



TLATEMOANI
Revista Académica de Investigación
Editada por Eumed.net
No. 32 – Diciembre 2019.
España
ISSN: 19899300
revista.tlatemoani@uaslp.mx

Fecha de recepción: 09 de septiembre de 2019.
Fecha de aceptación: 07 de diciembre de 2019.

EL PATRIMONIO GASTRONÓMICO COMO ALTERNATIVA DE OFERTA TURÍSTICA EN LA RESERVA DE LA BIOSFERA SIERRA DEL ABRA TANCHIPA

AUTORES:

Lizet Guadalupe Fraga Dávila 1
liz_ouran@hotmail.com

Alma Rafaela Bojórquez Vargas 2
bojorquezalma@gmail.com

León Donizetty Olivares Bazán 2
donizetty.bazan@uaslp.mx

Carlos Pedraza Gómez 2
carlos.pedraza@uaslp.mx

Instituto Tecnológico de San Luis Potosí. 1
UASLP-UAMZH-México. 2

RESUMEN

Este estudio forma parte de un proyecto que consiste en identificar alternativas de oferta turística viables en torno a la Reserva de la Biosfera Sierra del Abra Tanchipa. La presente investigación se enfocó principalmente en el patrimonio natural y cultural representado en la gastronomía local de manera que, además de agregar elementos para enriquecer la identidad cultural y como valoración de los recursos



naturales que se poseen localmente, sea también parte del acervo patrimonial que permita a la población local aprovechar como una alternativa de aprovechamiento turístico. Para lograrlo, se analizaron ciertas especies de flora nativa de la Reserva de la Biosfera Sierra del Abra Tanchipa, las cuales sean aprovechadas localmente para la elaboración de platillos y que éstos conforman parte de una tradición en las familias de la zona de influencia de la Reserva. Actualmente el aprovechamiento turístico en la zona, a manera de turismo de naturaleza, es incipiente y las comunidades rurales se interesan en incrementar las opciones de oferta turística que permitan incrementar las fuentes de ingreso. De esa manera, aprovechar la creciente afluencia turística que año con año se registra en la región de la Huasteca Potosina. Los resultados que se presentan en este artículo corresponden a la localidad La Aguaje, ubicada en la zona de influencia de la Reserva de la Biosfera Sierra del Abra Tanchipa.

El trabajo de campo se realizó durante el mes junio. Durante el proceso se aplicó como técnica de recolección de datos la observación participante, mediante la cual se logró una interacción social con los integrantes de las familias y a la vez siendo participes en el fenómeno observado, es decir, en la confección del platillo. Para el registro del procedimiento culinario, se hizo uso de fichas descriptivas de campo, para asentar datos relacionados a manera de pasos, ingredientes, procedimiento, tiempos y demás aspectos relacionados a las especies de flora recolectada, como su temporalidad, formas de recolección, integrantes de la familia que normalmente participan en colecta de la especie y si existe relación con alguna festividad, ceremonia o evento tradicional.

En cuanto a los materiales utilizados, se hizo uso del diario de campo, cámara fotográfica y grabadora de audio. Como resultado, para esa temporada de estudio y lugar específico, se documentaron tres especies de flora comestibles, que corresponden a tres platillos tradicionales del lugar. Cabe resaltar que surgieron limitantes dentro de la averiguación por la temporada en que fue llevada a cabo, dado que en ese momento el territorio atravesó por una prolongada sequía y por la cual no se registró la información de otras especies. La primera especie que se

presenta corresponde a *Acanthocereus tetragonus* una cactácea nativa conocida como Jacube, que se aprovecha en el platillo tradicional “Jacubes con costilla de puerco”. La siguiente especie corresponde a *Capsicum annuum var. Glabriusculum*, una variedad de chile o ají de la cual se prepara la “Salsa de chile piquín”; y por último, la especie *Amarantus hybridus*, un tipo de quelites de los que aún no se tiene identificada la variedad de manera específica en la reserva. El platillo tradicional con esta especie corresponde a “Quelites fritos”, como una de las modalidades, pues, dependerá de los ingredientes disponibles para hacer combinaciones en los guisos del quelite.

