

Estudios Sociales

Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional

Volumen 29. Enero - Diciembre 2019

Revista electrónica. ISSN: 2395-9169



Ruta alimentaria en circuitos
y producción de traspatio
en Donato Guerra, México

Food route in circuits
and traspatio production
in Donato Guerra, Mexico

DOI: <https://dx.doi.org/10.24836/es.v29i53.696>

PII: e19696

Celia Guzmán Hernández*: orcid.org/0000-0001-9979-2279

Fabiola Soto Albarrán**: orcid.org/0000-0002-4274-9170

Roberto Mendoza Vilchis*: orcid.org/0000-0001-5311-2979

Andrés López Ojeda*: orcid.org/0000-0003-4069-2219

Ricardo Hernández López*: orcid.org/0000-0002-7145-3782

Fecha de recepción: 21 de febrero de 2018

Fecha de envío a evaluación: 09 de abril de 2018

Fecha de aceptación: 29 de abril de 2018

*Facultad de Turismo y Gastronomía.
Universidad Autónoma del Estado del Estado de México
Autora para correspondencia: Celia Guzmán Hernández.

Dirección: cgh131060@yahoo.com.mx

Dirección postal de la institución
Campus CU, Cerro de Coatepec s/n
Ciudad Universitaria, Toluca,

Estado de México, CP 50 100

Tel y ext. (01-722) 215 1333 / 214 0220 ext 356

** Desarrollo Económico y Turismo.

Gobierno Municipal de Donato Guerra

Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C.
Hermosillo, Sonora, México



Resumen / Abstract

Objetivo: Diseñar una ruta alimentaria en circuitos considerando la actividad pecuaria de traspatio, sus recursos naturales y culturales en Donato Guerra, México para su aprovechamiento turístico. **Metodología:** Diagnóstico turístico que consistió en la aplicación de un cuestionario a 250 visitantes a través de un muestreo no probabilístico; 70 entrevistas con pobladores rurales; se hizo un inventario de sus patrimonios incluyendo un reconocimiento de infraestructura, servicios turísticos; y se empleó el método observacional para aspectos de medicina veterinaria y zootecnia (MVZ), se aplicó con el fin de conocer el manejo de las unidades de producción pecuaria. **Resultados:** La producción de traspatio se relaciona con los recursos agropecuarios locales y las recetas tradicionales que derivan de sus patrimonios culturales y naturales, lo cual constituye una fuente de consumo para los turistas, potencializándose a través del diseño de una ruta alimentaria con cinco circuitos, donde sus pobladores estén dispuestos a incorporar al turismo en sus actividades, y como una manera de conservar su entorno. **Limitaciones:** Los acuerdos entre todos los actores posponen acciones. **Conclusiones:** El turismo rural, ante la debacle de las áreas productivas rurales, puede constituirse en el canal de distribución y comercialización de los diversos productos agropecuarios de traspatio y fomentar el aprovechamiento de los atractivos del lugar. No se trata de abandonar lo agropecuario o los saberes tradicionales, ni la naturaleza de sus parajes, su historia, calidad de aire y agua porque éstas son las bases para que la comunidad aproveche y desarrolle el turismo rural.

Palabras clave: alimentación contemporánea; ruta alimentaria; producción agropecuaria de traspatio; recursos culturales y naturales turísticos.

Objective: Design a food route in circuits considering the backyard livestock activity, its natural and cultural resources in DG for its tourist use. **Methodology:** Tourist diagnosis that consisted in the application of a questionnaire to 250 visitors through a sampling non-probability, 70 interviews with rural inhabitants, an inventory of their patrimonies was made including an acknowledgment of infrastructure, tourist services; and the observational method for aspects of veterinary medicine and animal husbandry (MVZ) was applied in order to know the management of livestock production units. **Results:** Backyard production is related to local agricultural resources and traditional recipes derived from their cultural and natural heritage, which is a source of consumption for tourists, empowered through the design of a food route with five circuits, where its inhabitants are willing to incorporate tourism into their activities, and as a way to preserve their environment. **Limitations:** Agreements between all actors postpone actions. **Conclusions:** Rural tourism, in the face of the collapse of rural productive areas, can become the channel of distribution and commercialization of the various backyard agricultural products and encourage the use of the attractions of the place. Therefore, it is not about abandoning the agricultural or traditional knowledge, nor the nature of its landscapes, its history, quality of air and water because these are the bases for the community to take advantage of and develop rural tourism.

Key words: contemporary food; food route; agricultural backyard production; cultural and natural tourism resources.

Introducción

El artículo es resultado de una investigación analítica empírica y exploratoria que muestra elementos conceptuales que sostienen una explicación de lo trabajado; muestra, también, las cualidades del territorio de Donato Guerra (DG), México, sus actividades económicas y recursos del ámbito rural, que posibilitan la introducción y fortalecimiento del turismo con plena participación de su población, además de respetar y cuidar su entorno. El turismo en ámbitos rurales posee a la nostalgia como atractivo, tanto de sus emigrantes como de aquellos que reclaman aire limpio, el vivir con calma y su afán de reencontrarse con la naturaleza.

El turismo rural se ha diversificado en el mundo, y va desde una excursión a un área natural protegida hasta la pernoctación en campamentos, haciendas u hospedajes diversos. También se realizan prácticas recreativas, entre ellas, las rutas alimentarias que dotan de valor a la gastronomía tradicional, la cual, principalmente, es consumida por los ciudadanos y población local, y genera ingresos adicionales a sus habitantes. El turismo rural es una propuesta de activación económica para los campesinos debido a las recurrentes crisis productivas derivadas de algunas acciones políticas que han llevado a los pequeños productores y ejidatarios en México a la expulsión de sus tierras, las cuales están sustentadas en minifundios, parcelación de producción y, por consecuencia, de manera paralela se aprecian mercados donde la comercialización es devastadora al trabajo de este tipo de productores.

El territorio de DG posee patrimonios naturales y culturales de gran valía para impulsar la actividad turística, no obstante, sus parámetros socioeconómicos son desalentadores, particularmente los de educación, vivienda, esperanza de vida y salud, misma situación que en otros territorios rurales del país, donde la



oportunidad de una movilidad ascendente de los campesinos (indígenas, ejidatarios y pequeños propietarios) en los últimos veinte años se desvanece, lo que fomenta una marcada exclusión social. En el acercamiento a las comunidades de DG se observó que la pobreza, pese a programas gubernamentales asistencialistas, se encuentra lejos de abatirse, lamentablemente, en este territorio, la exclusión social se encuentra presente desde hace más de cincuenta años.

En consideración a lo expuesto, se presenta una propuesta de diseño de ruta alimentaria que integra los patrimonios, tanto naturales como culturales, y a las actividades pecuarias de traspatio que identifican al territorio de DG y que se convierten en recursos o medios para la conformación de una ruta turística alimentaria que active al turismo y, por ende, constituya una oportunidad que genere ingresos adicionales a los pobladores.

Marco socio-económico y ubicación

El municipio de DG tiene una población total de 33,455 y cuenta con una superficie de 193.618 km², se localiza en la parte oeste del Estado de México, su marginación es alta, ocupa el lugar 468 a nivel nacional. Presenta un alto índice de analfabetismo, carece de servicio de agua entubada y drenaje. En 2010 la Secretaría de Desarrollo Social (Sedesol), refiere que de 30 localidades: 27 rurales (con menos de 2,500 habitantes) y tres urbanas (con 2,500 o más habitantes). De las 30 localidades, 3.3 % eran de muy bajo rezago social, 13.3 % de bajo rezago social, 73.3 % de medio rezago social. Según el gobierno del Estado de México (2013) el uso del suelo son bosques de coníferas (57.65 %), agricultura temporal (24.59 %) y agricultura de riego (16.93 %). Su población ocupada por sector de actividad es de 4,683 en el sector primario, que equivale al 46.9 %; secundario 5,341 (50.42 %) y terciario 267.6 (2.68 %), ubicados en veinte actividades específicas y una no especificada.

