



Centro de Investigación en Alimentación y  
Desarrollo, A.C.

**“BASES PARA LA CONFORMACIÓN DE UNA RUTA  
ALIMENTARIA COMO ESTRATEGIA DE DESARROLLO  
TURÍSTICO RURAL PARA EL MUNICIPIO DE URES,  
SONORA”**

---

Por:

María Elena Sosa Sosa

TESIS APROBADA POR LA  
COORDINACIÓN DE DESARROLLO REGIONAL

Como requisito parcial para obtener el grado de

MAESTRÍA EN DESARROLLO REGIONAL

HERMOSILLO, SONORA

AGOSTO, 2012

## **APROBACIÓN**

Los miembros del comité designado para la revisión de la tesis de María Elena Sosa Sosa, la han encontrado satisfactoria y recomiendan que sea aceptada como requisito parcial para obtener el grado de Maestría en Desarrollo Regional

---

M.C. Patricia Salido Araiza  
Directora de Tesis

---

M.C. Gloria Cárdenas de la Fuente  
Asesora

---

Dr. Sergio Sandoval Godoy  
Asesor

---

M.C. Olivia Bringas  
Asesora

## **DECLARACIÓN INSTITUCIONAL**

La información generada en esta tesis es propiedad intelectual del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C. (CIAD). Se permiten y agradecen las citas breves del material contenido en esta tesis sin permiso especial del autor, siempre y cuando se dé crédito correspondiente. Para la reproducción parcial o total de la tesis con fines académicos, se deberá contar con la autorización escrita del Director General del CIAD.

La publicación en comunicaciones científicas o de divulgación popular de los datos contenidos en esta tesis, deberá dar los créditos al CIAD, previa autorización escrita del manuscrito en cuestión del director de tesis.

---

Dr. Ramón Pacheco Aguilar  
Director General

## **AGRADECIMIENTOS**

A CONACYT, por el apoyo económico constante que me otorgó a lo largo de 2 años y me permitió realizar esta maestría en el exterior.

Al Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo CIAD, por la gran oportunidad y confianza que me ofrecieron, gracias por permitirme superarme profesionalmente.

A mi directora de Tesis Patricia Salido por su apoyo incondicional desde un inicio, gracias por brindarme todos sus conocimientos y toda su experiencia profesional para la elaboración de esta tesis. Además gracias por toda la paciencia y el trabajo, en donde vi un poco más que una profesora excepcional, fue una amiga la que me dio la mano. Gracias.

A Elsa Romo, Migdelina López y David Romero por toda su ayuda en la elaboración de la tesis, por su paciencia y disposición, y por brindarme sus conocimientos y toda la información sin resguardos. De ustedes aprendí mucho.

A Yulia Peralta, por ser mi amiga del alma desde un comienzo, gracias por haber compartido tantos momentos juntas ya sea en asuntos de estudio o en la vida diaria en Hermosillo-México, donde estuvo conmigo apoyándome incondicionalmente. Mediante ti conocí mucho de esta ciudad con su gente.

A todos los integrantes del Comité de tesis, por brindarme su experiencia profesional para la realización de esta tesis, cada uno desde su lugar ofrecieron distintas áreas de conocimiento para fortalecer mi estudio.

Al señor Fernando Leiva del CIAD, por su ayuda incondicional y su disposición siempre positiva a los estudiantes en el trabajo en la biblioteca. Gracias por la paciencia.

A mi amiga Karina Galdámez y Pablito Espinoza por ser mis amigos leales que me acompañaron de una u otra manera en mi tiempo de estudios en Hermosillo- México, gracias por su amistad y apoyarme en buenas y malas.

Al Instituto de Estudios Sociales en Población (IDESPO) de la Universidad Nacional en Heredia- Costa Rica por permitirme realizar una pasantía de estudios, donde aprendí sobre los proyectos que efectúan con su metodología y forma de trabajo; gracias por esta gran oportunidad para involucrarme en sus proyectos. Además, muchas gracias a muchas personas que trabajan en la institución y otros por toda la amabilidad y apertura que me apoyaron en el ámbito de la estancia y para llevar una estadía muy agradable en el lugar. Gracias por permitirme conocer el lindo país Costa Rica en mi pasantía de estudios, con su linda gente y toda su energía.

## DEDICATORIA

**A mi familia**, por apoyarme toda la vida de manera incondicional en todos los momentos buenos y malos. Aunque he estado lejos de mi país Ecuador, gracias por estar siempre pendientes y preocupados de mi bienestar.

**A mi mami**, Concepción Sosa, por ayudarme en todas los momentos, gracias por confiar en mí y por ser un ejemplo de madre y de mujer que siempre busca algo mejor. Usted siempre ha sido mi ejemplo, la admiro y quiero mucho.

**A mi papi**, Ramiro Sosa, por la paciencia y ayuda que siempre me ha dado, gracias por enseñarme que la tranquilidad y la sencillez son las mejores formas de pasar bien en esta vida, gracias por ser mi padre, lo quiero mucho.

**A mis hermanas**, Anita Sosa y Cristina Sosa, gracias por estar siempre unidas a pesar de la distancia y por el apoyo, consejos y ayuda que siempre he recibido de parte de ustedes, las fronteras no han impedido comunicarnos al trío de hermanas, las quiero y extraño siempre.

# ÍNDICE GENERAL

	<b>Página</b>
Agradecimientos .....	iv
Dedicatoria.....	vi
Índice General.....	vii
Lista de Figuras.....	ix
Lista de Cuadros.....	x
Resumen.....	xii
Abstract.....	xiii
<b>Capítulo I. INTRODUCCIÓN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Antecedentes.....	3
1.2 Justificación.....	8
1.3 Problema de Investigación.....	12
1.4 Objetivos e Hipótesis.....	15
1.5 Estructura de la tesis.....	16
<b>Capítulo II: MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL Y METODOLÓGICO.....</b>	<b>17</b>
2.1 Marco Teórico Conceptual.....	18
2.1.1 Globalización y Turismo.....	18
2.1.2 Desarrollo Rural Sustentable.....	25
2.1.3 Turismo Rural y Rutas Alimentarias.....	38
2.2 Metodología y Técnicas de Investigación.....	57
2.2.1 Tipo de estudio.....	57
2.2.2 Definición de variables.....	57
2.2.3 Unidad de análisis.....	58
2.2.4 Técnicas de Investigación/ Instrumentos.....	58
<b>Capítulo III EXPERIENCIAS E IMPLICACIONES DE RUTAS ALIMENTARIA.....</b>	<b>62</b>
3.1 Desarrollo de rutas alimentarias en Europa.....	62
3.2 Rutas alimentarias en América Latina.....	65
3.3 El caso de México.....	70

	<b>Página</b>
<b>Capítulo IV BASES PARA LA CONFORMACIÓN DE UNA RUTA ALIMENTARIA EN EL MUNICIPIO DE URES, SONORA.....</b>	73
4.1 Caracterización Física y Sociodemográfica.....	73
4.1.1 Localización y Caracterización del municipio.....	73
4.1.2 Aspectos Demográficos y Sociales.....	76
4.2 Principales actividades económicas.....	82
4.2.1 El sector agropecuario.....	87
4.2.2 Otras actividades productivas.....	101
4.3 El turismo en el municipio de Ures.....	103
4.3.1 Recursos y atractivos turísticos.....	104
4.3.2 Visitantes del municipio de Ures.....	117
4.4 Estrategias de apoyo gubernamental para el desarrollo turístico...	131
4.5 Recursos y Productos alimentarios del municipio de Ures.....	136
4.5.1 Pequeños productores.....	138
4.5.2 Productos primarios locales.....	143
4.5.3 Alimentos regionales identitarios.....	147
4.5.4 Perspectiva de la comunidad para la integración de una Ruta Alimentaria.....	157
<b>Capítulo V CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES</b>	160
REFERENCIAS.....	171
ANEXOS.....	179

## LISTA DE FIGURAS

<i>Figura</i>	<b>Página</b>
1. Estructura del Marco Teórico Conceptual.....	17
2. Turismo Rural.....	40
3. Ures.....	74
4. Árbol de problemas: agricultura Ures.....	98
5. Unidades de producción con superficie agrícola según disponibilidad de agua (2007).....	99
6. Árbol de problemas: ganadería Ures.....	100
7. Lugar de Residencia de los visitantes.....	117
8. Nivel de Ingreso de los visitantes de Ures.....	121
9. Gasto diario en Ures por lugar de residencia.....	122
10. Razón del viaje a Ures (%).....	124
11. Lo que más gusta de Ures a Visitantes (%).....	125
12. Pernocta de los Visitantes.....	126
13. Actividades relacionadas con el alimento que les gustaría conocer a los visitantes.....	130
14. Alimentos más gustados para aprender de su elaboración.....	130
15. Preferencia de la comida en Ures.....	155
16. Alimento que trae recuerdos de la familia.....	156
17. Productos que representan a la región.....	156

## LISTA DE CUADROS

<i>Cuadro</i>	<b>Página</b>
1. Edad Población del Municipio de Ures (2010).....	77
2. Indicadores socioeconómicos, índice y grado de Marginación del Municipio de Ures (2010) Porcentual....	78
3. Índice de Desarrollo Humano Municipio Ures.....	80
4. Datos de Educación del municipio Ures (2010).....	81
5. Nivel de Especialización por Rama de actividad del Municipio Ures, 2000.....	84
6. Ures: Uso del suelo (superficie/ hectáreas)	87
7. Inversión autorizada y ejercida para obras públicas en la actividad ganadera por fuente de financiamiento y programa 2009 del Estado de Sonora (miles de pesos)..	89
8. Censo Ganadero de Ures (2009).....	90
9. Ganado del Municipio Ures año censal 2007.....	90
10. Producción Ganadera del Municipio de Ures (miles de pesos).....	91
11. Producción de leche Mun. Ures (gusto, 2011).....	92
12. Producción leche Municipio Ures (2009).....	92
13. Inversión autorizada y ejercida para obras públicas en la actividad agrícola del Estado de Sonora (miles de pesos).....	94
14. Superficie sembrada en Mun. Ures.....	95
15. Tipos de cultivos sembrados por estaciones a. en Mun. Ures (Ciclo agrícola 2010-2011).....	96
16. Influencia turística en la Región Río Sonora (SEMINT 2008-2010).....	103
17. Personajes históricos e ilustres.....	105
18. Fiestas tradiciones y costumbres.....	106
19. Atractivos turísticos Naturales.....	109

## LISTA DE CUADROS (Continuación)

<i>Cuadro</i>	<b>Página</b>
20. □tractivos arquitectónicos, históricos y arqueológicos....	109
21. Sitios de alojamiento.....	111
22. Características del visitante de Hermosillo.....	119
23. Municipios de la región que los turistas acostumbran visitar.....	120
24. Rangos de edades de los visitantes.....	121
25. Ingreso por Gasto diario.....	123
26. Edad y gasto diario promedio por estrato de ingreso.....	123
27. □ctividades realizadas en Ures por los visitantes.....	125
28. Estadía del visitante por Lugar de residencia.....	127
29. Visitas al año por Lugar de residencia.....	128
30. Características socioeconómicas de los Pequeños Productores.....	139
31. Ciclo □grícola 2010-2011 Ures, Sonora.....	145

## RESUMEN

El turismo rural como pilar de esta investigación, a través de una ruta alimentaria fundamentada en la valoración de los productos primarios que sustentan la elaboración de platillos típicos y productos alimentarios identitarios, como resultado de su cultura y medio ambiente, tiene grandes posibilidades de implementarse en el municipio de Ures, Sonora. Esta investigación analiza y describe si existen las bases turísticas y también desde el sector primario, para proponer una ruta alimentaria que beneficie e involucre efectivamente a la comunidad. Los instrumentos utilizados en esta investigación incluyen una encuesta aplicada a visitantes, entrevistas semiestructuradas a pequeños productores del municipio de Ures y a actores clave del sector turístico; también, la realización de un taller comunitario. Ello permitió realizar una caracterización y un análisis de las relaciones entre los distintos actores que pueden formar parte de una ruta alimentaria. Ciertos alimentos regionales y platos típicos elaborados con base en productos locales, pudieran transformarse en productos turísticos porque los mismos ya se han constituido en productos representativos de la localidad, como lo demuestra la cantidad significativa de visitantes que recibe el municipio de Ures, motivados por su gastronomía. Estas visitas turísticas relacionadas con el alimento se pueden complementar con atractivos naturales y culturales que son parte de la localidad. Los resultados de este estudio muestran que el municipio de Ures es principalmente ganadero, razón por la cual es recomendable realizar una ruta alimentaria que involucre a la comunidad rural con productos emblemáticos como el queso y el jamoncillo.

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

## ABSTRACT

Rural tourism, a pillar of this study, 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 describes and analyzes the existence of the tourist bases and also those concerning the primary sector, in order to propose a local food route, which can actually involve and benefit the community. The instruments used in this work included a visitor's survey, as well as semi structured interviews applied to small farmers in the municipality of study, and to key representatives of the tourism sector; also, a focus group session was conducted with members of the community. This contributed to the characterization and analysis of relationships among different actors that eventually can be part of a local food route. The results of this study show that certain regional foods and traditional dishes prepared on the basis of local products could be transformed into tourist products, because they already have become representative of local products, as evidenced by the significant number of visitors to the town of Ures, mainly attracted by the local gastronomy. This gastronomy tourism can be enhanced with natural and cultural attractions that are an important part of the region. Also, considering that the municipality of Ures mostly produces livestock, the findings of this work support the recommendation of developing a food route based on iconic products such as cheese and jamoncillo, involving local producers and residents.

**Keywords:** food route, rural tourism, regional food and identity, primary sector.

## I. INTRODUCCIÓN

En las zonas rurales de México, se han dado constantes crisis económicas que han provocado una agudización en la pobreza y marginación de la población. Las actividades productivas son menos diversificadas en el área rural, razón por la cual la población se enfrenta a tal problemática, entre otras. Diversas estrategias han surgido a nivel mundial para buscar soluciones a las crisis económicas que inciden sobre todo en la población más vulnerable (Bringas, 2010:3).

La globalización ha traído medidas de ajuste estructural que se han destinado en la mayoría de los casos a favorecer la inversión extranjera directa pasando a dominar el comercio minorista de alimentos y provocando que en el área rural la apertura y el creciente papel regulador de los mercados, han 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; aspecto del cual carece el sector rural, haciendo que los beneficios se concentren en determinados productos (Schejtman, 2004).

Los cambios económicos a nivel mundial y la diferente concepción que se da actualmente en cuanto a la relación hombre-naturaleza, provocaron el término sustentable adaptado por la Organización Mundial de Turismo como “turismo sustentable”, mismo que busca satisfacer las necesidades de los turistas y de las regiones receptoras mediante la búsqueda de oportunidades en la gestión de los recursos, promoviendo la satisfacción de las necesidades económicas, sociales y estéticas de la población (González, 2011: 129).

En estos últimos años han surgido alternativas de desarrollo sustentable, como el turismo rural, que integran la economía, el medioambiente, la cultura y la sociedad y privilegian los aspectos culturales como diferenciador entre una sociedad y otra; es mediante este involucramiento que se puede lograr los cambios necesarios para el uso responsable de los recursos existentes y la participación activa de la población. El productor rural viene a ser entonces el principal protagonista (Bringas, op cit: 3-4).

El turismo, en el caso de una ruta alimentaria, nos 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 de esta forma constituye un factor importante a considerar para la conformación de una ruta (Íbid: 4).

Las rutas alimentarias vinculan 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 son muy atractivas para los visitantes (Barrera, 2010: 137).

La región del Río Sonora con sus añejas costumbres y edificios coloniales, constituye un espacio donde se construye la identidad y cultura de gran parte de los sonorenses (Salido *et al*, 2010:85). La nostalgia por visitar pueblos dentro de esta región es un anhelo de muchos residentes de las ciudades cercanas, principalmente Hermosillo, como también ciudad de Obregón y los migrantes que quieren volver a su tierra con gran ansiedad. El Municipio de Ures, inicia el recorrido por la Ruta del Río Sonora, partiendo desde Hermosillo por la carretera norte.

El propósito general de esta investigación es analizar los recursos de la producción primaria utilizados en la elaboración de platillos y productos alimentarios identitarios, este objetivo está dado por relacionar a los productos agropecuarios, pequeños productores de alimentos, restaurantes y servicios a través del turismo. El pequeño productor lo constituye la población dedicada a

actividades productivas como la agricultura, ganadería y la producción de alimentos, que recae sobre una parte significativa de la población de Ures, la misma que puede integrarse a una nueva actividad como es el turismo rural.

### **1.1 Antecedentes**

El turismo rural no es un fenómeno nuevo, en Europa, es una actividad ya consolidada. Los turistas europeos que practican el turismo rural constituyen un importante mercado potencial (Sánchez *et al*, 2001, citado en Caracuda, 2008:51). Las rutas alimentarias están muy difundidas en Europa; dentro de ellas, han tenido más trascendencia desde hace muchos años, las rutas ubicadas en los países mediterráneos, especialmente en Francia, Italia y España (Barrera, op cit: 137).

El turismo rural en América Latina y países europeos se inclina a ser una herramienta adecuada para revitalizar las debilitadas áreas rurales y asegurar su futuro sostenible a través de la creación de empleos, que brinda apoyo a las granjas, además permite una ampliación de la provisión cultural, conservación del paisaje y de la naturaleza y el mantenimiento de artes y artesanías rurales como atractivos turísticos (Bocanegra, Vázquez, 2006: 195). 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 agrícolas (Íbid).

Es así que se ha incrementado de manera trascendental la relación entre turismo, agricultura y otros sectores de la economía rural. Diferentes factores forman parte: recursos naturales, tradiciones culturales, servicio de transporte y otros servicios complementarios que influyen para que impacten en la experiencia del turista (Towards Quality Rural Tourism, citado por Bringas, op cit.:5)

Como parte del turismo rural, las rutas alimentarias se organizan en torno a uno o varios productos claves que caracterizan a la población. La ruta alimentaria es un sistema organizado que ofrece al turista la posibilidad de relacionarse con la comida típica, la producción agroindustrial, los agricultores y las actividades rurales y la cultura de una región (Subsecretaría de Política Agropecuaria y Alimentos de Argentina, 2010).

Como ejemplo actual e importante de las rutas alimentarias, el turismo del vino es un ejemplo a nivel mundial como modelo de desarrollo económico sostenible e integrador de determinadas áreas, este turismo es capaz de dinamizar la competitividad de un territorio, incrementar y mejorar la producción vinícola, respetar el medio ambiente y mejorar las condiciones de vida de los ciudadanos (Millán y Melián, 2008: 162).

Los beneficios se han visto en experiencias en muchos lugares del mundo. “El concepto más difundido acerca de una ruta del vino es que se trata de un camino dentro de un territorio con alta vocación vinícola y que además de contar con establecimientos bodegueros, se caracteriza por sus cantinas y bares, por las fincas de vitivinicultores y por la presencia de recursos históricos, culturales y naturales relacionados con el vino” (Barrera, op. cit: 138).

Para dar una idea general de los componentes de la experiencia del turista en una ruta del vino, se tienen: visita a la bodega, visita a un viñedo, visita a un museo, degustación de la gastronomía propia de la zona, visita a un centro de información vitivinícola, contemplación de paisajes, la compra de vino y alojamiento en lugares relacionados con esta temática (Ravenscroft y Van Westering, 2001, citado en Millán y Melián, op cit: 162).

Las rutas del vino han adquirido mucha importancia en los últimos años en diferentes países del mundo como en: Francia, Australia, Canadá, Chile, Grecia, Hungría, Italia, Nueva Zelanda, Portugal, Sudáfrica, España (Íbid: 161-162). 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).

Por su parte en España, el Plan integral de calidad del turismo español 2000-2006, elaborado por la Secretaría General de Turismo, incluía un programa, sobre “Calidad en los productos turísticos», cuyo objetivo era trabajar en el diseño de la oferta de productos turísticos; como resultado de este programa se dio la creación de rutas del vino en España. En una primera fase de implementación, fueron seis las rutas del vino proyectadas (El Penedés, Jumilla, La Mancha, Montilla-Moriles, Rías Baixas y Utiel-Requena); en la segunda fase se sumaron al proyecto cinco destinos (Acoden-Daute-Isora, Marco de Jerez, Ribera del Duero, Rioja Alavesa y Somontano) y, para la tercera fase se incrementaron cuatro proyectos (Condado de Huelva, Bullas, Zona Media de Navarra y Ribeiro) (Millán y Melián, op cit: 163-164).

En Latinoamérica, concretamente Argentina, es uno de los países donde mejor se han desarrollado las rutas alimentarias; ahí las rutas se encuentran en distintas etapas de desarrollo, además cuentan con diferentes grados de organización y también múltiples formas de enfrentar la temática de la calidad (Barrera, op cit 2006: 11).

En Colombia, la ruta del Café es importante, esta 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).

Las principales líneas de acción en las que se fundamentó esta estrategia de gobiernos locales son las siguientes:

- La consolidación del destino turístico en términos de competitividad.
- La sostenibilidad del territorio, las empresas y los recursos objeto de

aprovechamiento turístico.

- La gestión de la calidad en los diferentes servicios turísticos.
- El mejoramiento y apropiación de la cultura turística.
- La coherencia, pertinencia y articulación de las políticas públicas del sector turístico.
- Una política de capacitación consistente (Íbid).

Para alcanzar los objetivos deseados ha sido muy importante el apoyo del Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), que desplegó una activa política de capacitación y creó una escuela de gastronomía (Íbid).

En Costa Rica, el Ministerio de Agricultura y Ganadería, mediante el Programa de Desarrollo Rural (2007-2012), tiene como propósito: “Promover el desarrollo rural territorial en armonía con el ambiente, para superar las desigualdades y la pobreza rural mediante la formación de capital humano y social, la creación de oportunidades, empleo de calidad y la modernización de los servicios institucionales”. Promueve el desarrollo rural bajo el enfoque territorial, que concibe el desarrollo de áreas rurales como un proceso de articulación de mecanismos de construcción institucional con procesos de desarrollo productivo.

La política de Estado para el sector Agroalimentario y el Desarrollo Rural Costarricense (2010-2021), ésta relaciona una visión y una responsabilidad compartida entre el gobierno, el sector productivo costarricense, la academia y los actores sociales que conforman el sector agroalimentario. Se privilegia el desarrollo de las organizaciones relacionadas con el sector, como: organizaciones productivas de pequeños productores, cámaras, corporaciones, gremios, academia y otras. Según esta política, esta visión de futuro, construida participativamente, permite la inducción de responsabilidades compartidas en la generación de las condiciones para el desarrollo agro-productivo, en general, y de los pequeños productores, en particular (MAC, 2011: 7).

Por su parte, en México, según el Plan Nacional de Desarrollo 2007-2012, “el turismo es una prioridad para la administración, a través de la diversificación de los mercados, productos y destinos, así como del fenómeno de la competitividad de las empresas del sector con el objetivo de asegurar calidad” (Bringas, op cit: 8).

Entre los medios para lograrlo se toma en cuenta la propuesta de creación de rutas alimentarias mediante los programas actuales de desarrollo en México, donde se considera entre una de las rutas gastronómicas importantes del país a la región del Río Sonora.

Según el Plan Nacional de Desarrollo Turístico 2007-2012 de México, la política turística considerará programas de desarrollo que tienen una amplia gama de servicios turísticos como: turismo de naturaleza, turismo rural y turismo de aventura, con el involucramiento de las secretarías y organismos del gobierno federal que apoyan proyectos de desarrollo turístico en las zonas rurales e indígenas. El proceso mencionado se deberá dirigir a programas relacionados con el financiamiento y capacitación a micro, pequeñas y medianas empresas MiPyMEs (Presidencia de la República, 2007).

Actualmente México importa alimentos que antes producía, esto ha cambiado algunos patrones culturales de la mesa familiar. A pesar de que México ocupa uno de los primeros lugares en ingreso per cápita en Latinoamérica, durante los últimos 50 años tiene uno de los peores ingresos rurales del área (Ruiz, 2001: 7, citado en Barrera, op cit 2006: 7).

México tiene una alta recepción turística en América Latina, pero su empobrecida población rural no participa de ese negocio, esta es una gran paradoja del agro mexicano. En países de mucho menor desarrollo turístico, el sector rural participa crecientemente del negocio turístico. El turismo rural ofrece una oportunidad para el campesinado. El desarrollo de políticas que

produjeran pequeñas transferencias de ingresos desde el sector turismo al sector agropecuario en México, tendrían un enorme impacto socioeconómico (Íbid).

El tequila y el mezcal son excepciones notorias; además son los únicos a los que se promueven al amparo de una Denominación de Origen. Una encuesta realizada por la Organización Mundial del Turismo (OMT) en el año 2000 documenta que la estrategia de promoción turística está relacionada con la cocina y no con los alimentos (Íbid: 8).

## **1.2 Justificación**

Los resultados de estudios realizados en la ruta del Río Sonora, muestran en el área un alto contenido histórico-cultural, definido particularmente por la demanda del visitante actual. “Es el significado de este patrimonio aunado al medio ambiente natural lo que hace única a la región y constituye una parte importante de su imagen. De ahí la necesidad de reconocer los valores de sus recursos naturales, históricos y culturales para resaltar el desarrollo del producto turístico y en particular el manejo sustentable de sus lugares en el largo plazo” (Salido *et al*, op cit: 82).

En el municipio de Ures, además de ganado bovino, se produce una variedad de productos locales culturalmente tradicionales, productos agrícolas como: cacahuates, trigo, ajo, calabaza, cebolla, caña de azúcar, chile verde, pepino entre otros, que constituyen la base de algunos platos típicos de la región como machaca, gallina pinta; y se elaboran productos como jamoncillo, dulce de calabaza, ponteduro, queso fresco, queso cocido, pepitorias, melcochas, machaca, panocha, entre otros <sup>1</sup>.

Adicionalmente hay algunos atractivos turísticos propios de la región que pueden relacionarse a las rutas alimentarias, como por ejemplo las fiestas

---

<sup>1</sup> Con base en recorrido de campo por Ures y entrevistas a pequeños productores agrícolas y de elaboración de alimentos

relatos, leyendas, anécdotas de los pobladores de la región son también un potencial aún no explorado; otros atractivos turísticos son los vestigios de la antigua industria de harina de trigo con el Molino Harinero “El Urense”, también “La Hacienda Quinta Nápoles”, el Museo Regional y Casa de la Cultura de Ures, la casa del general Ignacio Pesqueira García, como también las antiguas casonas que son parte importante de la cultura e historia. Otro atractivo son las artesanías (Salido *et al*, op cit: 95).

El paisaje natural que rodea al municipio de Ures es otro gran atractivo, pudiendo realizarse caminatas a lo largo del Río Sonora, y paseos como el de “El Gavilán” y la observación de la flora y fauna propia de la región. La calidez y tranquilidad de la gente constituye otro gran atractivo (Íbid).

Los alimentos regionales a través de productos alimenticios y platos típicos de Ures, pudieran tener las condiciones para poder transformarse en productos turísticos porque los mismos ya se han constituido en productos representativos de la localidad que la distinguen y representan. Como sostiene Barrera (op cit 2006: 3) “El alimento tiene un contenido histórico que el turismo valoriza cuando logra vincular las experiencias contemporáneas con el pasado”.

Además, Salido *et al* (op cit: 95), plantean que la alimentación de los residentes locales de la región del Río Sonora está vinculada al campo, con actividades como ganadería y la agricultura. “Existen variados y deliciosos platillos elaborados con productos regionales (y otros que en algún tiempo formaron parte de la dieta de los sonorenses) a la manera especial de la región.... El chiltepín ocupa un lugar especial en la cultura alimentaria de los sonorenses. Hacer un recorrido por los pueblos donde se recolecta chiltepín podría ser un atractivo turístico”.

Según Certau (1992:212, citado en Nunes dos Santos, 2007:239) “los hábitos alimenticios constituyen un espacio donde la tradición y la innovación tienen la misma importancia en donde el presente y el pasado se entrelazan para

satisfacer la necesidad del momento, producir alegría al instante y convenir las circunstancias”.

Como se ha argumentado anteriormente, la alimentación forma parte de la experiencia turística. Con la imposición de alimentos que exigen un menor tiempo en su preparación, la cocina regional se ha destacado por sus singularidades como formas de preparación, lugares de consumo, rituales, tradición y el significado atribuido al saborear la cocina local, porque el visitante encuentra las manifestaciones de la cultura respecto a los saberes y sabores propios del lugar. Con la globalización se da una mercantilización de los alimentos, pero se trata de consumir no solo el alimento preparado, sino de la sociabilidad involucrada en la degustación, en contraposición a la industrialización impuesta por las redes de fast-food (Íbid).

Para Schuluter (2003, citado en Nunes dos Santos, op cit: 240) la gastronomía como parte de la nueva demanda turística, busca elementos culturales que permiten a la propia comunidad ser incorporada en la elaboración de estos productos atribuyendo los saberes y sabores culinarios locales. La cocina tradicional está siendo reconocida como un componente valioso del patrimonio intangible de los pueblos.

La iniciativa Slow Food de Winie (2006:3) establecida a nivel mundial afirma “mejorar la calidad de nuestros alimentos y dedicar tiempo para disfrutarlos es una manera sencilla de infundir alegría en nuestra vida cotidiana.” Además esta iniciativa busca la relación auténtica que hay entre el plato de comida, las tradiciones, y la biodiversidad de la tierra. Detrás de cada plato están las personas que lo hicieron posible, como los productores que han conservado las tradiciones cultivando, ofreciendo productos para nutrirnos y además satisfaciendo la necesidad del alimento.

Se apoya directamente a los productores sin intermediarios, produciendo de esta manera ingresos directamente a los pequeños productores y valorando el trabajo del agricultor que se halla más motivado para trabajar con técnicas tradicionales que garanticen la biodiversidad de los productos y su calidad. Esta iniciativa considera co-productores a los compradores que pueden estimular

cambios determinantes en el sector agropecuario, esto porque los mencionados están informados de cómo se producen los alimentos y apoyan a los productores, formando parte y participando en el proceso de producción (Íbid: 4).

Las actividades de Slow Food (Íbid: 13) incluyen talleres para el gusto, que permiten a los participantes degustar mientras los productores explican sobre ellos. Estos talleres pueden concentrarse en un producto específico como la miel o comparar alimentos distintos elaborados de forma similar, como los quesos rallados de mozzarella fresca y caciocavallo.

Entre las razones principales que sustentan la realización de esta investigación en el municipio de Ures destaca que actualmente Ures es el municipio más visitado en la región del Río Sonora, le siguen Aconchi, Banamichi y San Felipe de Jesús; lo que se puede relacionar por la distancia respectiva corta que existe con respecto al lugar de salida de los turistas, que en su mayoría provienen de Hermosillo (Olivares, 2008: 94).

Es importante, además, impulsar la creación de una ruta alimentaria, porque contribuye a resolver las dificultades de comercialización que encuentran numerosos productores para colocar su producción ya que muchos productos regionales están mal posicionados o son desconocidos fuera de su zona (Barrera, op cit 2010:138).

No existe suficiente información sobre el desempeño del turismo en la región y en general existe una escasa literatura sobre el tema a investigar “Rutas Alimentarias” en México y en el estado de Sonora, en particular. Sin embargo hay indicadores disponibles que muestran un crecimiento del turismo en la última década, contando con factores básicos necesarios para consolidarse como ruta turística, que podría permitir el impulso de proyectos relacionados con comunidades rurales, su pasado histórico y cultural” (Salido *et al*: op cit: 83).

El municipio de Ures está lleno de historia y un medio ambiente muy diverso, aspectos que complementan y enriquecen una ruta alimentaria.

### **1.3 Problema de Investigación**

Desde las últimas décadas, las comunidades de la región del río Sonora, 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*, op cit: 83).

Para esta investigación, se ha seleccionado como unidad de estudio el municipio de Ures. En esta área como sucede en la región del Río Sonora, las fuentes tradicionales de empleo como la agricultura y la ganadería han sufrido un estancamiento en las últimas décadas, propiciando la salida de grupos de población en busca de nuevas opciones de empleo.

Los problemas que enfrenta el sector primario incluyen: falta de agua agudizado por factores climáticos como sequías, heladas; falta de financiamiento para la producción; problemas de comercialización; problemas de organización entre productores; migración <sup>2</sup>.

Aunque existe un importante mercado turístico potencial para desarrollar rutas alimentarias que pudieran beneficiar a los pequeños productores; agricultores, ganaderos, dueños de restaurantes, expendedores de comida típica, artesanos, entre otros, no hay una oferta de una ruta alimentaria organizada de manera institucional o comunitaria. De esta manera, 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 la Ruta del Río Sonora (Íbid: 100). En la región del Río Sonora,

---

<sup>2</sup> Con base en entrevistas directas con pequeños productores, funcionarios, gobierno estatal, local.

sus nueve municipios (Aconchi, Arizpe, Bacoachi, Banamichi, Cananea, Huépac, San Felipe de Jesús y Ures) dependen de una base productiva muy, predominando las actividades relacionadas con el sector agropecuario, como también las del sector secundario y en menor medida del sector terciario (Salido *et al*, 2007:25).

De acuerdo al [XII]Censo de Población y Vivienda (INEGI, 2005) en la Región del Río Sonora se concentra el 2.2% de la población estatal, siendo esta participación relativamente baja respecto a la población del estado de Sonora. En las últimas décadas esta región ha experimentado una reducción notable en la población total estatal. Esta tendencia ha estado relacionada con la pérdida de dinamismo de las actividades productivas tradicionales como la agricultura y la ganadería, lo cual ha propiciado procesos migratorios hacia municipios donde existen mayores posibilidades de empleo (Salido *et al*, op cit 2007: 27).

En el municipio de Ures ha habido una importante dinámica poblacional desde 1960-2005, sin embargo, a partir del año 2000, su contribución a la población total de la región ha venido disminuyendo (Íbid). Por otra parte, el municipio de Ures es el más grande de la región, ocupando el 19,5% del territorio de la región del Río Sonora; y también es importante mencionar que una parte representativa de esta población es pobre, determinada por una población ocupada con ingreso de hasta 2 salarios mínimos representando el 42,2% de la población según estimaciones COESPO, Sonora (2006, citado en Salido *et al*, op cit 2007: 37).

La conformación de una ruta alimentaria como estrategia de desarrollo turístico rural para Ures- Sonora, es viable porque recoge las características que engloban a la región. El municipio de Ures tiene una población económicamente activa de 3,245 habitantes de un total de 19,434 de toda la región del Río Sonora (XII Censo General de Población y Vivienda, 2000)

El plantear una ruta alimentaria, como una modalidad de turismo rural, relacionándolo con actividades agropecuarias, permitiría diversificar la economía local y atenuar la pobreza en cierta manera. El ejercicio de esta actividad complementaria, puede generar nuevos ingresos para los productores primarios, dueños de restaurantes, productores de alimentos elaborados, distintas actividades de servicios, y por tanto mejorar su economía.

En el municipio de Ures, desde tiempos de antaño existen productos alimenticios y platos típicos que representan al municipio y a la región en su conjunto, y por lo que ya actualmente resulta de interés visitar esta localidad por su comida típica que se ofrece en restaurantes en distintos lugares.

En México, como en la mayoría de los países latinoamericanos, se observa un escaso desarrollo de rutas alimentarias, una oferta de turismo gastronómico de estrecha mira y poca atención a los consumidores nostálgicos (Barrera y Bringas, 2008), esta parte de la población constituye un mercado potencial que podría ser muy bien explotado en el municipio de Ures.

El sentimiento de nostalgia y añoranza por objetos, paisaje o prácticas culturales relativo a la ruralidad sonoreense, particularmente serrana es un sentimiento muy evidente que se da en torno a los alimentos regionales (Salido *et al*, 2007).

Otro argumento importante es que en general los pequeños productores están poco informados o involucrados en este tipo de proyectos. Además al parecer no existe una política definida de apoyo en infraestructura, financiamiento, capacitación, organización relacionados con proyectos de turismo rural en general por parte del gobierno estatal y municipal.

## **Preguntas de la Investigación**

¿De qué manera una ruta alimentaria, puede constituirse en una opción viable de turismo rural que complemente las actividades de los pequeños productores en el municipio de Ures, Sonora?

¿Cuál es el potencial turístico alimentario, cultural y natural que pueda revalorizar culturalmente los alimentos/productos agropecuarios para que se constituyan en recursos/productos turísticos de una ruta alimentaria?

#### **1.4 Objetivos e Hipótesis**

##### **Objetivo general:**

Analizar e identificar los recursos de la producción primaria utilizados en la elaboración de platillos y productos alimentarios identitarios, que puedan servir de base para la construcción de una ruta alimentaria en el municipio de Ures, Sonora.

##### **Objetivos específicos:**

- Caracterizar la producción primaria local orientada al consumo/venta de alimentos.
- Determinar los principales alimentos regionales que proporcionan identidad como parte del patrimonio cultural regional.
- Realizar un inventario de recursos con potencial turístico que sirvan de soporte a la creación de una ruta alimentaria.
- Examinar estrategias de apoyo gubernamental orientadas a mejorar las capacidades turísticas de la comunidad rural.
- Formular recomendaciones que fundamenten el diseño de una ruta alimentaria para el municipio de Ures.

## **Hipótesis**

Una ruta alimentaria fundamentada en la valoración de los productos primarios que sustentan la elaboración de platillos típicos y productos alimentarios identitarios, como resultado de su cultura y medio ambiente, tiene grandes posibilidades de implementarse en el municipio de Ures. Actividades como visitas guiadas a las unidades productivas agrícolas, agroindustriales, ganaderas, artesanales, senderismo interpretativo y otras asociadas al turismo rural, pueden integrarse y resaltar de manera importante el atractivo ofrecido por las rutas alimentarias.

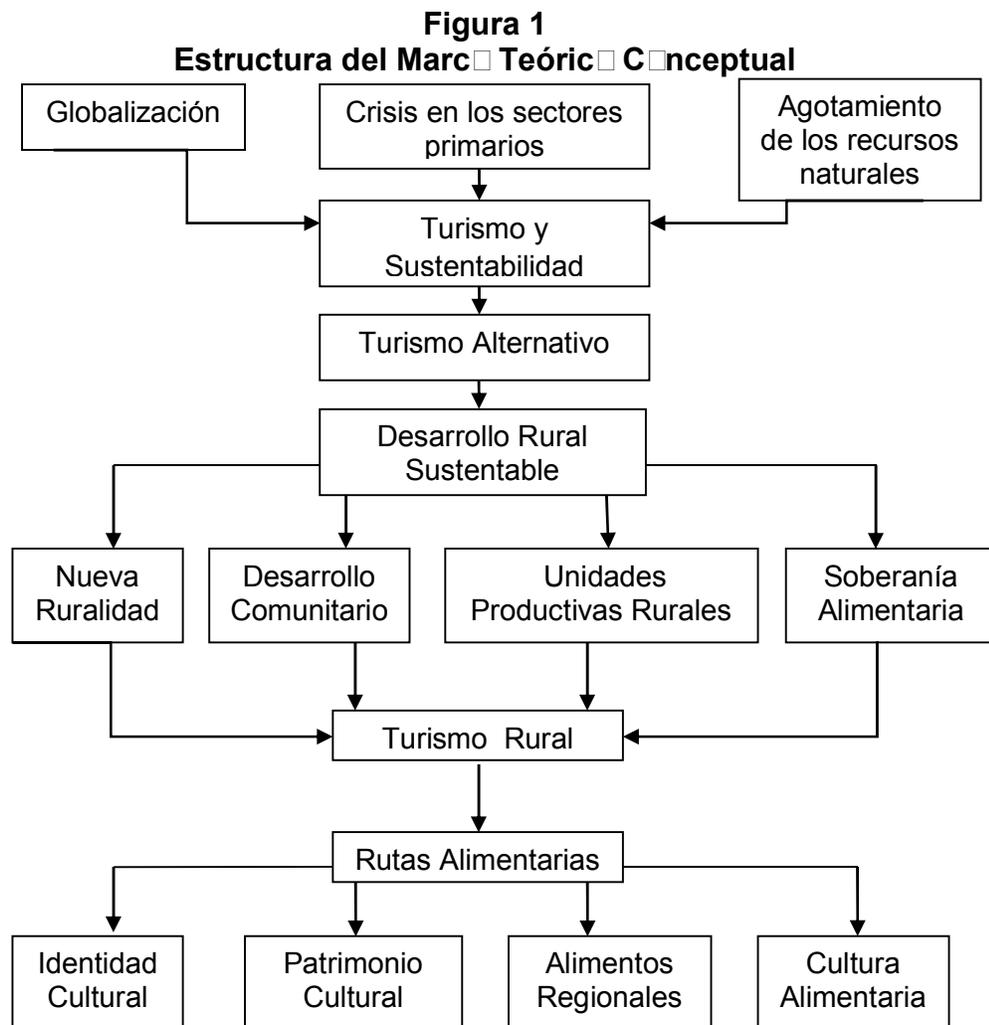
El turismo, como instrumento de promoción de los alimentos regionales, pudiera propiciar un mayor involucramiento y beneficio socioeconómico para la población ureense y de esta manera complementar las actividades tradicionales y mejorar la calidad de vida de la población.

