

## **Taller de gastronomía regional yucateca como estrategia en el desarrollo del turismo alternativo del poniente de Yucatán**

RODRÍGUEZ-CIH, José Concepción, KANTÚN-RAMÍREZ, Manuel Alejandro, REYES-MAY, Obed Manuel y ALONZO-BÁEZ, Wilson Avelino

J. Rodríguez, M. Kantún, M. Reyes y A. Báez

Universidad Tecnológica del Poniente  
rodiguez-15@hotmail.com

K. González, L. Morán y J. Negrón (eds.) Los procesos administrativos aplicados a las actividades productivas y de servicios. Tópicos selectos de métodos y técnicas para la investigación en las organizaciones. ©ECORFAN- Mérida, Yucatán, 2017

## Abstract

El presente documento presenta una metodología para conservar, salvaguardar y promover el patrimonio cultural y gastronómico del estado de Yucatán a partir de la inclusión de la gastronomía regional yucateca en la agenda académica de diseño de productos de turismo alternativo de la Universidad Tecnológica del Poniente. La Secretaría de Turismo define al turismo alternativo como los viajes que tienen como fin realizar actividades recreativas en contacto directo con la naturaleza y las expresiones culturales que le envuelven con una actitud y compromiso de conocer, respetar, disfrutar y participar en la conservación de los recursos naturales y culturales. La Universidad Tecnológica del Poniente cuenta con la carrera de TSU en Turismo Área Desarrollo de Productos Alternativos, es por esto que decide realizar un parque etnoturístico denominado “Yuum Balaam”, el cual servirá como laboratorio de la carrera, actualmente dicho parque se encuentra en la fase uno de tres.

Actualmente las Universidades Tecnológicas no cuentan con laboratorios para el turismo alternativo y el ejercicio de las actividades propias de la gastronomía yucateca, es por ellos que se toma la decisión de crear uno, ya que enriquecerá el plan de estudios de esta carrera y ayudará a incrementar la educación de los estudiantes.

Con la creación del parque etnoturístico se pretende desarrollar el potencial académico de los alumnos de Turismo Área Desarrollo de Productos de Turismo Alternativo a partir de la creación del Parque Etnoturístico “Yuum Balaam” para contribuir al desarrollo económico de la comunidad de los pueblos indígenas aledaños a la zona de impacto situada en Maxcanú, Yucatán.

## Introducción

La gastronomía no está perdida. Vive. Respira. No necesita ser rescatada, sino revalorizada y difundida. Históricamente, la gastronomía regional del Estado de Yucatán ha sido divulgada de manera oral y el registro escrito histórico (que preserva las técnicas culinarias) se resume a recetarios que, de manera aislada, conforman un patrimonio intangible. La Universidad Tecnológica del Poniente, consciente del contexto, se ha tomado a la tarea de implementar un taller gastronómico regional dentro del Parque Etnográfico “Yuum Balaam” que explore y genere conocimiento con la finalidad de implementar técnicas culinarias en un espacio natural, esto es un detalle importante. En este contexto, no se imparte gastronomía regional como resultados de aprendizaje aislados en asignaturas centralizadas, implementamos cursos completos orientados a reforzar la cultura gastronómica yucateca. El taller de cocina regional yucateca se lleva a cabo en un área abierta y adecuada para replicar el entorno en el cual los cocineros tradicionales realizan sus alimentos y esto es un imperativo en la educación gastronómica: la interacción vivencial entre el cocinero y su medio ambiente.

Este taller es único: su naturaleza, el contacto humano, la implementación de técnicas ancestrales en conjunto con una metodología de enseñanza-aprendizaje por competencias, le permite que el alumno, no solo fortalezca sus competencias de la carrera, sino que sea capaz de implementar técnicas a partir de su herencia cultural.

Es de suma importancia el diseño de un taller de gastronomía regional como parte de una estrategia que contribuya al fortalecimiento del turismo alternativo ya que de esta manera se cumplen con los acuerdos mencionados en la UNESCO y en la política de fomento a la gastronomía nacional. Dando así el seguimiento a los acuerdos tomados por México con la UNESCO, al inscribir la comida mexicana como patrimonio cultural de la humanidad en el año 2010 y teniendo como base el acuerdo firmado por la presidencia de la república el 4 de agosto del 2015, referente a la “política de fomento a la gastronomía nacional”.