ABSTRACT

GASTRONOMIC HERITAGE AS AN ALTERNATIVE TOURIST OFFER IN THE SIERRA OF ABRA TANCHIPA BIOSPHERE RESERVE

This study is part of a project that consists of identifying viable tourism offer alternatives around the Sierra del Abra Tanchipa Biosphere Reserve. The present research focused mainly on the natural and cultural heritage represented in the local gastronomy so that, in addition to adding elements to understand the cultural identity and as an assessment of the natural resources that are locally owned, it is also part of the heritage that allows to the local population to take advantage of as an alternative of tourist use. To achieve this, certain species of native flora of the Sierra del Abra Tanchipa Biosphere Reserve were analyzed, which are used locally for the elaboration of dishes and that these are part of a tradition in the families of the Reserve's area of influence.

At the moment the tourist use in the area, as a nature tourism, is incipient and the rural communities are interested in increasing the options of tourist offer that allow to increase the sources of income. In this way, take advantage of the growing tourist influx that year after year is registered in the Huasteca Potosina region. The results correspond to the town of La Aguaje, located in the area of Reserve's influence. The field work was carried out during the month of June 2019. During the process the participant observation was applied as a data collection technique, through which a

social interaction with the members of the families was achieved and at the same time being involved in the observed phenomenon, that is, in the preparation of the dish. For the registration of the culinary procedure, descriptive field files were used to record related data in the form of steps, ingredients, procedures, times and other aspects related to the species of flora collected, such as their temporality, forms of collection, members of the family that normally participate in the collection of the species and if there is a relationship with any festivity, ceremony or traditional event. As for the materials used, the field diary, camera and audio recorder were used. As a result for that season and specific place in the study area, three species of flora were documented in three traditional dishes. It should be noted that limitations emerged within the investigation for the season in which it was carried out, given that at that time the territory went through a prolonged drought and for which the information of other species was not recorded.

The first species that is presented corresponds to *Acanthocereus tetragonus*, a native cactus known as Jacube, which is used in the traditional dish "Jacubes with pork ribs." The following species corresponds to *Capsicum annuum* var. *Glabriusculum*, a variety of chili or chili pepper from which "Piquín Chili Sauce" is prepared; and finally, the species *Amarantus hybridus*, a type of quelite of which the variety has not yet been identified specifically in the reserve. The traditional dish with this species corresponds to "Fried Quelites", as one of the modalities, because it will depend on the ingredients available to make combinations in the stews of the quelite.

PALABRAS CLAVE

Oferta Turística, Turismo Gastronómico, Desarrollo Local, Patrimonio Natural y Cultural, Turismo Rural, Reserva de la Biosfera Sierra del Abra Tanchipa.

KEYWORDS

Tourist Offer, Gastronomic Tourism, Local Development, Natural and Cultural Heritage, Rural Tourism.

