

LA FERIA DEL QUESO, UN IMPULSO TURÍSTICO PARA TENOSIQUE, TABASCO

María del Carmen Ancona Alcocer¹

William Baldemar López Rodríguez²

Deysi Maria Jerónimo Jiménez³

Resumen:

El objetivo del festival del queso es impactar en la región de los Ríos en particular en los municipios que conforman esta área, como son Emiliano Zapata, Jonuta, Balancán y Tenosique, éste último siendo la sede para poder realizar esta primera convocatoria. Además de apoyar a establecer y vincular a los productores lecheros y fomentar en la comunidad los festivales productivos y el consumo de lo que se produce denominación de origen del queso de Poro que se elabora en el municipio de Balancán y el del queso Ahumado de Tenosique que es único en su género y variedad, ya que está hecho de leche cruda de vaca y es un producto 100% natural. En este festival, el público conoce concursos gastronómicos, de quesos artesanales, platillos originales elaborados a base de queso, además de la premiación del mejor queso artesanal y al mejor queso poro. El diseño de la investigación es un diseño descriptivo transeccional a través de un estudio CAP. Como resultado se observa la participación del sector ganadero que conforma la región de los Ríos, del estado de Tabasco, México

Palabras Clave: Queso, Concurso y Feria.

THE CHEESE FAIR, A TOURIST IMPULSE FOR TENOSIQUE, TABASCO

Abstract:

The objective of the cheese festival is to impact the los ríos region, particularly in the municipalities that make up this area, such as emiliano zapata, jonuta, balancán and

¹ Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. caraa@hotmail.com

² Universidad Juárez Autónoma de Tabasco.willbaldemaroficial@gmail.com

³ Universidad Juárez Autónoma de Tabasco.deimamc@yahoo.com.mx

Tenosique, the latter being the venue for this first call. In addition to supporting the establishment and linking of local producers and fostering in the community the productive festivals and the consumption of what is produced denomination of origin of the Poro cheese that is produced in the municipality of Balancán, the Smoked Tenosique cheese that is unique in its kind and variety, since it is made from raw cow's milk and is a 100% natural product. In this festival, the public learns about gastronomic contests, artisan cheeses, original dishes made from cheese, as well as awards for the best artisan cheese and the best pore cheese. The research design is a cross-sectional descriptive design through a KAP study. As a result, the participation of the livestock sector that makes up the Los Ríos region, in the state of Tabasco, Mexico, is observed.

Keywords: Cheese Contest and Fair.

1. INTRODUCCIÓN

En México las micro, pequeñas y medianas Empresas (MiPyMes) producen el 52% del Producto Interno Bruto (PIB), y son generadoras del 72% del empleo, de este porcentaje el 31% de los empleados que laboran y que son personas activas cuentan con la secundaria terminada, 26% con bachillerato o carrera técnica y 3% sólo primaria (Vargas, 2012). Entre las actividades más significativas en este sector destacan apertura de restaurantes o tiendas, la cual permite desempeñarse como profesional independiente, según datos de la Comisión Intersecretarial de Política Industrial (CIPI), órgano de consulta del Gobierno federal. Estos datos reflejan que las MiPyMes son una buena oportunidad y una buena fuente de trabajo, la que las hace ser un negocio más abierto, competitivo y fuente de autoempleo. El papel de crecimiento económico que desempeñan las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas en la creación de empleos y en la promoción del desarrollo de cada uno de los Estados y por lo tanto del País, es por ello por lo que éstas representan un sector decisivo para la competitividad de una determinada nación. En los últimos años, en México, se han creado diferentes organismos con la finalidad de promover, consolidar y desarrollar a las MiPyMes, a través de apoyos surgen tanto desde el Gobierno Federal, como diversos organismos empresariales, e instituciones financieras (Coop et al., 2019).