En este contexto, su asociación directa con el turismo alternativo se emplea para designar actividades turísticas que son diferentes al que convencionalmente se conoce. También ofrece una amplia gama de alternativas en sus tres segmentos, los cuales son el ecoturismo, el turismo de aventura y el turismo rural, cada uno de ellos tienen características particulares en donde se incluye el etnoturismo. El mercado para el turismo alternativo son personas que desean conocer y tener un contacto más cercano con los pueblos y sus manifestaciones culturales, experimentar nuevas emociones o realizar alguna actividad fuera de lo común, lejos de la civilización, practicar labores de campo o aprovechar los beneficios de la naturaleza (Quesada, 2010). En esta vertiente se encuentra el etnoturismo, que Ceballos, (citado en Fuentes, R, 1999) define como:

Aquella forma de turismo especializado y dirigido, que se desarrolla en áreas de influencia de grupos originarios, que poseen un atractivo natural especial y se enmarca dentro de los parámetros del desarrollo humano sostenible. El etnoturismo busca la recreación, el esparcimiento y la educación del visitante a través de la observación, el estudio de los valores naturales y de los aspectos culturales relacionados con ellos. Por lo tanto el etnoturismo es una actividad controlada y dirigida que produce un mínimo impacto tanto de los ecosistemas naturales como de las poblaciones autóctonas que viven en función de estos, respeta el patrimonio cultural, educa y sensibiliza a los actores involucrados acerca de la importancia de conservar la naturaleza (pp. 11)

A partir de esta descripción, el etnoturismo adquiere las proporciones de un relato mágico cuya realización solucionará los problemas que sobreabundan en las comunidades indígenas y rurales, que ven en sus costumbres y en el bien paisajístico el medio último para integrarse a la modernidad (Cunningham Bissel ob.cit.; Impacto Ambiental 2007). Por lo tanto, el desarrollo socioeconómico que cualquier proyecto de carácter etnoturístico pueda brindar a una comunidad indígena debe ser visto desde diferentes ángulos, en los que Escobar (1999) pide reflexionar:

- Su definición como un discurso propio de la modernidad que, a la par que resalta la cultura indígena, tiende a inhibir las relaciones que la atan a la cultura hegemónica.
- El análisis de la mercantilización de las identidades étnicas, y
- Como un espacio de vinculación para una pluralidad de actores: el estado, los operadores turísticos, las comunidades indígenas.

De estas perspectivas, sobresalen los dos últimos puntos donde la mercantilización de las identidades étnicas pueda fungir como un punto de convergencia entre un espacio natural con una carga cultural dominante y la generación de actividades turísticas pertinente al diseño del mismo. Asimismo, la vinculación entre los actores involucrados puede, y debe necesariamente, incluir al sector educativo como un agente capaz de transformar y administrar soluciones que puedan contribuir al desarrollo de las comunidades indígenas. Es por este motivo que la Universidad Tecnológica del Poniente construyó el taller de cocina regional yucateca dentro del Parque Etnoturístico “Yuum Balaam” con la finalidad de incorporar el legado culinario de los diversos actores de la etnia maya (que aún tienen una fuerte identidad dentro de la zona de impacto de la institución) con la formación académica, para brindar estrategias de desenvolvimiento comercial del mismo. Es importante destacar que el esfuerzo para la construcción de este espacio fue realizado por la comunidad universitaria, por lo que la búsqueda de apoyos para seguir ofreciendo espacios innovadores de enseñanza-aprendizaje corresponde a las necesidades del proyecto que ya se encuentra funcionando. La misión de “Yuum Balaam” consiste en ofrecer a los turistas un acercamiento a la etnia maya a partir de una interacción con los recursos naturales y culturales de la región poniente de Yucatán.

En la construcción del Taller de Cocina Regional Yucateca dentro del Parque Etnoturístico “Yuum Balaam” se detectaron tres fases: la primera y la segunda están vinculadas a la creación de senderos que guían hacia un huerto, un taller gastronómico construido a base de ecotecnias, y la incorporación de una zona de fogones, enterrados para técnicas de cocción “piib”. Asimismo, la tercera fase involucra a la construcción del Laboratorio Etnoturístico, donde se alojarán tres cabañas que permitirán a los alumnos establecer estrategias ligadas a la atención a comensales en un espacio ecoturístico. Visto como un área de oportunidad a partir de los resultados arrojados en el taller de cocina regional yucateca, el proyecto será capaz de aplicar sus conocimientos desarrollando las etapas del plan de negocios en un proyecto gastronómico inmerso en el turismo de naturaleza. Sus objetivos específicos son:

