



Estudios Sociales
42

La conformación de una ruta alimentaria como estrategia de desarrollo turístico rural para el municipio de Ures, Sonora, México

The construction of a food route as a strategy of rural tourism development in Ures, Sonora, Mexico

*María Elena Sosa Sosa**

*Patricia L. Salido Araiza***

Fecha de recepción: agosto de 2012

Fecha de aceptación: diciembre de 2012

*Maestría en Desarrollo Regional. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo

Dirección para correspondencia: melenasosas@gmail.com

**Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo

Resumen / Abstract

El turismo rural, mediante una ruta alimentaria fundamentada en la valoración de los productos primarios que sustentan la elaboración de platillos típicos y productos alimentarios identitarios, tiene grandes posibilidades de implementarse en Ures, Sonora, México. Ello como resultado de su cultura y medio ambiente. Este trabajo analiza las bases turísticas, desde el sector primario, necesarias para proponer una ruta alimentaria que beneficie e involucre efectivamente a la comunidad. Las técnicas de investigación utilizadas incluyen la aplicación de encuesta a visitantes, entrevistas semiestructuradas a pequeños productores y actores clave del turismo, así como la realización de un taller comunitario. Ciertos alimentos regionales y platos típicos locales pudieran transformarse en productos turísticos porque los mismos ya se han constituido en artículos representativos de la comunidad. Ures es, principalmente, ganadero, por lo que el estudio plantea la realización de una ruta alimentaria sustentada en productos emblemáticos como el queso y el jamoncillo, que involucre a productores y residentes locales.

Palabras clave: ruta alimentaria, turismo rural, alimentos regionales identitarios, sector primario.

Rural tourism, through a food route based on the valuation of commodities that support the preparation of food dishes and identity, as a result of local culture and environment, offers great opportunities of being implemented in the municipality of Ures, Sonora, Mexico. This research analyzes the tourist bases and those concerning the primary sector, in order to propose a local food route, which can actually involve and benefit the community. The instruments used included a visitor's survey, semi structured interviews applied to small farmers, and to key tourism representatives; also, a focus group session. The results show that certain regional foods and traditional dishes could be transformed into tourist products, because they already have become representative of local products. Also, considering that the municipality of Ures mostly produces livestock, this work recommends the development of a food route based on iconic products such as cheese and *jamoncillo*, involving local producers and residents.

Key words: food route, rural tourism, regional food and identity, primary sector.

Introducción

En las zonas rurales de México, las constantes crisis económicas han contribuido a agudizar la pobreza y marginación de la población. La globalización ha traído medidas de ajuste estructural que se han destinado, en la mayoría de los casos, a favorecer la inversión extranjera directa. Ello pasa a dominar el comercio minorista de alimentos y provoca que, en el área rural, la apertura y el creciente papel regulador de los mercados hayan sido aprovechados, fundamentalmente, por empresas con tierras de mayor potencial para la producción de exportables, con capacidad de acceder al crédito, la tecnología y la información sobre las condiciones de los mercados interno y externo. De este aspecto carece el sector rural, lo que hace que los beneficios se concentren en determinados productos (Schejtman, 2004).

En las últimas décadas, han surgido alternativas de desarrollo sustentable, como el turismo rural, que buscan integrar la economía, el medioambiente, la cultura y la sociedad, y privilegian los aspectos culturales como diferenciador entre una sociedad y otra. Es mediante el involucramiento que se pueden lograr los cambios necesarios para el uso responsable de los recursos y la participación activa de la población. El productor rural viene a ser, entonces, el principal protagonista (Bringas, 2010:3-4).

El turismo rural en América Latina y países europeos es visto como una herramienta adecuada para revitalizar las debilitadas áreas rurales y asegurar su futuro sostenible a través de la creación de empleos. Con ello se espera que se brinde apoyo a las granjas y, además, permita una ampliación de la provisión cultural, conservación del paisaje y de la naturaleza y el mantenimiento de artes y artesanías rurales como atractivos turísticos. Un beneficio del desarrollo del

turismo rural está relacionado con oportunidades para la interacción social de los locales que normalmente tienen vidas aisladas en comunidades (Bocanegra y Vázquez, 2006:195). Como parte del turismo rural, las rutas alimentarias se organizan en torno a uno o varios productos clave que caracterizan a la población.

El turismo, en el caso de una ruta alimentaria, permite resaltar la historia, la memoria y el origen de los alimentos. La identidad de los alimentos, ante el proceso de globalización, permite revalorar lo propio y tradicional de cada zona y constituir así un factor importante a considerar para la conformación de una ruta (Bocanegra y Vázquez, 2006:4).

La región del río Sonora, ubicada en el parte norcentral del estado de Sonora, con sus añejas costumbres y edificios coloniales constituye un espacio donde se construyen la identidad y la cultura de gran parte de los sonorenses (Salido *et al.*, 2010:85). La nostalgia por visitar pueblos dentro de la región es un anhelo de muchos residentes de las ciudades cercanas, principalmente de Hermosillo, Ciudad Obregón, así como de los migrantes que desean volver a su tierra con gran ansiedad.

El propósito general de este trabajo es analizar los recursos de la producción primaria utilizados en la elaboración de platillos y productos alimentarios identitarios, tomando como estudio de caso el área del municipio de Ures, Sonora. El objetivo está dado por relacionar a los productos agropecuarios, pequeños productores de alimentos, restaurantes y servicios a través del turismo. Se parte de la interrogante: ¿Cuál es el potencial turístico, alimentario, cultural y natural que pueda revalorizar culturalmente los alimentos/productos agrícolas para que se constituyan en recursos/productos turísticos de una ruta alimentaria? Se revisan, en primer término, algunas experiencias de rutas alimentarias como su importancia, conceptualización y relación con la actividad turística. En seguida se contextualiza la región del río Sonora, donde se ubica la comunidad de estudio. Se abordan luego los principales resultados de la investigación, lo que permite identificar las bases requeridas para la conformación de una ruta alimentaria local. El apartado siguiente resume las principales conclusiones del estudio y esboza algunas recomendaciones; finaliza con una propuesta de lineamientos que guíen la creación de una ruta alimentaria en el municipio de Ures.