### **1.5 Estructura de la tesis**

Esta tesis en el capítulo siguiente establece un marco teórico con los conceptos básicos que involucran esta investigación; después se aborda la parte metodológica con los instrumentos pertinentes utilizados. El capítulo tercero cita algunas experiencias representativas de rutas alimentarias en Europa, América Latina y México. Después, el capítulo cuarto se enfoca al caso de estudio en el municipio de Ures; primeramente se hace una caracterización general del lugar destacando principalmente las actividades productivas, los recursos turísticos potenciales del municipio, así como los recursos y productos alimentarios. Finalmente, se presentan las conclusiones derivadas de la investigación y recomendaciones orientadas hacia una propuesta de ruta alimentaria local.

## II MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL Y METODOLÓGICO

En la primera parte de este capítulo se abordan los principales conceptos y fundamentos que involucran plantear la conformación de una ruta alimentaria en un área rural, donde intervienen factores globales e intrínsecos (Figura 1). En la segunda parte se explican la metodología y técnicas de la investigación utilizadas.



Fuente: Elaboración propia, 2012

## **Marco Teórico-Conceptual**

### **2.1.1. Globalización y Turismo**

Es importante tomar en cuenta que el contexto global ha implicado la intervención de nuevas actividades turísticas y muchas de éstas en el área rural; actividades que pueden tener como propósito la búsqueda del desarrollo para las pequeñas poblaciones y sus residentes.

#### **Globalización**

Llamamos globalización al proceso político, económico, social y ecológico que está teniendo lugar actualmente a nivel mundial, por el cual cada vez existe una mayor interrelación económica entre unos lugares y otros por alejados que estén, y que se encuentran bajo el control de las grandes empresas capitalistas, las multinacionales (Fariñas, 2003; citado en Sosa, 2006:4).

La globalización implica un proceso de creciente internacionalización del capital financiero, industrial y comercial, nuevas relaciones políticas internacionales y el surgimiento de nuevos procesos productivos, distributivos y de consumo deslocalizados geográficamente, una expansión y uso intensivo de la tecnología sin precedentes. La globalización aparece como el tema más relevante de las ciencias sociales desde fines de los 90, planteando cambios como justificativo de las principales políticas públicas a adoptar por muy antipopulares o dolorosas que éstas puedan ser (Cruz Barba, 2001).

En el caso de México, la globalización supone una tendencia, una estandarización a ciertas formas de integración económica, social, política y cultural con las cuales se compromete el desarrollo de las regiones, pero también una defensa y reforzamiento de las identidades locales (Sandoval, 2011:2). Para Castells (2000:52, citado en Cruz Barba, op cit) la globalización se caracteriza por dos puntos fundamentales: productividad y competitividad.

El tema de la globalización se relaciona con actividades económicas específicas, entre ellas el turismo, por ser económico y a la vez social, lo que implica un conjunto de relaciones y fenómenos producidos por el desplazamiento de personas, como el gasto de renta y el intercambio cultural (Íbid).

El turismo abarca al mundo entero. A donde llega el turismo llegan también los adelantos de la tecnología moderna. La globalización del turismo es inevitable porque está directamente relacionada con los beneficios aportados por la tecnología (Alvarado, 2005).

Según Jhon Urry (1990, citado en Correa, 2010:35) ser turista es una de las características de la modernidad, el viaje es una marca de status y goce. Es un componente importante de la vida moderna sentir la necesidad de viaje y vacaciones. Además Mac Cannell (1974, citado en Correa, op cit: 34) afirma que los viajes representan un esfuerzo por unificar un mundo cada vez más contradictorio y fragmentado; la explosión de diferencias en la sociedad es la que nos lleva a viajar para conocer ciertos lugares donde esperamos encontrar elementos auténticos pertenecientes a otras culturas o al pasado.

De acuerdo a Zizek (1999, citado en Correa, op cit: 36), el turismo promueve y soporta la fantasía de la libertad y la juventud. La fantasía de la libertad conlleva a buscar la ilusión de escape, solución y olvido momentáneos a sus problemas, un alivio para las complicaciones de la vida cotidiana; y la fantasía de la juventud es la capacidad de recuperar la juventud perdida en cada viaje.

Para la Organización Mundial de Turismo (OMT) el turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares diferentes a su entorno habitual, por un periodo inferior a un año, con fines de ocio, por negocio y otros motivos (Organización Mundial de Turismo, 2001, citado en Sectur, 2010: 31).

Actualmente, el turismo puede ser una actividad importante como un incentivo al desarrollo local de zonas rurales. Esta actividad en auge, permite dinamizar las actividades económicas tradicionales y valorizar las características culturales locales, ofreciendo en este sentido posibilidades de empleo a jóvenes, con lo que se logra disminuir el éxodo rural (Blanco, 2008:5). Otros efectos positivos del turismo en el ámbito social, son los que implican un incremento en la calidad de vida de la población local, relacionados con las mejoras de los servicios públicos y privados como alumbrado, recolección de basura, aumento de centros de salud y deportivos, entre otros (Magaña y Padín, 2008: 218).

### **Turismo y Sustentabilidad**

Tarlombani da Silveira (2005: 230) señala que, desde fines de la década de 1980 y principios de la década de 1990 ya se difundió la idea del desarrollo sustentable del turismo. La noción de sustentabilidad ganó un significado propio y dio origen al concepto turismo sustentable, expresión controvertida y abordada en estas últimas décadas por diversos autores como Cater (1994), Inskip (1991) Hall y Lew (1997), Wahab y Pigram (1997), Garrod y Fyall (1998), OMT (1998; 1999), Swarbrooke (2000), entre otros.

Múltiples factores contribuyeron a que el concepto de sustentabilidad fuera incorporado a la actividad turística a fines de la década de 1980, momento en que la cuestión ambiental cobró gran importancia. Entre esos factores se destacan: la influencia creciente del ambientalismo sobre el sector turístico, el reconocimiento de todos los actores sociales (turistas, población local, gestores públicos e iniciativa privada) de que el turismo provoca impactos ambientales y socioculturales negativos en las regiones receptoras, la declinación de varios destinos turísticos ya consolidados a causa del deterioro ambiental (Tarlombani da Silveira, op cit: 227-228).

Los impactos del turismo son los efectos producidos sobre la naturaleza física, biológica, sociocultural y económica. Los impactos de naturaleza física y biológica se relacionan con las alteraciones provocadas sobre el medio ambiente: aire, agua, suelo, flora, fauna, espacios construidos por el hombre, etc (Íbid: 223). Los impactos socioculturales del turismo implican cambios provocados en el modo de vida, en el comportamiento y sobre otros aspectos relacionados con el entorno social y cultural de las poblaciones residentes y de los propios turistas. Los impactos socioeconómicos se refieren a variaciones en la estructura económica de los destinos turísticos. Los impactos pueden ser clasificados en negativos y positivos (Íbid, 223-224).

Así, “el desarrollo sustentable del turismo representa una relación entre las necesidades presentes y futuras, que en lo económico demanda una perspectiva a largo plazo y donde el crecimiento económico no es un fin en sí mismo, es un desarrollo que debe basarse en un uso turístico que no exceda la capacidad de soporte de una región en términos ambientales y sociales. La sustentabilidad del turismo abarca tres elementos: sociedad, ambiente y economía y su fundamento es el equilibrio de la interacción entre estos elementos” (Íbid: 229).

El turismo sustentable es visto como un turismo alternativo a pequeña escala, que prefiere el individuo al grupo, o las pequeñas empresas en vez de las grandes cadenas multinacionales (Wheeller, 1991, citado en Vargas, 2011:710). El turismo sustentable se ha desarrollado en un contexto que da cabida a dos paradigmas dominantes, el desarrollo económico y la visión de conservación, sin embargo es muy importante considerar las necesidades e intereses de todos los actores involucrados (Vargas, 2011:712). El turismo sustentable ha implicado aspectos como el capitalismo tardío que está relacionado con las grandes empresas turísticas multinacionales que valiéndose del actual tema sustentable usufructúan el producto llamado turístico sustentable (Íbid: 715).

Este tipo de turismo, considerado por algunos como un nuevo modelo de desarrollo, ha tomado fuerza en estos últimos años, con la expansión de modalidades de turismo agrupadas bajo el nombre de alternativas: turismo de aventura, turismo rural, turismo cultural, ecoturismo y turismo ambiental; estos diferentes tipos de turismo son considerados compatibles con la conservación del medio ambiente, opuestos al turismo de masas (Tarlombani da Silveira, op cit: 224).

Ante los costos ambientales y sociales del turismo de masas, propio de una sociedad de consumo y organizado industrialmente, nace una nueva alternativa, responsable y sustentable (Íbid). La noción de desarrollo sustentable fue adoptada y adaptada al turismo con la finalidad de conseguir bienestar para los turistas, residentes, operadores turísticos en relación con su entorno, pero sin dejar de lado el crecimiento económico que busca el sector de los destinos (Pleumeran, 1999).

Esta expresión -desarrollo sustentable- fue inventada en los países centrales del capitalismo con el fin de aplicarlo a los países periféricos. Se trata de un concepto ambivalente e híbrido debido a que la sustentabilidad es un concepto de la biología aplicado al equilibrio de los ecosistemas, mientras que la palabra desarrollo es un concepto de la economía relacionado al crecimiento económico (Tarlombani da Silveira, op cit: 225).

Pero la realidad nos muestra que la sustentabilidad del turismo ha sido, al menos hasta ahora, una prioridad secundaria comparada con la búsqueda de lucro y el crecimiento en el corto plazo (Tarlombani da Silveira, op cit: 230).

Garrod y Fyall (1998:201 citado en Tarlombani da Silveira, op cit: 229-230) sostienen que el turismo sustentable “implica buscar una relación más productiva y armoniosa entre el visitante, la comunidad local y el lugar, para evitar el desgaste de los recursos naturales y culturales, el engaño del visitante

y la explotación de la población local” y según Twining-Ward (1998 citado en Tarlombani da Silveira, 2005:230) “el turismo sustentable es visto como un turismo de tipo alternativo, asociado casi exclusivamente a la pequeña escala, al nivel local y a proyectos turísticos de países en vías de desarrollo”.

### **Turismo Alternativo**

Con la globalización, los cambios sociales influyeron en una evolución hacia nuevas formas del turismo. Los viajes ya no se limitan al turismo de sol y playa, o nieve y comenzaron a ganar terreno otras modalidades encarnadas en el turismo simbólico que se divide genéricamente en ecología, aventura y cultura (Correa, 2010: 37). Por su parte la Secretaría de Turismo ha dividido al Turismo Alternativo en tres grandes segmentos: Ecoturismo, Turismo de aventura y Turismo rural (Nieva, 2004:22). Estas nuevas formas de turismo se practican de una forma más cuidadosa con el medio social y natural donde se desarrollan, evitando los errores del pasado cometidos con el turismo de masa de sol y playa o nieve. El turismo alternativo, blando o de bajo impacto ambiental, surge como definición por enfrentamiento con el turismo de masas convencional (Reguero, 1994:26).

Este nuevo tipo de turismo, es consciente y responsable, respeta las características del país anfitrión y la idiosincrasia de su población. Se integra a una nueva ética del turismo y del turista, la sensibilidad hacia la naturaleza, la cultura y las formas de vida de las poblaciones receptoras (Íbid: 29).

El turismo alternativo fue en sus comienzos implementado por países desarrollados que incursionaron tempranamente en el turismo rural en Europa, particularmente en el turismo en granjas. Este tipo de turismo estuvo principalmente implementado por los mismos agricultores que buscaban incrementar o diversificar sus ingresos (Valene y Eadington, 1997:27-28).

Para 1980 comenzó a aparecer una serie de evidencias de los efectos del cambio climático con transformaciones en el clima en todo el mundo; esto

implicó una serie de consideraciones de las nuevas dimensiones que tenía que confrontar el futuro del turismo. Así en los años 1970s y 1980s aparecen nuevas formas de turismo de la industria turística en los países en desarrollo de Europa y Estados Unidos, con negocios locales a escalas tradicionales pequeñas, que puedan facilitar alternativas que sean compatibles con esta problemática (Valene y Eadington, op cit:16, 195).

Por su parte Cazes (1996:80 citado en Tarlombani da Silveira, op cit: 229) reconoce que, desde el punto de vista de los países en vías de desarrollo, el turismo ya no se oculta en las estrategias de desarrollo; esto se debe principalmente a que representa una alternativa importante ante las crisis económicas experimentadas en sectores productivos como la agricultura y la industria.

El turismo alternativo, específicamente el turismo rural, es el cambio de tendencia a una nueva forma de hacer turismo, que permite al hombre un reencuentro con la naturaleza y un reconocimiento al valor de la interacción con la cultura rural (Nieva, op cit:3).

El turismo rural es un modelo alternativo del modelo convencional porque alude al cuidado y aprovechamiento del patrimonio cultural y natural para beneficio de la población local adecuándose a sus patrones de vida cotidiana (Ortiz, 2009:107).

El turismo actual debe contribuir a la conservación de los recursos, mediante una planeación integral sobre el uso y manejo de éstos, así como establecer y desarrollar una cultura turística medio ambiental y responder a la demanda de dejar este mundo en condiciones óptimas para las futuras generaciones, respondiendo a las exigencias de un turista preocupado por el medio ambiente, su bienestar físico y espiritual (Nieva, op cit:3).

Como características del turismo alternativo, en este se recibe acomodación directamente en la casa del anfitrión y eventualmente otros servicios y facilidades son ofrecidas; este tipo de turismo busca una forma justa de viajar

entre los miembros de diferentes comunidades, buscando llevar a cabo un mutuo entendimiento, solidaridad e igualdad entre los participantes (Smith y Eadington, 1997: 17-18). Además según Valene y Eadington (op cit: 40) la mayoría de las formas de turismo alternativo son acogidas por una población con una educación alta y madura.

Las implicaciones del turismo alternativo incluyen una reducción en el número de turistas, la educación de todas las partes involucradas y los impactos resultantes del nuevo set de actividades (Valene y Eadington, op cit: 40, 43).

### **2.1.2 Desarrollo Rural Sustentable**

Está en manos de la humanidad hacer que el desarrollo sea sostenible, es decir, asegurar que satisfaga las necesidades del presente sin comprometer la capacidad de las futuras generaciones para satisfacer las propias (Gudynas, 2004). Según la UICN (Unidad Internacional de Conservación para la naturaleza), el desarrollo sustentable implica la mejora en la calidad de vida humana (Ibid., 2004). La presentación de estos conceptos está en función de relacionarlos con una actividad turística que se fundamente en un desarrollo sostenible.

En las décadas de los años 1980s y 1990s, se apostó al crecimiento y se redujo la prioridad en los temas para el desarrollo rural. En los últimos años como respuesta a los requerimientos políticos, los organismos internacionales han emprendido un análisis de las condiciones particulares del desarrollo de los espacios rurales, de las condiciones sociales de exclusión social, étnica y de género, que generan un cuadro cuyas manifestaciones son la desigualdad entre hombres y mujeres y entre segmentos poblacionales por razones étnicas y de pobreza generalizada que afecta a todos los segmentos etarios (Echeverri y Ribero, 2002: 11). De esta forma la nueva ruralidad se da como una estrategia de intervención de combate a la pobreza y las secuelas que derivan en un cuadro de exclusión social generalizada (Íbid: 14).

La perspectiva del desarrollo sustentable es respetuosa del patrimonio natural y requiere acompañar los procesos productivos a los límites y demandas ambientales. Es necesario delimitar un campo de la sustentabilidad en referencia al uso de recursos y los niveles de consumo (Gudynas, op cit: 43).

Frente a las condicionalidades impuestas por los procesos de globalización, resulta evidente que una estrategia de desarrollo sostenible no puede ser dependiente de ese contexto. Debe ser un estilo de desarrollo que pueda elegir por sí mismo los caminos a seguir, y participar del espacio global donde sea importante y útil; se debe poder crear propias estrategias en desarrollo sustentable, y que ellas no sean condicionadas por préstamos o por la necesidad de recibir inversores. Tampoco implica un rechazo a la globalización; en realidad se debería lograr que la globalización sirva a las metas de desarrollo de América Latina, y no a la inversa (Íbid: 179).

Los elementos del desarrollo sustentable son: lograr una base económica diversificada y flexible, mejorar la calidad de vida en términos sociales y mejorar la calidad del medio ambiente y evitar efectos adversos de las actividades apoyadas por las políticas y como último elemento un buen gobierno (Muñoz, 2000:29).

El enfoque territorial busca, primordialmente, la integración de espacios, agentes, mercados y políticas públicas de intervención, y en este sentido, promueve la unión de los territorios rurales a su interior y con el resto de la economía nacional, su revitalización y reestructuración progresiva y la adopción de nuevas funciones (Sepúlveda, 2003:70).

Finalmente, 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 da Silveira, op cit: 229). Y se debe convocar 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, puede haber 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 Berdegú; 2004:5). Estas implicaciones nos llevan a tocar temas como nueva ruralidad, desarrollo comunitario, entre otros.

### **Nueva Ruralidad**

El cambio en las décadas de 1980 y 1990 de una estrategia de desarrollo orientada al interior, a través de la industrialización por sustitución de importaciones, acercó más el sector agrícola a los mercados globales, desencadenando una reestructuración mayor de la sociedad y de la economía rural de la nueva ruralidad latinoamericana. Este cambio dio paso al surgimiento del enfoque de la nueva ruralidad del desarrollo rural (Kay: 2009: 607-608).

Este nuevo enfoque pretende avanzar en los desarrollos conceptuales y políticos de las últimas décadas, y que estos sirvan como herramienta que potencie la gestión de instituciones y gobiernos y permitan nuevos debates, la inclusión frente a la exclusión, la equidad frente a las desigualdades sociales, étnicas y de género y la revalorización de los espacios naturales como un continuo de lo urbano (Echeverri y Ribero, op cit: 14). El concepto de nueva ruralidad es un enfoque muy latinoamericano de los estudios rurales, aunque pudo haber tenido cierta influencia de estudios europeos que utilizaban una perspectiva orientada al actor (Long y Long, 1992; Van der Ploeg, 1993 citado en Kay, op cit: 609)

En la nueva ruralidad, el término –ruralidad- incluye la necesidad de un nuevo enfoque del desarrollo rural, que incluye una visión más amplia de lo rural, y va

más allá de lo agrario; además da prioridad a la población rural pobre (Íbid: 622).

Es necesario enfrentar con apertura, creatividad y espíritu crítico la esencia de los problemas y el desarrollo de la humanidad. Se busca construir la democracia para un desarrollo armónico, más justo, más sostenible, más eficiente y más viable. Así se producen nuevas expresiones políticas que integran y manifiestan los legítimos reclamos de una sociedad rural por participar, por pertenecer y por aportar un justo lugar en la historia (Echeverri y Ribero, op cit: 9).

El enfoque de nueva ruralidad plantea un enfoque multifuncionalidad de los ámbitos rurales y sus oportunidades para el desarrollo desde las diferentes dimensiones que se interrelacionan en el territorio como: lo ambiental, económico, cultural, político, institucional y social entre otras (Blanco, 2008:7).

Carmen Diana Deere (1990 citada en Kay, op cit: 611) identifica al norte de Perú las múltiples actividades de generación de ingreso de los miembros de hogares campesinos, tomando en cuenta las relaciones de clase y de género.

Según Kay (op cit: 615) las actividades rurales fuera de la granja son mucho más dinámicas, productivas y generan más ingresos que las actividades agrícolas, de ahí la relevancia de que continúen creciendo en empleos e ingresos en comparación con las actividades agrícolas.

Así, el estudio de los cambios en el medio rural, no se limita al ámbito económico, aunque este es relevante, abarca también cambios en la sociedad, en especial aquellos relacionados con el surgimiento de nuevos actores y movimientos sociales. Una forma de reconsiderar el desarrollo rural es lograr reducir la pobreza, a través de implicaciones de la nueva ruralidad (Íbid: 613).

Hay cuatro aspectos de las principales transformaciones en la nueva ruralidad en Latinoamérica: el giro a actividades rurales fuera de la granja, la creciente flexibilización y feminización del trabajo rural, el cada vez mayor número de interacciones del ámbito rural y el urbano, y la creciente importancia de la migración internacional y de las remesas de fondos (Íbid).

En la actualidad ha llamado mucho la atención el reconocer el amplio espectro de actividades socioeconómicas, funciones y servicios entre ellos los ambientales, que en el ámbito rural se beneficia para mejorar su calidad de vida, diversificar y especializar su producción de bienes y servicios y dinamizar los procesos de desarrollo territorial a escalas: local, regional y nacional (Blanco, op cit: 7).

Integrando el concepto de turismo a esta propuesta de nueva ruralidad, el turismo rural se presenta como una actividad potencial para fomentar el desarrollo territorial, porque integra a diversos sectores productivos. Esta actividad busca incrementar, diversificar, y complementar alternativas de empleo que integra a toda la comunidad rural con énfasis en las mujeres y los jóvenes (Íbid).

Giarracca (2001:11) afirma, las imágenes rurales de los países latinoamericanos cambiaron con tal intensidad que habilitan a pensar en una nueva ruralidad, donde conviven: empresas de alta complejidad tecnológica; empresas que forman parte de grupos económicos extra-agrarios, transnacionalizados; empresas del agroturismo con mundos rurales heterogéneos con campesinos, productores medios y trabajadores rurales segmentados por los procesos de mecanización, grupos étnicos y nuevos desocupados. Estos son los integrantes de la nueva realidad, tratando de imponer o adaptarse a las nuevas reglas del juego, organizándose de acuerdo a las reglas políticas.

En esta nueva ruralidad la producción agraria se descentró para dar lugar a territorios donde ella es sólo un elemento de un amplio abanico de aspectos a considerar bienes simbólicos como: lenguas, arte, comidas, producciones no-agrarias, servicios, etc (Íbid).

De acuerdo a Ceña (1993, citado en Farah y Pérez, 2006: 75) actualmente el medio rural se entiende como una entidad socioeconómica y un espacio geográfico, compuesto por un territorio, una población, un conjunto de asentamientos y un conjunto de instituciones públicas y privadas. “Es un conjunto de regiones o zonas en las que se asientan pueblos, aldeas, pequeñas ciudades y centros regionales, espacios naturales y cultivados y en donde se desarrolla una gran diversidad de actividades como la agricultura, la industria pequeña y mediana, el comercio, los servicios, la ganadería, la pesca, la minería, el turismo y la extracción de recursos naturales” (Íbid).

Lo rural trasciende lo agrario. En las nuevas concepciones del desarrollo rural en América Latina se va más allá de la consideración de la mitigación de la pobreza y se orienta hacia una visión de lo regional y la sostenibilidad, no sólo de recursos naturales, sino también económica, política, social y cultural. Se incorpora el concepto de empoderamiento de las comunidades campesinas, buscando que los pobladores rurales y las distintas organizaciones se doten de poder para que puedan ejercitar sus derechos frente al Estado (Íbid).

La creciente fluidez entre los mercados laborales rural y urbano está exponiendo parcialmente las diferencias salariales reales entre las áreas urbanas y rurales; “el crecimiento del turismo rural y la penetración de los medios y de las telecomunicaciones han difundido valores culturales, noticias e información entre las áreas rurales y urbanas, incrementando aún más la convergencia cultural” (Kay, op cit: 617).

Por otra parte, la decisión de migrar con frecuencia es parte de una estrategia de subsistencia del grupo familiar y a menudo involucra a los miembros más jóvenes de la familia; además dichas remesas son de gran importancia para el sustento de la familia, constituyendo a menudo la mayor parte de su ingreso. En algunos países, los envíos de dinero sobrepasan el valor de las exportaciones agrícolas (Íbid: 619). Los programas para la reducción de la pobreza en países como Bolivia, Honduras y Ecuador han tenido tan poco éxito, que los pobres han debido diseñar sus propias estrategias de supervivencia, entre las cuales la migración y las actividades fuera de la granja se han convertido en una popular alternativa (Íbid: 620).

### **Desarrollo Comunitario**

El Desarrollo Comunitario se basa en procesos de transformación social que buscan mejorar las condiciones de vida de las personas que habitan un determinado territorio: barrio, distrito, municipio, a través del empoderamiento de las mismas. Es decir, deben ser las personas que habitan ese territorio, su comunidad, las protagonistas de su propio proceso de desarrollo, participando activamente del mismo y de las decisiones sobre qué camino seguir y qué hacer en cada momento. Supone en su esencia un modelo de organización social sustentado en una suerte de democracia participativa (Rubio, 2006:288).

La puesta en práctica del desarrollo rural por parte de gobiernos latinoamericanos y agencias de desarrollo, ha estado marcada por diferentes énfasis, como el desarrollo comunitario hasta principios de los años setenta (Ellis y Biggs, 2001: 442, citado en Sepúlveda *et al*, 2003:36).

Cuando el desarrollo se da en una realidad concreta, es cambio, pero más que eso es una expresión grupal de transformación, en donde no solo es un agente el que está en juego, sino más bien múltiples agentes que interactúan (Ortiz, 2009:88).

Según Rodríguez y Alvarado (2008:25-26) aplica en muchos casos que para superar la condición de exclusión es necesario que la persona sea sujeto activo de su propia transformación, es decir de la lucha por su desarrollo autónomo. Además es necesario que los beneficiarios se apropien o hagan suya la propuesta, de tal forma que no se sientan como el destinatario de un poder, un saber o una técnica ajena que se les impone o enseña, y sean actores capaces de asumir el papel de sujeto de la innovación. Según Rodríguez y Alvarado (op cit:30) para el desarrollo en el campo social, lo más relevante es la idea de conjugar diversos tipos de conocimiento y aprendizaje para propiciar la replicabilidad de las innovaciones.

En un proyecto de desarrollo comunitario, el principal protagonista, es especialmente el más desfavorecido o vulnerable, que adquiere la suficiente autoestima y habilidad para ser capaz de plantear con toda confianza ante políticos y técnicos sus demandas y sus propuestas, además de participar activamente en el diseño, ejecución y evaluación de los proyectos a implementar. En conclusión, hay un desarrollo comunitario, cuando se percibe un proceso real de empoderamiento de las personas en cuanto al aumento de las capacidades para decidir a nivel personal y colectivo (Rubio, op cit: 292).

El Desarrollo comunitario, para los intereses de esta investigación, toma muy en cuenta a los pequeños productores como actores representativos de la propuesta de Rutas Alimentarias, y es lo que se presenta a continuación.

### **Unidades Productivas Rurales/ Pequeños Productores**

En América Latina, se emplean distintas referencias a los pequeños productores agropecuarios, como: agricultura campesina, agricultura familiar e incluso, agricultura familiar campesina (Schejtman, 2008:1).

A manera de historia de lo sucedido en América Latina con los productores y el alimento: “Los ajustes estructurales de los años ochenta desmantelaron el

sistema de agencias públicas que proporcionaba a los agricultores acceso a la tierra, el crédito, seguros, insumos y organizaciones cooperativas. La expectativa era que remover el Estado liberaría al mercado para que los actores privados tomaran a su cargo estas funciones reduciendo sus costos, mejorando su calidad y eliminando su sesgo regresivo. Eso en general no ocurrió, debido fundamentalmente a la existencia de mercados incompletos y a brechas institucionales que impusieron elevados costos en crecimiento perdido y en disminuciones de bienestar para los pequeños agricultores, amenazaron su competitividad y en muchos casos su supervivencia” (Banco Mundial, 2008: 38, tomado de Soto, 2008:25).

Como caracterización de la pequeña agricultura latinoamericana, esta concentra en promedio más de un 70% del número total de las explotaciones agrícolas, hace un aporte aproximado del 40% del valor bruto de la producción agrícola y da empleo a aproximadamente dos de cada tres agricultores. Estos productores, que reúnen los mayores índices de pobreza, son los que tienen una mayor producción de los alimentos de consumo popular, los que representan hasta el 80% del consumo de energía y proteínas de los hogares de menores ingreso (Íbid: 29-30).

Como señala Lipton (2005, citado en Schetjman, op cit: 6-7), el concepto de pequeños productores se relaciona con el de agricultura familiar, donde la mayoría sustantiva de la fuerza de trabajo la aporta la familia; también se relaciona con el de agricultores de tiempo parcial, donde el responsable dedica una parte sustancial de su tiempo a otras actividades, o con el de agricultura de subsistencia, definido como unidades deficitarias que producen fundamentalmente granos básicos.

Las estimaciones de la FAO/BID y otras fuentes, informan que, más del 60% de las unidades familiares de América Latina pertenecen a la categoría de subsistencia y sólo alrededor de un 12% son consideradas consolidadas, y el resto en una situación intermedia que las coyunturas diversas la llevarían a ascender o descender (Íbid: 1).

En particular, la agricultura de subsistencia suele estar bajo intensas presiones para actuar comercialmente para su sobrevivencia (Schejtman y Berdegué, 2004). Es importante tener presente que las tipologías en el caso específico de los productores rurales suponen cortes más o menos injustos, en lo que se refiere a unidades familiares rurales de dedicación exclusiva a la producción agropecuaria de la que derivan la totalidad de sus ingresos, y hay otro grupo que es el empleo rural en actividades agrícolas y no agrícolas (ibid., 2004).

El incremento en la producción de alimentos enfrenta una elevación en los precios de los insumos, incluso mayor al de los alimentos mismos y en general en condiciones de mercados oligopólicos. Estas “fallas” de mercado producen que los aumentos acaecidos en los precios internacionales se transmitan a los precios internos al productor, siendo absorbidos los diferenciales por las industrias transformadoras y en los márgenes de comercialización de los distribuidores (Soto, op cit:14).

Los precios de los fertilizantes han llegado casi a duplicar el de los alimentos. Para período abril del 2007 a abril del 2008, el índice de precios de los alimentos (cereales, aceites, carnes, azúcar y leche) fue del 52%, mientras que el índice de precios de los insumos alcanzó 99%. Esto ha causado una fuerte elevación en los costos de producción y una reducción en las expectativas de rentabilidad (ibid: 4-5).

Para Stephens (1990 citado en Camacho, 2006: 237) los animales generalmente se asocian con los cultivos; los animales representan activos que se pueden vender en momentos de dificultades económicas y se pueden sacrificar para momentos especiales que incluyen bodas y cumpleaños.

La agricultura familiar es un importante proveedor de varios de los alimentos básicos de consumo popular. En las actuales cadenas de distribución alimentaria, se evidencia que en la gran parte de los países de América Latina, más del 80% de los pequeños productores son compradores netos de alimentos (Schejtman, op cit: 2).

La competitividad determinada por la amplia difusión del progreso técnico y el conocimiento, es una condición necesaria de sobrevivencia de las unidades productivas. Sin embargo, cabe precisar que ser competitivo, en un contexto de marginalidad como el que interesa cuando la perspectiva del análisis es la superación de la pobreza, debe entenderse como la capacidad de generar mejores empleos incluido el autoempleo, que conduzcan a incrementos sostenibles de los ingresos como requisito para el mejoramiento de las condiciones de vida de las familias rurales (Schejtman y Berdegú; op cit: 28).

Los factores endógenos a las unidades productivas están conformados por aquellos aspectos de operación que están en manos exclusivas de su estructura productiva como aspectos de orden gerencial, desestructuras tecnológicas, de posición frente a sus mercados, de eficiencia en estructuras de costos y organización, entre otras (Sepúlveda *et al*; op cit:84).

Relacionado el tema de los pequeños productores con los alimentos, a continuación se presenta el concepto de soberanía alimentaria, que busca dar un lugar relevante a los alimentos, para que no pierdan su valor, de acuerdo a las condiciones actuales del mercado.

### **Soberanía Alimentaria**

La Soberanía Alimentaria es una propuesta con una base social sólida, que proviene del campesinado y organizaciones sociales de los países empobrecidos. Esta alternativa parte de un análisis profundo de las causas del hambre y la pobreza en el mundo. Ampara la combinación de las capacidades productivas de la agricultura campesina mediante una gestión sustentable de los recursos productivos y con políticas gubernamentales que garanticen la alimentación adecuada de la ciudadanía independientemente de las leyes que rigen el comercio internacional (García, 2003:3).

Soberanía Alimentaria involucra que los alimentos no sean considerados como una mercancía más en los circuitos del mercado internacional subordinados a la especulación y no sean una arma política y de guerra contra las poblaciones de los países pobres (Íbid).

El concepto de soberanía alimentaria fue desarrollado por Vía Campesina y llevado al debate público en la Cumbre Mundial de la Alimentación en 1996, y ofrece una alternativa a las políticas neoliberales (La vía Campesina-Movimiento Campesino Internacional, 2006). La Vía Campesina ha propugnado el concepto de soberanía alimentaria, como propuesta de futuro sustentada en principios de humanidad, como son la autonomía y autodeterminación de los pueblos basados en justicia e igualdad (Sánchez y Laraburu, 2012). Millones de pobres y hambrientos del mundo son gente que luchan por mejorar su existencia. “Precisamente de su lucha y movilización en organizaciones campesinas y movimientos sociales surge una alternativa para combatir las verdaderas causas del hambre y la pobreza y que se conoce como Soberanía Alimentaria” (García, op cit: 2).

El comercio ha sido un espacio de debate interno intensivo en la defensa de la Soberanía Alimentaria, y en este escenario han intervenido también instituciones multilaterales, organizaciones agrarias. ¡Los alimentos son un derecho y no una mercancía! (Fernández, 2012).

Lo que se busca es potenciar el comercio local y los circuitos cortos de comercialización y distribución que acerquen la producción al consumo, haciendo más justo el funcionamiento de la cadena (Íbid).

Según (Peter Rosset citado en Sánchez y Laraburu, op cit) “En cada país se puede comprobar que las pequeñas fincas son, en cualquier parte, de 200 a mil por ciento más productivas por unidad de área”. Sin embargo es importante citar un ejemplo de cómo ha sido la desigualdad en la distribución de la tierra en América y el mundo, en Guatemala, un 256% de los propietarios, tamaño medio de las explotaciones de 200 Ha, posee el 651% de la tierra. El 88%

de los campesinos solo disponen del 16% de la tierra cultivable. En Guatemala el 32% de la población pasa hambre (García, op cit: 5).

Es también importante tomar en cuenta que históricamente los movimientos progresistas y ecologistas no han abordado el estudio de lo que es el dinero. De esta forma se ha dejado en manos de las fuerzas conservadoras la comprensión de esta partícula fundamental con la que organizamos nuestras sociedades (Sánchez y Laraburu, op cit). “Sin embargo recientemente han surgido en todo el mundo nuevas monedas emitidas a escala local por las comunidades, con un fuerte carácter solidario y cooperativo, y han mostrado que de este modo se consiguen generar muchos efectos positivos que en su mayoría están directamente vinculados con la soberanía alimentaria” (Íbid).

Las monedas sociales, también llamadas locales, complementarias o alternativas, han cobrado fuerza e interés en los últimos años, especialmente tras el inicio de la crisis, y están construyendo propuestas replicables de distribución alimentaria bioregional de carácter solidario y ecológico” (Íbid)

De las monedas sociales, “ya en los años 20 un pequeño pueblo de Austria puso monedas, con tanto éxito y generación de empleo y riqueza local, que el Banco Central de Austria, temeroso de que la experiencia se replicara y acabara con el gran negocio de la banca, forzó la prohibición del experimento” (Íbid).

Las experiencias de las monedas sociales han mostrado efectos positivos relacionados con la soberanía alimentaria como: relocalizar la economía, proteger a las pequeñas explotaciones ecológicas y familiares, el comercio local de proximidad, evitar los alimentos quilométricos y construir una barrera sólida, pero a la vez pacífica y sencilla ante las grandes corporaciones. Es también una manera de generar lazos económicos y de confianza estables que regeneran los tejidos sociales. De esta forma, son modelos de soberanía económica, comercial y monetaria. Esta moneda social se convierte en un nuevo mercado

social hecho a escala humana, acomodado a los modelos locales propios, que pueden ser replicados en otras regiones de manera parecida (Íbid).

Como ejemplos de distintos tipos de moneda tenemos: las Ithaca Hours en el estado de Nueva York; las monedas en formato papel en Sur América; los SEL (Systèmes d'Échanges Locales) en Francia; las Regio en Alemania o las monedas de las Transition Towns (Íbid).

Finalmente, la mayoría de las familias pobres del mundo viven en el medio rural, la mayoría de las personas que sufren hambre en el mundo son productores primarios. El acceso a los recursos de la vida para ellos, en un escenario de igualdad y suficiencia es lo que les separa del hambre y la emigración. Al hablar del acceso a los recursos de la vida, esto implica: tierra, agua y biodiversidad (García, op cit: 4).

### **2.1.3 Turismo Rural y Rutas Alimentarias**

#### **El Turismo Rural como alternativa económica**

El sector primario en América Latina y en México ha tenido muchos problemas de índole económica, social, en cuanto a políticas gubernamentales, muchos de estos relacionados con las implicaciones de la globalización, que ha agravado su situación actual.

El área rural en México ha sufrido grandes cambios durante los últimos 25 años, ya que el campo y los campesinos han dejado de ser un lugar central en el desarrollo económico nacional y actualmente son concebidos como elementos residuales de una economía global donde el sector primario representado por pequeños productores ya no tienen un espacio. Como consecuencia de este cambio, actualmente las principales fuentes de ingreso monetario de los hogares rurales son las actividades terciarias, como el comercio y los servicios, y las secundarias en una menor proporción. De esta manera la

agricultura se ha transformado prácticamente en una actividad de autoconsumo (Chiapa, 2009: 2).

Así la cuestión laboral, más que la agraria, es ahora el tema central de la reproducción del modo de vida rural mexicano. Las estrategias de administración de riesgo de los pobres rurales se basan primordialmente en la diversificación del ingreso, la migración y la agricultura de subsistencia (Íbid).

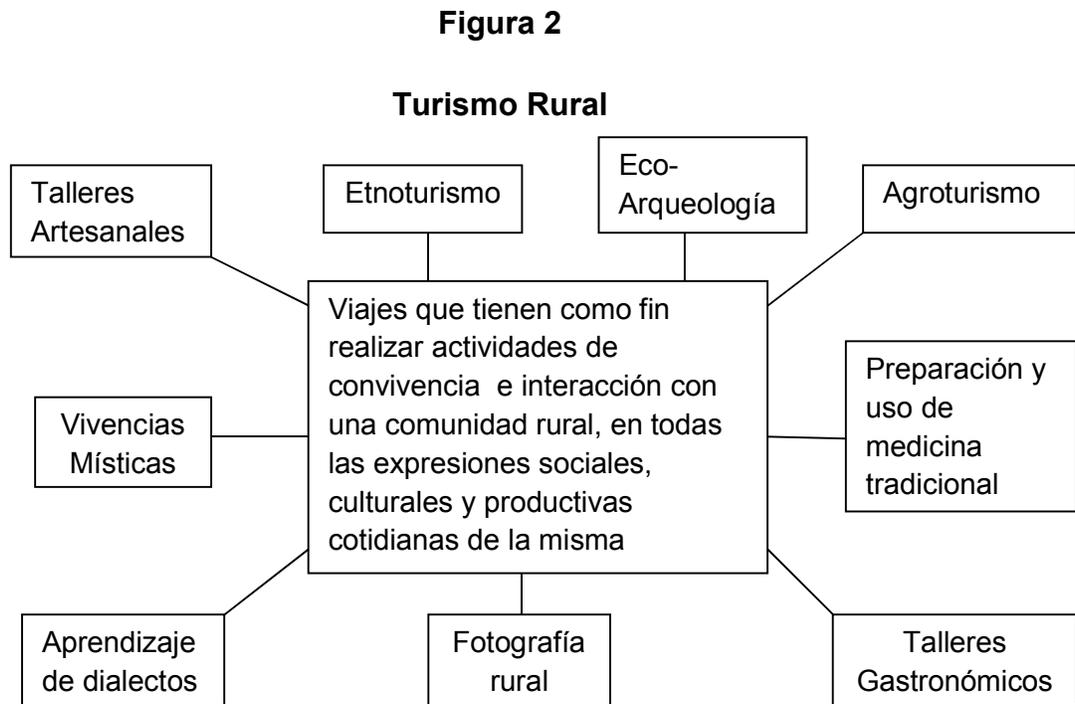
El turismo rural se retoma como una actividad complementaria dentro de la economía diversificada; este turismo es producto de la barrera rural-urbano que pretende revalorar lo rural por ofrecer naturaleza viva, así como zonas arqueológicas, monumentos históricos y una cultura viva, totalmente diferente a la rutina cotidiana (Ortiz, 2009:107).

