

**MAESTRIA EN GESTIÓN DE TURISMO REGIONAL
SUSTENTABLE**

**TURISMO BIOCULTURAL E IMAGINARIOS
ALIMENTARIOS Y TURÍSTICOS EN HUEHUETLA,
PUEBLO ORIGINARIO DE LA SIERRA NORORIENTAL
DE PUEBLA**

TESIS

**QUE PARA OBTENER EL GRADO DE
MAESTRO EN GESTIÓN DE TURISMO REGIONAL
SUSTENTABLE**

PRESENTA

LOURDES YANALTE CABRERA RAMÍREZ

**DIRECTORA: DRA. ADRIANA MONTSERRAT PÉREZ
SERRANO**

San Pablo Apetatitlán, Tlaxcala, octubre, 2023

La presente tesis titulada: “Turismo biocultural e imaginarios alimentarios y turísticos en Huehuetla, pueblo originario de la Sierra Nororiental de Puebla”; fue realizada por Lourdes Yanalte Cabrera Ramírez; ha sido aprobada como requisito parcial para obtener el grado de:

Maestra en Gestión de Turismo Regional Sustentable

Bajo supervisión del siguiente Comité Tutorial:

Directora Dra. Adriana Montserrat Pérez Serrano _____

Revisor Dr. Víctor Manuel López Guevara _____

Revisor Dra. Ma. Teresa Tonantzin Ortiz Rodríguez _____

Revisor Dra. Ivonne Virginia Campos Rico _____

RECONOCIMIENTO

Al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT), por el financiamiento otorgado mediante la asignación de una beca nacional, para la maestría, así como la elaboración de esta tesis.

AGRADECIMIENTOS

A todas las personas del *Kgyom*, Puebla, que generosamente abrieron las puertas de sus hogares y compartieron su tiempo conmigo tanto en las entrevistas como en su vida cotidiana, quiero expresar mi más sincero agradecimiento. Gracias por permitirme adentrarme en sus sentipensares, cosmovisión, lengua y por mostrarme las diversas formas de vivir y comer que existen.

A las socias y herederas del Centro Ecoturístico *Kakiwin Tutunakú*, quiero agradecerles por su apoyo incondicional y su valiosa participación en las actividades propuestas en el transcurso de esta investigación.

A mis compañeras, compañeros y la comunidad estudiantil del Centro de Estudios Superiores Indígenas, les doy las gracias por su apoyo constante, sus consejos y los cuestionamientos que me ayudaron a crecer tanto como profesional como persona que realiza investigaciones en pueblos originarios.

Mi gratitud también se extiende al Colegio de Tlaxcala y al cuerpo académico de la Maestría en Gestión del Turismo Regional Sustentable. Desde el curso propedéutico, contribuyeron significativamente a la construcción de esta investigación con sus conocimientos, críticas, observaciones, tiempo y recomendaciones. La formación académica que recibí de ustedes siempre ha sido una fuente de motivación en este proceso educativo.

A mi directora de tesis, la Dra. Adriana Montserrat Pérez Serrano, le agradezco profundamente por su constante motivación, paciencia, confianza y por el tiempo compartido a lo largo de esta investigación. Sus observaciones, recomendaciones y contribuciones han sido invaluable. También le agradezco el haberme enseñado aspectos necesarios como profesional del turismo, sin perder de vista la dimensión humana.

A mis revisores, la Dra. M. Tonantzin Ortiz Rodríguez, el Dr. Víctor Manuel López Guevara y la Dra. Ivonne Virginia Campos Rico, les agradezco por su acompañamiento, su tiempo, sus observaciones y los conocimientos compartidos que enriquecieron en gran medida esta investigación. Gracias por brindarme su tiempo en asesorías y por involucrarme en proyectos que contribuyeron al desarrollo de mis habilidades profesionales.

A mi madre, María de Lourdes Ramírez, quien siempre ha sido una fuente de motivación y un ejemplo de lo que implica ser una mujer profesional. Gracias por tus consejos y tu inquebrantable paciencia. A mi familia, les agradezco por apoyar mis decisiones profesionales y por brindarme palabras de aliento en todo momento.

A mis colegas de maestría, les agradezco por ser un apoyo constante a lo largo de este proceso, por sus valiosos consejos, críticas y observaciones que contribuyeron al enriquecimiento de esta investigación. Y a mis amigos, amiga y seres queridos, les agradezco por acompañarme con palabras de aliento, por su infinita paciencia y por estar siempre dispuestos a escucharme durante esta etapa formativa.

ÍNDICE GENERAL

ACRONIMOS Y SIGLAS	9
INTRODUCCIÓN.....	11
CAPÍTULO 1. DISEÑO DE INVESTIGACIÓN	16
Introducción	16
Situación problemática	17
Antecedentes de investigación.....	22
Justificación	32
Preguntas y objetivos de investigación.....	33
Marco contextual	34
Técnicas de investigación	41
Identificación y validación de categorías de análisis.....	44
Construcción de herramientas para el trabajo de campo	50
Descripción de las técnicas utilizadas.....	51
ETAPAS DEL TRABAJO DE CAMPO.....	54
Etapa 1. Fase documental y exploratoria	54
Etapa 2. Trabajo de campo	57
Etapa 3. Corresidencia	59
Etapa 5. Reciprocidad y devolución de resultados a la comunidad.....	60
CAPÍTULO 2. CARACTERIZACIÓN DEL SISTEMA AGROALIMENTARIO Y LA COCINA TRADICIONAL.....	62
CAPITULO 3. IMAGINARIOS ALIMENTARIOS	93
CAPÍTULO 4. IMAGINARIOS TURÍSTICOS EN HUEHUETLA, PUEBLO TOTONACO DE LA SIERRA NORORIENTAL DE PUEBLA Y SU INCIDENCIA DENTRO DE LA GESTIÓN DE LA PRÁCTICA TURÍSTICA DEL TERRITORIO	140
CAPITULO 5: CONCLUSIONES GENERALES	181
ANEXOS	191
Anexo 1.....	191
Anexo 2.....	192
Anexo 3.....	195
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	201

ÍNDICE DE TABLAS

Capítulo 1

Tabla 1. País donde se desarrollaron las investigaciones, revistas y año de publicación.	-----22
Tabla 2. Ejemplo de tabla de especificidades	-----46
Tabla 3. Ejemplo de cuadro de operacionalización	-----47

Capítulo 2

Tabla 1. Primer acercamiento al uso que le dan los actores locales de Huehuetla a su cocina tradicional	-----89
---	---------