Algunas experiencias de rutas alimentarias

Las rutas alimentarias están ampliamente difundidas en Europa. En ellas han tenido más trascendencia, desde hace muchos años, las rutas ubicadas en los países mediterráneos, especialmente en Francia, Italia y España (Barrera, 2010:137). En



particular, Francia es el país que ha liderado el desarrollo del turismo rural en el mundo, como también ha desarrollado estrategias turísticas asociadas a los alimentos mediante las rutas gastronómicas (Barrera, 2006:9). El turismo del vino es un ejemplo destacado de rutas alimentarias a nivel mundial como modelo de desarrollo económico sostenible e integrador de determinadas áreas. Este tipo de turismo es capaz de dinamizar la competitividad de un territorio, incrementar y mejorar la producción vinícola, respetar el medioambiente y mejorar las condiciones de vida de los ciudadanos (Millán y Melián, 2008:162).

En Latinoamérica, Argentina es uno de los países donde mejor se han desarrollado las rutas alimentarias; ahí las rutas se encuentran en distintas etapas; además, cuentan con diferentes grados de organización y también múltiples formas de enfrentar la temática de la calidad (Barrera, 2006:11). En Colombia, la ruta del café se origina por la determinación política que tuvieron gobiernos locales con una política activa y estratégica de formación de los recursos humanos, según se desprende de los trabajos de Luis Fernando Ramírez Echeverri, Gustavo Chacón y Urte Duis (Barrera y Bringas, 2008:8).

En México destaca, como ejemplo representativo, la ruta del vino en Baja California Norte. Los atractivos y servicios relacionados que se ofrecen en el Valle de Guadalupe (Ensenada, B. C.), van desde las más pequeñas vitivinícolas familiares hasta los productores a gran escala; pequeños restaurantes campestres, sitios rupestres, así como espacios para acampar; balnearios, centros artesanales, museos comunitarios, un sitio misional, boutiques de vinos, galerías de arte, cultura indígena y áreas naturales. En este país, también se cuenta con la ruta de la sal de Zapotitlán Salinas, Puebla. “El valor histórico y cultural de la sal prehispánica que en el lugar se produce es lo que ha recuperado para dar valor y reconocimiento a este producto alimenticio” (Bringas, 2010:46-47). Los problemas de marginación produjeron el buscar una solución.

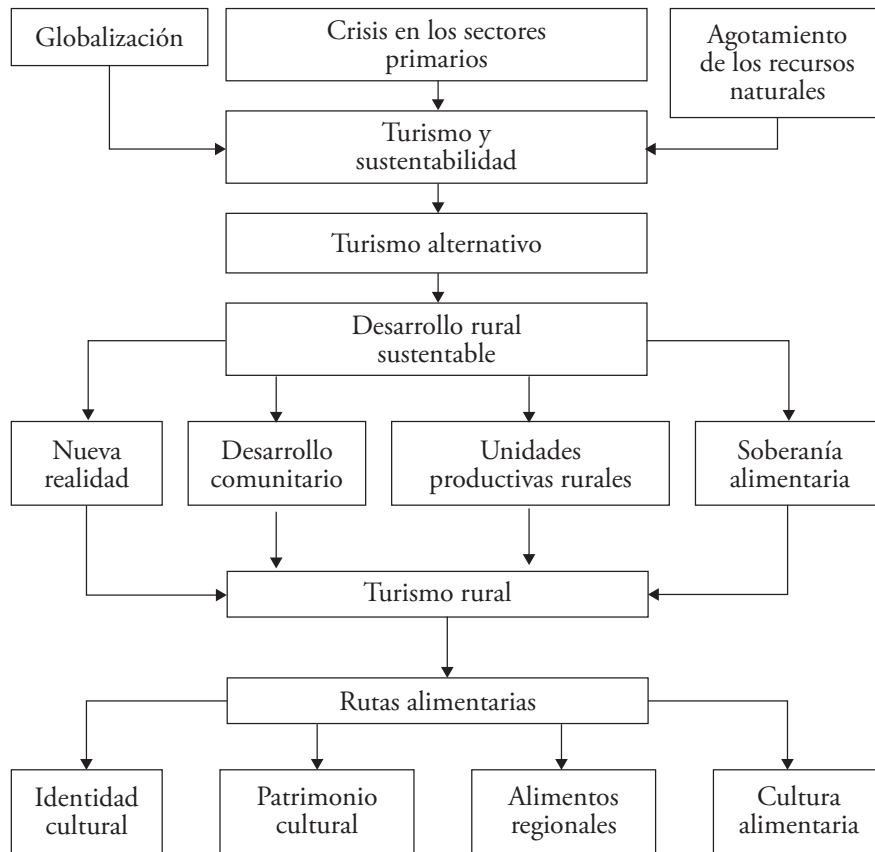
En el caso de Sonora, existe como antecedente una investigación acerca de las potencialidades que ofrece la sierra alta de Sonora para crear una ruta alimentaria regional (Bringas, 2010:46-47). En el trabajo mencionado se destacan, como elementos básicos, un gran arraigo identitario, una amplia gama de recursos naturales y culturales y el potencial de mercado turístico, entre otros.

Turismo rural y rutas alimentarias

Entre los principales conceptos y fundamentos que involucra el planteamiento de una ruta alimentaria en un área rural, donde intervienen factores globales e

intrínsecos, se incluyen, de manera central, los de turismo y sustentabilidad, desarrollo rural sustentable, turismo rural y ruta alimentaria, que ayudan a un mejor entendimiento.

Figura 1. Ruta alimentaria: conceptos, enfoques y modelos básicos



Fuente: elaboración propia, 2012.

El turismo abarca al mundo entero. Con la globalización, los cambios sociales influyeron en una evolución hacia nuevas formas de turismo. Este, ya no se limita a sol y playa o nieve, sino que han comenzaron a ganar terreno otras modalidades encarnadas en el turismo simbólico que se divide genéricamente en ecología, aventura y cultura (Correa, 2010:37).

