos a base de mariscos que ofrecen algunos residentes del Ejido Playa El Colorado. Los turistas llegan por cuenta propia o bienpor compañías de turismo de aventura que promocionan el sitio.

La falta de cultura y conocimiento sobre el tema del manejo de los RSU aunado a la aperturadel área para el turismo, hicieron que el Ejido Playas El Colorado tuviera problemas de acumulación de basura en ocho tiraderos clandestinos a cielo abierto y de distribución de losmismos en todo su territorio (incluyendo la playa); problemática que ha sido resuelta de forma paulatina gracias a la colaboración de los habitantes del Nuevo Colorado, quienes hanincorporado en sus decisiones a actores sociales derivados del gobierno, las empresas y la sociedad civil organizada en un esquema de lo que se ha denominado “Comanejo Adaptativo”.

La presente investigación se desarrolló con el propósito de documentar los mecanismos sociales que se llevaron a cabo para disminuir el problema de la acumulación RSU en el EjidoPlayas El Colorado, se pretende que esta historia sirva de ejemplo para otras playas con problemas similares.

DESARROLLO

El presente trabajo se fundamenta en el denominado “Comanejo Adaptativo” el cual emana a partir de dos conceptos: a) El Comanejo y, b) El manejo adaptativo. El Comanejo surge de

reconocer la necesidad de la participación activa de la sociedad y su corresponsabilidad parala gestión de los recursos en las diferentes instancias gubernamentales y no gubernamentales(Núñez, 2020, p. 3). El Manejo Adaptativo por su parte, permite el aprendizaje de los procesos en virtud de los resultados históricos obtenidos al enfrentarse a problemas ambientales complejos como el manejo de los residuos (Gutiérrez 2018, p. 22). Así, el Comanejo Adaptativo considera aquellos aspectos vinculados con participación de lascomunidades en la toma de decisiones, involucrando también a otros actores sociales como los gubernamentales, la sociedad civil organizada y los empresariales a fin de concretar soluciones a problemas varios con elementos de gobernanza (Álvarez, et al., 2018, p. 42 y 43).

La presente investigación se basa en la perspectiva de Comanejo Adaptativo mediante un enfoque histórico ambiental. La pregunta de investigación que dirigió estudio fue: ¿Cuáles son los mecanismos de organización social comunitaria que se han desarrollado en El Colorado para el manejo de sus RSU durante los últimos cinco años?

Se utilizó el método etnográfico para el diseño de la investigación, siguiendo el modelo deespiral definido por Del Rincón y modificado por Cotán A (2020, p. 95). El método permitió describir, comprender e interpretar la realidad social con base en las conductas de los actores principales, atribuyéndoles significado a su modo de actuar con respecto a la actividad concreta del manejo de los RSU en la localidad.

La investigación se desarrolló de marzo a noviembre del 2023; pero cabe mencionar que parte del grupo de investigación que presenta este trabajo, tiene contacto con la comunidad de El Colorado desde 1988, de tal forma que lo que aquí se analiza proviene de una observación participante con toques de intersubjetividad desde hace más de 30 años con lo apegándose a lo expresado por Velasco (2003) quien expone que la etnografía se interesa por las actividades que las comunidades realizan, sus creencias, valores, perspectivas, motivaciones y la forma en la que todo esto interactúa y se desarrolla a través del tiempo (Velasco 2003, p. 159 y 160).

Como instrumentos para la recogida de la información se utilizaron: a) Entrevistas semi-estructuradas a informantes claves, b) Recopilación de información secundaria, c) Grupo focal a

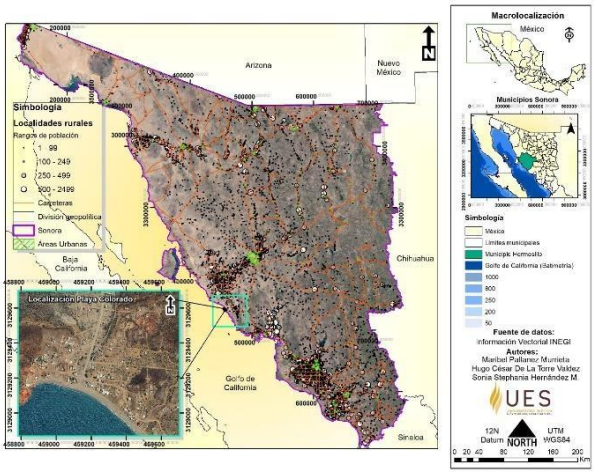
integrantes del Nuevo Colorado y d) Visitas de campo para el reconocimiento del sitio.

En este capítulo se presenta los resultados obtenidos en el tema de la organización social para el manejo de los RSU

Descripción geográfica del sitio. Como ya se mencionó, el Ejido Playas El Colorado, estásituado a 111 km de Hermosillo, cabecera municipal del Estado de Sonora (ver figura 1), abarca 1091.3 has que incluyen las comunidades de: a) El Colorado, b) Las Cadenas y, c) ElChoyudo.

Está entre 0 y 10 metros sobre el nivel del mar; su clima corresponde a lo especificado para la región Costera del Municipio de Hermosillo, siendo éste muy seco, semicálido con inviernos frescos y veranos muy cálidos que llegan a los 48 grados centígrados. El régimen de lluvias se presenta en los meses de junio, julio, agosto y septiembre, con una precipitaciónpluvial de 75 a 200 mm. (H. Ayuntamiento de Hermosillo, 2022).

Figura 1. *Localización de Playa Ejido El Colorado en el Estado de Sonora.*

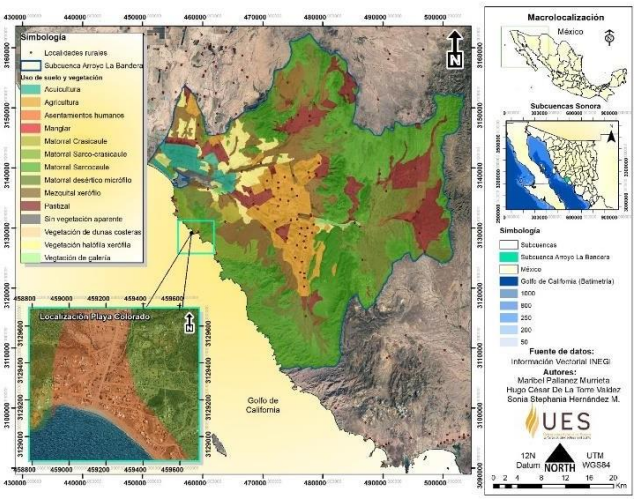


Nota. Construcción propia con datos de INEGI

Fisiográficamente está situado en la provincia de la Llanura Sonorense, dentro de la subprovincia Sierras y Llanuras sonorenses. La hidrología está definida por arroyos intermitentes que pertenecen a la región hidrológica RH-9 Sonora, Sur, dentro de la cuenca D-Río Sonora y G-La Bandera (Aparicio et al., 1994, p. 4 y 5).

La vegetación de tipo matorral crasicaule y matorral sarcocrasicaule está definida principalmente por el clima y tipo de suelo (ver figura 2).

Figura 2. *Tipo de vegetación*



Nota. Construcción propia con datos de INEGI

La zona estudiada en la presente investigación se localiza a los 28° de latitud Norte y los 111° de longitud Oeste, su zona de playa de aproximadamente dos kilómetros ofrece agua demar cristalina y arena brillante, la entrada a la playa es de acceso libre. Se localiza a una hora y media de la cabecera municipal de Hermosillo con 105 km de carretera, más 5 km de terracería, esta situación ha permitido que la playa se conserve semi-virgen. Una de sus mayores atracciones son las formaciones rocosas de color rojizo que le dan el nombre al lugar.

En total, se levantaron quince entrevistas semiestructuradas con actores claves que representaron al Sector Turismo, al Viejo Colorado y al Nuevo Colorado; así como un grupofocal con los pobladores del Nuevo Colorado y 5 visitas de campo para el reconocimiento del sitio.

RESULTADOS

Como se mencionó en la introducción, originalmente en la comunidad del Colorado la economía giraba principalmente en torno a la pesca artesanal, pero esta actividad fue disminuyendo en

virtud del incremento de los barcos camaroneros en la zona que originaron pérdida de biodiversidad y abundancia, disminuyendo con ello la pesca artesanal. La actividad económica de la pesca artesanal fue suplantada, en parte, por la actividad turística.Con respecto al potencial turístico de la zona, el representante de la empresa Ecoturismo delNoroeste, comenta que el lugar tiene una belleza escénica que llama la atención de quienes disfrutan de la aventura y realizan actividades como paseos en kayak, buceo con snorkel y hyking en los cerros. Aunque existen otras empresas que también lo utilizan como zona a visitar, Playas; según nos comentó un tour operador, El Colorado no ha logrado detonar como un centro turístico importante básicamente por la carencia de servicios como restaurantes y sombras de playa, además de la adecuada estrategia de marketing para su comercialización; esta situación la ha convertidoen una playa bonita y pero no demasiado frecuentada y, aunque la belleza de su entorno natural ha sido promocionado en varios sitios de internet y los lugareños ofrecen servicios de abarrotes, sanitarios, leña, hospedaje, alimentos, actividades de pesca, paseos en lancha, kayakismo y buceo con snorkel; la derrama económica por el turismo resulta insuficiente para la sobrevivencia de la comunidad y el apego a su región.

A pesar de lo anterior, el turismo aunado a la baja cultura para el manejo de los residuos y alos escasos apoyos gubernamentales con los que la comunidad contaba, provocaron el incremento en la cantidad de residuos tratados como “basura”; es decir, como desechos mezclados sin utilidad o valorización alguna. Al no existir el servicio de recolección de basura por parte del Municipio de Hermosillo, estos desechos eran colocados en ocho tiraderos a cielo abierto, el más grande estaba ubicado hacia el Este de El Colorado en una depresión que constituía el arroyo principal que cruzaba el poblado; ante la ocurrencia de fuertes lluvias, la basura (incluyendo restos orgánicos de los pescados fileteados, de la purinera artesanal, de la fauna de acompañamiento y de los restos sanitarios, eran transportados por el arroyo y terminaba en el mar ocasionando contaminación de agua, sueloy aire; además frecuentemente los vientos transportaban olores fétidos debido a la materia orgánica en putrefacción que provenía de los basureros.

Por otro lado, la empresa GENITECH, S.A. de C.V. dedicada a la camaronicultura y ubicadaen la playa contigua a El Colorado (Playa San Agustín), frecuentemente llevaba a tirar sus residuos al tiradero a cielo abierto arriba referido, lo que ocasionaba un problema más intenso de contaminación.

El problema se agravó cuando empezaron a acumularse materiales de difícil degradación como empaques de frituras, botes y botellas de refrescos y materiales de un solo uso (platos,vasos, etc.) generados en su mayoría por la actividad turística. Ante esta problemática y al no contar con apoyo del área de Servicios Públicos Municipales para la recolección de la basura, la comunidad organizaba campañas de limpieza de la zona, pero de carácter esporádico e insuficientes.

La historia del cambio comunitario con respecto a la basura inició en 2016 cuando un maestro universitario jubilado llega al Ejido El Colorado con intención de vivir una vida tranquila, en una zona rural algo solitaria; dicho maestro expresa lo siguiente:

> El Colorado es una playa muy hermosa, hay muy bonitos paisajes, el monte, la vida silvestre, todo hermoso, pero me entristecía y me preocupaba que veía mucha basuratirada en la playa, en los caminos, en las calles, en las áreas públicas, en los lotes baldíos, demasiada… no porque la gente no juntara, sino porque les ganaba, yo creo que les ganaba el proceso de tirar al proceso de levantar. No había señalizaciones, nohabía quien hiciera gestión para mejoras al poblado, entonces fue cuando empecé a hacer gestión, a poner señalamientos de cuidar la playa, y de no tirar la basura.

De tal forma que inició el proceso de gestión comunitaria tratando de organizar al grupo del Viejo y del Nuevo Colorado en la recolección de la basura, pero como no tuvo mucho eco en la comunidad, empezó a hacer la recolecta de basura con unas pinzas para asar carne y un saco; esto generó el interés de algunos que se sumaron a la iniciativa y encontraron, en los habitantes del Nuevo Colorado, la resonancia que necesitaban para continuar con su labor. Los habitantes del Viejo Colorado se alejaron de la iniciativa, aunque algunos de ellos se quedaron con la cultura de la separación y depositación de los residuos de manera individual. La forma en la que el grupo del

Nuevo Colorado aprende de su propia historia y gestiona condiferentes actores sociales es lo que fundamenta el análisis a partir del Comanejo Adaptativocon un enfoque histórico y, aunque esta es una historia viva (en construcción constante), a lafecha han logrado los siguientes resultados:

a) Cierre de los tiraderos a cielo abierto. - Uno de los primeros pasos fue acordar con los ejidatarios del Viejo Colorado la necesidad de hablar con los responsables de la empresa GENITECH para evitar que siguieran arrojando los restos de la purinera en el tiradero a cieloabierto; posteriormente, en una junta ejidal se acordó el cierre de ese sitio y siete más (ochotiraderos a cielo abierto en total) que frecuentemente contaminaban sus recursos naturales.

b) Recolección de basura por parte del Municipio. - Se gestionó ante servicios públicos municipales que el carro para la recolección de la basura entrara al Ejido una vez a la semanapara su correcta disposición en los rellenos sanitarios estipulados para ello.

c) Colocación de contenedores. - Con el apoyo de una diputada que se encontraba en campaña, se consiguió la colocación de seis contenedores para la basura ubicados estratégicamente en diferentes espacios del Nuevo Colorado, a los cuales se les construyó una plancha de cemento y un cerco con malla ciclónica.

d) Adquisición de sacos o costales para depositar los residuos que se recolectan en las campañas de limpieza. - Se habló con ciertas tortillerías quienes les donan sacos de ixtle parael acopio de la basura y su posterior colocación en los contenedores.

e) Separación del aluminio. - Aun les falta actuar sobre el resto de los residuos, pero la comunidad ha aprendido a tratar el aluminio para su posterior venta y sostenimiento del mismo programa; refieren que no separan el plástico por desconocimiento pero que la generación de éste es abundante. El aluminio lo venden en Hermosillo, cada 15 o 20 días. Sejuntan aproximadamente $250.00 con lo que compran sacos en las tortillerías a $3.00 el saco.

f) Colocación de señalizaciones para los visitantes y pobladores del lugar. - El gobierno municipal les ha dotado de avisos como: “mantenga la playa limpia”, “no tire basura” o “ponga la basura en su lugar” los cuales están estratégicamente colocados en diferentes áreasde la Playa El Colorado.

g) Participación de la Sociedad Civil Organizada (OSC). - Han existido grupos de la OSC

como “Hermosillo Plogging” y “Reduce tu Huella” que han visitado el lugar para apoyar enla campaña de limpieza y que han reconocido el sitio como una de las comunidades de playamás limpias de Sonora; asimismo el ayuntamiento les ha brindado reconocimientos verbalespor el mismo tema.

h) Participación comunitaria. - La forma en que sus habitantes participan del Programa de Residuos del Nuevo Colorado es:

1.- Uniéndose a las campañas de limpieza con la recolección de residuos
2.- Realizando donaciones de sacos y utensilios para el acopio de los mismos
3.- Realizando gestión ante diferentes instancias para mejorar el programa.
4.- Haciendo contribuciones económicas para pagar jornaleros

Actualmente se pagan dos personas que actúan como jornaleros permanentes, quienesreciben un pago por cada siete sacos de materiales recolectados por el camino al Colorado, en los cerros, lotes baldíos, playas, calles y áreas públicas, pero algunos de los pobladores del Nuevo Colorado también colaboran juntando la basura, colocándola en los lugares adecuados y separando el aluminio.

Desgraciadamente el presidente ejidal no se incorpora en las actividades del grupo para el mejoramiento del área y por lo tanto la comunidad organizada no tiene la posibilidad de generar sanciones para los pobladores que no atienden las indicaciones que les dan. En la figura 3 se colocan algunas de las acciones realizadas por grupos de actores socialescon los cuales se ha realizado la gestión del programa de manejo de residuos (ver figura 3). El 30 de agosto del 2023 se cumplieron cuatro años del Programa para el Manejo de Residuosen Playas El Colorado y a la fecha, se han contabilizado más de 6000 sacos entregados alrelleno sanitario, más los sacos de aluminio que se venden para incorporar el dinero al mismoproyecto en un ámbito de la economía circular.

A pesar del arduo trabajo y del tiempo que se tiene con el programa por parte de algunos pobladores del Nuevo Colorado, existen personas del Viejo Colorado que dicen haber escuchado

del programa, pero desconocerlo; sin embargo, asumen que el maestro universitario que inició el programa … "lo hace por ayudar al pueblo porque es una personaque es integral y él se mortifica por el pueblo, por eso él todo el tiempo, diario, él anda juntando la basura; de hecho, nada lo tiene ahí. No se le paga, él de su parte es voluntario queyo sepa ¿no?".

Figura 3. Resultados de Gestión en el esquema del Comanejo Adaptativo.

Nota. Construcción propia.

Aunque el trabajo es duro y las jornadas de limpieza son intermitentes; las actividades para disminuir la basura en Playas El Colorado no ha parado, los habitantes del Nuevo Colorado que participan en el programa lo hacen como trabajo voluntario y con el único fin de tener una playa limpia y generar cultura ambiental hacia el manejo de los residuos. Según lo comentado en entrevista por un poblador del Nuevo Colorado: "… ya las personas han aprendido que tienen que echar sus residuos dentro de una bolsa bien cerrada y dentro del contenedor".

Existe un avance evidente en la construcción y ejecución del programa de manejo de residuosque logra observarse en la disminución de la cantidad de basura que se tira fuera de los contenedores, pues antes se pagaban de 5 a 7 jornadas a la semana y ahorita se hace solo unajornada; no obstante, aún hay mucho por hacer.

CONCLUSIONES

La gestión ambiental comunitaria aplicada a partir de la propuesta del concepto de Comanejo Adaptativo desde un enfoque histórico, aporta elementos que promueven la generación de consensos y de soluciones sostenibles en el tiempo, ejemplo de ello es la organización social que se ha generado en torno al Manejo de los Residuos Sólidos Urbanos en el Nuevo Colorado. La voluntad de uno de sus pobladores y su gestión de carácter empírico en diferentes esferas de acción (gobierno, empresas y organizaciones de la sociedad civil) ha logrado que El Colorado sea una de las playas más limpias del estado de Sonora. No obstante, quedan muchos pendientes a resolver y que, en el marco de la gobernanza, deberán realizarse basados en una interrelación estrecha entre el gobierno local, la sociedad civil y las empresas, pues las playas y los organismos que las habitan lo merecen. El iniciador del programa lo refiere como sigue: "Yo creo que aquí hay capacidad organizativa para gobernar nuestra comunidad, porque dentro de Nuevo Colorado hay personas muy capacitadas y que son participativos, les gusta vivir en un lugar limpio, les gusta una playa limpia y sin contaminación"

PROPUESTAS

A manera de reflexión se generan las siguientes propuestas:

- Incorporar a la academia como un actor importante para el cambio social. En este sentido, la Universidad Estatal de Sonora se encuentra desarrollando varios proyectosque apoyan la organización comunitaria en el Ejido Playa El Colorado y Nuevo Colorado.
- Generar las capacitaciones necesarias para continuar con la separación de los residuosen un proceso de mejora continua, creciente y constante. Estas capacitaciones deberánser en dos vertientes: a) Una para la comunidad que se encarga del programa (en su mayoría habitantes del Nuevo Colorado), quienes requieren de información y técnicasespecíficas para el manejo de los residuos y su incorporación al ciclo productivo en un esquema de economía circular y, b) Otra para el público en general (principalmente habitantes del Viejo Colorado) quienes, en el marco de la educaciónambiental informal, deberán ser informados y sensibilizados respecto de las implicaciones ambientales de la generación de residuos y la importancia de su participación en el programa.