Capítulo 3

Tabla 1. Espacios dónde se cocina en Huehuetla	-----117
Tabla 2. Estrategias emprendidas por los actores locales relacionadas con la cocina tradicional y el turismo en Huehuetla	-----129

Anexos

Tabla 1. Relación de entrevistas citadas en el presente trabajo de investigación	-----191
--	----------

ÍNDICE DE FIGURAS

Capítulo 1

Figura 1. Problemáticas y vacíos de conocimiento	-----22
Figura 2. Ubicación geográfica de Huehuetla	-----35
Figura 3. Lógica de investigación	-----44

Capítulo 2

Figura 1. Vacíos de conocimiento que ser abordan en el capítulo dos: caracterización del sistema agroalimentario y la cocina tradicional	-----63
Figura 2. Ubicación geográfica del territorio de Huehuetla	-----75
Figura 3. Patrimonio Biocultural de Huehuetla	-----85

Capítulo 3

Figura 1. Vacíos de conocimiento que ser abordan en el capítulo tres: imaginarios alimentarios	-----94
Figura 2. Proceso de operacionalización del objetivo	-----111
Figura 3. Ubicación geográfica de Huehuetla	-----113
Figura 4. Comunidades de Huehuetla	-----114
Figura 5. Imaginarios alimentarios en Huehuetla y sus comunidades	-----122
Figura 6. Matriz de control cultural de la cocina tradicional y el turismo en Huehuetla	-----126
Figura 6. ¿Por qué es importante seguir comiendo la comida tradicional en Huehuetla? Voz de los actores locales	-----133

Capítulo 4

Figura 1. Vacíos de conocimiento que ser abordan en el capítulo tres: imaginarios turísticos	-----141
--	----------

Figura 2. Ubicación geográfica del territorio de Huehuetla	-----154
Figura 3. Proceso de operacionalización del objetivo del capítulo cuatro.	-----157
Figura 4. Imaginario de turismo occidentalizado identificado en Huehuetla	-----164
Figura 5. Imaginario de turismo con visión local identificado en Huehuetla	-----165
Figura 6. Dinámica de los imaginarios sociales turísticos en el centro ecoturístico <i>Kakiwin Tutunakú</i>	-----168

Capítulo 5

Figura 1. Fase uno de la construcción de la estrategia turística	-----181
Figura 2. Fase dos de la construcción de la estrategia turística	-----183
Figura 3. Fase tres de la construcción de la estrategia turística	-----186
Figura 4. Estrategia de gestión turística para la salvaguarda de la cocina tradicional y sistema agroalimentario del Kgoyom.	-----189

Anexos

Figura 1. Difusión del video en redes	-----192
Figura 2. Estadísticas del video	-----193
Figura 3. Muestra comunitaria de “Kgansililh”	-----193
Figura 4. Muestra comunitaria de “Paxnikaka”	-----194
Figura 5. Muestra comunitaria de ”Kulma´maklhtukun”	-----194
Figura 6. Publicación y difusión de infografías en redes sociales del Centro ecoturístico <i>Kakiwin Tutunakú</i>	-----195

ACRONIMOS Y SIGLAS

AL	América Latina
BIENESTAR	Secretaría de Bienestar de México
CDI	Comisión Nacional para el desarrollo de los pueblos Indígenas
CDMX	Ciudad de México
CESIK	Centro de Estudios Superiores Indígenas Kgyom
CONASUPO	Compañía Nacional de Subsistencias Populares
DIF	Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
IICA	Cooperación para la Agricultura
INAFED	Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal
INDESOL	Instituto Nacional de Desarrollo Social
INEGI	Instituto Nacional de Estadística y Geografía
INMECAFE	Instituto Mexicano del Café
INMUJER	Instituto Nacional de las Mujeres
IS	Imaginarios sociales
OIT	Organización Independiente Totonaca
OMS	Organización Mundial de la Salud
OPS	Organización Panamericana de la Salud
PACMyC	Programa de Acciones Culturales Multilingües y Comunitarias
S. de S. S.	Sociedades de Solidaridad Social
SECTUR	Secretaría de Turismo
SEDESOL	Secretaría de Desarrollo Social
SEMARNAT	Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales
TLC	Tratado de Libre Comercio
UIEP	Universidad Intercultural del Estado de Puebla
UNESCO	Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura

TURISMO BIOCULTURAL E IMAGINARIOS ALIMENTARIOS Y TURÍSTICOS EN HUEHUETLA, PUEBLO ORIGINARIO DE LA SIERRA NORORIENTAL DE PUEBLA.

La presente investigación tiene como objeto de investigación la transformación de la cocina tradicional y su sistema agroalimentario de las familias de Huehuetla, Puebla, y su relación con el turismo biocultural como estrategia para revalorizar la memoria biocultural y el patrimonio alimentario. El objetivo general es desarrollar una estrategia conjunta de gestión turística y patrimonio alimentario tradicional con las familias totonacas de Huehuetla, Puebla, con el fin de preservar su cocina tradicional y sistema agroalimentario. Esto se operacionalizó mediante tres objetivos específicos: 1) comprender la transformación, continuidad y uso turístico de la cocina y sistema agroalimentario tradicional; 2) reconocer los imaginarios alimentarios y su influencia en la patrimonialización; y 3) identificar los imaginarios turísticos locales y su influencia en la gestión turística.

Utilizando una metodología cualitativa y etnográfica, los resultados resaltan la coexistencia de dos sistemas agroalimentarios, el tradicional y el moderno, que han evolucionado debido a factores ambientales, políticos y socioeconómicos y se están incorporando el turismo. Con respecto a los imaginarios alimentarios en el territorio, se observan diferencias significativas que generan diversas dinámicas en la gestión del patrimonio alimentario. Mientras que uno tiene un enfoque de mercado que impacta negativamente en la cultura alimentaria y el tejido social, el otro se basa en la cosmovisión y la relación de los totonacos con sus alimentos y su entorno. Además, se identificaron dos imaginarios turísticos predominantes, uno que se inclina hacia la gestión del turismo tradicional y otro que considera la forma de vida de los locales, especialmente los totonacos. Lo anterior permite concluir que es posible desarrollar una estrategia turística contextualizada en colaboración con los actores locales, centrada en la preservación de la cocina y el sistema agroalimentario tradicional basada en los principios del Turismo Biocultural.

Palabras clave: Turismo biocultural, Imaginarios alimentarios, Imaginarios turísticos.