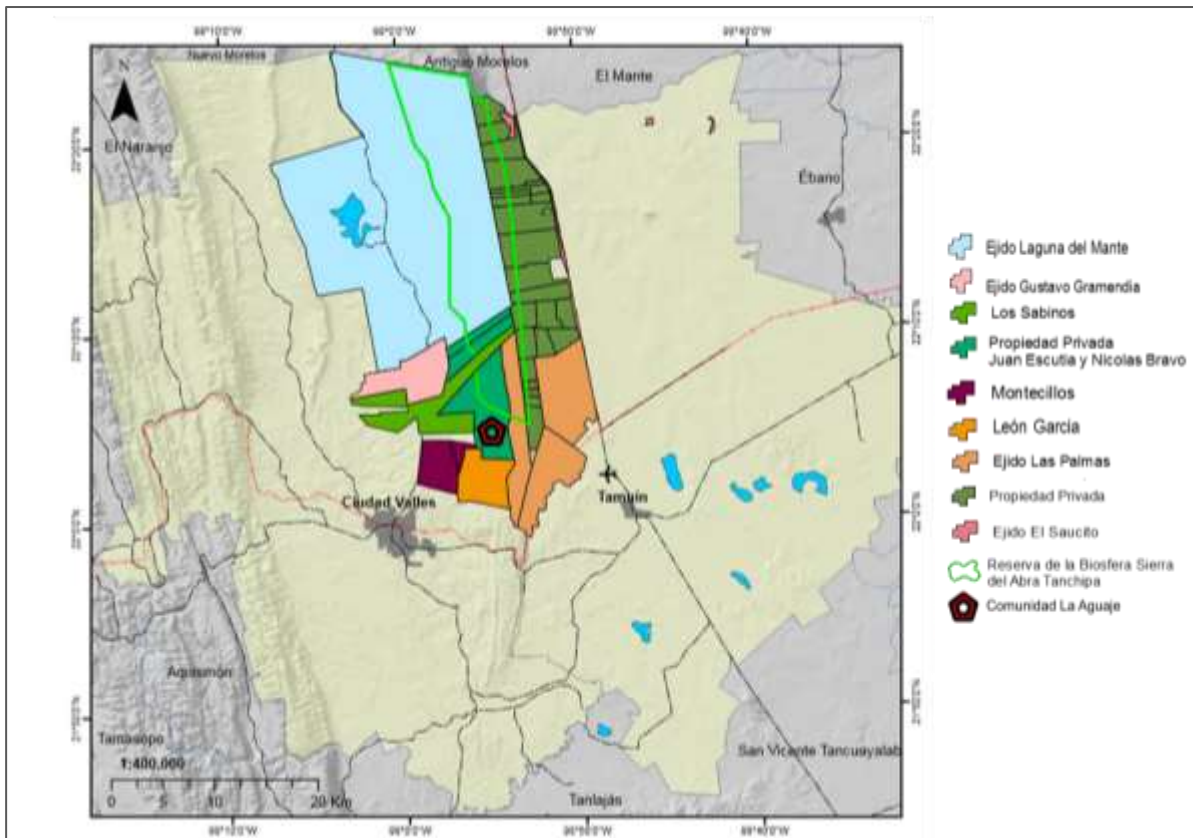
1. INTRODUCCIÓN

Para fines de la presente investigación, se lleva a cabo un trabajo colaborativo en el que se estudia específicamente a la gastronomía local como parte de estas alternativas, considerándola como un factible elemento de desarrollo turístico capaz de generar impactos positivos a nivel económico, social y ambiental dentro del contexto. Siguiendo esta idea, es que se esboza la implementación de la gastronomía como un potencial producto turístico que incentive la atracción de visitantes hacia las comunidades cercanas a la reserva.

Como enfoque principal, se plantea la identificación de las especies que son nativas y/o abundantes en los alrededores de la reserva y que por consiguiente son seleccionadas como ingredientes para la elaboración de platillos típicos en algunas localidades ubicadas en el área de influencia de esta reserva. Para lo anterior, se toman en consideración únicamente especies botánicas, de las cuales se obtienen los componentes como los son hojas, tallos, frutos y raíces.

El estudio se ha estado realizando en distintas comunidades que son aledañas a la reserva, no obstante, en el caso de este informe se hará énfasis en lo observado exclusivamente en la localidad de La Aguaje, Ciudad Valles. Misma que forma parte del polígono de la RBSAT (Imagen 1).

Imagen 1. Localización de La Aguaje, comunidad rural en la RBSAT



Fuente: Adaptado del mapa elaborado por Sandra Adriana Montolla Aradillas (2018)

La Sierra del Abra Tanchipa constituye un área natural que cuenta con una superficie aproximada de 21 mil 464 hectáreas (CONANP, 2014) y abarcando parte de los municipios de Ciudad Valles y Tamuín, pertenecientes al Estado de San Luis Potosí. Debido a la gran variedad que posee en especies de flora y fauna – además de ser una fuente importante de abastecimiento de servicios ecosistémicos en la zona – es que se le otorga por parte del gobierno federal la declaratoria de Reserva de la Biosfera el 6 de Junio de 1994.