El turismo rural surge como alternativa durante la década de 1980 en Europa, cuando el modelo de desarrollo urbano-industrial estaba agotado, debido a la saturación del mercado industrial y laboral. Diversos investigadores han demostrado que el turismo rural proporciona una reactivación de la economía local, observable en el incremento de empresas, puestos de trabajo y en la inversión pública y privada, aunque lo más importante está en un cambio de actitud que considere a la población como el motor del turismo (Íbid: 108, 110).

Esta actividad turística se realiza en un espacio rural, habitualmente en pequeñas localidades, menores a los 1.000 o 2.000 habitantes, o fuera del casco urbano en localidades de mayor tamaño (Visitingmexico.com, 2011).

“El turismo rural incluye toda una gama de actividades, servicios y atractivos proporcionadas por campesinos y personas rurales para atraer turistas a su área para así generar un ingreso extra para sus negocios” (Bocanegra y Vázquez, op cit: 194). El turismo rural incluye no sólo el agroturismo, también turismo de naturaleza, viajar por áreas rurales y turismo residencial. Los servicios que se incluyen aparte del alojamiento son: festividades, recreación al aire libre, producción y venta de artesanías y productos agrícolas, etc... (Íbid).

En la Figura 2 se describen las diversas actividades que tienen que ver con el turismo rural, incluyendo actividades como talleres artesanales y gastronómicos, agroturismo, vivencias místicas, entre otras.



Fuente: Tomado de Nieva, 2004:29

Agroturismo: Turismo en áreas agropecuarias, rodeado de un medio ambiente rural ocupado por una sociedad campesina que muestra y comparte no sólo su idiosincrasia y técnicas agrícolas, sino también su entorno natural en conservación, las manifestaciones culturales y socio-productivas en donde se busca que la actividad represente una alternativa para lograr que el campesino se beneficie con la expansión de su actividad económica, mediante la combinación de la agricultura y el turismo (Nieva, op cit:29).

Como ejemplo, en España, la crisis de la agricultura y la ganadería dejó de ser una actividad rentable, y en el año 1986, el Gobierno Navarro a través del Departamento de Industria, Comercio y Turismo, inició una campaña de ayuda para propietarios rurales que deseaban adecuar sus casas como alojamientos turísticos. Esta campaña ha tenido el objetivo de mejorar y recuperar la arquitectura tradicional; inyectar nuevos ingresos adicionales complementarios

a actividades como la agricultura y la ganadería, beneficiándose principalmente los habitantes de la zona y no los foráneos; además de fomentación del empleo femenino sin que tuviesen que abandonar sus casas las mujeres; comercialización directa del productor al consumidor de los productos agrícolas, ganaderos y artesanos, dada la afluencia turística (Reguero, op cit:109-110).

Talleres Gastronómicos: Este tipo de actividades tienen la motivación de aprender, preparar y degustar la variedad gastronómica que se ofrece por los anfitriones de los lugares visitados. La alimentación y otros aspectos relacionados con ella, son de interés para el turista para conocer las diversas técnicas de preparación, recetas, patrones de comportamiento relacionados con la alimentación, su significación simbólica con la religión por días especiales, con la economía y con la organización social y política de la tradición culinaria de cada comunidad, región o país, los cuales se han transmitido en forma verbal o escrita de generación en generación (Nieva, op cit:30).

Vivencias Místicas: Ofrece la oportunidad de vivir la experiencia de conocer y participar en la riqueza de las creencias, leyendas y rituales divinos de un pueblo, heredados por sus antepasados (Íbid).

Aprendizaje de Dialectos: Viajar con la motivación de aprender el dialecto del lugar visitado, así como sus costumbres y organización social (Íbid).

El turismo rural es una manera de promover actividades olvidadas para la actualidad, mismas que ya no son rentables para la comunidad. Para ello se requiere de tres elementos: emprendedores, financiamiento y recursos humanos, que permitan una diversificación de ingresos como eje del desarrollo ya que el turismo rural involucra también movilizar la gastronomía local, la actividad artesanal, la valoración del patrimonio cultural e histórico, el ambiente natural y las actividades cotidianas tradicionales (Ortiz, op cit:108, 110).

El turismo rural pretende ser una inyección de dinero a las frágiles economías rurales, sin caer en la tentación de que el turismo sea la salvación de las

economías agrarias ya que tan solo actúa de manera complementaria a las rentas (Reguero, op cit: 79-80).

El reto en el plano económico se encuentra en hacer del turismo no sólo una forma de vida sino una estrategia complementaria a sus otras actividades que requieren de nuevas formas de organización, nuevas tecnologías sustentables. Además de atraer nuevas formas de pensamiento que no sólo se trate de lo económico sino también de lo cultural (Ortiz, op cit: 112).

El turismo es integral porque provoca una autosuficiencia alimentaria y de servicios que son disfrutados por los visitantes y los locales. Los beneficios de desarrollo comunitario que trae el turismo rural se definen en tener una calidad de vida más elevada que refiere no solo al factor económico a través de empleos, sino a obras de beneficio social como salud, educación e integración a otros sectores de la sociedad (Íbid:113).

Los alojamientos rurales en general cuentan con ciertas características como son: establecimientos de pequeño tamaño; recuperación de la artesanía local; recuperación y fomentación de la gastronomía local y los alimentos rurales locales que muchas veces están en vías de desaparición por falta de canales comerciales convencionales para su venta (Reguero, op cit: 79-81).

Es importante también mencionar las actividades socio-culturales que en su mayoría se relacionan con tendencias interpretativas-educativas de descubrimiento del medio rural tanto en su naturaleza, tanto en su cultura humana y son: visita de artesanos y curso de artesanías, promoción de la gastronomía local con cursos de cocina para visitantes, descubrimiento de flora y fauna con guías especializados, espectáculos culturales de teatro, música, cine que enriquecen el ocio de las vacaciones (Íbid:85-86).

El turismo rural es intrínsecamente sostenible porque atrae a un número pequeño de visitantes y eso involucra que no haya la necesidad de un desarrollo extenso de infraestructuras, ya que los turistas vienen al lugar

interesados por la cultura local y las tradiciones (Bocanegra y Vázquez, op cit: 196-197).

El desarrollo del turismo rural también incluye características socio-culturales; entre los aspectos positivos están que promueve un uso mejor de los recursos disponibles como tierra, trabajo, capital, atractivos naturales y culturales, además cambios socio económicos, y contribuye a la conservación de la herencia cultural y el ambiente rural. Entre los aspectos negativos está que cambia o daña el paisaje rural y los valores naturales y culturales de una región dada, cambia sus ritmos de vida, amenaza la privacidad comunitaria, muchas veces resulta ser la presentación no auténtica de costumbres y tradiciones locales adaptadas a los deseos de los turistas (Íbid).

Este tipo de turismo, generalmente es una de las alternativas creadoras de ingreso en una región, y su papel en el desarrollo sostenible está altamente influenciado con el comportamiento de otros sectores económicos, especialmente la agricultura (Íbid: 196). Como una actividad e implicación del turismo rural se presenta en el siguiente apartado el concepto de Rutas Alimentarias, que se dan generalmente en un medio rural, donde el alimento es la principal razón de la visita.

### **Las Rutas Alimentarias**

De acuerdo a la Subsecretaría de Política Agropecuaria y Alimentos de Argentina (2010), una ruta alimentaria trata sobre 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. Estas rutas se organizan en torno a uno o varios productos claves que las caracterizan y les otorgan una identificación definida. Los productos alimenticios tienen el valor social que se comunica con prestigio, y éstos se transforman en productos turísticos de una región.

Para Ernesto Barrera (2009:20), las rutas alimentarias están basadas en vincular la producción primaria con el turismo. Las rutas alimentarias integran diversos agentes económicos: agricultores, agroindustrias, restaurantes, alojamientos, empresas turísticas, generando de esta manera fuentes adicionales de trabajo e ingreso.

Barrera (op cit 2010: 144) define a una ruta alimentaria como un itinerario que permite reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo, agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional, expresiones de la identidad y cultura nacional. Las rutas alimentarias constituyen un interesante instrumento para posicionar los productos y para asociarlos a un apelativo de calidad geográfico.

Este autor sostiene que 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 son muy atractivas para los visitantes (Íbid: 137).

Blanco y Riveros (2003:18) establecen que las rutas gastronómicas deben tener los propósitos citados a continuación:

- “Reconocer la cocina autóctona y darle su justo valor.
- Recuperar las comidas típicas que han sido desplazadas por la cocina internacional.
- Utilizar los productos naturales autóctonos disponibles en cada región que en algunos casos recrean platos traídos por los inmigrantes.
- Estimular el desarrollo de incentivos de calidad, entre ellos las denominaciones de origen e indicaciones geográficas y la obtención de productos orgánicos”.

González (op cit:130), por su parte, habla de rutas agroalimentarias, que son una versión derivada de las rutas gastronómicas, basadas en el potencial agrícola y pecuario de una región para proponer su establecimiento y trayecto. Esta ruta identifica al alimento o producto agropecuario clave y se integra con

actividades adicionales culturales como fiestas, tradiciones, bailes o interacción con la comunidad local.

Afirma González (Íbid) que las rutas en México no se han desarrollado siempre en base al potencial de los recursos locales sino a la necesidad económica de la población. Sugiere utilizar el término “Rutas Agro Culturales”, mismas que pueden complementar la parte social con el potencial que tiene una región como una alternativa de empleo regional turístico, y esto a través de una evaluación del turismo basándose en sus recursos agropecuarios, culturales, de infraestructura y humanos.

Según Ascanio (2009:322), por razones psicológicas se deben diseñar rutas como si fuesen integraciones de elementos culturales, para esto se ofrecería no sólo una abundante experiencia gastronómica, sino una variedad de maneras de ser que dieron origen a esos alimentos. Desde esta perspectiva la ruta gastronómica es la incorporación de un valor al valor atractivo ya existente. Para Ascanio (2000:11, citado en Ascanio, 2009:322) el patrimonio culinario es una manera de venderle al visitante una experiencia única en un ambiente cálido y agradable.

Olivia Bringas en un estudio sobre Rutas Alimentarias, propone los elementos para la construcción de una ruta alimentaria regional, mismos que se citan a continuación:

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 y que es lo más destacable, distingue e identifica a la ruta a través de sus diferentes manifestaciones: Patrimonio cultural intangible: historias, memorias, costumbres, tradiciones, religión, lenguas, creencias, ritos, mitos, medicina tradicional, música, poesía; y Patrimonio cultural tangible: 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
10. Calidad
11. Capacitación
12. Desarrollo de marcas y denominaciones de origen.”

(Diseño de Tierra y Turismo, Consultoría Internacional Barrera Bringas, S.C., citado en Bringas, 2010: 76)

Siguiendo con el tema alimentario, turístico y cultural, para Feo (2002:78, citado en Magaña y Padín, 2008: 214) “cuando se habla de gastronomía y turismo se establece a éstos como un recurso turístico por ser un elemento identificador de pueblos y territorios”.

Por otra parte, Sandoval (2011:2) argumenta que el sector alimentario en México ha tenido un desarrollo en las últimas décadas, cuyas nuevas tendencias están relacionadas con la recomposición de los sistemas alimentarios locales, la incorporación de nuevos productos y la homogenización de las dietas lo cual ha ido generando, estructurando y actualizando nuevas concepciones de producción, preparación y consumo de alimentos.

Con la llegada de la globalización como parte de nuestras vidas, “es fundamental cuidar las tradiciones, prevenir la desaparición de insumos de materias primas con los que se elaboran los platillos y sobre todo enfrentar la globalización, caminar con ella, pero sin olvidar los sabores que definen esta tierra y el carácter de su gente” (Magaña y Padín, op cit: 223).

La valoración de los modos de vida tradicionales está relacionada con este turismo, además de la conciencia ecológica y el contacto con la naturaleza (Blanco, 2008:5).

De esta manera, elementos claves que están estrechamente entrelazados a considerar en la propuesta de una ruta alimentaria, sin duda, son la identidad cultural, el patrimonio natural e histórico, las tradiciones, y los alimentos regionales.

### **Identidad Cultural**

La identidad es el resultado de un proceso social, porque nace y se desarrolla en interacción cotidiana con los demás, además da importancia a lo que las personas deben hacer para pertenecer a una colectividad, a su grupo de referencia, que da lugar a un conjunto de prácticas sociales y culturales (Martínez, 2002:5).

Espinosa (2003, citado en Espinosa y Calderón, 2009: 21-22) sostiene que el favoritismo respecto al propio grupo responde a la necesidad de mantener una diferenciación positiva del mismo en la comparación con otros grupos que distinga el propio, pues ello tiene consecuencias positivas en la autoestima asociada a la pertenencia. La identidad nos sugiere la importancia de los conceptos de autoestima y auto concepto.

El tema abordado también es la imagen diferencial que se percibe desde afuera, lo que cada miembro de una comunidad siente como propio y distintivo. Lo que se hace sentirse y saberse como es; lo que se hace diferente del otro cultural y perteneciente a un determinado grupo con el que comparte un substrato ideológico y conductual común (Torres, 2004: 56-57).

La autoestima no está asociada exclusivamente a procesos individuales, sino que también está implicada en las relaciones inter-grupales (Espinosa y Calderón, op cit: 22).

Son ordenamientos sociales, también las identidades, que establecen relaciones de oposición y de cohesión y en este proceso son generadoras de comunidades o de actores sociales. “La cultura está en todas partes, verbalizada en el discurso, cristalizada en el mito, en el rito y en el dogma, incorporada a los artefactos, a los gestos y a la postura corporal” (Martínez, op cit: 6).

La cultura no es de dimensión homogénea, por el contrario las culturas y los elementos que la integran se mantienen, modifican, reorganizan y recrean a partir de la interacción social (Íbid).

Acurio (2006, citado en Espinosa y Calderón, op cit: 23) se refiere a la identidad nacional como una manifestación cultural que es un gran recurso, muy querido por todos, un orgullo para todos y muy apreciado por algunos extranjeros.

Un estudio en Perú, afirma que la cocina peruana es un denominador común de lo que significa ser peruano. Así la autoestima colectiva nacional en su parte positiva está relacionada con ser exitosos y capaces entre otras cosas, donde la valoración de la cultura culinaria puede influir en esta valoración. La valoración de la cultura culinaria se encuentra asociada positivamente a una mayor identificación con el Perú y una mejor autoestima colectiva nacional (Íbid: 24). El estudio concluye que, con miras a consolidar una identidad nacional y positiva se debería apuntar elementos como la gastronomía que dan a los peruanos un sentido de auto-eficacia, así como motivos de mejora y orgullo como colectividad (Íbid, 2009:27).

Como elementos de los alimentos de orden simbólico podemos encontrar a la alimentación y cocina construidas de determinados alimentos para cada colectivo social y cultural. El alimento de un pueblo es patrimonio cultural a pesar de su intangibilidad, y la alimentación es un producto de la actividad material y simbólica del hombre enmarcado en determinados sistemas culturales y sociales, producto de la transmisión intergeneracional (Torres, op cit: 59).

Por la modernidad, el sistema alimentario no es un sistema simbólico, pero en el proceso de obtención, producción, distribución, preparación y consumo del alimento, intervienen elementos materiales que pueden considerarse patrimonio tangible, se trata de los elementos utilizados para la producción y el consumo; además de aquellos vinculados a la tecnología agropecuaria, para la obtención y preparación de los mismos. Esto refiere a vasijas, cucharas, palas de piedra, morteros, palos cavadores, azadas de piedra y de metal, recipientes de material vegetal, etc.. (Íbid: 60).

La relación tan estrecha entre alimento e identidad cultural, quizás tenga que ver con el hecho de que el anclaje de este fenómeno, tiene relación con la conciencia individual y colectiva para la satisfacción de necesidades primarias de naturaleza biológica, como es la satisfacción del hambre, necesidad que se modela en un determinado contexto social y cultural (Íbid: 61).

Para Strauss (2002:268), la cocina es un lenguaje en el que cada sociedad codifica mensajes que le permiten significar parte de lo que ella es.

### **Cocina Regional y Patrimonio Cultural**

Según Arena (1995) y Esteban González (1999, 118-119) respectivamente, citado en (Torres, op cit: 56-57), “el Patrimonio Cultural es fundamental para el desarrollo, es la raíz de la autoafirmación, de las comunidades, base de nuestra identidad”, y, “el patrimonio gira en torno a los usos del pasado en el presente y se podría considerar la explosión del patrimonio como una manifestación de la nostalgia que en combinación con el presente ha desatado el ansia por el pasado”.

El Patrimonio Cultural “incluye toda la propiedad cultural móvil, como por ejemplo, obras literarias, música, danza, conocimiento agrícola, técnico y ecológico como sitios sagrados, sitios de importancia histórica y, documentación sobre el patrimonio cultural como fotografías, videos y cintas de audio” (WIPO, 2000 y Mugabe 1999, citado en Muñoz y González, 2000:168).

La cocina regional tradicional, que se constituye de los saberes y prácticas como legado cultural y patrimonial, es también donde encontramos procesos de producción y apropiación patrimonial de un inventario gastronómico como una respuesta o estrategia de ingreso económico de una comunidad rural. Estos procesos y este inventario se encuentran vinculados a la dinámica global/local, y se vinculan con identidad, desarrollo cultural y turismo (Meléndez y Cádiz, 2010: 202).

Padilla (2006) indica que los saberes y las prácticas que componen las cocinas tradicionales regionales, constituyen parte del patrimonio intangible de las sociedades y son pieza importante de las economías regionales y locales. En relación al patrimonio intangible u oral, este se distingue por su capacidad de evocar valores, sabores, modos, estilos, sazones que en cada ocasión se materializan en un platillo o una manufactura para el paladar y la celebración. En relación a las cocinas, se han organizado históricamente las sociedades dando forma a una gama inmensa de estilos de vida relacionadas con la producción en el campo, los sistemas de abasto y comercialización de alimentos, las técnicas y procedimientos de prepararlos, los artefactos y objetos de uso y los modos de compartir la mesa.

Las distintas maneras de obtener y preparar los alimentos forman parte del patrimonio intangible de las comunidades y las regiones y pueden jugar un papel central en procesos orientados al desarrollo de las mismas comunidades. Las cocinas regionales muestran la vasta diversidad del entorno natural y cultural, la creatividad de las comunidades y formas elementales de organización, que además de ser prácticas cotidianas de vida, son también expresiones que refuerzan los lazos de cohesión social. Las cocinas regionales pueden convertirse en un medio construido por la misma comunidad para generar dinámicas de producción de alimentos y de producciones culturales relacionados con las cocinas, que pueden ser la razón y motivo de generación de ingresos (Padilla, op cit).

En cuanto a los alimentos de orden simbólico, se puede encontrar a la alimentación y cocina construidas alrededor de determinados alimentos por cada colectivo social y cultural. El alimento o cocina de un pueblo es patrimonio cultural a pesar de su intangibilidad (Torres, op cit: 59).

### **Alimentos Regionales**

Sostiene Barrera (2006:2-3) “Un alimento no es sólo un alimento, tiene significado social, emocional y simbólico; es un complejo amplio de calidad, herencia y naturaleza; es un producto de la historia. El alimento nace de la tierra, fruto del trabajo de los agricultores”. El alimento es parte del patrimonio de los pueblos y cuando se integra a la oferta turística enaltece al destino, otorgándole mayor valor al alimento porque el territorio le provee de identidad (Íbid: 2-3).

Los alimentos regionales son, entonces, productos representativos de cada tierra y de cada clima. Trascienden el carácter de mercancía y expresan las tradiciones y culturas de los pueblos, para considerar a los alimentos regionales como parte relevante del patrimonio cultural de los pueblos (Barrera, op cit 2010:139). En casi todo el mundo, se ve un fenómeno de crecimiento de la demanda turística que busca tomar contacto con los alimentos regionales.

Los alimentos forman parte importante de las economías regionales y locales, y su conservación y aprecio permiten estimular su potencial impacto sobre otras vertientes de la vida material y simbólica de cada lugar (UNESCO, 2005 citado en Padilla, 2006).

Según Mintz (2003:28) “comer no es una actividad puramente biológica, pues los alimentos que se comen tienen historias asociadas con el pasado de quienes lo comen; las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos varían culturalmente y tienen sus propias historias. Y nunca son comidos simplemente; su consumo está condicionado por el significado”.

Padilla (op cit: 2) afirma que “las cocinas constituyen un elemento de sinergia sobre diversos aspectos de la vida de las comunidades: 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”; además las cocinas son el centro de procesos de intercambios culturales regionales que van transformando las identidades de los pobladores.

Una cocina sofisticada implica el conocimiento del territorio habitado y de los fenómenos atmosféricos que involucran a la agricultura, domesticación de animales y pesca, para el debido aprovechamiento de cualquier alimento, así como el uso de herramientas adecuadas. Otros factores relacionados a los alimentos son la cosmovisión y el pensamiento religioso de un pueblo (Escamilla y Gortari, 2006).

Así, la cocina será un reflejo del nivel de desarrollo de una civilización; a partir de que el hombre cuenta con una alimentación adecuada, puede tener un desarrollo cultural, porque los alimentos de una cultura son fundamentales para explicar la cosmovisión de un pueblo. A través de lo que un pueblo come y cómo va transformando su dieta, podemos analizar conquistas, relaciones comerciales, movimientos migratorios y momentos de crecimiento o crisis económica (Íbid).

La comida es uno de los más fuertes y más arraigados factores en nuestra memoria más remota, tan fuerte que a un migrante es el último factor que se le olvida, se podrá olvidar de la religión, idioma, pero la comida familiar, la comida nacional ésa se sigue transmitiendo a lo largo de muchas generaciones (Íbid).

Es importante el aporte al paladar universal de los sabores emanados de la gastronomía mexicana, que juegan ya un papel como patrimonio intangible de México y la humanidad. “La gastronomía mexicana, brinda identidad ya sea en la vida cotidiana o en las festividades. La convivencia en familia que se da al

elaborar o degustar antiguos platillos, hace que las familias sigan conservando fuertes vínculos, a través de los cuales la estructura familiar de los pueblos se conserva” (Íbid).

La clase media urbana emergente, imbuida de su identidad mestiza, se apropia de los ingredientes y costumbres alimentarias indígenas y populares y las proclama representantes de la cocina nacional mexicana de manera que la comida nacional le debe tanto al desarrollo del capitalismo como a la búsqueda de lo mexicano (Meoño, 2008: 26).

En Sonora, México, en relación con los alimentos regionales, Sandoval y Camarena (2011: 198) en su estudio “Comportamiento alimentario en las ciudades de Hermosillo, Guaymas, Nogales”, demuestran la preferencia de los consumidores por los platillos tradicionales, sonorenses y mexicanos, que en general continúan siendo una parte significativa de la dieta en relación a los alimentos internacionales. Además estos hallazgos también indican que una buena parte de los consumidores suele comer fuera de la casa de forma frecuente.

En otro estudio (Sandoval, Domínguez y Camarena, 2011: 90, 91, 96) se destaca la búsqueda de la variedad alimentaria, es decir de nuevos alimentos, que son preferidos por los consumidores de Hermosillo, Guaymas y Nogales. Además se encontró que una parte significativa de los consumidores tienden a incorporar en sus dietas alimentos conocidos y con los cuales están altamente familiarizados. La preferencia de los consumidores por las comidas, según la encuesta nos muestra que el 55,6% de los consumidores favorecieron la carne asada, seguido de un 13,8% al ceviche y un 8,2% los tamales.

Por su parte Meléndez y Cañez (op cit: 195) realizaron una investigación en San Pedro El Saucito, localidad cercana al municipio de Ures en Sonora, indicando que la cocina de los primeros pobladores formaba parte de su vínculo con la naturaleza, dada por la interacción entre la agricultura y la cría de reses. Los productos principales fueron el trigo y el maíz. Era una cocina que dependía

de los recursos naturales y económicos de la región y que dió lugar a una gastronomía propia de la zona serrana. La cocina tradicional de los pueblos pasó de ámbito doméstico a puesto de venta y en algunos casos al restaurante. Los alimentos o platillos en San Pedro pasaron a un contexto de socialización y ocio en donde los visitantes ciudadanos y los turistas que van identifican la comida tradicional con descanso y entretenimiento de fin de semana.

En general, en Sonora, los platillos que antes se cocinaban en fechas especiales de celebración, ahora se expenden en la vía pública y representan un nexo simbólico de los visitantes, que les recuerda su origen rural y de resistencia cultural frente a una vida más urbana (Sandoval, Domínguez y Camarena, op cit: 96, 201).

### **Cultura Alimentaria**

Siguiendo con el tema de Rutas Alimentarias, la cultura alimentaria es un factor muy destacado. De acuerdo a Espeitx (2004:195), “La cultura alimentaria es un complejo entramado de prácticas y conocimientos, valores y creencias, técnicas y representaciones sobre qué, como, cuando, con quién y porque se come lo que se come en una determinada sociedad. La cultura alimentaria incluye los productos y las técnicas de elaboración o producción, y también valores, creencias, usos, costumbres y formas que se le asociaran”.

La cultura no se puede conservar puesto que se usa para vivir y en el uso se transforma; lo que sí es posible conservar es su conocimiento y que este es el verdadero patrimonio cultural que la humanidad puede conservar y transmitir (Espeitx, op cit: 198). Para Schluter (2003, citado en Nunes dos Santos, 2007) la cocina tradicional está siendo reconocida como un componente valioso del patrimonio intangible de los pueblos.

La alimentación es una parte importante 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 éstas 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, op cit: 185).

Como señala la antropóloga Nadia Seremetakis (1994, citado en Camacho 2006: 249) la memoria, el conocimiento y la experiencia se almacenan en las comidas cotidianas y en los cultivos cuyos sabores, aromas y texturas son parte del paisaje sensorial y de la historia local que comparten los pueblos.

Los hábitos alimentarios están relacionados con la identidad cultural y son influenciados por la formación cultural y social (Nunes de Santos, op cit: 234).

Para Sandoval (2010: 21-22) los hábitos alimentarios son acciones simbólicas que configuran y estructuran ciertas conductas y son la expresión de creencias y tradiciones relacionadas con el territorio, como espacio físico y con la oferta alimentaria. Los hábitos alimentarios surgen en la familia, se fortalecen en el medio escolar y se difieren en la comunidad cuando se entra en contacto con el medio social.

La cultura alimentaria rescata los valores que la población le ha dado a los alimentos a lo largo de muchos años, y como es el caso, en el municipio de Ures, los alimentos, ocupan un papel representativo como productos del rescate del patrimonio y la identidad cultural de la región. El turismo le puede dar un papel protagonista a los alimentos, basándose en el rescate de la identidad que el alimento da a sus pobladores, además de los beneficios que les puede aportar como actores en el desarrollo turístico de una ruta alimentaria.

Finalmente, es importante recalcar que la globalización y los efectos de homogenización son parte en las dinámicas culinarias. Así 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. De igual manera las cocinas están al centro de procesos de intercambios culturales regionales que van conformando las identidades en el ir y venir de sus pobladores (Padilla, op cit).

## 2.2 METODOLOGÍA Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN

### 2.2.1 Tipo de estudio: Exploratorio-Descriptivo

Se utiliza la investigación exploratoria que contribuye a aproximarse a fenómenos desconocidos, poco estudiados o novedosos (Hernández Sampieri, 1997: 68). En este caso se requiere explorar el área para saber si existen las condiciones para establecer una ruta alimentaria. Hay estudios similares pero en otros contextos, del país o del extranjero, los cuales sirven para conocer cómo se ha abordado la temática de investigación y sugieren preguntas, considerando la problemática y características particulares del municipio de Ures.

También se usa la investigación descriptiva con el propósito de describir situaciones y eventos. Este tipo de investigación busca especificar las propiedades importantes de personas, comunidades o cualquier otro fenómeno que sea sometido a análisis (Danke, 1986, citado en Hernández Sampieri, op cit: 59).

Aspectos cualitativos y cuantitativos.

La investigación analiza aspectos cualitativos del problema de estudio, utilizando instrumentos como entrevistas semiestructuradas, talleres participativos y la observación participativa (Sohng, 1995); y también se abordan aspectos cuantitativos a través de técnicas como encuestas para la determinación de diversas variables.

### 2.2.2 Definición de Variables

**Variables socioeconómicas del Municipio de Ures:** actividades económicas principales (producción total local, producción agropecuaria local), población (PEA, crecimiento poblacional, migración), empleo, ingreso, educación, distribución de la población por localidades del municipio, niveles de marginación y niveles de desarrollo humano.

### **Variables turísticas**

Municipio de Ures: infraestructura turística (establecimientos de preparación y venta de alimentos, establecimientos de alojamiento entre otros), inventario de los recursos turísticos tangibles e intangibles (culturales, naturales, históricos).

Visitantes: gasto, origen, rango de edad, tiempo de la visita, razón de la visita, actividades realizadas, número de visitas efectuadas en el año, evaluación del lugar como destino turístico, preferencia por alimentos regionales, identidad con los alimentos, entre otros.

**2.2.3 Unidad de análisis:** Se seleccionó como unidad de estudio al municipio de Ures, entre otras cosas, por su alto contenido histórico cultural, asociado también al medio ambiente excepcional que lo rodea (Salido *et al*, op cit 2007: 81); así también por la gran cantidad de visitantes atraídos a Ures por los alimentos y platillos regionales que podrían integrarse a actividades turísticas en el campo y con otros atractivos culturales y naturales del municipio relacionados principalmente con el alimento.

Los sujetos de estudio son los pequeños productores, agricultores, ganaderos y productores de alimentos, dueños de fondas y restaurantes, residentes locales de Ures. Otro grupo estudiado son los visitantes en el municipio de Ures.

### **2.2.4 Técnicas de investigación/ Instrumentos:**

**Entrevistas semi estructuradas a productores primarios de la región:** agricultores y ganaderos, productores de alimentos elaborados. El objetivo es conocer el funcionamiento de las unidades productivas y tener una identificación de estos sujetos con platillos y productos alimenticios identitarios.

La muestra de la población de estudio de los pequeños productores (ganaderos, agricultores, productores de alimentos elaborados) se obtuvo a través de la identificación de actores representativos en la actividad

agropecuaria y en la elaboración de alimentos de las localidades de Ures, donde se concentra el mayor número de pequeños productores, así como de la población, y a donde acuden mayor cantidad de visitantes. En este sentido, se eligieron 5 localidades: Guadalupe, Ures, San Rafael, Pueblo de Álamos, Santiago. Para la identificación de los potenciales informantes, se utilizó un método cualitativo, el muestreo por avalancha, que consiste en pedir a informantes que recomienden a posibles participantes, este método es práctico y eficiente porque permite acceder a personas difíciles de identificar (Salamanca y Crespo, 2007). Los participantes son escogidos por la representatividad que tienen en actividades agrícolas y ganaderas, como también en la preparación de alimentos. El instrumento es una “Entrevista semiestructurada”, debido a la gran cantidad de información que pueden proporcionar ciertas personas en una entrevista abierta y así satisfacer los objetivos de la investigación (Jakobson, 1981:353 y ss. Citado en Olonso, 1998:226)

Además se aplicaron entrevistas semiestructuradas a *actores clave representativos relacionados con el turismo* como dueños de fondas y restaurantes; prestadores de servicios de hospedaje. El objetivo es conocer su perspectiva en cuanto al desarrollo turístico local y a la conformación de una ruta alimentaria en Ures.

Se incluyeron también entrevistas a *autoridades municipales y estatales relacionadas con la actividad turística y el sector primario*, el objetivo es conocer las percepciones sobre el desarrollo turístico local y tener un contexto del sector primario.

### **Taller participativo**

Se realizó un taller con residentes locales para determinar los alimentos que les dan identidad, cultura; además de conocer su perspectiva en la integración y participación de una ruta alimentaria. Otro de los objetivos de este taller fue

relacionado a conocer las principales características y potencialidades culturales y naturales de esta región y su población.

### **Encuesta a visitantes**

Se aplicó una encuesta a los visitantes en Ures para obtención de variables turísticas y socio-económicas, a través del diseño de un cuestionario con preguntas abiertas y cerradas. Se tomó como base el formato de cuestionario aplicado por Salido *et al* (2007) en investigaciones realizadas con anterioridad en la región del Río Sonora, como su referente comparativo. El cuestionario fue adaptado de acuerdo a los objetivos de este estudio

Para establecer un muestreo a visitantes, se hizo un conteo previo en lugares turísticos importantes de Ures, la plaza y las fondas. La muestra de la población de visitantes 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). La muestra resultante es de 86 individuos, que incluye a visitantes durante días festivos y fines de semana. Así se tomó como muestra 54 visitantes por feriados representando aproximadamente el 62.79% de visitantes, y 32 visitantes por fines de semana representando el 37.21% de visitantes (Preciado; 2011).

La encuesta se realizó en las fiestas populares del 16 y 17 de septiembre, por la gran cantidad de visitantes que van en esa fecha, también se aplicó en el mes de diciembre del 2011, durante los fines de semana. Los sitios de aplicación fueron principalmente fondas y la plaza local, también lugares de venta de productos alimenticios regionales, museo regional, central de autobuses y otros.

### **Tamaño de la muestra**

Visitantes= 800 Visitantes  
N<sub>o</sub>= 95% Confianza  
10% Error

$$\frac{t^2 p * q}{d^2} = \frac{(1.96)^2 (0.5) (0.5)}{0.10^2} = 96.04$$

Factor de corrección para poblaciones finitas

$$n = \frac{N_0}{1 + (N_0 - 1) / N} = \frac{96.04}{1 + (96.04 - 1) / 800} = 85.75 = 86$$

<b>Visitantes</b>
N <sub>1</sub> = Por feriado
N <sub>2</sub> = Por fines de semana

**Por feriado:**

$$86 \text{ (total del total de visitantes de feriado y fines de semana)} * (N_1 / N) = 86 * (500 / 800) = 54.18 = 54$$

**No feriado:**

$$86 * (N_2 / N) = 86 * (300 / 800) = 32.69$$

(Preciado, 2011)

La observación participativa estuvo presente a lo largo de todo el estudio.

Fuentes de Información Secundaria: revisión bibliográfica y documental, INEGI (información estadística y documental, variables censales de población, actividades productivas), Plan Rector para el Desarrollo Turístico Sustentable para la Ruta del Río Sonora, CONAPO (Índice de Desarrollo Humano, Índice de Marginación), Comisión de fomento al turismo, Sagarpa, Ayuntamiento de Ures; Eventos y festivales, entre otros.

## **III EXPERIENCIAS E IMPLICACIONES DE RUTAS ALIMENTARIAS**

### **3.1 Desarrollo de rutas alimentarias en Europa**

A continuación se presentan experiencias de rutas alimentarias en Europa, que es el continente en donde primero se empezaron a realizar este tipo de rutas y han pasado por distintos caminos que son considerables a tomar en cuenta. En la actualidad, en la mayoría de los casos tienen gran éxito estas rutas.

Las rutas alimentarias están muy difundidas en Europa; dentro de ellas, han tenido más trascendencia desde hace mucho tiempo las rutas ubicadas en los países mediterráneos, especialmente en Francia, Italia y España (Barrera, op cit 2010: 137).

**En Francia** existen más de cien rutas alimentarias; en España y en Italia son también varias decenas los circuitos turísticos organizados en torno a los alimentos regionales (Íbid: 138)

La organización de las rutas alimentarias francesas coordina a gran cantidad de operadores gastronómicos y productores de pequeña escala. Las rutas gastronómicas francesas tienen desde los años 80 un gran éxito. Se han contabilizado 60 rutas de productos alimenticios varios, otras 60 dedicadas a quesos y unas 130 a vinos y otras bebidas (cerveza, sidra, coñac, etc.). Las rutas son promovidas por las autoridades locales en Francia, como una vía de comunicación de la identidad regional (Barrera, op cit 2006: 9-10).

El turismo rural se despegó en Francia luego de la II Guerra Mundial, soportado en el medio rural sólido, se comienza a revalorizar la gastronomía que cobra impulso a partir de 1960. El estado participó en este proceso a través de los ministerios de agricultura, ganadería, cultura, educación. En 1989 se creó el Consejo Nacional de las Artes Culinarias (CNAC) que tiene por finalidad defender, desarrollar y promover las artes culinarias francesas. También se realiza desde 1989 la Semana del Gusto con sitios abiertos libremente al público (Íbid: 9)

La mayor parte de las rutas son menores a los 200 Km y sólo el 8% alcanza 250 Km. Suelen contar entre 10 y 19 paradas, aunque el 25% tiene entre 20 y 29 puntos de visita. Recorrerlas lleva 1 o 2 días (Íbid: 10).

Las estrategias de comunicación se sustentan en la atención que se brinda en centros de información locales, también realizan numerosos eventos culturales y deportivos. La comunicación constituye un aspecto de vital importancia para las rutas, aquellas que no la tienen permanecen como rutas muertas (Íbid: 10-11).

El presupuesto para la creación de las rutas alimentarias varía de acuerdo al sitio y su entorno<sup>3</sup>. Las fuentes de financiamiento son varias, tanto públicas como los aportes de los propios participantes, quienes pagan un derecho por pertenecer al sistema.

En cuanto a los beneficios que traen consigo las rutas alimentarias, en Francia no existen evidencias empíricas que lo muestren, sin embargo se conoce que se benefician de la ruta: restaurantes, negocios de alimentos y artesanías, alojamientos y otros negocios turísticos, ayudando de esta forma a mejorar la economía local (Íbid: 1).

---

<sup>3</sup> La universidad de Savoie de Francia, especialista en Marketing turístico, informa que el presupuesto para la creación de la ruta de la cerveza en Francia en la región de Lorraine fue de 35 millones de euros. El presupuesto operativo anual de una ruta puede fluctuar entre € 1.400.000 a € 5.600.000. Los gastos que se consideran para la conformación de una ruta alimentaria en Francia, incluyen la organización, folletería, señalización y comunicación en general (Barrera, 2006: 11).

En **España**, “las rutas alimentarias están relacionadas en mayor medida con la producción vinícola, sobre todo en pequeñas y medianas empresas, gran parte de ellas bajo la fórmula de sociedades cooperativas, que han forjado la riqueza suficiente para ralentizar en cierta forma los flujos migratorios hacia las ciudades” (Millán y Melián, op cit: 160).

España por su parte es el tercer país productor de vino en el mundo. La estructura empresarial del subsector vinícola está dada por un elevado grado de integración vertical hacia el origen (Briz, 1999, citado en Millán y Melián, op cit: 160).

Actualmente, el cooperativismo agrario español constituye una importante realidad, no sólo social, sino también económica, pues ha experimentado un importante desarrollo empresarial (Juliá, 2002, citado en Millán y Melián: 160). Con la fórmula asociativa se genera un modelo empresarial donde los productores son de igual forma elaboradores y comercializadores de su producto. Gran parte de los titulares de explotaciones agrarias son socios de cooperativas, en el caso del vino corresponden al 70% de la producción, y en torno al 42% de la Producción Final Agraria se comercializa mediante estas organizaciones (CCAEE, 2006, citado en Millán y Melián, op cit: 160).