INTRODUCCIÓN

A partir de los años ochenta del siglo pasado, con la apertura del mercado, la venta de alimentos y bebidas ultra procesadas a nivel mundial aumentó y con ello la situación nutricional se convirtió en un estado de emergencia por el aumento en el número de personas con sobrepeso y obesidad a nivel internacional. Dentro de México la mala alimentación de la sociedad está relacionada, entre otras cosas, con la transformación de la cocina tradicional y con esto también las prácticas alimentarias y productivas.

Esto último generó problemas en la salud con el aumento de comorbilidades a nivel internacional y nacional (obesidad, sobrepeso, diabetes e hipertensión) así como culturales como la disminución de los conocimientos, las prácticas tradicionales, así como cambios en sus hábitos de consumo, tanto en las ciudades como en los territorios de los pueblos originarios donde se observa una adopción cada vez más globalizada en materia de alimentación (Meléndez *et al.*, 2010).

El paso histórico que han vivido estos territorios desde la llegada de los españoles al continente americano, en donde la presencia indígena ha sido interpretada como un hecho que tiene que ser intervenido, corregido, o aniquilado (Mignolo, 2013) ha modificado y transgredido las formas de vida e identidad de los locales que viven en estos territorios. Aunado a esto con la introducción y adopción de los imaginarios de desarrollo y modernidad han fomentado diferentes dinámicas dentro de los territorios de los pueblos originarios.

A pesar de esto último, existen estrategias y visiones que son construidas desde las bases comunitarias que fomentan la construcción de emprendimientos y potencializan el desarrollo de la agencia de los locales que les permiten continuar con sus formas de vivir (Kay, 2005) y su decisión sobre la idea que los locales comparten sobre el Buen Vivir. Dentro de estas estrategias se encuentra

el turismo como un medio para la mejora de vida de las comunidades y, por lo tanto, la divulgación de hábitos de consumo más saludables, así como la regeneración de la alimentación tradicional.

La cocina tradicional ha estado vinculada al sistema turístico desde hace mucho tiempo; este vínculo se hizo todavía más fuerte en México a partir del año 2000 con la creación de proyectos integrales que promovieron la cultura (Guerrero y Ramos, 2011) y por lo tanto, la finalidad del patrimonio alimentario ha sido, entre otras, diversificar la oferta turística, pero al promoverse como estrategia unidimensional, es decir, aplicado con una orientación de arriba hacia abajo, impuesto desde la jerarquía administrativa, restringe la participación de los actores locales en los procesos de gestión y, también, el alcance de la actividad.

Existen otras formas de vivir y gestionar el turismo, una de esas es el Turismo Biocultural entendido como la interacción generada entre el fenómeno turístico y el patrimonio biocultural, es una actividad generadora de experiencias a través de la valoración de parte del visitante hacia la conexión existente en comunidades originarias entre la naturaleza y su cultura, esta modalidad de turismo busca aprender y compartir una forma de vida basada en relaciones de reciprocidad, sobreponiendo la preservación, respeto y protección de la identidad, subjetividad y recursos naturales de los actores locales antes que la derrama económica, siendo esta una consecuencia y no un fin (Bello y Pérez, 2017). Y, además, toma en cuenta el contexto dentro de los pueblos originarios reflejado en su *cosmos, korpus y praxis*.

El camino metodológico del presente trabajo fue cualitativo, se utilizaron técnicas como:

1. Entrevistas a profundidad a cocineras del centro ecoturístico Kakiwin Tutunakú, cocineras de la cabecera municipal y comunidades, campesinos, jóvenes de bachillerato y de la Universidad Intercultural del Estado de Puebla, así como actores políticos.

2. Observación participante en las actividades cotidianas del Centro ecoturístico Kakiwin Tutunakú, diferentes ciclos de siembra y cosecha de maíz y café, fiestas patronales, mayordomías, fiestas y eventos sociales, culturales y turísticos
3. La coresidencia la cual tuvo dos momentos durante el año 2022 y en conjunto fueron más de 6 meses
4. Aplicación de herramientas dentro de talleres participativos con habitantes del territorio como parte del proyecto “Convocatoria para la creación de protocolos de investigación e incidencia en materia de soberanía”.

Lo anterior con el fin de identificar los sentipensares¹, conocimientos tradicionales, creencias, rituales, significados, historias, usos, costumbres, vivencias, emociones relacionadas con la cocina tradicional del territorio y los imaginarios sociales que existen, reproducen y son parte de su cotidianidad con respecto a los alimentos y el turismo. Para el desarrollo del trabajo de investigación se determinaron tres fases importantes 1) la documentación de la cocina tradicional y el reconocimiento de su transformación dentro del territorio 2) el reconocimiento de los imaginarios alimentarios que direccionan las dietas que se practican y como las usan para el turismo 3) el reconocimiento de los imaginarios turísticos que guían la gestión de las actividades enfocadas al fenómeno del turismo.

¹ Los sentipensares son entendidos en esta investigación como los que permiten unir el pensamiento (lógica) con el sentimiento (las emociones y los afectos) para reformular el vínculo entre lo humano y lo no-humano de forma más horizontal y relacional (Ramos, 2020).

Para el abordaje teórico se seleccionaron como aproximaciones teóricas la cultura, el patrimonio biocultural, los imaginarios sociales, la teoría del control cultural, el turismo biocultural, la gestión comunitaria, la gestión turística, la soberanía alimentaria y el Buen Vivir.

Estos elementos se eligieron tomando en cuenta el contexto de Huehuetla y que el turismo debe ser estudiado desde la transdisciplina. El concepto de cultura permitió entender la forma en como hacen las cosas las personas, es decir, cómo conviven, con que se identifican, que es lo que les rige, el concepto de patrimonio biocultural permitió identificar la memoria biocultural compartida dentro del territorio.

Los imaginarios sociales ayudaron a identificar cómo es que las personas identifican que se deben hacer las cosas en relación a sus alimentos y el turismo. La gestión comunitaria y turística vista desde el turismo biocultural como una manera diferente de vivir el turismo y divulgar imaginarios más saludables relacionados con la soberanía alimentaria y una forma de seguir preservando sus formas de vida relacionados con lo que en América Latina se le conoce como el Buen Vivir.

Como parte de este esquema de ideas, esta investigación cumplió con los fines: 1) contribuir a la lucha por escrito que tienen las unidades familiares totonacas; son muchas las comunidades originarias que han luchado desde hace mucho tiempo por la recuperación de su identidad, su autonomía económica y política, para ellos y sus generaciones futuras (Juárez y Ramírez, 2013) es por eso importante, poder abrir espacios donde los pueblos originarios puedan expresar su cosmovisión del mundo, la cual reivindica “otras” concepciones de vidas no modernas negadas e invisibilizadas por las luces de la modernidad (Garzón, 2013).