- Apoyar en la gestión de un mayor número de contenedores y señalamientos en lugares estratégicos del lugar con el apoyo de un mayor número de empresarios y del gobierno municipal.
- Promover que las actividades desarrolladas por los pobladores del Ejido sean reconocidas oficialmente a fin de que se motiven para continuar con su acción.
- Difundir las experiencias que se han generado en torno al manejo de los residuos conbase en la organización social comunitaria.
- Reglamentar, a nivel ejidal, respecto de la actuación de los visitantes a la Playa y promover un comité de vigilancia con autoridad para sancionar con base a la reglamentación señalada.
- Planificar y ejecutar las acciones de marketing necesarias para la atracción de un turismo responsable con el ambiente.
- Generar una campaña de orgullo y arraigo al territorio para las nuevas generaciones que han abandonado el Ejido.

Se considera que, si la comunidad continúa con su esquema de organización de forma estratégica ysostenida, la Playa Ejido El Colorado puede, en un futuro, obtener el distintivo deexcelencia otorgado por la SEMARNAT y denominado Playa Limpia Sustentable.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Aguilar, K.D., Hernández, F.A. y González Santos W. (2023). Manejo de residuos sólidos en entornos rurales. Estudio de caso: Mongua, Boyacá (Boyacá-Colombia). Pensamiento y Acción, Tunja (34), 1-14. https://doi.org/10.19053/01201190.n34.2023.15371

Álvarez, P., Delgado, C., Seingier, G., & Espejel, I. (2018). Historia ambiental del comanejo adaptativo en dos regiones pesqueras del noroeste mexicano. Relaciones. Estudios de Historia y Sociedad, 39(153), 41-67. https://doi.org/10.24901/rehs.v39i153.390

Aparicio, J.A., Díaz E., Herrejón, E.E, Quintero, T. y Vázquez, R. (1994). Diagnóstico socioeconómico y ambiental, así como alternativas de solución a la problemática detectada en la comunidad pesquera Ejido Playas El Colorado, al Suroeste del Municipio de Hermosillo, Sonora. [Memoria de Servicio Social, no publicada]. Centro de Estudios Superiores del Estado de Sonora.

Cotán, A. (2020). El método etnográfico como construcción de conocimiento: un análisis descriptivo sobre su uso y conceptualización en ciencias sociales. Márgenes, Revista de Educación de la Universidad de Málaga, 1 (1), 83-103. http://dx.doi.org/10.24310/mgnmar.v1i1.7241

Diario Oficial de la Federación. Ley General para la Prevención y Gestión Integral de los Residuos. 8 de octubre del 2003.

Gobierno de México (s/f) [a.] La pesca mexicana, una actividad inmensa como el mar. https://www.gob.mx/conapesca/articulos/la-pesca-mexicana-una-actividad-inmensa-como-el-mar

Gobierno de México (s/f) [b.] Sonora es el principal productor acuícola en México: Secretaría de Agricultura. https://www.sonora.gob.mx/gobierno/acciones/sonora-es-el-principal-productor-acuicola-en-mexico-secretaria-de-agricultura.

Gutiérrez, H.C. (2018). Línea Base para la Evaluación y Manejo Adaptativo del Programa Basura Cero. [Tesis de maestría en Ciencias no publicada]. Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Iztapalapa.

H. Ayuntamiento de Hermosillo. (2022). Plan Municipal de Hermosillo 2022-2024. https://www.hermosillo.gob.mx/descargas/PMD_2022WEB.pdf

Niño Torres, Á. M., Trujillo González, J. M., & Niño Torres, A. P. (2017). Gestión de residuos sólidos domiciliarios en la ciudad de Villavicencio. Una mirada desde los grupos de interés: empresa, estado y comunidad. Revista Luna Azul, (44), 177-187.

Núñez Arabia, O.M. (2020). El comanejo y la participación de la sociedad civil en las áreas protegidas de Centroamérica. Fundación Defensores de la Naturaleza The Nature Conservancy (PROARCA/CAPAS). https://pdf.usaid.gov/pdf_docs/Pnack094.pdf

Secretaría del Medio Ambiente y Recursos Naturales (SEMARNAT). (1 de septiembre de 2019). Informe de la situación del medio ambiente en México 2018: Compendio de Estadísticas Ambientales, Indicadores Clave, de Desempeño Ambiental y Crecimiento Verde. https://apps1.semarnat.gob.mx:8443/dgeia/informe18/index.html

Velasco Orozco, Juan Jesús. (2003). La investigación etnográfica y el maestro. Tiempo de Educar, 4(7), 153-169.

Capítulo XII

ACCESIBILIDAD EN LAS EMPRESAS DE TURISMO EN TABASCO Y CHIAPAS

Salustino Abreu Jiménez
https://orcid.org/0000-0003-2094-7464
sabreu_ptc@utusumacinta.edu.mx
Manuela Isabel Alamilla Sala
https://orcid.org/0009-0004-3646-2538
malamilla_pa@utusumacinta.edu.mx
Abel Pérez Sánchez
https://orcid.org/0000-0002-0088-1122
Abelpere2002@aol.com

RESUMEN

Este artículo busca visibilizar la falta de accesibilidad que existe al Turismo en México, basándose en un estudio que permitió conocer la opinión de personas con discapacidad (PcD) que han visitado destinos turísticos en México. Se aplicó un instrumento que permitió analizar las barreras y obstáculos que se presentan en la oferta turística desde la perspectiva de PcD, familiares, amigos y expertos en discapacidad y discriminación; los resultados obtenidos ayudaron a visualizar las áreas menos accesibles de los destinos turísticos, además de resaltar las necesidades que deben cubrirse y/o adecuarse para brindar los servicios a PcD. Se concluye desde la percepción de las personas encuestadas que los destinos turísticos que han visitado no son accesibles.

Palabras clave: Accesibilidad, discapacidad motriz, turismo accesible.

Introducción

Es necesario definir al turismo no como un ente que se maneje de forma independiente sino como un sistema en el que se ven implicados factores como sustentabilidad, gobierno, empresas y obviamente los turistas. El sistema turístico entra en funcionamiento por medio de su elemento dinámico, o sea, el turista, quien pone en movimiento todo el sistema como consecuencia del traslado que realiza desde su región de origen, llamada también región emisora, a través de la ruta

de tránsito hasta la región de destino (receptora), y con su posterior regreso al punto inicial de partida (Acerenza, 1995).

Con el paso de los años, la accesibilidad en la industria turística se ha convertido en una realidad necesaria, puesto que contar con instalaciones accesibles le permite a cualquier turista, sin importar su condición, disfrutar de una estancia agradable.

Según el Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (INEGI), en 2020 aproximadamente el 15% de la población mundial vive con algún tipo de discapacidad, lo que representa más de 1,000 millones de personas, de las cuales casi 190 millones presentan dificultades en su interacción y requieren servicios de asistencia. De acuerdo con los datos del Censo (INEGI, 2020), para el 15 de marzo de 2020 en México residían 126’014,024 personas; la prevalencia de discapacidad junto con las personas que tienen algún problema o condición mental a nivel nacional es de 5.69% (7’168,178). De éstas, 5’577,595 (78%) tienen únicamente discapacidad; 723,770 (10%) tienen algún problema o condición mental; 602,295 (8%) además de algún problema o condición mental tienen discapacidad y 264,518 (4%) reportan tener algún problema o condición mental y una limitación.

Para garantizar un turismo inclusivo, la accesibilidad representa una necesidad y derecho para los turistas con discapacidad que desean disfrutar sus experiencias como cualquier persona. Al enfocarnos en las experiencias que tiene una persona con discapacidad que decide ejercer el derecho de participación en la vida cultural, las actividades recreativas, el esparcimiento y el deporte; sus principales expectativas están en poder moverse libremente, sin obstáculos que dificulten o imposibiliten su desplazamiento, sin embargo, ésta no es la única necesidad que tienen al momento de viajar. Este trabajo expone el estudio de casos con la opinión de PcD, quienes en la experiencia de vivir esta condición se convierten en los expertos que informan y cuestionan las condiciones de un destino turístico accesible.

DESARROLLO

*La accesibilidad y la discapacidad en el turismo***.** La accesibilidad es un derecho que todas las personas, con o sin discapacidad poseen. Éste debe permitir disfrutar de un producto o servicio sin importar alguna condición, eliminando las barreras (Guamán, Guamán, y Mancheno, 2019).

Se dan casos en donde la persona no puede disfrutar de su viaje debido a las características físicas, sociales y ambientales, lo cual ocasiona que la experiencia turística sea incómoda, poco segura y sin igualdad de oportunidades para todos, transformándose en barreras, puesto que limitan el disfrute en los destinos y lugares recreativos (Cruz, Bello, Enríquez, y Mondragón, 2019). Cuando se habla de Turismo Accesible, se hace referencia a que el turismo debe ser para todos y debe existir el acceso para que las personas con o sin discapacidad puedan hacer uso de las instalaciones y se garantice la satisfacción de los viajeros (Organización Mundial del Turismo, 2014).

Las recomendaciones dadas por los organismos internacionales para promover el turismo accesible en un destino turístico no son normativas por lo que su observancia es discrecional; sin embargo, se debe proceder identificando algunos conceptos básicos, los tipos de discapacidades que existen y los beneficios que trae consigo implementar la accesibilidad en un entorno para atraer a todas las personas sin importar su condición (Mejía y Morales, 2018).

En México, de acuerdo con las últimas reformas publicadas en 2018 a la Ley General para la Inclusión de las Personas con Discapacidad, se establece que una PcD es toda aquella que, ya sea por una razón congénita o adquirida, presenta una o más deficiencias -permanentes o temporales- de carácter físico, mental, intelectual o sensorial, las cuales pueden impedir su inclusión plena y efectiva al interactuar con las barreras que le impone el entorno social (Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión, 2018).

En la postura de la Convención sobre los Derechos Humanos de las Personas con Discapacidad, la discapacidad existe por la inaccesibilidad del contexto pues se establece que es un concepto que evoluciona y que resulta de la interacción entre las personas con deficiencias físicas, mentales, intelectuales o sensoriales y las barreras debidas a la actitud y al entorno que evitan su participación plena y efectiva en la sociedad en igualdad de condiciones con las demás (Organización de las Naciones Unidas, 2006).

En México, el Programa Sectorial del Turismo (PROSECTUR, 2020-2024) fomentará el mercado nacional, el compromiso con la sustentabilidad y la ampliación de los beneficios sociales y económicos de las comunidades receptoras, así como aquellos que a juicio de esta Secretaría contribuyan a fortalecer el Turismo en términos de las disposiciones aplicables. Dentro de ello, destacamos el objetivo prioritario: 1. Garantizar un enfoque social y de respeto de los derechos humanos en la actividad turística del país, teniendo como objetivo: El modelo turístico con visión social e incluyente atenderá a las personas en situación de vulnerabilidad que no han tenido la oportunidad de hacer valer el derecho inalienable estipulado en la Declaración Universal de los Derechos Humanos y han sido excluidos o discriminados (Secretaría de Turismo, 2020).

El concepto de 'Persona con Movilidad Reducida' (PMR) está directamente asociado a la discapacidad de movilidad. Se trata de un colectivo que, sea de forma temporal o permanente, tiene mermada su capacidad de movilidad y desplazamiento debido a una condición física, psíquica o sensorial. Esto se refiere exclusivamente a la dificultad de movilización, sean PcD o no, que han visto reducida su movilidad. En este grupo se encuentran los adultos mayores, mujeres embarazadas, personas con niños en brazos, personas en sillas de ruedas y/o con muletas, que presentan algún tipo de dificultad al momento de ingresar a un hotel (Casilla, 2018).

La discapacidad motriz se define como la disminución parcial o total que se presenta en la capacidad de movimiento de una persona y genera dificultad para realizar actividades relacionadas a la movilidad (Alonso y Dinares, 2006). Las personas con discapacidad motriz (PcD motriz) encuentran diferentes dificultades al momento de su desplazamiento en el entorno, apareciendo barreras arquitectónicas, debido a que su movilidad está limitada porque presentan dificultad para caminar o requieren de utilizar alguna herramienta de apoyo para su movilidad, como es el caso de muletas, bastones, prótesis, silla de ruedas, entre otras. Para poder viajar a un destino turístico se necesita contar con el acceso a sillas de ruedas, elevadores, rampas y sanitarios accesibles (Alonso y Dinares, 2006). Los primeros aspectos que se deben tener en cuenta cuando se pretende ofrecer un servicio hotelero de calidad son la necesidad y el deseo de las personas que buscan hospedarse en hoteles y hacer uso de las instalaciones, puesto que todas las personas con o sin discapacidad esperan una atención y un servicio personalizado donde tengan en cuenta sus necesidades (Alonso y Dinares, 2006).

Es importante resaltar que para diseñar destinos y/o entornos accesibles, es necesario verificar cuales son las herramientas de apoyo que utilizan las PcD para moverse de un lugar a otro, ya que con esto se les puede proporcionar espacios que cuenten con los elementos indispensables que faciliten su movilidad.

MÉTODO

El enfoque de investigación del trabajo es cualitativo y se realizó bajo el diseño de exploratorio-comparativa. Se utilizó el estudio de dos investigaciones donde se involucra a personas con discapacidad conociendo su opinión sobre las dificultades que enfrentan al momento de visitar un destino turístico en México. El alcance de la investigación inició con un alcance exploratorio y concluyó en un alcance comparativo que permitió la recopilación de información y percepción de los expertos.

La primera investigación enmarcada como un estudio exploratorio descriptivo permitió brindar un panorama de la extensión de la información. El espacio de estudio es Balancán, Tabasco, que cuenta con una población de 58,524 habitantes, de los cuales 4,506 habitantes presentan alguna discapacidad; esto quiere decir que existe el 7.7% de la población total con discapacidad. De acuerdo con los resultados poblacionales por rango de edad: De 0 a 17 años, 2.7%; de 18 a 29 años, 2.6%; de 30 a 59 años, 6.6%; y, de 60 y más, 30.7% (INEGI, 2020).

La mayor concentración geográfica de personas con discapacidad se localiza en las localidades de Balancán, El Triunfo y Capitán Felipe Castellanos Díaz (San Pedro) (INEGI, 2020). El segmento de la población de estudio se refiere al rango de edad de 20-35 años, que son el grupo de personas que más registros de viajes registran a nivel nacional (Molina, 2004). Además, se considera que este rango de edad representa la etapa de la vida más independiente. La cantidad registrada es de un total de 4,506 personas con discapacidad motriz en Balancán, Tabasco (INEGI, 2020). El cálculo de la muestra se establece utilizando la fórmula para poblaciones finitas, con un 95% de confiabilidad y 10% de error dando un total de 96 encuestados. Las variables de estudio se construyeron utilizando el dimensionamiento que contempla los siguientes elementos: la estructura social, los actores sociales, los fines, el interés, espacio específico y las experiencias (Espinoza Freire, 2019). La estructura, permite la construcción de las variables involucradas y las dimensiones de cada una. Para el levantamiento de los datos se

usó un instrumento tipo encuesta, en donde se establecieron opciones múltiples y la evaluación de la experiencia mediante opciones tipo Likert. La encuesta se elaboró de acuerdo con los elementos y se utilizó como base una encuesta probada.

El segundo caso de estudio es el siguiente:

La percepción se define como "el proceso cognitivo de la conciencia, que consiste en el reconocimiento, interpretación y significación para la elaboración de juicios en torno a las sensaciones obtenidas del ambiente físico y social" (Vargas, 2014). El análisis de las percepciones sobre el turismo accesible se realizó con la información proporcionada por visitantes y prestadores de servicios durante la temporada vacacional de Semana Santa del 1 al 15 de abril de 2021, en el Centro Ecoturístico El Arcotete, San Cristóbal de Las Casas, Chiapas. Se aplicaron un total de 90 cuestionarios a visitantes adultos (19-77 años). Este cuestionario fue diseñado y corregido mediante una prueba piloto y consistió en siete reactivos, del cual se obtenía información personal: edad, sexo, si tenía alguna discapacidad o convive con alguien con discapacidad, si conocía sobre el turismo accesible y qué características observó en el Centro Ecoturístico sobre la accesibilidad, en donde se identificaron cuatro categorías de accesibilidad: infraestructura, costos, actividades e información adecuada. Las respuestas del cuestionario se agruparon para obtener totales de cada respuesta. De enero a junio de 2021 se realizaron tres entrevistas abiertas con seis preguntas guías, que en forma de plática se aplicaron a los prestadores de servicio en el Centro. Asimismo, se realizaron 10 recorridos en los senderos para identificar barreras ambientales: orografía para la accesibilidad del recorrido y barreras físicas en la infraestructura del sitio. Estos recorridos permitieron identificar lugares de fácil acceso para personas con discapacidad. El tipo de muestreo aplicado fue aleatorio simple, para que todos los visitantes tuvieran la misma posibilidad de ser seleccionados con o sin discapacidad y obtener información de ambos grupos. El tamaño de la muestra es pequeño debido a que las condiciones del lugar y el tiempo fueron limitados, sin embargo, se realizó en temporada vacacional donde la afluencia de visitantes al lugar es alta.

RESULTADOS

En el caso de estudio de Balancán, Tabasco, los resultados fueron los siguientes:

- Interés: Entre los destinos más visitados se encuentran las ciudades con atractivos turísticos con una incidencia del 62.25%, en segundo lugar, se encuentran las Cascadas de Reforma con el 21.43% y Zona Arqueológica Moral-Reforma con 10.32 y último lugar los parques e iglesias con 6.0%.
- Espacio: En la evaluación del destino turístico se evaluó primeramente la información del destino, de las actividades, de las atracciones y de los hoteles, obteniendo los siguientes resultados: la información del destino turístico es evaluado con el 41.8% como medio y el 20.4% excelente. La información de las actividades es evaluada como pésima por el 32.65% y mala con un 20.41%. La información de atracciones como media con un 33.67% y pésimas y malas con un 24.5% cada una. La información de los hoteles es evaluada media con un 32.6% y pésima con el 26.5% y mala con el 20.4%. En la evaluación del destino en cuanto a la accesibilidad se evaluaron los accesos al destino, encontrando que el 30.6% es medio y el 24.5% es malo. Los accesos a los servicios médicos fueron evaluados con el 32.6% como pésimo y el 28.57% malo. Los accesos a los hoteles con un 36.73% como malo y el 31.63% pésimo. Los accesos a las actividades son considerados con un 37.7% como pésimo y el 31.63% malo. Los accesos a atracciones con un 31.63% medio y el 30.61% pésimo.
- Experiencia: La experiencia en los destinos turísticos es evaluada en sus diversos momentos en las actividades realizadas en el destino, la alimentación, el hospedaje, los itinerarios, transporte, y los servicios generales como media. Los servicios especializados para personas con discapacidad fueron evaluados por un 34.75% como medio y el 20.41% como pésimo, las atenciones especializadas en los hoteles con 30.6% como medio y el 25.5% como bueno. Para conocer la experiencia en relación del costo-beneficio se realizó un cruce de variables entre precios de hospedaje, alimentación, transporte y los traslados, encontrándose que los mejor evaluados son el transporte con un 9.18%, el resto es evaluado como pésimo en todas las variables. En cuanto a los costos y la experiencia, se encontró que el 48.8% considera que fue justo lo que esperaba con relación a el presupuesto realizado.

En el segundo caso de estudio se tuvieron los siguientes resultados:

Se identificaron dos tipos de visitantes: personas con discapacidad que representaron el 21% de los entrevistados y el 79% personas sin discapacidad. Del total de entrevistados, el 55% fueron hombres con rango de edad entre 19 y 77 años y el 45% mujeres con edad entre 22 y 63 años.

Las personas con discapacidad que contestaron la entrevista fueron 19, de los cuales 11 fueron hombres con rango de edad de 32 a 76, y 8 mujeres entre los 27 y 70 años. El motivo de su visita fue principalmente por placer y descanso que representó el 57.9%; también indicaron motivos como la experiencia con un 26.5%, la cultura un 10.5 y 5.1% por salud. La mayoría de los visitantes con discapacidad presentaron una discapacidad motriz (80%; personas en bastón y silla de ruedas). También los visitantes presentaron discapacidad sensorial (10%), que incluyó sordera y baja visión, personas con discapacidad mental o cognitiva (5%), con síndrome de Down y personas con discapacidad múltiple (5%, con baja visión y uso del bastón).