El turismo alternativo, específicamente el rural, es el cambio de tendencia a una nueva forma de hacer turismo, que permite un reencuentro con la naturaleza y un reconocimiento del valor de la interacción con la cultura rural (Nieva,

2004:3). En el contexto actual, el turismo rural es visto como un importante aportador potencial de mano de obra, entre otros aspectos; por ello, los gobiernos e inversionistas han dirigido su mirada a esa actividad en los distintos países. El turismo rural no es un fenómeno nuevo, en Europa es una actividad ya consolidada. Los europeos que practican el turismo rural constituyen un notable mercado potencial (Sánchez *et al.*, 2001, citado en Caracuda, 2008:51).

La relación entre el alimento y el turismo viene a representar una oportunidad significativa de desarrollo de producto y un medio de diversificación rural. Los productos especializados ofrecen oportunidad para el desarrollo de productos turísticos a través de recorridos por el campo, compra directa en las unidades productivas rurales, *menús* especializados en alimentos locales, hospedaje en las granjas, etcétera.

Desde una perspectiva de desarrollo sustentable, el turismo debe basarse en un uso turístico que no exceda la capacidad de soporte de una región en términos ambientales y sociales (Tarlombani, 2005:229). Debe, además, convocarse a la diversidad de agentes del territorio, económicos y sociales. Los sectores rurales pobres pueden por sí solos desarrollar cierto tipo de capacidades, a partir de su propia organización; sin embargo, pueden existir otras determinantes del desarrollo como viables rutas de salida de la pobreza: agricultura, empleo rural no agrícola, migración y sus combinaciones o multiempleo (Schetjman y Berdegúé; 2004:5). Las implicaciones suponen abordar de manera necesaria los temas de desarrollo rural sustentable, nueva ruralidad, desarrollo comunitario, entre otros.

Con respecto a la definición de *ruta alimentaria*, la Subsecretaría de Política Agropecuaria y Alimentos de Argentina (2010), la refiere como un sistema organizado que ofrece al turista la posibilidad de relacionarse con la comida típica, la producción agroindustrial, los agricultores, las actividades rurales y la cultura de una región. Las rutas se organizan en torno a uno o varios productos clave que las caracterizan y les otorgan una identificación definida. Para Ernesto Barrera (2009:20), las rutas alimentarias están basadas en el vincular la producción primaria con el turismo.

Los alimentos más típicos de cada región constituyen un recurso turístico; a su alrededor se conforma un entramado social y una cultura de producción y consumo que es muy atractivo para los visitantes (Barrera, 2010:137).

Entre los elementos propuestos para la construcción de una ruta alimentaria regional (Tierra y Turismo, Consultoría Internacional Barrera Bringas, S. C., citado en Bringas, 2010:76), se incluyen:

1. El alimento identitario, consistente con la región, o una canasta de alimentos que dan soporte a la ruta.

2. Un contexto cultural inserto de manera indisoluble, que es lo más destacable, distingue e identifica a la ruta a través de sus diferentes manifestaciones. Patrimonio cultural intangible como historias, memorias, costumbres, tradiciones, religión, lenguas, creencias, ritos, mitos, medicina tradicional, música, poesía; y patrimonio cultural tangible como artes plásticas, escultura, patrimonio arquitectónico, patrimonio arqueológico, patrimonio paleontológico, obra escrita.
3. Un área geográfica delimitada.
4. Organizaciones públicas y privadas que apoyen la ruta.
5. Productores del sector primario.
6. El sector productivo de alimentos, artesanías, suvenires.
7. Industrias del sector turístico: hotelería y gastronomía, transporte, agentes turísticos diversos.
8. Empresas de servicios turísticos complementarios.
9. Asociativismo, calidad, capacitación.
10. Desarrollo de marcas y denominaciones de origen.

La alimentación es una parte sustantiva de la cultura de cualquier sociedad; la relación con los recursos naturales comestibles y el desarrollo tecnológico han ido evolucionando en lo que comemos. Para la caracterización y evolución de nuestra alimentación y cocina es necesario conocer cómo estas se vinculan a la producción, a las formas de obtención de los productos comestibles y del consumo y distribución de alimentos, así como a los escenarios sociales, económicos y culturales que los sustentan (Meléndez y Cárdenas, 2010:185). Para Sandoval (2010:21-22) los hábitos alimentarios son acciones simbólicas que configuran y estructuran ciertas conductas y, a la vez, son la expresión de creencias y tradiciones relacionadas con el territorio, como espacio físico y con la oferta alimentaria.

Finalmente, es necesario recalcar que la globalización y los efectos de homogeneización son parte de las dinámicas culinarias. Las cocinas forman parte de un elemento de asociación sobre diversos aspectos de la vida de los pueblos: la agricultura, la dieta, los mercados tradicionales, las formas de conservar los alimentos, las tradiciones, los procedimientos desde las viejas tecnologías hasta las innovaciones más recientes. Las cocinas están en el centro de procesos de intercambios culturales regionales que van conformando las identidades en el ir y venir de sus pobladores (Padilla, 2006).

La cultura alimentaria rescata los valores que la población le ha dado a los alimentos a lo largo de muchos años.



La región del río Sonora

La región del río Sonora, localizada hacia el centro del estado, se halla conformada por los municipios de Aconchi, Arizpe, Bacoachi, Banámichi, Baviácora, Cananea, Huépac, San Felipe de Jesús y Ures que, en conjunto, comprenden una superficie total de 13,418 km² (7.2% de la superficie estatal). Estos municipios dependen de una base productiva muy similar; predominan las actividades agropecuarias; asimismo, con sus propias especificidades, también guardan bastante similitud en la esfera social y ambiental.

En este territorio, desde las últimas décadas, sus comunidades han venido perdiendo dinamismo económico de manera constante: *reflejado en la depresión de su sector agropecuario, así como una tendencia decreciente de la población con una tasa de crecimiento de apenas 0.6 entre 1990-2000 y con una cifra negativa de -0.7 entre 2000-2005 relacionada directamente con la emigración ante la falta de alternativas económicas regionales* (Salido *et al.*, 2010:82-83).