La Ruta del Vino Montilla-Moriles de España está ubicada en distintos municipios de la provincia de Córdoba. La actividad principal de los habitantes de esta zona es la agricultura, seguida del sector servicios. La ruta está compuesta por: recorridos por las bodegas más importantes, visitas a las ciudades, tratando de unir el importante legado cultural y patrimonial con recursos turísticos de carácter rural (Íbid: 168)

La Ruta del Vino Montilla-Moriles de España nace a principios de 2001, como ciudad del vino, con la Asociación Española de Ciudades del Vino. Destacando especialmente en esta ruta bodegas y alojamientos rurales. Esta ruta está

financiada entre otros programas, por un plan de dinamización del producto turístico (Íbid: 166-167).

El enoturismo español, se caracteriza por una estrategia para desarrollar el área geográfica y el mercado del vino de dicha zona y una oportunidad de promoción de las bodegas para vender los productos directamente a los consumidores. Además es importante tomar en cuenta la denominación de origen que tienen muchos vinos de la zona y les da más valor (Íbid: 161-163).

### **3.2 Rutas alimentarias en América Latina**

En **Argentina**, la ruta de la Yerba mate es un ejemplo muy claro de las rutas alimentarias, porque vincula la producción primaria con el turismo, permitiendo de esta manera valorar la participación de los productores agrarios en el producto turístico. La ruta integra a diversos agentes económicos y culturales relacionados con la yerba mate y el turismo: agricultores, agroindustrias, restaurantes, alojamientos y empresas turísticas; es regulada por un protocolo de calidad y regida por una asociación (Barrera, 2009: 20).

Otros ejemplos de rutas alimentarias en Argentina se encuentran en la provincia de Mendoza, y aquí encontramos:

- “Ruta de las huellas caprinas: 10 establecimientos de quesos de cabra y cabritos.
- Ruta de los Olivares del Sol: 6 establecimientos de aceite de oliva
- Ruta de las Frutas y los Aromas: 18 establecimientos de frutas de pepita, miel, aromáticas.
- Caminos Criollos: 14 establecimientos de comidas criollas: empanadas mendocinas, locro, carnes varias, etc” (Barrera, op cit 2006: 11)

Los Caminos del Vino de la misma provincia Mendoza, son un ejemplo claro de las rutas del vino que se dan en Argentina. Esta ruta del vino se formó a iniciativa de las Bodegas de Argentina a través de una organización gremial de

los bodegueros; el Estado sólo colaboró en la difusión y promoción de “Los caminos del vino”. La ruta de los Caminos del vino en Mendoza ha tenido una gran aceptación por parte de los turistas que arriban a Mendoza, ya que se motivan con actividades relacionadas con la ruta del vino (Íbid: 13).

En **Colombia**, por su parte, la ruta del café se ubica en el eje cafetero que abarca los departamentos de Risaralda, Quindío y Caldas. En el Quindío donde se ha logrado el mayor desarrollo de esta actividad, otorgando un valor turístico a los alimentos más emblemáticos de una región. El proceso tiene antecedentes en la determinación política que tuvieron gobiernos locales de distinto signo en darle continuidad a la estrategia y en una política activa de formación de los recursos humanos. El éxito que se ha logrado es a través de capacitaciones en gastronomía a diversos agentes vinculados al sistema apuntando a la recuperación de las tradiciones en todas las regiones del país. El proceso fue iniciado con la incorporación de 4 haciendas cafeteras, además se instalaron dos parques temáticos: del Café y de la Cultura Agropecuaria (Íbid: 14-15).

Como resultado del crecimiento del turismo en la región se ha evidenciado un incremento significativo en cuanto a establecimientos de turismo rural, como fincas tradicionales, finca - hoteles, casas campestres, hoteles urbanos y campestres (Íbid:15).

En **El Salvador**, la implementación de la gastronomía es una alternativa de desarrollo turístico y económico local mediante los actores principales del proceso: municipalidad, comités de desarrollo local, asociaciones de desarrollo comunal, ciudadanía, diferentes ONGs, sector empresarial y concejos municipales, mismos que involucraron a la comunidad dando corresponsabilidad y protagonismo (Cornejo, 2005: 82-83).

Así por ejemplo, la ciudad de Juayúa, es visitada por la tradicional feria gastronómica, que se celebra todos los fines de semana. Juayúa además forma

parte de la ruta de las flores, con gente laboriosa que hace de la corta de café un arte. También en Juayúa se celebra la Feria Mundial Gastronómica, donde se presenta más de 80 platillos de diferentes negocios participantes y hay la tradicional visita de los salvadoreños a Juayúa los fines de semana (Íbid: 85).

En Olocuilta, municipio ubicado a unos 26 km de la capital de El Salvador, hubo una participación ciudadana de un poco más de unos 5 años y se elaboró un plan de desarrollo local, con visión de turismo a largo plazo, creándose un comité de Desarrollo Local. Se brindó capacitación turística al personal relacionada con normas de higiene y seguridad alimenticia para garantizar la calidad. Los productos que se ofrecen están relacionados con alimentos derivados del maíz. Aunque hay ventas en la calle, todo el personal que atiende, usa uniformes, y practican medidas de higiene y seguridad, como una estrategia administrativa dirigida por las autoridades (Íbid: 86-87).

La ruta de las flores en El Salvador, es una oferta gastronómica variada repartida en una cadena de 12 a 20 restaurantes y hoteles. Una representativa cantidad de negocios se han establecido en casas o cascos de fincas privadas, dependientes, del cultivo de café, que debido a las dificultades de la agricultura, han buscado nuevas alternativas de desarrollo a través de la gastronomía y el turismo (Íbid: 87-88).

En general en El Salvador entre las ferias gastronómicas de turismo local tenemos:

- Antiguo Cuscatlán, con el festival del maíz permanente los fines de semana.
- Colonia Zacamil, con el festival de la yuca, con más de 50 negocios vendiendo productos a base de la yuca
- Chalchuapa, mediante la tradicional venta de yuca cocida y servida en cuchara y en hoja de huerta (Íbid).

En **Costa Rica** por su parte, se puede mencionar la Ruta del Queso Turrialba, que se da en la provincia de Cartago. Esta ruta, propone un recorrido por algunas de las fincas y queseras con las familias productoras para que el turista conozca y aprenda sobre la agroindustria del queso y la cultura asociada a este producto, que se complementa con el disfrute de atractivos naturales, tales como el volcán Turrialba y el Monumento Nacional Guayabo (Blanco, 2008: 42).

La ruta del Queso Turrialba es producto de iniciativas de los productores de leche y queso y de varias instituciones que han buscado fortalecer la producción del queso y buscar nuevas actividades generadoras de ingreso. Estas instituciones y la Asociación de productores agropecuarios de Santa Cruz (ASOPROA) han identificado un sello de calidad a este tipo de queso y lo han promocionado como un producto tradicional con fama a nivel nacional (Blanco, 2004: 6). El negocio está gestionado por una organización local “Red de Agroturismo de Santa Cruz”, que está asociada con lecherías y productores de queso, servicios de alimentación, hospedaje, transporte y otros servicios (Íbid: 10).

Además se puede encontrar otras prácticas de aprovechamiento sostenible como un biodigestor, una compostera y una huerta orgánica, que complementan el atractivo de la finca. Se contacta estos lugares a través del CATIE (Centro agronómico tropical de investigación y enseñanza), hoteles de la zona y algunos tour-operadores (Íbid: 43). Sin embargo afirma Blanco (op cit: 42) que hay elementos básicos sobre los cuales se debe trabajar como infraestructura, señalización, oferta, alianzas con tour-operadores e instituciones que brindan capacitación, promoción y financiamiento para este tipo de turismo.

Además en Costa Rica, se conoce que es muy famosa la Ruta del Café que se da en algunas poblaciones como Palmichal, San Ignacio, Tarbarca, Poasito,

Vara Blanca, entre otras. En muchas de estas localidades se observa que la ruta del café se realiza en fincas privadas, y no necesariamente con una asociación de pobladores que ofrezca diversas actividades en una localidad.

En Palmichal, y probablemente en otros casos, la ruta del café es apoyada por la Asociación Costarricense de Turismo Rural Comunitario (ACTUAR), donde las comunidades realizan diversas actividades con los turistas como: recorrido por el cafetal, aprender sobre el trabajo en un cafetal y características del café, comer la comida típica del lugar, aprender a hacer tortillas de maíz, artesanías de la zona, caminatas por el bosque, río, entre otras. Un factor importante es que en estas actividades están involucrados distintos actores de la comunidad con sus familias, mismas que reciben un beneficio de este producto turístico porque trabajan en asociación. Los turistas se involucran con los locales en diversas actividades de la vida cotidiana. Además los turistas disfrutan en un ambiente sencillo y con las comodidades necesarias.

Las ferias turísticas que se dan en distintas poblaciones de Costa Rica, organizadas por las comunidades y promovidas por el Instituto Costarricense de Turismo (ICT) como expo ferias, son también un factor que está relacionado con las rutas alimentarias, ya que la razón principal por la que se organizan estas ferias está relacionada con un alimento o plato típico, o una artesanía, en torno al cual se organiza una feria, que promueve la venta de productos alimentarios y comida típica del lugar, fiestas, venta de artesanías, topes, conciertos de música, desfiles, bailes, entre otras actividades. Entre las expo ferias turísticas podemos mencionar, feria de la fresa en Vara Blanca, feria del chiverre en Zarcero, feria del chayote, entre otras. Una de las características es que son por temporadas y algunas veces relacionadas con las fiestas patronales (Ver Anexo 1).

### 3.3 El caso de México

En México, un ejemplo representativo es la Ruta del Vino en Baja California Norte. Los atractivos y servicios relacionados que se ofrecen van desde las más pequeñas vitivinícolas familiares hasta los productores a gran escala; pequeños restaurantes campestres hasta la más fina mesa, sitios rupestres, así como sitios para acampar, balnearios, centros artesanales, museos comunitarios, un sitio misional, boutiques de vinos, galerías de arte, cultura indígena y sitios naturales. Para la oferta de la comida, hay la asociación de distintos restaurantes; para alojamientos se ofrecen casas en donde en cada una de ellas se combinan distintas actividades como: recorrido turístico-gastronómico por los viñedos del estado, visita a sitios naturales, paseos en bicicleta, recorridos por los lugares históricos, observación de flora y fauna (Sectur, 2010)

También encontramos 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”. Los problemas de marginación llevaron a buscar una solución. Anteriormente la Red Nacional de mujeres rurales había hecho una gran tarea, promoviendo experiencias asociativas relacionados con temas ambientales, de desarrollo de grupos de ahorro, de gastronomía, etc” (Bringas, op cit: 46-47).

La gente ha retomado ricas prácticas culturales que han sido desplazadas como parte del proceso natural de modernización, y estos son: juegos infantiles, herbolaria, festividades religiosas. “La parte lúdica está presente en todo momento como elemento importante de la ruta y se crean gran cantidad de atractivos originales que provocan a otros públicos, llegan al lugar por la oferta novedosa, sustentable, colectiva, incluyente y con equidad de género” (Íbid: 47-48).

Además de las citadas anteriormente, en México se han creado nuevas rutas alimentarias como son:

En Chiapas: Ruta del Café

En Jalisco: Ruta del Tequila

En Oaxaca: Ruta del Mezcal, Ruta del Mole

En Chihuahua: Ruta de la Manzana

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, op cit). En ese trabajo se destacan como elementos básicos un gran arraigo identitario, una amplia gama de recursos naturales y culturales, el potencial de mercado turístico, entre otros. Se destaca asimismo que es el alimento el principal protagonista, que involucra la producción misma con los productores como parte de la oferta turística. El productor de leche, el que recolecta el chiltepín, el productor de agave (de donde se deriva el bacanora), el productor agropecuario (Íbid: 78).

En general, México cuenta con una amplia área rural, que puede permitir la inclusión de nuevas rutas alimentarias. Mismas que pueden complementar y rehabilitar las actividades económicas ancestrales como la agricultura y la ganadería de muchos pueblos, que en su mayoría están afectados por la pobreza. Así el turismo ayudaría a la economía de gran parte de la población rural, ofreciendo un mejor futuro para las comunidades.

Barrera y Bringas (op cit: 5), argumentan que las rutas alimentarias de México deberían ser instrumentos de inclusión campesina y de promoción de los alimentos mexicanos con fuertes referencias de origen. La comida es el principal producto de la ruralidad. “Los emigrados, los desterrados mexicanos de la globalización que añoran su patria y que regresan todos los años, no cuentan con una oferta turística que les haga recordar a su tierra. La identidad, el turismo y los emigrantes, con su demanda son un remedio para la nostalgia, y además abren la ventana a un porvenir rural más venturoso.”

La sierra sonorenses es un ejemplo del área rural mexicana, cuyos pueblos evocan un sentido de añoranza entre los visitantes por buscar sus raíces, sus costumbres, sus tradiciones. En la región del río Sonora hay nueve municipios que comprenden una superficie total de 13,418 km<sup>2</sup> y estos son en orden de acceso partiendo desde Hermosillo por la vía principal: Ures, Baviácora, Aconchi, San Felipe de Jesús, Huépac, Banamichi, Arizpe, Bacoachi, finalizando en Cananea (Olivares, 2008: 51).

En Ures, las rutas alimentarias pueden ser de productos regionales locales como el chiltepín, el cacahuate, la caña, el jamoncillo, el queso, entre otros productos alimentarios, que evocan la cultura propia de la región.

En dicho municipio como ya se mencionó anteriormente, hay una parte representativa de la población que son pequeños productores dedicados a actividades del campo con la agricultura y la ganadería, y otra que son pequeños productores de alimentos como elaboradores de dulces, comida típica, platillos típicos, entre otros. Esta población a través de las rutas alimentarias puede obtener un ente dinamizador de la economía que permita revalorar las actividades tradicionales de la comunidad a través del turismo rural, convirtiéndose de esta forma en un ente complementario de las actividades primarias que ayudaría a la comercialización y por tanto venta de los productos locales. En este sentido, “el turismo rural es considerado como una interesante oportunidad de desarrollo regional, a la vez que un reto para el manejo de su patrimonio natural y cultural” (Salido *et al*, op cit 2010:83).

## **IV BASES PARA LA CONFORMACIÓN DE UNA RUTA ALIMENTARIA EN EL MUNICIPIO DE URES, SONORA**

En este capítulo se aborda en una primera parte una caracterización física y sociodemográfica del municipio de Ures, en una segunda parte las actividades productivas, donde destaca el sector agropecuario, el siguiente apartado tiene relación con el turismo con los recursos y atractivos y los visitantes al municipio, el cuarto apartado está relacionado con las estrategias de apoyo gubernamental para el desarrollo turístico y finalmente se aborda a los recursos y productos alimentarios, que involucra a los pequeños productores, productos locales, alimentos regionales, la perspectiva de la comunidad en la integración a una ruta alimentaria. Todo esto como parte del estudio de caso de esta investigación de una ruta alimentaria para Ures.

### **4.1. Caracterización Física y Sociodemográfica**

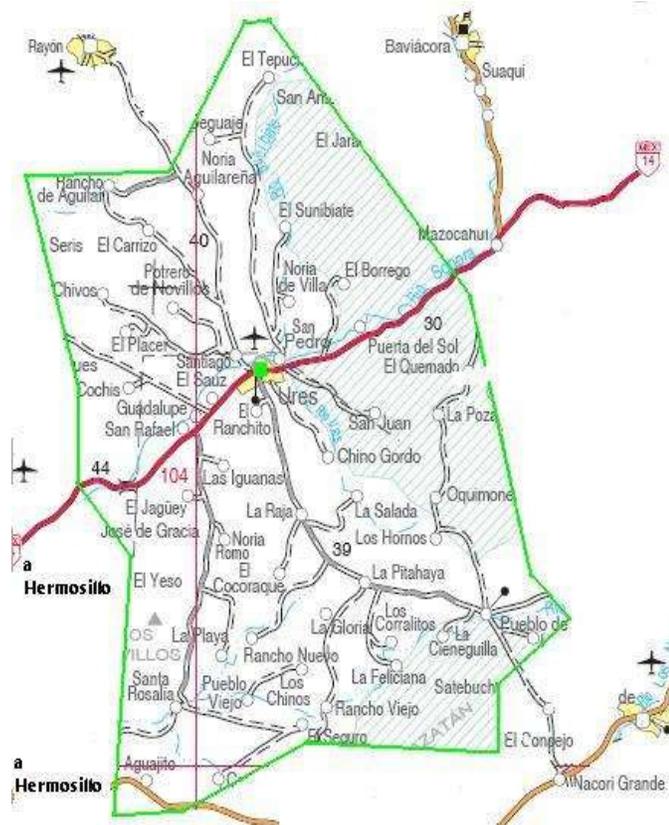
A continuación se hará una caracterización del municipio con aspectos geográficos, como también demográficos y sociales relacionados con el nivel de marginación y desarrollo humano.

#### **4.1.1 Localización y Caracterización del municipio**

El municipio de Ures está ubicado en la parte central del Estado, comunicándose con la capital sonorense Hermosillo, por medio de una carretera pavimentada de 70 km de longitud. Su cabecera es la población de Ures (Romo, 2007: 11). La localización geográfica es entre las coordenadas: 29° 26' latitud Norte y 110° 23' longitud Oeste, a una altura de 380 m.s.n.m. Colinda al Norte con Aconchi, al Este con Villa Pesqueira, al Sur con Mazatán, al Oeste con Hermosillo y San Miguel de Horcasitas, al Noreste con Baviácora y al Noroeste con Rayón (Ver figura 3). Las localidades más importantes además

de la cabecera son: Guadalupe de Ures, San Pedro, Pueblo de Álamos y El Sauz (Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo rural, Pesca y Alimentación, 2006: 12).

**Figura 3**  
**Ures**



“La cabecera municipal es una de las ciudades más antiguas del Estado de Sonora, ya que fue fundada con categoría de misión en 1644, por el misionero jesuita Francisco París y a partir de 1665 se le conoció con el nombre de San Miguel de Ures. A finales de 1838 se le otorgó la categoría de ciudad; en 1847 adquiere el grado de Ciudad Capital, que cede a Hermosillo en 1879, convirtiéndose en cabecera de Distrito, hasta que éstos desaparecieron en 1917” (Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo rural, Pesca y Alimentación, op cit: 17).

El municipio tiene una extensión territorial de 261,856 km<sup>2</sup>, que representa el 1.41% del total estatal. La densidad de población es de 27 habitantes por km<sup>2</sup> (Salido *et al*, op cit 2007: 66).

Han ocurrido algunos acontecimientos notables, en el municipio, como la época de la insurrección apache, cuando Jerónimo al ser perseguido por el general Custer en Arizona, decidió refugiarse en las sierras de esta región realizando salvajes incursiones. “Situación similar tuvieron que enfrentar pobladores de esta región por las constantes incursiones de la etnia yaqui, que en aquella época se caracterizaba por su agresividad, rebeliones que perduraron hasta principios del siglo XX” (Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo rural, Pesca y Alimentación, op cit: 17).

Se observa de acuerdo al párrafo anterior y conversaciones con la gente del municipio, un rechazo general a las comunidades indígenas que poblaron el sector. Se los ve de modo, ajenos y salvajes; no se siente o sintió a los indios como parte de la población.

**Orografía.-** Ures, está situado dentro de la sierra, con valles y lomerías que forman las estribaciones de “la Sierra Madre Occidental, recalcan las sierras del Pajarito, El Batamote, sierra del Mazatán, el Peñascal, el Molino, el Arral, Cobachi, Rentería, El Gavilán, Tiznado, Chipiona y San Juan” (Salido *et al*, op cit 2007: 66).

Al noroeste está localizada la zona agreste, que está conformada por los cerros que abarcan el 30% de la superficie (Romo, op cit : 14).

**Características del suelo.-** Hay diferentes tipos de suelo como Cambisol, que se ubica en el noreste del municipio, caracterizado por suelos jóvenes, poco desarrollados, pueden tener cualquier tipo de vegetación que se encuentra determinada por el clima y no por el tipo de suelo, moderada a alta susceptibilidad a la erosión. Otro tipo de suelo es Regosol, que predomina del

centro hacia el norte del municipio, presentando su fase física lítica; la fertilidad es variable y el uso agrícola está importantemente condicionado a la profundidad, la susceptibilidad a la erosión es muy variable, y depende de la pendiente del terreno. Finalmente el otro tipo de suelo es Xerosol, localizado al sur del municipio, tiene una capa superficial de color claro y muy pobre en humus, su utilización agrícola está restringida a zonas de riego, con altos rendimientos debido a la fertilidad alta de estos suelos y baja susceptibilidad a la erosión (Salido *et al*, op cit 2007: 66).

**Hidrografía.-** El municipio de Ures pertenece a la cuenca del Río Sonora, el cual atraviesa su terreno recibiendo agua de los arroyos Los Álamos, Nava, San Pedro, Cañada de agua y los Cochis. Además sus afluentes principales son los arroyos temporales de: El Carrizo, Zuribate, Palo Pardo, La Ladrillera, Santiago y El Pescado. Existe la presa Teópari de reciente creación en la comunidad, con capacidad de 5 millones de metros cúbicos, que se usan para uso agrícola y pesca incipiente (Gobierno del Estado de Sonora, 2005, tomado de Salido *et al*, op cit 2007: 66).

**Clima.-** El clima predominante es seco, semicálido y cálido. La temperatura media anual es de 23° C aproximadamente, y una máxima de 44° C. La temperatura más alta se presenta por lo general en los meses de julio y agosto y las más bajas en diciembre y enero. La precipitación media anual corresponde a 430.1 milímetros y los meses más lluviosos son julio y agosto, se presentan heladas ocasionales de diciembre a febrero (Romo, op cit: 14).

#### **4.1.2 Aspectos Demográficos y Sociales**

La población del municipio de Ures es de 9,185 habitantes, que corresponde al 0.34% del total estatal. La cantidad de hombres es de 4,711 que corresponde al 51.29% y de mujeres de 4,474 habitantes que corresponde al 48.71% del total de habitantes del municipio (INEGI, 2010).

**Cuadro 1**  
**Edad Población del Municipio de Ures (2010)**

	<i>Municipal</i>	<i>Estatal</i>
% Población de 15-29 años	21.7	26.0
% Población de 60 y más años	17.1	8.8

Fuente: Elaboración propia con base en INEGI (2010)

Es notorio que la población de 60 años y más es mayormente representativa a nivel del municipio de Ures que a nivel estatal, y esto también se pudo constatar en las visitas de campo que se realizaron al municipio con objetivo de esta investigación (Ver cuadro 1).

Como datos generales de las familias de Ures. La cantidad de hogares de Ures para el año 2010 es de 2,737 hogares, que corresponde al 0.39% del total estatal. El tamaño promedio de hogares es de 3.4; los hogares con jefatura masculina son superiormente más representativos con 2,121 hogares y con jefatura femenina 616 (INEGI, 2010).

Según Romo (op cit: 28) las localidades del municipio de Ures mayormente pobladas corresponden principalmente a la cabecera municipal Ures con un 47%, San Pedro 13.7%, Guadalupe 10.4%, Pueblo de Álamos 7.6%, Rancho Viejo 3.4%, El Sauz 5%, San Rafael 3.4%, Santiago 2.6%, y otras localidades como El Seguro, Santa Rosalía, Puerta El Sol, Ranchito de Aguilar, San Juan del Álamo en menor medida.

La emigración es un factor asentado en este municipio, siendo los principales destinos las ciudades de Hermosillo, o ciudades fronterizas como Nogales, Tijuana, Mexicali y los Estados Unidos. En su mayoría la población son mujeres jóvenes en busca de trabajo en maquiladoras y en el servicio doméstico. Además otra forma frecuente de emigración es la de jóvenes que salen a estudiar y por lo general no regresan al lugar de origen por falta de oportunidades de empleo (Íbid).

**Salud.-** Según INEGI (2010), la población con derecho a servicios de salud, es de 7,374 habitantes, que corresponde una parte muy representativa del municipio de Ures en un 80.20 %; de estos los que tienen derecho al IMSS son 1,858 habitantes que corresponde al 25.20%. Los habitantes que tienen derecho al ISSTE son 1,608 que representan el 21.8% de la población.

Además, las familias beneficiadas por el seguro popular son 1,251 familias. Y por otra parte, el personal médico del municipio de Ures corresponde a 22 personas (INEGI, 2009).

**Nivel de marginación.-** El índice de marginación, es una medida que permite identificar el nivel de carencias que padece la población. Este índice considera tres dimensiones: educación, vivienda e ingreso por trabajo. Los indicadores que se presentan y describen a continuación, pertenecen al municipio de Ures.

**Cuadro 2**  
**Indicadores socioeconómicos, índice y grado de**  
**Marginación del Municipio de Ures (2010)**  
**Porcentual**

	<i>Municipal</i>	<i>Estatal</i>
Población Total	9185 habitantes	2662480 habitantes
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	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 grado de marginación para el municipio es bajo, de acuerdo a estos indicadores ocupa el puesto 42 de 72 municipios del total estatal y corresponde al 15.7% del nivel de marginación. Esta tendencia positiva se debe posiblemente a que se ha dado una cobertura amplia en los servicios de vivienda como son: agua potable, energía eléctrica, nivel de hacinamiento, además de características positivas de las viviendas; ya que los porcentajes de cobertura de estos rubros son mejores que los de la media estatal, con excepción del drenaje que tiene un nivel negativo y además corresponde a uno de los niveles más bajos con respecto a otros municipios de la región.

Con respecto a indicadores de educación, ésta es menos favorable para el municipio con respecto al estado, observándose un nivel superior en la población sin primaria completa y analfabeta de 15 años o más.

El ingreso familiar predominante corresponde al de 2 salarios mínimos, mismo que resulta insuficiente para cubrir el consumo familiar. El descenso de los índices de marginación está más bien relacionado con la cobertura de los principales servicios sociales, que con el ingreso monetario de estas comunidades, relacionado principalmente con actividades agropecuarias.

### **Índice de Desarrollo Humano**

El programa de Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) define al desarrollo humano como el “proceso mediante el cual se amplían las oportunidades del ser humano” (Salido, 2007: 34). Se considera que son necesarias por lo menos tres condiciones básicas, para garantizar un nivel de desarrollo, que permita mejores niveles de bienestar de la población, como son:

- Disfrutar de una vida prolongada y saludable
- Adquirir conocimientos
- Tener acceso a los recursos necesarios para tener un nivel de vida digno

El núcleo del concepto de desarrollo humano está en las personas y las oportunidades, no en la riqueza que poseen, el ingreso que devengan, o las mercancías y servicios que consuman (PNUD, 2012).

**Cuadro 3**  
**Índice de Desarrollo Humano**  
**Municipio Ures**

	<i>Municipal</i>	<i>Estatal</i>	<i>Nacional</i>
Tasa de Mortalidad Infantil	25.0	22.6	24.9
% de Personas de 15 años o más alfabetas	95.4	95.6	90.3
% de Personas de 6-24 años que van a la escuela	66.9	65.2	62.8
PIB per cápita en dólares ajustados	5,169	8,761	7,495
Índice de sobrevivencia infantil	0.835	0.853	0.836
Índice de nivel de escolaridad	0.859	0.855	0.812
Índice de PIB per cápita	0.658	0.747	0.721
Índice de Desarrollo Humano (IDH)	0.784	0.818	0.789
Grado de Desarrollo Humano	Medio alto	Alto	Medio Alto

Fuente: Elaboración propia tomado de CONAPO, 2000: 118

La tasa de mortalidad infantil para el municipio de Ures es alta; si hacemos una comparación esta es superior a la media estatal, e incluso superior a la media nacional. Coincidiendo estos datos con el índice de sobrevivencia infantil que para el caso de Ures es menor que el estatal y que el nacional, (Ver Cuadro 3).

Con respecto al nivel educativo, se observa resultados positivos en el desempeño de los indicadores del nivel de escolaridad y de las personas que van a la escuela de 6-24 años, esto comparado con la media estatal y nacional, que en los dos casos resulta superior. El alfabetismo para el municipio de Ures corresponde a (95.4%) siendo superior al promedio nacional (90.3%), pero no así al promedio estatal (95.6%), sin embargo se conserva en los límites cercanos a los promedios, lo que demuestra igualmente un positivo desenvolvimiento de este indicador. Este aspecto se relaciona además positivamente con las personas de 6 -24 años más que asisten a la escuela en Ures (66.9%), siendo superior a la media estatal (65.2%) y la media nacional (62.8%).

No obstante, para obtener mejores capacidades de la población que ayuden a mejorar la calidad de vida en general, sería necesaria una mayor asistencia a la escuela por parte de los pobladores (Salido *et al*, 2007: 36).

El nivel de ingreso de la población del municipio de Ures, en general es inferior a la media estatal y nacional, probablemente debido a que las actividades principales están relacionadas con la agricultura y ganadería, actividad que está sujeta a muchas limitantes, y también porque en general no hay empresas y área de servicios representativas, que brinden empleo en el municipio.

**Cuadro 4**  
**Datos de Educación del municipio Ures (2010)**

	Municipal	Estatal
Población de 5 años y más con primaria	42%	33%
Población con nivel profesional de 18 años y más	8.69%	12.27%
Población con postgrado de años y más	0.34%	0.94%
Grado promedio de escolaridad de la población de 15 años y más	8.2	9.4
Tasa de alfabetismo de personas de 15-24 años	99.3	99.3

Fuente: Elaboración propia tomado de INEGI, 2010

Según datos de educación para el municipio de Ures, la tasa de alfabetización es positiva, siendo de 99.3% la misma que la del nivel estatal. Además positivamente también, para la población de 5 años y más con primaria 42% de Ures, el nivel es superior al de la media estatal 33%, (Ver cuadro 4).

Con respecto a datos de escolaridad a nivel superior estos valores son menores en general a los de la media estatal, reflejándose esta disminución en indicadores de nivel profesional, nivel de postgrado y en general la población de 15 años y más tiene un promedio de escolaridad que corresponde a 8.2%, más bajo que el de la media estatal 9.4%.

Según INEGI (2009) para el municipio de Ures, el total de escuelas en educación básica y media superior es de 30 establecimientos, siendo 10 para escuelas en preescolar, 13 en primaria, 6 en secundaria, 1 en bachillerato. Los

alumnos egresados de la primaria corresponden a 147 habitantes y alumnos egresados de la secundaria corresponden a 184 habitantes.

## **4.2 Principales actividades económicas**

Este apartado aborda las actividades productivas del municipio, donde el sector agropecuario ocupa un papel principal.

De acuerdo a la estructura porcentual del PIB por principales actividades en Sonora 2008, el sector primario (agropecuario, silvicultura y pesca) aportó 7.7% del PIB. Destacó la agricultura por mantener una superioridad en la conformación del producto interno bruto sectorial, al contribuir con 63.4%, mientras que la ganadería participa con 21.3%, la pesca con 15.2% y la silvicultura con 0.2% (SIAP SAGARPA, 2010, tomado de Salazar *et al*, 2011: 55).

Con respecto a otras actividades principales para Sonora, es sobresaliente la industria manufacturera con un 20% del PIB, el Comercio, restaurantes y hoteles con un 18%, Servicios comunales con un 17% del PIB, Servicios financieros con un 12%, transporte con un 9%, Construcción con un 8%, Minería con un 5 % y Electricidad con un 2% (INEGI, Banco de Información Económica tomado de Salazar *et al*; op cit: 55).

La industria manufacturera y las actividades productivas son una parte importante de la economía sonoreense, sin embargo el más representativo ha sido el sector de servicios (comunales, sociales y personales, transporte, comunicaciones, financieros, etc). El área de comercio, restaurantes, hoteles, donde está la industria turística, contribuyó con cerca de la cuarta parte (24.5%) del producto generado en el estado de Sonora, y para el año 2007 se percibían buenas proyecciones por parte de la Comisión del Fomento al Turismo, con

respecto del sector turismo al producto estatal, se proyectó que el turismo (2009) podía hacer un aporte del 10% (Salido *et al*; op cit 2007: 78).

En la región del Río Sonora, los nueve municipios: Aconchi, Arizpe, Bacoachi, Banamichi, Cananea, Huépac, San Felipe de Jesús y Ures, presentan una base productiva similar, relacionándose primero con las actividades terciarias, le sigue en importancia representativa las actividades primarias y finalmente las actividades secundarias para el año 2000 (Íbid: 41).

En Ures, en relación a otros municipios de la región, se registraron los niveles más altos de población dedicada a las actividades del sector primario, de carácter agropecuario, diferentes a otros municipios de la región del Río Sonora, que registran niveles de especialización en actividades productivas como industria, construcción, industria manufacturera (INEGI, 2000, citado en Salazar *et al*, op cit: 44).

Según la distribución de la población ocupada por distrito, por sector de actividad del año 2005, para el distrito de Ures, donde uno de los municipios es Ures, la población dedicada a la Agricultura y Ganadería corresponde al 36.2%, Minería 0.7%, Construcción 8.2%, Manufactura 21.8%, Comercio y Servicios Financieros 25%, Otros 5.7% y N.E 2.5% (Salazar *et al*, op cit: 53), siendo los valores notablemente más representativos relacionados con la actividad agropecuaria.

De acuerdo al nivel de especialización por rama de actividad, la agricultura, ganadería, forestal, pesca y caza ocupaban en el año 2000, de igual manera el papel principal para el municipio de Ures, representado en un 2.4%, (Ver cuadro 5).

## Cuadro 5

### 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

En el municipio de Ures, la población económicamente activa es de 3,245 personas, de los cuales en la actividad primaria (Agricultura, ganadería, caza y pesca) se encuentran 38.31%, siendo una de las actividades mayormente representativas, ya que son igualmente importantes las actividades terciarias (Comercio, restaurantes y hoteles, transporte y servicios en general) que corresponden a un 38.86 %, y en la actividad secundaria (Minería, electricidad, gas y agua, Manufactura y Construcción) 22.84% representa la menor cantidad de personas ocupadas en esta área (Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación; op cit: 86).

En general, las comunidades de la Región del Río Sonora, han venido perdiendo un dinamismo constante en relación a la actividad agropecuaria, y esto se evidencia con una tasa decreciente de la población de -0.7 entre 2000-2005, esto se relaciona directamente con la emigración ante la carencia de alternativas económicas regionales (Salido *et al*, op cit 2007:1).

De acuerdo a una entrevista semiestructurada en las oficinas de Sagarpa en Ures, para conocer el funcionamiento de las actividades primarias y su relación con el área gubernamental nos informan que la ganadería ocupa el papel protagónico y existe una clasificación en cuanto a los productores. Nos comenta que la ganadería es lo que genera más porque la agricultura es muy inestable.

*El campo está dedicado a la ganadería. La distribución de la tierra dedicada a la ganadería está dividida por los ejidos, todos los ejidos están dedicados a la ganadería. Todos los ejidos tienen una dotación de tierra muy similar donde hay ejidatarios, son pequeñas propiedades. A diferencia de los pequeños propietarios que son personas un poco más pudientes, que tienen los títulos de sus tierras elevados al registro público de la propiedad, entonces es otro régimen, un régimen de propiedad y un régimen ejidal que es el sector social. Hay productores grandes, son pocos, que tienen por ejemplo más de 20 hectáreas, destinan un área considerable para granos, principalmente para trigo verdad, y lo demás es muy variable. No hay un productor que diga yo soy productor de esto, por ejemplo yo soy productor de cártamo, yo soy productor de trigo, a como este la situación, la semilla se siembra; de necesidades, es donde se inclinan a la siembra. Los que producen un poco menos se dedican al forraje para su propio ganado y otros para vender también (20-10-2010. Ent. Funcionario 1).*

*De hecho ha habido productores grandes que me han dicho, que vamos a hacer si no sé hacer otra cosa que sembrar, pero ven que no les genera mucho (20-10-2010. Ent. Funcionario 1).*

Según la entrevista realizada, los programas de apoyo al sector primario son por parte del gobierno federal y del gobierno del estado; Procampo y Activos Productivos son destinados para el equipamiento de la inversión, el apoyo es del 50%. Otro programa es PROGAN que apoya a productores ganaderos con vacas productoras con becerros, y se apoya con dinero en efectivo de acuerdo a la cantidad de cabezas de ganado, quién tenga 35 o menos cabezas de ganado se le da 412 pesos por cabeza y los que tengan más de 35 cabezas de ganado son 390 pesos por cabeza de ganado, destinados para la infraestructura de la producción ganadera. Otro programa es el de Diesel Agropecuario, que apoya con combustible a muy bajo precio 2 pesos por litro, para tractores, un tractor por ejido y una vez por año. Los programas, nos mencionan, están dedicados a todos los productores, pero no salen todos, y tienen más puntuación: el discapacitado, el ejidatario.

Los programas de apoyo gubernamental en el municipio de Ures han favorecido a los grandes productores, que son los que controlan la mayor producción de ganado y comercialización, en detrimento de los pequeños productores (Romo, op cit: 3).

Como referencia y en relación a estrategias gubernamentales, hay políticas emprendidas en América Latina, como medida de urgencia ante la crisis. Algunos países han arrancado la distribución de semillas y fertilizantes a pequeños productores, para de este modo ocupar capacidades productivas y lograr aumentos en la producción de las siguientes cosechas (Soto, op cit: 13). Una de las medidas más utilizadas se ha relacionado con la disponibilidad y acceso a crédito (corto y largo plazo), en mejores condiciones financieras que las corrientes en el mercado financiero (Íbid: 15). Existen muchos casos, que debido a la desigual distribución de ingreso y del acceso a oportunidades, lo que sucede generalmente es que los subsidios son captados por los sectores de mayor ingreso (Íbid: 17).

Además Soto (op cit: 24) afirma que otra solución puede estar relacionada con promover en los mercados mayores grados de competencia y transparencia, que existan mejores condiciones de infraestructura, menores costos de transporte, lo que permite un mayor nivel de transmisión de precios a los productores en las cadenas agroalimentarias, que incluye a los más pobres y a la vez esto ayuda a la reducción de los precios reales de los alimentos a los consumidores (Íbid: 24).

Según este mismo autor (op cit: 23-24) las soluciones a los problemas del alimento y los pequeños productores están relacionados con ajustes en las estrategias y políticas para el desarrollo agrícola, rural y territorial. Y esto se puede dar a través de una combinación de políticas redistributivas (gasto público social y en infraestructura en las áreas rurales y transferencia de ingresos entre ganadores y perdedores, entre otras) enfocadas en el apoyo a los pobres urbanos y rurales, y políticas que provoquen el aumento en la productividad en la pequeña agricultura, misma que produce una gran cantidad de alimentos de consumo popular y es fundamental en la generación de empleo e ingresos en el sector rural.

#### 4.2.1 El Sector Agropecuario

La ganadería cubre un 97,45% de la superficie de Ures, por lo que se le considera evidentemente como un municipio ganadero; la agricultura está en función directa de la ganadería (Romo, op cit: 17).

**Cuadro 6**

**Ures: Uso del suelo  
(superficie/ hectáreas)**

<b>Superficie total</b>	<b>261,856</b>
Ganadería	255,190
Agricultura	5,976
Otros usos	690

Fuente: Romo, 2007:17

#### **Ganadería**

En el Estado de Sonora, por los cambios suscitados en la economía interna y la apertura comercial, la porcicultura, ha ocupado una buena posición, al abrirse el acceso al mercado japonés. Por el contrario la avicultura ha sido altamente reducida, después de ser la proveedora del huevo, plato más importante del país en los años sesenta y en la medianía de los ochenta (Salazar *et al*, op cit: 60).

Por su parte, la ganadería bovina ha mantenido de manera general su dinámica tradicional. Sigue relacionada a la producción de carne norteamericana como proveedora de becerro y vaquilla en pie, con una pequeña proporción para la engorda local (Íbid). Actualmente 99.92% de las ventas de ganado bovino en pie son hacia Estados Unidos. Para Sonora, el país vecino representa un mercado natural para el ganado en pie que se produce en la entidad. Los rancheros sonorenses por décadas se han dedicado con gran éxito a la actividad ganadera; sin embargo existen oportunidades insuficientes con respecto a la actividad exportadora de carne procesada (León *et al*, 2011: 314). En Sonora, hay dos sistemas de producción ganadera, actualmente; la extensiva (determinada por formar parte de un ecosistema natural modificado

por el ser humano), que se practica en 84% del territorio estatal y la intensiva (realizada mediante el confinamiento de los animales). La primera, utiliza 14,7 millones de agostadero natural y 771,925 hectáreas de praderas de temporal, principalmente zacate buffel. En el inventario actual hay 1 525,175 cabezas de bovinos, además de otras especies que producen una carga animal superior a la capacidad de movimiento del agostadero. Existe una sobredemanda de la cubierta vegetal (Salazar *et al*, op cit: 61).