En este tipo de empresas la ventaja competitiva requiere del análisis y el conocimiento de la cadena de valor, conformada por una serie de actividades como el diseño, la producción y la distribución de productos, así como a las interacciones entre las mismas. El plan estratégico para productos de consumo, requieren de análisis e información externa e interna para diseñar una estructura lógica de aplicación estratégica que conlleve a que las empresas compitan con productos de valor añadido en la búsqueda de ganar mercados y segmentos que les generen prestigio y rentabilidad, también se identificaron problemáticas de dichos empresarios para proponer estrategias de mejora que les ayude a detonar su mercado competitivo de la industria alimenticia en el subsector agroindustrial de la Región Ríos que agrupa los municipios de Balancán, Emiliano Zapata y Tenosique del estado de Tabasco, que proporcione un detonante económico y posicionamiento de sus productos en mercados estatales, nacionales y extranjeros. Con dicha investigación se obtuvieron aspectos que permitan desarrollar una propuesta de mejora al tomar decisiones detectando la problemática de la distribución de sus productos

lácteos, y es así por iniciativa de estos ganaderos que realizan la propuesta de la creación de la Feria de Queso, con la finalidad de proyectar sus productos y al mismo tiempo crear espacios turísticos en esta vasta región de los Ríos del estado Tabasco propiciando que a través de este evento anual se conozca las maravillas de naturales de sus municipios y la proyección de las diferentes tipos de quesos que se fabrican de forma artesanal. Dando a conocer de las características para poder aplicar estrategias que permitan a las empresas familiares lograr la continuidad, desarrollo, vigencia y permanencia en el mercado (Patiño, 2014).

2. HISTORIA

El estado de Tabasco ha sido históricamente una tierra con vocación agrícola y ganadera. La producción de ganado vacuno, es una de las actividades productivas más importantes del Estado, colocándolo como un polo lechero de relevancia. Los municipios de Jonuta, Emiliano Zapata, Balancán y Tenosique que conforman la región de los ríos de la entidad se han destacado por contar con fábricas de quesos de alta calidad, los cuales son elaborados de manera artesanalmente, conservando un sabor y calidad únicos. Para aprovechar esas características, se creó el festival del queso artesanal que se realiza cada año en el mes de julio en la ciudad de Tenosique.

El primer Festival del queso artesanal, se celebró en año 2013 en el Espacio Cultural "Pedro Vega Martínez" ubicado en el malecón de la ciudad de Tenosique, participando con éxito empresarios de la industria ubicados en los municipios que conforman la región de los ríos lográndose hacer de este Festival, un referente para promover las vocaciones productivas de la región, la cultura, gastronomía y el turismo rural, considerando como eje temático la variedad y originalidad de los quesos producidos en esta zona del Estado.

Para el año 2014 y debido a la gran cantidad de asistentes a la edición anterior, se decide trasladar la sede del evento a un lugar más amplio y con mayores instalaciones. Así es que a partir de este año se realiza cada año en la "*Finca Petunia*", sobrepasando todas las expectativas de asistencia, reuniendo a prestigiosos chefs, catadores de queso, un juez supremo mundial quesero, y concursos, entre otras diversas actividades (Festival del Queso Artesanal, 2014).

Desde el año 2013, Tabasco promueve el queso primero de forma local, luego nacional y a partir del 2021 ya de forma internacional, al tener como invitados de honor a países famosos en el tema, como Holanda, uno de los países lecheros más importantes del mundo por excelencia año con año, se cuenta con la presencia de estados de México productores de queso como Campeche, Chiapas, Oaxaca y Veracruz. El Festival del Queso cuenta con talleres, conferencias, catas, conciertos y concursos, así mismo actividades recreativas como rafting, espeleología, escalada, tracking, camping y recorridos en catamarán por el Cañón del Usumacinta. También durante los días de la fiesta se puede realizar un recorrido gastronómico en el chocobus por la ciudad de Tenosique.

2.1 Ruta del Queso

El festival también forma un eje esencial de la Ruta del Queso, una oferta concebida como un “producto” turístico que ayude a fortalecer a los Ríos Mayas, impulsando la

ubicación geográfica con el fin de obtener la denominación de origen para el Queso de Poro, el que es único en el mundo.

Patiño, Cervantes y Cesín (2016) afirman que la revalorización del queso de poro de Balancán, región de origen, mediante una ruta agroalimentaria. *La revalorización del queso de poro de Balancán, región de origen, mediante una ruta agroalimentaria*. El queso de poro, tradicional de la subregión de los Ríos del Estado de Tabasco, lugar donde se lleva a cabo su elaboración de manera artesanal con leche 100 por ciento pura de vaca desde hace más de 60 años, es un producto único en su género y variedad, destacado por su calidad similar a los quesos maduros de origen europeo. Siendo considerado como uno de los mejores quesos del país, debido a sus características tales como su sabor especial, su aroma descrito como “seductor”, por su versatilidad para ser degustado o por ser un ingrediente idóneo en la cocina, fue solo cuestión de tiempo posterior a su creación en que apareciese la primera marca registrada del mismo, siendo esta “La Pureza” con una antigüedad aproximada a la del queso mismo.