La región posee un extraordinario patrimonio natural, incluyendo la riqueza biológica de sus ecosistemas y, en particular, el propio río Sonora que recorre las comunidades de la zona.

Entre sus recursos sociales y culturales destacan sus fiestas populares tradicionales, que representan un medio de cohesión e identidad en la región, y su gastronomía, vinculada a la agricultura y ganadería. Lo anterior, aunado a la historia, los templos misionales, los molinos de trigo y antiguas casas y, en especial, a la hospitalidad de los habitantes, constituyen importantes elementos para el desarrollo del turismo sustentable.

Los resultados de algunos estudios realizados en la región muestran un alto contenido histórico-cultural, definido, particularmente, por la demanda del visitante actual (Salido, 2007). Aunque no se dispone de información adecuada sobre el desempeño del turismo en la región del río Sonora, en general, algunos indicadores muestran un crecimiento sostenido del turismo en la última década.

Existe un importante mercado turístico potencial para desarrollar rutas alimentarias que pudieran beneficiar a los pequeños productores de la región, a dueños de restaurantes, a expendedores de comida típica, a artesanos, entre otros; sin embargo, se carece de una oferta de ruta alimentaria organizada de manera institucional o comunitaria (Salido *et al.*, 2010:100). La creación e impulso de una ruta alimentaria regional se considera actualmente una de las actividades turísticas con mayor posibilidad de desarrollo y beneficio para las comunidades participantes de esa región.

En el desarrollo de la investigación se seleccionó como unidad de estudio al municipio de Ures, el cual marca el punto de entrada al recorrido turístico del río Sonora. Se trata de una ruta alimentaria fundamentada en la valoración de los productos primarios que sustentan la elaboración de platillos típicos y productos alimentarios identitarios que, como resultado de su cultura y medioambiente, posee grandes posibilidades de implementarse en el municipio de Ures. El turismo, como instrumento de promoción de los alimentos regionales, pudiera propiciar un mayor involucramiento y beneficio socioeconómico para la población ureense y, de esta manera, complementar las actividades tradicionales y mejorar la calidad de vida de la población.

Aspectos metodológicos

Se utiliza la investigación exploratoria que contribuye a aproximarse a fenómenos desconocidos, poco estudiados o novedosos (Hernández, 1997:68). En este caso, se requiere explorar el área para saber si existen las condiciones para establecer una ruta alimentaria. Se recurre, también, a la investigación descriptiva con el propósito de describir situaciones y eventos (Danke, 1986, citado en Hernández, 1997:59). Para el análisis de aspectos cualitativos del problema de estudio, se utilizan instrumentos como entrevistas semiestructuradas, talleres participativos y la observación participativa (Sohng, 1995); igual se abordan aspectos cuantitativos a través de técnicas como encuestas para la determinación de diversas variables.

Se efectuaron entrevistas semiestructuradas a pequeños productores representativos del municipio de Ures, incluyendo agricultores y ganaderos, productores de alimentos elaborados. Lo anterior fue con el objetivo de conocer el funcionamiento de las unidades productivas y tener una identificación de estos sujetos con platillos y productos alimentarios de la región/localidad.

Se aplicó, además, esta misma técnica a actores clave representativos relacionados con el turismo como dueños de fondas y restaurantes, prestadores de servicios de hospedaje, con el propósito de conocer su perspectiva en cuanto al desarrollo turístico local y a la conformación de una ruta alimentaria en Ures. Se incluyeron entrevistas a autoridades municipales y estatales relacionadas con la actividad turística y con el sector primario; el objetivo es conocer las percepciones sobre el desarrollo turístico local y conformar un contexto del sector primario. Por otra parte, se realizó un taller con residentes locales para determinar los alimentos que les dan identidad y cultura, y para conocer su perspectiva en la integración de una ruta alimentaria y observar las principales potencialidades culturales de la región y su población.

Se aplicó una encuesta a los visitantes de Ures para la obtención de variables turísticas y socio-económicas, a través del diseño de un cuestionario con preguntas abiertas y cerradas. La muestra de la población de visitantes de días festivos y fines de semana se seleccionó a través del método cuantitativo estadístico “muestreo aleatorio simple”, en donde cada elemento de la población tiene la misma probabilidad de ser seleccionado (Lagares y Puerto, 2001:5).

Potencialidades para la conformación de una ruta alimentaria en el municipio de Ures

Contexto socioeconómico. El municipio de Ures está ubicado en la parte central del estado de Sonora, en el noroeste mexicano, cercano a Hermosillo, la capital (Romo, 2007:11). En la figura 2 puede observarse la ubicación y estructura del

Figura 2. Ubicación y estructura del municipio de Ures



Fuente: Enciclopedia de Los Municipios y Delegaciones de México.
Estado de Sonora.



municipio. Su población de 9,185 habitantes, corresponde al 0.34% del total estatal (INEGI, 2010).

La emigración es un aspecto observado desde hace tiempo en este municipio; son los principales destinos la ciudad de Hermosillo o ciudades fronterizas como Nogales, Tijuana, Mexicali y los Estados Unidos. Otra forma frecuente de emigración es la de jóvenes que salen a estudiar y que, por lo general, no regresan al lugar de origen por falta de oportunidades de empleo (Romo, 2007:28). En el cuadro 1 se muestran los principales indicadores socioeconómicos, índice y grado de marginación para este municipio.

Cuadro 1. Indicadores socioeconómicos, índice y grado de marginación del municipio de Ures (2010)

	Municipal	Estatad
Población total	9,185	
Habitantes	2,662,480	
Población analfabeta de 15 años o más	4.17%	3.06%
Población sin primaria completa de 15 años o más	22.43%	14.40%
Ocupantes en vivienda sin drenaje ni servicio sanitario	2.01%	1.68%
Ocupantes en vivienda sin energía eléctrica	0.63%	1.57%
Ocupantes en vivienda sin agua entubada	0.59%	3.08%
Viviendas con algún nivel de hacinamiento	28.35%	34.77%
Ocupantes en viviendas con piso de tierra	1.87%	5.41%
Población en localidades con menos de 5,000 habitantes	100.00	17.39%
Población ocupada con ingreso de hasta dos salarios mínimos	37.63%	30.66%
Índice de marginación	-1.06%	
Grado de marginación	Bajo	

Fuente: elaboración propia con base en Conapo, 2010.