2. MARCO TEÓRICO

2.1 Gastronomía y Turismo

Como es bien sabido, las bases de la actividad turística se encuentran regidas de acuerdo al movimiento que existe dentro del mercado, es decir, a la constante creación de nuevos productos que buscan satisfacer las demandas de

consumidores cada vez más exigentes y ávidos de adquirir nuevas experiencias. El turismo ya no implica el mero desplazamiento físico de un lugar a otro con fines de esparcimiento, actualmente atiende a las distintas necesidades y motivaciones que manifiestan los viajeros, por las cuales se justifica y es necesaria la creación de perfiles turísticos.

Dentro de estos perfiles, uno de los que ha tenido gran auge en los últimos tiempos es el de aquel turista que se caracteriza por albergar el deseo de realizar actividades que aporten a su crecimiento personal mediante la obtención de nuevos conocimientos en el ámbito cultural. Hernández, Di-Clemente y López (2015) sugieren una serie de elementos a considerar como parte de la oferta turística que cumpla con el anterior precepto, tales como tradiciones locales, hábitos de los residentes, estilos de vida y gastronomía típica.

Este último ha dado pie a la realización de una gran variedad de estudios que resaltan su papel como importante recurso de diversificación turística, ya que con base en este elemento se han creado numerosos productos que resultan ser sumamente atractivos (como lo son las rutas temáticas paquetes turísticos, etc.) y que no solo se encargan de cumplir con las expectativas de quienes los consumen, sino que también se convierten en una fuente de desarrollo que contribuye a mejorar la calidad de vida de las comunidades receptoras, todo esto mediante el aprovechamiento responsable de los recursos locales, generando así una concientización hacia el medio físico y natural que permite llevar a cabo dicho proceso.

Una vez examinados estos aspectos es posible tener un acercamiento real hacia lo que es el turismo gastronómico, sin embargo, hoy en día existen diferentes definiciones en las que cada autor hace hincapié en aquellos componentes que

desde su percepción significan en lo más importante al momento intentar conceptualizar dicho término.

Por un lado, Henderson (2009) citado por Oliveira (2011: 5) nos habla acerca del turismo gastronómico como:

“aquel que ocurre en los lugares donde los turistas pueden consumir gastronomía, como los restaurantes; y que la experiencia del turismo gastronómico puede ocurrir aún en el contexto de las tiendas convencionales, los festivales gastronómicos, las escuelas de hotelería y las quintas que buscan atraer visitantes con su gastronomía.”

Lo anterior muestra un término breve que destaca principalmente el espacio en donde se puede realizar este tipo de turismo, aunque resulta un tanto limitante al especificar tales lugares – esto tomando en cuenta la relevancia que ha adquirido al ser propuesto como una modalidad del turismo rural (Vázquez, Morales y Pérez, 2014) – además de no ahondar en las motivaciones que tiene el turista al respecto.

Por otro lado, se pueden encontrar definiciones más actuales que buscan dar un trasfondo sobre lo que implica el ser parte de esta categoría, como se muestra a continuación:

Definición de turismo gastronómico: “personas que durante sus viajes y estancias realizan actividades fundamentales en el patrimonio cultural gastronómico material e inmaterial en lugares diferentes a los de su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios, experiencias e inspiraciones gastronómicas de manera prioritaria y complementaria” (Vacas, 2017: 37).

Con esta definición es posible intuir el aliciente que conlleva el efectuar una actividad tan cotidiana como lo es comer, pero estableciendo una relación acentuada sobre los impactos que genera su realización en otro ámbito, las características que lo especifican y lo diferencian de otras modalidades, así como lo que se busca obtener de ella además del hecho de satisfacer una necesidad fisiológica.

2.2 Turismo gastronómico como herramienta de preservación cultural y natural

La importancia de los alimentos como componente de índole turístico reside en su capacidad para representar a través de su selección y preparación, todo aquello que simboliza a un pueblo, siendo una de las principales formas de expresión de sus creencias, costumbres y tradiciones. La presentación final de un platillo lleva tras de sí esa carga cultural que resulta ser tan fascinante para los visitantes, lo que termina propiciando una revalorización de las técnicas culinarias que se han ido transmitiendo de generación en generación y que por consecuente también otorga un reconocimiento a los encargados de su preparación.