En la agricultura, de todos los productos el aguacate es el que genera más valor de producción, incluso en últimos tiempos se le ha denominado “oro verde”, esto ocasiona cambios en el uso del suelo, debido, principalmente, al desplazamiento de los cultivos del chícharo, lo cual implica un riesgo por la tendencia al monocultivo. En lo referente a lo pecuario es el ganado de pie: aves, bovinos, ovina y porcina. Su producción agrícola consiste en aguacate has, calabacita italiana, chícharo, trigo, zarzamora. En floricultura existen invernaderos de ave del paraíso, clavel, rosa, entre otros, siendo el clavel y la rosa gruesa las de mayor producción, vinculadas a la



exportación y, por ende, con mayores ganancias. Cabe aclarar que estos cultivos no son propiedad de campesinos indígenas, ni ejidatarios.

De acuerdo con la numeraria mostrada y con los datos que presenta la Sedesol (2013), la vocación productiva en DG es rural, donde su clima templado y suelo fértil enmarca la riqueza territorial, paradójicamente, la población en pobreza extrema asciende a 41.67 por ciento. En DG los índices sociales y económicos son desfavorables, aunque su población rural se integra e interactúa día a día en la pluriactividad agropecuaria tradicional que se constituye por unidades traspatio de pollos y guajolotes con huevo. A partir de la nueva ruralidad, la acuacultura ofrece la carne de trucha; los bovinos carne y leche; los ovinos lana y carne. En este contexto de la nueva ruralidad se integra el turismo como una actividad alterna y como una opción para suplir la explotación forestal maderable, permitiéndose sólo la extracción de resina y la recolección de hongos que corresponde a un saber etnocultural.

Donato Guerra en su ruralidad: particularidades y conceptos

A manera de contextualización, es necesario mencionar que durante los años setenta del siglo pasado y hasta la fecha, a nivel nacional se relegó al agro, sumándose a ello el control de la producción de semillas de maíz, cuyo origen está en los suelos y usos de pueblos Mesoamericanos; en especies animales criollas hubo una tendencia al mestizaje, de ser mestizos a especies nuevas. De igual manera, la carencia de apoyos eficaces, sin seguimientos puntuales en las actividades agropecuarias por parte del Estado, aunado a las estructuras de autoconsumo, no les han permitido a los campesinos la comercialización de sus productos en los nuevos escenarios de mercado. A partir de estos referentes de las actividades productivas enfocadas, principalmente, a reducir la pobreza, sugeridas por instituciones internacionales y asumidas por el Estado mexicano, la nueva ruralidad, mediante intervenciones dirigidas, integra a los campesinos a este proceso económico. Al respecto, Pereiro (2002) ofrece una perspectiva práctica de estos dinamismos productivos que llevaron a la pluriactividad promovida desde el Estado, para lograrlo:

El primer paso en la construcción de una nueva visión es modificar la imagen a través de la cual el ciudadano común asocia el espacio rural con lo agrícola. Sin embargo, el espacio rural debe ser visto como el ámbito en el cual se desarrollan un conjunto de actividades económicas que exceden en mucho a la agricultura. El espacio rural y los recursos naturales que están contenidos en

■

él, son la base de crecientes actividades económicas y sociales. Es evidente que la actividad agrícola incluyendo la ganadería y las actividades forestales son las principales. No obstante, hay un conjunto de otras actividades que tienen una gran importancia relativa las cuales en general, están asociadas a un mayor nivel de desarrollo. Entre éstas, las actividades vinculadas a la agroindustrialización, turismo y artesanías regionales son tal vez la mayor trascendencia. Adicionalmente la forma en que se organizan y desarrollan todas estas actividades económicas incide en la capacidad para cumplir importantes funciones vinculadas a la conservación de los recursos naturales y a la construcción del capital social incluyendo el funcionamiento social y político de las comunidades (Echeverri y Ribero, 2002, p. 25).

A pesar de que el estado promueve la pluriactividad, históricamente el trabajo de las familias campesinas en México siempre ha sido pluriactivo, ya que corresponde a su fisiología socioeconómica, donde han estado involucrados hombres, mujeres y niños en su división social del trabajo. Un ejemplo observable es que las mujeres mazahuas de DG por *motu proprio* acuden a Valle de Bravo y a Toluca, que son sitios turísticos, para vender sus artesanías, alternando con la producción en traspatio.

La categoría de análisis pluriactividad deviene de un constructo teórico internacional que se le conoce como la nueva ruralidad (NR) que en términos pragmáticos “es una estrategia para mitigar problemas que aquejan al campo como: la migración, pérdida de biodiversidad, problemas ambientales, entre otros, donde imperaban políticas dominantes en cuanto al desarrollo rural, de parte de los gobiernos y organismos internacionales” (Echeverri y Ribero, 2002, p. 14). La NR, deliberadamente, ha dotado de nuevas actividades de producción a los campesinos donatenses (floricultura, acuacultura, apicultura, así como actividades de guardabosques y turismo), quienes las han aceptado debido a que la multifuncionalidad es parte de su cotidianidad y se reproduce generacionalmente.

Esta categoría de análisis tiene ascendencia en la contemporaneidad al explicar el ámbito rural. Para la población de DG existe tanto el nuevo como el viejo mundo rural, que en su experiencia de vida es un antes y un después, es decir, evocan una producción tradicional que se desvanece ante las disposiciones de resguardo de un área natural protegida y el desgaste o deterioro de la tierra por diversas situaciones en su manejo. No obstante, persiste una política social asistencialista donde los campesinos e indígenas son iconos de pobreza con residencia en territorios que poseen grandes riquezas naturales y culturales. Otro absurdo, es que sexenio tras sexenio, el Estado presenta proyectos productivos que no tienen seguimiento ni



continuidad, lo que se traduce en un estancamiento en la productividad agropecuaria y en el crecimiento turístico.

Los campesinos donatenses no conocen el concepto de nueva ruralidad, pero reciben los beneficios de los programas de Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa) y de la Secretaría de Desarrollo Agropecuario (Sedagro) del Estado de México u otras instituciones artífices de la reingeniería del territorio rural. A estos apoyos se suman actividades que derivan de iniciativas individuales y de la organización entre ejidatarios, artesanas, comuneros o pequeños propietarios, que han logrado permanecer en el mercado a nivel de autoconsumo. Incluso existen actividades vinculadas al turismo, donde se puede observar la oferta de servicio básico de hospedaje en cabañas a turistas que llegan al santuario de la mariposa monarca, y se complementa con el servicio de alimentos y bebidas en las propias casas de los campesinos, donde las mujeres son las que preparan los alimentos -las que tienen criaderos y estanques de truchas- y atienden a los visitantes.

La NR considera al turismo como una actividad para la conservación natural cultural y que al mismo tiempo apoya al combate a la pobreza, de ahí que en el artículo “La reconfiguración rural neoliberal de los ámbitos rurales a partir del turismo: ¿Avance o retroceso?” Monterroso y Zizumbo afirman que:

[...] en la perspectiva de la *nueva ruralidad*, se considera que el desarrollo rural se alcanza cuando se atienden las necesidades de todo tipo de los pobladores rurales; cuando se toma en cuenta que el medio rural ayuda a resolver algunas de las necesidades que presentan los pobladores urbanos, y cuando, además, se atiende el deterioro y se procura la conservación de los recursos naturales y culturales enclavados en las regiones que componen el medio rural. Con esos fundamentos se realizan amplios y variados esfuerzos para reconfigurar los ámbitos rurales, de manera tal que éstos cumplan con las nuevas funciones que se les asignan. Uno de los medios utilizados para ello es la instrumentación de proyectos turísticos desde las propias comunidades rurales (Monterroso y Zizumbo, 2009, p. 134).

La perspectiva citada es la que se busca al introducir el turismo rural en DG como estrategia económica al aprovechar su producción pecuaria de traspatio asociada con la gastronomía tradicional, *per se* el turismo rural constituye un:



[...] conjunto de actividades lúdicas que se desarrollan en la naturaleza, en torno a pequeños núcleos de la población y que permiten conocer la vida y sus costumbres en el campo, además de compartir durante unos días la vida cotidiana de los agricultores y ganaderos (Crespi Vallbona, 2006, p. 121).

En efecto, el principal atractivo de las áreas rurales es la originalidad de ser la antítesis de lo urbano, por lo que el sentido de preservación debe estar latente, debido a que es parte de la añoranza de quienes han sido consumidos por las grandes ciudades. Por lo que el eje de las motivaciones turísticas está en su *modus vivendi* y el de su entorno natural, el que se deben conservar adecuando los bienes y servicios turísticos en razón de la terciarización del territorio y no como debacle del sector primario.