2) La interpretación de fenómenos culturales e históricamente relevantes, el fenómeno de la transformación de la cocina tradicional, los sistemas agroalimentarios tradicionales y la

disminución de los saberes con base ancestral dentro de los pueblos originarios se ha desarrollado durante muchos años, y trae consigo muchos problemas dentro de los territorios indígenas; principalmente en el área de la salud y cultural, es por eso importante poder comprender este fenómeno, desde la perspectiva de los actores locales del territorio, para poder construir propuestas de soluciones de acuerdo a sus necesidades y contexto.

La estructura del presente documento es por artículos científicos y está dividido en cinco apartados 1) el diseño de la investigación 2) la caracterización del sistema agroalimentario y la cocina tradicional 3) el reconocimiento de los imaginarios alimentarios y su relación con la forma en que los y las locales patrimonializan su cocina tradicional y sistema agroalimentario 4) el reconocimiento de los imaginarios turísticos y su incidencia dentro de la gestión de la práctica turística del territorio 5) conclusiones generales.

CAPÍTULO 1. DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

Introducción

Este capítulo tiene como fin presentar la construcción del objeto de investigación enfocado en la transformación de la cocina tradicional indígena en las unidades familiares totonacas en Huehuetla, Puebla y su relación con el turismo biocultural, como estrategia para la salvaguarda de la memoria biocultural, el patrimonio alimentario y la deconstrucción de imaginarios –turísticos y alimentarios- en torno a los conocimientos tradicionales y la gestión de la práctica turística, en territorios de pueblos originarios.

El presente apartado está integrado por la situación problemática, los antecedentes de investigación con los temas principales de turismo biocultural y la cocina tradicional; la justificación de la presente investigación, las preguntas y los objetivos de investigación, el marco metodológico y contextual.

Situación problemática

La forma en que se alimenta un grupo humano es resultado de un complejo proceso en el que interactúan múltiples factores, tanto de naturaleza biológica como de carácter social y cultural (Vargas y Bourges, 2015). Dentro de esa recreación y creación del humano y la sociedad, los imaginarios alimentarios son una de las expresiones de la vida social y tienen relación con lo que se come, se produce, por qué se come y las acciones que se emprenden con respecto a los alimentos en una determinada cultura. Los significados atribuidos a los alimentos son convenciones socioculturales y, por tanto, formas instituidas acordadas respecto al uso y no uso; son socialmente funcionales, unen a aquellos que los comparten y señalan a los que no lo hacen, es decir, existen alimentos que son “permitidos” dentro de un colectivo y están ligados a su identidad y otros “no permitidos” que ayudan aún más a definirse frente a “los otros” (Arias, 2014).

Desde la expansión de los alimentos industrializados en los años 80's del siglo pasado que entre otras cosas incidió en la transformación de la cocina tradicional y la dieta tradicional, la situación nutricional global fue afectada a tal grado que, actualmente, es declarada en estado de emergencia y como un problema de salud pública a nivel internacional, nacional y local. Entre los efectos de estos hábitos alimentarios modificados se encuentran enfermedades como la obesidad, la diabetes y la hipertensión.

A nivel internacional de acuerdo con la Organización Mundial de la Salud (2020), la obesidad se triplicó desde 1975; en el año 2016 más de 1 900 millones de adultos de 18 o más años tenían sobrepeso, de los cuales, más de 650 millones eran obesos y más de 340 millones de niños y adolescentes tenían sobrepeso u obesidad.

De acuerdo con el estudio Alimentos y bebidas ultra procesados en América Latina (AL): ventas, fuentes, perfiles de nutrientes e implicaciones normativas, del 2019, que toma en cuenta a siete

países de América Latina que representan el 80% de la población regional—Argentina, Brasil, Chile, Colombia, México, Perú y Venezuela— permite vislumbrar que entre el 2000 y el 2013 las ventas de estos productos crecieron en todos estos países y además, México ocupó el segundo lugar en ventas de productos procesados, que aumentaron en un 5.3% en el periodo del 2009 al 2019, lo cual se infiere, está asociado con el aumento del sobrepeso y de la obesidad entre la población (Organización Panamericana de la Salud (OPS), 2019).

A nivel nacional, los hábitos adoptados por la sociedad mexicana incluyen el consumo de bebidas carbonatadas y una amplia variedad de productos ultraprocesados en los que se incluyen sopas instantáneas, frituras variadas, diferentes tipos de salsas y bollería industrial (Meléndez *et al.*, 2010). México en el 2018 tenía un porcentaje de 75.2% de adultos de 20 años y más, con sobrepeso y obesidad de los cuales 39.1% presentaba sobrepeso y 36.1% obesidad; esto quiere decir que aproximadamente siete de cada 10 mexicanos mayores de 20 años tenían obesidad; pero el problema incrementa por la asociación que la obesidad y sobrepeso tienen con otras comorbilidades como la diabetes y la hipertensión (Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), 2018).

Lo anterior, provoca que gran parte de la población mexicana sea vulnerable frente a enfermedades; esto fue evidente durante la pandemia por la COVID-19. De acuerdo con López-Gatell (2020), en julio del 2020 de las 370,712 defunciones por COVID-19 el 73% tenían al menos una comorbilidad de ese porcentaje el 43% de fallecidos tenían hipertensión, el 38% diabetes, el 7% insuficiencia, 5% por EPOC y el 1% enfermedades cardiovasculares.

Con estos datos se demostró que el riesgo de desarrollar la Covid-19 gravemente aumenta si se padece alguna de estas enfermedades, pero estos problemas de salud no se presentan aisladamente ya que muchos mexicanos padecen de dos a tres comorbilidades; al respecto, en el informe diario sobre coronavirus “Covid-19 en México”, en el mes de julio del año 2020, del total de las muertes

el 32% padecían de tres a más comorbilidades, el 26% tenían dos, el 28% una y solo el 14% no padecía ninguna (López-Gatell, 2020).

En este contexto, la mala alimentación es un problema que es necesario combatir y parte de la solución es recuperar los sistemas agroalimentarios tradicionales, que contienen ingredientes nutritivos y son producidos y cosechados de maneras menos agresivas a la salud humana y ambiental. De acuerdo con La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) (2012), los sistemas alimentarios tradicionales que han provisto de dietas variadas, equilibradas y sanas a su población por milenios, hoy se ven amenazados por los agro negocios, los monocultivos y la pérdida de sus conocimientos asociados.