- Determinar la naturaleza del negocio
- Diseñar la filosofía y estructura organizacional del negocio
- Proyectar la demanda y definir el mercado meta
- Diseñar estrategias de comercialización
- Integrar los aspectos técnicos para la prestación del servicio turístico
- Determinar la viabilidad financiera del proyecto
- Construir un laboratorio etnoturístico (conformado por tres cabañas) que permitan al alumno fortalecer las competencias específicas del programa educativo de Turismo, Área Desarrollo de Productos de Turismo Alternativo (DPA), a partir de la generación de resultados de aprendizaje e investigación con un enfoque sustentable y que contribuya, a corto plazo, al desarrollo socioeconómico de la zona de impacto.
- Elegir el diseño de espacio apropiado al contexto del Parque Etnoturístico “Yuum Balaam” con la finalidad de no alterar el ecosistema que rodearía la construcción de las mismas
- Realizar el diseño de la cocina al aire libre, considerando los espacios destinados a las áreas de cocción tradicionales.

## **Metodología**

### **Características del lugar**

#### **Localización**

La Universidad Tecnológica del Poniente está ubicada en el municipio de Maxcanú (Figura 1) se localiza al poniente del estado de Yucatán a unos 65 kilómetros al oeste de Mérida, sobre la Carretera Federal 180. Con ubicación en la calle 29 Sin Número, Colonia Las Tres Cruces, 97800, Maxcanú, Yucatán, México.

**Figura 5** Universidad Tecnológica del Poniente ubicada en el Municipio de Maxcanú



*Fuente: Universidad Tecnológica del Poniente*

## **Método**

En el presente trabajo se destaca la investigación exploratoria bajo el paradigma cualitativo como principal fuente en la generación de información en el desarrollo de este proyecto. Cabe destacar que las herramientas comúnmente usadas para el mismo recayeron en la recopilación documental, entrevistas y observación.

Las entrevistas realizadas permitieron generar un panorama orientado hacia los beneficios académicos y socioeconómicos del proyecto, pero al mismo tiempo datos pertinentes al desarrollo técnico y operativo del taller de gastronomía regional dentro del parque, este punto fue de suma importancia pues permitió recorrer físicamente los puntos influyentes en el diseño y creación del mismo. Dichas entrevistas fueron aplicadas a la Rectora de la Universidad Tecnológica del Poniente y al Director de Carreras de la Institución:

Informante #1. Mujer. Rectora Universidad Tecnológica del Poniente.

Informante # 2. Hombre. Dirección de Carreras.

En la información recopilada fue importante tomar en cuenta el Programa Educativo (PE) de la carrera de Gastronomía y Turismo DPA, así como la matriz de competencias, para encontrar puntos que puedan orientar hacia una convergencia entre el proyecto y las competencias que deben ser capaces de obtener los alumnos.

## **Diseño experiencial-culinario para los visitantes**

Dado que el proyecto busca ofrecer a los turistas un acercamiento a la gastronomía de la etnia maya a partir de una interacción experiencial con los recursos naturales y culturales de la región poniente de Yucatán, se evaluaron los recursos internos del plan de estudios de las carreras involucradas y su puesta en práctica. Se detectaron dos ejes importantes para atender con la metodología:

## **Diseño de contenidos experienciales para los visitantes**

Se realizó a partir de las diferentes bases culinarias involucradas en la generación de productos gastronómicos regionales. En el plan de estudios de la carrera de Gastronomía detectaron aquellas que pudieran fungir como parte de actividades vivenciales para los turistas que pudiesen participar en ellas. Para que esto pudiera funcionar, tanto alumnos como docentes generaron una agenda académico-práctica en la cual pudieran verse inmersas las acciones previamente establecidas.

## **Acciones Interdisciplinarias**

A partir de la revisión de los programas educativos de las carreras de gastronomía, procesos alimentarios y tecnologías de la información se detectaron áreas de oportunidad que permiten utilizar a los resultados de aprendizajes de las mismas, dicha áreas de oportunidad son: taller gastronómico y el huerto sustentable.