La ganadería extensiva en el estado de Sonora beneficia a más de 30,000 familias, entre productores y trabajadores involucrados, definiéndose por una actividad que requiere bajo nivel de insumos, sobre todo de importación, y es fuente generadora de divisas por medio de la exportación. Mediante la ganadería bovina Sonora es reconocido como un estado generador de alimentos de origen animal (Íbid).

En relación al apoyo gubernamental a la actividad ganadera, en Sonora, este está mayormente relacionado a la actividad agropecuaria con sus productores y en menor medida la producción apícola (Secretaría de Hacienda del Gobierno del Estado, 2009). Situación que se debe a que el estado de Sonora es principalmente ganadero.

Las obras públicas en la actividad ganadera se ejercieron en un 24.02%, de lo estipulado para el año 2009 para la inversión autorizada (Secretaría de Hacienda del Gobierno del Estado, 2009), por lo que se observa que hay una representativa cantidad de fondos que podrían ser utilizados de mejor manera para el desarrollo de la actividad ganadera y que actualmente no está sucediendo.

### Cuadro 7

#### Inversión autorizada y ejercida para obras públicas en la actividad ganadera por fuente de financiamiento y programa 2009 del Estado de Sonora (miles de pesos)

Fuente de financiamiento Programa	Inversión Autorizada para obras públicas	Inversión ejercida para obras públicas
Total	289679	69271
Federal	125612	4092
Apoyo a productores pecuarios	117126	2092
Apoyo a productores apícolas	8487	2000
Estatad	65179	65179
Apoyo a productores pecuarios	64885	64885
Infraestructura pecuaria	294	294
Otros	98888	ND
Apoyo a productores pecuarios	97785	ND
Apoyo a productores apícolas	780	ND
Infraestructura pecuaria	323	ND

Fuente: Tomado de Secretaria de Hacienda del Gobierno del Estado, 2009

En la región del Río Sonora, los grandes ganaderos concentran la mayor parte de la superficie, en un 64% los grandes productores, le siguen los ejidatarios el 23% y los comuneros el 10% de superficie de la región (Romo, op cit: 7).

El municipio de Ures tiene como principal actividad la ganadería, misma que ocupa gran parte de su territorio. Según el censo Ganadero 2009, el más reciente para el municipio, presenta la siguiente información en el cuadro 8:

**Cuadro 8  
Censo Ganadero de Ures (2009)**

<b>Cabezas de ganado</b>
21,209 vacas
7,182 becerros
7,181 vaquillas
4,930 becerros
3,323 porcinos
1,402 equinos
1,251 toros
705 ovinos
446 caprinos
151 novillos
105 asnos
103 mulas

Fuente: Elaboración propia con base en INEGI, 2009

**Cuadro 9  
Ganado del Municipio Ures  
Año censal 2007**

	Existencia de ganado (cabezas)	Valor de la Producción de ganado en pie (miles de pesos)
Bovino	38,710	32,553
Porcino	22,748	51,001
Aves de corral	1,600	
Ovino	962	530
Caprino	92	
Abeja	1,832	
Equino	1,720	
Conejos	10	
<b>Total</b>		<b>84,084</b>

Fuente: Elaboración propia con base en INEGI, 2007

**Cuadro 10**  
**Producción Ganadera del Municipio de Ures**  
**(miles de pesos)**

	<i>Total</i>	<i>Bovino</i>	<i>Porcino</i>	<i>Ovino</i>
Valor de la producción de carne en canal	93,405	37,962	54,887	556
Valor de la producción de ganado en pie	84,084	32,553	51,001	530

Fuente: Elaboración propia con base en INEGI, 2009

En la actividad pecuaria, la ganadería bovina es de gran importancia para el municipio de Ures que se caracteriza por producir en gran medida becerro para la exportación. Está basado en una explotación de forma intensiva para producir becerros y vaquillas para engorda, y por otra parte es significativa también la producción de leche, por tanto la actividad ganadera presenta doble propósito (Romo, op cit: 20). La ganadería extensiva productora de carne y becerros para la exportación cuenta con ganado criollo y cruzado de las razas charolais, simental, bragus y charbray principalmente (Íbid: 21).

Con respecto a la infraestructura productiva pecuaria, existen 116 unidades de producción, de las cuales 103 corresponden al sector privado y 13 al sector social, existiendo entre las dos una infraestructura básica de 395 repesos, 124 pozos de abrevadero y 23 agujas, 161 corrales de manejo, 189 pilas de agua, 276 potreros, 5 baños garrapaticidas, 20 básculas, 75 trampas, todo esto para la explotación de la ganadería bovina (Íbid).

Según la Secretaria de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación en Sonora, para agosto 2011, la producción de ganado bovino de carne en pie se lo usó para sacrificios (386,600 kg), para movilización (233,772 kg) y exportación (176,400 kg), con un valor de la producción correspondiente para sacrificios (182,010 pesos), movilización (870,060 pesos) y exportación (225,044 pesos). Recalcando de esta forma que aunque es menor la

producción de cantidad de kilogramos para exportación, esta es mayor en cuanto al valor de la producción.

**Cuadro 11**  
**Producción de leche Mun. Ures**  
**(Agosto, 2011)**

	Producción miles de litros	# cabeza s	Vacas en producción	Producción por vaca/ mes	Precio por lt \$	Valor de la producción (miles de \$)
Gan. Estabulado	191,840	600	436	440	5.45	1045,53
Gan. Semiestabulado	182,286	1150	738	247	5.35	975,23
Familiar	84,320	2500	680	124	5.23	440,75
Total	458,446	4,250	1854	811		2461,75

Fuente: Elaboración propia con base en Comisión Estatal de la leche, Agosto, 2011

**Cuadro 12**  
**Producción leche**  
**Municipio Ures (2009)**

	<i>Municipal</i>	<i>Estatal</i>
Volumen de Producción leche (miles de litros)	4,149	126,496
Valor de la Producción Leche (miles de pesos )	20,394	642,028

Fuente: Elaboración propia con base en INEGI, 2009

Con respecto a la producción de leche en el municipio de Ures, la Comisión Estatal de la Leche, informa que para el año 2011 Agosto, la producción promedio de litros de leche es de aproximadamente 458,446 litros, siendo la producción promedio de cada vaca de 811 litros por mes, (Ver Cuadro 12).

La cantidad de leche que produce el ganado depende si es estabulado, semiestabulado o familiar, donde la producción familiar es mucho menor y la producción más abundante la tiene el ganado estabulado (ganado de establo), y semiestabulado (Ver cuadro 11). Además si comparamos la cantidad de cabezas de ganado con la producción, esta no es directamente proporcional, ya que a pesar de que la producción familiar tiene más cabezas de ganado que la

producción de ganado estabulado, este segundo le cuadriplica la producción, el ganado estabulado produce mucho más, aproximadamente el doble de la producción familiar (Comisión Estatal de la leche, Agosto, 2011). Entre otras razones esta situación puede deberse a que tanto el ganado estabulado, como semiestabulado, es más especializado en el cuidado y forma de mantener al animal y extraer la leche, para lograr una mejor producción

El volumen de la producción de leche del municipio de Ures corresponde al 3.28% del total estatal, siendo representativo, ya que Ures en superficie corresponde tan solo 1,41% del total estatal.

### **Agricultura:**

En el contexto nacional, el sector agropecuario sonorense ha destacado tradicionalmente por ser uno de los más competitivos. La agricultura se basa en sistemas modernos de riego, con tecnología avanzada y eficiente sanidad vegetal, dando elevados índices de calidad y productividad que permiten un buen posicionamiento de los productos en mercados internacionales (Salazar *et al*, op cit: 53-54).

En la actividad agrícola participan cerca de 63,000 productores, en una superficie con un promedio histórico de alrededor de 710,000 hectáreas, que ha descendido notablemente en los últimos años. La tendencia decreciente de la superficie agrícola se debe a: la reconversión productiva promovida a su vez por los efectos de las tendencias globalizadoras en la región, por los cambios en la disponibilidad del recurso hídrico y avance de salinización en zonas costeras, y también por los problemas económico/financieros enfrentados por los productores (Íbid: 54).

El Estado de Sonora, es el quinto que más aporta al PIB nacional agropecuario, sólo por debajo de Jalisco, Veracruz, Michoacán y Sinaloa. La contribución se

basa en que supera con un alto margen al promedio nacional. Así, el PIB agropecuario promedio nacional 2003-2008, corresponde a 12,305.89 millones de pesos, mientras que para el estado de Sonora el PIB agropecuario, corresponde a 22,049.52 millones de pesos, de esta forma ha habido un comportamiento creciente de este sector para el año 2004-2008 (Íbid: 55-57).

Con respecto a apoyo gubernamental, en relación a la inversión autorizada para las obras públicas en la actividad agrícola en el Estado de Sonora, éstas se ejercieron de manera general solo en un 20% de lo correspondiente para el año 2009 según datos de INEGI. El apoyo está dirigido principalmente a productores agrícolas y al desarrollo de áreas de riego, (Ver cuadro 13).

**Cuadro 13**  
**Inversión autorizada y ejercida para obras públicas en la actividad agrícola del Estado de Sonora**  
**(miles de pesos)**

Fuente de financiamiento Programa	Inversión autorizada para obras públicas	Inversión ejercida para obras públicas
Total	804488	164641
<b>Federal</b>	273012	975
Apoyo a productores agrícolas	269480	975
Desarrollo de áreas de riego	3532	ND
<b>Estatal</b>	163667	163667
Apoyo a productores agrícolas	110744	110744
Desarrollo de áreas de riego	51826	51826
Promoción para la actividad y producción agrícola	815	815
Fomento a la producción y productividad	282	282
<b>Otros</b>	367809	ND
Apoyo a productores agrícolas	367809	ND

Fuente: Tomado de Secretaria de Hacienda del Gobierno del Estado, 2009

En la sierra y parte del somontano sonorenses, 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 orientaban al autoconsumo y al mercado interno (Salazar *et al*, op cit: 55).

Para finales de 1958, comienza a notarse el desplazamiento de la agricultura cerealera de la región del Río Sonora por la de los Valles, sumado al proceso de cambio que se estaba gestando en la actividad ganadera (Chávez, 1987 tomado de Romo, op cit: 5), lo que hizo posible la adopción de un nuevo patrón de cultivos sustentado en forrajes y praderas, donde la agricultura quedaría subordinada a la ganadería. Así se llevo de a cabo de manera gradual la producción de cultivos forrajeros. Aunque esta se inició en los años setenta, fue para la época de los ochenta cuando empezó a predominar los cultivos de rye grass, cebada, alfalfa, y fue en esa década cuando los campesinos se comienzan a integrar en la producción pecuaria, gracias al apoyo estatal mediante el crédito oficial (Banrural) y también con la creación de obras de infraestructura de riego (Íbid: 5-6).

En el municipio de Ures la mayor cantidad de superficie sembrada está destinada a alimento para el ganado (Ver cuadro 14).

**Cuadro 14**  
**Superficie sembrada en**  
**Mun. Ures**

<b>Superficie total</b>	<b>261,856</b>
Agostadero	255,190
Praderas-zacate buffel	10,849
Riego	5,049
Temporal	927

Fuente: Tomado de Romo, 2007: 17

Del agostadero, el 58% corresponde a la propiedad privada, el 31% al sector ejidal y el 11% al comunal (Íbid: 20), siendo mayormente representativa las extensiones de la propiedad privada.

**Cuadro 15****Tipos de cultivos sembrados por estaciones en Mun. Ures (Ciclo agrícola 2010-2011)**

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

Fuente: Tomado de Sagarpa, 2011

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, cártamo. En los cultivos perennes predomina la alfalfa, además hay pequeñas áreas sembradas con nogal y algunos cítricos (Romo, op cit: 19). La agricultura se lleva a cabo con la utilización de maquinaria especializada (tractores equipados), aproximadamente el 95% esta mecanizada con tractores equipados con arados, sembradoras, fertilizadoras, rastras, cultivadoras, tablonas, que se utilizan en el barbecho, rastreo, nivelación, trazo de riego, empaque de pasturas, etc. En la mayoría de la superficie sembrada, se utiliza semillas mejoradas, se emplean fertilizantes necesarios, así como agroquímicos (herbicidas, insecticidas) (Íbid).

## **Recurso Agua**

El agua es un recurso limitado del desarrollo social y económico, debido a la escasez y desigual distribución en el territorio estatal. Esto se debe por una parte a los ecosistemas dominantes de amplias zonas de desierto, con climas extremos y escasa precipitación. Sin embargo, el impacto de algunas prácticas sociales y actividades económicas tradicionales influyen además en la disponibilidad del recurso (CEA-COAPAEX, 2004, citado en Salazar *et al*, op cit 2007: 27).

Las vertientes hidrológicas más importantes de la región son los ríos Sonora, Bacanuchi y San Pedro. Aunque el más importante es el Río Sonora, que nace cerca de Cananea, desciende de la Sierra Los Ajos, Cananea y Bacanuchi, completando un recorrido de 294 km, hasta la presa en la ciudad de Hermosillo (Salido *et al*, op cit 2007: 4).

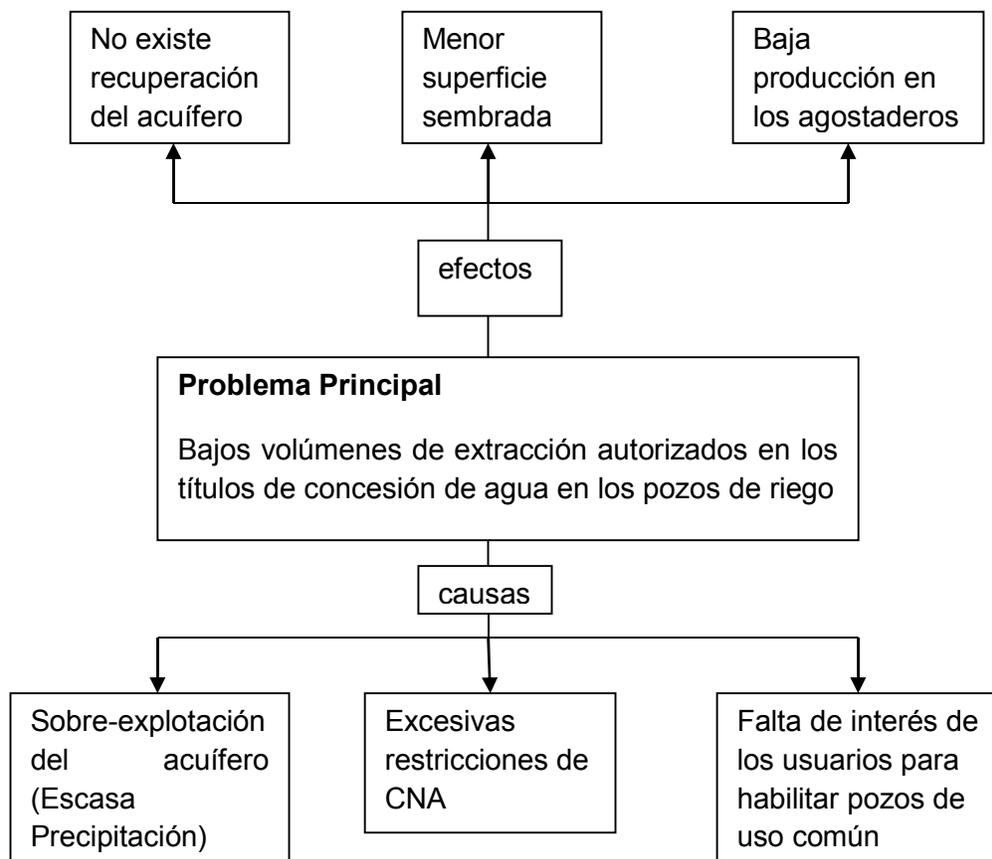
Con respecto a la superficie de riego del país, Sonora tiene un promedio anual de 10.5%, ocupando en este rubro la segunda posición, después del Estado de Sinaloa (SIAP SAGARPA, 2010, citado por Salazar *et al*, op cit: 57).

El Distrito de Desarrollo Rural 142, está integrado por los municipios de: Ures, Odepepe, San Felipe de Jesús, Rayón, Huépac, Baviácora, Arizpe, Banamichi, Aconchi. Este distrito es parte de la cuenca del río Sonora, la segunda más importante a nivel estatal por su caudal y dimensión y la primera en cuanto a la población que la habita. Está integrada por 126 unidades de riego, una superficie irrigada de 13,000 hectáreas y 1,415 usuarios. Comprende las cuencas del Río Sonora y la del Río San Miguel (Íbid: 81). El municipio de Ures cuenta con 37 unidades de riego, 34 pozos eléctricos, 10 pozos de combustión, 9 tomas directas y una presa como parte de la infraestructura de apoyo (Romo, op cit: 19).

## Principales Problemas de la agricultura y la ganadería

Como parte de la realización de un diagnóstico del sector agropecuario en Sonora, se realizó un taller en el municipio de Ures, donde participaron productores de alfalfa, rye grass, trigo, cacahuete y cultivos relevantes en la agricultura (Borbón et al, 2011). La problemática resultante de este ejercicio se resume en la siguiente figura:

**Figura 4**  
**Árbol de problemas: agricultura Ures**



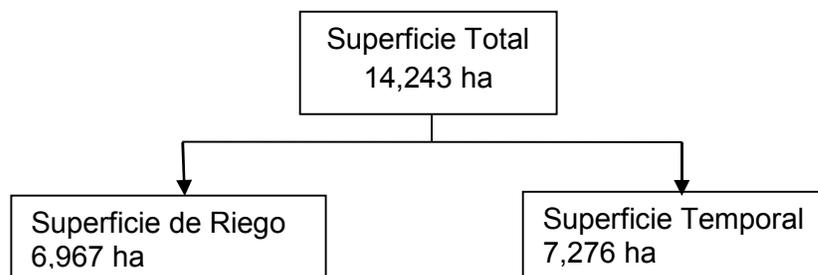
Fuente: Adaptado de Borbón *et al*, 2011:102

Así, de acuerdo a estos resultados, el principal problema en la agricultura en el municipio de Ures está dado por la escasez del agua, que se relaciona con los bajos volúmenes de extracción autorizados en los títulos de concesión de agua en los pozos de riego (Ver Figura 4). Hay varias causas directas, donde destaca

la sobre-explotación del acuífero por parte de las autoridades gubernamentales a cargo, también la escasez de lluvias y la práctica de riego rodado en vez de riego por aspersión. Además las excesivas restricciones del Consejo Nacional de Agua (CNA) para la extracción del agua, como también una improcedente planeación de los volúmenes concesionados de agua, ya que no responde a las necesidades locales, e igualmente por la centralización en la toma de decisiones del CNA. Y finalmente hay una falta interés de los usuarios para habilitar los pozos de uso común. Esta situación repercute directamente en la ausencia de la recuperación del acuífero, por tanto se registra una menor superficie sembrada y una baja producción en los agostaderos (Borbón *et al*, op cit: 101,103)

Con respecto a las unidades de producción con superficie agrícola según disponibilidad de agua en el municipio de Ures hay 774 unidades, con riego 594 unidades, y temporal 236 unidades, (Ver figura 5). En cambio con respecto a la superficie de las unidades de producción por hectáreas en total hay 14,243 hectáreas, con riego 6,967 hectáreas, y temporal corresponde a 7,276 hectáreas siendo la parte más representativa (INEGI, 2007).

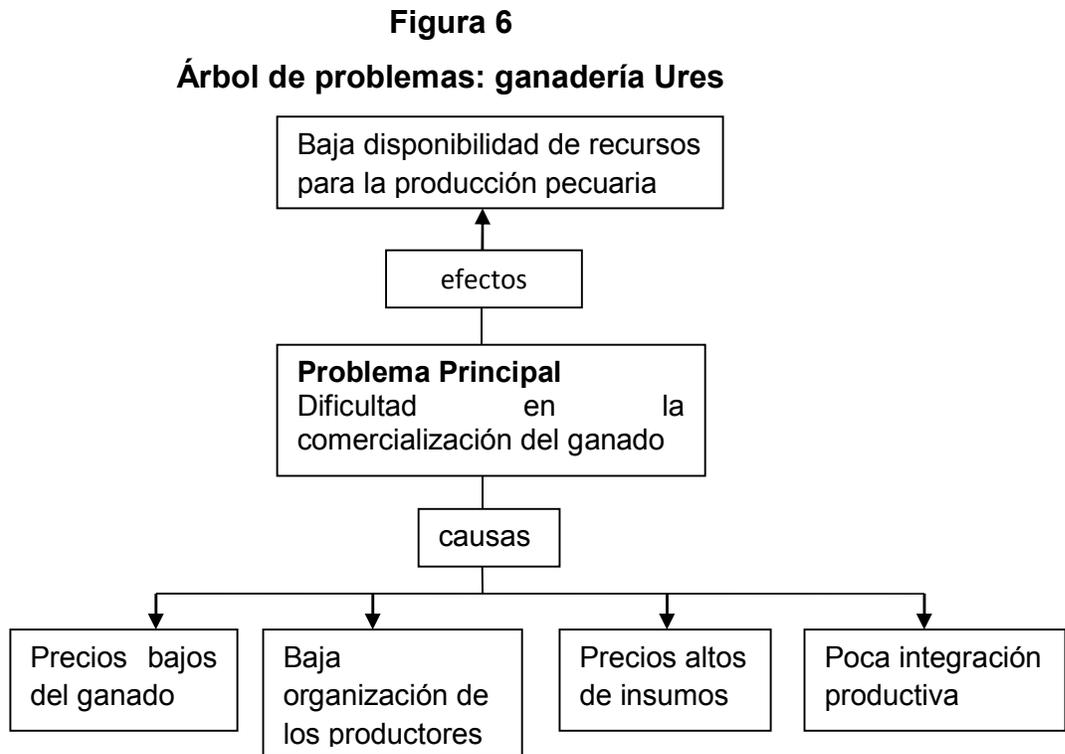
**Figura 5**  
**Unidades de producción con superficie agrícola según disponibilidad de agua (2007)**



Fuente: Elaboración propia con base en INEGI, 2007

## Ganadería:

Igualmente, como parte del diagnóstico mencionado (Borbón *et al*, 2011), se realizó un taller en el municipio de Ures, donde los participantes fueron productores de becerros, que presentaron la problemática que enfrentan para el desarrollo de la actividad ganadera, (Véase la figura 6).



Fuente: Adaptado de Borbón *et al*, 2011: 10

El problema central que enfrenta la actividad ganadera es la comercialización del ganado, donde las causas principales asociadas son: los bajos precios que obtienen de la venta de ganado, debido a que los precios son establecidos por intermediarios en función del precio internacional del ganado, que ha tenido un comportamiento descendente en los últimos años; además la baja organización de los productores debido a la falta de confianza por malas experiencias en años anteriores; otra causa son los precios altos de los insumos necesarios, donde el alto costo de los fletes encarece el precio del ganado aunado al bajo nivel tecnológico que les impide abaratar los costos de dichos insumos y

finalmente otra causa es la baja integración productiva debida a las dificultades para lograr apoyos gubernamentales, situación que no permite la producción de productos de mayor valor en la ganadería regional mismos que reduzcan la dependencia de la venta de pías de cría a Estados Unidos. Entre los efectos principales destaca la baja disponibilidad de recursos para impulsar la producción pecuaria (Borbón *et al*, op cit: 103, 105).

#### **4.2.2 Otras actividades productivas**

##### **□ apicultura**

Esta actividad se explota en todo el municipio en los agostaderos, en particular en la comunidad de Pueblo de Álamos, donde existe un grupo de 12 productores de miel, que están afiliados a la Asociación Local de Apicultores de Hermosillo; tienen en producción aproximadamente 1,250 apiarrios y producen 160 tambos de 200 litros de miel al año (Romo, op cit: 22-23).

##### **Porcicultura**

Se practica dentro del municipio de manera intensiva, con una infraestructura de 9 granjas porcícolas, de las cuales 6 desarrollan el ciclo completo y 3 se dedican a la engorda de puercos. Hay un inventario de 2,900 vientres; esto genera un empleo de 45 empleos permanentes. Estas granjas cuentan con separador de sólidos y las lagunas que captan el agua de desecho no posee airadores de oxigenación, por lo que contaminan el ambiente (Íbid: 23).

##### **□ avicultura**

Existe solo una granja que realiza esta actividad para la producción de huevo, manejando un inventario 55,000 aves de postura. Esta granja está localizada en una dirección que no ocasiona contaminación ambiental (Íbid).

##### **Ganado Menor**

Hay productores que explotan de manera extensiva el ganado menor, manejando un inventario de 730 ovejas y 400 cabras. En el ejido Rancho Viejo

hay un grupo de 10 socios ejidatarios que mantienen 100 ovejas y 300 cabras, las explotan de manera extensiva en los agostaderos (Íbid).

#### □ **groindustrias**

Estas pequeñas empresas le dan un valor a la materia prima producida en el municipio, entre las que destacan: la fábrica de jamoncillos, queso cocido y regional, la machaca, las tostadoras de cacahuete, las coyotas, las moliendas de caña y panaderías. De manera casera se elaboran conservas de fruta de la región y fruta de horno (Íbid: 24-25).

El municipio de Ures cuenta con una planta maquiladora que confecciona camisas cuyo destino final son los EEUU. Hay otras empresas que ayudan a la economía familiar como queseros, zapateros, carboneros, costureras, carpinteros y herreros (Íbid: 25).

“Hay 31 establecimientos de: abarrotes, ferreterías, seis farmacias, tres supermercados de autoservicio, seis talleres de mecánica en general dos florerías, cafeterías, fondas, restaurantes, dos gasolineras, puestos de curiosidades, los tradicionales changarros, cuatro panaderías y dos tortillerías de maíz” (Íbid).

### 4.3 El turismo en el municipio de Ures

La industria turística se ubica entre los primeros productos o actividades de exportación al mundo. La derrama económica generada por el turismo extranjero como fuente de divisas en Sonora ha sido muy representativa (Ver cuadro 16) , pasando de 4,224.1 millones de pesos registrados para el año 2000 a 7,632 millones de pesos para el año 2005, habiendo un incremento de un 40% (Salido *et al*, op cit 2007: 79).

No existe información suficiente sobre el desenvolvimiento del turismo en la región del Río Sonora, sin embargo los indicadores disponibles muestran un crecimiento constante y sostenido en la última década; a pesar de carencias importantes relacionadas a infraestructura, la región cuenta con factores necesarios para realizar una ruta turística que pueda involucrar a las comunidades rurales (Íbid:1).

**Cuadro 16**

**Afluencia turística en la Región Río Sonora  
(SEMANT 2008-2010)**

Turistas	Afluencia 2007	Afluencia 2008	Afluencia 2009	Afluencia 2010	Gasto Promedio Pesos (2010)	Derrama Pesos (2010)
Río Sonora	76,449 21.70%	85,523 24.27%	94,258 26.75%	96,132 27.28%	185	17,784,420

Fuente: Elaboración propia, con base en Comisión de Fomento al Turismo, 2010

En el cuadro 16 se observa un crecimiento constante de turistas para la región del Río Sonora, sobre todo en fechas de vacaciones importantes como la semana santa. Este crecimiento se ha dado de manera constante, en mayor medida desde el año 2007 al 2009 con un incremento de visitantes del año 2007 al 2008 de 2.57% y del año 2008 al 2009 correspondiente 2.48%, mucho mayor que del año 2009-2010 donde el incremento fue tan solo de 0.53%.

Los visitantes a esta región son principalmente de la ciudad de Hermosillo en un 60% (Salido *et al*; op cit 2007: 83).

La Comisión de Fomento al Turismo de Sonora en Colaboración con la Coordinación de Desarrollo Regional del CIAD, A.C., elaboraron una Plan Rector para el desarrollo turístico sustentable de la Ruta del Río Sonora, donde se propuso entre otras cosas una ruta alimentaria para esta región. Además, según dicho plan, se resalta la necesidad de desarrollar el concepto de “Casas de Turismo Rural” en comunidades de la región, así como ranchos turísticos, entre otros productos.

#### **4.3.1 Recursos y atractivos turísticos**

Ures tiene bellos paisajes cercanos al río Sonora. Además existen importantes atractivos turísticos relacionados con la historia de la región, como los monumentos arquitectónicos: Hacienda La Quinta de Nápoles, templo San Miguel Arcángel, casa del general Ignacio Pesqueira, Plaza de Armas, monumento por el Centenario de la Independencia de México entre otros, que se complementan con la tranquilidad del pueblo y la amabilidad de la gente en un ambiente rural (Íbid: 67).

#### **Flora y fauna**

Se puede encontrar vegetación tipo mezquital y matorral subtropical como cacahuates, copales, papelillo, vara dulce, tépamo, acebuche, uña de gato, nopales, tepeguaji y garambullo. Se localizan también pequeñas porciones de tierra para agricultura de riego

Dentro de la fauna de este municipio sobresalen: anfibios como rana, sapo verde y sapo toro; reptiles: tortuga de monte, víbora de cascabel, víbora sorda y chirrionera(serpiente), cachora(lagartija), coralillo (serpiente), boa, iguana de rocas y camaleón; aves: tórtola, lechuza, tecolotito, tordo negro, gavián pollero, zopilote, cenizote, cardenal, curvo y milano; y mamíferos como: venado de

cola blanca y el bura, liebre zorra gris, coyote, tejón, zorrillo, ardilla, rata de campo, conejo y gato montés (Romo, op cit: 15-16).

#### □ **ntecedentes históricos**

A). Cronología de hechos históricos.

1644 Fundación del pueblo de Ures por el misionero jesuita Francisco París.

1665 Se le da el nombre de Ures.

1838 Obtiene la categoría de ciudad.

1838-1842 Residencia de los supremos poderes del estado (capital).

1846 Restablecer la República Federal y la instalación de los poderes del estado.

1847-1879 Residencia de los poderes del estado

1870 Muere el padre Echeverría.

1879 Fue cabecera de distrito.

1882 Muere el profesor Leocadio Saucedo.

1911 Por decreto de la ciudad de Ures se nombra gobernador interino Francisco Morales.

1998 Por Ley Num. 89 del H Congreso del Estado de fecha 3 de Septiembre se le Designa Ciudad Heroica. (Cofetur, 2007)

### **Cuadro 17**

#### **Personajes históricos e ilustres**

<b>NOMBRE</b>	<b>FECH□</b>	<b>HECHO HISTORICO</b>
Enrique Quijada	1857-1897	Educador y periodista.
Miguel Piña	1931	Militar, fue de los firmantes del Plan de Agua Prieta.
Francisco Gándara	1837-1903	Vicegobernador Constitucional.
José María Gándara	1856-1930	Diputado y primer Procurador de Justicia del Estado.
Jesús María Aguirre	¿-1929	Militar y Diputado.
Carlos Maldonado	1923-1925	Gobernador del Estado.

Fuente: Tomado de Cofetur, 2007

## Cuadro 18

### Fiestas tradiciones y costumbres

Localidad	Fecha	Tipo de evento	Nombre	Forma de celebrar
Saúl	2-5 febrero	Religioso, popular	Fiestas de la candelaria	Baile, carreras de caballos, rodeo, oficios religiosos
Ures	8 de marzo	Cultural	Foro de la Mujer	Conferencias
Ures	Semana Santa	Religioso, Popular	Caravana del Recuerdo	Baile, carreras de caballos, oficios religiosos
Ures	Semana Santa	Deportivo	Encuentro del Recuerdo	Juego de baseball de veteranos
Ures	Fines de Mayo	Popular	Baile Ranchero	Desfile de embajadora en carretas
Ures	24 de Junio	Popular	Fiestas de San Juan	Baile, carretas de caballos
San Pedro	28-30 Junio	Popular	Fiestas de San Pedro	Bailes, carretas de caballos, oficios religiosos
Pueblo de Álamos	Finales de Agosto	Popular	Baile ranchero	Baile
Santa Rosalía	4 de Septiembre	Religioso, Popular	Fiestas de Santa Rosalía	Baile y oficios religiosos
Ures	29 de Septiembre	Religioso, Popular	Fiestas de San Miguel	Baile y Kermés
San Rafael	24 de Octubre	Religioso, Popular	Fiestas de San Rafael	Baile y oficios religiosos
Ures	Mediados de mes de Nov.	Popular	Baile Blanco y Negro	Baile y desfile de embajadora
Guadalupe	12 Diciembre	Religioso, Popular	Fiestas de Guadalupe	Bailes y oficios religiosos

Fuente: Tomado de Salido *et al*, op cit 2007: 106

Los pequeños productores que participaron en las entrevistas de esta investigación, mencionaron que la tradición más destacada es la Fiesta de la Virgen de Guadalupe (12 de diciembre), cuando se realizan algunas actividades como: velación un día antes y novena, procesión con disfraz de San Diego y la Virgen, mariachis, juegos de argolla. Otra tradición-costumbre representativa en

el municipio de Ures es la Semana Santa, cuando se realizan: carreras de caballos, se reza, procesiones de los santos. También la fiesta de la caña (2 de noviembre) con actividades como: baile, elección de la reina, cabalgata, paseo por la Carrizosa. Y también son mencionadas las fiestas de San Juan de Ures (24 de junio), (Ver cuadro 18).

Además, la molienda de la caña y su venta es otra costumbre mencionada, al igual que el acompañamiento a las personas de la comunidad en cualquier evento o festejo. Hay 2 casos de pequeños productores entrevistados que consideran ya se acabaron las fiestas tradicionales, porque por una parte nos comentan se acabó la gente mayor y sus tradiciones y por otra parte las fiestas son un negocio por malos manejos. Asimismo, otras costumbres y tradiciones del municipio de Ures son: los fariseos; los Yaquis; fiesta de los toros de la Candelaria en Saú; cumpleaños Santo de San Rafael (24 de octubre) con misa, caballos, cabalgata; la venta de elote; el día de los muertos; fiesta de San Francisco; baile Ranchero (último fin de semana de agosto); último día del año; y baile por el día de las madres.

*Las fiestas, son esas, el día de la virgen, procesiones, y velan un día antes, y a las 2 pm pasean por todo el pueblo y hacen una procesión con disfrazados de Juan Diego, la virgen, y van en un carro salen de la iglesia, se van a la estancia y luego a su casa y luego a la loma van como 5 carros, luego cabalgata, mariachis, ya en la tarde hacen las argollas, ponen unos palos con unas piolas y unos mecajitos cuelgan en toda la piola con unos aritos, entonces los caballos pasan rondan con el caballo y con un palito tienen que meterle en la argolla y el que junte más argolla se le va poniendo un listo y se lo gana, y gana un cartón de cervezas. A las 12 am ya se les da las mañanitas. Hay una novena que se le hace a la virgen, es lo que se puede venir acá a ver (18-11-2011. Ent. Productor 8).*

Por otra parte, de acuerdo a los resultados de un taller comunitario en el municipio de Ures, que reunió a 10 residentes locales como parte de este estudio, los aspectos que les identifican y les dan un significado relevante con el municipio de Ures tienen relación principalmente con la Historia de Ures. Así por ejemplo: la Revolución Mexicana, los Yaquis, el recuerdo de Ures como

capital del estado, la expulsión de los chinos, personajes como Enrique Quijada, Manuel Ignacio Espinoza, y la Invasión francesa, fueron mencionados por los participantes en el taller .

También identifican a los residentes locales, lugares o aspectos como: la plaza, la calma de Ures, la iglesia, el cine Romo, la Quinta Nápoles, el Río Sonora, las fiestas populares (16 septiembre, 2 febrero), el Molino, la Alameda, la hospitalidad de la gente, las personas educadas y preparadas, las casas antiguas coloniales de Ures (arquitectura).

### **Leyendas**

En esta región han ocurrido algunos acontecimientos notables, como la época de la insurrección apache, cuando el indio Jerónimo al ser combatido por el general Custer en Arizona, decidió refugiarse en las sierras de esta región realizando salvajes incursiones, dando muerte a cuanto encontraba en su paso; entre estas víctimas se encuentran la del padre Echeverría ocurrida el 20 de diciembre de 1870, cuando se dirigía al pueblo de Baviácora; la del distinguido profesor Leocadio Salcedo en el rancho denominado La Noria el 19 de marzo de 1882 (Cofetur, 2007).

**Cuadro 19**

**□tractivos turísticos Naturales**

<b>□tractivos Naturales</b>	<b>Localidad</b>	<b>Tipo</b>	<b>Descripción</b>
Paseo “El Gavilán”	Ures	Paseo campestre, se rentan caballos para paseo los fines de semana, informes con la encargada Sra. Irma Bustamante.	Agua del río, todo el año, árboles.
“La Alameda”	Ures	Centro recreativo	Sitio de reunión familiar cuenta con asaderos, arboleda,

			baños.
Cascada “El Manantial”	Santa Rosalía	Paseo campestre	Palapas y asadores. Vegetación semiárida, lecho de un arroyo.
“La cuesta”	San Rafael	Paseo Campestre	Situado al margen del Río Sonora
Tescalama	Puesta del Sol	Paseo campestre	Situado al margen del río Sonora
Sierra de “Pueblo de Álamos”	Pueblo de Álamos	Paseo Campestre	Sierra con una altitud de 1600 msnm. Vegetación y fauna propia del lugar.
Ribera del Río Sonora	Ures-Mazocahui	Paseo campestre	Se encuentra una diversidad de flora y fauna desde el Gavilán a Mazocahui.
Mina “Cerro de Oro”	Ranchito de Aguilar	Paseo	En la vista a la mina, por el camino se pueden observar cactus únicos en esta región.
Parque Fantástico “Aquaventura”	Ures	Paseo Campestre particular	Tiene 8 palapas, alberca mediana, un chapoteadero y servicio de restaurante.
Hacienda “San Miguel”	Ures	Paseo campestre particular	Tiene asaderos, canchas y juegos para niños.
Ranchos	Ures	Turísticos y cinegéticos	Atractivos naturales, flora y fauna, pinturas rupestres.

Fuente: Tomado de Salido *et al*, 2007: 108-109

### Cuadro 20

#### □ atractivos arquitectónicos, históricos y arqueológicos

Monumento	Localidad	Tipo	Descripción
Palacio Municipal	Ures	Arquitectónico	Arquitectura moderna, en su interior se encuentra la carroza fúnebre del general Miguel Piña revolucionario y exgobernador nativo de Ures.
Hacienda la “Quinta Nápoles”	Ures	Arquitectónico	Construida en 1675 de estilo colonial
Plaza de armas	Ures	Arquitectónico	En esta plaza se aprecian las 4 esculturas de bronce de la mitología Griega, las cuales fueron donadas por el gobierno de Italia.

Iglesia San Miguel Arcángel	Ures	Arquitectónico	Es uno de los edificios más característicos de Ures, su arquitectura data del siglo XVII.
Casa del coronel Ignacio Pesqueira	Ures	Arquitectónico	Casa donde habitó este personaje, es propiedad de particulares.
Monumento el centenario de la Independencia	Ures	Arquitectónico	Arco conmemorativo al Centenario de la Independencia
Molino harinero el Urense	Ures	Arquitectónico	Molino harinero, fue construido el siglo pasado, la maquinaria fue traída de Europa pertenece a particulares
Cementerio	Ures y Guadalupe	Arquitectónico	Existen tumbas del año de 1700, una de ellas es del general Lambert, cuando los franceses pelearon en este territorio
Museo Regional y Casa de la Cultura	Ures	Arquitectónico	Casa antigua de Ures, construida en el siglo XIX, en cuya parte posterior se ubica la Plaza Profr. Enrique Quijada
Pinturas Rupestres	Rancho Viejo	Arqueológico	Se encuentra el mejor petrograbado dedicado al sol

Fuente: Tomado de Salido *et al*, 2007:105

### **Servicios de apoyo**

#### A). Salud.

- 1.- Clínica del ISSSTESON. Calle Ignacio Zaragoza y Mina.
- 2.- Clínica del SEMESON. Av. García Morales / Urrea y E. Quijada.
- 3.- Consultorio del ISSSTE. Salida este, carretera a Pueblo de Álamos.