La introducción y adopción de imaginarios sociales asociados a la modernidad y desarrollo, que acompañan al proyecto Neoliberal han provocado cambios en las dinámicas dentro de las ciudades, pero también en los territorios de los pueblos originarios. Por otra parte, la desterritorialización ha provocado que cada vez existan menos espacios identitarios dentro de los pueblos originarios, estos últimos son entendidos como lugares donde los actores pueden desarrollar su capacidad de agencia, definir su identidad y tomar decisiones sobre su futuro, pone en riesgo a los elementos culturales, dentro de los cuales se encuentra la cultura alimentaria, así como sus expresiones en las que se engloban las cocinas tradicionales, los sistemas agroalimentarios, su cosmovisión, sus conocimientos y saberes tradicionales, así como sus prácticas alimentarias.

Los cambios globales dentro de los territorios indígenas nos muestran que los pueblos originarios adoptan y se adaptan a entornos sociales cada vez más urbanizados y globalizados, principalmente en materia de alimentación (Meléndez *et al.*, 2010) de modo que como resultado de estos cambios los pueblos originarios, a lo largo del tiempo, han reducido sus prácticas tradicionales, saberes, recetas y costumbres; y esto repercute en la dinámica del sistema social y su identidad. Lo dicho,

transgrede la identidad y formas de vida de los habitantes de estos territorios; es decir, que afecta su Buen Vivir entendido como el vivir bien con uno mismo, con los demás y en armonía con la Madre Tierra, garantizando el acceso y disfrute de los bienes materiales y de la realización efectiva, subjetiva, intelectual y espiritual de las personas y colectividades, en armonía con la naturaleza y en comunidad entre los seres humanos (Matute *et al.*, 2018).

La incorporación del turismo se ha visto como una alternativa para sumar al Buen Vivir de las comunidades cuando es gestionado e implementado desde los actores locales; sin embargo, políticas públicas como el programa Pueblos Mágicos, que tiene como propósito impulsar desde la actividad turística el desarrollo sustentable dentro de los territorios indígenas y campesinos que tienen características distintivas de autenticidad mediante la promoción y valoración de sus atractivos que son parte de una marca de exclusividad y prestigio (Secretaría de Turismo (SECTUR), 2017), han demostrado que si se pone atención solo en los beneficios monetarios y no se atienden aspectos, tanto o más importantes como la cultura, el medio ambiente, el desarrollo humano de los anfitriones, entre otros, los efectos del turismo en estos territorios son negativos (Campos y Favila, 2018).

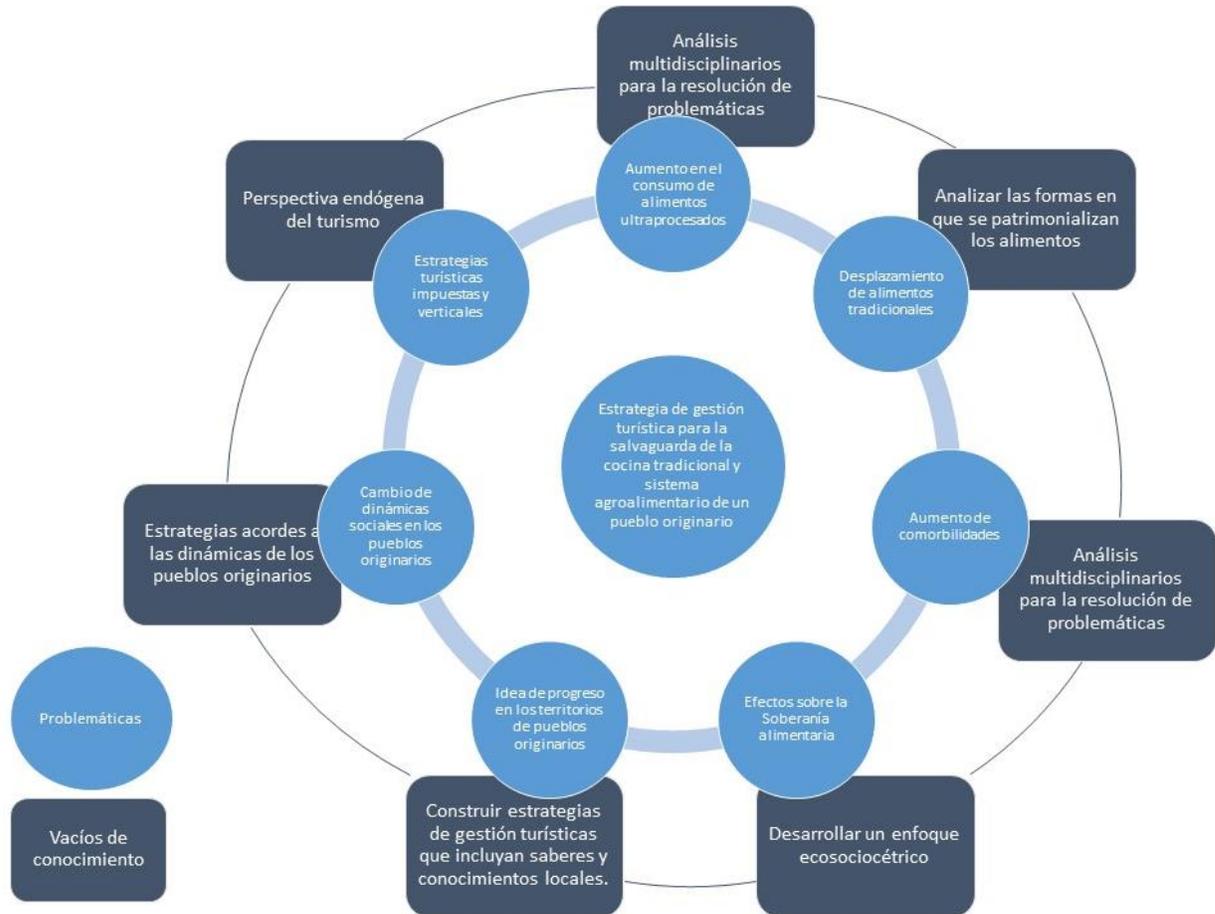
Lo anterior es relevante porque la idea de progreso visto de manera unidimensional y occidental tiene efectos desbastadores en poblaciones que, por sus características físicas y socioculturales, difícilmente pueden asimilar el flujo de visitantes (Loredo, 2012), por lo que estos efectos tienden a derivar en consecuencias como la mercantilización de la cultura, el control cultural impuesto, la pérdida de identidad, el remplazo de alimentos tradicionales, la adopción de hábitos alimentarios poco sanos, daños al ambiente natural, así como al estilo de vida de los actores locales (Bonfil, 1991; Campos y Favila, 2018).