El taller gastronómico y el huerto sustentable brindan una alternativa interesante, ya que se aprenderá a preparar y degustar una variedad de la gastronomía regional de Yucatán. Se utiliza el aprendizaje de técnicas como el “tok-sel”, recado y pib como excusa para conocer y convivir con la etnia así como para integrar equipos de trabajo. Es importante destacar el uso de las ecotecnias para minimizar el impacto ambiental, es importante mencionar que se pretende que del huerto se cosechen los insumos a trabajar en el taller gastronómico, los insumos habrán sido sembrados con anticipación por los alumnos de la carrera de procesos alimentarios.

## **Resultados**

Como resultado del ejercicio se obtuvo un beneficio académico sobre el diseño y desarrollo del taller gastronómico, ya que en primera instancia se detectaron las materias involucradas con el proyecto, así como su objetivo y relación con la competencia de la carrera de Gastronomía y Turismo Área DPA, la cual radica en desarrollar productos de turismo alternativo mediante un plan de negocios y promoviendo la participación comunitaria, con un enfoque sustentable, para el aprovechamiento de los recursos naturales y culturales de la región y contribuir a su desarrollo económico.

Lejos de la industrialización de la gastronomía regional, el taller estandariza respetuosamente procedimientos que sustentan los platillos del estado a partir de investigación etnográfica e histórica para que cada platillo que salga de manos de nuestros estudiantes sea verdaderamente un trabajo que respeta y comprende el legado heredado por nuestros antepasados. Ahora bien, este taller ha crecido por manos de la comunidad académica y universitaria y su crecimiento necesita de nuevas manos, manos que puedan apoyar a que se contribuya a generar nuevo conocimiento, estandarizar y replicar técnicas culinarias orientadas a la conservación del patrimonio intangible de Yucatán; y al mismo tiempo, ejercer prácticas intercolegiales como hemos realizado desde la apertura de este espacio.

## **Conclusiones**

La investigación concluye con relación directa a su pertinencia acorde a lo establecido el Plan Estatal de Desarrollo (PED) de Yucatán 2012-2018. Es decir, la generación de un taller gastronómico inmerso en un parque etnoturístico -operado bajo una agenda académica y experiencial- es una alternativa viable para “diversificar la economía de Yucatán”. Considerando lo anterior, el PED hace un hincapié en aprovechar los recursos humanos, operativos y naturales que converjan en un ejercicio profesional en el sector turístico y ciertamente, la estrategia aquí presentada cumple las expectativas en materia de desarrollo competitivo de destinos turísticos con el potencial de detonar la economía regional a través de un producto gastronómico y sensorial.

Finalmente, se debe considerar que la gastronomía regional yucateca debe ser explotada comercialmente en materia turística pero con un sustento científico y respetuoso de la diversidad armónica del patrimonio intangible de Yucatán.

## Referencias

Ceballos, H (1998): “Ecoturismo, Naturaleza y Desarrollo Sostenible”, Ciudad de México. Editorial Diana.

Cunningham, B (2005). “Engaging colonial nostalgia”. *Cultural Anthropology* 20(2): 215-248.

Fuentes, E. (1994) ¿Qué futuro tienen nuestros bosques? Hacia la gestión sustentable del paisaje del centro y sur de Chile. 1994. Ediciones Universidad Católica de Chile. Santiago.

Díaz, M. (2000). Enoturismo. Bases para una Política de Fomento en Chile.

Santiago, julio 2000. Trabajo presentado en la Primera Mesa de Experiencias de Enoturismo organizada en Arica por CONADI.

Equipo de Fundación CODESPA. (2011). Modelo de Gestión del Turismo Rural Comunitario de CODESPA: Una Experiencia Andina. Lima, Perú: ISBN. 978-612-46050-0-0. Disponible en file:///C:/Users/User/Downloads/modelo-gestion-turismo-rural-comunitario.pdf

Escobar, A. (1999): El final del Salvaje: Naturaleza, Cultura y Política en la Antropología Contemporánea. Santafé de Bogotá: CEREC.

Gobierno del Estado de Yucatán (2013) Plan Estatal de Desarrollo 2012-2018. México: Consejo Estatal de Planeación.

Quesada, R (2010). Elementos del Turismo. Costa Rica: Editorial EUNED.

Secretaría de Turismo. Turismo de Naturaleza 2007-2012. Disponible en: <http://www.sectur.gob.mx/work/models/secturing/Resource/14192/TURISMODENATURALEZA8.pdf>

Pilquiman,; Skewes (2009). Los paisajes locales y las encrucijadas del Enoturismo: Reflexiones a partir de los proyectos indígenas de la región de los Lagos en Chile. España. Ed: Universidad de Murcia.