Silva, Lascuráin y Peralta (2016) coinciden en que este proceso, desde la selección de los ingredientes hasta la elaboración, forman parte de ese sello que brinda identidad a una localidad, región o país, y que además nace de la relación construida entre un grupo humano y los recursos naturales que encuentra y utiliza para su supervivencia.

De igual manera hay que destacar su aporte como recurso de crecimiento económico, al tratarse de una actividad que promueve el consumo y la comercialización de productos locales, lo que a su vez incentiva la creación de nuevas fuentes de empleo y por consecuente, una mejora en la calidad de vida de la población, dejando en claro la funcionabilidad de la implementación del turismo gastronómico como un complemento extra para la generación de ingresos.

En cuanto a su enfoque natural, su trascendencia se resume en el papel que cumple el entorno como ese agente que proporciona los recursos necesarios para el sustento y desarrollo de las actividades cotidianas, en el caso de las comunidades receptoras; y como un objeto de atracción y vivencia de nuevas experiencias en el caso de los visitantes. Por tales motivos, es que se proyecta la implementación del turismo gastronómico como un medio de concientización y preservación ambiental, al poner en evidencia la importancia de los bienes naturales para la subsistencia de ambas partes.

3. MATERIALES Y MÉTODOS

Previo a esta investigación, los ejidos de la RBSAT han manifestado al equipo de investigadores su interés por identificar mayores actividades y productos con potencial de aprovechamiento turístico, dado que reconocen como oportunidad en constante incremento de la afluencia de turistas que año con año visita la región de la Huasteca Potosina. Además, el Programa de manejo de la RBSAT (Conanp, 2014) cuenta entre una de las acciones el fortalecimiento de las actividades de aprovechamiento turístico de bajo impacto en la zona de influencia de la RBSAT, acción que se encuentra sin implementar hasta el momento y ha sido necesario su estudio.

Para fines de esta investigación en concreto, el proyecto contaba ya con avances significativos en cuanto a la recolección de algunos datos primordiales, con los que posteriormente se armarían los listados de las especies nativas de flora que se ubican en los alrededores de la reserva y que son fuente de alimento para los locatarios. Dentro de estos listados se especifican la clasificación taxonómica, el nombre común y nombre científico de cada uno de los ejemplares. Es a partir de esto que a continuación se procede a explicar el cómo se obtuvo la información necesaria para identificar el proceso de elaboración de los platillos tradicionales, desde la colecta de los ingredientes hasta la presentación final.

El método de investigación consistió en un trabajo de campo realizado en la localidad de La Aguaje durante el mes junio, en donde se arregló la visita a familias que estuvieran dispuestas a compartir sus costumbres y hábitos culinarios. Es importante destacar que se solicitaron recomendaciones por parte de habitantes de la misma localidad, como una forma de poder identificar si existe un reconocimiento colectivo dentro de la comunidad hacia la gastronomía local. Se consultó al personal de la Conanp y a los brigadistas cortafuegos originarios de la zona de influencia de la RBSAT para recomendación de qué familias de cada ejido podrían recibir al equipo de investigación. Para efectos de los resultados aquí presentados, los platillos corresponden a una familia de la comunidad La Aguaje, quienes son productores de miel orgánica y se caracterizan por ofrecer de comer a quienes los visitan. La señora María Crescencia Hernández Hernández (Doña Chenchá) es conocida por el buen sazón de su cocina y por su amabilidad. Ella y a su esposo Martín Pérez han recibido y compartido la mesa con propios y extraños con la característica de orgullo en la preparación de los recursos naturales que la zona de influencia de la RBSAT les brinda. Una vez aceptada la visita de la familia, se les consultó sobre la lista de ingredientes complementarios necesarios para la elaboración de los platillos. Dichos elementos fueron solventados por el equipo de investigación, mientras que los ingredientes primordiales (las especies de flora) se colectaron, ya sea en áreas cercanas a la sierra o en traspatio de la propiedad junto con los residentes.

Durante el proceso se aplicó como técnica de recolección de datos la observación participante, mediante la cual se logró una interacción social con los integrantes de la familia y a la vez siendo partícipes en el fenómeno observado, es decir, en la confección del platillo. Por otro lado, para la recaudación de datos concretos, se hizo uso de fichas descriptivas de campo, el cual contenía aspectos obtenidos por la observación in situ, y por una serie de preguntas relacionadas a las especies de

flora recolectada, como su temporalidad, formas de recolección, entre otras, así como la descripción detallada de los pasos para la elaboración de los platillos.