Bajo este panorama es necesario que dentro de los territorios de pueblos originarios se desarrolle y promueva una gestión turística, enfocados a la cocina tradicional y sistemas agroalimentarios, contextualizada que involucre a los actores locales con el fin de que se respete su cosmovisión, formas de vida y formas de organización; además, que se habiliten redes de apoyo con otros actores tanto institucionales como académicos para que en un dialogo horizontal se construyan alternativas turísticas y se repartan sus beneficios de manera equitativa. En este orden de ideas, desde el área académica la revisión bibliográfica permite visualizar la situación en otros territorios con características parecidas y los vacíos de investigación, lo cual contribuye a la construcción de estrategias turísticas dentro de espacios indígenas y campesinos, es por eso que el siguiente apartado está dedicado al análisis de diferentes trabajos de investigación que abordan problemáticas similares.

Las problemáticas expuestas en el presente apartado y su complejidad destacan la existencia de vacíos en el conocimiento que necesitan ser investigados a fin de desarrollar una estrategia de gestión turística y patrimonio alimentario que garantice la salvaguarda de la cocina tradicional y el sistema agroalimentario de un pueblo originario. La relación entre las problemáticas y las áreas de investigación identificadas se presenta en la Figura 1.

Figura 1.

Problemáticas y vacíos de conocimiento.



Nota. Elaboración propia.

Antecedentes de investigación

El presente apartado expone el análisis de la revisión bibliográfica realizada en torno al binomio cultura alimentaria, enfocada a las cocinas tradicionales y los sistemas agroalimentarios; y el turismo esto con la finalidad de identificar qué es lo que se ha escrito en relación a éste y en que se debe trabajar, es decir, los vacíos de investigación, con la finalidad además de tener una aproximación al objeto de investigación, el cual es la transformación de la cocina tradicional en las

unidades familiares totonacas en Huehuetla, Puebla y su relación con el turismo biocultural como estrategia para la salvaguarda de la memoria biocultural, el patrimonio alimentario y la deconstrucción de imaginarios en torno a los conocimientos tradicionales y con base ancestral en la práctica turística.

Turismo biocultural y cultura alimentaria. Estudio bibliométrico.

Entre los años 2014 y 2020, la producción académica acerca del tema de cultura alimentaria y turismo biocultural se ha concentrado en México sumando un total de diez investigaciones; en segundo lugar, Perú y Argentina con dos artículos y Ecuador con un artículo en los últimos diez años (Tabla 1). Esto probablemente se debe al creciente interés en el patrimonio alimentario, gracias al nombramiento de la gastronomía de México como patrimonio de la humanidad en el año 2010. Asimismo, el año donde se publicaron más artículos fue el 2017, es probable que esto se deba a la creciente oferta que hubo de festivales con el binomio turismo y gastronomía durante ese año en México.

Tabla 1.

País donde se desarrollaron las investigaciones, revistas y año de publicación.

Nombre del artículo	País donde se desarrolló la investigación	Revista	Año de publicación
1.- La patrimonialización de la cultura alimentaria: apuntes para su desarrollo en el caso de la miel de Ayora.	México	Educación y entorno territorial de la Universidad de Valencia	2014
2.-Turismo y agronegocios: alternativas para mejorar la calidad de vida en los pueblos originarios	Argentina	Revista de Ciencias administrativas	2014

3.-Patrimonio biocultural, turismo micológico y etnoconocimiento.	México	Revista el Periplo Sustentable	2015
4.- Conocimiento y poder: prácticas alimentarias y patrimonialización cultural.	Perú	Estudios Del Hombre	2015
5.-Saberes y prácticas alimentarias en contexto local y migrante. Avances de investigación en la quebrada de Humahuaca (Pcia. De Jujuy).	Argentina	Territorio, Memoria e Identidad	2015
6.-La cocina tradicional purépecha como expresión identitarios del patrimonio biocultural: un enfoque de turismo indígena comunitario en Santo Tomás, Chilchota- Michoacán.	México	Revista digital de gestión cultural	2016
7.-Alimentos emblemáticos y turismo. La vinculación del queso bola de Ocosingo con la oferta turística regional	México	Agricultura, sociedad y desarrollo	2016
8.-Turismo Biocultural: Relación entre el patrimonio biocultural y el fenómeno turístico. Experiencias investigativas.	México	Scripta Ethnologica	2017
9.-Cuando la alimentación se hace patrimonio. Rutas gastronómicas, globalización y desarrollo local (México).	México	TRACE	2017
10.-Turismo, cocinas, sabores y saberes locales y regionales sostenibles en Perú.	Perú	Turismo y Patrimonio	2017
11.- Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística.	México	Anales de antropología	2017

12.- Culturas alimentarias indígenas y Turismo. Una aproximación a su estudio desde el control cultural.	México	Estudios y perspectivas en turismo	2018
13.- La milpa en Yucatán: ¿Una transición entre la patrimonialización y turistificación?	México	Gremium	2018
14.- Turismo, pueblos indígenas y patrimonio cultural en México y Chile	México	Pasos revista de Turismo y Patrimonio cultural	2019
15.- ¿Representa el turismo culinario una oportunidad para valorizar el patrimonio agroalimentario? El caso del centro histórico de Quito	Ecuador	Revista de Estudios Andaluces	2020

Elaboración propia a partir de los resultados de búsqueda, 2021

Solo tres revistas que realizaron estas publicaciones tienen como tema central el estudio del turismo: “Turismo y patrimonio”, “Pasos Revista de Turismo y Patrimonio cultural” y “Estudios y perspectivas en turismo”. Esto probablemente se debe a que el turismo es multidisciplinario, por lo que es estudiado por diferentes disciplinas, eso da como resultado, que se presenten resultados de estudios turísticos en revistas donde los temas centrales son: etnología, antropología, gestión, administración y la sustentabilidad.

A partir del estudio bibliométrico acerca de la cultura alimentaria y turismo dentro de la región Latinoamericana, se observa que el turismo se debe estudiar de manera transdisciplinar ya que es transversal en diferentes aspectos dentro de los espacios indígenas.

Estudios Latinoamericanos sobre cocinas tradicionales, patrimonio alimentario y turismo biocultural

Dentro de este análisis se encontró una estrecha relación entre el turismo biocultural y la cocina tradicional en los diferentes territorios y especialmente, los que están ligados a los pueblos originarios. Dentro del territorio nacional se perciben transformaciones en el medio rural mexicano, lo que provoca el surgimiento de nuevas estrategias para reinterpretar el potencial productivo de estos territorios en el mundo contemporáneo, entre dichas acciones destaca el turismo en el espacio rural, como actividad basada en el patrimonio biocultural que ostenta el campo respecto a las ciudades (Jiménez *et al.*, 2015).