#### B). Agua. Si

#### C). Electricidad. Si

#### D). Gasolineras. Gasolinera. Servicio García. Avenida García Morales y Rayón entrada este Hermosillo-Ures. (Cofetur, 2007)

## Infraestructura turística

**Cuadro 21**  
**Sitios de alojamiento**

LOCALIDAD	NOMBRE	HABILITACIONES
Ures	Hacienda Quinta Nápoles	9
Ures	Hacienda El Labrador	9
Ures	Misión de Sales	8
Ures	Posada La Hacienda	9
San Rafael	Hacienda San Rafael	22
Ures	Casa de Huéspedes	8
Ures	Casa Rural "Gándara"	1
Ures	Casa Rural "Martínez"	1
Ures	Casa Rural "Paquita"	1
Ures	Casa Rural "Gema"	1
Ures	Casa Rural	1

Fuente: Tomado de Salido *et al*, 2007: 107

Se realizaron dos entrevistas semiestructuradas a dueños o encargados de establecimientos de alojamiento del municipio de Ures, en la localidad de Ures, una fue a un propietario de un hotel y la otra a uno de casa de huéspedes. Las entrevistas realizadas son para conocer aspectos de capacidad de alojamiento, frecuencia de visitantes, empleados, calidad del servicio, planificación de mejora del establecimiento y su intención de formar parte de una ruta alimentaria. En general, los entrevistados consideran que la oferta y calidad de hospedaje es buena, pero al existir fiestas y eventos adicionales, esta no cubre las plazas para los turistas.

El inicio de operación de los establecimientos de alojamiento donde se realizaron las entrevistas, como promedio es de 24 años, en general son antiguos, aunque hay que recalcar que la entrevista se realizó sólo en 2 hoteles de la localidad de Ures y hay otros en la localidad de San Rafael y a la entrada

de la localidad de Ures, que probablemente podrían tener menos años de operación.

Además nos comentan que no han tenido apoyo o financiamiento por parte de alguna institución para la construcción de los establecimientos. Con respecto a la capacitación, ésta ha sido escasa, informa el alojamiento 2 que la secretaria de turismo del gobierno del Estado, dio una capacitación solo para los dueños de los establecimientos y era sobre atención al cliente, servicios hoteleros (como tender las camas), esta capacitación fue aproximadamente hace 9 años, y fue la única. Probablemente se van a dar unos cursos de capacitación relacionados con el establecimiento de un pequeño negocio, es para tener un sello de calidad y el alojamiento 2 aplicará para este certificado.

La cantidad de empleados depende de cada establecimiento, en el establecimiento 2 (hotel) es de 4 empleados y en el establecimiento 1 (casa de huéspedes) es de 1 empleado. La procedencia de los empleados es de la misma localidad.

Los turistas hospedados en estos establecimientos generalmente son nacionales, aunque a veces hay procedentes de los Estados Unidos. En general no hay servicios adicionales más que el de hospedaje. Los problemas que presentan estos establecimientos están relacionados con las altas tarifas de luz que deben cubrir como un negocio comercial, siendo la tarifa mucho más elevada que la normal para estos servicios de alojamiento. Otro problema es que ha habido escasa capacitación y hace muchos años.

## **Fondas y Restaurantes**

A continuación se nombran algunas de las fondas del municipio de Ures<sup>4</sup>, que se desenvuelven en un ambiente rural:

Nombre: Fonda “Los Guachimiles”  
Propietario: Petra González Leiva  
Teléfono: 6232383728

Nombre: Fonda “Doña Marcela”  
Propietario: Octavio Gonzales Leiva  
Teléfono: (01) 62323- 20704

Nombre: “Central de autobuses”  
Propietario: Víctor Martínez Olivarria  
Teléfono: 01 623 23 210 72

Nombre: “Fonda San Judas”  
Propietario: Apolonio Fimbres  
Teléfono: 20480

Nombre: Fonda “La diligencia”  
Propietario: Manuel I. Moreno  
Teléfono: 20457

Nombre: Fonda los Jarritos.  
Propietario: Adriana Gastelum.  
Teléfono: 20195

Nombre: Fonda el Tejaban.  
Propietario: Rita Ibarra Ruiz  
Teléfono: 21085

Nombre: Mariscos la Palapa.  
Propietario: Héctor Valenzuela  
Teléfono: 20340

Nombre: Taqueria Alameda  
Propietario: Francisca Elia Molina  
Teléfono: 20461

---

<sup>4</sup> Elaboración propia con base en observación directa e información de Cofetur, 2007

Se realizaron dos entrevistas semiestructuradas a dos dueños de fondas en la localidad de Guadalupe de Ures, lugar a donde acuden gran cantidad de visitantes; estas fondas son representativas en cuanto a la llegada de turistas. El objetivo de las entrevistas realizadas fue conocer aspectos de comidas que ofrece el lugar, qué alimentos se consumen más, con cuántos empleados se cuenta, lugar de compra de ingredientes, planificación de mejora del establecimiento y su intención de formar parte de una ruta alimentaria. Con respecto a la calidad de servicios que ofrecen las fondas, sus propietarios consideran que dan un buen servicio en general.

El inicio de la operación de las fondas es desde hace mucho tiempo, como promedio 19 años, y sus propietarios ya tenían relación con este negocio, son gente que ha invertido por su parte. Es importante citar que los establecimientos no han tenido financiamiento externo.

En relación a la capacitación, los dueños de las fondas comentan que han recibido charlas de salubridad y alimentos regionales, el primer tema de la capacitación se ha impartido cada 2 o 3 años y en cambio el segundo tema se lo realizó aproximadamente hace unos 10 o 15 años y fue algo organizado entre amigos de la comunidad. Un entrevistado nos comenta que siempre se están capacitando ellos mismos, leyendo libros o informándose. Además consideran que debería haber más apoyo del gobierno, más apoyo con capacitación.

*Si hemos recibido más lo que estudiamos nosotros, con los libros, capacitándonos nosotros. Hace mucho de turismo. Pero casi por lo regular nosotros tenemos educación natural nosotros, ganas de hacer las cosas, es natural, cuando uno se empeña hace las cosas bien hechas. Capacitación hace 10 o 15 años más o menos. La capacitación era de diferentes personas que ya saben el trabajo de, chefs, o de la comida que se quiere elaborar, nos dieron la capacitación personas que ya sabían, como se llama, el gobierno no nos dijo aquí nunca nada, gente que ya sabía cómo hacer las cosas, como hacer comida regional, fue de amigos. Era sobre alimentos regionales nomás (09-01-2012. Ent. Fonda 2).*

El promedio de número de empleados en las fondas de Ures es de 8, mismos que se ocupan en labores de cocina, limpieza, servicio al cliente y

administración por parte de los dueños, que se consideran también empleados de la fonda. La procedencia de los empleados es de la región.

Con respecto a la cantidad de visitantes, ésta depende de la temporada y varía de acuerdo a si es fin de semana, día feriado. Los dueños de las fondas dicen que aproximadamente atienden a unos 50 a 60 visitantes los fines de semana y que en Semana Santa reciben hasta 120 personas y varía hasta 50 visitantes en otros días feriados del año. En relación a la procedencia de los visitantes, según los entrevistados, son de Hermosillo principalmente, sin embargo también hay visitantes de Cananea, Baviácora. Una de las razones principales de la visita es que hay lazos de parentesco con gente del municipio de Ures.

*Muchas de las personas que vienen aquí, se debe a que son gente que nacieron aquí, tienen sus tíos, sus papas viven aquí, sus familiares, eso es lo que hace que el turismo todavía funciones aquí, o que vienen a pasar un rato aquí, la plaza. 09-01-2012 (Ent. Fonda 2).*

El tipo de visitantes en las fondas de Ures, son principalmente familias, pero depende también de acuerdo a los días de la semana, por ejemplo, entre semana es por razones de trabajo y por familiares. Y fines de semana el público suele ser familiar, de amigos y parejas. El gasto aproximado de los visitantes en las fondas de Ures según los dueños va de 50 – 60 pesos por persona. Con respecto a los platillos típicos mayormente consumidos, los tamales ocupan el papel protagonista. Aunque también hay otros platillos como la machaca, carne con chile, la cabeza en caldo, el menudo, chimichangas, tostadas. Los platillos típicos medianamente consumidos son: el pozole (sólo hace los fines de semana Fonda1), los caldos, dulces como las pipitorias. Y los platillos típicos menos consumidos son: quesadillas, tamales de dulce (frijol con dulce, piña), y dulces como cocada; de los mencionados, algunos son platillos nuevos, probablemente por eso no conocen y no piden los visitantes.

Las compras de los productos alimentarios utilizados en las fondas, se realizan las fondas en Ures y Hermosillo. En Ures se compran las tortillas, el ajo y la

caña cuando es temporada, además machaca, carne, huevos, dulces, estos últimos se compra a fabricantes de Guadalupe de Ures, San Pedro de la Cueva, y otros de la región. La mayoría de las compras de las fondas se realiza en Hermosillo, en el mercado de Abastos Francisco I. Madero. Los entrevistados compran una vez a la semana o dos o tres veces, por cantidades grandes, y se compra entre los principales productos los elotes, chile verde, la verdura, entre otros productos.

Con respecto a un plan de crecimiento de las fondas, éstas no cuentan con ninguno en este sentido, por razones de falta de dinero o espacio físico; sin embargo hay expectativas de mejorar su negocio. La capacidad promedio de las fondas es de 75 personas.

#### □ **Artesanías**

Está representada por la “Talabartería”, que se realiza en la comunidad de Guadalupe de Ures, también la elaboración de cestos de palma, escobas de palma y sombreros en El Sauz, y bateas de árbol de chino en Pueblo de Álamos (Salido et al, op cit.2007: 108).

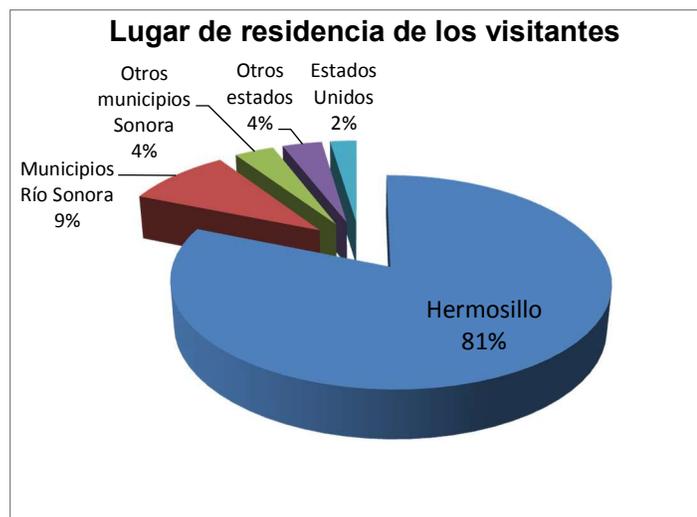
### 4.3.2 Visitantes del municipio de Ures

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 el mes de septiembre 2011 durante la celebración de las fiestas patrias y en un fin de semana común en el mes de diciembre del mismo año. Se aplicó principalmente en lugares turísticos como las fondas de Guadalupe de Ures y la plaza de Ures. El cuestionario utilizado se basó en el formato aplicado por Salido *et al* (2007) como parte de la investigación del Plan Rector de Desarrollo Turístico Sustentable del Río Sonora, adaptándolo de acuerdo a los objetivos de este estudio, (Ver Anexo 2).

#### Lugar de residencia de visitantes

El lugar de residencia de los visitantes, es principalmente la ciudad de Hermosillo, representando un 81% del total, si lo relacionamos con los resultados del Plan mencionado, este arrojó resultados parecidos siendo la gente de Hermosillo un 90 % de los turistas de Ures y en conjunto de la región del Río Sonora, representaron un 60.2%. Otros lugares de procedencia de los visitantes son los municipios de Nacozari, Moctezuma, Baviácora, Cananea, Esqueda (9.3%), de otros municipios del estado de Sonora en un 3.5%, de otros estados de México 3.5% y de Estados Unidos 2.3%, (Ver Figura 7).

Figura 7



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

### **Características generales del visitante de Hermosillo**

Debido a que un 81% de los visitantes del municipio de Ures, cantidad muy representativa, provienen de la ciudad de Hermosillo, se hará a continuación una descripción de las características de estos visitantes, para tener un esbozo general de su perfil, (Ver Cuadro 22). Así, la edad promedio es de 38 años, las horas de estadía fluctúan entre 3 – 4 (que revela la mayor cantidad de turistas que visitan Ures quedándose sólo 1 día el 80% de los visitantes de Hermosillo); en menor medida los visitantes que se hospedan (tan sólo un 20% de los visitantes hermosillenses se quedan a pernoctar en Ures), fluctúa su estadía entre 3 -4 días; el número de acompañantes promedio es de 4 a 5, en el tipo de acompañante predomina la familia; el número de visitas al año es de aproximadamente 11, y el ingreso familiar mensual promedio es de 13,642 pesos.

Con respecto al gasto promedio que se realiza en el municipio de Ures por los visitantes de Hermosillo, éste es en alojamiento 384 pesos; es importante citar que sólo 4% de personas encuestadas respondieron esta variable, en cambio en alimentos se gasta 325 pesos aproximadamente, correspondiendo esta variable al 93% de los encuestados; en relación al gasto en compras y artesanías un 48% de los visitantes respondió esta variable y corresponde a 181 pesos y los otros gastos que pueden ser en cerveza, en el Oxxo o gastos personales respondieron el 10% de los visitantes y corresponde a 310 pesos. El gasto diario promedio total en el municipio de Ures, sin tomar en cuenta los gastos de transporte, es de 519 pesos diarios aproximadamente, y el gasto total promedio tomando en cuenta los gastos de transporte y las visitas a otros municipios cercanos si es el caso es de 1,329 pesos por todo el viaje.

## Cuadro 22

### Características del visitante de Hermosillo

	N	Mínimo	Máximo	Promedio
Edad	65	20	60	38.38
Horas de estadía en Ures	55	1	10	3.42
Días de estancia en Ures	14	2	15	3.79
Número de acompañantes	69	0	20	4.46
Tipo de acompañante en el viaje	69	1	8	2.64
Número de visitas en el año	63	1	112	11.03
Ingreso Familiar mensual	64	2000.00	50000.00	13642.1875
Gasto diario en alojamiento	4	235	700	383.75
Gasto diario en alimentos	64	0	1000	324.84
Gasto diario en compras y artesanías	46	0	1000	180.70
Gasto diario en otros gastos	10	100	500	310.00
Gasto diario total Ures	65	0	2000	519.03
Gasto diario total viaje de usted y acompañantes	63	100	8000	1328.57

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

### Municipios de la región visitados

Con respecto a los municipios que los turistas en general suelen visitar, es importante destacar que el municipio de Ures es el que evidencia más visitas. Así los municipios más visitados aparte de éste son Baviácora (44.2%), siguiendo con Aconchi, Arizpe y Banámichi, (Véase Cuadro 23).

**Cuadro 23**  
**Municipios de la región que los turistas acostumbran visitar**

<b>Municipios visitados</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Porcentaje</b>
Baviácora	38	44,2
Aconchi	31	36
Arizpe	30	34,9
Banámichi	25	29,1
Moctezuma	18	20,9
Huépac	17	19,8
Cananea	13	15,1
Mazocahui	11	12,8
Nacozari	10	11,6
Ninguno	10	11,6
San Felipe	7	8,1
Agua Prieta	7	8,1
Cumpas	6	7
Bacoachi	6	7
Rayón	6	7
San Pedro de la Cueva	4	4,7
Tepache	2	2,3
Esqueda	2	2,3
Nacori Chico	2	2,3
San Miguel de Orcasitas	2	2,3
Otros	12	14

*Número de respuestas: 259*

*\* Porcentaje mayor a 100 debido a que son respuestas de opción múltiple*

*Fuente: Elaboración propia con base en encuesta turística en el municipio de Ures, 2011*

### **Edades y niveles de ingreso económico de los visitantes**

Hay dos rangos de edad más comunes de los visitantes de Ures: entre 18-34 años (38%) y de 35 – 49 años (38%), que conforma aproximadamente el 75% de los encuestados, esto a diferencia de los resultados del Plan Rector (2007) que agrupa la mayor cantidad de turistas en la edad de 18-34 años (53%), (Véase Cuadro 24) . El rango de edad de este estudio, que presenta menos incidencia es 50-65 años (23.5%). En general los turistas procedentes de Hermosillo, municipios del río Sonora, otros municipios de Sonora y de diferentes estados de México se observa que fluctúan en una edad de 18- 49 años de edad a diferencia de lo sucedido con los turistas de procedencia estadounidense que tienen un rango de edad marcado de 50-65 años. Si

comparamos estos resultados con los del Plan Rector (2007) observamos similitudes en este sentido ya que igualmente los visitantes extranjeros tenían mayormente una edad de 50-65 años.

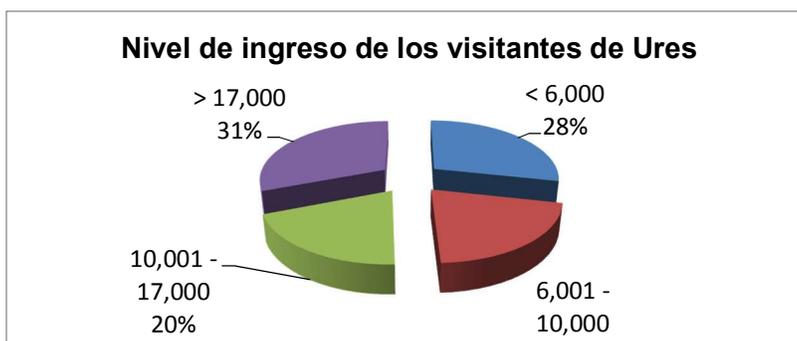
**Cuadro 24**  
**Rangos de edades de los visitantes**

Rangos de Edad	Cantidad	Porcentaje
18-34	31,0	38.27
35-49	31,0	38.27
50-65	19,0	23,46
Total	81,0	100

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

Con respecto al ingreso familiar mensual se obtuvo una media de 13,411 pesos y una moda de 20,000 pesos. Sin embargo no hay un rango representativo del ingreso familiar mensual por total de visitantes encuestados, pero los mayores ingresos mensuales corresponden principalmente a rangos de > 17,000 pesos (31%) y contrariamente a rangos de >6,000 pesos (28%). Si comparamos con los hallazgos del Plan Rector (2007), hay una diferencia ya que este presentó el mayor índice de visitantes en un 47% con ingresos de 6,000 pesos o menos mensuales. Estas diferencias pueden estar relacionadas con el tiempo de aplicación. Además en el caso de estas encuestas se realizaron sólo en el municipio de Ures y la procedencia de los visitantes es principalmente de Hermosillo, donde varían los ingresos de muy bajos a muy altos, a diferencia de lo sucedido en el Plan Rector cuya encuesta fue aplicada a nivel regional agregadamente, entre otras posibles razones.

**Figura 8**



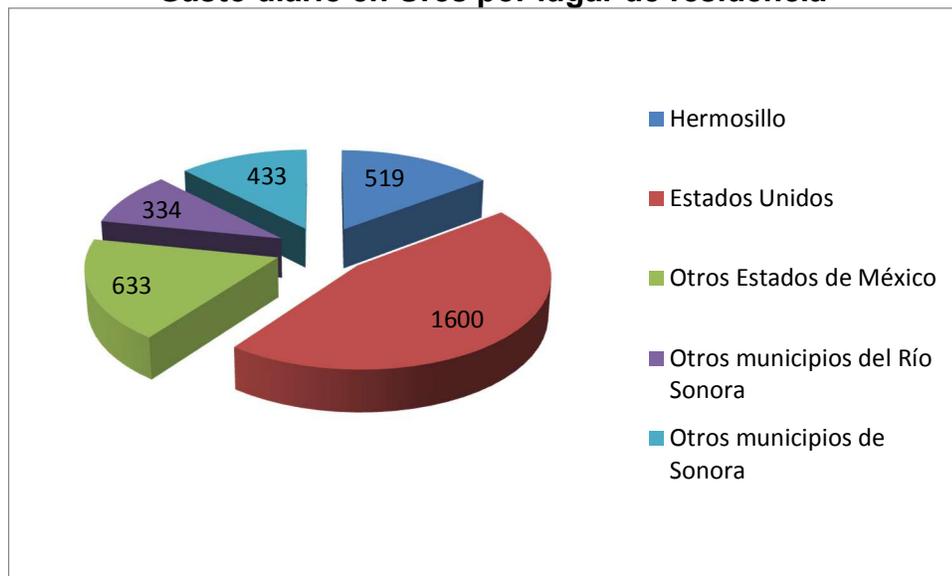
Fuente: Elaboración propia con base en encuesta turística en el municipio de Ures, 2011

### Gasto diario promedio

En promedio los turistas gastan 525 pesos en su estadía en el municipio de Ures, este valor comparado con el resultado del Plan Rector (2007) aplicado a nivel regional es similar a 528 pesos.

Por lugar de residencia, cambia el gasto diario en el municipio de Ures, por ejemplo las personas de Hermosillo gastan en promedio 519 pesos, mientras que los que residen en Estados Unidos gastan como promedio 1600 pesos, observando claramente una gran diferencia en cuanto al gasto, le triplica. Por su parte las personas de otros estados de México gastan como promedio 633 pesos diarios. Los que realizan el menor gasto promedio diario son de origen de los municipios del Río Sonora 334 pesos, y las personas provenientes de otros municipios de Sonora gastan en promedio 433 pesos.

**Figura 9**  
**Gasto diario en Ures por lugar de residencia**



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

Con respecto al nivel de ingreso, las personas que ganan > 17,000 pesos gastan como promedio en Ures 664 pesos diarios, siendo mayormente representativa la cantidad de personas que gastan desde 400 pesos en adelante en un 80%, y las personas que ganan de 10, 001- 17, 000 pesos

gastan como promedio 514 pesos diarios, siendo mayor el gasto de 300-400 pesos en un 37.5%, mientras que las personas que ganan de 6,001 – 10,000 pesos gastan como promedio 585 pesos, siendo mayormente representativo el gasto de 300-400 pesos en un 25% y de 700-800 pesos en un 18.75% y las personas que tienen un ingreso < 6,000 pesos gastan en promedio 363 pesos diarios, donde los gastos representativos van de 200-500 pesos en un 68.18%. Observando aquí que con respecto a los promedios, contrariamente las personas encuestadas que ganan de 6,000-10,000 pesos gastan más que las personas con ingreso de 10,000 -17,000 pesos.

**Cuadro 25**  
**Ingreso por Gasto diario**

Ingreso(pesos)	Gasto diario Ures (pesos)
< 6,000	363
6,001 – 10,000	585
10, 001- 17, 000	514
> 17,000	664

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

Con respecto al gasto diario en Ures de acuerdo al nivel de ingreso y la edad de los visitantes, se puede decir que los visitantes de ingreso más alto que realizan el gasto más elevado son los que se encuentran en una edad de 35 – 49 años y gastan aproximadamente 685 pesos diarios, pero es importante citar que manteniéndonos en el mismo rango de edad, y de acuerdo al nivel de ingreso, no es el gasto más alto, sino el del visitante que gana de 6,001 – 10,000 pesos. Este tipo de visitante tiene el nivel más alto de gasto diario y el promedio es de 775 pesos diarios.

**Cuadro 26**  
**Edad y gasto diario promedio por estrato de ingreso**

Rangos de edad	< 6000	6001 - 10,000	10,001- 17,000	> 17,000
18-34	426.3	514,7	416,7	590
35-49	314,3	775	530	685
50-65	451,7	500	1000	481,3

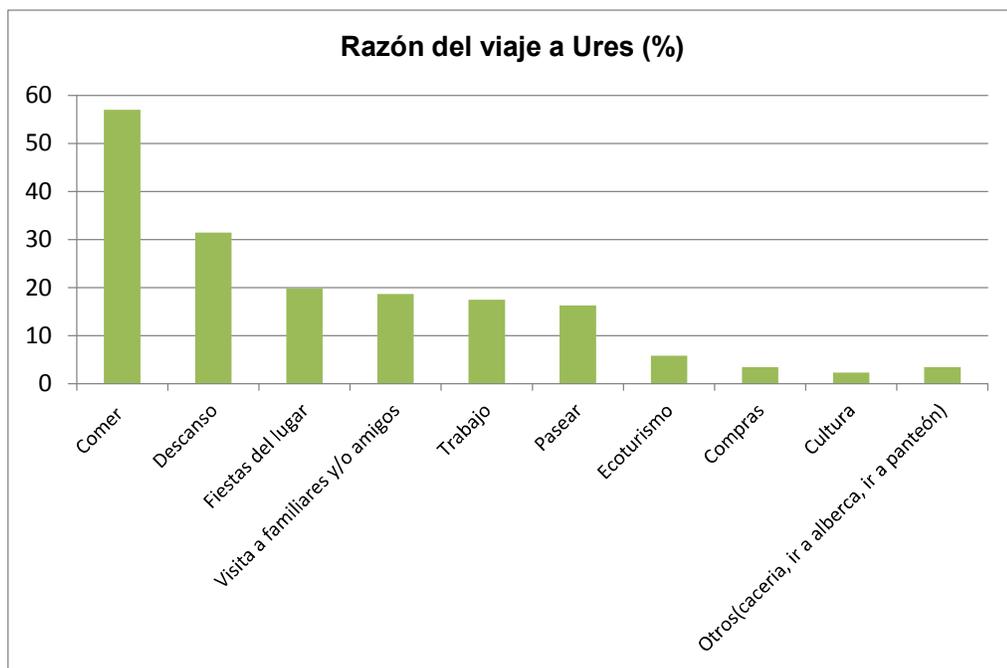
Fuente: Elaboración propia con base en encuesta turística en el municipio de Ures, 2011

### Razones del viaje y actividades realizadas

La razón principal de viaje al municipio de Ures es la de comer en un 57% de los visitantes; este resultado permite afirmar que el planteamiento de una ruta alimentaria para este municipio es muy viable, ya que la gastronomía es la principal razón de visita al lugar, misma que se puede combinar con variadas actividades. Además estos resultados revelan que el descanso es otra razón importante de la visita en un 31,4%. Otras razones del viaje a tomar en cuenta son: fiestas del lugar, visitas a familiares y/o amigos, trabajo y pasear.

Estos resultados se relacionan directamente con lo que más les gusta hacer y las actividades que realizan en el municipio de Ures, que están relacionados principalmente con la comida. Los visitantes en un 81,4% gustan de la gastronomía típica, paisajes/naturaleza (40%), hospitalidad de la gente (37%), servicio en restaurantes/fondas (33%) y arquitectura (26%).

**Figura 10**



*Número de respuestas: 151*

\* Porcentaje mayor a 100 debido a que son respuestas de opción múltiple

Fuente: Elaboración propia en base a encuesta turística en el municipio de Ures, 2011

**Figura 11**



Número de respuestas: 258

\* Porcentaje mayor a 100 debido a que son respuestas de opción múltiple

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

### Principales actividades

Las cinco principales actividades que los visitantes realizan en el municipio de Ures son comer en restaurantes o fondas, con un 92 % de los visitantes; pasear por la plaza e iglesia 79%, comprar productos de la región 72%; admirar el paisaje 61%, pasear por el río 45%.

**Cuadro 27**

### Actividades realizadas en Ures por los visitantes

Actividades realizadas en Ures	Porcentaje (%)
Comer en restaurantes, fondas	91,9
Pasear por la plaza/ iglesia	79,1
Compra productos de la región	72,1
Admirar el paisaje	60,5
Pasear por el río	45,3
Descansar	39,5

Asistir a fiestas del lugar	26,7
Visitar centros recreativos	15,1
Visitar ranchos	15,1
Observación de flora y fauna	15,1
Caminata	9,3
Trabajar	5,8
Fotografía	4,7
Motociclismo	4,7
Cabalgata	2,3
Otros(Diversión, dormir, ir al cementerio, pistear, visitar amigos)	5,8

Número de respuestas: 424

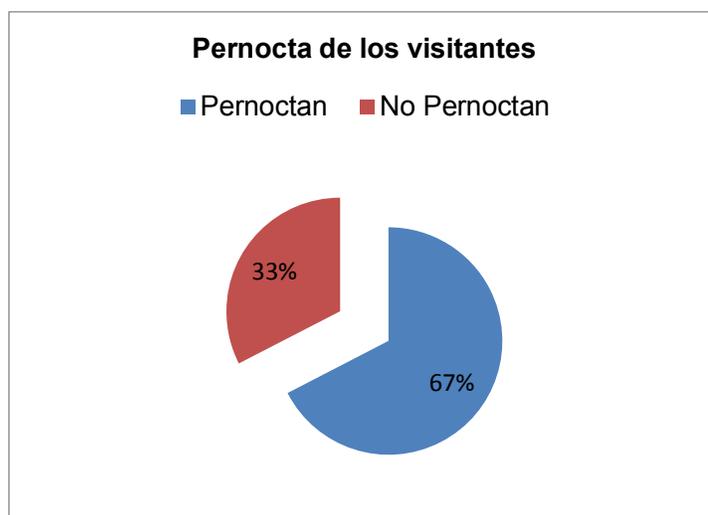
\* Porcentaje mayor a 100 debido a que son respuestas de opción múltiple

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

### Lugar de hospedaje en el destino turístico

Es importante tomar en cuenta que los visitantes del municipio de Ures, generalmente no se hospedan, como revelan en un 67.44%. Los que se hospedan corresponde a un 32.56%. De los que pernoctan generalmente lo hacen en casa de familia y amigos (32%), casa, departamento propio (29%), hotel 25%, y el resto, que es minoritario, en campamentos u otros.

**Figura 12**



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

### Permanencia del turista en el lugar y visitas por año

De manera general, los visitantes provenientes del estado de Sonora no se hospedan en el municipio, en especial los de otros municipios del Río Sonora y de otros municipios del estado de Sonora, a diferencia de lo que sucede con visitantes de otros estados de México y de Estados Unidos que pueden hospedarse en el municipio 3 días. Ello está en función de la proximidad del sitio de procedencia.

**Cuadro 28**  
**Estadía del visitante por Lugar de residencia**

Lugar de residencia	Estadía del visitante				Total
	No pernocta (1)	2	3	Más de 3	
Hermosillo	55	5	6	3	69
Municipios del Río Sonora	8	0	0	0	8
Otros municipios de Sonora	3	0	0	0	3
Estados de México	1	0	0	2	3
Estados Unidos	1	0	0	1	2
Total	68	5	6	6	85

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

El promedio de número de visitas total que han realizado en toda su vida los turistas encuestados al municipio de Ures es de “Más de 5 veces”, como lo indica el 82% de los encuestados.

El promedio de visitas por año de los turistas procedentes de Hermosillo es de 11 visitas al año, igualmente los turistas provenientes de otros municipios del Río Sonora tienen una alta cantidad de visitas al año como promedio 27. En cambio los visitantes de otros estados de México han tenido sólo una visita al año.

## Cuadro 29

### Visitas al año por Lugar de residencia

Lugar de residencia	Visitas al año				Total
	1 -2	3-5	6 -más	Reside temporalmente	
Hermosillo	20	15	28	3	66
Municipios del Rio Sonora	0	2	6	0	8
Otros municipios de Sonora	2	1	0	0	3
Estados de México	3	0	0	0	3
Estados Unidos	1	1	0	0	2
Total	26	19	34	3	82

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

#### Compañía en el viaje

La compañía para el viaje al municipio de Ures, principalmente está representada por la familia en un 57%, le siguen en menor medida los amigos (15.1%), la pareja (11.6%), compañeros del trabajo (10.5%) y otros (5.8%) agrupados entre los ya mencionados.

#### Aspectos que afectan el turismo en la región según los visitantes

- Algunos visitantes, a los que se les aplicó el cuestionario, que venían por la mañana a Ures, de 9 a 10 am aproximadamente, y buscaban comer o hacer alguna actividad, no encontraron lugares abiertos.

*Fuimos con un tour que hizo una parada en Ures, pero no había ningún lugar abierto en la plaza por la mañana para hacer compras de comida u otras cosas (03-04-2012. Visitante # 82).*

Esto probablemente se debe a que los lugares de expendio de comida no tienen un horario continuo, no hay una concientización de las necesidades que pueden tener los turistas. Además también puede deberse a la falta de programación de los tours operadores, ya que al visitar Ures en su recorrido turístico, ellos pueden tener un contacto previo con un negocio de comida o

actividades; y más aún esto se debería hacer en el sentido de que algunas de estas tour operadoras trabajan con programas del gobierno.

### **Propuestas de los visitantes para estimular el turismo en la región, relacionado principalmente con el alimento**

En general para los visitantes a fondas y restaurantes de Ures en un ambiente rural, éstas cumplen con sus expectativas en un 96.5%. Sin embargo expresan recomendaciones un 7% de los entrevistados, y son las siguientes:

- *A las instalaciones de servicio de restaurantes y fondas le falta más actitud de servicio.*
  - *Faltan restaurantes por la plaza de Ures, y que sean llamativos.*
- *Las instalaciones de servicio de restaurantes y fondas necesitan más variedad de platillos de comida.*

En cuanto a actividades relacionadas con el alimento, los visitantes expresaron una aceptabilidad positiva en un 86% a visitar granjas, y en un 78% a aprender cómo prepara la comida tradicional del municipio.

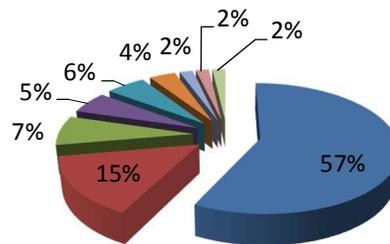
En relación a actividades que expresaron los visitantes, les gustaría conocer o hacer en un área rural como Ures, estas son:

Es representativa en un 57% la cantidad de visitantes encuestados que les gustaría realizar acciones relacionadas con el alimento: “Aprender cómo se hace la comida con la gente de la zona”, además de ser una actividad reiterativa que mencionan los visitantes y esto efectivamente está relacionado con la investigación de esta tesis. La respuesta positiva de aprender a preparar alimentos, se relaciona con el queso en un 38%, le sigue el piloncillo en un 19%, y el jamoncillo en un 19%.

**Figura 13**

**Actividades relacionadas con el alimento que les gustaría conocer a los visitantes**

- Aprender como hacen la comida con la gente de la zona
- No, nada, todo esta bien ,solo comer
- Observar la 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 gente ordeñar y tomar leche con espuma para tomar café
- Ir a un mercado con los productores directos

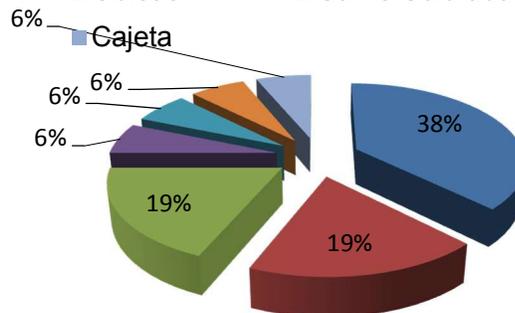


Fuente: Elaboración propia con base en encuesta turística en el municipio de Ures, 2011

**Figura 14**

**Alimentos más gustados para aprender de su elaboración**

- Queso
- Piloncillo
- Obleas
- Gajeta
- Jamoncillo
- Tamales
- Carne Colorada



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

#### **4.4 Estrategias de apoyo gubernamental para el desarrollo turístico**

El enfoque de desarrollo territorial permite valorizar y explorar las ventajas comparativas de los territorios rurales, provocando los vínculos inter-sectoriales y la indispensable articulación entre políticas públicas, principalmente las sociales y las de fomento productivo (Sumpsi, J.M., 2007, tomado de Soto, 2008: 37).

“Un sector público fortalecido y eficaz es indispensable para llenar los vacíos institucionales en el apoyo a la competitividad de la pequeña agricultura y, en una perspectiva a largo plazo, el desarrollo de mercados inclusivos”( Soto, op cit: 35). La política pública debería fortalecer el sector público reconociendo las representaciones de los productores y habitantes rurales como entes de interés público, con derechos y responsabilidades (Íbid: 12).

El Gobierno del Estado realizó un Plan Estratégico de Desarrollo Turístico Sustentable del Estado de Sonora (2010-2015: 3, 8) mismo que fue resultado de un proceso de planificación participativa y de consulta a los miembros de la comunidad vinculados al turismo, además de la identificación de áreas de oportunidad por atender. La metodología para la realización del plan se basó en: Análisis y diagnóstico del sector turístico del Estado de Sonora mediante visitas de campo, talleres, entrevistas, encuestas y análisis FODA; la segunda fase constó de la definición y consenso de estrategias turísticas a través de la elaboración del plan; y finalmente una tercera fase de Implementación y ejecución, mediante capacitación seguimiento y evaluación.

Mediante el proceso de diagnóstico se determinó la realidad actual del turismo en la entidad, mismo que, entre otros, reveló las características de la Ruta del Río Sonora, que nos informa sobre las actividades que se pueden hacer en estas localidades como

pasear por los principales pueblos del Río Sonora (Ures, El Molinote, Baviácora, La Estancia, Aconchi, Aguas Termales, San Felipe de Jesús, Huépac, Tetuachi y Arizpe), con explicación de tradiciones, historia y leyendas locales.

Las ventajas de la visita organizada, a través de operadores y otros a esta área son:

el visitante conoce los principales puntos de la Ruta del Río Sonora guiado por gente capacitada, lo cual asegura un servicio de calidad, ya que tienen identificados a los principales prestadores de servicios (restaurantes, tiendas de artesanías y de artículos regionales), hay una derrama económica a diversos prestadores. En general en cuanto a las áreas de oportunidad, la elaboración de algunos productos regionales sólo se hace en determinadas temporadas que pueden relacionarse con la fecha de viaje; y el producto que se encuentra operando, no tiene un canal de comercialización adecuado (Gobierno del Estado, 2010: 37).

Recientemente, a principios del año 2012, se lanzó una propuesta de Ruta Gastronómica del Río Sonora desde Hermosillo- Cananea, impulsada por la COFETUR (Comisión de Fomento al Turismo) con apoyo de SECTUR (Secretaría de turismo), y tiene como objetivo “contribuir al desarrollo de productos turísticos que permitan incrementar los índices de ocupación, estadía y flujo de visitantes con la consecuente demanda económica y empleo en beneficio de los destinos turísticos” (Oficio de Sonora Turismo, 08-02-2012).

Entre las actividades derivadas de esta ruta gastronómica se puede mencionar la de capacitación, sobre Manejo Higiénico de los Alimentos. Otros aspectos considerados son el problema de rotación de personal, por lo que se pretende capacitar al gerente o dueño, además de un curso de sensibilización a los prestadores turísticos, abrir una oficina de Canirac (Cámara nacional de la industria de restaurantes) en la Ruta del Río Sonora e integrar más prestadores de servicios turísticos.

Se realizó una entrevista semiestructurada en las oficinas de Sagarpa en Ures, con el objetivo de conocer sobre el funcionamiento de las actividades primarias del municipio que involucra: producción, volumen, así como apoyos federales y la relación con el tema turismo. Las aportaciones de esta entrevista ayudaron a orientar mejor el estudio de campo, determinando las áreas donde sería más viable proponer una ruta alimentaria, además de la identificación de los pequeños productores del municipio de Ures, conocer los programas de apoyo con los que se pueden relacionar los pequeños productores en un proyecto productivo.

La relación que Sagarpa tiene con el área turística es muy escasa, no interviene en esa actividad, sin embargo se ha apoyado en la construcción de cuartos de alojamiento para un hotel. Además el entrevistado afirma que hay un planteamiento por parte de los presidentes municipales de la región, para llevar a cabo un corredor turístico que conecta el municipio de Ures con Carbó, Villa Pesqueira y luego San Pedro de la Cueva.

El funcionario de Sagarpa al preguntarle sobre los lugares turísticos del municipio de Ures menciona que este municipio guarda mucha historia, relacionándolo con la casa del general Pesqueira, la hacienda Nápoles. Otros lugares turísticos son la localidad de Guadalupe, donde se puede consumir queso o ir a la molienda, complementado la visita con la gran hospitalidad de la gente y la tranquilidad del pueblo.