El ingreso familiar predominante corresponde al de dos salarios mínimos, mismo que resulta insuficiente para cubrir el consumo familiar. En Ures, en relación a otros municipios de la región del río Sonora, se registraron los niveles más altos de población dedicada a las actividades de carácter agropecuario (ver cuadro 2), diferentes a otros municipios de la región que registran niveles de especialización en actividades productivas como industria, construcción, industria manufacturera (INEGI, 2000, citado en Salazar *et al.*, 2011:44).

Los programas de apoyo gubernamental en el municipio de Ures han favorecido a los grandes productores, que son quienes controlan la mayor produc-



Cuadro 2. Nivel de especialización
por rama de actividad del municipio Ures, 2000

Agricultura, ganadería, forestal, pesca y caza	2.4
Minería	0.3
Electricidad y agua	0.4
Construcción	0.9
Ind. manufacturera	0.8
Comercio	0.8
Servicios	0.7

Fuente: tomado de INEGI-SIMBAD, 2000.

ción de ganado y comercialización, en detrimento de los pequeños productores. La ganadería cubre un 97,45% de la superficie de Ures, por lo que se le considera, evidentemente, un municipio ganadero; la agricultura está en función directa de la ganadería (Romo, 2007:17).

Según el censo ganadero 2009, se contabilizaron 21,209 vacas; 7,182 becerros e igual número de vaquillas. El valor de la producción de ganado en pie fue de 32,553 pesos. La ganadería bovina ha mantenido, de manera general, su dinámica tradicional. Sigue relacionada con la producción de carne estadounidense como proveedora de becerro y vaquilla en pie, con una pequeña proporción para la engorda local (Romo, 2007:17).

Por su parte, en Ures, como sucede en la zona serrana y parte del somontano del estado, la actividad agrícola está orientada, de manera principal, hacia la producción de forrajes, en detrimento de la producción de básicos y hortalizas que tradicionalmente se orientaba al autoconsumo y al mercado interno (Salaazar *et al.*, 2011:55). En Ures, la mayor cantidad de superficie sembrada se destina a alimento para el ganado (cuadro 3).

Los forrajes como el *rye grass*, cebada forrajera, maíz grano, sorgo forrajero, alfalfa, cubren una gran parte de la superficie del municipio, casi el 90% de la superficie sembrada. Hay otros cultivos que se siembran a pequeña escala como el cacahuete, caña, ajo, trigo y cártamo.

El turismo en la región

En otro orden de ideas, con respecto a la actividad turística, pese a que no existe información suficiente y adecuada sobre su desenvolvimiento en la región del río Sonora. Los indicadores disponibles muestran un crecimiento sostenido en el número de turistas para la región del río Sonora, sobre todo en fechas de



Cuadro 3. Tipos de cultivos sembrados por estaciones en el municipio de Ures (ciclo agrícola 2010-2011)

Cultivo	Superficie
Sembrada (ha)	
OTOÑO-INVIERNO	
Rye Grass	815
Avena	360
Trigo blando	330
Cebada	262
Trigo duro	84
Ajo	69
Cártamo	31
PRIMAVERA-VERANO	
Maíz G.	708
Sorgo F.	604
Sorgo G.T.	185
Cacahuete	105
Sorgo G.	80
Maíz T.	25
Calabaza T.	15
PERENNES	
Alfalfa	528
Nogal Des.	25
Caña	13

Fuente: tomado de Sagarpa, 2011.

vacaciones importantes como la Semana Santa. Esto se ha reflejado, en mayor medida desde el año 2007 al 2009, en un incremento de visitantes del año 2007 al 2008 de 2.57% y del año 2008 al 2009 correspondiente a 2.48%; mucho mayor que del año 2009-2010 donde el incremento fue tan solo de 0.53%. Los visitantes son principalmente de la ciudad de Hermosillo, 60% (Salido, 2007:83).

Ures tiene bellos paisajes cercanos al río Sonora; además, existen importantes atractivos turísticos relacionados con la historia de la región como los monumentos arquitectónicos conocidos como hacienda La Quinta Nápoles, templo San Miguel Arcángel, que se complementan con la tranquilidad del pueblo y la amabilidad de la gente en un ambiente rural (Salido, 2007:67).

Los pequeños productores que participaron en las entrevistas realizadas durante esta investigación, mencionaron entre las tradiciones populares más destacadas, la fiesta de la Virgen de Guadalupe, las celebradas durante el periodo de Semana Santa y la fiesta de la caña. Por otra parte, de acuerdo con los resultados



del taller realizado en la comunidad como parte de este estudio, los aspectos que identifican y dan un significado relevante a los residentes locales tienen relación principalmente con la historia del lugar. Así, por ejemplo, resaltaron la participación en la Revolución Mexicana, las invasiones de los Yaquis y Apaches, lo mismo que personajes destacados en la educación.

Con el objetivo de conocer el perfil del visitante de Ures, sus gustos y preferencias y su relación con la comida regional, se realizó una encuesta en septiembre-diciembre del año 2011. Los resultados señalan que el lugar de residencia de los visitantes es la ciudad de Hermosillo; lo que representa un 81% del total. Con respecto al ingreso familiar mensual se obtuvo una media de 13,411 pesos. En promedio los turistas gastan quinientos veiticinco pesos en su estadía en el municipio de Ures. Mayormente los turistas se ubican en un rango de edad de entre dieciocho y cuarenta y nueve años. La razón principal de viajar al municipio de Ures es la de comer, como expresaron en un 57% los visitantes. En cuanto a actividades que les gustaría hacer, relacionadas con el alimento, los visitantes en un 86% respondieron el ir a visitar granjas, y en un 78% mostraron interés en aprender cómo se prepara la comida tradicional del municipio (figura 3).