Gracias al enfoque biocultural los pueblos indígenas conservan su sabiduría y conocimientos con base ancestral; ellos son los que han conservado la biodiversidad. En este sentido, la preservación de los bienes naturales y culturas, así como la sustentabilidad han sido, y son, a través de los pueblos, un valor estratégico para países mega diversos como México (Campos *et al.*, 2016). El turismo biocultural se entiende como la interacción generada entre el fenómeno turístico y el patrimonio biocultural, es una actividad generadora de experiencias a través de la valoración por parte del visitante de la conexión existente en comunidades originarias entre la naturaleza y su cultura. Dentro de esta forma de realizar y vivir el turismo se busca aprender y compartir una visión de vida basada en relaciones de reciprocidad, sobreponiendo la preservación, respeto y protección de la identidad, subjetividad y recursos naturales de los actores locales antes que la derrama económica, siendo esta una consecuencia y no un fin (Bello y Pérez, 2017).

A continuación, se presentan los postulados de distintos autores en los cuales se identifican elementos que se consideran importantes para la presente investigación y que tienen relación con el tema de patrimonio alimentario y la dinámica del turismo. Se presenta la información

cronológicamente, con el fin de entender como fue desarrollándose el conocimiento a lo largo del periodo del 2014 al 2020.

1. Giacosa, A., Molinari, L. y Charne, U. (2014) mediante una revisión bibliográfica y de casos en América Latina y África mencionan que, si bien existen importantes beneficios derivados de la industria turística, estos no se ven reflejados en la calidad de vida de aquellos que contribuyen a su desarrollo. Es decir que hay relaciones desiguales generalmente en los territorios de pueblos originarios cuando se insertan dentro del turismo
2. Moncusí, A. (2014) argumenta, desde un enfoque antropológico y social, que las expresiones de la cocina local o regional y los sistemas agroalimentarios pueden ser fundamento de iniciativas turísticas destinadas a aumentar inversiones, pero también pueden contribuir a la producción de sensaciones, estimular los sentidos, aunque sea a riesgo de banalizar los elementos patrimoniales como tópicos o aspectos llamativos para responder a la perspectiva de los visitantes.
3. Jiménez, A. Thomé, H., y Burrola, C. (2015) realizan un análisis donde expresan que el resultado de las transformaciones en el medio rural mexicano son nuevas estrategias para reinterpretar su potencial productivo en el mundo contemporáneo. Entre dichas acciones destaca el turismo en el espacio rural, como basada en el patrimonio biocultural que ostenta el campo respecto a las ciudades.
4. Matta, R. (2015) hace una investigación y toma elementos como la patrimonialización a la que son expuestos los conocimientos tradicionales gracias a organismos internacionales. Para el autor los únicos elementos disponibles para

examinar la construcción de un patrimonio son las diferentes historias que los actores involucrados utilizan para articularlo.

5. Fabron, G., Guerrero, S., Castro, M., Franco, K., Quintana, A. (2015) dan a conocer que la introducción de la lógica capitalista de producción a partir de la época postcolonial y la industria del turismo la cual impactó en la producción de alimentos.
6. Agudelo-López, M, Cerís-Vargas, A. y Thomé.Ortíz, H. (2016) realizaron un análisis mixto y multidisciplinario de las relaciones espaciales, económicas, sociales y culturales que influyen en los procesos de valorización y revalorización de los alimentos emblemáticos como capital turístico.
7. Campos, A., Hernández, P., y Morales, M. (2016) realizaron un estudio en el cual tratan de entender la cosmovisión como una totalidad en su relación hombre-naturaleza, formas y estructuras de organización social, técnicas de agro cultivo, técnicas de cuidado de la tierra, religiosidad y todo el contexto alrededor de esta expresión.
8. Bello, I., y Pérez, A. (2017) hacen una sistematización en torno al patrimonio biocultural sus orígenes, su entendimiento y generalidades, así como el etnoconocimiento.
9. Edouard, C. (2017) expresa las diferentes posturas que hay frente a la patrimonialización de la cultura alimentaria, las cuales crean dos vertientes la primera dirigida por las instituciones y la segunda en donde cuestiona la relación del patrimonio alimentario con la sociedad y su historia.
10. Gonzáles, T. (2017) propone una matriz conceptual basada en la cosmovisión andina, poniendo como énfasis la posibilidad de construir una estrategia sostenible de turismo-cocina-medio ambiente y alimentación.

11. Medina, X. (2017) expone críticamente las relaciones entre la cultura alimentaria, patrimonio y el turismo, presentando al patrimonio cultural como algo que está en constante cambio y es un acuerdo social en donde la mayoría de la población lo percibe como propio y desde un contexto de patrimonialización “oficial”.
12. Campos, A. y Favila, H. (2018) realizan un análisis de documentos acerca de las culturas alimentarias indígenas en contextos turísticos mediante la noción de la teoría del control cultural así logran identificar la capacidad de decisión que ejercen las comunidades anfitrionas indígenas sobre las prácticas alimentarias puestas en valor en el mercado del turismo.
13. Jouault, S., Enseñat, F., y Balladeres, C. (2018) describen el proceso de la patrimonialización y turistificación de la milpa maya desde su condición como patrimonio cultural inmaterial y de patrimonio biocultural. Dentro del contexto el turismo lo insertan como actividad económica que da un ingreso necesario para las familias de la región.
14. Oehmichen, C. y Maza, F. (2019) hicieron una revisión bibliográfica de documentos enfocados a las políticas públicas de los pueblos indígenas enfocadas en la diversidad cultural y concluyen que el uso cada vez más frecuente de las tradiciones, ceremonias, danzas, música y otras expresiones culturales indígenas por parte de la industria del turismo, contrasta con la falta de reconocimiento a sus derechos colectivos sobre sus territorios. La turistificación de las regiones indígenas es un ejemplo conspicuo que muestra la manera en que el multiculturalismo neoliberal en América Latina incorpora a los pueblos indígenas bajo ciertas premisas y condiciones, a la vez que los excluye bajo otras premisas y condiciones.