### **Comisión de Fomento al Turismo (Cofetur)**

Se realizó una entrevista semiestructurada a un funcionario de la Comisión de Fomento al Turismo en Octubre, 2011, Jefe del área de turismo rural, información que sirvió para conocer las actividades que realiza el organismo gubernamental en el área turística en las comunidades rurales de Sonora y su

relación más cercana con el turismo en el municipio de Ures. En relación a las principales funciones de esta comisión éstas son promoción y capacitación.

Así el entrevistado afirma que con respecto al crecimiento del turismo en Sonora, según estudios que se han realizado, los sonorenses van a la playa 1 o 2 veces al año, el resto de fines de semana pasan visitando a sus parientes en los pueblos y los que no tienen parientes van a conocer estos lugares. Además comenta que los servicios públicos y turísticos en las poblaciones rurales se han ido incrementando. El funcionario explica que los Proyectos y Programas de apoyo al turismo rural para la región del Río Sonora, y concretamente en Ures son:

- Ruta Gastronómica del Río Sonora, de Hermosillo a Cananea (2012). Para el año 2012 habrá una inversión fuerte para el Río Sonora, para impulso de la actividad turística en la región; los fondos y desarrollo de la propuesta son federales y hay fondos del estado para: capacitación, para mejorar instalaciones, captar información. Los actores principales son los restaurantes, y se pretende incluir también a los productores agrícolas.

*La ruta de Hermosillo a Ures, es la zona más transitada, la zona más concurrida, es ir y volver el mismo día sin ningún problema, y ya existe esa tradición, ahora es formalizar esto, mejorar los servicios, incrementar la calidad de los servicios, entonces forma parte de este plan de trabajo (31-10-2011, Ent. Funcionario 2)*

- Promoción del turismo rural y generar productos turísticos en la zona rural.

Ha habido experiencias de productos turísticos en el municipio de Ures, pero éstas no han continuado, han sido temporales, sin embargo los participantes están registrados dentro del esquema del área de capacitación. El apoyo ha sido con capacitaciones, y las experiencias

han sido: renta de carretas para paseos por la región, guías locales, anfitriones turísticos.

- Plan Rector de Desarrollo Turístico Sustentable del Río Sonora (2007). Este plan se realizó en colaboración con el CIAD, que tuvo a cargo un estudio profundo turístico, socioeconómico de las poblaciones de la región del Río Sonora y efectuó recomendaciones entre las que se cuenta una Ruta Alimentaria para la región.

Agrega el funcionario que las actividades que el mencionado organismo gubernamental ha realizado en Ures están relacionadas con la remodelación o adecuaciones en el parque, rescate de fachadas del centro histórico, rescate al museo, molino harinero, antiguo teatro.

Anteriormente había un Comité municipal de turismo rural en Ures, que se formó por iniciativa de un programa de turismo rural del gobierno estatal, aunque esta asociación actualmente no tiene apoyo gubernamental. Esta agrupación, está organizada como patronato e incluye representantes de distintos sectores productivos de la comunidad, transportistas, hoteleros y restauranteros, ejidatarios, ganaderos. Este comité ha realizado acciones como el rescate del molino de Ures, creación del museo regional, entre otras. El patronato entrega su apoyo a organizaciones de la comunidad sin fines de lucro a través de proyectos para que lo usufructúen y lo mantengan.

#### **4.5 Recursos y Productos alimentarios del municipio de Ures**

En la región del río Sonora, la agricultura fue en el pasado la principal actividad de los campesinos, que se basaba en la producción de cultivos como: trigo, maíz, frijol, caña de azúcar, algodón, hortalizas y frutales, que cubrían las necesidades básicas de la producción local y sobrepasaban algunas ocasiones los límites de la región, siendo el principal cultivo el trigo, por la existencia de molinos harineros (Chávez, 1987, citado en Romo, op cit: 4).

En 1958, se comienza a abandonar el cultivo de algodón por incosteable, ya que el precio sufre un gran descenso a nivel internacional. Posteriormente se intenta regresar al antiguo patrón de cultivos, especialmente del trigo, pero sucede que la presencia de plagas provocó un fracaso y se dio el cierre de los molinos harineros de la región. El desarrollo agrícola del Yaqui y Mayo, desalentó la producción triguera campesina y por tanto la producción industrial molinera de la región, provocando un nuevo patrón de cultivos en la región del Río Sonora, basado en forrajes y praderas (Chávez, 1987, citado en Romo, op cit: 5).

A partir de los años 1970 y más acentuadamente en los 1980, es cuando predominan cultivos como rye grass, cebada, alfalfa, integrándose de esta forma los campesinos de la región a la producción pecuaria, gracias al apoyo estatal traducido en crédito oficial (Banrural) y la creación de obras de infraestructura de riego (Íbid: 5-6).

La expansión cerealera norteamericana motivó a que el sistema de engorda del ganado se volviera altamente intensivo, por tanto desde esa época lo importante era el crecimiento del peso del animal y no del hato, reduciéndose además la edad media de sacrificio del animal (Reig, 1980, citado en Romo, op cit: 6).

A partir de los años 1960 la región del Río Sonora, empieza a especializarse en la producción de becerro chico, para cubrir la demanda de las grandes

industrias engordadoras de EEUU, en particular del estado de Arizona. Sumado al cambio novillo por becerro, también se introducen otros cambios en la infraestructura pecuaria, siembra de praderas artificiales en la superficie de agostadero y cambio en el patrón de cultivos de básicos a forrajeros (Romo, op cit: 6-7).

La integración del campesino ganadero de la región del río Sonora a la actividad pecuaria se dio de manera gradual y selectiva, pero hay que reconocer que el Estado jugó un papel muy importante con programas productivos, de apoyo a la producción y de beneficio social (Íbid: 8).

La derrama de recursos a través de créditos especialmente para la actividad ganadera, dejó de realizarse para finales de los 1980. La crisis generalizada del sector agropecuario en esa década, sumada a los programas de ajuste estructural, conllevó a una drástica reducción de la inversión pública y del crédito rural oficial (Íbid).

Según Camberos (1995-2003, citado por Romo, op cit: 9) este fenómeno tuvo repercusiones en la región del río Sonora, que es uno de los lugares donde mayormente se ha acentuado la pobreza; en los años ochenta era del 68.8% y para los años noventa y la década pasada la pobreza en la región del Río Sonora es de 71.82%. Y la pobreza extrema se ha incrementado también, pasando de 9.21% en 1980 a 14.17% en 1990.

La pobreza en la región como en el resto del estado tiene relación con el escaso crecimiento de la economía y con el desempleo generalizado. Esta región viene perdiendo dinamismo desde los años setenta y para los ochenta es la cuarta región más pobre del estado y de los años 1980-1990 pasa a ser la segunda más pobre del estado. La pérdida de dinamismo de la economía tiene relación con el estancamiento de la tasa de crecimiento poblacional. Dos fenómenos se considera fueron la causa del despoblamiento de la región: la

concentración de la tierra en unas pocas manos y la forma en que se desarrolló la ganadería, actividad predominante en la región (Romo, op cit: 9).

#### **4.5.1 Pequeños productores**

Los actores que han participado en los cambios ejercidos en la región del Río Sonora corresponden a grandes ganaderos que reúnen un 64% de la superficie, ejidatarios en un 23% y comuneros en un 10% de la región. Los grandes ganaderos fueron los primeros en llevar a cabo las innovaciones tecnológicas mediante la introducción de razas puras de ganado a sus ranchos, siembra de praderas artificiales en sus agostaderos, forrajes en sus tierras de riego y mejoraron la infraestructura pecuaria de sus propiedades (Íbid: 7).

En el municipio de Ures existen grupos bien definidos en términos de posiciones económicas y políticas. Así está el grupo de ganaderos privado que tienen un control sobre la producción y comercialización del ganado y pertenecen a la Asociación ganadera local, por otra parte hay dentro del sector campesino un evidente caciquismo ejidal, acaparando un 10% de estos ejidatarios con su ganado en todos los ejidos del municipio. Estos ejidatarios tienen la capacidad de aglutinar a las fuerzas campesinas del municipio, que se sustentan en un poder de maniobra para gestionar concesiones del apoyo gubernamental y canalizar a través de ellos las demandas municipales y también de bloquear cualquier iniciativa autónoma de organización a nivel local. Logrando este poder a través de la Confederación Campesina, que ha jugado un papel de manipulación del campesinado (Íbid: 10).

En la presente investigación de tesis se tomó en cuenta a pequeños productores del municipio de Ures, incluyendo a los productores primarios dedicados a la agricultura y ganadería y los productores de alimentos elaborados. Un objetivo de escoger este grupo de estudio, fue saber el funcionamiento de las unidades productivas e identificación de sujetos y

productos alimentarios, además de conocer los problemas y ventajas que mantienen. Esto sirvió para realizar el esbozo de una propuesta de ruta alimentaria que beneficie directamente a estos productores.

Se realizaron entrevistas semiestructuradas a 11 pequeños productores del municipio de Ures en localidades seleccionadas del área de estudio. Éstas fueron elegidas tomando en consideración que una cantidad significativa de turistas actualmente van a esos lugares, además por los servicios básicos y turísticos existentes y debido a que hay una considerable número de pequeños productores, ya sea agricultores o ganaderos y elaboradores de alimentos.

Las localidades seleccionadas fueron: Guadalupe de Ures, San Rafael, Ures, Pueblo de Álamos y Santiago de Ures. Dentro de los entrevistados hay 3 productores primarios, 4 productores de alimentos elaborados y 4 que combinan actividades primarias con elaboración de alimentos. La selección de los mismos fue por recomendación de los residentes. Las entrevistas realizadas, tienen una duración aproximada de 30 min a 1h 30 min (Ver Anexo 3).

**Cuadro 30**

**Características socioeconómicas de los Pequeños Productores**

<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>	<b>Lugar de origen</b>	<b>Escolaridad</b>	<b>Ocupación</b>	<b>Residencia</b>
1.Masculino	61 años	Guadalupe	Segundo de Secundaria	Agricultor, Ganadero, Elaborador de alimentos	primera molienda de caña en Guadalupe
2.Masculino	32 años	Guadalupe	Prepa	Agricultor y Comercializador	Ventas en la carretera de Guadalupe
3. Masculino	64 años	Guadalupe	Escuela a medias	Agricultor y trabajo en el campo para terceros	Guadalupe

4.Masculino	61 años	San Rafael	Prepa	Ganadero, agricultor y trabaja en Sagarpa	San Rafael
5.Masculino	50 años	Ures		Ganadero y Productor de Alimentos elaborados	Ures
6.Masculino	33 años	San Rafael	Secundaria	Elaborador de Alimentos	San Rafael
7.Masculino	47 años	Guadalupe	Universidad	Elaborador de Alimentos	Guadalupe
8.Femenino	33 años	Guadalupe	Universidad	Elaborador de Alimentos y ganadero	Guadalupe
9.Masculino y Femenino		Ures		Elaborador de alimentos	Ures
10.Masculino	44 años	Pueblo de Álamos	Universidad	Ganadería y Elaboración del producto	Ures, Pueblo de Álamos
11.Masculino	42 años	Santiago		Elaboración de productos y Comercialización	Santiago de Ures

Fuente: Elaboración Propia con base en visitas realizadas en los meses de octubre, noviembre y diciembre 2011 y enero 2012.

### **Significado del trabajo**

La ocupación de los productores entrevistados de Ures 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. Así muchos elaboran productos alimentarios como: quesos, dulces y otros; también realizan la comercialización de sus productos, trabajo para otros en el campo; y otras actividades como: profesor, trabajo en instituciones gubernamentales, albañilería, música, la molienda. Hay pequeños productores que pueden dedicarse exclusivamente a elaborar

alimentos como quesos, jamoncillos y otros productos, a diferencia de los productores primarios, que deben combinarlo con otra actividad.

*Solo hago dulces, antes tenía agricultura, ya no, antes sí. Me dedicaba a la agricultura, sembrábamos caña, cacahuate, y ya no siembro porque me dedique a esto, laboratorio de dulces (18-11-2011. Ent. Productor 7).*

El tiempo dedicado a las actividades de agricultura y ganadería en los pequeños productores es “de toda la vida”.

El sustento del hogar de los productores que se dedican a actividades primarias y elaboración de productos alimentarios, lo aporta generalmente la pareja, tanto el padre, como la madre. Se puede deducir que en una gran mayoría, un 88% de los productores de alimentos elaborados, trabajan juntos apoyándose, donde la mujer ocupa un papel representativo. Esto a diferencia de los productores primarios que trabajan en agricultura y ganadería, y generalmente las labores por separado o simplemente la mujer no participa en las tareas. Los hijos también ayudan en la elaboración de alimentos y hay veces que los hijos varones ayudan en los trabajos de agricultura y ganadería. Las esposas de los pequeños productores, en pocos casos, trabajan en otras actividades como: maestra, en una fonda.

En muchas ocasiones los productores contratan a terceras personas para realizar trabajos en la agricultura, ganadería, como también en la elaboración de productos alimentarios. El sueldo aproximadamente por día es de 150 a 200 pesos diarios, aunque hubo un entrevistado que es productor de queso que paga a sus empleados 230 pesos diarios. Generalmente los que trabajan haciendo productos alimentarios como queso, jamoncillo y otros, contratan más gente, como promedio 6 personas, que los que trabajan en actividades primarias, como promedio 2 personas, incluso los contratos de agricultura y ganadería suelen ser ocasionales.

Elaboración de Dulces: *La gente que trabaja aquí son gente de la región, trabajan 10, son gente de Ures y de Guadalupe. Trabajan de lunes a sábado de 6 am a 2 pm, y otros entran de 1 pm a 9pm, unos ganan 140 a 200 pesos diarios, depende, pues hay una señora, esa señora tiene como 10 o 12 años, casi entro con el negocio* (18-11-2011. Ent.Productor 7).

### **Origen de los productores entrevistados**

En su mayoría, los pequeños productores entrevistados son de la misma localidad en donde radican; unos pocos, sin embargo, nacieron en la localidad de Ures, que es la cabecera del municipio. Uno de los entrevistados nació en Hermosillo y 2 de la localidad de San Rafael nacieron o tienen relación por sus padres con Tepupa, un pueblito por San Pedro de la Cueva, que debido a la construcción de la presa hace algunos años expulsó a sus pobladores a otras localidades.

Además, sus parejas igualmente son del mismo municipio, y en un 82% los productores entrevistados siempre han vivido en la localidad donde viven actualmente.

*Yo nací en Tepupa, es un pueblito, por el lado de San Pedro de la Cueva y vine para acá porque cuando construyeron la presa del Novillo, y esos pueblos desaparecieron, entonces mi papa vino y compró aquí unas tierras en San Rafael, les pagaron todo para que salieran de ahí porque iban a construir una presa ahí y por eso llegamos aquí* (04-11-2011. Ent. Productor 4).

En general se aprecia que los entrevistados están contentos viviendo en Ures, lo catalogan como un lugar muy tranquilo.

*Pues si no me gusta nada pa arriba y pa abajo. Porque yo creo que soy como los animales, donde nace uno, se quiere morir. Me siento tranquilo, yo aquí como* (20-10- 2011. Ent. Productor 1).

### **Principales problemas de los productores primarios**

Los problemas de los productores primarios están relacionados principalmente con la falta de agua, para sembrar y como alimento para el ganado, por la extrema sequía. Esto tiene una relación directa con los pequeños productores de alimentos, ya que ellos dependen de la materia prima que ofrece el sector primario. Otros problemas son también los altos costos de la semilla, fertilizantes, suplementos del ganado, entre otros.

*Ahorita de aquí pa adelante va a venir la sequía, todos vamos a sufrir mucho, aunque lloviera mucho, la sequia porque no llovió este año, todo vamos sufrir mucho, parece que el campo esta ardido, parece que los pozos ya se secaron, donde quiera, ee..De otro problema no hemos sufrido (20-10- 2011.Ent. Productor 2).*

#### **4.5.2 Productos primarios locales**

Para el Estado de Sonora, el servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP), informa que en los últimos 15 años, se ha cosechado un promedio anual de 3.6 millones de toneladas de más de 100 productos agrícolas, con valor correspondiente a 9,800 millones de pesos (Salazar *et al*, op cit: 56).

De esta forma se ha alcanzado el quinto lugar en el valor nacional de la producción, con un aporte de 6.4% en el año 2008 (SIAP SAGARPA, 2010, tomado de Salazar *et al*, 2011:57). Sonora, destaca a nivel nacional, “por obtener el primer lugar en la producción de trigo, uva de mesa, uva industrial, uva pasa, sandía, chile, jalapeño, cártamo y espárrago; segundo lugar en la producción de melón, papa, calabaza, garbanzo blanco y tomate saladette, entre otros” (Íbid: 57).

Para el municipio de Ures los productos locales (Sagarpa: Ciclo agrícola 2010-2011), están clasificados por estaciones del año, y si analizamos desde la superficie sembrada, destacan en la estación de Otoño-Invierno los productos

agrícolas: rye grass (815 hectáreas), avena (360 hectáreas), trigo blando (330 hectáreas), cebada (262 hectáreas). En la estación de primavera-verano el cultivo representativo es de sorgo forragero (604 hectáreas), maíz en grano (708 hectáreas), Sorfo G.T. (185 hectáreas), cacahuete (105 hectáreas). Y como cultivos perennes representativos está la alfalfa con (528 hectáreas), Nogal des (25 hectáreas), Caña (13 ha). Por lo que se puede afirmar que los cultivos principalmente están destinados a la producción de alimento para el ganado.

Según las entrevistas realizadas a agricultores y ganaderos del municipio de Ures, ellos siembran maíz, caña, trigo, alfalfa, forraje, ajo, rye grass, sorgo, avena, cebada. Venden la caña a 60 pesos el tercio (25 cañas) y ésta se revende a 90 pesos, generalmente en la carretera de entrada a Ures. La cantidad de hectáreas varía (los 2 agricultores entrevistados tienen 2 hectáreas como promedio). Los productores ganaderos tienen más hectáreas de agostadero, la cantidad de vacas que tienen como promedio va de 20- 40 vacas. Casi siempre los ganaderos deben comprar más alimento para el ganado de los que tienen en su producción de alfalfa, forraje, porque no les alcanza con lo propio. Los cultivos son de ciclo corto generalmente.

*Tengo 2 hectáreas. La caña vendo a 90 y 25 pesos la docena de elote. Trabajo vendiendo aquí solo 3 meses, pero la agricultura todo el tiempo. El maíz, se siembra en junio, julio y agosto y se cosecha en septiembre, octubre, noviembre. La caña se siembra en febrero y se cosecha en octubre, noviembre. El ajo se siembra en octubre y se cosecha en abril. Trigo ahorita en diciembre y se cosecha en mayo a penas lo voy a sembrar, acabándose la caña. Los voy a sembrar todos porque se cambian, se cambia acabándose la temporada y ya se siembra otro cultivo. Se invierte 30000 pesos y sale a 90000 pesos, pero no queda, pero no es seguro, antes llovía mucho que quede esa cantidad, hay que ver. Pues antes sacábamos por hectárea, salía algunos, sacábamos 1500 hasta 2000 tercios, pero ahora 1000 tercios, pero ahorita sale muy poquito. En la producción de caña no mas la semilla cuesta 60 pesos, no más 600 pesos, y tiene que poner una hectárea, a 60 son 18 tiene que invertir como cerca de 30000 pesos y la ganancia, no sale mucho (20-10- 2011. Ent. Productor 2).*

**Cuadro 31. Ciclo Agrícola 2010-2011 Ures, Sonora**

Cultivo	Programada	Sembrada	Cosechada	Programado	Obtenido	Producción Obtenida	Valor de la Producción (miles de pesos)
<b>Otoño-Invierno</b>							
Ajo	42,00	69,00	69,00	6,80	5,80	400,20	9604,80
Avena	355,00	360,00	360,00	44,00	37,00	13320,00	5088,24
Cártamo	75,00	31,00	31,00	2,50	2,00	62,00	340,32
Cebada	280,00	262,00	262,00	40,20	33,60	8803,20	3380,43
Cebada T.	50,00	0,00	0,00	25,00	0,00	0,00	0,00
Cebolla	4,00	4,00	4,00	25,00	22,00	88,00	308,00
Haba	4,00	3,00	3,00	2,60	1,80	5,40	22,68
Rye Grass	820	815	815	47,60	42	34230,00	15745,80
Trigo blando	215	330	330	5,5	4,70	1551,00	5893,80
Trigo duro	135	84	84	5,70	4,81	404,04	1535,35
Sub-Total	1980,00	1958,00	1958,00			58863,84	41919,42
<b>Primavera - Verano</b>							
Cacahuete	140	105	0,00	2,40	0,00	0,00	0,00
Calabacita	10	7	0,00	33,60	0,00	0,00	0,00
Calabaza T.	15	15	0,00	18,00	0,00	0,00	0,00
Chile	5,00	4,00	0,00	6,50	0,00	0,00	0,00
Frijol	5,00	2,00	2,00	1,30	1,32	2,64	29,04
Maíz G.	720	708	0,00	3,60	0,00	0,00	0,00
Maíz T.	28,00	25,00	0,00	2,82	0,00	0,00	0,00
Papa	5,00	2,00	0,00	38,00	0,00	0,00	0,00
Pepino	2,00	2,00	0,00	35,00	0,00	0,00	0,00
Sandía	2,00	0,00	0,00	40,00	0,00	0,00	0,00
Sorgo F.	610,00	604,00	604,00	53,80	40,60	24522,40	9171,38
Sorgo G.	80,00	80,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00
Sorgo G.T.	220,00	185,00	0,00	2,10	0,00	0,00	0,00
Tomate	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sub-total	1842,00	1739,00	606			24525,04	9200,42
<b>Perennes</b>							
Alfalfa	535,00	528,00	528,00	13,00	12,20	6441,60	14583,78
Agave	0,00	6,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

Caña	18,00	13,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Membrillo	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Nogal	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Nogal Des	12,00	25,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Nopal	0,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sub. Total	565,00	573,00	528,00			6441,60	14583,78
<b>TOTAL</b>	<b>4387,00</b>	<b>4270,00</b>	<b>3092,00</b>			<b>89830,48</b>	<b>65703,62</b>

**Fuente:** Tomado de Sagarpa, 2011

Los productos primarios como la caña, el maíz se venden en el mismo municipio o en la zafra (en las calles), al igual que la leche.

*Vendo en la zafra, que es una temporadita de, a partir de ahorita, de octubre a diciembre, 3 meses, me sale mejor vender directamente, sale más (20-10-2011. Ent. Productor 2).*

Generalmente los pequeños productores realizan sus compras en la misma localidad, o en Ures. Hubo sólo un caso de un productor que hace sus compras en Hermosillo. Con respecto a la materia prima (leche), los productores de alimentos necesitan comprar a lecheros de la localidad o de localidad cercanas, y hubo un caso que incluso va hasta a Pesqueira a conseguir leche porque en Ures ya no encuentra suficiente.

#### **4.5.3 Alimentos regionales identitarios**

Los alimentos regionales son productos representativos de cada tierra y de cada clima. Trascienden el carácter de mercancía y expresan las tradiciones y culturas de los pueblos (Barrera, op cit 2010:139). Padilla (op cit: 2) sostiene que las cocinas son el centro de procesos de intercambios culturales regionales que van transformando las identidades de los pobladores.

La producción de queso regional en el municipio de Ures, se da principalmente en la comunidad de Pueblo de Álamos, por 86 productores, en Rancho Viejo con 39, Santa Rosalía con 38, El Seguro (25), Guadalupe (23), San Pedro (19), Ranchito de Aguilar (14), y en menor escala le siguen Santiago (13), Puerta del Sol (12), Ures (10), San Rafael (9) y el Sauz con 4 productores, todos estos pertenecientes al sector social (Romo, op cit:21).

La gente de estos lugares se ha dedicado a las actividades agropecuarias y a la elaboración de queso. Son ejidatarios y comuneros y su actividad principal es la explotación de hatos de doble propósito, uno para la producción de becerros

para la exportación, y otro para la ordeña con el objetivo de hacer quesos (Íbid: 21-22).

Los productores alimentan al ganado en el monte una gran parte del año, solamente los tienen en milpas cuatro meses (marzo-junio), y para el mes de julio lo sueltan al monte. Se ordeña todo el año en la mayoría de localidades, en los meses de julio, agosto y septiembre es cuando se produce más leche y los meses más bajos corresponden a octubre, noviembre y diciembre. A las vacas se las ordeña en la falda de los cerros y se transporta la leche a los hogares en cubetas de capacidad de 18 litros, en carretillas, burros o caballos (Íbid: 22).

El queso regional es el que se elabora con un peso de 2 a 3 kg y la forma que lo hacen es sencilla y se ha transmitido de generación en generación, las mujeres son las que participan mayormente en este proceso. En cambio la producción agropecuaria son actividades realizadas por el jefe de familia y los hijos varones, aunque pocas veces la mujer también participa ante la falta de los hijos (Íbid).

La venta se realiza a través de intermediarios de la misma comunidad, que pasan a recoger el queso a las casas, que los venden en Hermosillo. Los ingresos obtenidos por la venta de quesos se destinan mayormente a alimento para el ganado. No cuentan con tecnología apropiada para elaborar el queso, por lo que la venta debe ser diaria o cada tercer día, ya que no los pueden almacenar por mucho tiempo, debido a que no cuentan con un sistema de refrigeración en la mayoría de casos (Íbid).

De acuerdo a una entrevista realizada con un funcionario de la Sagarpa en Ures, nos cuenta que la producción de leche en el municipio de Ures se destina principalmente a la elaboración de queso y jamoncillo. En todo el municipio hacen queso. El destino de la producción de leche y queso es generalmente a Hermosillo y Ensenada. Hay pequeños intermediarios que se dedican a vender el queso y a continuación se presenta la historia de cómo es la rutina diaria de su venta:

*De hecho en la mañana todos los días salen alrededor de 50 personas, todos los días con su hielera salen a Hermosillo a vender queso pero no es de su propia leche porque los que hacen queso les venden a ellos. Los que hacen el queso no venden el queso, venden a intermediarios, porque si se van a Hermosillo no tendrían tiempo para atender sus vacas. Los intermediarios son gentes de muy escasos recursos que se van de raite y venden en Hermosillo en las calles, andan de casa en casa, llevan poco para que les den raite, casi no utilizan buses, y el mismo camión como sabe que es gente que anda haciendo la lucha, de poco dinero, que no tiene tierra, que necesita, les dan cierta facilidad, sale a las 6: 00am (20-10-2010. Ent. Funcionario 2).*

También el funcionario nos comenta que no hay un centro de acopio de leche, aunque hay una construcción de centro de acopio que se realizó, pero no le pusieron en la cotización el tendido eléctrico, razón por la cual actualmente no está funcionando, además por ser difícil el trabajo en equipo.

De acuerdo a una entrevista realizada a los pequeños productores del municipio de Ures, los productores que elaboran quesos, ocupan aproximadamente un poco más de 1 litro de leche para la elaboración de cada queso. En algunos casos los productores, tienen su propio ganado del cual ocupan la leche para la elaboración de quesos, pero aún así necesitan también comprar a otros porque no les alcanza. La mejor época de elaboración de quesos es cuando llueve, y hay suficiente leche para elaborar quesos. Los 200 gramos de queso cuestan 8.50 pesos aproximadamente.

*Hago 130 litros diarios, me permite sacar 115, 110 quesos, más o menos 1 litro por queso, o 1 litro 200 mililitros. Yo vendo 200 gramos el quesito a 9 pesos, es queso cocido para quesadilla. Y en Hermosillo entrego 400 quesos semanales. Ahorita por ejemplo no tengo, ya entregue todo, no tengo quesera. Los quesos, hay una época en el año donde se produce más quesos de enero a junio- julio, porque hay mucha leche y hay queso para entregar, entonces mientras más leche, es mejor (18-11-2011. Ent. Productor 6).*



**Queso**

Con respecto a los productores de dulces, mayormente se elabora jamoncillo. Esta producción se realiza en las localidades de Guadalupe de Ures, Ures, Santiago de Ures, entre las más conocidas. En estos lugares se entrevistó a los productores y se realizó observación directa. Los productores de jamoncillo y otros dulces dependen de la leche que haya en el sector, pues es la materia prima principal para la elaboración de los mismos. La cantidad de litros de leche que se necesita para la producción de jamoncillo corresponde aproximadamente a 100 litros para obtener 1600 jamoncillos. La venta de este dulce en gran medida se realiza a intermediarios; el costo correspondiente es de 80 pesos por 100 bolitas de jamoncillo, es decir 0.80 pesos cada una, y cuando se vende al visitante, cuesta aproximadamente 1,50 pesos por bolita.

**Jamoncillo**



Los productos como queso y otros dulces principalmente se venden a gente de Hermosillo, pero también en Nogales, Imuris, Magdalena, y en la misma localidad lo consumen. Hay muchas personas que vienen de Hermosillo generalmente a comprarlo, o se les envía.

Según los pequeños productores, los alimentos que forman parte de su dieta diaria son principalmente la carne, los frijoles, las verduras (zanahoria, repollo, pepino, lechuga, tomate) en un 13% cada uno de los productos alimentarios citados, además el pollo en un 10%, las papas, los huevos y las tortillas cada uno correspondientemente en un 8%, leche en un 6%, pescado 5 %, queso 3%, frutas 3% , y finalmente chile, ajo, chorizo, avena, puerco, pizza en un 2% cada uno de los productos mencionados. En general no hay una relación de autoconsumo en cuanto a la producción de los productores.

### **Platillos típicos**

Los platillos típicos representativos de la región corresponden, según los pequeños productores entrevistados, principalmente al tamal en un 26%, siguiéndole en importancia la carne con chile en un 22%. Otros platillos representativos son la machaca en un 11% y otros platillos como la gallina pinta, jamoncillo, cocido en un 7% cada uno de los alimentos mencionados, y por último taquitos dorados, carne asada, quesadilla, queso, pozole.

### **Tamales**



## Pozole



Los platillos típicos que traen recuerdo de la familia o de tiempos pasados a pequeños productores del municipio de Ures, son principalmente los tamales y el menudo, otros que le sigue en importancia es la carne asada, tortillas y los frijoles. En menor medida traen recuerdos de familia o tiempos pasados: pozole, menudo, quelites y choales (ambos son hierbas silvestres comestibles cuando aún son tiernas), papitas, chorizo, caldo de queso, cazuela, chile verde, sopa de albóndiga, menudo, calabacitas con queso, tacos dorados.

*Caldo de queso, la cazuela. Porque era lo que comía más cuando sembraban chile verde. Eso me recuerda a la familia, toda la familia ya se murió (04-11-2011. Ent. Productor 4).*

En las festividades, la alimentación principal se compone de tamales como primer alimento, le siguen en importancia barbacoa, cocido, carne con chile, y de menor manera, machaca, menudo, quesadillas.

Dentro de las comidas que los productores de alimento entrevistados venden, está el jamoncillo, el queso, y en menor medida carne con chile, tamales, machaca, cocido, quesadillas, pipitorias, mermelada, cajeta.

Se realizó un taller comunitario en el mes de diciembre 2011 en el municipio de Ures, al mismo que asistieron 10 residentes locales, este público fue variado, por una parte había personas adultas o de edad avanzada, que habían vivido en su mayoría toda su vida en municipio y tienen mucho conocimiento sobre la

historia, comidas, tradiciones de Ures; había una escritora, un nutriólogo, una gastronoma y en general personas adultas del pueblo. Otro tipo de público que asistió a este taller fue también muchachas jóvenes, de prepa, de Ures y tenían conocimiento sobre comidas, platillos típicos, pero este público tal vez tenía otra visión sobre los alimentos, que pudo haber sido más apegada a la modernidad. Es de destacar que todos los asistentes fueron con muchas expectativas de participar y apoyar en el taller.

### **Taller comunitario en Ures**



### **Taller Comunitario en Ures**



Así, según los residentes locales en el municipio de Ures los principales productos primarios son: trigo, maíz, calabaza, caña, ajo, frijol, rábanos, cebolla,

carne de res, cacahuete, chile colorado, chiltepín, nopal, acelga, choales, berros, quelites, mostaza, orégano. Los productos alimentarios elaborados incluyen: queso regional y cocido, piloncillo, ponteduro, jamoncillo, bacanora, tamales de elote y carne, tortillas de harina, gorditas, machaca.

Algunos de los residentes locales participantes en el taller comunitario, producen y/o elaboran ciertos productos alimentarios: ajo, maíz, cártamo, trigo, leche, queso regional y cocido y cajeta de membrillo. Los productos que se presentan seguidamente son elaborados por residentes locales en sus casas, para consumo, sin venderlos: jalea de membrillo, pastel de elote, quelites, marquesote (es como un pan), chorizo, chorizo de soya, arroz con leche, crema espesada, turrón (semita del membrillo).

De acuerdo a resultados del taller, de una gran cantidad de platillos y postres mencionados, se estableció cuales son los más representativos de Ures, como se indica a continuación:

- 1) Carne con chile
- 2) Enchiladas
- 3) Pozole de trigo
- 4) Tamales de elote y carne
- 5) Machaca
- 6) Lonches (pate de carne)
- 7) Caldo de queso
- 8) Menudo
- 9) Gallina pinta
- 10) Chicos

Postres:

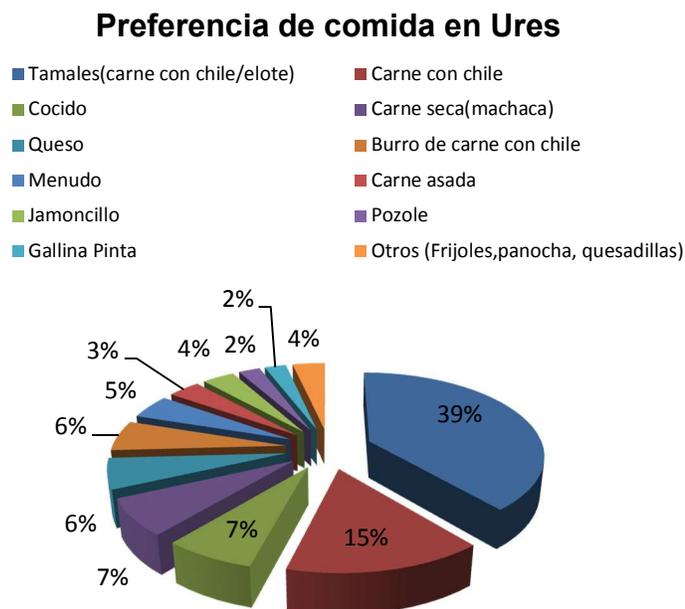
- 1) Jamoncillo
- 2) Piloncillo, conocido también como Panocha
- 3) Conserva de limón y naranja agria

- 4) Coyotas
- 5) Ponteduro

Con respecto a los platillos y postres representativos típicos para la Región del Río Sonora, en conjunto, se seleccionaron por los participantes: fruta de horno (pan de repostería), carne con chile, tamales de elote, chimichangas, machaca, pasta de chiltepín, chile colorado, bacanora. Y entre los postres: Semita (pan de mujer), fruta de membrillo.

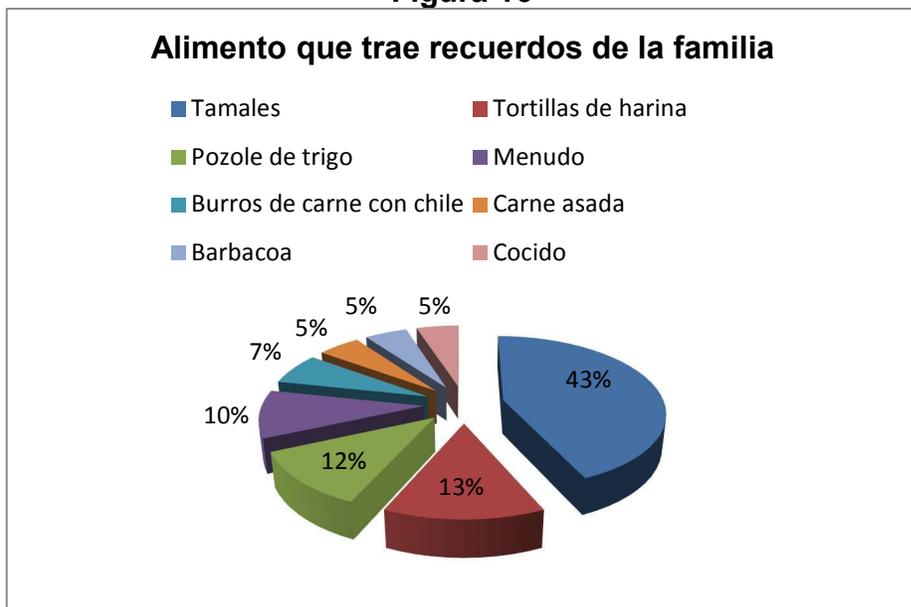
Por otra parte, con respecto a los visitantes del municipio de Ures, según los resultados de la encuesta, se puede destacar su preferencia por comidas como los tamales en un 39% de los encuestados y carne con chile en un 15%, siendo un indicativo importante de las comidas más buscadas en el municipio. Ello indica que coincide el tamal como comida preferente en Ures con la comida que trae más recuerdos de la familia o tiempos pasados para los visitantes.

**Figura 15**



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

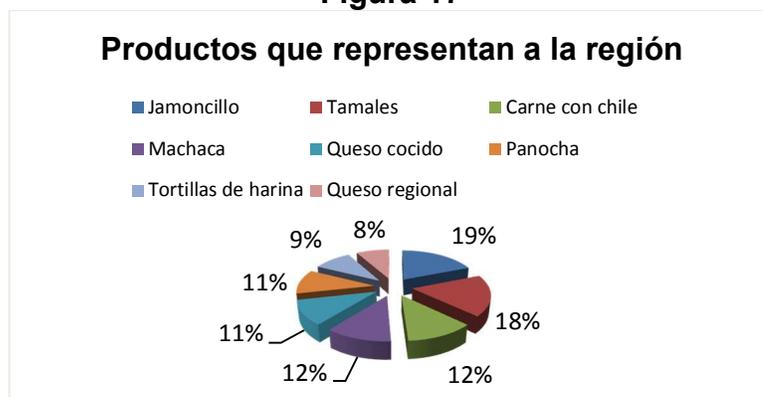
**Figura 16**



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

Son algunos los productos alimenticios representativos de la región, según los visitantes encuestados, entre los que se puede mencionar principalmente al jamoncillo y los tamales. Volviendo a ocupar aquí los tamales un papel protagonista como representativo de la región.

**Figura 17**



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

#### **4.5.4 Perspectiva de la comunidad para la integración de una ruta Alimentaria regional**

En el taller comunitario realizado, los participantes expresaron gran aceptabilidad hacia una propuesta de creación de rutas alimentarias. En general, se mostraron entusiastas ante esta iniciativa para el municipio de Ures. Así lo manifestaron amas de casa, cronistas de la ciudad, mujeres que elaboran productos regionales para su venta (conservas, tamales, mermelada), representantes de la actividad cultural en el municipio, una chef, una escritora, un experto en nutrición, estudiantes de prepa.

Las entrevistas realizadas a los pequeños productores, muestran un desconocimiento del tema de Rutas Alimentarias. Además los productores en general no trabajan en equipo, su preocupación está en la venta de sus productos y cuando tienen problemas de comercialización, problemas de sequía y otros, cada productor debe solucionarlo por su parte. Sin embargo los productores son gente de pueblo y campo, que se conocen entre todos los productores y la organización como grupo sería un factor primordial y necesario para apoyarse uno al otro en el crecimiento de sus negocios. A los pobladores les hace falta una iniciativa de organización grupal.

A los propietarios o encargados de establecimientos de alojamiento y fondas, a quienes se les realizaron entrevistas semiestructuradas, existe la disponibilidad para formar parte de una Ruta Alimentaria en el municipio de Ures y en menor medida falta de interés para arriesgar en nuevos proyectos. Además en general se observa un desconocimiento del concepto de Rutas Alimentarias.

La Cofetur trabaja con el municipio. Un funcionario nos comenta que se realizaron capacitaciones en la localidad, por lo que ya existe un vínculo con la comunidad, y este puede ser un factor clave de enlace de confianza entre el gobierno y los pobladores, y de este modo obtener apoyos relevantes

relacionados con capacitación, mejora de infraestructura, organización, entre otros, son acciones que pueden realizarse con apoyo de la Cofetur.