Recursos y productos alimentarios del municipio de Ures

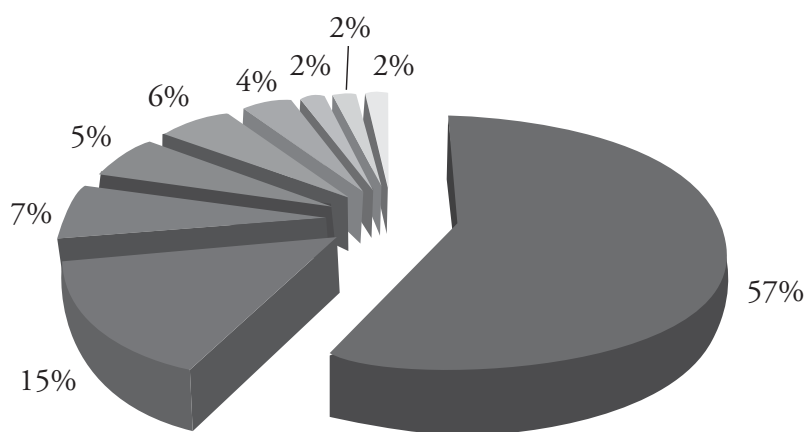
Se realizaron entrevistas semiestructuradas a pequeños productores del municipio de Ures en localidades seleccionadas del área de estudio. La ocupación de los productores entrevistados es variada; generalmente combinan actividades para obtener una mejor renta mensual y cubrir las necesidades básicas, especialmente cuando se dedican a actividades como la agricultura y la ganadería.

Los problemas de los productores primarios están relacionados estrechamente con la falta de agua para sembrar y para el ganado, por la extrema sequía. Esto afecta directamente, a su vez, a los pequeños productores de alimentos, ya que ellos dependen de la materia prima que ofrece el sector primario. Otros problemas mencionados fueron los altos costos de la semilla, fertilizantes, suplementos para el ganado, etcétera. Los productos primarios como la caña y el maíz se venden en el mismo municipio, al igual que la leche.

En Ures destaca la producción de queso regional; la forma de elaboración se ha transmitido de generación en generación, y son las mujeres quienes participan mayormente en este proceso. La venta se realiza a través de intermediarios de la misma comunidad, que pasan a recoger el queso a las casas y lo venden en Hermosillo (Romo, 2007:22).

Figura 3. Actividades relacionadas con el alimento que les gustaría conocer a los visitantes

- Aprender cómo hacen la comida con la gente de la zona
- No, nada, todo está bien, solo comer
- Observar preparación de los alimentos
- Historia del proceso del alimento y la fonda
- Ver la molienda de la caña
- Participar en la siembra
- Un record del tamal más grande del mundo
- Ver a la agente ordeñar y tomar leche con espuma para tomar café
- Ir a un mercado con los productores directos



Fuente: elaboración propia con base en encuesta turística en el municipio de Ures, 2011.

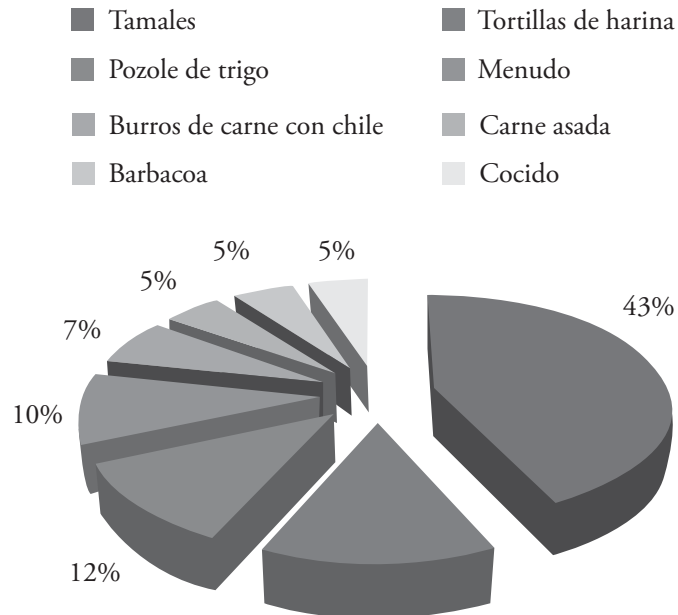
Los productores de jamoncillo y otros dulces dependen de la leche que haya en el sector, pues es la materia prima para la elaboración de los mismos. La venta de este dulce se realiza, en gran medida, a través de intermediarios.

Los platillos típicos que traen recuerdos de la familia o de tiempos pasados a pequeños productores del municipio de Ures, son principalmente los tamales y el menudo, otros que le siguen en importancia son la carne asada, tortillas y los frijoles.

Los productos alimentarios que representan a la región según los turistas son el jamoncillo y los tamales (figuras 4 y 5).

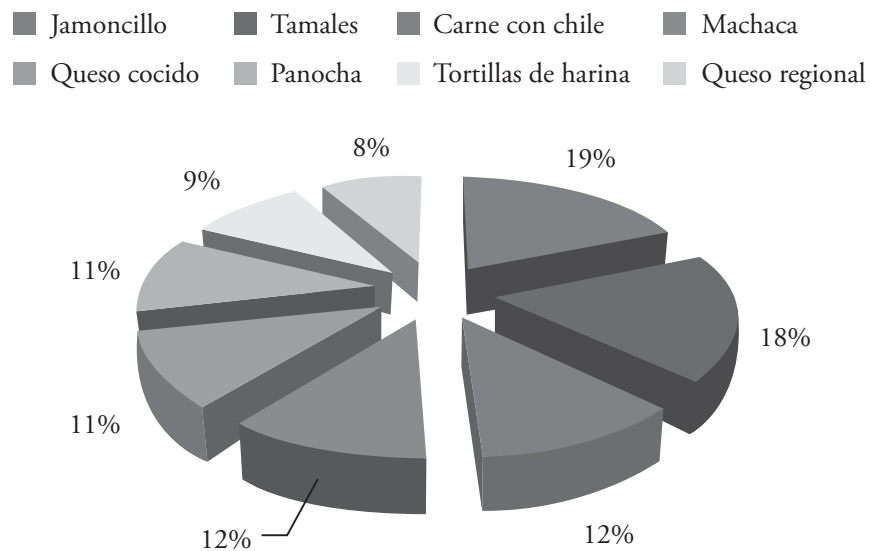


Figura 4. Alimento que trae recuerdos de la familia



Fuente: elaboración propia con base en encuesta turística en el municipio de Ures, 2011.