Los saberes y utensilios son parte importante en el atractivo de las rutas alimentarias, en el entendido de que constituyen, de acuerdo con Aldrete (2011), “un sistema organizado que ofrece al turista la posibilidad de relacionarse con la comida típica, la producción agroindustrial, las actividades rurales e incluso entretenimientos en el marco natural de una región”. Además de que están “centrados en un alimento, que tiene por finalidad construir y ampliar la oferta turística de los territorios rurales, pero también valorizar y posicionar los alimentos más emblemáticos de mismo” (Barrera, 2006, p. 34).

Lo observacional desde la MVZ y la producción tradicional de traspatio y sus posibilidades turísticas

La dinamización de la microeconomía local, a través de la actividad pecuaria sustentable en pequeños sistemas agroproductivos de autoconsumo y venta de excedentes, añade valor agregado a los productos, momento en el cual la MVZ participa de manera importante en la seguridad alimentaria al añadir el concepto de programas preventivos de salud (programas de vacunación, desparasitaciones) y terapéuticos, además genera una cultura de los tiempos de retiro cuando se utiliza cualquier tipo de fármaco.

Desde la óptica de una sola salud, es necesario promover alianzas transversales para mejorar la gestión de los riesgos sanitarios asociados con las enfermedades transmitidas por alimentos y fortalecer la seguridad e higiene alimentaria. Para el caso de la producción pecuaria de traspatio en DG se visitaron y revisaron sesenta traspacios de campesinos que nos permitieron el acceso, es mediante la investigación



observacional y a través de las entrevistas a sus propietarios, que se pudo conocer que la convivencia de una sola especie de consumo representa el 47 % (trucha, gallinas, guajolotes, ovino y cerdos); un 34 % de las pequeñas unidades de producción convivían dos especies de consumo y en el 16 % restante tres o más especies. En algunos (8 %) al menos la convivencia de una especie o más de estima y o trabajo (caballos, burros y mulas). En el 100% de los casos, los animales de consumo convivían con dos o más perros, fauna doméstica nociva (ratas y ratones) así como pájaros silvestres.

Las configuraciones de estas pequeñas unidades cambian de manera constante, ya que los animales son consumidos o vendidos según las necesidades y otros más adquiridos de diferente especie a las que ya poseen para engordarse y consumirse en fiestas religiosas y aniversarios, aunque otras veces son también las alcancías que les permite aprovechar sus recursos y disponer de ellos para solventar todo tipo de necesidades.

Se encontró que dos de las granjas trutícolas trabajan con programas de manejo, alimentación, sanitarios y de bioseguridad. Una de los cuales además tenía actividades como apicultor. En las Restantes unidades de producción (traspatio) no se cuenta con programas de sanidad y se limitan a desparasitar por iniciativa cuando sus animales manifiestan estragos en su salud, se aplican algunas vacunas sin conocer qué tipo de enfermedades existen.

Las instalaciones para los animales son rústicas (techados y con una o tres paredes hechas con materiales de la zona) que protegen medianamente a los animales de las inclemencias del tiempo, pero no los protegen de depredadores naturales. La alimentación básica es por forrajeo en praderas naturales aledañas a las casas, complementadas con pajas conservadas después de la cosecha. Las vacas y borregos son suplementadas con maíz; las aves forrajean en la pradera y comen insectos, lombrices, desperdicio de la comida y maíz quebrado; los cerdos son alimentados con maíz quebrado suplementado con concentrados.

Como se puede observar, los riesgos de que estos animales puedan enfermar y hasta morir son muchos, además de que la forma en que son crecidos y engordados permite que puedan ser reservorios de enfermedades que afectan la salud de los humanos. Tal es el caso de las aves y los cerdos que son los mayores reservorios de diferentes serovariedades de salmonellas que pueden llegar afectar la salud del hombre, del mismo modo existen enfermedades parasitarias que el hombre es el hospedero definitivo. Con respecto a los perros mayores de un año han sido vacunados contra la rabia. Y en su mayoría no son desparasitados y aunque así hubiese ocurrido no bajo un programa de control, convirtiéndose en un riesgo



importante dado que ellos deambulan libremente y en muchos casos ayudan a diseminar enfermedades.

En lo que respecta a las prácticas agropecuarias, éstas son amigables con el entorno físico y la profesionalización al ofrecer un servicio turístico sin perder su esencia rural, conlleva a mejorar sus técnicas de producción criolla de traspatio (aves: gallinas, pollos, guajolotes; bovinos y ovinos; así como de hortalizas y huertos familiares), otorgándoles una mayor supervivencia en el lugar y provisión de alimentos (huevo, carne y leche, gramíneas, verduras y frutos, entre otros). Los resultados *in situ* encontrados, permitieron conocer de manera puntual el estado de crianza de traspatio y poder proponer acciones para la aplicación de la ruta alimentaria, que de manera sintética se muestran en la Tabla 1.

Tabla 1.
Actividades tradicionales rurales y situación actual

Actividad agropecuaria	Características
La población campesina se dedica a la producción de las actividades agropecuarias y de traspatio, ésta, gracias al trabajo de mujeres, niños y ancianos y constituye un aspecto tradicional.	En el traspatio: -El traspatio de las casas es un espacio para la producción pecuaria cuyas dimensiones son propias para estas especies mencionadas. -La crianza de borregos criollos o encastados y aves de corral criollas y no criollas, guajolotes, entre otros. -La semejanza de los traspatios puede hablar de una homologación que les ha generado a los campesinos de manera reiterativa la pérdida de su producción de traspatio. -Lo agrícola a través de huertos familiares de hortalizas y verduras (calabaza, maíz, frijol y otros) En lo cultural: esta actividad permite la elaboración de alimentos típicos y tradicionales, con las recetas que se han transmitido de generación en generación (Barbacoa de borrego, licores de frutos silvestres y cultivados, pollo en pulque, guajolote en mole rojo y verde, atole de masa con piloncillo acompañado del pan de amasijo y pozole de pollo y/o cerdo entre otras). Plantíos de Maguey, extracción del agua miel y preparación del pulque.
Actividades agropecuarias de la nueva ruralidad.	Crianza de ranas y truchas, huertos frutales de aguacate, invernaderos de flor y plantas de ornato (no se encuentran en todos los casos en el traspatio pero cerca de sus casas-habitación).

Fuente: elaboración propia (2016-2018).



Las actividades agropecuarias de traspatio son pequeñas unidades de producción, cuya división social del trabajo está integrada por mujeres, ancianos y niños quienes están atentos de la crianza y el cuidado de hortalizas y huertos; generalmente, sus animales se alimentan de forrajes verdes, insectos, desechos de alimentos humanos (aves), pastoreo, maíz y forraje seco de maíz (ovinos). La crianza de borregos criollos o encastados son destinados para la venta y autoconsumo, principalmente para sus festejos sociales. Las aves de corral criollas, así como sus derivados, son parte de su alimentación diaria. En el caso de aquellos habitantes que tienen criaderos de truchas en pequeños estanques también cumple las mismas funciones, aunque generalmente estos se encuentran en áreas comunales.

Los guajolotes¹ habitualmente se crían para ceremonias, celebraciones como: quince años, bodas, bautizos, fiestas religiosas o bien para su venta en festividades decembrinas, que coincide con la época de cosecha, por lo que son vendidos frente a la necesidad de obtención de recursos económicos. La producción de los guajolotes de traspatio conlleva pedidos especiales y la voluntad de compra en los *tianguis*² regionales en la búsqueda del sabor característico de animales de rancho. De estas tradiciones productivas se desprenden platillos como son: mole rojo o verde, el pollo en pulque, la barbacoa de carnero y otros.

Se notó en campo que, la producción pecuaria de traspatio, conserva dimensiones que hacen propicia la crianza de estas especies, aunque carece de un manejo sanitario en las formas preventivas que garanticen la salud de los animales y la seguridad alimentaria de sus criadores, a quienes les generan ingresos por venta o trueque. Por ello los productores requieren de la instrucción de la MVZ por medio de programas de manejo sobre su alimentación, inmunización, así como desparasitación interna (nemátodos, tremátodos, platelmintos y protozoarios) y externas ectoparásitos (los piojos, los ácaros y pulgas) y la limpieza. Lo apuntado aquí es con la intención de evitar los riesgos sanitarios de estos insumos en los productos alimenticios de sus criadores, debido a que serán la materia prima animal que se empleará en los platillos típicos para el consumo de turistas que incursionen en las rutas alimentarias en DG.