CONCLUSIONES

A diez años de la apertura del Centro Ecoturístico El Arcotete todavía presentan problemas de tipo organizativo y de capacitación. Los tzotziles tienen una reconfiguración del sujeto rural de pasar de campesino a empresario turístico o prestador de servicios y que al mismo tiempo exige una reconfiguración y reapropiación del territorio, para ello, es necesario pasar por un proceso de transición adaptativa (Picado, 2014). A la par de una reconfiguración debe de existir el proceso de capacitación, el cual se considera como “fundamental para superar barreras y generar los capitales necesarios en la comunidad y así afrontar los retos impuestos por una industria ajena y desconocida, como es el turismo” (Pastor y Espeso, 2015). “Cuando la comunidad no logra apropiarse de la propuesta, los proyectos fracasan o caen en la tutela de personas foráneas” (Mendoza et al., 2015).

La acción efectiva de quienes cuidan puede, incluso, “ocultar” la situación de exclusión, ya que las personas con discapacidad tienden a percibir a la accesibilidad desde un punto de vista neutro al permanecer con sus cuidadores, quienes les auxilian al afrontar las barreras que impiden o limitan la accesibilidad. Sin embargo, son los cuidadores los primeros en percibir los espacios inaccesibles o restrictivos, al tener la responsabilidad del desplazamiento de los familiares con discapacidad, por lo que las barreras físicas y ambientales representan verdaderos obstáculos.

Tales barreras dependen también del espacio geográfico del lugar, por lo que hay que generar estrategias para la planeación del espacio, ya que sin ellas es imposible generar construcciones accesibles.

Las barreras sociales entre los prestadores de servicios y los visitantes derivan de la falta de organización y capacitación de los mismos prestadores de servicios, por lo que se refleja en el poco interés sobre las necesidades de los visitantes, al no realizar modificaciones físicas necesarias que permitan un desplazamiento seguro en los andadores (Picado, 2014). Por lo tanto, la planeación en el Centro Ecoturístico El Arcotete ha sido de acuerdo con los conocimientos empíricos de las personas con algún cargo e injerencia en la toma de decisiones.

Los resultados encontrados reflejan las experiencias que viven los turistas con discapacidad motriz en los destinos turísticos mexicanos, encontrando que las relaciones de satisfacción o accesibilidad fueron consideradas de malos a pésimos. Este resultado refleja un nivel de desaprobación en los requisitos que deben cumplir los prestadores de servicio. Estos resultados permiten cumplir con los objetivos planteados ya que los niveles de satisfacción no son aceptables en el proceso de la estancia en el destino turístico, tanto en los hoteles, transportes y restaurantes.

El estudio de la accesibilidad en los espacios turísticos y recreativos responde a una inquietud sobre las políticas públicas, normas y leyes que se abocan a las personas con discapacidad y su participación en la sociedad. La inclusión social es resultado de la accesibilidad universal, de una cultura de respeto y no discriminación y de procesos de igualdad en sociedad, en el ámbito turístico también implica que las personas puedan gozar de las mismas actividades que las personas sin discapacidad (Matamoros, Tejeida, y Morales, 2019).

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Acerenza, D. M. A. (1995). Conceptualización, origen y evolución del turismo. Ed. Trillas.

Alonso, F. y Dinares, M. (2006). El hotel accesible: guía para su diseño, organización y gestión. Instituto de Mayores y Servicios Sociales (IMSERSO). https://www.imserso.es/InterPresent2/groups/imserso/documents/binario/hotelaccesible.pdf

Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión. (2018). Ley General para la Inclusión de las Personas con Discapacidad. Diario Oficial de la Federación. Nueva Ley DOF 30-05-2011, 1–23. http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5191516&fecha=30/05/2011

Casilla, H. G. (2018). Accesibilidad en la planta hotelera para las personas con movilidad reducida y su aporte al desarrollo turístico de la ciudad de Babahoyo. [Tesis de Licenciatura, Universidad Técnica de Babahoyo] Repositorio Institucional http://dspace.utb.edu.ec/handle/49000/4243

Cruz, A., Bello, E., Enríquez, P. y Mondragón, R. (2019). Percepción del turismo accesible para personas con discapacidad, el caso del centro Ecoturístico El Arcotete, Chiapas, México. Revista El Periplo Sustentable, (37), 222-240. https://rperiplo.uaemex.mx/article/view/9215/10493

Espinoza Freire, E. E. (2019). Las variables y su operacionalización en la investigación educativa. Segunda parte. Revista Conrado, 15(69), 171-180. Recuperado de http://conrado.ucf.edu.cu/index.php/conrado

Guamán, A. R., Guamán, M. D. y Mancheno, J. P. (2019). Análisis del turismo accesible en la industria hotelera en la ciudad de Ambato. Dominio de las Ciencias, 5(2), 28-43. https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6989268

Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (2020). Discapacidad. http://cuentame.inegi.org.mx/poblacion/discapacidad.aspx

Matamoros, E. O., Tejeida, R. y Morales, O. (2019). La inclusión social de las personas con discapacidad en el sistema turístico del Centro Histórico de la Ciudad de México: diseño de un modelo sistémico de innovación. Intersticios sociales, (17), 79-104. Recuperado en 09 de febrero de 2024, de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-49642019000100079&lng=es&tlng=es.

Mejía, M. I. y Morales, B. D. (2018). Innovación de un producto turístico hacia la accesibilidad. VinculaTégica EFAN, 518-522. http://www.web.facpya.uanl.mx/vinculategica/Vinculategica_4_2/23%20MEJIA_MORALES.pdf

Mendoza, O. M. M., Figueroa, H. E. y Godínez, M. L. (2015). Turismo comunitario pro-pobre en el ejido El Rosario, Reserva de la Biosfera de la Mariposa Monarca. El Periplo Sustentable, (29), 92-119.

Molina, S. (2004). Turismo y Ecología. Editorial Trillas, Serie Turismo Trillas. México.

Organización de las Naciones Unidas (2006). La Convención sobre los Derechos Humanos de las personas con discapacidad y su Protocolo facultativo. New York. http://www.un.org/disabilities/documents/convention/convoptprot-s.pdf, consultado el 14 de octubre de 2020.

Organización Mundial del Turismo (2014). Manual sobre turismo accesible para todos: Principios, herramientas y buenas prácticas. Módulo I: Turismo Accesible – Definición y contexto. OMT. https://www.e- unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284416486

Pastor-Alfonso M. y Espeso-Molinero, P. (2015). Capacitación turística en comunidades indígenas. Un caso de Investigación Acción Participativa (IAP). El Periplo Sustentable, (29), 171-208.

Picado, D. M. A. (2014). Ecoturismo, transformaciones socioeconómicas y territoriales en el Ejido Río Arcotete, municipio de San Cristóbal de Las Casas, Chiapas. En J. F. Barragán y Maldonado, M. (Ed.), El turismo y desarrollo comunitario. investigaciones y propuestas. Querétaro, México: Universitaria.

Secretaría de Turismo. (2020). Programa Sectorial de Turismo 2020-2024.

Vargas, L. M. (2014). Sobre el concepto de percepción. Alteridades, (8), 47–53.

Capítulo XIII

ESTUDIO FINANCIERO DE UNA COMERCIALIZADORA DE HORTALIZAS

Julia Patricia Macossay Padilla
https://orcid.org/002-0412-6837
jmacossay_ptc@utusumacinta.edu.mx
Salustino Abreu Jiménez
https://orcid.org/0003-2094-7464
sabreu_ptc@utusumacinta.edu.mx
Víctor Hugo Virgilio Méndez
https://orcid.org/ 0002-4242-1976
vvirgilio_ptc@utusumacinta.edu.mx

RESUMEN

Los municipios de Balancán, Tenosique y Emiliano Zapata en Tabasco, México, han mejorado los índices de producción agrícola, gracias al programa Sembrando Vida. Sin embargo, les falta a los productores de esta región canales de distribución para lograr comercializar sus productos. Por lo antes mencionado, se llevaron a cabo el estudio Financiero, cálculos de razón costo-beneficio, la Tasa Interna de Retorno (T.I.R), el Valor Actual Neto (VAN) y con esto determinar la factibilidad y rentabilidad de la creación de una comercializadora de hortalizas en la región de los ríos de Tabasco, estando enmarcados los municipios de Balancán, Emiliano Zapata y Tenosique y con esto determinar la viabilidad de su integración y funcionamiento. A través de la evaluación económica - financiera se concluyó que la comercializadora de hortalizas sería rentable por los indicadores favorables que se obtuvieron como resultado final: Un Valor Presente Neto de $84,954,869.00, una Tasa Interna de Retorno de 18.63% anual, un Punto de Equilibrio Promedio de $3,361,668.00 y una Razón Costo Beneficio de 1.78.

1. Un VAN de $84,954,869.00 significa que la inversión y todos los flujos de efectivo (egresos e ingresos) dan como resultado un Valor Actual Neto bastante aceptable, principalmente porque de entrada el resultado fue positivo, con una tasa de descuento del 16% anual.

2. La TIR demuestra que la empresa tendrá un rendimiento de 18.63% anual, lo que representa una tasa atractiva, sobre todo que fue calculada en un horizonte de planeación de 5 años.
3. Por último, con la Razón Costo Beneficio se interpreta que de cada peso invertido en la empresa se obtendrá $1.78 de rendimiento, que es bastante aceptable.

Palabras Clave: Factibilidad, Evaluación, Comercializadora.

Introducción

Según la filosofía de formulación y evaluación de proyectos, el estudio financiero es la última de las etapas. Baca (2022) afirma que la evaluación económica propone describir los métodos actuales de evaluación que toman en cuenta el valor del dinero a través del tiempo, como son la tasa interna de rendimiento y el valor presente neto y con esto determinar la factibilidad y rentabilidad de este. En la región de los ríos se producen hortalizas, principalmente sandía, y gracias al programa de Sembrando Vida, el sector primario de la economía se ha visto fortalecido en el presente sexenio. Sin embargo, estos productores están cosechando sus cultivos, pero no cuentan con los canales de comercialización adecuados para el mercado de sus productos; algunas veces mal venden sus cosechas y otras tantas las pierden, debido a que se trata de un producto altamente perecedero.

Por todo lo mencionado es conveniente que se organicen los productores para la creación de una comercializadora de hortalizas (de sandía principalmente) y puedan con esto vender sus productos en los mercados local, regional, nacional y hasta en el internacional. El trabajo hace referencia a la denominación hortaliza para abarcar cualquier producto agrícola que se incluye en esta clasificación, pero se concentra en principio por la importancia de su cultivo en la comercialización de la sandía.

El objetivo de este trabajo de investigación consistió en valorar financieramente una pequeña empresa comercializadora de sandías en el municipio de Balancán, Tabasco, mediante los cálculos de razón costo-beneficio, la T.I.R., la V.A.N y con esto determinar la factibilidad y rentabilidad de esta.

A nivel mundial el cultivo de sandía es practicado en 112 países (FAO, 2009). En México (SEDAFOP, 2009) se cultivan 55,554.39 hectáreas en 28 estados; el rendimiento promedio nacional es de 23.35 ton/ha con una producción de 1,188,389.28 toneladas, con valor de $2,408,567,110.00 pesos. El estado de Tabasco ocupa el décimo lugar en cuanto a superficie sembrada con 1,741.50 hectáreas, y el penúltimo lugar en rendimiento con 11.88 ton/ha, superando sólo a Querétaro con 10 ton/ha (SIAP-SAGARPA, 2009).

Este estudio surgió por la situación en la que se encuentran los productores del programa federal sembrando vida en los municipios de la Región de los Ríos del Estado de Tabasco. Estos agricultores no cuentan con un mercado estable que les garantice el pago de la venta de sus cosechas, ni precios reales de mercado para sus productos. Cabe mencionar que Balancán es el principal municipio productor de esa fruta en el estado; según Salaya Domínguez et al. (2002) se generan ingresos por casi 32 millones de pesos anuales en la entidad; es uno de los principales estados productores de sandía, siendo el municipio de Balancán el más importante seguido de Cárdenas, Tenosique y Emiliano Zapata. Según el INEGI (2011) la producción de sandía en el estado de Tabasco en el periodo 2001-2002 fue de 27,942 toneladas.

En la zona de los ríos se produce una gran variedad de alimentos frescos, pero estos no son bien comercializados, debido a intentos fallidos por crear asociaciones para gestionar la comercialización de sus cosechas; tal fue el caso de la Asociación de Productores de Sandía en el municipio de Balancán, la cual desapareció en el 2008 con el fallecimiento del presidente de dicha asociación.

El objetivo general de este trabajo es valorar financieramente una pequeña empresa comercializadora de hortalizas en la Región de los Ríos en el estado de Tabasco, México, mediante los cálculos de razón costo-beneficio, la T.I.R. y la V.A.N y con ello determinar la factibilidad y rentabilidad de esta en un periodo de seis meses.

Por su parte, los objetivos específicos apuntan a:

- Conocer la producción agrícola anual y con esto medir la oferta.
- Proyectar demanda e ingresos posibles de la comercializadora para hacer el análisis de la demanda.
- Determinar el monto total de la inversión inicial y el capital de trabajo, para elaborar el cuadro del flujo de efectivo
- Proyectar los ingresos a través del consumo aparente y precios.
- Calcular razón costo-beneficio, la T.I.R., la V.A.N, a través del Software Microsoft Excel.

DESARROLLO

De acuerdo con Van Horme y Wachowicz (2010), la administración financiera se ocupa de la adquisición, el financiamiento y la administración de bienes con alguna meta global en mente. Así, la función de decisión de la administración financiera puede desglosarse en tres áreas importantes: decisiones de inversión, financiamiento y administración de bienes. Este proyecto se enfoca en el análisis financiero para que con sus resultados se puedan tomar decisiones de inversión.

Conforme a Ochoa (2015), un administrador financiero estaba encargado sólo de tareas rutinarias como el mantenimiento de los registros, preparación de los reportes financieros, la administración de la posición en efectivo de la empresa, el pago de deudas y, en ocasiones, la obtención de fondos. Hoy en día su campo trabajo abarca también:

1. La inversión en activos reales (inmuebles, equipo, inventarios, etc.); la inversión en activos financieros (cuentas y documentos por cobrar), y las inversiones de excedentes temporales de efectivo.
2. La obtención de los fondos necesarios para las inversiones en activos.
3. Las decisiones relacionadas con la reinversión de las utilidades y el reparto de dividendos.

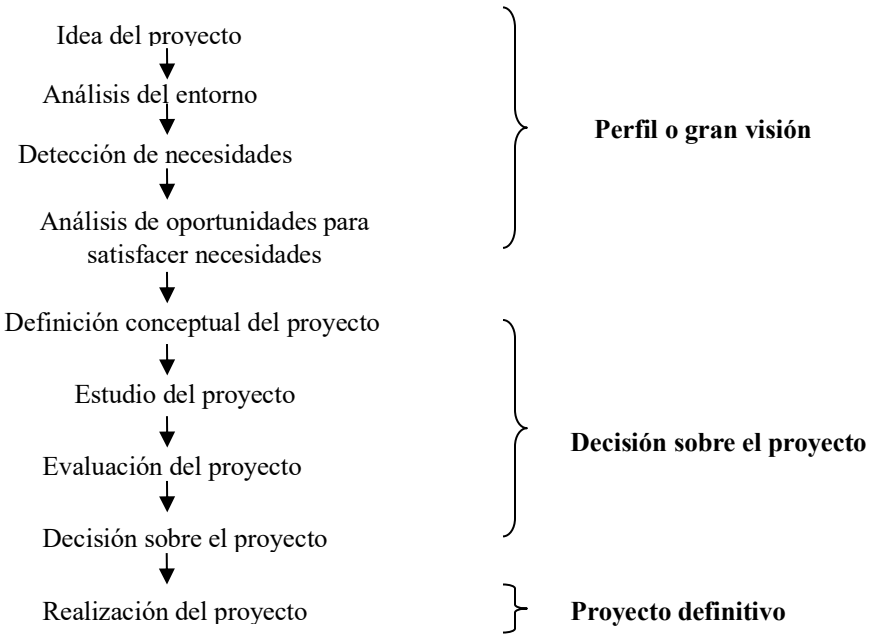
Cada una de estas responsabilidades debe considerarse en relación con nuestro objetivo, dado que una combinación óptima de las tres permitirá darle mayor valor a una empresa. De acuerdo con Gitman y Chad (2015) las decisiones de financiamiento tienen que ver con el lado derecho del

balance general e incluyen dos aspectos importantes. Primero, es necesario establecer la mezcla de financiamiento a corto y a largo plazo. Y segundo, se debe determinar cuáles son las mejores fuentes individuales de financiamiento a corto y a largo plazo.

Según Baca (2022) en un estudio de evaluación de proyectos **s**e distinguen tres niveles de profundidad:

- Perfil, gran visión o identificación de la idea.
- Estudio de prefactibilidad o anteproyecto
- Proyecto definitivo.

Figura 1. Proceso de evaluación de proyectos



Nota: Como se puede apreciar en esta figura, el estudio a realizar queda comprendido en la decisión sobre el proyecto después del estudio en la evaluación y en el estudio de prefactibilidad o anteproyecto. Fuente: Baca Urbina, Gabriel, *Evaluación de Proyectos*. pp.4-6.

Perfil, gran visión o identificación de la idea. Se elabora a partir de la información existente, el juicio común y el conocimiento que da la experiencia.

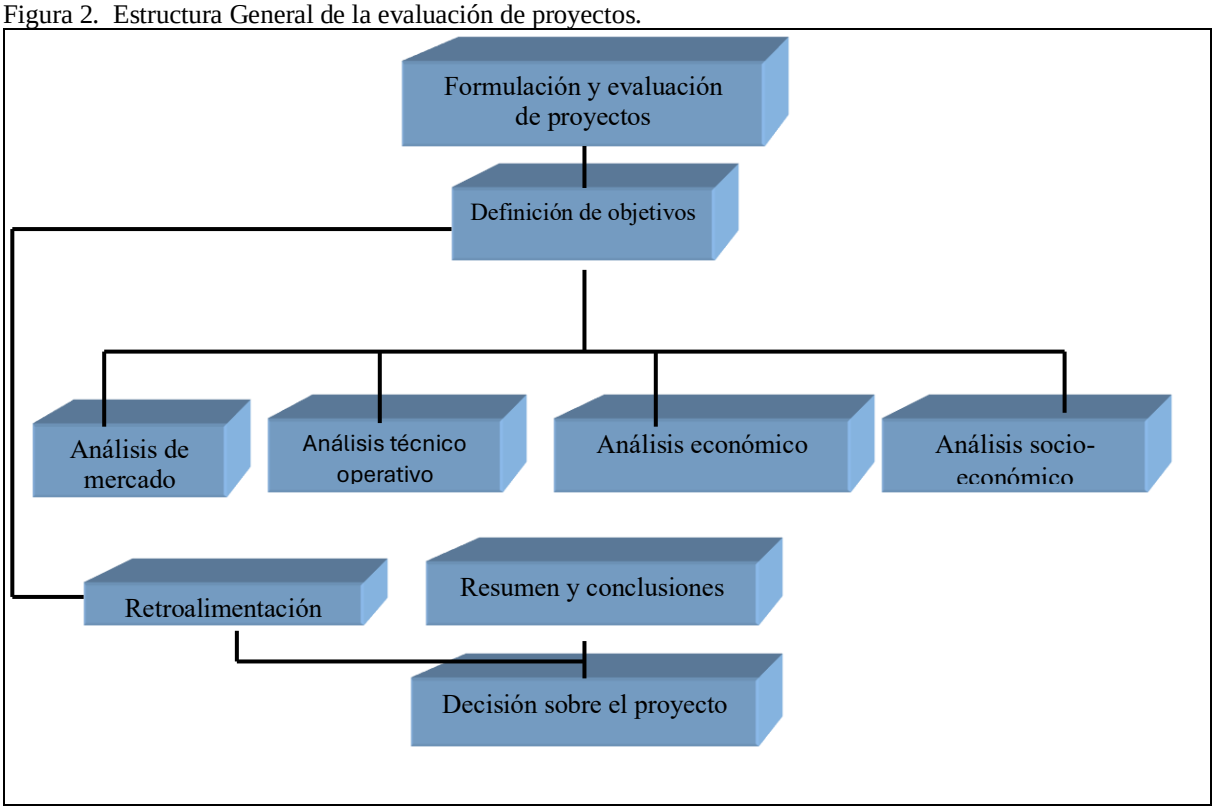
Estudio de prefactibilidad o anteproyecto. Profundiza la investigación en fuentes secundarias y primarias en investigación de mercados, detalla la tecnología que se empleará, determina los costos

totales y la rentabilidad económica del proyecto; es la base en que se apoyan los inversionistas para tomar una decisión.