Figura 5. Alimento que trae recuerdos de la familia



Fuente: elaboración propia con base en encuesta turística en el municipio de Ures, 2011.

Conclusiones y recomendaciones

Con frecuencia, en relación a su atractivo turístico, Ures es asociado a su medioambiente natural y patrimonio cultural, donde resalta de manera importante su cocina regional. Organismos gubernamentales como la Comisión de Fomento al Turismo del Estado y la Secretaría de Turismo de México, han reconocido el creciente interés de los visitantes por la cocina de la región del río Sonora, donde se ubica Ures, por ello la han promovido como una ruta turística gastronómica. No obstante, los alimentos regionales requieren aún un mayor reconocimiento como un recurso cultural y turístico por parte de los residentes locales, los productores primarios, los propietarios de restaurantes y fondas y los productores domésticos de alimentos. El diseño y promoción de una ruta alimentaria hace necesaria la cooperación y visión compartida de estos actores.

En términos de los objetivos de la investigación, los resultados permiten plantear, entre otras, las siguientes reflexiones:

- La producción primaria en el municipio de Ures se orienta mayormente a la ganadería. La agricultura depende casi por completo de esa actividad, ya que el principal patrón de cultivos está dedicado a la producción de alimento para el ganado (rye grass, sorgo, alfalfa); en menor medida se cultiva maíz, ajo, caña, trigo.
- Por el volumen producido y el número de productores, la leche pudiera ser considerada como producto en o torno al cual se fundamente el diseño de una ruta alimentaria, que incluye al queso y al jamoncillo como alimentos emblemáticos. Una gran parte de la población de Ures está involucrada en actividades, ya sea de obtención de la leche o de elaboración de alimentos con la misma. El queso y el jamoncillo guardan una historia en el municipio y son una muestra de la tradición de esta población, por lo que se podrían plantear como alimentos representativos de la comunidad a la “ruta del queso” y la “ruta del jamoncillo”.
- Según resultados de la encuesta a turistas, de las entrevistas semiestructuradas a productores locales y encargados de fondas de Ures, así como del taller comunitario, los tamales ocupan un papel primordial como platillo típico preferente. Existe, sin embargo, cierta desvinculación entre el productor primario del maíz y quien elabora este platillo (fondas), ya que la cantidad de maíz producido en la localidad no es suficiente, lo que obliga a su adquisición fuera de Ures. No obstante, los demás ingredientes sí son obtenidos en el lugar.

- De acuerdo con los encuestados, la comida es la principal razón de su visita, lo que se relaciona directamente con “comer en restaurantes, fondas” como la actividad más frecuente y como lo que más les gusta hacer a los visitantes. Los resultados permiten afirmar que el planteamiento de una ruta alimentaria para el municipio de Ures es muy viable de acuerdo a la demanda presentada por los turistas, quienes muestran un gasto promedio diario de quinientos veinticinco pesos en Ures.
- Hay un desconocimiento del concepto de ruta alimentaria por parte de los propietarios de fondas, de sitios de alojamiento, así como de visitantes y pequeños productores. Sin embargo, se percibe una gran aceptación hacia esta propuesta.
- Existe una significativa cantidad de elementos para fundamentar una ruta alimentaria en el municipio de Ures de acuerdo con el esquema propuesto por Bringas (2010). Entre estos requerimientos se incluyen: existencia de alimento identitario, contexto cultural, área geográfica delimitada, organizaciones públicas (Cofetur-Sectur) y privadas (Consejo Consultivo de la Ruta Gastronómica del Río Sonora, Comité local de turismo) que apoyan la ruta; productores del sector primario, sector productivo de alimentos y artesanías, industrias relacionadas con el sector turístico, cierto nivel de capacitación, entre otros.
- Los alcances del trabajo están diseñados para identificar las bases para la conformación de una ruta alimentaria para el municipio de Ures; en este sentido se determinaron algunos alimentos que pudieran formar parte de una propuesta de ese tipo, a partir de una oferta y demanda adecuadas para el municipio. Una caracterización más acabada de los productos locales emblemáticos, requiere de una nueva investigación a mayor detalle.

Hacia una propuesta de ruta alimentaria en el municipio de Ures

En el medio rural, actualmente hay nuevos actores, que no dependen únicamente de las actividades primarias, sino que combinan estas con otras como pequeñas y medianas industrias, como el turismo. A través de la propuesta de rutas alimentarias se puede adjudicar un valor más representativo a los alimentos mediante el turismo, aludiendo el concepto de soberanía alimentaria, donde los alimentos no son considerados como mercancía subordinada a especulación.

De acuerdo con diversas experiencias exitosas de rutas alimentarias en algunas partes del mundo, incluyendo México, así como con base en las recomendaciones de turistas y de pequeños productores locales, las derivadas del Plan Rector

de Desarrollo Turístico Sustentable de la Ruta del Río Sonora (2007) y, en particular, con las características generales de la población, entre otros factores, se puede afirmar que el municipio de Ures alberga grandes potencialidades para sustentar una ruta alimentaria.