Otro riesgo sanitario es la existencia de explotación en multiespecies (donde conviven: palomas, gallinas, guajolotes, patos y aves silvestres y otro tipo de fauna nociva: ratas ratones; así como animales de compañía (perros y gatos), también carecen de comederos y bebederos higiénicos. Todo permite la prevalencia de enfermedades bacterianas, virales, parasitarias y micóticas, que se ven favorecidas por la ausencia de programas salud y limpieza que afectan la productividad. En el caso de los ovinos se aprovechan usualmente pastos nativos en la época de lluvias o



el pastoreo en besanas en épocas de secas, complementado con rastrojos y concentrados de maíz quebrado u ocasionalmente alimento balanceado comercial. Tanto perros como ovinos contaminan las praderas con sus heces lo que favorece la reinfestación por la ausencia de programas de control parasitarias. Por eso se ven obligados a contar con programas desparasitación y de inmunización contra enfermedades bacterianas frecuentes (*pausteurella* y las clostridiales).

El manejo, como se ha venido haciendo, provoca un riesgo en razón de la salud animal y la pérdida de esa producción de traspatio, debido a que, cuando aparece una enfermedad se ocasionan problemas de alimentación y pérdidas económicas a sus productores. El trabajo observacional se hizo de manera directa visitando algunas unidades de traspatio, donde se tomaron los principios de la epidemiología cualitativa, cuya “base de estos trabajos reside en las observaciones que se hagan en el terreno mismo, tanto en animales enfermos y sanos como en el manejo alimentario, reproductivo y sanitario” (Monografías de Medicina Veterinaria, 1989, p. 13)

También se observa que habitualmente, los habitantes siembran chícharo, haba, papa, frijol, maíz y frutos, estos se cosechan y el único modo de venta o distribución es llevarlo a las centrales de abasto de la ciudad de Toluca y Villa Victoria, entre otros poblados del Estado de México y Zitácuaro en Michoacán, obteniendo así el mínimo de ganancia. Por lo que, cuando ellos saben que su producto no será equivalente a una buena ganancia en el mercado, deciden muchas veces dejar tirada la cosecha, ya que saldría más caro pagar gente que ayude a cosechar y distribuya el producto.

De igual forma existen otros alimentos de origen vegetal que se cultivan en el municipio, independientemente del traspatio, como son: la producción de hortalizas en San Francisco Mihualtepec para su comercialización a pequeña escala, en la comunidad de San Juan Xoconusco que en huertas cosechan frutos como el aguacate, el durazno, el perón, la manzana, la nuez, además existen invernaderos que los visitantes gustan recorrer, siendo sus dueños quienes les permiten recortar algunas frutas para su consumo.

En sus parajes existen los criaderos de truchas y ranas que obedecen a localidad y uso del agua, además que también las esposas de los acuicultores, en el caso de que los turistas tienen hambre y desean comer, ellas les preparan las truchas empapeladas, fritas o capeadas para llevar o comer en el lugar, es así como estas actividades pecuarias se convierten en referentes de espacios recreativos turísticos para la propuesta de la ruta alimentaria.



Es importante señalar que las actividades agropecuarias de traspatio y otras como la acuicultura o floricultura suelen ser atractivas para quienes viven en el mundo urbano, de tal manera que infiere un reconocimiento cultural de ambas partes, del mismo modo juegan un papel que propicia el consumo de los visitantes, que pueden llevar a proyectos distintos que mezclen la oferta de un servicio turístico con la venta de su producto derivado de la actividad primaria y procesado para llevar a sus hogares.

Recursos naturales y culturales potencialmente turísticos e infraestructura

En las Tablas 2 y 3 están los resultados derivados de un inventario donde se usó una ficha de registro realizado *in situ* de los recursos naturales y culturales que bien se usarán para su aprovechamiento turístico, se coloca la palabra causa y efecto al cuadro por ser un estudio social.

Tabla 2.
Recursos culturales y aspectos gastronómicos

Signo-Causa	Síntoma- Efecto
La tradición oral en la gastronomía del lugar.	<ul style="list-style-type: none">-Permanencia de la sazón de las bebidas y platillos tradicionales que resguardan el saber hacer y los ingredientes que se consiguen o compran en los espacios rurales con los mismos vecinos. Por ejemplo: la pancita de res en guajillo, manitas de puerco capeadas, pollo en pulque, el mole rojo, mole verde, truchas empapeladas con verduras, entre otros.-Se ofrece en varios puestos “barbacoa de horno” elaborada artesanalmente desde el día sábado; con un proceso especial en horno de hoyo, rodeada y cubierta con pencas de maguey, donde a la panza del borrego se le agrega chile guajillo, cebolla, epazote ingredientes que le otorgan un sabor con gran mexicanidad. Así mismo su consomé o jugo de la carne, se prepara con zanahoria, garbanzo, chicharos, cebolla, jitomate, chile manzano y las patitas peladas.-Licores de zarza silvestre, amargo y membrillo.-Dulces de frutas cristalizadas.-Elaboración de pan de amasijo en hornos de adobe.-Pollo en pulque.



Presencia del pueblo Mazahua en los espacios rurales.	Herencia mesoamericana, que se traduce en sus expresiones artesanales (principalmente bordados de textiles), el saber hacer en la recolección de hongos y sus formas de presentarlos en platillos típicos y actualmente de otras maneras en la feria del Hongo en San Simón de la Laguna en el mes de julio.
Artesanías derivadas de programas de innovación.	Fortalecimiento artesanal: introducción del ocojal por parte de autoridades IFAEM y municipal. Actualmente son exportadores de artesanías de este material del pino, a los Estados Unidos, siendo mujeres quienes lo trabajan en forma individual o colectiva.
Diversidad cultural tangible e intangible en el territorio rural, que permite actividades recreativas para su población y visitantes.	Composición de recursos culturales con potencial de uso turísticos en sus espacios rurales ejemplo: la iglesia de la Asunción posee una arquitectura que data de los años de 1548-1550 y que ha sufrido algunas transformaciones a lo largo de su historia, ex hacienda El molino entre las otras ex haciendas, como “Sal si puedes” y El rancho El potrillo. -Festividades del día de muertos, semana santa y el 12 de octubre. En las iglesias como la de San Simón de la Laguna, San Francisco Mihualtepec, San Miguel Xoltepec y San Juan Xoconusco, entre otras, todas cuentan con atrios que reflejan los momentos de la historia y la cultura. Estas capillas son visitadas durante las fiestas patronales, los días, 15 de agosto, 28 de octubre, 3 de octubre, 29 de septiembre y 24 de junio respectivamente, fiestas en las cuales se disfruta de las ferias con juegos mecánicos, puestos de comida, pan de feria, dulces típicos, fuegos artificiales, baile, quema de castillo, actividades que atraen la atención de los pobladores que acuden con el fin de venerar a su Santo Patrono y pasar un momento en familia y con amigos. Dos bebidas mazahuas que son: el Senge, Sambumbia son bebidas con pulque y otros ingredientes que se dejan fermentar, te de Monte, Atole de pinole. Elaboración de artesanías de bordados en punto de cruz y trajes tradicionales.

Fuente: elaboración propia a partir de la revisión documental y trabajo de campo de Soto (2014)
Rutas alimentaria en el municipio de Donato Guerra “La Asunción” una propuesta de Turismo rural.