Proyecto definitivo. Contiene básicamente toda la información del anteproyecto, aquí son tratados los puntos finos. Y según Baca (2022) aquí no sólo deben presentarse los canales de comercialización más adecuados para el producto, sino que deberá mostrarse una lista de contratos de venta ya establecidos; se deben actualizar y preparar por escrito las cotizaciones de la inversión, presentar los planos arquitectónicos de la construcción, entre otros elementos.

En el caso del objetivo de esta investigación, se trata de evaluar financieramente un proyecto de inversión a través de las técnicas de análisis financiero, con el uso del software: Microsoft Excel y las fórmulas financieras, el cual está incluido en la etapa de decisión sobre el proyecto.

Figura 2. Estructura General de la evaluación de proyectos.



Nota: Como puede apreciarse en esta figura, el estudio a realizar queda comprendido en el análisis económico-financiero, el cual se apoya del análisis de mercado. Fuente: Baca Urbina, Gabriel, *Evaluación de Proyectos*. pp. 4-6.

En el estudio de formulación y evaluación de proyectos de inversión se incluyen las etapas de análisis de mercado, análisis técnico operativo, análisis económico financiero y análisis socioeconómico. Este trabajo se encuentra ubicado dentro del estudio económico financiero. La empresa de hortalizas que se propone crear se ubicaría en el municipio de Balancán, principalmente porque es la localidad que tiene la producción de sandía más importante entre los municipios de la región de los ríos.

Métodos de Evaluación financiera. En la evaluación financiera de este proyecto se trabajó con los siguientes indicadores financieros: Valor Actual Neto (VAN), Tasa Interna de Retorno (TIR), Punto de Equilibrio (PE) y Razón Costo Beneficio (R C/B), mediante el software Microsoft Excel. Para determinar el Valor Presente Neto fue necesario determinar previamente el flujo neto del efectivo, que se calcula restándole a los ingresos por ventas los costos y gastos totales.

A continuación, se muestran las tablas procesadas en Excel, donde se hicieron los cálculos con las fórmulas financieras: TIR, VNA, VA. Como primer punto, se presentan los flujos de efectivo, tanto ingresos como egresos de los años 2006-2011. Los ingresos fueron pronosticados con el método de correlación, tomando en cuenta la inflación y la demanda esperada. Los egresos fueron presupuestados en base a cotizaciones en línea con proveedores y acreedores. También se cotizaron inversiones en Activo Fijo y el Capital de Trabajo.

Tabla 1. Flujo neto de efectivo.

INVERSION TOTAL						
AÑOS	**INGRESOS / VENTA**	**COSTOS Y GASTOS TOTALES**	**INVERSIONES Y REINVERSIONES FIJAS Y DIFERIDAS**	**CAPITAL DE TRABAJO**	**IMPUESTOS Y PTU**	**FNE**
2006	0	0	12,135,159	0	0	-12,135,159
2007	72,114,198	40,465,233	0	10,313,938	0	21,335,028
2008	75,186,263	42,189,052	0	0	0	32,997,211
2009	78,321,530	43,948,335	0	0	0	34,373,195
2010	81,517,048	45,741,427	0	0	0	35,775,621
2011	84,769,579	47,566,510	0	0	10,831,579	26,371,490

Nota: En esta tabla se observa el flujo neto de efectivo, tanto los ingresos como egresos de los años 2006 al 2011. Estos ingresos se obtuvieron de la proyección de la producción, así como la proyección de los precios, considerando la inflación. Fuente: Autoría propia.

Conforme a Gitman y Chad el Valor Actual Neto (VAN) de un monto futuro es la cantidad de dinero que debería invertirse hoy a una tasa de interés determinada, durante un periodo específico para igualar el monto futuro. El descuento de flujos de efectivo es el proceso para calcular los valores presentes; es lo contrario de la capitalización de intereses.

Tabla 2. Valor actual neto.

AÑOS	FNE	FACTOR DE ACTUALIZACIÓN	FNE ACTUAL
2006	-12,295,517	1	-$ 12,295,517
2007	21,335,028	1.160	$ 18,392,265
2008	32,997,211	1.346	$ 24,522,303
2009	34,373,195	1.561	$ 22,021,451
2010	35,775,621	1.811	$ 19,758,557
2011	26,371,490	2.100	$ 12,555,810
		VAN	**$ 84,954,869**
Tasa de descuento	**16.00%**		

Nota: Aquí se observa que, con esos Flujos Netos de Efectivo, se obtuvo un Valor Anual Neto de $84,954,869, con una tasa de descuento del 16%. Fuente: Autoría propia.

Posteriormente se revisó la Tasa Interna de Rendimiento (TIR), con el flujo neto de efectivo planteado se hizo el cálculo y dio como resultado una TIR del 28.63% anual de rendimiento sobre la inversión.

Tabla 3. Tasa Interna de Retorno.

AÑOS	FNE
2006	$ -23,094,235
2007	$ 10,375,952
2008	$ 21,099,135
2009	$ 21,974,263
2010	$ 22,857,003
2011	$ 23,663,595
TIR	**28.63%**

Nota: La Tasa Interna de Rentabilidad calculada fue de un 28.63%, esta tasa sirve para comparar con otras formas de inversión, y decidir por la más rentable. Fuente: Autoría propia

Como último indicador se tiene la razón costo beneficio, lo que significa que el proyecto de cada peso invertido obtendrá un rendimiento de $1.78.

Tabla 4. Relación Beneficios Costo.

AÑOS	INGRESOS POR VENTAS	FACTOR DE ACTUALIZACIÓN	INGRESOS ACTUALIZADOS	COSTOS Y GASTOS TOTALES	FACTOR DE ACTUALIZACIÓN	COSTOS Y GASTOS ACTUALIZADOS
2007	72,114,198	1.00	72,114,198	40,465,233	1.00	40,465,233
2008	75,186,263	1.16	64,815,744	42,189,052	1.16	36,369,872
2009	78,321,530	1.35	58,205,655	43,948,335	1.35	32,660,772
2010	81,517,048	1.56	52,224,523	45,741,427	1.56	29,304,596
2011	84,769,579	1.81	46,817,484	47,566,510	1.81	26,270,560
		Total	**294,177,603.54**		**Total**	**165,071,033.28**
Tasa de descuento		**16.00%**				
			R B / C:	**1.78**		

Nota: El costo-Beneficio del proyecto es de 1.78, lo cual quiere decir que se tiene un buen rendimiento. Fuente: Autoría propia.

MÉTODO

El desarrollo de la presente investigación se enmarca dentro un enfoque cualitativo y cuantitativo; de acuerdo con Bonilla y Rodríguez (2018), este proceso permite describir las diferentes teorías de evaluación de proyectos, para posteriormente vincular los datos y diseñar una metodología de evaluación financiera y estimar la factibilidad de crear una comercializadora con la producción de hortalizas de los municipios de Balancán, Tenosique y Emiliano Zapata, así como realizar investigación documental no experimental (Fernández, 2014), y horizontal al aplicar las herramientas financieras para el análisis de la factibilidad económica.

Se definieron las fuentes de consulta como el Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP), el INEGI con su Anuario Estadístico; se realizó una revisión bibliográfica y de análisis descriptivo, se consideró una búsqueda de información pertinente y con aspectos científicos actualizados, artículos de revistas indexadas, en algunos casos se emplearon libros de editoriales reconocidas, centros de investigación o universidades mediante las siguientes bases de datos: Scielo, Redalyc y Latindex, entre otros.

Con la información recabada se hicieron cálculos en software excel con las fórmulas TIR, VAN, Razón Costo Beneficio y determinar con ello asegurar la viabilidad de crear una empresa de distribución y comercialización de hortalizas.

RESULTADOS

Dentro de los resultados destacados se pueden señalar los siguientes logros de la evaluación financiera:

- Presupuesto de inversión inicial y gastos recurrentes identificados, mediante el procedimiento de cotizaciones en línea.
- Se lograron analizar las Proyecciones de Producción Agrícola de Hortalizas en el municipio de Balancán, Tabasco, en el periodo de los años 2006 a 2011.
- Proyecciones del consumo de la Sandía, y con este dato se estimaron los ingresos del 2006 al 2011.
- Cálculo de la TIR, VAN, Costo Beneficio con el uso del software Microsoft Excel.
- Asimismo, la formación y participación de alumnos en estadio de la carrera en Contaduría vinculándolos con los productores agrícolas.

CONCLUSIONES

Después de evaluar financieramente la comercialización de la sandía en la región de los Ríos en el estado de Tabasco y aplicando la metodología cuantitativa de la evaluación financiera de los proyectos de inversión aplicando herramientas tales como razón costo-beneficio, la T.I.R. y la V.A.N, se puede concluir lo siguiente:

- Se obtuvieron estos resultados: Valor Presente Neto de $84,954,869.00; una Tasa Interna de Retorno (TIR) del 28.63% y una razón costo beneficio de $1.78.

Por lo anterior descrito se concluye que la creación de esta comercializadora de Hortalizas (de sandías) es factible, porque los resultados son favorables en términos financieros.

PROPUESTAS

- Se plantea que resulta conveniente la creación de una comercializadora de hortalizas, iniciando con la búsqueda de mercado para la cosecha de sandías y posteriormente ir incorporando otros tipos de productos que se producen en la zona.

- En la región de los ríos del estado de Tabasco es abundante la vegetación y por lo mismo el cultivo de la sandía se da con muy buenos resultados para los productores, sin embargo, se recomienda mejorar a través de la tecnificación de los cultivos con sistemas de riego y no solo de temporal.
- Gestionar la intervención del Gobierno a través de los promotores del programa Sembrando Vida, para buscar integrar Sociedades Cooperativas o de Producción Rural que permitan a los productores solicitar fuentes de financiamiento y puedan integrar la Comercializadora de Hortalizas.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Baca,, G. (2022). Evaluación de proyectos. Formulación y evaluación de proyectos de inversión. México: Mc Graw Hill.

Bonilla, E. y Rodríguez Senk, P. (2018). Más allá del dilema de los métodos. Grupo Editorial Norma. Universidad de Andes. https://laboratoriociudadut.wordpress.com/wp-content/uploads/2018/05/mas-alla-del-dilema-de-los-metodos.pdf

FAO. (2009). Food and Agriculture Organization of the United Nations). http://faostat.fao.org/site/636/default.aspx#ancor

Fernández, C. (2014). Metodologia de la Investigación. México: McGRAW-HILL.

Gitman, L., & Chad, Z. (s.f.). Principios de administración financiera. México: Pearson Education.

Gobierno del Estado de Tabasco. (2009). Secretaría de Desarrollo Agropecuario, Forestal y Pesca (SEDAFOP). Estudio para determinar zonas de alta potencialidad del cultivo de sandía (Citrullus lanatus (Thunb) Matsum & Nakai) en el Estado de Tabasco. https://campotabasco.gob.mx/wp-content/uploads/2021/04/SANDIA.pdf

INEGI. (2011). Anuario Estadístico del Estado de Tabasco. México: Instituto Nacional de Estadística Geografía e Informática.

Ochoa, G. (2015). Administración Financiera. México: Mc Graw Hill.

Poder Ejecutivo Federal. (2020). Secretaría de Bienestar. Programa Sembrando Vida. https://www.gob.mx/bienestar/acciones-y-programas/programa-sembrando-vida

Salaya, J., Carrillo Ávila, E., Palacio Velez, O.L., Aceves Navarro, L.A., Juárez López, J. F. (2002). Respuesta del cultivo de sandía (Citrullus vulgaris Schrad) al potencial del agua en el suelo. Revista Fitotecnia Mexicana. 25(2) 127-133. https://www.redalyc.org/pdf/610/61025202.pdf

SIAP-SAGARPA. (2009). Servicio de información agroalimentaria y pesca. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. Anuario Estadístico de la Producción Agrícola. http://www.siap.sagarpa.gob.mx

Van, J., & Wachowicz, J. (2010). Fundamentos de Administración Financiera. México: Prentice Hall.

Capítulo XIV

LA INDUSTRIA DEL RECICLAJE: APORTES AL DESARROLLO SOSTENIBLE Y SUS IMPLICACIONES FISCALES

Geovanni Córdova Ávalos

https://orcid.org/0009-0005-5674-7597
geo_2009@live.com

Rosa María Martínez Jiménez

https://orcid.org/0000-0003-1636-7862
rosimarj@hotmail.com

Leonardo Hernández Triano

https://orcid.org/0000-0002-2778-6539
leonardo.hernandez.triano@gmail.com

RESUMEN

En México, las industrias dedicadas al reciclaje tienen implicaciones fiscales significativas, ya que están obligadas a retener impuestos federales como el Impuesto Sobre la Renta (ISR) y el Impuesto al Valor Agregado (IVA) al adquirir desechos como insumos para sus procesos industriales. Lo anterior conlleva a formalizar a pepenadores y acopiadores de desechos a menor escala mediante su inscripción al registro federal de contribuyentes (RFC) para que las empresas recicladoras puedan emitir los comprobantes fiscales digitalizados por internet (CFDI) al momento de la adquisición de los mismos. De esta forma las recicladoras podrán deducir las compras de estos residuos, que para ellas representan insumos o materias primas susceptibles de convertirse en productos nuevos que se reinsertan a la economía, cumpliendo así el ciclo de la denominada economía circular que aporta a la sostenibilidad y se refleja en la reducción de residuos, la conservación de recursos naturales y la mitigación del impacto ambiental. La industria del reciclaje contribuye a la disminución de desechos en vertederos y fomenta la economía circular al reintegrar materiales en ciclos productivos.

Palabras clave Reciclaje, Sostenibilidad, Implicaciones Fiscales

Introducción

El ser humano a lo largo de su historia ha generado estilos de vida cada vez más cómodos, innova y evoluciona de manera constante en servicios y satisfactores que crean necesidades y traspasan fronteras. Al principio todo era novedoso, sin embargo, el progreso no tiene límites, los avances tecnológicos son más significativos y por consecuencia las necesidades del hombre más demandantes. En esta línea ascendente, no se pensó en crear una cultura apropiada para el consumo responsable, por tanto, se conjugan dos situaciones, la expansión humana y la lógica de producción y consumo dentro de la industria, que no se hace responsable del destino final de los desechos que estas prácticas generan (Ramos et al., 2020).

El desarrollo sostenible surge como un efecto de los impactos negativos de la sociedad de consumo, a lo largo del tiempo, desde la Revolución Industrial, enfocada en la explotación desmedida de recursos naturales y la contaminación ambiental, hasta las crisis energéticas y ambientales del siglo XX, el deterioro de ecosistemas alcanzó daños irreversibles (Herrero, 2006).

Estos antecedentes históricos propiciaron la preocupación de la comunidad internacional y permitieron establecer precedentes para la formulación de estrategias y políticas que buscan armonizar el progreso económico con la conservación del medio ambiente y el bienestar social, dando origen al paradigma del desarrollo sostenible en el Informe Brundtland, que al respecto señala el compromiso de la humanidad de lograr un desarrollo duradero que permita satisfacer sus necesidades sin comprometer los recursos que satisfarán las necesidades de las futuras generaciones (Comisión Mundial sobre el Medio Ambiente y el Desarrollo, 1987, p 23).

En el año 2015 se aprobó la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible, en la que se establece el acuerdo de 193 países para alcanzar las metas de 17 objetivos para el desarrollo sostenible (ODS), y en 2016, se integró el Foro de los Países de América Latina y el Caribe sobre el Desarrollo Sostenible integrado por 36 países. El objetivo número 12 es de interés para esta investigación, ya que se enfoca en la Producción y Consumo Responsables para garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles (Organización de las Naciones Unidas, 2018).

Antecedentes de los comprobantes fiscales. En México, los comprobantes fiscales han tenido una transición interesante, de la factura en papel emitida por imprentas autorizadas por el fisco, a los comprobantes fiscales digitales. En el año 2004 el Servicio de Administración Tributaria (SAT) creó la Firma Electrónica Avanzada (FIEL) y en el año 2005 autorizó la primera factura digitalizada, el Comprobante Fiscal Digital (CFD) en su versión 1.0., asimismo, permitió la modalidad de facturación a través de terceros. Para el año 2010 aparece la versión 2.0 del CFD y se inició la figura del Proveedor Autorizado de Certificación. En el año 2012 apareció la siguiente versión de CFD 2.2, este sería el último año para las facturas impresas. Hacia el año 2014 todos los contribuyentes estarían obligados a facturar electrónicamente y para la comprobación de las operaciones el CFD se transformó en el CFDI (Comprobante Fiscal Digitalizado por Internet) vigente (Cambrano et al., 2023). A nivel internacional, México es reconocido como líder en facturación electrónica (Facturama, s.f.).

Los sectores significativos en el reciclaje son: plásticos, hierro, acero, papel y cartón, las empresas dedicadas a estos sectores han carecido de mecanismos fiscales para la comprobación fiscal de sus adquisiciones de insumos que provienen de la recuperación de desechos. Hasta el año 2008, para efectos del impuesto sobre la renta se permitía la deducción mediante la auto facturación (UJAT-CONACYT, 2015).

La problemática del sector reciclaje es que las empresas están obligadas a emitir comprobantes fiscales por los desechos que adquieren. La mayoría de las personas que proveen los mismos no están incorporadas al registro federal de contribuyentes (H. Congreso de la Unión: CFF, 2021, art. 27) y no tienen personalidad jurídica para emitir los citados comprobantes, en consecuencia, las disposiciones fiscales responsabilizan a la industria recicladora para que emitan los comprobantes fiscales por cuenta de sus proveedores informales, a quienes deben retener el 5% del Impuesto Sobre la Renta (Secretaria de Hacienda y Crédito Público: RMF, 2022) y el 16% del Impuesto al Valor Agregado por cada operación (H. Congreso de la Unión: LIVA, 2021), lo que genera una carga fiscal del 21%, es decir, por cada 100 pesos de desperdicios adquiridos como insumos para su actividad industrial, 21 pesos se convierten en impuestos, adicionales a la carga tributaria de su actividad económica.

La presente investigación tiene por objetivo analizar las implicaciones fiscales de la industria del reciclaje en México y sus aportaciones al desarrollo sostenible. La justificación del estudio es aportar un análisis sobre los aspectos fiscales para esta industria, debido a que una gran parte de sus materias primas provienen de los desechos, lo que dificulta la comprobación fiscal de sus costos, así como aportar evidencia de la ausencia de estímulos fiscales y facilidades administrativas por parte de las autoridades fiscales para este sector, que no reconoce sus aportaciones al desarrollo sostenible al reincorporar a la economía insumos considerados desperdicios.

DESARROLLO

El progreso económico y social conseguido durante el último siglo ha estado acompañado de una degradación medioambiental que está poniendo en peligro los mismos sistemas de los que depende nuestro desarrollo futuro (Organización de las Naciones Unidas, 23). Al respecto, la industria del reciclaje hace un gran aporte al planeta al reintroducir insumos que fueron desechos a sus ciclos de producción como materias primas y desarrollar nuevos productos. La reincorporación de residuos sólidos urbanos a los procesos productivos genera una economía circular consistente en usar-reciclar-producir (Martínez et al., 2021).