El Plan Rector para el Desarrollo Turístico Sustentable de la Ruta del Río Sonora propone acciones relacionadas con Cultura y Patrimonio como establecer mercados de artesanía regional, impulsar nuevas ferias populares donde sobresalgan elementos comunes de los pueblos, como por ejemplo la feria del Bacanora (demostración de elaboración y venta), muestras gastronómicas regionales y venta de productos, entre otros eventos, todas estas actividades relacionadas con una propuesta de Rutas Alimentarias (Salido *et al*, 2007: 175). Además este plan rector recomienda como parte del Desarrollo e integración de productos y Articulación de actividades, el desarrollar un estudio que caracterice e impulse una ruta alimentaria regional (Íbid: 176).

En las entrevistas semiestructuradas aplicadas a los pequeños productores, productores primarios y productores de alimentos elaborados, en relación con el turismo, se abordó el significado que tienen los turistas para los pequeños productores, como se detalla a continuación. Para una gran parte de los pequeños productores entrevistados (55%) los turistas significan dinero y consumo, traen beneficio para el pueblo. También los ven como personas relajadas, que traen alegría, y en unos pocos casos (18%) no significan nada en especial, pero no les molestaría que les visiten.

*Los turistas, pues son gente que siempre son bienvenidos, porque siempre dejan aportación, ya sea por la comida... 04-11-2011. Ent. Productor 4.*

Las actividades que los pequeños productores, ya sea productores primarios o elaboradores de productos alimentarios, creen pueden realizar con los turistas en su lugar de trabajo son: los turistas pueden preguntar cómo se hacen los quesos, los dulces y otros productos alimentarios (64%); compras de productos (37%); paseo en la milpa a caballo (37%); tomar fotos (18%); además hay un 18% de productores, que son primarios en esta caso, que creen que en la milpa

no se puede hacer nada con los turistas, cabe recalcar que un 9% de estos productores últimos citados cree que en todo caso se podría hacer visitas a la milpa pero con los turistas del otro lado (de Estados Unidos). Finalmente un 9% de los productores cree que se puede visitar el ordeño.

*A la gente le gusta ver cómo hacemos los quesos. Ver cómo se hace, a mucha gente le gusta ver, me pregunta, yo siempre les he atendido, como sea, yo siempre con mucho gusto les digo (04-11-2011. Ent. Productor 5).*

## V 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 este creciente interés de los visitantes por la cocina de la región del Río Sonora, donde se ubica Ures, promoviéndola 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, 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 esta investigación, los resultados permiten plantear, entre otras, las siguientes conclusiones:

- ✓ La producción primaria en el municipio de Ures está orientada principalmente 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 cultivan maíz, ajo, caña, trigo, entre otros.
- ✓ Los alimentos regionales identitarios más importantes y representativos del municipio de Ures incluyen los tamales, la carne con chile, machaca,

jamoncillo y queso, y pueden ser considerados platillos base en el diseño de rutas alimentarias.

- ✓ 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 involucre 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.
- ✓ 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 principal como platillo típico preferente. Sin embargo, existe 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, sólo por temporadas, lo que obliga a su adquisición fuera de Ures. No obstante, los demás ingredientes sí son obtenidos del lugar.
- ✓ De acuerdo 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 realizada y lo que más les gusta hacer a los visitantes. Estos 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 tienen un gasto promedio diario de 525 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, de acuerdo a los participantes en el

taller comunitario realizado como parte de este estudio, así como de otras reuniones con residentes de la localidad, se vislumbra una gran aceptabilidad hacia la propuesta de rutas alimentarias. No obstante, es necesaria la creación o el fortalecimiento de la organización comunitaria actual del municipio para este fin, que reúna a los distintos actores involucrados: representantes de pequeños productores primarios y de alimentos elaborados, sector de alimentos y alojamiento, autoridades municipales y otros servidores turísticos.

- ✓ Como parte de la infraestructura turística, los restaurantes o fondas que se encuentran ubicados a los lados de la carretera de San Rafael-Guadalupe, presentan una imagen inadecuada que requiere remodelación de instalaciones en casi todos los casos, como propone Salido *et al* (op cit 2007:187). Si bien es un área rural, estos pueden estar mejor presentados, tener más variedad en su oferta de alimentos típicos y brindar atención más cordial por parte de los empleados.
- ✓ Existe una significativa cantidad de elementos para fundamentar una ruta alimentaria en el municipio de Ures de acuerdo al esquema propuesto por Barrera y Bringas (2009). Los requerimientos que se cumplen son: 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.
- ✓ Una mejor caracterización de los productos locales emblemáticos, requiere de una nueva investigación a mayor detalle, para estar en posibilidad de obtener una propuesta de ruta alimentaria más acorde a la realidad de los productores.

- ✓ Los alcances del trabajo están determinados por 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.

### **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, si no que combinan éstas con otras como pequeñas y medianas industrias, como el turismo. A través de la propuesta de Rutas Alimentarias se puede dar 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 a la revisión de casos de éxito de rutas alimentarias en diversas partes del mundo y en el propio México, en relación con las recomendaciones de turistas y de pequeños productores locales, así como también con 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 tiene muchas potencialidades para sustentar una ruta alimentaria.

Esta iniciativa podría involucrar de manera fundamental a la población, representada principalmente por los pequeños productores, tomados en este caso como productores primarios dedicados a la agricultura y ganadería, los productores de alimentos elaborados, así como también a los dueños de fondas y restaurantes, elaboradores de artesanías, residentes locales, entre otros. Es importante destacar el modelo de elementos para la construcción de una ruta alimentaria que propone Olivia Bringas, (Ver página 45).

Para el diseño de una propuesta de ruta alimentaria en el municipio de Ures, es necesario tomar en cuenta algunos aspectos como los que se describen a continuación:

**1). Fortalecimiento del 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.**

Por medio de reuniones constantes entre estos actores, podrían exponerse las diversas ideas para involucrar un desarrollo turístico local que beneficie a todos los participantes. Esta asociación puede elaborar una lista de posibles participantes con las actividades o productos que se ofrecerían a modo de paradas turísticas. Además podría contar con una oficina o área de información turística, donde se dé a conocer a los turistas la variedad de productos y actividades en los distintos lugares que se pueden visitar. La oficina de información debe contar con teléfonos de contacto, guías locales, información de papelería, entre otros. Para ofrecer estos destinos a los turistas, esta lista de participantes debe cubrir algunos requerimientos de seguridad, infraestructura, servicios básicos, pequeños propietarios, entre otras. Según Millán y Melián (op cit: 162) resulta imprescindible establecer alianzas incluso de carácter jurídico, con la finalidad de cerrar acuerdos o alianzas entre los oferentes.

Si es el caso, los participantes en un comienzo pudieran realizar una pequeña aportación económica para las nuevas actividades a efectuarse. Se puede crear una organización liderada por un presidente, vicepresidente, secretaria, tesorera, vocales responsables de actividades culturales, gastronómicas, deportivas, ferias agropecuarias, del mercado regional, actividades turísticas, entre otras.

Esta asociación debe tener contacto con la municipal (local), comités de desarrollo local, asociaciones de desarrollo comunal, la ciudadanía, diferentes ONGs, sector empresarial y concejos municipales. También es necesario establecer una serie de alianzas con las diferentes empresas encargadas de prestar los servicios. Por otra parte las autoridades locales, podrían ayudar a la organización comunitaria a través de políticas y apoyos en capacitación, ayuda económica, préstamos para apertura de nuevas actividades a realizarse en el municipio, entre otros.

**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.**

Los pequeños productores pueden asociarse como grupo y buscar las mejores soluciones que aquejan a este sector como comercialización, problemas de sequía, entre otros. Además de crear esta agrupación en relación al turismo que viene al lugar y puede ofrecer variedad de productos y servicios. Los productores pueden apoyarse los unos a los otros trabajando en equipo, de este modo, entre otras cosas los turistas podrán encontrar variedad de productos, así como actividades en cada productor.

**3). Realización de Ferias Gastronómicas**

Las ferias gastronómicas pueden involucrar alimentos emblemáticos del municipio de Ures como: Feria del Queso, Feria del Jamoncillo, Feria de la Machaca, Feria de los Tamales de elote y carne, Feria de la Caña. Estos se pueden dar en épocas que correspondan a una mejor producción, como es el caso de los tamales de elote y la caña. En cambio el queso, el jamoncillo, la machaca que se pueden encontrar a lo largo de casi todo el año.

Se podrían también organizar eventos a través de estas ferias como “el tamal más grande”, “el jamoncillo más grande”, entre otras actividades que atraigan a los visitantes al municipio y se pueden complementar con otras

como oferta de productos alimentarios, venta de artesanías. Además se podría ofrecer a los visitantes música, obras de teatro, baile.

Las actividades de ferias se pueden relacionar con las fiestas populares tradicionales que tiene el municipio de Ures, que por cierto hay bastantes fechas de festejo; en base a estas fiestas que ya tienen tradicionalmente actividades se pueden complementar con otros eventos.

#### **4). Creación de un mercado municipal**

Los distintos pequeños productores, ya sean los dedicados a las actividades de agricultura o ganadería, o a la elaboración de alimentos, pueden tener a través de un mercado municipal, un lugar donde ofrecer sus productos todos los fines de semana. La idea es que haya una oferta directa de productos locales agropecuarios o de alimentos elaborados; estos son productos que buscan gran cantidad de turistas que van a la localidad y satisficiera sus necesidades. En este mercado, puede haber también grupos artísticos de música, danza y teatro. Además sería factible ofrecer las artesanías de talabartería y otras que se realizan en el municipio.

#### **5). Creación de una Ruta Alimentaria de la leche y otros productos identitarios regionales**

La leche pudiera ser considerada como producto en o en torno al cual se fundamente el diseño de una ruta alimentaria, que involucre al queso y al jamoncillo, debido al volumen significativo de producción y número de productores. Así se establecería un mayor vínculo entre ganaderos con la extracción de la leche y a elaboradores de alimentos como queso y jamoncillo. Ya que hay gran cantidad de ganaderos en el municipio y los mismos generalmente no residen donde tienen sus animales, se puede planear visitas a sus casas, donde se preparan los alimentos, y se puede crear una lista de ganaderos a los que se les puede realizar la visita, que en muchos casos pueden ser los mismos elaboradores de alimentos, y de esta forma obtener beneficios de compra de leche y otros productos.

Las actividades que se pueden hacer con ganaderos y agricultores en el campo pueden relacionarse con la ordeña, observación del ganado, prácticas de manejo de ganado con explicación de los productores, compra de leche. Y en menor medida con los agricultores, explicación, observación y participación en la siembra y en abonos orgánicos como: compostera, lombricultura, entre otros.

Ya que los productos elaborados en general se encuentran en otra área, se puede igualmente tener una lista de opciones a visitar, las actividades que se realizarían en los lugares donde se elaboran alimentos son principalmente: aprender a hacer un producto alimentario regional que puede ser queso, jamoncillo, piloncillo, entre otros, observar la preparación de alimentos, ver la molienda de la caña, conocer la historia del proceso del alimento y del establecimiento.

Además se podría mostrar menús turísticos de la cocina regional basados en los productos cultivados y silvestres propios de la localidad. Para esta actividad se identificaría los procesos de preparación de las comidas como hervir, asar, secar, enterrar, hornear, etc. Además de identificar fiestas religiosas, de importancia cultural relacionadas con el origen de las comidas y expresiones artísticas relacionadas con la cocina como canciones, cuentos, danzas; al igual que con objetos y artefactos de cocina (Padilla, op cit). Éste producto turístico puede ser resultado de la misma comunidad en talleres, donde se compilen recetas tradicionales de comida que se transmiten de generación en generación (Chang, 2010: 74-75). Los beneficios para la comunidad se relacionan con la compra de productos.

Se propone la creación de un área temática de los productos regionales locales como el jamoncillo, queso, tamal, machaca, piloncillo, donde haya información e indicaciones generales de los productos, además de la historia de los productos alimentarios regionales con fotografías, representaciones, artefactos para la elaboración de alimentos, entre otros.

## **6). Políticas del gobierno local y organizaciones públicas y privadas en ayuda a los proyectos de turismo en el municipio**

Apoyo de las organizaciones públicas (COFETUR), privadas y de la sociedad civil que involucran al municipio de Ures. Los integrantes de la organización del Consejo Consultivo Gastronómico de la Ruta del Río Sonora, en general son personas muy relacionadas con el turismo, que tienen amplios conocimientos del tema, o en algunos casos importantes tomadores de decisiones desde el área gubernamental, además de dueños de fondas y representantes de centros de investigación y universidades; por lo que su trabajo como grupo asesor es vital y complementario para la conformación de una ruta alimentaria en el municipio de Ures; además de que ya está tomada en cuenta la localidad en la ruta gastronómica de la región.

Sería importante retomar las actividades realizadas por los pobladores con los turistas, como renta de caballos, paseos por la región, guías locales; que tuvieron capacitación de la COFETUR. En años anteriores, se dió esta capacitación y existe actualmente una lista de los participantes, de los cuales se puede partir. Además es posible involucrar a más pobladores, con la debida capacitación turística; la capacitación debería ser constante y cada vez en más áreas como: rescate de nuevos alimentos regionales en las fondas, restaurantes y elaboradores de alimentos regionales, como también temas de salubridad, entre otros.

## **7). Crear nuevas actividades vinculadas al turismo rural**

Estas actividades serían para ofrecer variedad a los visitantes como: caminar en el campo, rentar bicicletas, cabalgatas, paseos por el río, ofrecer lugares para refrescarse, y la organización constante de actividades culturales y recreativas.

También se puede crear áreas de camping, estableciéndose áreas de acampado con mesas, áreas para fogón y baño.

Otra actividad propuesta es en el museo regional de Ures, donde se podría exponer los juegos y tradiciones infantiles propios de la región, esta información se puede obtener a través de la misma comunidad mediante un taller, entrevistas y observación directa con abuelos, padres y niños. Así se puede involucrar juegos cuando niño, cómo era o es la escuela, cómo el lugar, oficios, entre otros (Chang, op cit: 74-76).

#### **8). Incrementar la demanda de productos locales del municipio de Ures.**

Uno de los objetivos de esta investigación es caracterizar la producción primaria local, por tanto el desarrollo de una ruta alimentaria debería mejorar las condiciones de demanda y oferta de los productos regionales directamente a través de los pequeños productores, evitando la intermediación.

#### **9). Crear una marca y un logotipo que identifique a los productos para promocionarlos y poder venderlos.**

La promoción en una ruta turística es esencial y esto con la finalidad de llegar al potencial demandante del mismo, por lo que es necesario crear una categorización del tipo de turista que busca una ruta alimentaria relacionada con productos regionales del municipio de Ures (Millán y Melián, op cit:163).

Las rutas alimentarias, de esta manera pueden ayudar a ralentizar la alta migración que se ha dado en esta 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 principalmente destacan los trabajos de Barrera: 2009 y González: 2011), así como temas relacionados con estas rutas, se propone a

continuación un nuevo concepto resultante de esta investigación, considerado como el más idóneo para una propuesta de ruta alimentaria en 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.*

## REFERENCIAS

Alonso, Luis Enrique (1998); "Sujeto y discurso: "El lugar del entrevista abierta en las prácticas de la sociología cualitativa"; Una mirada cualitativa en sociología: una aproximación interpretativa"; España.

Alvarado, Mario (26 de Octubre del 2005); Disponible en: <http://archivo.laprensa.com.ni/archivo/2005/octubre/26/opinion/>; La prensa, el diario de los Nicaragüenses; Consultado el 15-05-2011.

Ascanio, Alfredo (Abril, 2009); "Rutas gastronómicas chilenas: una aproximación al tema"; Pasos, Revista de Turismo y Patrimonio Cultural; Vol. 7, Núm. 2, pp. 321-325; Universidad de La Laguna; España.

Barrera, Ernesto (2010); Las rutas alimentarias: "Una estrategia de desarrollo que vincula los alimentos con identidad local y el turismo"; Disponible en: [http://www.cinterfor.org.uy/public/spanish/region/ampro/cinterfor/publ/barrera/pdf/10\\_rural.pdf](http://www.cinterfor.org.uy/public/spanish/region/ampro/cinterfor/publ/barrera/pdf/10_rural.pdf).

Barrera, Ernesto (2009); "Las Rutas Alimentarias como instrumento para el desarrollo territorial: el caso de la Ruta de la Yerba Mate de Argentina"; Revista Universidad de Sonora.

Barrera, Ernesto (2006); "Rutas Alimentarias: Estrategias culturales de desarrollo territorial".

Barrera, Ernesto y Bringas, Olivia (2008); "Las Rutas Alimentarias: Una arquitectura turística basada en la identidad de los alimentos"; Revista Gastronomic Sciences.

Blanco, Marvin (Noviembre 2008); "Guía para la elaboración del plan de desarrollo turístico de un territorio"; IICA, PRODAR; Costa Rica.

Blanco M, Marvin (2008); "La Agroturística del Queso Turrialba en Costa Rica"; Revista ECAG Informa, N# 46; pp. 42-43; Costa Rica.

Blanco, Marvin y Riveros, Hernando (2003); "El agroturismo, una alternativa para revalorizar la agroindustria rural como mecanismo de desarrollo local"; Programa de Desarrollo de la Agroindustria Rural para América Latina y el Caribe (PRODAR); Perú.

Blanco y Riveros (2004); "Rutas Alimentarias, una herramienta para valorizar productos de las agroindustrias rurales. El caso de la ruta del queso Turrialba (Costa Rica)"; Congreso Agroindustria Rural y Territorio- ARTE-, Toluca, México; Diciembre 1-4.

Bocanegra, Carmen y Vázquez, Miguel Ángel (Octubre 2006); “Desarrollo Regional y Local: Tendencias, Retos y Estrategias”; México.

Borbón M, Carlos et al (Diciembre, 2011); “Problemática relevante en el medio rural de Sonora” en Borbón M, Carlos (Eds., Diagnóstico del Sector Agropecuario y Pesquero del Estado de Sonora; Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, S.C. y SAGARPA; México; pp. 97-167.

Bringas Alvarado, Olivia (Enero, 2010); “Rutas Alimentarias. Identificación de elementos básicos para su creación en la Sierra Alta de Sonora”; Tesis de Maestría en Promoción y Desarrollo Cultural; Universidad Autónoma de Coahuila; Hermosillo- México.

Camacho, Juana (2006); “Bueno para Comer, bueno para Pensar: Comida, Cultura y Biodiversidad en Cotacachi”; Desarrollo con Identidad, Comunidad, Cultura y Sustentabilidad en los Andes; Ediciones Abya Yala; Quito-Ecuador; p: 237-266.

Caracuda, Encuta Rodica (2008); “Turismo Rural y Desarrollo Rural Sustentable, una opción viable para Sonchi-Sonora”; Tesis de maestría en Desarrollo Regional, CID; Hermosillo-México.

Chang Vargas, Giselle *et al* (2010); “Patrimonio Cultural: Diversidad en nuestra creación y herencia”; Centro de Investigación y Conservación del Patrimonio Cultural; Costa Rica.

Chiapa, Carlos (2009); “Crisis y pobreza rural en América Latina, el caso de México; Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural (Rimisp)”, Disponible en:[http://www.conapo.gob.mx/publicaciones/indicesoc/IDH2000/dh\\_nexoCuadros.pdf](http://www.conapo.gob.mx/publicaciones/indicesoc/IDH2000/dh_nexoCuadros.pdf); Programa Dinámicas Territoriales Rurales; Documento de Trabajo N 39; Chile; pp. 68-130.

Comisión de Fomento al Turismo (Cofetur) (2007), “Ures”; Hermosillo-México.

Cornejo, Doris Guadalupe M.Sc (2005) en González Calvo, Hugo (Eds.); El turismo alternativo en la Región Centroamericana; “La gastronomía como aporte económico valioso del turismo cultural: El caso salvadoreño”; Universidad Nacional; Guanacaste- Costa Rica; pp. 79-89.

Consejo Nacional de Población (CONAPO); “Índices de Marginación 2010”; Disponible en:  
[http://www.conapo.gob.mx/index.php?option=com\\_content&view=article&id=478&Itemid=194](http://www.conapo.gob.mx/index.php?option=com_content&view=article&id=478&Itemid=194) ; México.

Correa, Ana (Marzo 2010); “Ciudades, turismo y cultura”; Primera edición; Argentina.

Cruz Barba, Evangelina (Julio 2001); "Impacto de la Globalización en el turismo, Economía Regional"; Disponible en: <http://www.highbeam.com/doc/1G1-95357082.html>; Consultado el 15-05-2011.

Escamilla Edmundo y Gortari Yuri (2006); "La Gastronomía Mexicana, Patrimonio Intangible"; Universidad Nacional Experimental del Yaracuy; Venezuela.

Echeverri, Rafael y Ribero María Pilar (2002); "Nueva Ruralidad, Visión del Territorio en América Latina y el Caribe"; IICA (Instituto Interamericano de Cooperación para la agricultura); Costa Rica.

Espeitx, Elena (2004); "Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular"; Revista de turismo y Patrimonio cultural P+SOS; Universidad de Zaragoza, España; Vol 2; pp. 193-213; 2004.

Espinosa, Agustín y Calderón, Alicia (2009); "Relaciones entre la identidad nacional y la valoración de la cultura culinaria peruana en un muestra de jóvenes de clase media de Lima"; Pontificia Universidad Católica de Perú; Perú; pp. 21-28.

Farah, María y Pérez Edelmira (2006); "Mujeres rurales y la nueva ruralidad en Colombia"; Revista Nera; Colombia.

Fernández Such, Fernando (28 de enero del 2012); "Alimentando el debate en torno al comercio y la soberanía alimentaria"; <http://revistasoberaniaalimentaria.wordpress.com/2012/01/28/alimentando-el-debate-en-torno-al-comercio-y-la-soberania-alimentaria/>; Revista Soberanía Alimentaria, biodiversidad y culturas; Barcelona-España.

García, Xavier (Mayo 2003); "La Soberanía Alimentaria: Un nuevo paradigma"; <http://www.observatori.org/documents/DOC1,%20Soberania%20alimentaria,%200generalidades.pdf>; Revista Veterinarios sin fronteras; Barcelona-España.

Giarracca Norma (Enero 2001); ¿Una nueva ruralidad en América Latina?: CLACSO Consejo Latinoamericano en Ciencias Sociales; Argentina.

Gobierno del Estado (2010); "Plan Estratégico de Desarrollo Turístico Sustentable del Estado de Sonora 2010-2015"; Hermosillo-Sonora; 80 pp.

González Ávila, María Eugenia (2011); "Una propuesta para desarrollar turismo rural en los municipio de Zacatecas-México: las rutas agro-culturales"; Disponible en [http://www.pasosonline.org/Publicados/9111/PS0111\\_11.pdf](http://www.pasosonline.org/Publicados/9111/PS0111_11.pdf) Colegio de la frontera norte; Revista de Turismo y patrimonio cultural Pasos; México; Volumen IX; p: 129-145.

Gudynas, Eduardo (2004); "Ecología, Economía y Ética del Desarrollo Sostenible"; Centro Latinoamericano de Ecología Social (CLAES); Quinta Edición; Montevideo-Uruguay; 257 pp.

Hernández Sampieri, Roberto (1997); "Metodología de la Investigación"; Colombia.

Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) (2010); "Censo de Ocupación y empleo, Población, Hogares y Vivienda"; Disponible en: <http://www.inegi.org.mx/sistemas/mexicocifras/default.aspx>; México.

INEGI (2009); "Censo Ganadero"; Ures-Sonora

Kay, Cristóbal (octubre-diciembre 2009); "Estudios rurales en América Latina en el periodo de globalización neoliberal"; Revista Mexicana de Sociología N # 71; México; p: 607-645.

Lagares, Paula, Puerto, Justo (2001); "Población y muestra. Técnicas de muestreo"; Universidad de Sevilla; España.

La vía Campesina- Movimiento Campesino Internacional (22 junio 2006); "¿Que es la soberanía alimentaria?"; Disponible en: [www.viacampesina.org](http://www.viacampesina.org); Indonesia.

León B, Jorge et al (Diciembre, 2011); "Análisis y priorización de las potencialidades del medio rural y pesquero de Sonora" en Borbón M, Carlos (Eds.), Diagnóstico del Sector Agropecuario y Pesquero del Estado de Sonora; Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C. y SIGAR; México; pp. 269-349.

Magaña, Irma y Padín, Carmen (2008); "Conduce la globalización a la pérdida de costumbres gastronómicas"; Universidad de Colima; Teoría y Praxis; México; pp.213-226.

Martínez Quezada, Álvaro (Marzo, 2002); "Territorialidad y Cultura". Echelon: la vigilancia del imperio; Memoria; N #157.

Meléndez, Juana María y Cañez de la Fuente, Gloria (enero 2010); "La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro el Saucito, Sonora- México"; Revista de Estudios Sociales; Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo CIAD; México; p: 182-204.

Meoño, Luis (2008); "Mixtas, hot dogs y shucos: aproximación a las transformaciones de la comida popular de la ciudad de Guatemala"; Universidad de San Carlos De Guatemala; Guatemala; 134pp.

Millán Vázquez de la Torre, Genoveva y Melián Navarro, Amparo (enero-diciembre, 2008); "Rutas Turísticas Enológicas y Desarrollo Rural. El caso

estudio de la denominación de origen Montilla-Moriles en la provincia de Córdoba” Universidad de Murcia; Papeles de Geografía, N# 47-48; España; pp.159-170.

Ministerio de Agricultura y Ganadería Costa Rica, Programa de Desarrollo Rural (2010); Disponible en: [http://www.mag.go.cr/oficinas/pdr-inicio.html#HERMES\\_TABS\\_1\\_0](http://www.mag.go.cr/oficinas/pdr-inicio.html#HERMES_TABS_1_0). ; Costa Rica

Ministerio de Agricultura y Ganadería Costa Rica MGC (2011); “Política de Estado para el sector agroalimentario y el Desarrollo Rural Costarricense (2010-2021)”; <http://www.mag.go.cr/bibliotecavirtual/a00289.pdf> ; San José - Costa Rica.

Mintz, Sidney W. (2003); “Sabor a comida, sabor a libertad: incursiones en la comida, la cultura y el pasado”; Ediciones de la Reina Roja; Consejo Nacional para la Cultura y las Artes; Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social; México.

Muñoz Villarreal, Carlos y González Martínez, Ana (2000); “Economía, sociedad y medio ambiente, Reflexiones y avances hacia un desarrollo sustentable en México”; Instituto Nacional de Ecología- SEMARNAT; México.

Nieva García, Ángel (2004); SECTUR, Secretaria de Turismo; Turismo Alternativo: una nueva forma de hacer turismo; México D.F.

Nunes dos Santos (2007), Cristiane; Revista “Estudios y Perspectivas en Turismo”; UESC, UFBH; 2007; Volumen 16; pp. 234-242; Bahía- Brasil.

Olivares Cervantes, Judith (Julio 2008); “Identificación de potencialidades para el desarrollo del Ecoturismo en la región del Río Sonora”; Tesis de Maestría en Desarrollo Regional CIQD; Hermosillo-México.

Ortiz Rodríguez, Tonantzin (15 de Julio del 2009); “Bordando paradigmas para el desarrollo”; Universidad Autónoma Metropolitana; Unidad Xochimilco; México D.F.

Padilla, Cristina (20-24 Noviembre 2006); “Las cocinas regionales, principio y fundamento etnográfico”; Universidad de Guadalajara; Ponencia para el VII Congreso Internacional de Sociología Rural; Quito- Ecuador.

Pleumaron, Anita (Mayo, 1999); [http://old.redtercermundo.org.uy/revista\\_del\\_sur/texto\\_completo.php?id=794](http://old.redtercermundo.org.uy/revista_del_sur/texto_completo.php?id=794) ; “Turismo, globalización y desarrollo sustentable”; Revista del Sur; N # 91; Red del Tercer Mundo; Uruguay.

PNUD; “Desarrollo Humano”; Disponible en: [http://www.undp.org.mx/spip.php?page=area&id\\_rubrique=5](http://www.undp.org.mx/spip.php?page=area&id_rubrique=5); Fecha de consulta: 07-06-2012; México.

Presidencia de la República, México (2007); “Plan Nacional de Desarrollo 2007-2012”; <http://pnd.calderon.presidencia.gob.mx/economia-competitiva-y-generadora-de-empleos/turismo.html>; México.

Reguero Oxinalde, Miguel (1994); “Ecoturismo, Nuevas formas de turismo en el espacio rural”; Barcelona-España.

Rodríguez, Adolfo y Alvarado, Hernán (noviembre- 2008); “Claves de la innovación social en América Latina y El Caribe”; CEPAL; Santiago de Chile; 236pp.

Romo, Elsa Luisa (2007); “Elementos socioeconómicos del municipio de Ures-Sonora”; Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, CIAD S.C.; Hermosillo-Sonora.

Rubio, José Antonio (febrero 2006); 3 vueltas con el desarrollo comunitario: características, reflexiones y retos; España.

Salazar S, Vidal et al (Diciembre, 2011); “El sector rural del Estado de Sonora: recursos naturales, demografía, y estructuras agropecuaria y pesquera” en Borbón M, Carlos (Eds.), Diagnóstico del Sector Agropecuario y Pesquero del Estado de Sonora; Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, S.C. y SAGRAP; México; pp. 17-96.

Salido, Patricia *et al* (2010); “El patrimonio natural y cultural como base para estrategias de turismo sustentable en la Sonora Rural”; Revista de Investigación Científica Estudios Sociales, CIAD; Hermosillo, Sonora; p: 79-103

Salido Araiza, P. L. (Coord.) (Mayo 2007), “Plan Rector de Desarrollo Turístico Sustentable para la Ruta del Río Sonora”, Comisión de Fomento al Turismo del Estado de Sonora-Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, S. C.

Sanchez, Dídac y Larraburu Costa i (28 de enero del 2012); “Monedas locales y ecológicas para la soberanía monetaria”; <http://revistasoberaniaalimentaria.wordpress.com/2012/01/28/monedas-locales-y-ecologicas-para-la-soberania-monetaria-2/>; Revista Soberanía Alimentaria, biodiversidad y culturas; España.

Sandoval, Sergio (2011); “Integración económica y transformación de los comportamientos alimentarios de los sonorenses”; CIAD, S.C.; 24 pp; Hermosillo- México.

Sandoval, Sergio y Camarena, Dena (Enero-**abril** 2011); "Comportamiento alimentario y perfil de consumo de los sonorenses: el caso de las comidas internacionales"; Revista "Región y Sociedad"; El Colegio de Sonora; p: 185-213.

Sandoval, Sergio, Camarena, Dena y Dominguez, Sandra (2011); "Actitud hacia el consumo de comidas étnicas/internacionales y tradicionales en el norte de México"; Revista **agroalimentaria**; Hermosillo- México; p: 87-97.

Schejtman, Alexander (Septiembre, 2008); "Alcances sobre la agricultura familiar en América Latina"; Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural, Programa Dinámicas Territoriales; Santiago de Chile.

Schejtman, Alexander y Berdegú, Julio (2004); "Desarrollo Territorial Rural"; RIMISP Centro latinoamericano para el desarrollo rural; Chile.

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo rural, Pesca y Alimentación, (2006); "Programa Especial Concurrente para el Desarrollo Sustentable"; Sonora-México.

Sectur (2010), Secretaria de Turismo; Programa Nacional de Turismo 2001-2006; Cap II; p.31; Disponible en: [http://www.sectur.gob.mx/wb2/sectur/sect\\_231\\_programa\\_nacional\\_de](http://www.sectur.gob.mx/wb2/sectur/sect_231_programa_nacional_de)

Sectur (2010); Disponible en: <http://www.descubrebajacalifornia.com/la-ruta-del-vino.php>. Página consultada el 03 de enero del 2011.

Sepúlveda et al (2003); "El enfoque territorial del Desarrollo rural"; IICA; Costa Rica.

Soto Baquero, Fernando (Septiembre 2008); "Políticas públicas y la nueva situación en los precios internacionales de los alimentos"; Chile.

Strauss, Lévi (2002); "Mito y significado"; Madrid; Alianza Editorial. ISBN 978-84-206-2897-4.

Sohng, Sung Sil Lee (1995); "Enfoques de Investigación Participativa: Algunos Conceptos Fundamentales"; Disponible en: [http://www.idrc.ca/es/ev-85051-201-1-DO\\_TOPIC.html](http://www.idrc.ca/es/ev-85051-201-1-DO_TOPIC.html); Canadá; Consultado el 11 de mayo del 2011.

Sosa S., María Elena (2006); "Propuesta para convertir a los huertos familiares integrales del Municipio de Quito en destinos turísticos"; Tesis de licenciatura, Pontificia Universidad Católica de Quito; Quito-Ecuador.

Subsecretaría de Política Agropecuaria y Alimentos, Dirección Nacional de Alimentación (2010);

“ Trayecto hacia el desarrollo, Rutas Alimentarias ” ;Disponible en [http://www.alimentosargentinos.gov.ar/03/revistas/r\\_24/Trayecto\\_desarrollo.htm](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/03/revistas/r_24/Trayecto_desarrollo.htm) Ministerio de Economía; Buenos Aires-Argentina.

Tarlombani da Silveira, Marcos Aurélio (2005); “Turismo y Sustentabilidad, Entre el discurso y la acción”; Universidad Federal de Paraná; Curitiba – Brasil; Volumen 14; pp.222-242.

Torres, Graciella (2004); “El alimento, La Cocina Étnica, Gastronomía Nacional. Elemento Patrimonial y un referente de la identidad cultural”; Buenos Aires-Argentina.

Valene L., Smith y Eadington Willian R. (1997); “Tourism alternatives: Potentials and Problems in the Development of Tourism”; International Academy for the Study of Tourism; Gran Bretaña.

Vargas, Elva (2011); “Turismo y Sustentabilidad Una Reflexión epistemológica”; Revista Estudios y Perspectivas en Turismo; Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca; Volumen 20; pp 706-721.

Visiting mexico.com; <http://www.visitingmexico.com.mx/turismo-en-mexico/turismo-rural.php>; consultado el 08-05-2011.

Winie, Yang (Octubre 2006); “La Guía Slow Food”; Italia; Tercera Edición.

## ANEXO I, I PROGRAMACION EXPOFERIAS TURISTICAS EN COSTA RICA 2012 (ICT)

ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO
<p><b>III Feria del café</b> <b>I Fase</b> Lugar: Frailes Fecha: 14 y 15 Organizan: Inf. Padre Ronald León Solorzano 25440155 Info@feriadelcafe.co.cr padreonald@gmail.com www.feriadelcafe.co.cr</p> <p><b>Roger Morales</b> <b>83019561</b></p>	<p><b>Feria del Gustico</b> <b>I Fase</b> Lugar: Antigua Aduana Fecha: 17 al 19 Organizan: Inf. msegura@pima.go.cr Marta Segura 83231253/22394242/22399931</p> <p><b>Encuentro Nacional de Museos Comunitarios.</b> <b>I Fase</b> Lugar: Curré Buenos Aires Fecha: 4 y 5 febrero Organizan: Asociación de Museos Comunitarios. Enrique Rivera 8874-5142 Región: Pacífico Sur</p>	<p><b>Exhibición Nal de Orquideas</b> <b>I Fase</b> Lugar: Antigua Aduana Fecha: 24,25,26 Organizan: Asociación Costarricense de Orquideas. Inf. Miguel Montero 2223-048, 8880-3841 Región : Valle Central</p> <p><b>Desfile de Boyeros</b> Lugar: Sn Antonio de Escazú Fecha: 9 al 11 Organizan: Asociación Rescate de tradiciones del Boyero Inf. Jorge Enrique Alvarez 8350-9205 Región : Valle Central</p> <p><b>Fiesta del Volcán Poás</b> <b>I Fase</b> Lugar: Fraijanes Fecha: 16 al 19 Organizan: Cámara de Turismo del Poás. Inf. Jorge Luis Vega 2482-1211 camaraturismopoas@gmail.com Región : Valle Central</p> <p><b>Feria Agua y Café</b> <b>I Fase</b> Lugar: Palmichal Fechas: del 22 al 25. Información: Hernán Ramírez Alfaro (506)2418-4328 2418-4335/ 8353 4055 sanjoserural@racsa.co.cr www.nacientespalmichal.com</p>	<p><b>Feria del Palmito.</b> <b>I Fase</b> Lugar: Tucurrique Fecha: 16,17, 18 ORGANIZA: Centro Agrícola Cantonal Inf. 2535-0094 cactucurrique@hotmail.es</p> <p>Región: Valle Central</p> <p><b>SEMANA SANTA 1 al 8</b></p> <p><b>Feria Turística Artesanal Caribe</b> <b>I Fase</b> LUGAR: Parque de Guápiles FECHA: 27, 28 29, 30 de Abril y 1 de Mayo ORGANIZA: Oficina Regional de Guápiles Inf. Jorge Duarte tel.</p> <p>Región: Caribe</p>	<p><b>Feria Turística Artesanal Caribe</b> <b>I Fase</b> LUGAR: Parque de Guápiles FECHA: 27, 28 29, 30 de Abril y 1 de Mayo ORGANIZA: Oficina Regional de Guápiles Inf. Jorge Duarte tel.</p> <p>Región: Caribe</p> <p>EXPOTUR 9,10, 11</p> <p><b>Feria del Chayote.</b> <b>I Fase</b> Lugar: Las Ruinas de Ujarrás. Paraíso Organización: Asociación Cámara de Productores, Comercializadores y Exportadores del Chayote Fecha: 4,5,6 Inf. 2574-5400/574-7079 Región: Valle Central Se realiza cada dos años en las Ruinas de Ujarrás propied. ICT</p>	<p><b>Feria de la miel criolla. I Fase</b> <b>Incubación</b> Lugar: <b>Vasconia de Aguas Zarcas San Carlos.</b> <b>Fecha: 2</b> Organizan: ASOMELI. Asociación de Meliponicultores de Costa Rica telef.88311447 info@greenearthgardens.org jcabada2001@yahoo.com Región: Llanuras del Norte.</p> <p><b>Feria de la Gallina Criolla. I Fase</b> Lugar: El Silencio de Quepos Fecha: 15,16,17 Organizan:Coopesilencio Inf. Glendy Barquero COOPRENA 22908646 mercadeo@turismoruralcr.com Región : Pacífico Central</p>

JULIO	AGOSTO	SETIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
<p><b>EXPO-Marimba</b> <b>I Fase</b> LUGAR: Santa Bárbara de Sta Cruz FECHA: 15,16,17 ORGANIZA: Asociación de damas emprendedoras y proyecto Ruta Chorotega Inf. Clara E. Padilla, cpadillagutierrez@ice.co.cr tel. 8706-6910 Región: <b>Guanacaste Sur</b></p>	<p><b>Feria cultural</b> Lugar: Incubación Fase. Incubación Fecha: 10 al 12 Organizan: Radioemisora La Voz de Talamanca Inf.. Danilo Lyan Gabb 8302-6652 y 2711-3186 radio emisora Región: Caribe</p>	<p><b>Tortufest</b> <b>Lugar:</b> <b>Tortuquero</b> <b>Organiza.</b> <b>Asociación Cultural</b> <b>Tortufest</b> <b>Inf. Filipo Incera</b></p>	<p><b>Festival del Pez Gaspar</b> <b>I Fase</b> LUGAR: Los Chiles de los Chiles FECHA: 26,27, 28 ORGANIZA: Asociación de Desarrollo de Caño Negro Inf. Gustavo Irola. 2461-9107, ictsancarlos@ict.go.cr Región: <b>Llanuras del Norte.</b></p>	<p><b>Feria Nacional de Turismo Rural.</b> <b>I Fase</b> LUGAR: Centro de las Artes FECHA: 16 al 18 ORGANIZAN: COOPRENA , ICT, PNUD,ACTUAR, CONAPACI Inf. Kyra Cruz 2248-9470 Región: <b>Valle Central-Cartago</b></p>	<p><b>Encuentro Nacional de Museos Comunitarios.</b> <b>I Fase</b> Lugar: San Vicente de Nicoya Fecha: Organizan: Asociación de Museos Comunitarios. Enrique Rivera 8874-5142 Región: Guanacaste Sur</p>

Total: 20 ferias