En cuanto a los materiales utilizados, se comprenden las fichas descriptivas, diario de campo, celular, cámara fotográfica y grabadora de audio. De igual manera se incluyen los insumos e ingredientes empleados para la preparación de los alimentos.

4. RESULTADOS

El trabajo de campo realizado en la localidad de La Aguaje arrojó como resultado la observación del proceso de elaboración de 3 platillos tradicionales (Cuadro 1) y la documentación de 3 especies nativas. Cabe resaltar que normalmente en las fechas del trabajo de campo es posible aprovechar mayor diversidad de especies comestibles, pero surgieron limitantes, dado que en ese momento la región Huasteca, en general, atravesó por una prolongada sequía y no brotaron otras especies ni hongos comestibles, por lo cual sólo se pudo registrar la información de estos tres platillos.

Las fotografías de los platillos analizados en la localidad La Aguaje (Cuadro 2) y la descripción detallada de su proceso (Cuadros 3, 4 y 5) se integrarán a una guía impresa, junto con demás platillos analizados en la zona de influencia. En la guía se pretende describir los aspectos culturales y ecológicos más importantes para la interpretación del patrimonio de la RBSAT. De esta manera, los monitores o guías locales puedan valerse del material para mayor precisión en su labor de interpretación.

Cabe mencionar que también se identificaron en el traspatio de las viviendas visitadas otras especies que se consideran relevantes en el ámbito gastronómico de la localidad, sin embargo, no se logró la observación del proceso de preparación, dado que aún no se encontraban en su estado ideal de madurez para su aprovechamiento. Será necesario proponer un proyecto de mayor alcance y presupuesto que integre los platillos de toda el área de influencia. Mientras tanto, se exponen en este documento los resultados obtenidos de lo analizado en la localidad La Aguaje, Ciudad Valles, San Luis Potosí.

Cuadro 1. Platillos tradicionales con uso de especies nativas de la reserva

#	Nombre del platillo	Nombre común de la especie	Nombre científico	Lugar de colecta (silvestre o traspatio)
1	Jacubes con costilla de puerco	Jacube	<i>Acanthocereus tetragonus</i>	Silvestre
2	Salsa de chile piquín	Chile piquín	<i>Capsicum annum</i> var. <i>glabriusculum</i>	Orillas de la parcela
3	Quelites fritos	Quelite	<i>Amarantus hybridus</i>	Silvestre

Fuente: elaboración propia





Cuadro 2. Relación especies de flora y platillos elaborados

Especie 1 – <i>Acanthocereus tetragonus</i> Jacubes	Platillo 1 – Jacubes con costilla de puerco
	
Especie 2 – <i>Capsicum annuum</i> var. <i>Glabriusculum</i> Chile Piquín	Platillo 2 – Salsa de Chile Piquín
	
Especie 3 - <i>Amarantus hybridus</i> Quelite	Platillo 3 – Quelite frito
	

Fuente: Fotografías propias de los autores

Cuadro 3. Preparación de Jacubes con costilla de puerco




Ingredientes del platillo: Jacubes, costilla de puerco, sal, limón, aceite, cebolla, ajo y chile cascabel.

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
			
<p>Se sale a coleccionar el Jacube, posteriormente se pica y se pone con agua a hervir.</p>	<p>Mientras tanto se corta la carne, se lava con limón y sal para dejarse reposar por unos minutos.</p>	<p>Se prepara el sartén con aceite para freír la cebolla y el ajo. Se le agrega la carne y se le pone sal Para la salsa se desvena el chile cascabel y se tuesta, se remoja y finalmente se muele.</p>	<p>Por último se juntan todos los elementos en el sartén y se deja 15 minutos en el fuego.</p>

Fuente: Elaboración propia

Cuadro 4. Preparación del Chile Piquín en Salsa





Ingredientes del platillo: Chiles piquín, tomates y ajo.