Las disposiciones fiscales en México buscan que los vendedores de residuos estén correctamente inscritos al RFC (H. Congreso de la Unión: CFF, 2021) por lo cual las empresas recicladoras están obligadas a inscribir a sus proveedores de más bajo nivel como los pepenadores, para formalizar su actividad económica (Secretaria de Hacienda y Crédito Público: RMF, 2022) y contribuir al desarrollo sostenible mediante la generación de trabajo decente y crecimiento económico aportando así a las metas del ODS 7.

Antecedentes de la comprobación fiscal del sector reciclaje. Hacia finales del siglo XX, la Secretaría de Hacienda y Crédito Público autorizó en México el esquema de auto-facturación mediante las reglas 47-A y 47-B de la resolución miscelánea para el sector reciclaje en el año 1996, las empresas con ingresos superiores a $593,813.00 que adquirían desperdicios industrializables ofertados por personas físicas, podían expedir por duplicado comprobantes foliados en forma

consecutiva cumpliendo con los requisitos fiscales en cuanto a la información de la recicladora y el vendedor (DOF, 1996).

En 1997 fue ratificado el esquema de Auto-facturación en la resolución miscelánea mediante la regla 2.5.1, misma que permitía comprobar las adquisiciones sin documentación autorizada, tratándose de la primera enajenación realizada por personas físicas sin establecimiento fijo, respecto de desperdicios industrializables. El límite máximo era del 80% sobre las compras efectuadas por los adquirentes de estos bienes, solo podrían optar por esta regla, aquellos contribuyentes cuya actividad preponderante consistiera en la comercialización o industrialización de los productos adquiridos. Esta forma de generar comprobación fiscal deducible para efectos del impuesto sobre la renta estuvo vigente hasta 2008 (Secretaría de Hacienda y Crédito Público, 1997).

El esquema anterior quedó sin efectos a partir de la 4ª. Resolución Miscelánea para 2008, cuando se derogaron las reglas 2.5.1 y 2.5.4 que permitían comprobar las operaciones con documentación que no reunía los requisitos fiscales que señalaban los artículos 29 y 29-A del Código (VLex, 2009). Esto creó un estado de incertidumbre en las empresas del sector reciclaje ya que utilizan desperdicios como insumos para su actividad industrial y muchos de sus proveedores son informales, el esquema de auto-facturación les facilitaba generar sus deducciones por la adquisición de chatarra, aunque en un sentido estricto se prestaba a la evasión fiscal.

Obligaciones fiscales de la industria del reciclaje. Las empresas recicladoras están sujetas a las mismas obligaciones fiscales que cualquier otro negocio en México. Esto incluye la emisión de comprobantes fiscales por las operaciones realizadas, el cumplimiento de las obligaciones de retención y pago de impuestos, así como el registro adecuado de sus operaciones contables. Por sus ingresos están obligadas al traslado del IVA y por sus utilidades al pago del ISR. Como adquirentes de desperdicios para insumos, tienen la obligación de retener el 5% del ISR y la totalidad del IVA que les trasladen los proveedores de los desperdicios que adquieren para incorporar como materias primas en sus procesos productivos (Secretaria de Hacienda y Crédito Público, 2022, regla 2.7.3.5. sexto párrafo; H. Congreso de la Unión, 2021, LIVA art. 1-A fracción II inciso d).

La reforma fiscal del 30 de diciembre de 2013 establece el nuevo esquema para las deducciones fiscales de la industria del reciclaje aplicables en el ejercicio fiscal 2014. Las nuevas disposiciones fiscales establecen que las personas físicas que se dediquen exclusivamente a la recolección de desperdicios para vender por primera vez las empresas recicladoras, siempre que sus ingresos del año anterior sean menores a $2,000,000.00, podrán inscribirse al RFC a través de los compradores de dichos bienes, las recicladoras, mediante solicitud de inscripción al RFC de personas físicas sin establecimiento fijo con carácter de recolectores de desperdicios reciclables (Secretaría de Hacienda y Crédito Público, 2013).

Sin embargo, el esquema para el 2014 establece límites para las adquisiciones de las recicladoras, mediante porcentajes establecidos con relación a sus ingresos en el ejercicio inmediato anterior, que inician con el 90% sobre los ingresos del ejercicio anterior de $10,000,000.00, es decir hasta $9,000,000.00 de adquisiciones mediante la inscripción de sus proveedores informales al RFC; el rango inferior señala que de $50,000,000.00 en adelante de ingresos el porciento aplicable será de 10%, según se muestra en la Tabla 1.

Tabla 5. Límite de adquisiciones mediante el esquema de retenciones.

Ingresos acumulables del ejercicio inmediato anterior	% máximo por el que podrán optar por aplicar el esquema de comprobación
Hasta 10 millones de pesos	90%
De 10 a 20 millones de pesos	60%
De 20 a 30 millones de pesos	45%
De 30 a 40 millones de pesos	30%
De 40 a 50 millones de pesos	20%
De 50 millones de pesos en adelante	10%

Fuente: Elaborada con datos de la Regla I.2.7.3.5. de la Resolución Miscelánea para 2014 (CFF 29, 29-A, LIVA 1-A, RMF 2014 I.2.4.3., II.2.5.2.1; Secretaría de Hacienda y Crédito Público, 2013).

El beneficio de las deducciones fiscales se reduce, de manera que cuanto más se eleven los ingresos, menos será la posibilidad de inscribir a los proveedores informales al RFC y generar deducciones fiscales por la adquisición de desperdicios.

Este esquema continuo vigente, en la Resolución Miscelánea para el ejercicio 2023 se mantienen los requisitos de que se trate de la primera enajenación, y que los proveedores (pepenadores y acopiadores) no tengan establecimiento fijo y que sus ingresos en el ejercicio inmediato anterior sean menores a $2,000,000.00 (Secretaria de Hacienda y Crédito Público: RMF, 2022), sin embargo, los porcientos se modificaron considerablemente para quedar de la siguiente forma.

Tabla 2. Límite de adquisiciones mediante el esquema de retenciones.

Ingresos acumulables del ejercicio inmediato anterior	% máximo por el que podrán optar por aplicar el esquema de comprobación
Hasta 10 millones de pesos	90%
De 10 a 20 millones de pesos	70%
De 20 a 30 millones de pesos	60%
De 30 a 40 millones de pesos	50%
De 40 a 50 millones de pesos	40%
De 50 millones de pesos en adelante	30%

Fuente: Elaborada con datos de la Regla 2.7.3.5. de la Resolución Miscelánea para 2023 (CFF 17-H, 17-H Bis, 29, 29-A, Decreto 09/12/13, Segundo Transitorio, LIVA 1-A, RMF 2023 2.2.4., 2.2.8., 2.2.15., 2.7.2.14., 2.7.3.10., 4.1.2.; Secretaria de Hacienda y Crédito Público, 2022).

Disposiciones fiscales para los proveedores de desperdicios. Las personas físicas que se dedican a la recolección de desperdicios o residuos sólidos urbanos con establecimiento permanente, con ingresos hasta de $3,500,000.00 en un ejercicio fiscal; podrán inscribirse al RFC en el régimen fiscal simplificado de confianza (RESICO) (H. Congreso de la Unión: LISR, 2021), que les otorga facilidades administrativas al pagar una tasa impositiva que va del 1% al 2.5% de ISR, donde la contribución mayor de este impuesto sería de $87,500.00 si alcanzaran el ingreso máximo señalado (H. Congreso de la Unión: LISR, 2021). Tienen capacidad jurídica para emitir comprobantes fiscales digitalizados por Internet. Podrán permanecer en este régimen mientras no rebasen el límite de ingresos y siempre que cumplan en tiempo y forma con la presentación de sus declaraciones mensuales y anuales para ISR y con las disposiciones establecidas para efectos del IVA, así como las demás contribuciones estatales y federales a las que estuvieran sujetos en caso de tener trabajadores a su servicio, como aportaciones de seguridad social e impuesto sobre nómina.

Desarrollo sostenible. La influencia de las acciones humanas en el clima es innegable, ya que se busca satisfacer diversas necesidades. Ignorar el cambio climático podría revertir los avances logrados en el desarrollo en los últimos años y obstaculizar futuros progresos. Invertir en el desarrollo sostenible no solo ayuda a enfrentar el cambio climático, sino que también contribuye a la disminución de las emisiones de gases de efecto invernadero. Del mismo modo, las iniciativas dirigidas a combatir el cambio climático impulsarán el desarrollo sostenible. La contribución al desarrollo sostenible comienza mediante la concientización, que se logra al calcular la huella de carbono personal. Este proceso permite identificar los hábitos de consumo que generan un impacto ambiental negativo y trabajar para reducirlo. Se presenta como una oportunidad para que todos los consumidores disminuyan su huella de carbono. (Caballero, 2023).

La reinserción y reutilización de residuos sólidos tiene una alta contribución al desarrollo sostenible pues se logran varios objetivos de la agenda 2030. No solo aporta al ODS 12 que se enfoca en la producción y consumo responsables y contribuye a la economía circular evitando que se exploten yacimientos, ya que fomenta la reinserción de desechos como insumos de actividades industriales. Contribuye al ODS 6 para lograr agua libre de impurezas y accesible para todos al minimizar el impacto de residuos que terminan contaminado los cuerpos de agua. De acuerdo con el ODS 8 promueve el empleo formal de sus trabajadores y el trabajo decente de sus proveedores informales. Apoya a las medidas que contrarrestan el cambio climático de acuerdo con el ODS 13; contribuye de acuerdo con el ODS 14 para conservar la sostenibilidad de océanos, mares y recursos marinos, al evitar que las grandes cantidades de plásticos que se reinsertan a la economía los contaminen (Organización de las Naciones Unidas, 2018).

El objetivo del consumo y la producción sostenibles es hacer más y mejores cosas con menos recursos, incrementando las ganancias netas de bienestar de las actividades económicas mediante la reducción de la utilización de los recursos, la degradación y la contaminación durante todo el ciclo de vida, logrando al mismo tiempo una mejor calidad de vida. (Organización de las Naciones Unidas, 2018).

Con respecto a la industria recicladora del plástico, García (2021) refiere que es un factor clave para la sostenibilidad y el desarrollo sostenible, observa algunas aportaciones de esta industria a los Objetivos para el Desarrollo Sostenible:

1) ODS7 Energía asequible y no contaminante. Los plásticos hacen posibles las energías renovables al aportar materia prima para la fabricación de las palas de los aerogeneradores, paneles fotovoltaicos y sondas de geotermia;

2) ODS11 Ciudades y comunidades sostenibles. En esta actividad los plásticos contribuyen a una mayor eficiencia energética, permite el ahorro en más de 250 veces la energía que se utilizó en la fabricación de edificios y viviendas;

3) ODS 12 Producción y consumo responsables. En este sentido, las empresas desarrollan envases que impulsan la economía circular.

4) ODS 13 Acción por el clima. Los plásticos reducen el peso en autos y aviones, como resultado favorecen la reducción de gases de efecto invernadero.

MÉTODO

Mediante una revisión documental se analizan las disposiciones fiscales con relación a la emisión de comprobantes fiscales de las empresas recicladoras, de igual forma se describen aspectos relevantes del desarrollo sostenible y los objetivos de la Agenda 2030. El trabajo de campo se basa en la investigación acción ya que se han observado actores dentro de su contexto, tanto proveedores de desperdicios como la industria recicladora de plásticos en Tabasco que permite traer evidencia de sus relaciones fiscales.

CONCLUSIONES

La actividad de reciclaje desempeña una función crucial en la promoción del desarrollo sostenible al fomentar la reutilización de materiales y reducir la contaminación. Las acciones de esta industria contribuyen de forma directa a los objetivos para el desarrollo sostenible al minimizar el impacto de residuos sólidos urbanos en el medio ambiente, evitando con ello la contaminación del suelo y

cuerpos de agua. Se identifica que con las disposiciones fiscales recientes se puede establecer la relación fiscal formal con las personas físicas que les proveen desperdicios, promoviendo su inscripción al RFC de forma autónoma bajo el esquema del RESICO cuando cuenten con establecimiento permanente y no rebasen el límite de ingresos establecido en ley de $3,500,000.00 en el ejercicio fiscal. En los casos de las personas físicas sin establecimiento permanente, con ingresos inferiores a $2,000,000.00 en el ejercicio fiscal, pueden continuar bajo el esquema de inscribirlos de manera directa al RFC y retenerles el 5% del ISR y la totalidad del IVA por cada operación. El nuevo régimen favorece la participación formal de más acopiadores de residuos, contribuyendo también al trabajo decente de acuerdo con el ODS 8. Esta industria debe crecer y captar más residuos que reduzcan el uso de tiraderos a cielo abierto y contaminen, como se ha mencionado antes, el suelo y los cuerpos de agua, sin embargo, existe una total ausencia de reconocimientos por parte de las autoridades tributarias y carecen de estímulos fiscales que aligeren su carga fiscal.

La meta del ODS 12 se cumple en el estado de Tabasco, ya que la empresa recicladora Poliplasts, S.A. de C.V. rescata plásticos como el PET, el HDPE soplo, el HDPE rígido, además de papel y cartón y los reincorpora a la economía circular, mismos que utiliza como materias primas para generar una serie de productos que reducen la necesidad de materias primas como la resina virgen que proviene directamente de la industria del petróleo. Favorece el ODS 8 al fomentar la actividad económica de acopiadores con y sin establecimiento, es incluyente, ofrece empleo a mujeres como madres solteras y de la tercera edad, genera una fuente importante de empleo e ingresos para trabajadores del sureste del país (Poliplasts, s.f.), su actividad impacta directamente en la disminución de residuos que de otra forma terminarían en vertederos a cielo abierto y el relleno sanitario.

PROPUESTAS

1. El gobierno federal debe reconocer los aportes para la sostenibilidad y el desarrollo sostenible de la industria del reciclaje y otorgar estímulos fiscales que favorezcan el crecimiento de este sector en infraestructura y desarrollo que permitan mayores alcances de recuperación de residuos para su reincorporación económica como materias primas, subproductos y productos terminados.

2. Sumar acciones gobierno, ciudadanía, industria del reciclaje para alcanzar la meta del ODS 12: Reducir considerablemente la generación de desechos mediante actividades de prevención, reducción, reciclado y reutilización; menos residuos a vertederos o rellenos sanitarios y más productos derivados del reciclaje.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Caballero, A. (27 de 09 de 2023). Climate Consulting . https://climate.selectra.com/es/que-es/desarrollo-sostenible

Cambrano, S., Martínez, R., & Jacinto, L. (Sep. de 2023). Importance Of The Materiality Of Tax Operations In Mexico. Social and economic revue, 1(2023-1), 22-28. https://fsev.tnuni.sk/revue/single.php?lang=svk&id=322

Comisión Mundial sobre el Medio Ambiente y el Desarrollo. (1987, p 23). Nuestro futuro común: Informe Brundtland. Naciones Unidas. Oxford University Press. Recuperado el 10 de 04 de 2021, de http://www.ecominga.uqam.ca/PDF/BIBLIOGRAPHIE/GUIDE_LECTURE_1/CMMAD-Informe-Comision-Brundtland-sobre-Medio-Ambiente-Desarrollo.pdf

DOF. (17 de junio de 1996). Primera Resolución que modifica a la Miscelánea Fiscal para 1996. Diario Oficial de la Federación. https://diariooficial.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=4888617&fecha=17/06/1996#gsc.tab=0

Facturama. (s/f). La facturación en México: de la factura de papel alCFDI. Facturama: https://facturama.mx/blog/facturacion-en-mexico/

García, G. (26 de Mayo de 2021). Plásticos, ¿cómo contribuyen a los Objetivos de Desarrollo Sostenible? Obtenido de The Food Tech: https://onx.la/e4928

H. Congreso de la Unión: CFF. (2021). Código Fiscal de la Federación. México: Secretaría General; Secretaría de Servicios Parlamentarios. https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/CFF.pdf

H. Congreso de la Unión: LISR. (30 de 11 de 2021). Ley del Impuesto Sobre la Renta. México: Secretaría General, Secretaría de Servicios Parlamentarios. https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LISR.pdf

H. Congreso de la Unión: LIVA. (30 de 11 de 2021). Ley del Impuesto al Valor Agregado. México, D.F., México. 30 de 10 de 2017, de http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/77_301116.pdf

Herrero, Y. (2006). El movimiento ecologista ante el deterioro global: retos y utopías. Intervención Psicosocial, 15(2), 149-166. http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1132-05592006000200003&lng=es&tlng=es

Martínez J., R., Jerónimo J., D., & Ramos M., P. (2021). La industria recicladora del plástico en un economía circular para el desarrollo sostenible. En L. M. Pérez, Estudios y proyectos regionales comunitarios para el desarrollo turístico en México (págs. 146-154). Villahermosa, Tabasco, México: Departamento de Diseño e Imagen de la UTTAB. https://www.uttab.edu.mx/resources/2dosimposio/Libro_2_Turismo%209_nov.pdf

Organización de las Naciones Unidas. (diciembre de 2018). CEPAL. https://repositorio.cepal.org/server/api/core/bitstreams/cb30a4de-7d87-4e79-8e7a-ad5279038718/content

Organización de las Naciones Unidas. (23 de 09 de 23). ONU. https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/sustainable-consumption-production/

Poliplasts. (s.f.). Poliplasts: Que es en realidad Poliplasts. Obtenido de Poliplasts: https://www.poliplasts.com/Acerca.html

Ramos-Martínez, P., Rebollo-Meza, J., & Martínez-Jiménez, R. (2020). El consumo responsable como una alternativa para contrarrestar la problemática de los residuos sólidos urbanos. En L. Martínez Pérez, J. Torres Torres, & A. Silahua Pavón, Desarrollo Energético, Medio Ambiente y Sostenibilidad (pág. 272).

Secretaría de Hacienda y Crédito Público. (1997 de marzo de 1997). Resolución Miscelánea Fiscal para 1997 y anexos 1 y 2. Diario Oficial de la Federación. https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=4872468&fecha=21/03/1997#gsc.tab=0

Secretaría de Hacienda y Crédito Público. (31 de Dic. de 2013). Resolución Miscelánea Fiscal para 2014: Regla I.2.7.3.5. Diario Oficial de la Federación. México, México. https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5328461&fecha=30/12/2013#gsc.tab=0

Secretaria de Hacienda y Crédito Público: RMF. (27 de 12 de 2022). Resolución miscelanea fiscal. Obtenido de https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5713259&fecha=29/12/2023#gsc.tab=0

UJAT-CONACYT. (Enero de 2015). Modernización de la cadena de valor para el cumplimiento de estándares internacionales en el reciclaje manual de PET. Villahermosa, Tab.: UJAT. Obtenido de www.conacyt.gob.mx.

VLex. (4 de enero de 2009). Derogación de la Auto Facturación. Obtenido de VLex: https://international.vlex.com/vid/oacute-auto-56948692

Capítulo XV

JARDÍN DE PLANTAS ENDÉMICAS

Laura Elena Herrera Jiménez
https://orcid.org/0000-0002-3875-5770
tutora.unam.laura.herrera@gmail.com
Jorge Rebollo Meza
https://orcid.org/0000-0003-0159-6259
jorge_rebollo_58@hotmail.com
Laura González González
https://orcid.org/0000-0002-0355-7512
laraggcrof@hotmail.com
Karla Angélica Hernández Herrera
https://orcid.org/ 0009-0002-3136-2066
k17hd3z77@gmail.com

RESUMEN

Desde los periodos de la prehistoria y de la antigüedad se han encontrado evidencias arqueológicas del uso de plantas medicinales y, sobre todo, muestras de cómo esta práctica ha sido transmitida de generación en generación. En civilizaciones antiguas como la indígena americana se contaba con sistemas de medicina herbal y en América Latina la medicina tradicional ha sido un elemento importante del patrimonio cultural de los pueblos originarios. En México, las grandes civilizaciones de los Aztecas y Mayas utilizaron las plantas medicinales a través de los hierberos y curanderos, quienes sirvieron en las comunidades como sanadores. Como parte de esa tradición, en Tabasco la fitoterapia continúa siendo parte de la herencia cultural de muchas de sus localidades en particular de la región de la Chontalpa. Para el presente trabajo se utilizó una metodología de estudio de caso, a través de la implementación de un jardín de plantas endémicas en la localidad de Tecolutilla en Comalcalco, Tabasco, que pretende ser una guía para las comunidades de la zona a través de la recolección y cuidado de plantas endémicas para mantener vigente esa forma de prevenir o sanar una enfermedad. Este estudio se realizó en tres etapas, la primera para concientizar a la comunidad sobre el uso de plantas endémicas para la salud; la segunda, para realizar la recolección de plantas y, finalmente, la tercera fue la implementación del jardín para uso de las

personas de la localidad de manera ordenada y de acuerdo con la necesidad o padecimiento, solicitando la planta para su uso dependiendo de los síntomas de la persona enferma.