Tabla 3.
Recursos naturales con potencial turístico

Signo-Causa	Síntoma- Efecto
Diversidad natural en su territorio, que permite actividades recreativas para su población y visitantes.	-Composición de recursos naturales con potencial de uso turístico en sus espacios rurales: la cascada “La Asunción” de 20 metros aproximados de caída. Cascada en la barranca honda de Xoconusco, con una caída aproximada de 50 metros que se le conoce como El Salto Chihuahua. El río la Asunción.
Conservación paisajística del bosque.	-Llegada de la mariposa monarca. Se encuentra en el Capulín un Santuario de este insecto, que constituye una reserva de la biosfera, el 45.29%, es ocupado por el bosque.
Baja credibilidad del turismo.	-Esto se debe principalmente a que lo ven sólo como un elemento de temporalidad de ingresos, lo que ocasiona que no exista un seguimiento constante de la idea del mantenimiento de sus servicios de hospedaje en óptimas condiciones. -La irresponsabilidad de los adultos en el área de la RBMM al conferirle a los niños, el trabajo de guías de turistas siendo que estos, aún no cuentan con las dimensiones del cómo actuar ante ciertas vicisitudes.
El desconocimiento del valor de un orquidiario.	-En el parque del Salto existe de manera fortuita un paisaje con gran variedad de orquídeas, las cuales hasta el momento no han sido aprovechadas como atractivo turístico del parque, las cuales pasan desapercibidas por algunos visitantes y los anfitriones están tan familiarizados con estas que consideran que no son relevantes.
La región conocida como sierra Mil Cumbres, que pertenece a la provincia de la sierra Volcánica Transversal.	-Los cerros del Pelón, de 3,040 metros sobre el nivel del mar, localizado en la región de Xoconusco y residencia de la mariposa monarca; El Coyote, de 2,530 metros sobre el nivel del mar, ubicado en la región sureste del municipio; El Chiquito, de 2,460 metros sobre el nivel del mar, ubicado frente a la cabecera municipal; El de la Peña de los Muñecos, de 2,400 metros sobre el nivel del mar, se localiza frente a la comunidad de San Lucas Texcalitlán.
El clima es templado subhúmedo, con lluvias en el verano, caluroso de abril a junio; frío en los meses de diciembre y enero.	-Aspecto favorable para visitarlo en cualquier época del año.

Fuente: elaboración propia.



Sus recursos culturales potenciales en primer lugar derivan de su historia mesoamericana, y a la postre de un mestizaje español que transformó el territorio otorgando un anclaje en los habitantes y en las actividades del sector primario, entre ellas fue la explotación forestal que ya no se permite en la mayor parte del territorio, sobre todo ha sido erradicada en la RBMM. El pueblo mazahua muestra su cosmovisión y sincretismo religioso en la festividad del día de muertos y de semana santa, además de su creatividad artesanal con diseños propios en sus bordados de cruz, también en sus atuendos o vestimentas tradicionales multicolores que son ornamentadas con diseños propios, empero en la actualidad bordan imágenes de bienes culturales internacionales que ofrecen contrastes inverosímiles.

En lo criollo, las capillas de ex haciendas delatan la riqueza productiva de estas tierras que muestran la fusión cultural entre los pueblos originarios, los españoles y los mestizos; de tal manera que ofrecen esa magia de la fe; al ofrecer una dadiva con la esperanza de la lluvia y la gratitud de la cosecha a través de danzas y con una fiesta en honor al santo que veneran.

Por supuesto que la gastronomía del lugar está latente guardando un vínculo directo con las celebraciones religiosas y a lo que ahí se produce o se recolecta, por lo que hasta la fecha se conservan las cualidades de la cotidianidad, donde la gastronomía típica mezcla los sabores derivado del saber elaborar las bebidas (pulque natural o curado y los licores de árboles frutales y silvestres), el mole en metate para venerar a su santo, un cumpleaños, una boda, bautizo entre otros eventos sociales. Un patrimonio etnocultural de la alimentación en este lugar es la recolección de hongos comestibles en verano y su preparación en diferentes salsas o “sudaditos” en comal usando recursos silvestres del lugar.

En relación al trato social, se puede afirmar que los campesinos son personas sencillas que generalmente muestran asombro ante los extraños conservando la amabilidad, esto se debe a que su territorio es apacible, sin embargo, reconocen que el turismo genera trabajo e ingresos a partir de las experiencias que han visto ante la llegada de turistas para el avistamiento del arribo de la mariposa monarca en Capulín y Macheros. Y están conscientes que la modalidad de ruta alimentaria responde a un turismo en baja escala y que es un producto que no altera sus tradiciones y sería un valor agregado a su producción de traspatio.

La naturaleza de DG ofrece a su población rural la posibilidad de faenas laborales diversificadas, aunadas a un paisaje montañoso con tonos verdes, sonidos de manantiales, bosques de heno, caídas de agua, cielo limpio, cantos de aves, orquídeas de colores entre otros; que ofrecen al visitante la oportunidad de apreciar el valor que tiene el cuidado del entorno. Estos paisajes hacen del lugar un espacio



propicio para desarrollar actividades recreativas con plena confianza y seguridad, ya que está libre de pillaje o delincuencia. Aunado a ello la visita de las mariposas es un espectáculo natural que conjunta el verde de los arboles con el amarillo-oro de las mariposas monarcas migrantes, siendo el principal atractivo turístico en DG, que representa una similitud con otros santuarios, por lo que la distinción puede estar en la ruta alimentaria.

La riqueza natural por su variedad implica un trabajo de inventario no solo turístico, sino también de un equipo multidisciplinario profesional que clasifique y de cuenta del estado actual de flora y fauna, que permita la puesta en marcha de la actividad turística coordinada por un profesional de turismo especializado en gestión del patrimonio natural y cultural. No obstante, se avanzó en el reconocimiento de los patrimonios y la infraestructura propia del lugar para identificar los puntos de conexión en esta ruta y los posibles tipos de transportes.

Tabla 4.
Infraestructura general

Signo-Causa	Síntoma-Efecto
Existen terracerías en estado transitable, con dificultades en época de lluvia (verano)	-Tránsito local (transportación de taxis colectivos) de pasajeros del lugar, alguno de particulares y automóviles de excursionistas. -Se puede viajar en auto propio (se sugiere modelos cross o jeep)
No existe señalética que guíe a los visitantes en puntos de interés turístico en el interior del municipio.	-Los excursionistas que arriban al ser generalmente invitados por los mismos habitantes estos serán los guías. - El área de la mariposa monarca posee señalética desde el exterior y no así desde la cabecera municipal. -Los excursionistas llegan a puntos que ya visitaron anteriormente -El Salto lo ubican como atractivo de otro municipio aledaño.
Existen centros de salud rurales.	-Atención de primeros auxilios con médico, asistencia de enfermeras comunitarias y parteras empíricas, se realizan campañas de vacunación que ofrecen salud pública a sus pobladores.



No existe agua potable entubada en las localidades.	-Lo que llega a ocasionar enfermedades gastrointestinales preferentemente en infantes. -El abastecimiento de agua es a través de pozos y manantiales. -La carencia del servicio de agua potable y drenaje genera desconfianza a visitantes nacionales y extranjeros. -Uso de fosas sépticas.
Existe corriente eléctrica	-Establece uso de electrodomésticos en los pobladores y en servicios de salud.
Servicio de seguridad	-Monitoreo de vigilancia de orden público.
Taxis colectivos en el municipio	-Servicio diario y seguro de las 7:00 a las 18:00 horas y conectividad.

Fuente: elaboración propia.

Las vías de acceso y comunicación desde la capital del estado están pavimentadas, existe una autopista de cuota y algunas vialidades internas en el municipio, estas últimas, no son muy transitables sobretodo en época de lluvias, aunque hay tramos que requieren un mantenimiento exhaustivo, particularmente en los en lugares que presentan derrumbes. Existe una organización de campesinos que tratan de darle un servicio de relleno a los caminos pidiendo un apoyo económico a los transeúntes.

El agua entubada y los servicios de drenaje aún están lejos de ser infraestructuras propias de estos sitios, no sólo por el costo, sino también debido a que es una población campesina que no tienen la costumbre de pagar por estos servicios al municipio. Por el momento es difícil atender este tipo de infraestructuras básicas. A continuación, la Tabla 5 indica algunos esfuerzos por dar a conocer turísticamente al municipio y el interés de sus habitantes y prestadores de servicios en fortalecer la actividad turística para participar en el turismo rural.