Paso 1	Paso 2	Paso 3
		
<p>Se sale a recolectar el chile del área de cultivo que se encuentra en parte de la sierra.</p>	<p>Una vez recolectado se cuecen directamente en el fuego, mientras se colocan los tomates en las brazas</p>	<p>Una vez cocido el jitomate se le quita la piel y se empieza a moler en el molcajete</p> <p>Se le va agregando poco a poco el chile piquín y se muelen juntos. Finalmente queda lista la salsa.</p>

Fuente: Elaboración propia

Cuadro 5. Preparación de Quelites Fritos

Ingredientes del platillo: Hojas de quelites, aceite o manteca, agua, sal, ajo, cebolla y comino.

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
			
<p>Se colecta el quelite y se cortan las hojas hasta el nacimiento del tallo para evitar que se amargue y se enjuagan.</p> <p>Posteriormente ponen a cocer en agua y se le agrega una pizca de sal.</p>	<p>Se parte un diente de ajo para molerlo en la piedra junto con el comino y se deja aparte.</p>	<p>Una vez cocido el quelite se escurre y se pica.</p> <p>Posteriormente se ponen a freír algunas rodajas de cebolla y poco a poco se añade el quelite.</p>	<p>Por últimos se le agrega el ajo y comino molidos, dejándose al fuego por alrededor de 15 minutos</p> <p>Finalmente se emplata el platillo y se sirve</p>

Fuente: Elaboración propia

5. ANALISIS DE RESULTADOS

Los hallazgos percibidos durante el trabajo de campo se ven altamente influenciados por la temporalidad, ya que éste se realizó en un periodo en el que muchas de las especies a examinar no se encontraban en su punto de madurez y, por lo tanto, sólo se obtuvieron una cantidad reducida de ejemplares para la preparación de las recetas.

Aún con esta limitante, fue posible captar una gran cantidad de información que se genera a partir de la elaboración de un platillo, iniciando con los detalles técnicos del proceso, como la recolección de las especies (ya sea que fueran extraídas de los alrededores de la reserva o cultivadas dentro de la misma propiedad de los residentes), sus cuidados y formas de aprovechamiento, hasta los procedimientos para su confección.

De igual manera se pudo percibir la importancia que los propios locatarios le brindan a sus costumbres culinarias, siendo en parte por el esfuerzo que les representa el día con día trabajar en la obtención de los recursos necesarios y al mismo tiempo procurar su cuidado, además de la carga emotiva que le brindan al tratarse de recetas que se han ido transmitiendo con el paso de los años en el círculo familiar y que, por lo tanto, les termina siendo un tema de orgullo al saberse valorados por tales aspectos.

Sin embargo, a pesar de lo positivo de las consideraciones anteriores, también se denota una pérdida de estas tradiciones culturales, al ser pocos los miembros de las familias que continúan con la elaboración de estos platillos, siendo que los elementos más jóvenes ya no están interesados en la preservación de dichos saberes y por consecuente emigran a las grandes ciudades en busca de mejores oportunidades.

6. CONCLUSIONES

A través de los resultados obtenidos, se busca dejar en evidencia el potencial que adquiere la gastronomía como un elemento de diversificación turística para comunidades rurales, que no solo se destaque por proveer de beneficios económicos, sino que también se transforme en un aliciente para la preservación de las tradiciones locales y que contribuya a crear una concientización sobre el correcto manejo de los recursos naturales.

En el caso de la Reserva de la Biosfera Sierra del Abra Tanchipa, ésta cuenta con los aspectos necesarios para la implementación de programas dirigidos hacia el desarrollo turístico, especialmente de aquellos que se relacionan con el uso de los componentes proporcionados por el medio natural.

Es necesario realizar este mismo análisis en otras localidades aledañas a polígono de la RBSAT, y la colecta de datos debe hacerse en diferentes temporadas, al menos en las cuatro estaciones del año para identificar diferentes especies nativas que son aprovechadas en la preparación de platillos tradicionales de la población. Platillos que ocupan un lugar en la tradición local y, de no darse a conocer ni valorarse, no se escatimará en cambiar el uso de suelo por monocultivos de caña o potreros.