Palabras clave: endémicas, fitoterapia, hierberos

Introducción

El uso de las plantas con fines medicinales no es un tema nuevo, ya que desde tiempos antiguos los pueblos primitivos usaban diferentes sustancias que iban obteniendo de las plantas para curar sus enfermedades, probablemente a ensayo y error ya que algunas plantas son deletéreas y pueden ser perjudiciales para el ser humano.

De igual forma, las plantas proporcionan el oxígeno a la atmósfera, esto significa que sin ellas todos los seres vivos dejarían de existir, es por ello por lo que son tan importantes, además de muchas otras propiedades útiles en diferentes procesos para la salud. El hombre en el transcurrir del tiempo aprendió a seleccionarlas para su propio beneficio y ha logrado identificar sus propiedades y de esa manera utilizar desde las hojas, raíces, frutos, tallos, cortezas y flores. Barquero (2007) comenta que se habla del uso de las plantas en el grabado de arcilla de los sumerios, hace más de cuatro mil años; de igual forma en el año 700 a. c. el rey de Babilonia construyó un jardín de cultivo de algunas plantas medicinales y esta actividad se fue extendiendo a los países del mediterráneo y luego a Europa, hasta llegar dos mil años más tarde al Nuevo Mundo. En México el conocimiento sobre las plantas se remonta a los cazadores, recolectores y nómadas. Los aztecas en el ***Códice Badiano*** (INAH, 2020) describen el uso de diferentes plantas curativas formando parte de su identidad y cohesión cultural.

En algunos estudios (Secretaría de Salud, 2024) se señala que en las últimas décadas se ha consolidado la ofensiva de la cultura de la modernidad desarrollándose en los medios de comunicación y de diversas instituciones educativas como un elemento cotidiano y natural para definir el desarrollo y frente a ello la medicina tradicional no posee carta de origen ni reconocimiento. De otra parte, el proceso de migración ha propiciado la incorporación de nuevos hábitos entre la población (transculturación), que ha marginado y menospreciado muchos elementos de su identidad cultural como lo es la medicina tradicional y el riesgo de la desaparición

de muchas plantas por la creciente urbanización, la deforestación o por el desconocimiento de su valor medicinal (Secretaría de Salud, 2020).

En este sentido resulta totalmente justificado buscar y lograr la participación de la población, aprovechar y rescatar los conocimientos sobre las plantas y su uso considerando sus necesidades, recursos locales y características sociales y culturales para valorar e incorporar la medicina tradicional como parte de los sistemas de salud comunitaria.

El objetivo del presente trabajo es preservar las especies únicas de la localidad de Tecolutilla en la región del municipio de Comalcalco, Tabasco, en peligro de extinción, a través del cultivo en jardines de plantas endémicas y de esta manera concientizar a las familias tabasqueñas sobre su uso con propósitos medicinales de manera responsable e informada.

DESARROLLO

Antes de la conquista los indígenas practicaban la curación con yerbas (Cosme, 2008) pues conocían los diferentes tipos de plantas y la anatomía del cuerpo humano; de igual forma, agregaron minerales de animales a los compuestos y eran muy certeros en su tratamiento, incluso los clasificaban de acuerdo con su actividad como médicos, cirujanos, sangradores, parteras, yerberos, hueseros, sobadores, manteadores y adivinadores. Con la llegada de los españoles Fray Bernardino de Sahagún recopiló en el libro general de las cosas de la Nueva España escrito en 1548 los nombres de las plantas utilizadas para ciertos padecimientos todas conocidas por sus grandes propiedades para diferentes enfermedades. A partir de la aparición de las medicinas de farmacia, el uso de las yerbas dejó de tener la misma importancia, sin embargo, las plantas medicinales tienen muchas ventajas: desde su recolección no se gasta tanto dinero y tiempo, además de tener excelentes resultados con su uso cotidiano.

De acuerdo con Oliveira y Dilia (2005), las plantas constituyen un recurso valioso en los sistemas de salud de los países en desarrollo; en su investigación mencionan que la Organización Mundial de la Salud (OMS) registra que 80 por ciento de la población del planeta utiliza plantas medicinales para satisfacer o complementar sus necesidades de salud. En complemento a lo anterior, de acuerdo con la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO), se han

registrado más de cuatro mil especies de plantas con atributos medicinales, que representan 15 por ciento del total de la flora del país (Gobierno de México, 2020).

El gobierno mexicano dio a conocer a través del programa Sembrando Vida (Gobierno de México, 2020) las seis plantas más utilizadas como una alternativa de medicina natural en el país, como parte del patrimonio histórico de las culturas Náhuatl y Maya. Ellas son:

- Vaporrub o Plectranthus hadiensis
- Bugambilia del género Bougainvillea
- Hoja Santa y Omequelite
- Espinosilla o loeselia mexicana
- Barquilla o Maguey
- Hierba dulce o phyla scaberrina

En este sentido, Alegría (1994) menciona la importancia sobre el uso actual de las plantas medicinales de acuerdo con sus estudios en la Ranchería Tumbulushal del municipio de Centro, Tabasco, donde muestra que en la entidad hay una basta cantidad de plantas que, de manera particular sirven a la comunidad, dando oportunidad de reconocer su utilización en la zona de la Chontalpa a través de un estudio de caso en Ciudad Tecolutilla que es una zona poco explorada y además cuenta con una gran cantidad de plantas endémicas que no han sido aprovechadas de acuerdo con sus riquezas y propiedades, siendo esta una forma de dar continuidad a la existencia de las plantas que pueden dejar de existir por desconocimiento de sus propiedades y es una oportunidad de concientizar a la comunidad de su utilización en enfermedades diversas permitiendo una pronta recuperación de la salud y a un bajo costo.

Por otro lado, en Tabasco también se cuenta con la investigación de Magaña, Gamma y Mariaca (2019) donde se explican diferentes elementos de la cosmovisión y la etnobotánica cuantitativa para la interpretación y conocimiento de las plantas medicinales. Bajo este estudio se puede ver el impacto en la zona de la Chontalpa en diferentes comunidades donde este conocimiento es difundido de generación en generación, transitando de lo simple a lo complejo y las personas que se dedican a esto prefieren sembrar en sus huertos familiares para facilitar su consumo.

La zona o región de la Chontalpa está conformada por cinco municipios: Cárdenas, Comalcalco, Cunduacán, Huimanguillo y Paraíso. De acuerdo con Magaña et al. (2019) se tiene considerado que es una zona donde las plantas medicinales juegan un papel importante, además de la presencia de médicos tradicionales. Señalan que utilizar estos recursos naturales ayuda a solucionar problemas en la salud, económicos y culturales. Agregan que Tabasco es rico principalmente en especies frutales, ornamentales, maderables, comestibles y plantas medicinales puntualizando que existen en la región 232 especies de plantas medicinales. Concluyen que esto demuestra la importancia que tienen esas plantas por lo que se debe de dar a conocer la importancia que tienen estas especies de Tabasco para elaborar medicamentos (Magaña et al., 2019, p.18).

Por su parte, Ciudad Tecolutilla es una localidad del municipio de Comalcalco, en el estado de Tabasco, llamada la ciudad de los tecolotes, la cual está ubicada a 16 km de la Ciudad de Comalcalco (Figura 1). El INEGI (s.f.) documenta que Comalcalco cuenta con 214,877 habitantes de los cuales 30, 734 son de Ciudad Tecolutilla.

Figura1. Localización geográfica de Ciudad Tecolutilla.

Nota: Ubicación por Google Maps

En el trabajo de campo, se hallaron diferentes plantas (Tabla 1) que se encuentran en los patios de las casas familiares en Tecolutilla entre las que se pudieron observar las siguientes:

Tabla 1. Principales plantas endémicas que cultivan las familias de la localidad de Tecolutilla, Tabasco.

Planta local	Nombre Científico	Uso medicinal	Modo de ingesta
Maguey morado	Tradescandia spathacea	Cura yagas y heridas de primer grado	Ungüento
Perejil	Petroselinum Crispum	Libera el riñón de toxinas	Infusión
Belladona	Atropa Belladona	Bronco dilatador y antiespasmódico	Ungüento
Mala Madre	Chlorophytum comosum	Antinflamatorio	Te
Rompe piedra	Lepidium Latifolium	Tónico Estomacal y diurético	Infusión
Insulina	Cissus Verticillata	Regulador de la glucosa en la sangre	Te o ungüento
Sangre de Cristo	Fumaria Agraria	Diurético y laxante	Infusión o Te

Nota: Elaboración propia

A través del apoyo de estudiantes, se inició la concientización de la comunidad para poder cultivar las plantas en sus casas; en un segundo momento se recolectaron estas plantas para el trabajo de elaboración del jardín en físico con material reciclado como pallet y, finalmente, se fueron obteniendo resultados positivos a través de la aceptación de la comunidad y apoyo de estudiantes de la Universidad de los Ángeles campus Tabasco que tiene una extensión en Ciudad Tecolutilla.

MÉTODO

Los estudios de caso según Sampieri et.al. (2006) analizan una unidad para responder al planteamiento del problema, probar hipótesis y desarrollar una teoría, en algunos casos utilizan la experimentación, y pueden valerse de métodos mixtos, Hoy en día la perdida de los ecosistemas por la degradación del medio ambiente es un tema preocupante para todos, bajo este contexto la implementación del jardín de plantas endémicas pretende ser una estrategia para aliviar esta problemática. Para el presente estudio se utilizó una metodología de estudio de caso, a través de la implementación de un jardín de plantas endémicas en la localidad de Ciudad Tecolutilla en

Comalcalco, Tabasco; pretende ser una guía para las comunidades de la zona a través de la recolección de plantas de la región para dar continuidad a su existencia.

Este estudio se realizó en diferentes etapas para su implementación y puesta en marcha, iniciando por la planeación que consistió en:

1. Establecer y dar a conocer el objetivo a la comunidad
   1.1 Elegir el lugar adecuado para la instalación del jardín.
   1.2 Realizar el plano para mostrar las plantas y el diseño tanto estético como estructural.
   1.3 Selección y búsqueda de las especies necesarias para la comunidad de acuerdo con su importancia y necesidad.
   1.4 Recolección de las plantas por diferentes vías, es decir donadas o compradas en los viveros de la zona.
2. Preparación del terreno y plantación
   2.1 Acondicionamiento del terreno.
   2.2 Plantación.
   2.3 Riego y fertilización.
   2.4 Mantenimiento y cuidado del jardín.

3. Educación y concientización a la comunidad sobre el uso de plantas endémicas
   3.1 Reuniones de concientización para la vinculación con la comunidad (Tabla 2):

Tabla 2. Calendario de reuniones de concientización con la comunidad.

Mes	Localidad	Sede	Horario	Facilitador
30 de septiembre	Centro de Tecolutilla	Sala de Usos Múltiples UDEA	10:00 horas	Mtra. Laura Herrera
29 de octubre	Ranchería Hidalgo	Parque Central de la Ranchería Miguel Hidalgo	11:00 horas	Mtra. Laura González
26 de noviembre	Ranchería el Guayo	Biblioteca Escolar de la Ranchería El Guayo	12:00 horas	TSU. Karla Hernández
17 de diciembre	Ranchería Patastal	Patastal	13:00 horas	Dr. Jorge Rebollo

Nota: Elaboración propia

En estas sesiones se tuvo la participación de 60 personas, en su mayoría amas de casa que acudieron a la cita, debido a la invitación que se les hizo en sus domicilios o se enteraron en redes sociales y de manera personal se interesaron en aprender sobre el tema. A finales del mes de septiembre se inició con la primera reunión en la sala de usos múltiples de la Universidad de los Ángeles (UDEA) en Ciudad Tecolutilla teniendo 14 participantes de la zona en donde se dio a conocer el objetivo de la sesión y el plan general de recolección de plantas, aunado a una lista de las plantas que se van a recolectar. El 29 de octubre se realizó la segunda sesión con la comunidad en el parque central de la Ranchería Miguel Hidalgo; ahí asistieron 20 personas amas de casa que se interesaron por el tema. En la tercera sesión del 26 de noviembre, se solicitó el apoyo del delegado para utilizar la biblioteca escolar de la zona teniendo una asistencia de 11 personas, y finalmente el 17 de diciembre se concluyó con la actividad en la Ranchería Patastal con una concurrencia de 15 personas.

En estas sesiones, ver (Tabla 3) se dio la bienvenida a los asistentes, agradeciendo su interés y dándoles a conocer el concepto de plantas endémicas y preguntando cuáles plantas conocen en su localidad o las han utilizado en casa derivado de alguna situación de enfermedad o malestar.

Tabla 3. Guía para la realización de las reuniones de concientización.

▪ Bienvenida a las y los asistentes
▪ ¿Qué son las plantas endémicas?
▪ ¿Cuáles plantas endémicas conocen o han utilizado en alguna ocasión para ayudar a resolver cierto malestar o enfermedad de un familiar?
▪ Integración de equipos de trabajo, para conocer algunas plantas endémicas y sus propiedades
▪ Cierre de la Sesión

Nota: Elaboración propia.

Posteriormente, se recolectaron las plantas a través de donaciones de estudiantes que quisieron sumarse al proyecto y, por último, se construyó el jardín con las plantas recolectadas o donadas. Se utilizó un espacio de cinco metros de ancho por 10 metros de largo para la construcción con

pallets y se etiquetaron las plantas con su nombre científico, común y su uso curativo. El jardín o vivero se integró con un total de 3 plantas de cada especie, logrando un total número de 50 plantas.

Figura 2. Imágenes del Jardín.

Nota: Imágenes que describen la construcción del jardín.

Figura 3. Etiquetas del Jardín.

Nota: Etiquetas que describen las especies de plantas del Jardín para atender a la comunidad.

CONCLUSIONES

El jardín de plantas endémicas implementado en Ciudad Tecolutilla es un ejemplo de gestión ambiental sostenible, que además permite integrar a la comunidad para trabajar y preservar las especies existentes e inspirando a las comunidades cercanas para implementar una práctica similar. El diseño del jardín brinda un refugio seguro para las especies en peligro de extinción, donde además se concentran estudiantes, académicos, comunidad y personal que apoya en las actividades y sensibilización sobre la necesidad de proteger el medio ambiente, convirtiendo este espacio en la combinación perfecta para la conservación ambiental, la cultura, la educación y el desarrollo sostenible, logrando trascender a las futuras generaciones.

En general se puede decir que el jardín de plantas endémicas beneficia a la naturaleza y a las personas de la comunidad con un impacto positivo, posibilitando que sea, al mismo tiempo, un espacio para rescatar la medicina tradicional como elemento del patrimonio cultural de los pueblos y comunidades del municipio de Comalcalco.

PROPUESTAS

Después del trabajo realizado resalta la importancia del jardín endémico en Ciudad Tecolutilla para la educación ambiental y el desarrollo de la comunidad, sin embargo, la falta de recursos puede ser una problemática para dar seguimiento y que el proyecto pueda trascender más allá de esta comunidad, por lo que es importante la vinculación con diferentes instituciones tanto educativas como gubernamentales.

Basado en esta prioridad se propone:

1. Desarrollar un programa educativo, que incluya talleres, charlas, visitas guiadas, eventos y actividades para niños, adolescentes y adultos.
2. Crear un voluntariado que involucre la participación de la comunidad en el cuidado y su preservación.
3. Diseñar alianzas estratégicas con instituciones educativas y del gobierno municipal y estatal, así como con organizaciones no gubernamentales y entidades de apoyo financiero para mantenerlo en funcionamiento y ampliar la infraestructura del jardín.

Estas actividades buscan propiciar un impacto social sobre el conocimiento y la importancia de la flora endémica a través del involucramiento de la comunidad académica, educativa y de la población en general, donde a través del jardín se pueda dar un espacio de recreación y aprendizaje, que sirva para fortalecer y fomentar la convivencia y colaboración entre los ciudadanos, de igual forma se promocione el desarrollo sostenible y la investigación científica, generando al mismo tiempo un ejemplo de gestión ambiental hacia otras comunidades.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Alegría, O.P. (1994). Uso actual de las plantas medicinales de la Ranchería Tumbulushal, Centro Tabasco. Tesis de Licenciatura. División Académica de Ciencias Biológicas. Universidad Juárez Autónoma de Tabasco.

Barquero, A. (2007). Plantas sanadoras: pasado, presente y futuro. Química Viva, 6 (2), 19-35. https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=86360203

Cosme, I. (2008). El uso de las plantas medicinales. Revista Intercultural. Universidad Veracruzana Intercultural, 13, 23-26. https://cdigital.uv.mx/bitstream/handle/123456789/8921/tra6_p23-26_2010-0.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Gobierno de México. (2020). Plantas medicinales: Nuestro patrimonio. Programa Sembrando Vida. https://www.gob.mx/bienestar/sembrandovida/articulos/plantas-medicinales-nuestro-patrimonio Google Maps. https://www.google.com.mx/maps/place/Tecolutilla,+86640+Tecolutilla,+Tab./@18.282288,-93.3441944,15z/data=!3m1!4b1!4m6!3m5!1s0x85ee914990c38abb:0x6f553234f7fdc875!8m2!3d18.2827317!4d-93.3333906!16s%2Fg%2F1229ds7t?entry=ttu

Hernández, R., Fernández, C., Baptista, C. (2006). Metodología de la Investigación. McGraw Hill Interamericana. México. http://187.191.86.244/rceis/registro/Metodolog%C3%ADa%20de%20la%20Investigaci%C3%B3n%20SAMPIERI.pdf

INEGI. (2020). Censo de Población y Vivienda. https://cuentame.inegi.org.mx/monografias/informacion/tab/poblacion/

Gobierno de México. (2020). Programa Sembrando Vida. https://www.gob.mx/bienestar/sembrandovida/articulos/plantas-medicinales-nuestro-patrimonio

Instituto Nacional de Antropología e Historia. (s.f.). Códice Badiano. Mediateca INAH. https://mediateca.inah.gob.mx/repositorio/islandora/object/codice%3A851#page/19/mode/2up

Magaña, M., Gamma, L.M., Mariaca, R. (2019). Las plantas medicinales de la ruta Ruta Biji Yokot'an de Nacajuca, Tabasco. Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. https://pcientificas.ujat.mx/index.php/pcientificas/catalog/view/173/188/695

Oliveira, M.A., Dilia, A.B. (2005). La investigación etnobotánica sobre plantas medicinales. Una revisión de sus objetivos y enfoques actuales. Revista de ciencia y tecnología de América, 30 (8), 453-459. https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=1373833

Secretaría de Salud (2020). Modelo Fortalecimiento con medicina tradicional. Guía de implantación. Gobierno de México. https://drive.google.com/file/d/1huFeK33Z6clDEOOhIcTxLTaEW-gtVZPZ/view

Secretaría de Salud (2024). Medicina Tradicional indígena. Gobierno de México https://www.gob.mx/salud/acciones-y-programas/medicina-tradicional

Torres, A. (2020). La herbolaria, medicina antigua y tradicional. Conferencia de Aguilar Contreras, Abigail. Gaceta de la UNAM. https://gaceta.facmed.unam.mx/index.php/2020/12/04/la-herbolaria-medicina-antigua-y-tradicional/

Capítulo XVI

PRODUCCIÓN SOSTENIBLE Y DESARROLLO LOCAL. CASO RANCHERÍA GREGORIO MÉNDEZ MAGAÑA 2da. SECCIÓN

Laura González González
https://orcid.org/0000-0002-0355-7512
laraggcrof@hotmail.com
Jorge Rebollo Meza
https://orcid.org/0000-0003-0159-6259
jorge_rebollo_58@hotmail.com
Lenin Martínez Pérez
https://orcid.org/0000-0001-7656-1865
leninmartinez@outlook.com
Heidi Gabriela Estrada Calix
https://orcid.org/0009-0003-3059-3273
heidi.estrada@ujat.mx

RESUMEN

El presente estudio es un análisis de la producción local y su relación con el desarrollo sostenible a través de un caso del programa gubernamental Sembrando Vida con la finalidad de identificar las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas alrededor sus beneficiarios que permita establecer propuestas que mejoren el desarrollo local fortaleciendo las acciones que se realizan dentro del programa. La indagación puede considerarse de alcance descriptivo haciendo énfasis en un estudio de caso que permite una investigación de las particularidades de un pequeño productor local y, por otro lado, es de carácter fenomenológico porque se indaga de manera holística aspectos generales partiendo de los programas sociales y la situación de aspectos de la realidad nacional y relacionándolo alrededor de los resultados del caso estudiado.