Tabla 5.
Promoción turística y aceptación por su población rural

Signo-Causa	Síntoma-Efecto
<p>Nominación de Pueblo con Encanto, sólo es la cabecera municipal D G</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Ofrece un presupuesto del gobierno estatal para la conservación de los bienes patrimoniales tangibles como: casonas, callejones edificios públicos que componen la principal urbe que es la cabecera municipal, que será el centro del radio en las rutas que se proponen, además de la señalética turística a los puntos de interés, además de hacerlo atractivo visualmente. -Interés por invertir en MIPYMES, en ampliación de servicios de hospedaje, restaurantes por parte de sus habitantes. - Restaurantes (Las cazuelas, El sazón, Así es la vida) trabajan de lunes a domingo de 9:00 a 21:00 horas y el hospedaje (Posada familiar Sol y Luna, El bosque, Familia Albarrán) ofrecen servicio todos los días de la semana, cuentan con estacionamiento y suman 25 habitaciones dobles. -Interés por conservar las tradiciones y encontrar otras formas de ingreso para su población y localidades aledañas. -Promoción y difusión de este pueblo como un territorio que evoca la nostalgia de un México que parece extinto. -La cabecera municipal cuenta infraestructura carretera, agua potable, corriente eléctrica, comunicaciones telefónicas, servicios médicos rurales y drenaje. -Vías de accesos de la cabecera municipal a todas las comunidades rurales. -El mercado municipal expende alimentos desde antojitos hasta barbacoa -Se han gestionado cursos de cultura turística y apoyos para el mantenimiento de las cabañas. -Fomento y participación de los campesinos en cursos de capacitación, gestionados por el municipio referente al cómo ofrecer los servicios turísticos. -Conformación de cooperativas ante instituciones oficiales para el desarrollo de proyectos productivos en sus comunidades (asesorías del equipo de investigación en el área de gastronomía, salud animal y turismo).
<p>Ferias como estrategia promocional.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Feria del hongo en San Antonio de la Laguna. -Feria del aguacate. -Feria de la trucha.
<p>Gestión de servicios de hospedaje en el área rural.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -En el Capulín dos cabañas con capacidad para ocho personas y en Macheros ocho cabañas cada una para cuatro personas, también cuenta con área de acampado, todas ocupan celdas solares. Una de las limitaciones es que nadie les capacitó a los ejidatarios y campesinos para atender los servicios de hospedaje, ni cómo promocionarlos fuera de la estacionalidad de la visita de la mariposa monarca y de la importancia de su mantenimiento.



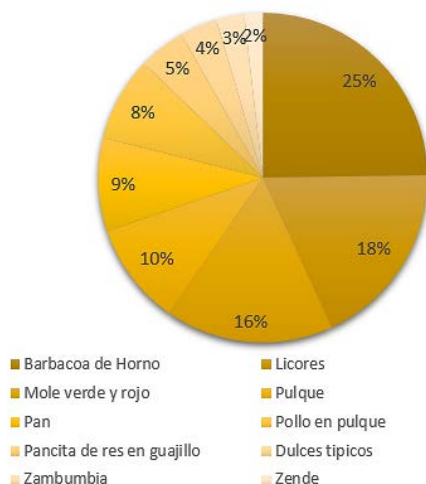
Los trazos de radio o rutas de acuerdo con los habitantes del lugar en relación a su participación es favorable.

De acuerdo con las entrevistas cerradas el 90 % de sus habitantes en las localidades rurales refieren que se verían beneficiados por la actividad turística y les interesa participar, aunque hay alguna desconfianza en razón de que esto sea manejado de manera política, porque los gobernantes no son incluyentes. Asimismo, el otro 10 % es escéptico.

Las mujeres campesinas conocen recetas tradicionales.

El total de las encuestados en áreas rurales son 60 mujeres encuestadas como pobladoras campesinas estarían dispuestas a preparar alimentos usando sus animalitos y hortalizas de traspatio para los turistas, aunque dicen que tiene que existir una comunicación amplia que les permita tener los productos con tiempo, por lo que sugieren se maneje por grupos de vistas.

¿Qué alimentos reconoce como típicos del lugar?



Los pobladores reconocen en orden de importancia la siguiente gastronomía como elemento de identidad.

Fuente: elaboración propia.

En el caso de los servicios turísticos, los resultados vertidos en esta tabla derivan de un trabajo *in situ* con libreta de campo. Se realizó, además, una entrevista directa y cerrada aplicada a 70 habitantes rurales que incluía tres preguntas: ¿Les gustaría participar en un proyecto turístico de una ruta alimentaria con sus saberes gastronómicos de su localidad aprovechando sus animales de traspatio? ¿Por qué participaría en la ruta alimentaria? y ¿Qué alimentos reconocen como típicos del lugar? Posteriormente, se graficó en Excel, de acuerdo con lo que respondieron abiertamente los entrevistados. Es interesante observar que, en algunos lugares, pese a que existen criaderos de trucha y se sirven a las visitantes guisadas de diferentes maneras, ellos no las consumen y no las consideran como comida tradicional. Cabe mencionar que también se trabajó en sesiones conjuntas el planteamiento de estas interrogantes, en las cuales estuvieron presentes los involucrados.



La infraestructura turística creció desde el 2010 ante la denominación de Pueblo con Encanto³, además de que se mejoró la imagen de esta población a través del mantenimiento, otorgándole un toque discreto en su ornamentación que ofreció un sentido arquitectónico conservador en el área urbana de esta población típica provinciana.

En tanto los restaurantes y hospedaje, de acuerdo con las entrevistas directas a los prestadores de servicio, ellos refieren que atienden, principalmente, a familiares y amigos de los habitantes del lugar que acuden para asistir a eventos sociales y, en segundo término, a turistas que llegan atraídos por las mariposas monarca (noviembre-enero) o en festividades religiosas, por lo que refieren se debe generar una campaña publicitaria para que ellos puedan seguir invirtiendo y ampliar las plazas de hospedaje y sus restaurantes en áreas de comedor y cocina.

El caso de las cabañas, en El Capulín y Macheros, se circunscribe a los meses de noviembre a enero lo que de acuerdo con los administradores y ejidatarios hace a la actividad turística poco rentable, aunque también en el paradero del Capulín las mujeres tienen la oportunidad de vender antojitos del lugar, elaborados con tortillas hechas a mano, truchas fritas y empapeladas, sin ofrecer realmente una diversidad gastronómica. Sin embargo, en el mercado municipal situado en la cabecera, se expenden gorditas, tamales y barbacoa todo el año a visitantes y a sus pobladores, principalmente en fines de semana.

Una acción primordial es la profesionalización del servicio de hospedaje que aún no logra consolidarse; también hay que apoyar a tres amas de casa que han comenzado a atender a turistas y excursionistas durante todo el año; aunque dos de ellas lo hacen en sus casas y una ya posee un pequeño comedor o restaurante (las truchas en los tres negocios implica la principal materia prima animal), otras seis están muy interesadas en aprender a elaborar alimentos con las recetas tradicionales y aprovechar la actividad acuícola y su saber hacer de la recolección de hongos.

El municipio de DG se caracteriza porque en sus habitantes predomina la cortesía rural, que se muestra a través de su sentido de pertenencia y la apropiación del espacio con sus elementos distintivos. Su cabecera municipal ostenta la marca de “Pueblo con Encanto” (PE), debido a que existen edificaciones, casonas y una plazuela provinciana, rodeadas de montañas donde los oyameles, encinos, llanuras, manantiales, caídas de agua dan sentido a las creencias y expresiones culturales. Sus pobladores de localidades rurales desean integrarse en la prestación de servicios turísticos a través del aprovechamiento de sus actividades agropecuarias de traspatio aunada a su gastronomía típica. Por lo que solicitan capacitación, debido a que no tienen experiencia en la atención a los turistas, la idea de la ruta alimentaria la



contemplan más cercana a su realidad ya que existiría un control en el número de visitantes, sin embargo, a principios de 2017 se gestionó un curso sobre cultura turística, pero sólo una parte de los interesados asistió.

Para el adecuado funcionamiento de la ruta alimentaria se considera en un inicio a la cabecera municipal como eje, debido a la existencia y concentración de infraestructura general y turística, convirtiéndose en el radio del proyecto turístico. Es notorio que, en los dos últimos años, en la administración 2016-2018, los promocionales turísticos han integrado elementos de identidad cultural a través de ferias que evocan las actividades productivas del territorio. Por último, en la Tabla 6 se muestra la numeraria de las respuestas de visitantes a los 250 cuestionarios aplicados en periodos vacacionales (Semana Santa y verano) y durante la hibernación de la mariposa monarca (los fines de semana en los meses de noviembre a marzo). Los resultados emanan de un tipo de muestreo empleado que fue la no probabilística que explica Hernández, Fernández y Baptista (2016, p. 190) que tiene un valor limitado a la muestra en sí, más no a la población. Es decir, los datos no pueden generalizarse a ésta. En las muestras de este tipo, la elección de los casos depende de la decisión del investigador. Y al ser un trabajo de enfoque cualitativo, que es el caso que se está presentando a manera de un diagnóstico, no interesa tanto la posibilidad de generalizar los resultados, por lo que estas muestras no probabilísticas o dirigidas son de gran valor, pues logran obtener los casos (personas, objetos, contextos, situaciones) que interesan al investigador”.