A raíz de lo anterior, el queso de poro se ha hecho participe desde el primer Festival del Queso en Tenosique, Tabasco, evento en el que no podía faltar la participación de la Asociación de Productores de Queso de Poro Genuino de Balancán. Para Villanueva-Carvajal et al. (2018), este queso es el efecto del proceso de elaboración sobre las propiedades de inocuidad sensorial y funcionales. Por ello, el Festival del Queso se ha convertido en una plataforma positiva a la cual desde su primera edición, ha abierto espacio a los productores lecheros que les permite mostrar sus productos a los visitantes que acude de otros municipios y otros estados y nunca habían probado el queso de poro y al degustarlo reconocen su calidad.

3. METODOLOGÍA

Se realizó un análisis de tipo descriptivo a través del método CAP (conocimientos, actitudes y prácticas) a consumidores de queso de poro en Balancán, Emiliano, Zapata, Tenosique y Villahermosa, Tabasco, para identificar las representaciones sociales asociadas al valor simbólico del queso, se encontró que las principales son la percepción sensorial y algunos elementos vinculados a la identidad de los consumidores. Cuartas-Gómez et al. (2019) afirman que los estudios CAP se transforman en apoyo para los procesos de conocimientos actitudes y habilidades que en este caso son las características de la feria. En cuanto a la posible relación entre el valor simbólico y el interés en participar en una ruta turística que promueva el consumo del queso, se encontró que no hay asociación. No obstante, las potencialidades turísticas de la zona de estudio son buenas, aunque se presentan factores limitantes, principalmente en el ámbito de la infraestructura turística y vial. Finalmente se propone el itinerario del producto denominado “Ruta del Queso de Poro” a implementarse en Balancán y Tenosique, Tabasco, bajo la premisa de dar a conocer el queso al exterior de la Región de los Ríos del estado de Tabasco, México.

4. RESULTADOS

El Festival del queso artesanal es un evento anual que se realiza desde el año 2013 en la ciudad de Tenosique de Pino Suárez, estado de Tabasco, en México, y que con una duración de tres días se lleva a cabo durante el mes de julio, reunió en el 2015 a 701 de

los mejores productores de queso de los municipios de Balancán, Jonuta, Emiliano Zapata y Tenosique, Tabasco, así como de los estados de Campeche y Chiapas, quienes expusieron sus productos, prestigiosos chefs y reconocidos jueces queseros, algunos de ellos que catan en el World Cheese Awards, que se realiza cada año en la ciudad de Londres, Inglaterra. Además de la participación de productores del estado y país invitados.

Este evento, busca promover las vocaciones productivas de la región, la cultura, gastronomía y el turismo rural, considerando como eje temático la variedad y originalidad de los quesos producidos en esta zona de Tabasco, por lo que es un espacio ideal para que los productores muestren a los visitantes el sabor que han añejado en su tradicional "Queso de Poro", y una excelente oportunidad para degustar y adquirir quesos, así como disfrutar de los diversos eventos que ofrece el festival. La Secretaría de Cultura de Tabasco en colaboración con el Gobierno del Estado, lanzó la campaña de promoción de los atractivos culturales del estado “Ven a Tabasco, ven al Edén”, con el objetivo de colaborar en la reactivación económica y turística, después de la desaceleración producida por la pandemia del COVID-19, y una duración de seis meses con alcance nacional, compuesta por una serie de videos documentales sobre los atractivos culturales del estado, que se proyectaron en redes sociales y en diversas plataformas físicas, así como un amplio despliegue de cartelera y folletería en terminales del país; esta ambiciosa campaña posiciona a Tabasco como uno de los estados más atractivos en materia de turismo (Gobierno del Estado de Tabasco, 2022).