Palabras clave: Desarrollo sostenible, consumo local y pequeños productores.

Introducción

Desde el triunfo en 2018 de la izquierda política mexicana se han diseñado un conjunto de programas sociales, que tienen como naturaleza o principio de ayudar a los más desprotegidos a alcanzar un bienestar. En este sentido, se debe comprender como Programas de Bienestar Social al cconjunto de instrumentos del gobierno que tienen como finalidad contribuir a la mejora de las condiciones de vida de la población. Particularmente este estudio tiene como objetivo analizar el entorno del programa sembrando vida cual busca proveer a productores locales de herramientas para enfrentar el desafío de integrarse al sector productivo.

Es reconocida la necesidad de incentivar el campo y retornar a desarrollar áreas verdes, debido a que, por las actividades como la ganadería extensiva, se perdieron grandes extensiones de tierras que poseían especies endémicas de la región fueron talados para realizar esta actividad productiva. En este sentido, Murray (2022) menciona que de acuerdo con datos en el año 2020 del Sistema de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP):

> "México es un país de vacas, hay 35.6 millones de reses rondando el territorio del país. Esto equivale a algo así como una por cada cuatro habitantes en todos los rincones de México. Hay vacas en el desierto, en las montañas, en los bosques y las selvas, en el norte, el sur, el este y el oeste de esta bella nación. Sus números son superados por el asombroso número de perros, con 43.8 millones, y el ridículo número de pollos, con 591 millones ¡Que se traduce a cinco pollos por persona! No obstante, las vacas ganan con creces frente a las demás especies domesticadas en dos aspectos. En primer lugar, en términos de la remuneración económica que generan. Segundo, en el área total del país que destinamos para su desarrollo. En este escenario, de una alta dependencia económica y espacial del medio rural a la ganadería, el cambio climático representa una amenaza latente para la seguridad alimentaria de México y el bienestar humano".

Por otro lado, también se reconoce la necesidad de crear condiciones nacionales para alcanzar la suficiencia alimentaria que en un futuro entrará en crisis por la falta de alimentos en globo terráqueo. En este sentido, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la

agricultura (2002) citado Martínez-Salvador (2016) enuncia que la autosuficiencia alimentaria es una condición bajo la cual las necesidades alimenticias de una población, país o región son cubiertas y satisfechas mediante la producción agroalimentaria local.

Es de reconocer que, la principal necesidad que atiende el programa Sembrando Vida como programa social es mencionado por Trivelli (2020) citado por Hernández et al. (2024) indicando que existe un mayor impacto de la pobreza en medio rural, debido a que son zonas de baja densidad demográfica, niveles altos de analfabetismo, vulnerabilidad ecológica y alejadas de centros de importancia económica. Asimismo, tienen la oportunidad de desarrollarse en el trabajo agrícola la marginación y salarios informales emanados de este entorno incrementan su empobrecimiento (Castañeda et al., citado por Hernández et al., 2024).

DESARROLLO

Dentro de los programas sociales actuales que implementa el gobierno federal atienden a los individuos más vulnerables entre ellos se encuentran los adultos mayores de 65 años, jóvenes entre 18 y 29 años que no cuenten con un trabajo o actividad escolar, estudiantes de educación básica, media y superior, personas con discapacidad y personas del campo que cuenten con propiedades que puedan sembrar, tal como se describen en la tabla 1.

Tabla 1. Programas Sociales.

Programa	***Descripción***
Pensión para el Bienestar de Personas Adultas Mayores	Mejorar la situación de protección social de toda la población adulta mayor de 65 años o más de edad.
Jóvenes Construyendo el Futuro	Brindar durante 12 meses, capacitación gratuita en empresas y centros de trabajo a jóvenes de entre 18 y 29 años que no estén estudiando o no cuenten con un trabajo, en aras de desarrollar sus habilidades y capacidades y así colaborar en su inserción al mundo laboral.

Beca para el Bienestar Benito Juárez de Educación Básica	Fomentar que las y los menores de edad que viven en condiciones de desigualdad social y/o económica permanezcan y concluyan sus estudios.
Beca Universal para el Bienestar Benito Juárez de Educación Media Superior	Fomentar que las y los estudiantes de este nivel educativo concluyan sus estudios y disminuir la deserción.
Beca para el Bienestar Benito Juárez de Educación Superior	Contribuir a la permanencia escolar de las o los estudiantes, pues al pertenecer a hogares y contextos con alta marginación y pobreza, presentan mayores dificultades para continuar y terminar sus estudios.
Pensión para el Bienestar de las Personas con Discapacidad	Contribuye a garantizar el pleno ejercicio de los derechos y libertades fundamentales a niñas, niños, adolescentes, jóvenes, personas indígenas, afromexicanas y/o adultas con discapacidad.
Sembrando Vida	Otorgan apoyos económicos y en especie a sujetos agrarios mayores de edad que habitan en localidades rurales.

Nota: Describe los programas federales del sexenio 2018-2024, elaboración propia.

El programa Sembrando Vida es uno de los Programas para el Bienestar impulsado por el Gobierno de la Cuarta Transformación con el que se otorgan apoyos económicos y en especie a sujetos agrarios mayores de edad que habitan en localidades rurales. Este programa incentivó a las y los trabajadores del campo a establecer sistemas productivos agroforestales, los cuales combinan la producción de los cultivos tradicionales con árboles frutales y maderables.

El programa tiene cobertura en Campeche, Chiapas, Chihuahua, Colima, Durango, Guerrero, Hidalgo, Jalisco, Michoacán, Morelos, Nayarit, Oaxaca, Puebla, Quintana Roo, San Luis Potosí, Sinaloa, Sonora, Tabasco, Tamaulipas, Tlaxcala, Veracruz, Yucatán y Zacatecas. Teniendo como destinatarios los municipios con mayores niveles de rezago social; propietarios o poseedores de 2.5 hectáreas.

El Instituto Nacional de Ecología y Cambio Climático en 2022 establece que el Programa Social *Sembrando Vida* es una iniciativa del Gobierno de México teniendo el objetivo principal de

contribuir al bienestar social de las personas dedicadas al campo, combate a la degradación ambiental y pobreza rural. A través de acciones concretas, el programa impulsa la autosuficiencia alimentaria y favorece la recuperación del medio ambiente. Tiene como pilares fundamentales:

- La inclusión productiva a través de rescatar al campo y reactivar la economía local.
- El cuidado del medio ambiente fomentando prácticas sostenibles y la reforestación mediante sistemas agroforestales.
- La cultura del ahorro promoviendo el uso eficiente de recursos y la generación de empleos.
- y la reconstrucción del tejido social contribuyendo a fortalecer las comunidades rurales.

Según el suplemento de 16 de septiembre de 2023, La Jornada del Campo este programa a marzo de 2023, tiene presencia en 23 estados del país integrando un total de 449,800 personas mismas que son acompañadas por 445 facilitadoras/es, quienes a su vez coordinan a 2,278 pares de técnicas/os sociales y técnicas/os productivos. Para su operatividad se han conformado 18,597 Comunidades de Aprendizaje Campesino [CAC] o viveros, integradas por un promedio de 25 personas sembradoras y sembradores en comunidades rurales de municipios con rezago social. Asimismo, según el Heraldo de Tabasco (septiembre, 2024) en 2021 el número de personas beneficiarias del programa en Tabasco era de 60,913. Sin embargo, al cierre de 2023, este número se redujo a 56,950, lo que representa una disminución de 3,963 personas. Y respecto al municipio de Macuspana ha beneficiado a 21,443 personas (Informe municipal, 2022).

El predio que se analiza se encuentra localizado en el municipio de Macuspana, Tabasco en la Ranchería Gregorio Méndez segunda sección. Mismo que tiene de superficie dos hectáreas, requisito básico en el programa. En él se sembraron 3100 plantas de las cuáles se encuentran agrupadas en frutales cítricos y no cítricos, maderables y especias. Teniendo 76 plantas frutales cítricos, 574 no cítricos, 1600 maderables y 850 de especias.

Tabla 2. Plantas con la que cuenta el predio.

CLASIFICACIÓN	CANTIDAD	PLANTAS
Frutales Cítricos	76	Lima, naranja agria, limón, naranja valenciana, mandarina
Frutales no cítricos	20	Pataste
	2	Marañón

	10	Caimito
	16	Castaña
	20	Anona
	16	Nance
	20	Chicozapote
	60	Aguacate
	40	Tamarindo
	30	Guayaba
	40	Jaca
	100	Guaya
	60	Maracuyá
	120	Guanábana
	20	Pitaya
Maderables	1600	Cedro, caoba, varí
Especias	150	pimienta
	400	Canela
	300	Achiote

Nota: Describe el total de plantas sembradas en el predio con recursos del programa, elaboración propia.

Durante el programa, los beneficiarios a través de una estrategia de enseñanza transversal que combina ciencia y saberes tradicionales se capacitan a las personas campesinas para reactivar productivamente sus parcelas. Es decir; a través de la agroecología, se busca sostener los ciclos de la vida, enfrentar el cambio climático, aumentar la seguridad alimentaria y la resiliencia, y diversificar la producción de alimentos y dietas. En este sentido, los agricultores aprenden prácticas sostenibles y técnicas agroforestales para mejorar la productividad de sus tierras.

Dentro de estos aprendizajes se encuentran los fertilizantes que preparan los agricultores con componentes naturales acceso fácil que pueden obtener en su localidad los cuales están descritos en la figura 1.

Figura 1.- Fertilizantes

Nota: Se describen los componentes de tres tipos de fertilizantes naturales, que ayudan a mejorar los plantíos, mismos que los agricultores aprenden a preparar y aplicar.

MÉTODO

Este estudio por su alcance es de **tipo descriptivo** porque relata un caso exitoso dentro de este programa, particularmente con la producción de conservas con frutas poco comercializados. Igualmente, tiene un **enfoque fenomenológico** analizando los principios que establece este programa social que atiende dos problemáticas nacionales, por un lado, la degradación ambiental y por el otro la pobreza rural, con la finalidad de rescatar al campo, reactivar la economía local y la regeneración del tejido social en las comunidades.

En dicho estudio se analiza un predio localizado en el municipio de Macuspana, Tabasco en la Ranchería Gregorio Méndez segunda sección, con un productor de cinco años de antigüedad en el programa. Este análisis se considera como **un estudio de caso** (Stake, 1999) considera que este, no es una investigación de muestras. Siendo un objetivo primordial la comprensión de otros sino comprender este caso a profundidad o en sus particularidades. Considerándose un estudio intrínseco donde el caso está preseleccionado. Para su elección se consideró, los siguientes aspectos: porque el predio tuvo una buena rentabilidad y porque se considera fácil de abordar o accesar, debido a que se ha identificado el posible informador estando dispuesto a dar su opinión sobre el programa.

Para la comprensión de los resultados y conclusiones se aplicó un análisis FODA, Ponce Talancón (2007) establece que estas siglas provienen del acrónimo en inglés SWOT (strenghts, weaknesses, opportunities, threats); que, en español, aluden a fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas. El análisis FODA consiste en realizar una evaluación de los factores fuertes y débiles que, en su conjunto, diagnostican la situación interna de una organización, así como su evaluación externa, es decir, las oportunidades y amenazas. También es una herramienta que puede considerarse sencilla y que permite obtener una perspectiva general de la situación estratégica de una organización determinada.

RESULTADOS

El participante del programa mencionó que dentro de las fortalezas o aspectos positivos del programa está en que dos personas, dónde por lo menos uno era ingeniero, visitaban los viveros ocupando gente que tuvieran experiencia en el cultivo y trabajo del campo. Y aunque en un principio fue ensayo y error con la elaboración de los fertilizantes orgánicos, los beneficiarios del programa aprendieron una forma de cuidar el cultivo, sin hacer uso de químicos perjudiciales no solo para la tierra sino también para la salud de sus familias. El participante menciona que las Comunidades de Aprendizaje Campesino (CAC), se dividen internamente en equipos para que de manera calendarizada colaboren en el vivero o CAC en beneficio de las plantaciones, esto con la finalidad de que los siete días de la semana se atienda el tema del riego de las plántulas y llenado de bolsas para empilonar, además esto permite que en el CAC haya una buena convivencia y equidad de género, ya que mujeres y hombres trabajaban a la par con las mismas actividades y los mismos fines.

Figura 2.- Fotografías en el predio y vivero.

Nota: Las fotografías evidencia el trabajo comunitario que se realiza en el vivero y las plantaciones en el predio.

Dentro de las debilidades que tiene el programa es que, no garantiza que todas las personas logren el objetivo de que sus plantas se peguen y crezcan. Una de las causas puede ser, que en ocasiones no hay suficiente agua, además en el riego cuando no se avanza a rociar planta por planta, en ocasiones la humedad no les llega completamente hasta las últimas plántulas que están dispuestas en filas de pilones y es algo atribuible al cuidado que tienen las personas dicha actividad.

Uno de los primeros momentos es limpiar el terreno. Posteriormente, se fertiliza para esperar la siembra, teniendo como principio esperar el tiempo adecuado en concordancia con el tipo de producto a sembrar y el tiempo para la cosecha. En este predio se ha logrado cosechar maíz, frijol, guayaba, achiote, naranja agria, maracuyá y plantas que todavía tienen un periodo de mayor crecimiento para estar en condiciones de cosecha.

El producto que se cosecha se saca a la venta, en acuerdos con todos los CAC del Centro Integrador que une a varias comunidades, se hace un mercado en la cabecera municipal para que los productores puedan vender a un precio no tan alto, únicamente para puro Siembra Vida, pero también en las reuniones se trató que el que supiera hacer algún derivado de las frutas que se producen como hacer dulce o cualquier cosa, para presentación en la feria del municipio pues que la hiciera, por ello, los productores se pusieron de acuerdo para hacer lo acordado y se puso un stand donde estuvieran concentrado todos los inscritos al programa con sus productos debidamente etiquetado.

Dentro de los productos que se vendieron de la cosecha en el predio se encuentran mango, jacka y tamarindo, tanto la fruta como procesada en mermelada, pero la que más se vendió fue la fruta porque, así como se corta se vende, y la conserva lleva más inversión de tiempo, dinero y esfuerzo. Dentro de estos, están productos como el plátano y la guanábana, que todo lo que se ha producido ha salido a la venta. Sin embargo, dentro de las áreas de oportunidad la persona entrevistada menciona que, en lo general el programa está bien, pero "no todos los participantes trabajan con el pensamiento de que puedan dar más, algunos solo llegan a pasar el tiempo y si sembró bien sino también, no bañan el predio, no fertilizan y así, aunque el programa trate de mejorarse, no se puede porque no todos trabajan parejos" (entrevistado).

Tabla 3.-Tiempo de la cosecha según el tipo de producto.

Tiempo de Cosecha	Productos
Corto plazo	el plátano, el maracuyá, calabaza, la yuca, el frijol, maíz
Largo plazo	El tamarindo, la guayaba, el achiote, castaña, caimito, pomarrosa, marañón, pataste, naranja, la canela, la guanábana y la pimienta.

Nota: Describe los productos que se pueden cosechar según el tiempo de espera, elaboración propia.

Los fertilizantes que se preparaban está el biol lleva el rumen de la vaca, el suero de la leche, cal y melaza. El otro que se llama caldo sulfocálsico ese lleva cal, azufre, levadura y melaza. Esos son los que hemos trabajado ahí, el caldo sulfocálsico es para ayudar a la tierra, el biol se les tira a las plantas para que le de color verde y se vea bonita. También está el bucash que se hace de estiércol de vaca, tierra y hoja seca, ese es para echarle en el tronco de la planta.

CONCLUSIONES

Los programas sociales son un acierto del gobierno federal que permite fortalecer acciones prioritarias, que ayudan a salir a mexicanos de la pobreza. Sin embargo, en este apartado se analiza el programa de Sembrando Vida.

Fortalezas

- El programa es accesible y establece requisitos que los productores pueden cumplir.
- Para el 2023 el programa atiende las zonas rurales de por lo menos 23 estados de la república mexicana.
- Existe capacitación a los productores para la preparación de los predios y fertilización de las plantas.
- Los beneficiarios finales es una población con características vulnerables por ser pequeños productores.
- Atiende el cuidado del medio ambiente y la sostenibilidad ambiental.
- Producción de diferentes especies, lo que permite tener cosecha en momentos variados ayudando así a la liquidez económica del productor.
- Se tiene un programa básico de comercialización, que consiste en exponer los productos para la venta directa.

Oportunidades

- Si bien tienen un programa de comercialización, se requiere desarrollar condiciones para la innovación de productos o empaquetados para la venta.
- Si se fortalece el programa este puede contribuir a la seguridad alimentaria a través de la siembra de granos como maíz, frijol, arroz entre otros.
- La siembra de árboles maderables a largo plazo puede permitir la sostenibilidad en la demanda de esta materia prima.

Debilidades

- La capacitación únicamente establece el proceso de siembra.
- Las acciones de comercialización de los productos de la cosecha son básicas.
- La mayoría de los casos de participantes dados de baja o cancelación se obedecen a la falta de honestidad, honradez y probidad.

Amenazas

- Eventos naturales que afecten los sembradíos.
- Falta de ética en las personas al inscribirse o ejecutar el programa.

PROPUESTAS

- Establecer un programa de capacitación integral, atendiéndose temas actitudinales como aplicación de la ética, la innovación y el manejo de las emociones. Asimismo, temas de emprendimiento, la comercialización y etiquetados de los productos.
- Establecer políticas de acompañamiento a participantes del programa para que la siembra se realice conforme a las necesidades locales.
- Establecer acciones de trabajo colaborativo para atender las demandas de productos del mercado local.
- Realizar un estudio o análisis de la demanda de productos de consumo local para establecer estrategias que permitan incrementar la oferta a través de la identificación del tipo de siembra que debe realizar los participantes del programa para alcanzar una seguridad alimentaria y una siembra sostenible capaz de equilibrar la oferta-demanda en el desarrollo local.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

El Heraldo de Tabasco. 24 de marzo de 2024. Del 2021 al 2023 Sembrando Vida perdió 4 mil beneficiarios en Tabasco. https://www.elheraldodetabasco.com.mx/local/cuantos-beneficios-perdio-el-programa-sembrando-vida-en-tabasco-11646666.html#:~:text=Foto%3A%20Presidencia%20%2F%20Cuartoscuro&text=Después%20de%20que%20en%20el,programas%20insignias%20del%20gobierno%20federal.