La iniciativa involucraría, de manera fundamental, a la población, representada principalmente por los tomados en este caso como productores primarios dedicados a la agricultura y ganadería, los productores de alimentos elaborados, así como los dueños de fondas y restaurantes, elaboradores de artesanías, residentes locales, entre otros. Para el diseño de una propuesta de ruta alimentaria en el municipio de Ures, además de los elementos ya destacados, es necesario tomar en cuenta aspectos como los que se describen a continuación:

1. Fortalecimiento del actual comité municipal de turismo rural en Ures, organización comunitaria turística del municipio que reúna distintos actores: representantes de pequeños productores primarios y de alimentos elaborados, sector de alimentos y alojamiento, autoridades municipales, artesanos, representantes de residentes locales y otros servidores turísticos.
2. Creación de una asociación de pequeños productores que involucre a productores primarios dedicados a la agricultura y ganadería y los productores de alimentos elaborados.
3. Realización de ferias gastronómicas
4. Creación de un mercado municipal
5. Creación de una ruta alimentaria del queso y jamoncillo.
6. Políticas del gobierno local y organizaciones públicas y privadas en ayuda de los proyectos de turismo en el municipio
7. Creación de nuevas actividades vinculadas al turismo rural
8. Incrementar la demanda de productos locales del municipio de Ures.
9. Creación de una marca y un logotipo que identifique a los productos para promocionarlos y poder venderlos.

Las rutas alimentarias, de esta manera, pueden ayudar a ralentizar la alta migración que se ha dado en la región del río Sonora y, en particular, en el municipio de Ures, mediante una mejor valorización de los productos agropecuarios.

Finalmente, con base en una extensa revisión bibliográfica de casos de rutas alimentarias (donde destacan los trabajos de Barrera, 2009 y González, 2011), así como de temas relacionados con estas rutas, se plantea un nuevo concepto resultante de esta investigación y considerado el idóneo para una propuesta de ruta alimentaria en zonas rurales como la de Ures:

Una ruta alimentaria es una ruta turística que se teje en relación al alimento o producto local para propiciar otras actividades turísticas que involucren a la comunidad dedicada a actividades primarias, servicios, elaboración de alimentos, entretenimiento, entre otras, y que trabajen en asociación (Sosa, 2012:170).

Bibliografía

- Barrera, E. (2010) "Las rutas alimentarias: una estrategia de desarrollo que vincula los alimentos con identidad local y el turismo" México. En: <http://www.cinterfor.org.uy/public/spanish/region/ampro/cinterfor/publ/barrera/pdf/10_rural.pdf> [Consultado el 10 de marzo de 2013]
- (2006) *Rutas alimentarias: estrategias culturales de desarrollo territorial*. Argentina, Patrimonio Cultural y turismo.
- Barrera, E. y O. Bringas (2008) "Las rutas alimentarias: una arquitectura turística basada en la identidad de los alimentos" *Gastronomic Sciences*. Volumen 3, número 706, pp.1-11.
- Bocanegra, C. y M. A. Vázquez (2006) *Desarrollo regional y local: tendencias, retos y estrategias*. Hermosillo, Universidad de Sonora.
- Bringas, O. (2010) *Rutas alimentarias. Identificación de elementos básicos para su creación en la sierra alta de Sonora*. Tesis de maestría en Promoción y Desarrollo Cultural. Hermosillo, Universidad Autónoma de Coahuila.
- Caracuda, A. R. (2008) *Turismo rural y desarrollo rural sustentable, una opción viable para Aconchi, Sonora*. Tesis de maestría en Desarrollo Regional. Hermosillo, Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo.
- Correa, A. (2010) "Ciudades, turismo y cultura, herramientas para el desarrollo equitativo de las ciudades" *Colección Mediaciones-Cultura*. Argentina, La Crujía Ediciones, 152 pp.
- Hernández, R. (1997) *Metodología de la investigación*. Colombia, Mc Graw Hill.
- Lagares, P. y J. Puerto (2001) *Población y muestra. Técnicas de muestreo*. España, Universidad de Sevilla.
- Meléndez, J. M. y G. Cañez (2010) "La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México" *Estudios Sociales*. Vol XVII, número especial XX aniversario, México, Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, pp. 182-204.
- Millán, G. y A. Melián (2008) "Rutas turísticas enológicas y desarrollo rural. El caso de estudio de la denominación de origen Montilla-Moriles en la provincia de Córdoba" *Papeles de Geografía*. Número 47-48, pp. 159-170, España, Universidad de Murcia.
- Nieva, A. (2004) *Turismo alternativo: una nueva forma de hacer turismo*. México, Secretaría de Turismo.



- Padilla, C. (2006) "Las cocinas regionales, principio y fundamento etnográfico" *VII Congreso Internacional de Sociología Rural*. Quito, Ecuador, pp. 159-170.
- Romo, E. L. (2007) *Elementos socioeconómicos del municipio de Ures, Sonora*. Hermosillo, Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo.
- Salazar, V. *et al.* (2011) "El sector rural del estado de Sonora: recursos naturales, demografía y estructuras agropecuaria y pesquera" en C. Borbón (ed.), *Diagnóstico del sector agropecuario y pesquero del estado de Sonora*. Hermosillo, Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo-Sagarpa, pp. 17-96.
- Salido, P. *et al.* (2010) "El patrimonio natural y cultural como base para estrategias de turismo sustentable en la Sonora rural" *Estudios Sociales*. Vol. XVII, número especial XX aniversario, Hermosillo, Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, pp. 79-103.
- Salido, P. (coord.) (2007) *Plan rector de desarrollo turístico sustentable para la ruta del río Sonora*. Hermosillo, Comisión de Fomento al Turismo del Estado de Sonora-Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo.
- Schejtman, A. y J. Berdegú (2004) *Desarrollo territorial rural*. Chile, RIMISP, Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural.
- Sohng, S. L. (1995) "Enfoques de investigación participativa: algunos conceptos fundamentales" Canadá. En: <http://www.idrc.ca/es/ev-85051-201-1-DO_TOPIC.html> [Consultado el 11 de mayo del 2011]
- Sosa, M. (2012) *Bases para la conformación de una ruta alimentaria como estrategia de desarrollo turístico para el municipio de Ures, Sonora*. Tesis de maestría en Desarrollo Regional, Hermosillo, Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo.
- Tarlombani, M. A. (2005) *Turismo y sustentabilidad, entre el discurso y la acción*. Brasil, Universidad Federal de Paraná, volumen 14, pp. 222-242.