Tabla 6.
Visión de los visitantes

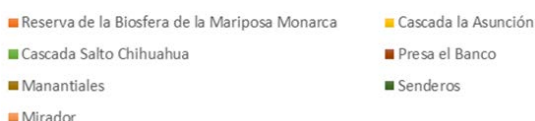
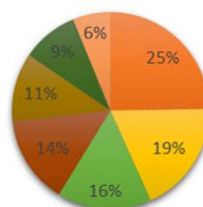
Visitantes o paseantes, guardan una condición principalmente de excursionistas.	<ul style="list-style-type: none">- Visitan especialmente a familiares o amigos 80 %.- Su estancia de los visitantes es de máximo ocho horas.- Los que pernoctan comprenden el 20 % y lo hacen en periodos vacacionales o por eventos sociales con una estancia promedio de 24 a 48 horas.- Los 250 entrevistados saben del santuario de la mariposa monarca, pero solo en 70 % lo ha visitado.- De los que pernoctan solo un 35 % lo hacen en servicios de hospedaje en periodos vacacionales o en eventos sociales con una estancia promedio de 24 a 48 horas siendo.- Los visitantes sugieren ampliar el servicio de hospedaje con mayor capacidad de estacionamientos.
---	---



Los excursionistas y visitantes no conocen todos los recursos naturales y culturales del lugar.

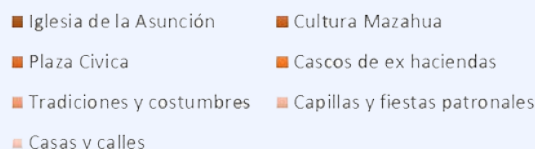
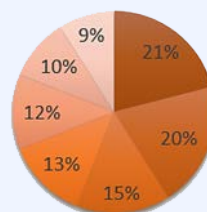
- Los excursionistas y visitantes colocan su orden de importancia a los siguientes recursos: el 19 % Reserva de la biosfera, 18 % cascada de la Asunción, 15 % Cascada del Salto, 14 % Presa el Banco, 11 % Manantiales, 9 % Senderos, 9 % Mirador entre otros lugares cuyos porcentajes no los hacen notorios, siendo que no les dan importancia o desconocen los recursos culturales.

Recursos Naturales



La evaluación de los visitantes a los recursos naturales de acuerdo con los servicios en general para atender al turista los resultados muestran, y se usó la escala de bueno, regular y malo, que arrojó los siguientes resultados.

Recursos Culturales



La evaluación de los visitantes a los recursos culturales de acuerdo a los servicios en general para atender al turista, y se usó una la escala de bueno, regular y malo, arrojó los siguientes resultados.

Los excursionistas.

-Está, el 100 %, dispuesto a conocer los diferentes lugares de interés turísticos en DG, porque han escuchado que existen, pero no hay información del cómo llegar a estos ni señalética.
-Al 95 % le agradaría la creación de la ruta alimentaria porque tendrían la oportunidad de conocer la gastronomía típica de las poblaciones rurales consumirla fresca y consideran que así se conservarán las recetas tradicionales.
-Al 98 % le agrada consumir productos pecuarios tradicionales como: borregos, gallinas y huevo de gallina que no son de granjas entre otros que consideran alimentos más naturales por su forma de crianza.

Fuente: elaboración propia (2016-2018).



Los visitantes reconocen, a partir de la información de boca en boca, la existencia de algunos de sus atractivos y otros ya los conocían. No obstante, les interesa participar como turistas, en la ruta alimentaria con el propósito de degustar la gastronomía; reconocen a las materias primas de los alimentos como más naturales o con sabor de pueblo; dicen que han degustado ya la barbacoa, los licores y gorditas, pero no todas las comidas típicas, bebidas o dulces del territorio. Coinciden que es inexistente la promoción turística del lugar, además desconocen el cómo llegar a esos sitios de interés turístico y no saben si existen servicios de hospedaje u otros.

Propuesta: ruta alimentaria en Donato Guerra, México

El diseño de la ruta alimentaria en DG se presenta en cinco circuitos acordes al interés de los visitantes y participación de sus pobladores, conformándose en excursiones con un promedio de doce horas y toman como pernoctación la cabecera municipal. Empero la mayor parte de los visitantes encuestados no acostumbran realizar sus viajes por rutas, les agrada la propuesta de la ruta alimentaria que aquí se propone, porque son atraídos por los alimentos tradicionales, generándose un fortalecimiento de pernoctación del turista rural en la cabecera municipal

La producción de traspatio es variada en DG, sin embargo, sus condiciones no están debidamente fundamentadas en una salud animal que ofrezca confianza para sus consumidores, criadores, ni turistas en la ruta alimentaria. Por ello se tiene que trabajar directamente con instituciones nacionales y estatales vinculadas al agro. Esto es para que conlleven a la creación de ciertas infraestructuras y visitas programadas, seguimiento y selección de los animales de remplazo, bioseguridad, el control y prevención de enfermedades zoonóticas⁴ y establecer evaluaciones para realizar controles que permitan la mejor crianza de traspatio, así como una plataforma en el manejo de estas especies. Lo cual permitirá que la salud de los animales aunada a su medio ambiente establezca una adecuada seguridad alimentaria para los humanos.

La NR en DG es parte de diversos programas productivos como la acuicultura que cumple con los cánones establecidos de seguridad alimentaria y su producción, por lo que la propuesta de la ruta alimentaria la considera como oferta turística, conjugando las actividades tradicionales y las actuales, para fortalecer la actividad turística. De tal manera, que las inversiones en los cinco circuitos no comprenderán: industrialización de servicios, depredación, estándares turísticos, pero si la idea



fundamental de higiene y seguridad en las materias primas acorde con la gastronomía tradicional, donde las truchas obtienen su toque de distinción ante los principales productores de otros municipios vecinos que sólo han imitado receta tras receta generando un producto gastronómico homologado.

La gestión y organización, a través de la participación comunitaria, asegura que la ruta propuesta sea sustentable y rentable a favor de sus pobladores. Este trabajo es arduo, multidisciplinario, y a través de la investigación acción los saberes locales, los pragmáticos y con rigor científico, obtienen la significación y consenso. Ante esta aseveración, cabe mencionar que recientemente han sido constituidas, legalmente, tres asociaciones de los pobladores rurales de DG, como cooperativas (Aprovechamiento de recursos naturales Cerro Pelón donatenses: Ejido El Capulín, Mujeres artesanas con alas de guerra: región centro y Artesanas mazahuas: San Antonio de la Laguna). Lo anterior derivado del entusiasmo de sus pobladores rurales, la participación de los investigadores y las autoridades municipales. Lo que ha derivado en un primer momento a que los pobladores hayan acudido de las diferentes regiones del municipio a las capacitaciones acordes a los que ellos han consensado. La ruta alimentaria que se propone es una reflexión acerca del trazo inductivo a un modelo de turismo rural, sustentado en la participación activa de la comunidad, con el apoyo de los sectores públicos y privados encaminados a un desarrollo endógeno donde sus decisiones impliquen una forma de acción que lleve a la reapropiación de su territorio.

La ruta alimentaria es una estrategia viable que se compone de cinco circuitos que operarán de forma sustentable y que enlazan los recursos naturales y culturales turísticos, la producción pecuaria de traspatio, la gastronomía típica del lugar, el interés de participación de sus pobladores, de los turistas y a los esfuerzos ya realizados de promoción turística con los de la administración 2015-2018. Esto permite un desarrollo local, siempre y cuando las actividades económicas no pierdan la identificación con su cultura y arraigo. La participación del sector público en la organización de la comunidad debe ser en dirección a promover la auto-gestión y asesoría con la finalidad de garantizar el éxito de cualquier presupuesto otorgado.

La ruta alimentaria tiene itinerarios que difunden la expresión y protección de su identidad. Así como la diversificación de sus comidas tradicionales, en función de sus recursos agroalimentarios, entre ellos los animales de traspatio de la región, la recolección de hongos, incluyendo las diferentes carnes de origen animal como las truchas y las ranas que llegaron con la nueva ruralidad. También se busca el no depender de la temporalidad de algún producto o servicio por lo que se requiere innovar en los alimentos como productos distintivos del lugar.



Tabla 7.