Para finalizar, el patrimonio gastronómico que logre documentarse una vez que se logre identificar un acervo de platillos de acuerdo a localidades y estacionalidades, se propondrá elaborar una guía de turismo gastronómico, como parte de las alternativas de oferta turística de bajo impacto, es decir, controlada en el número de visitantes y conforme a un código ético de comportamiento de los mismos y de los anfitriones respecto a los límites de extracción.

Identificar alternativas de oferta turística permite enriquecer la experiencia de los visitantes que actualmente visitan parte de la zona de influencia de la reserva. Como consecuencia, al haber mayores alternativas de aprovechamiento turístico, la estadía de los visitantes se haría más prolongada, generando así una mayor derrama económica y una reapropiación de la cultura local en los anfitriones.

AGRADECIMIENTOS

Se agradece a las familias conformadas por la señora María Crescencia Hernández Hernández (Doña Chenchá) y a su esposo Martín Pérez. Además, a la familia de Don

Enedino Hernández Moreno, por haber sido parte de esta experiencia, brindando de la manera más amable todos sus conocimientos. De igual manera se extiende el agradecimiento al personal de la Comisión Nacional de Áreas Naturales Protegidas – Conanp, quienes se encargan de la Dirección de la Reserva de la Biosfera Sierra del Abra Tanchipa, por el apoyo otorgado para la realización de esta investigación.

REFERENCIAS

- Comisión Nacional de Áreas Naturales Protegidas (Conanp). (2014). *Programa de manejo Reserva de la Biosfera Sierra Abra Tanchipa*. Semarnat, Conanp. México, D.F., México.
- De La Torre, G. M. V., Fernández, E. M., & Naranjo, L. M. P. (2014). "Turismo gastronómico, Denominaciones de Origen y desarrollo rural en Andalucía: situación actual". *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, N°. 65, 2014, págs. 113-137. [En línea]: <https://dialnet.unirioja.es/download/articulo/4756706.pdf> consultado el 12 de octubre de 2019.
- Hernández-Mogollón, J. M., Di-Clemente, E. y López-Guzmán, T. (2015). "El turismo gastronómico como experiencia cultural. El caso práctico de la ciudad de Cáceres (España)". *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, N°. 68. págs. 407-428 [En línea]: <https://dialnet.unirioja.es/download/articulo/5138997.pdf>
- Montolla Aradillas, S. A. (2018). Mapa de localización de Ejidos correspondientes a la Reserva de la Biosfera Sierra del Abra Tanchipa. Material cartográfico elaborado en la Comisión Nacional de Áreas Naturales Progegidas. Dirección de la RBSAT. Tamuin, SLP.
- Oliveira, S. (2011). "La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino. El turismo gastronómico en Mealhada-Portugal". *Estudios y perspectivas en turismo*, Vol. 20, N°. 3 págs. 738-752. [En línea]: <https://dialnet.unirioja.es/download/articulo/3738744.pdf> consultado el 20 de septiembre de 2019.

Silva, E., Lascurain, M., & Peralta de Legarreta, A. (2016). "Cocina y Biodiversidad en Mexico". *Biodiversitas* (124), págs. 2-7. [En línea]: <http://bioteca.biodiversidad.gob.mx/janium/Documentos/12519.pdf>

Vacas San Miguel, T. (2017). *Hacia un turismo gastronómico sostenible en Segovia. Propuesta comunicativa para avanzar en la gobernanza y nuevos productos turísticos* (Tesis de Maestría en Comunicación con Fines Sociales, Estrategias y Campañas). Universidad de Valladolid, Segovia. [En línea]: <http://uvadoc.uva.es/bitstream/handle/10324/24910/tfm-n.57.pdf;jsessionid=AA979EC806E416287111FF5105340000?sequence=1> consultado el 19 de octubre de 2019.

Vázquez de la Torre, G.M, Morales Fernández, E. y Pérez Naranjo, L.M. (2014) "Turismo gastronómico, denominaciones de origen y desarrollo rural en andalucía: situación actual" *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles* N.º 65, págs. 113-137. [En línea]: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/4756706.pdf> consultado el 09 de agosto de 2019.