4.1 A falta de lechería... ¡Un Festival de Queso en Tabasco!

Decenas de productores y cientos de empleados en la rejeguería (ordeña de ganado vacuno) se vieron afectados de un día a otro por la acción de esta empresa, lo cual alertó a la población. Los acuerdos entre las cooperativas y los ganaderos con el sector gubernamental de Tabasco, la Asociación de Banqueros y la iniciativa privada para que en julio año 2013 arrancara la primera etapa en el municipio de Huimanguillo, determinando realizar el Festival del Queso en Tabasco del 2 al 4 de agosto y entre sus objetivos. Apoyar el desarrollo de la cuenca lechera, impulsar el talento de los productores de queso artesanal posicionándolos en nuevos mercados, y generar valor agregado con el sello “Esencia Tabasco”.

4.2 El queso se marida con música, arte y cultura

En el festival se realizan la degustación del típico y delicioso “Queso de Poro”, genuino de Balancán, junto con las catas de otros quesos artesanales, además de productos gastronómicos artesanales. Las marimbas, los tamborileros, grupos musicales, danzas, obras de teatro, cantantes, y otras amenidades, le imprimen un ambiente y color al festival.

Con una logística ordenada y detallada, además de una excelente organización por parte de los involucrados, los visitantes se enamoran del paisaje de la Región.

4.3 Esencia Tabasco

A raíz de la puesta en la marcha de la Feria del Queso se derivó en un Programa de la marca “*Esencia Tabasco*”, para identificar a los productores tabasqueños de la zona resaltando el valor agregado de que los productos lleven un proceso artesanal,

seleccionando maestros queseros de diferentes partes del país quienes con su experiencia participan proporcionando cursos de capacitación a los expositores del Festival.

5. CONCLUSIÓN

Al concluir la festividad, los productores confían tener una mejor identificación entre los visitantes regionales y nacionales.

Para la región de los ríos y en particular Tenosique el evento es una oportunidad para dar a conocer y comercializar sus productos, consideraron empresarios locales, la realización del Festival del Queso, uno de los festivales más concurridos cada año en Tabasco.

Empresarios locales de la región de Los Ríos, afirmaron que este tipo de festividades, les deja un buen "sabor de boca", ya que en tres días incrementan sus ventas que con normalidad logran comercializar en un mes, debido a la buena aceptación que tienen sus artículos por parte de los consumidores que los visitan.

BIBLIOGRAFÍA

- Cuartas-Gómez, E.; Palacio-Duque, A.; Ríos-Osorio, L.A.; Cardona-Arias, J.A.; Salas-Zapata, W.A. 2019. Conocimientos actitudes y prácticas (CAP) sobre sostenibilidad en estudiantes de una universidad pública colombiana. *Rev. U.D.C.A Act. & Div. Cient.* 22(2). <http://doi.org/10.31910/rudca.v22.n2.2019.1385>
- Coop, R.E., Landero, K. y Méndez, L. A. (2019). Calidad total como factor de competitividad en las microempresas de la región ríos del estado de tabasco. Caso: Tostadas de pozol, queso de poro y panetelas.
- Festival del Queso Artesanal (2014). Festival del Queso Artesanal, <https://m.facebook.com/festivalqueso/photos/a.660309000721653/666643793421507/?type=3>.
- Gobierno del Estado de Tabasco (2022). Promueve Tabasco sus atractivos culturales para mayor reconocimiento nacional e internacional. Autor. <https://tabasco.gob.mx/noticias/promueve-tabasco-sus-atractivos-culturales-para-mayor-reconocimiento-nacional-e>
- Patiño, A.L. (2014). *El valor simbólico del queso de poro y su vinculación con una ruta turística*. Tesis (Maestría en Ciencias en Estrategia Agroempresarial). Universidad de Chapingo. <http://repositorio.chapingo.edu.mx:8080/handle/20.500.12098/521>
- Patiño, A.L., Cervantes, F. y Cesín, A. (2016). *La revalorización del queso de poro de Balancán, región de origen, mediante una ruta agroalimentaria*. En Bonilla Editores, Torrosa.
- Villanueva-Carvajal, A., Jiménez-Guzmán, J., García-Garibay, M., & Díaz-Ramírez, M. (2018). Queso de poro de balancan: efecto del proceso de elaboración sobre las propiedades de inocuidad sensorial y funcionales." *AGROProductividad*, 11 (11), <https://doi.org/10.32854/agrop.v11i11.1282>.