Propuesta de Ruta alimentaria turística en DG y sus circuitos

NOMBRE DE LA RUTA	ACTIVIDADES
1. Circuito huertas y hortalizas	El recorrido completo de siete días y seis noches comprende todas las rutas:
2. Circuito mariposa monarca	-6 desayunos
	-7 comidas
	-5 cenas
3. Circuito del pollo en pulque y las ex haciendas	-6 noches de hospedaje
	-cursos de artesanías
	-talleres de cocina
4. Circuito del Licor	-recorridos interpretativos
	-visita y entrada a los recursos
5. Circuito de las Ranas	-visita a los distintos puntos en donde se realizarán demostraciones de aprendizaje.

Fuente: elaboración propia.

La ruta alimentaria hace un ensamble de la cocina tradicional de crianza y cosecha en función de su producción de traspatio y sus otros atractivos, todos ellos constituyen su patrimonio natural y cultural de los pobladores rurales de DG, México. De Ahí que, la comida tradicional de los espacios rurales en DG para su elaboración emplean utensilios tales como fogones de piedra al aire libre, comales de barro -donde se echan tortillas de maíz nixtamalizado-, jarros de barro -donde se sirve café de olla con piloncillo y canela-, vasos de cristal -que fueron veladoras- para aguas frescas y platos de loza sencilla que se usan para servir los guisados.

La ruta alimentaria que se propone para DG presenta un trazo conforme a la distribución de los diferentes atractivos del territorio para así unir los recursos turísticos naturales y culturales, además ofrece la posibilidad de adquirir productos frescos (frutas y verduras, huevo y carne de origen animal como: trucha, cordero, pollo, gallina) y procesados (mole, mermeladas, licores, y conservas). Lo que permite al productor una ganancia adicional en tanto el turista llegue a su predio, ya que le mostrará su forma de producción y servicios de alimentos recreados turísticamente; consecuentemente se fortalece su identidad y beneficia a sus familiares y personas de la comunidad.

Finalmente, la ruta alimentaria -sustentada en los cinco circuitos como estrategia turística- ofrece la oportunidad de incorporar otros atractivos turísticos, como el paisaje, regularmente no considerado en los proyectos, pero de vital interés para



autenticar la visita a ciertos lugares y reproducidos por medio de la fotografía a través de las redes sociales.

Conclusiones

La marca turística de Pueblo con Encanto en DG le ofrece un impulso para el despegue de la modalidad de turismo rural, aspecto que favorece la gestión de apoyos, asesorías de universitarios e instituciones gubernamentales y no gubernamentales, priorizando siempre el desarrollo, seguimiento y evaluación constante en la construcción y operación de la ruta alimentaria como un producto de turismo rural.

Dada la multifuncionalidad rural, el reconocimiento al turismo como una actividad económica y su aceptación a participar de sus pobladores será fundamental para realizar una planeación conjunta a través de la investigación acción participante sobre el producto turístico (la ruta alimentaria con sus cinco circuitos).

En DG se observa que la producción rural tradicional de cultivos, traspatio y artesanal obedecen a su capacidad de organización para gestionar, comerciar en mercados locales y tradicionales a través del trueque o valor monetario, lo que permite a los pobladores un beneficio al reapropiarse de su territorio e irrumpir en los mercados tradicionales. De esta manera, la inserción a la NR, a través de una u otra actividad productiva, debe preservar y conservar el entorno natural y cultural con la finalidad de fortalecer las formas de organización social y comercialización local. Y, aunque el turismo rural no es la única solución, si es un paliativo ante la debacle de las áreas productivas rurales, ya que crea canales de distribución y comercialización de los diversos productos agropecuarios de traspatio y los atractivos del lugar, es decir, no hay elección de abandonar lo agropecuario, los saberes con sabores tradicionales, la naturaleza de sus parajes, su historia, calidad de aire y agua porque ahí están sus soportes.

El turismo rural para el municipio de DG “La Asunción” debe ser una actividad desde abajo, es decir a partir de sus comunidades campesinas y ejidales, quienes, como se ha presentado en los apartados de esta investigación, estas comunidades poseen recursos alimentarios de traspatio y tradicionales, además de contar con paisajes culturales y naturales susceptibles de uso turístico. Este proyecto aunado a la innovación e implementación de tecnologías tradicionales gastronómicas convertiría a DG en la primera municipalidad de turismo rural, con una ruta alimentaria que



se integra a la nueva ruralidad. Este proyecto, que hasta el momento lleva tres años y medio de trabajo, continúa gestionándose con la colaboración de las comunidades campesinas, gobierno municipal e investigadores universitarios.

Los productos pecuarios de traspatio aunados a la cultura de los pueblos campesinos e indígenas constituyen el saber hacer generalizado en las mujeres, ya que existen por tradición esta actividad. Del mismo modo, las actividades de la cocina son considerada como una función para las mujeres, quienes desde pequeñas aprenden las esas labores y la creatividad del bordado. Es de esta manera que se aseguran los conocimientos de vegetales y hongos de recolección y, sabores y olores, que dan el aroma a la gastronomía que se sirve en barro. Existe, además, una disposición de iniciar nuevas formas por preservar la salud de sus animales de traspatio.

Notas al pie:

¹ Nombre científico *Meleagris*; *Linnaeus*.

² *Tianguistli* palabra de origen náhuatl significa mercado y se realizan en un lugar y día determinado, actualmente aún persisten algunos cuyo origen es prehispánico.

³ Pueblo con Encanto es nombramiento o distinción a una población que otorga el Gobierno del Estado de México por conservar su cultura material e inmaterial susceptible de uso turístico, mejorándose su imagen urbana. Este programa se lanza como parte de los festejos del Bicentenario de la Independencia de México.

⁴ Una enfermedad zoonótica es aquella que puede transmitir entre animales y seres humanos.

Bibliografía

- Alderete, J. M. (2004). *Trayecto hacia el desarrollo. Rutas alimentarias*. Buenos Aires, Argentina: Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos, Ministerio de Economía. Recuperado de http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/revista/ediciones/24/Trayecto_desarrollo.htm
- Barrera, E. y Bringas, A. O. (2009). La ruta de la sal prehispánica de Zapotitlán Salinas, una estrategia de desarrollo comunitario basada en los alimentos con identidad local. *Tempo-Revista Cultura, Tecnología y Patrimonio*, (7), p 33-48, U de G. Recuperado de http://www.web.valles.udg.mx/investigacion/publicaciones/publicaciones_periodicas
- Crespi, M. y Panells, M. (2006). *Productos y destinos turísticos nacionales e internacionales*. Madrid. España: Síntesis.
- Echeverri, R. y Ribero, M. P. (2002). *Nueva ruralidad visión del territorio en América Latina y el Caribe*. Recuperado de <http://repiica.iica.int/DOCS/B0536E/B0536E.PDF>



- Gobierno del Estado de México (2015). *Información para el Plan de Desarrollo Donato Guerra* Recuperado de <http://187.188.121.162:8090/links/109%20Donato%20Guerra.pdf>
- Hernández-Sampieri, R., Fernández-Collado, C. y Baptista-Lucio, P. (2014). Metodología de la Investigación 6ª ed. México: McGraw-Hill.
- Monterroso, N. y Zizumbo, L. (2009). La reconfiguración neoliberal de los ámbitos rurales a partir del turismo: ¿Avance o retroceso? *Convergencia Revista de Ciencias Sociales*, 16(50), 133-164. Recuperado de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S1405-14352009000200006&script=sci_abstract
- Sedesol (2013). Unidad de Microregiones, Cédulas de Información Municipal (SCIM) Municipios ZAP Rural. Recuperado de <http://www.microrregiones.gob.mx/zap/datGenerales.aspx?entra=zap¢=15&mun=032>
- Soto, A. F. (2014). *Ruta alimentaria en Donato Guerra, La Asunción, una propuesta de turismo rural*. (Reporte de aplicación de conocimientos-pregrado). Facultad de Turismo y Gastronomía, Universidad Autónoma del Estado de México. Toluca, México.
- Urcelay, V. S. (1989). Epidemiología en las ciencias veterinarias. *Monografías de Medicina Veterinaria*, 11(1) Chile: Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias, Universidad de Chile. Recuperado de: https://web.uchile.cl/vignette/monografiasveterinaria/monografiasveterinaria.uchile.cl/CDA/mon_vet_simple/0,1420,SCID%253D17876%2526ISID%253D443%2526PRT%253D17874,00.html