Hernández, A., Y., Ramírez, B., Juárez, J., P., Gallardo, F., y Ocampo, I., (2024). Análisis cualitativo de la contribución de "Sembrando Vida" en el alivio de la pobreza. Diálogos en la Sociedad del Conocimiento, vol.12, núm.26, 2024. Universidad Nacional Autónoma de México. https://www.redalyc.org/journal/4576/457676478001/457676478001.pdf

Informe Municipal. (2022). Informe Macuspana. https://informe.tabasco.gob.mx/pdf/reconciliacion_municipal/acum_macuspana_2022.pdf

Instituto Nacional de Ecología y Cambio Climático (2022). Programa Sembrando Vida. https://www.gob.mx/inecc/articulos/programa-sembrando-vida-307254#:~:text=El%20Programa%20Sembrando%20Vida%20busca,la%20recuperación%20del%20medio%20ambiente.

Martínez, L. (2016). Seguridad alimentaria, autosuficiencia y disponibilidad del amaranto en México. https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0301-70362016000300107#B19

Murray, G.N. (2022). La ganadería en México frente a la emergencia climática. 13/06/2022. Nexos. https://medioambiente.nexos.com.mx/la-ganaderia-en-mexico-frente-a-la-emergencia-climatica/

Ponce, H., (2007). La matriz FODA: alternativa de diagnóstico y determinación de estrategias de intervención en diversas organizaciones. Enseñanza e Investigación en Psicología, 12(1), 113-130. https://www.redalyc.org/pdf/292/29212108.pdf

Secretaría de Bienestar. Acciones y programas. CAC. 06 de noviembre de 2020 https://www.gob.mx/bienestar/acciones-y-programas/programa-sembrando-vida#:~:text=Comunidades%20de%20Aprendizaje%20Campesino%2C%20conformadas,de%20experiencias%20y%20la%20formación.

Sembrando vida en cifras. La jornada del campo. Suplemento Informativo. 16 de septiembre 2023. https://www.jornada.com.mx/2023/09/16/delcampo/articulos/sembrando-vida-cifras.html#:~:text=De%20acuerdo%20con%20los,en%20municipios%20con%20rezago%20social.

Stake, R.E. (1999). El caso único. Investigación con estudio de casos. Reimpresión, 2da. Edición. Ed. Morata. https://www.uv.mx/rmipe/files/2017/02/Investigacion-con-estudios-de-caso.pdf

Capítulo XVII

LA ACTIVIDAD CULINARIA COMO FACTOR DE DESARROLLO TURÍSTICO, ESTACIÓN DOS DEL TREN MAYA: TENOSIQUE, TABASCO

Rosario del Carmen Suárez Jiménez
https://orcid.org/0000-0003-4211-042X
rosario.suarez@ujat.mx
Domingo Román Guillén
https://orcid.org/0000-0003-4305-7915
domingo.roman@ujat.mx
Aida Dinorah García Álvarez
https://orcid.org/0000-0002-2846-6924
adgaral@hotmail.com
Carlos Jesús Hernández Castellanos
https://orcid.org/0009-0008-1614-5673
carlos.hernandezc@ujat.mx
Mary Carmen Rodríguez Suárez
https://orcid.org/0000-0001-8736-9465
mary.rodriguez@ujat.mx

RESUMEN

El presente estudio establece un acercamiento al análisis de la cultura culinaria local para establecer platillos típicos de la región a partir de los recursos sustentables que abonen al desarrollo turístico en la estación dos del Tren Maya: Tenosique, Tabasco. Reflexionando sobre el cuidado del medio ambiente de la Región de los Ríos del Estado de Tabasco, productos que pueden contribuir al diseño de platillos típicos a partir del análisis de los recursos gastronómicos. En este sentido, se abordó mediante un estudio descriptivo el análisis de la producción de la región de actividades que más lograron crecer con el tiempo en Tenosique y que son conocidas por las grandes producciones que tienen al año como la agricultura y la ganadería, además de otras actividades secundarias como la pesca, la apicultura, la elaboración de quesos y derivados de la leche. Esta indagación tiene una perspectiva fenomenológica que conlleva a la revisión de literatura de fuentes secundarias y observación directa sobre la zona de los ríos, para tener una mirada holística sobre las prácticas sustentable en la producción de alimentos. Lo anterior, con la finalidad de ofrecer al turista un producto orgánico propio de la zona que contribuya la salud y el

medio ambiente, y que además encuentre disponible de forma permanente como una oferta gastronómica que distinga a la región, garantizando que el proceso culinario tenga en cuenta factores como la sostenibilidad ambiental, cultural y económica en aras del desarrollo turístico.

Palabras clave: Sustentabilidad de la comida, alimentos regionales, cultura culinaria.

Introducción

La gastronomía es la disciplina que estudia la relación entre la cultura y la comida durante un período de tiempo determinado, esto establecido por Muzeum (2024). En este sentido, a través de esta investigación, se hace referencia a una actividad imprescindible durante una experiencia turística, capaz de transformar un destino en un atractivo irresistible para los viajeros como lo es la actividad culinaria. En el sureste mexicano, específicamente en el estado de Tabasco se encuentra el municipio de Tenosique, localidad donde la diversidad y riqueza culinaria son de importancia para ocupar un lugar central en las estrategias de desarrollo turístico, situación que se incrementará a partir de la llegada del Tren Maya, proyecto de amplia infraestructura en el sureste y turismo en México, que busca potenciar la riqueza cultural y natural a lo largo de su recorrido.

En este sentido, la actividad culinaria en Tenosique además de ser un reflejo de su identidad cultural, también es una oportunidad estratégica para atraer a visitantes nacionales e internacionales. Al promover y preservar las tradiciones culturales haciendo énfasis en las culinarias locales el turismo gastronómico genera un impacto económico positivo, fortaleciendo la economía local y ofreciendo a los turistas una experiencia auténtica y memorable. La gastronomía de Tenosique puede convertirse en un pilar del desarrollo turístico de la región, y si a esto, se une que los ingredientes son a base de la producción de la región, se convierten en platillos de recetas naturales a base de productos orgánicos cosechados en la región como vegetales, ganado vacuno y sus derivados, así como bovino o marítimo, que se cultivan o crían con sustancias naturales sin utilizar plaguicidas ni fertilizantes artificiales, entre otros químicos (Gobierno de México, 2024) se convierte en un diferenciador.

DESARROLLO

El municipio de Tenosique, situado en el estado de Tabasco, no solo es conocido por su infraestructura turística que puede ofrecer al visitante, sino de igual forma como un municipio que destaca por su apetitosa tradición culinaria, que combina influencia maya con ingredientes frescos y cosechados en la región. La gastronomía de Tenosique es un reflejo de su entorno natural, que en visitas recurrentes se observan espacios geográficos atractivos incluyendo ríos, selvas y tierras fértiles proporcionando una abundancia de pescados, mariscos, aves, carnes, frutas, y vegetales.

Situado en la Región de los Ríos del estado de Tabasco, Tenosique es a partir de 2024, la localidad donde está establecida la segunda estación de la ruta del Tren Maya. Dicho proyecto construido y puesto en marcha en el sexenio 2019-2024 siendo presidente de la República el nativo del municipio de Macuspana, Tabasco; Licenciado Andrés Manuel López Obrador. El terreno en Tenosique, Tabasco, es variado y cuenta con una geografía que incluye llanuras, colinas, y áreas montañosas, lo que le da un paisaje diverso y atractivo (ECOSUR, 2024).

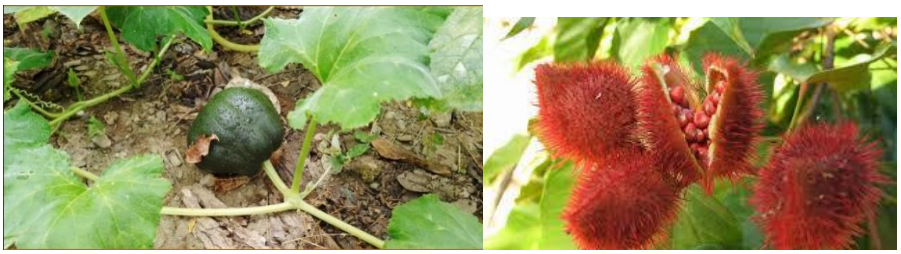
La principal actividad productiva de la zona es la ganadería y la agricultura; donde sobresale el cultivo de sandía y caña de azúcar, aunque esta última ya no es procesada en los ingenios azucareros, se aprovecha para la alimentación del ganado. Por la gran extensión que abarcan los ríos y lagunas, la pesca es una de las actividades secundarias más importantes. De igual forma destacan pequeñas industrias en la apicultura, la elaboración de quesos y derivados de la leche, como crema y mantequilla (Plan Municipal de Desarrollo, 2013).

Sembrando Vida es un programa del Gobierno de México que busca contribuir al bienestar social de sembradoras y sembradores a través del impulso de la autosuficiencia alimentaria, con acciones que favorezcan la reconstrucción del tejido social y la recuperación del medio ambiente, a través de la implementación de parcelas con sistemas productivos agroforestales (Gobierno de México, 2024). Actualmente, la gente en Tenosique a través de este programa siembra y cosechan: yuca, camote, calabaza, frijol, Jamaica, naranja, limones, guanabana, achiote, aguacate y papaya (*ver figura 1*); productos alimenticios suficientes para tener abasto de variedad en la región.

Figura 1.- Productos que se cosechan en Tenosique a raíz de sembrando vida: 1) limón, 2) naranja, 3) guanábana, 4) yuca, 5) calabaza y 6) achiote.

Limón Naranja

Guanábana Yuca



Calabaza Achiote

Nota. Elaboración propia.

A la llegada del proyecto del Tren Maya, la estación dos situada en Tenosique, Tabasco, se presenta como un destino turístico en el que el visitante tiene la opción de bajar y conocer el municipio incluido su vasto potencial gastronómico. Conocido por su herencia cultural y su biodiversidad, este municipio ofrece una cocina que refleja la fusión de tradiciones ancestrales con ingredientes locales cosechados en la región, entre los que destacan platillos como el pejelagarto, la pigua, y el tamal de chipilín, hecho con una planta local llamada chipilín y envuelto en hoja de plátano (*ver*

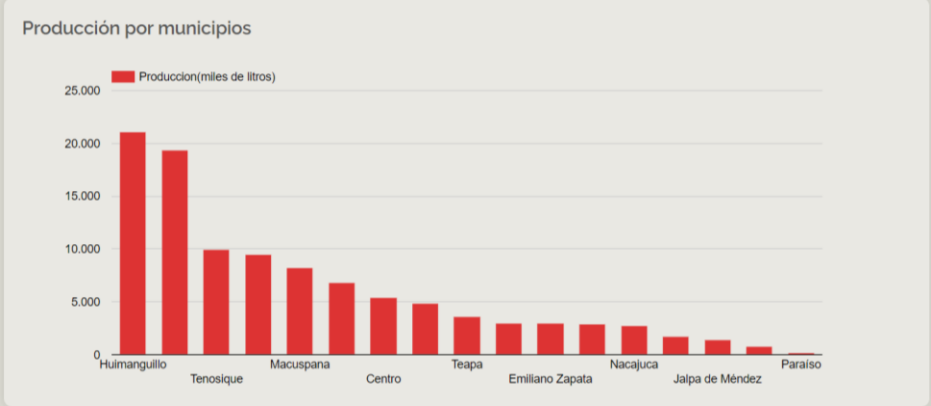
figura 2). Otros platillos populares son la cochinita pibil y el pozol, una bebida hecha a base de maíz (Jarreolao,2023).

Figura 2. Tamal de chipilín y pigua en caldo.

Nota. Elaboración propia.

Referente del producto lechero, se destaca que en los últimos cinco años la producción de leche que se concentra en el Estado de Tabasco es procedente de la Chontalpa y la Región de los Ríos donde se encuentra Tenosique, ocupando este el tercer lugar en producción (ver gráfica 1) de acuerdo a datos obtenidos por la SEDAFOP (2024), esto obedece a las amplias extensiones de tierras apropiadas para la producción ganadera, lo que lo ha convertido en un municipio con potencial para desarrollar productos lácteos.

Gráfica 1. Producción de leche por municipio.



Nota: Secretaria del Desarrollo, Agropecuario, Forestal y Pesca, Campo Tabasco.

De acuerdo con Aguilar (2023), en 2020 en Tabasco existían más de 11,000 cabezas de ganado dedicadas a la producción de leche y alrededor de 1.6 millones de cabezas dedicadas a la cadena carne-leche (SIAP, 2024), lo que representa un gran potencial para hacer de esta actividad un agente de desarrollo para la región, por lo que el esquema de fomento a la lechería tropical ha mostrado óptimos resultados para la región de Tenosique, al ser sede del Festival del Queso, mismo que se ha realizado ininterrumpidamente desde 2013 representado en su mayoría por queserías dedicadas a la producción de quesos artesanales, como el de poro y ahumado tipo provolone (Ancona et al., 2023).

En este sentido, el municipio de Tenosique, gracias a la salud del suelo rico en nutrientes naturales, biodiversa y bien gestionada, es posible preparar platillos a base de productos orgánicos, de alta calidad, así como también preservan la salud del ecosistema a largo plazo, favoreciendo un equilibrio entre producción agrícola y medio ambiente, lo cual permite generar beneficios económicos y culturales.

Un producto orgánico es aquel que se cultiva, procesa y produce sin el uso de fertilizantes, químicos, pesticidas, sintéticos, hormonas de crecimiento, ni organismos genéticamente modificados para Tovar eta al (2005); este tipo de productos son el resultado de un sistema agrícola que respeta los ciclos naturales y busca mantener la fertilidad del suelo a largo plazo, impidiendo el uso de insumos químicos y priorizando el bienestar de los ecosistemas.

MÉTODO

El presente estudio fue realizado como una investigación de enfoque cualitativa, Denzin y Lincoln (2011), a este tipo de estudios como un proceso de indagación que busca comprender y explorar un fenómeno en su contexto natural, interpretando los significados que las personas atribuyen a sus experiencias. Igualmente, basado en lo establecido por Quecedo y Castaño (2022), estas investigaciones producen datos descriptivos: palabras de las personas, habladas o escritas, y la conducta observable.

Por su alcance, se trata de un estudio de tipo descriptivo, en el sentido que, los fundamentos están en el análisis y la revisión literaria, teniendo como finalidad establecer el vínculo que existe entre la actividad culinaria a base de productos de la región de tipo sustentable cosechados en el municipio de Tenosique, Tabasco, sede de la estación dos del tren maya. De igual manera describir platillos oriundos de la región a base de productos cosechados de la zona, resaltando como una estrategia de ofrecimiento al turista y visitantes y por ende el desarrollo de la actividad y el impulso turístico, analizando la posibilidad de que este tipo de productos se integren como una estrategia que coadyuve al desarrollo turístico de la región, particularmente de productos orgánicos

RESULTADOS

La actividad culinaria del municipio de Tenosique además de su relevancia cultural también desempeña un papel estratégico en el desarrollo económico, social y turístico entre los que destacan:

- Preservación de la identidad cultural: Se considera a la cocina local como una expresión viva de las tradiciones, históricas y herencias del municipio, ya que, a través de la gastronomía, los habitantes reafirman su identidad.

- Atracción turística: La gastronomía local puede ser un atractivo turístico, ya que la oferta culinaria diferenciada contribuye a mejorar la imagen del municipio, haciendo que Tenosique sea visita obligatoria del visitante.

- Impulso económico local: La promoción de la gastronomía impulsa el empleo y el emprendimiento local, la compra de insumos a productores locales fortalece las cadenas de valor regionales.

- Sostenibilidad y uso de productos locales: La cocina local promueve el uso de productos frescos y de temporada, así también, fomenta el consumo de ingredientes locales que contribuyen a la sostenibilidad agrícola y al mantenimiento de la biodiversidad regional.

- Creación de experiencias comunitarias: Las ferias, festivales y eventos culinarios son espacios de convivencia social, donde los habitantes y visitantes pueden disfrutar de la gastronomía local. Estas actividades fomentan la participación comunitaria y fortalecen el tejido social al reunir a personas en torno a la comida.

CONCLUSIONES

La actividad culinaria en un municipio es mucho más que una simple oferta gastronómica: es un motor cultural, social y económico. Fomentar y preservar las tradiciones culinarias no solo fortalece la identidad local, sino que también atrae visitantes, genera empleo y contribuye al desarrollo sostenible del territorio.

La gastronomía del municipio de Tenosique refuerza la identidad cultural y preservación de tradiciones, manifestación cultural tangible que conservan conocimientos transmitidos por generaciones. De igual forma detona el desarrollo turístico como motor de crecimiento ya que la actividad culinaria tiene el potencial de convertirse en una atracción turística diferenciadora, así también genera un Impulso a la economía local, ya que es una fuente importante de empleo y emprendimiento que demanda de productos frescos y locales que promueven el consumo consciente.

En resumen, la actividad culinaria del municipio de Tenosique, Tabasco es un eje fundamental para el desarrollo integral que refuerza la identidad y la cohesión comunitaria, motor de cambio positivo, por lo tanto, invertir en la promoción de la actividad culinaria es motivo de progreso, de reforzamiento de identidad, así como del patrimonio intangible de la región, que son a su vez un elemento de identidad y una pieza fundamental de la economía de la región, al ser privilegiados de tener en la ruta la estación dos del tren maya.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Aguilar, E. (2023). Esquema de fomento a la lechería tropical en Tabasco. Periódico El Economista. https://www.eleconomista.com.mx/opinion/Esquema-de-fomento-a-la-lecheria-tropical-en-Tabasco-20230111-0086.html

Ancona, M.C., López, W.B. y Jerónimo, D. (2023). La feria del queso, un impulso Turístico para Tenosique, Tabasco. Journal of Tourism and Heritage Research (2023), vol.6, nº 2, pp. 324-330. https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=9069484

Denzin, N. y Lincoln, Y, (2012). Manual de Investigación Cualitativa. Editorial Gedisa. España. https://pics.unison.mx/maestria/wp-content/uploads/2020/05/manual_investigacion_cualitativa.pdf

ECOSUR, (2024). Sistema de Información Bibliotecario de ECOSUR. Subregión Ríos (Tabasco, México). https://biblioteca.ecosur.mx/cgi-bin/koha/opac-authoritiesdetail.pl?authid=9087

Gobierno de México, (2024). Productos orgánicos, naturalmente importantes. https://www.gob.mx/agricultura/articulos/productos-organicos-naturalmente-importantes

Gobierno de México, (2024). Programa Sembrando vida. https://www.gob.mx/bienestar/acciones-y-programas/programa-sembrando-vida

Jarreolao, (2023). Esencia de México. Descubre la magia y belleza de México. Tenosique de Pino Suárez Tabasco. https://esenciademexico.com.mx/2023/07/05/tenosique-de-pino-suarez-tabasco/

Muzeum, (2024). Muzeum Gastronomie. Página Web del Museo Gastronómico de Praga. https://www.muzeumgastronomie.cz/es/node/75

Plan Municipal de Desarrollo, (2013). Documento rector para el periodo 2013-2015. https://www.tenosique.gob.mx/archivos_transparencia/2016/1erTrimestre/art78/transparencia/fraccI/Tenosique_2013_2015.pdf

Quecedo, R., & Castaño, C. (2002). Introducción a la metodología de investigación cualitativa. Revista de Psicodidáctica, (14), 5-39. https://www.redalyc.org/pdf/175/17501402.pdf

SEDAFOP, (2024). Secretaria del Desarrollo, Agropecuario, Forestal y Pesca, Campo Tabasco. Bovino leche. https://campotabasco.gob.mx/?pecuario=leche-bovino

SIAP, (2024). Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. https://www.gob.mx/siap

Esta obra se terminó de editar el 07 de noviembre de 2024, en la Universidad Tecnológica de Tabasco, ubicada en Carretera, Villahermosa-Teapa, Km. 14.6, Parrilla II, Tabasco. C.P. 86288,

Villahermosa, Centro, Tabasco. El cuidado estuvo a cargo de los autores, coordinadores, revisores y editores del Departamento Editorial de la UTTAB.

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE TABASCO

¡Excelencia académica,
innovación con sentido social!

ISBN: 978-607-99317-9-7

9 786079 931797