15. Sosa-Sosa, M. y Thomé-Ortiz, H. (2020) mediante un estudio descriptivo que integró variables cualitativas y cuantitativas, desde un enfoque sociológico, argumentan que el turismo puede jugar un papel importante en la distribución equitativa del ingreso entre los diversos actores económicos del territorio y en la comunidad de los sistemas agroalimentarios locales, para ello es fundamental la articulación entre los sectores turístico y agropecuario, a partir de la lógica de comercio de proximidad.

Con base en lo expuesto anteriormente, se identifican tres líneas de investigación que deben ser atendidas: la primera se enfoca en el desarrollo desde una perspectiva endógena, en esta se presenta al turismo como una oportunidad dentro de las zonas rurales para mejorar la calidad de vida de los territorios enfocando formas de vivir el turismo desde la bioculturalidad (Bello y Pérez, 2017), el agroturismo (Giacosa *et al.*, 2014), el turismo culinario o agroalimentario (Sosa-Sosa y Thomé-Ortiz, 2020). La integración del turismo y de la agricultura deberá focalizarse en el cuidado de los recursos naturales, permitir el desarrollo sustentable de los pueblos originarios y disminuir la desnutrición de los mismos a través de la producción de alimentos nutritivos que preserven las características particulares de cada etnia (Giacosa *et al.*, 2014). Todo lo anterior se plantea como posible, siempre y cuando la práctica turística sea gestionada por los actores locales - comunitarios.

Autores como Jiménez, A., Thomé, H., y Burrola, C. (2015) indican que es necesario hacer estudios con un enfoque ecosociocéntrico lo cual implica partir del conocimiento relacional de la naturaleza y contar con la participación activa de las comunidades indígenas que la habitan como base para el desarrollo del turismo. Además, que las actividades turísticas no solo generan beneficios económicos, también pueden ayudar y preservar la cultura y la historia de esas regiones (Giacosa *et al.*, 2014).

La segunda línea de investigación se centra en la Patrimonialización de la cocina tradicional, presentada esta por dos vertientes contrapuestas una primera, vista desde la imposición de este proceso desde instituciones internacionales y gubernamentales y una segunda, desde la construcción de los actores locales, en esta línea autores mencionan que es necesario hacer un análisis más profundo con respecto a la mercantilización, el despojo y la turistificación (Campos y Favila, 2018; Matta, 2015). Es importante entender que en el proceso de turistificación y la participación de las comunidades, no escapa del enfoque del mercado que busca integrar la diferencia cultural a través de la folclorización de las expresiones culturales indígenas. Las investigaciones se realizan desde una perspectiva principalmente etnográfica, contrastan diferentes casos de estudios con procesos regionales y nacionales que permitan dar cuenta de la complejidad de los procesos turísticos y su relación con los pueblos indígenas (Oehmichen y Maza, 2019).

Una tercera línea, se enfoca en la gestión y el turismo, Gonzáles (2017) argumenta que es necesario ampliar los horizontes de la investigación turística a partir de la creación de modelos de gestión holísticos, que incluyan la identificación de las formas de producción local, de las especies de origen vegetal y animal, la tecnología utilizada, la relevancia que se les otorga a ciertos ingredientes y el conocimiento de las prácticas y saberes alimentarios presentes en los territorios lo cual representa diferentes desafíos para un análisis multidisciplinario (Fabron *et al.*, 2015). Por otro lado, desde la perspectiva de la gestión turística, se observa que la construcción de rutas agroalimentarias parece no funcionar en todos los territorios, lo que hace imperativo pensar en otras estrategias, más acordes con la dinámica de los espacios turísticos (Agudelo-López *et al.*, 2016). En esta tercera línea la presente investigación se adscribe desde la perspectiva del Turismo biocultural e imaginarios alimentarios y turísticos en Huehuetla, pueblo originario de la Sierra Norte de Puebla, busca incidir.

Justificación

La presente investigación contribuye en el ámbito académico con la visualización de elementos relacionados con el contexto de los territorios de pueblos originarios y la comprensión de los imaginarios sociales, en los ámbitos alimentario y turístico, que deben ser tomados en cuenta para lograr una gestión del turismo contextualizada, la cual participa en la crítica de los procesos tradicionales de gestión, y toma en cuenta a la perspectiva de los actores locales para que se fomenten procesos en donde haya una comunicación horizontal. Durante el desarrollo de esta investigación se dio especial énfasis en el proceso metodológico, es por eso que, además de lo expuesto anteriormente, su aportación es la construcción de una metodología que apoye a futuras investigaciones dentro de territorios de pueblos originarios.

En el ámbito social aporta con el reconocimiento y documentación de la cocina y el sistema agroalimentario tradicional dentro del territorio de Huehuetla; lo cual contribuye a reflexionar en relación a la importancia de alimentos tradicionales y los hábitos de consumo locales. Del mismo modo, los hallazgos de la investigación potencian la toma de consciencia sobre el turismo biocultural como una vía para el fomento de una alimentación saludable y como un espacio dialógico, en donde las familias totonacas de Huehuetla puedan reconocer los cambios que hay.

Preguntas y objetivos de investigación

Pregunta general

¿Cómo contribuir a la salvaguarda de la cocina tradicional, el sistema agroalimentario tradicional y patrimonio alimentario tradicional de las familias totonacas de Huehuetla, Puebla mediante la práctica turística?

Preguntas específicas

1. ¿Cuáles son los cambios y permanencias del sistema agroalimentario y la cocina tradicional de las familias totonacas de Huehuetla, Puebla?
2. ¿Cuáles son los imaginarios alimentarios de los actores locales de Huehuetla, Puebla y cómo inciden estos en la forma en que gestionan y patrimonializan su cocina tradicional y sistema agroalimentario?
3. ¿Cuáles son los imaginarios turísticos que comparten las personas locales dentro del territorio totonaco de Huehuetla y como inciden estos en la gestión de la práctica turística?

Objetivo general

Construir una estrategia de gestión turística y patrimonio alimentario, a partir de los sentipensares e imaginarios sociales de las familias totonacas de Huehuetla, Puebla., para la salvaguarda de su cocina tradicional y sistema agroalimentario.

Objetivos específicos

1. Caracterizar el sistema agroalimentario y la cocina tradicional indígena de las familias totonacas de Huehuetla, Puebla, para el reconocimiento de su uso turístico.

2. Reconocer los imaginarios alimentarios que están presentes en el territorio de Huehuetla, Puebla, para la comprensión de su influencia en la patrimonialización y uso de la cocina tradicional y del sistema agroalimentario, desde la perspectiva de los actores locales.
3. Distinguir los imaginarios turísticos que comparten las personas locales dentro del territorio totonaco de Huehuetla, Puebla, para la valoración de su incidencia en la gestión de la práctica turística.

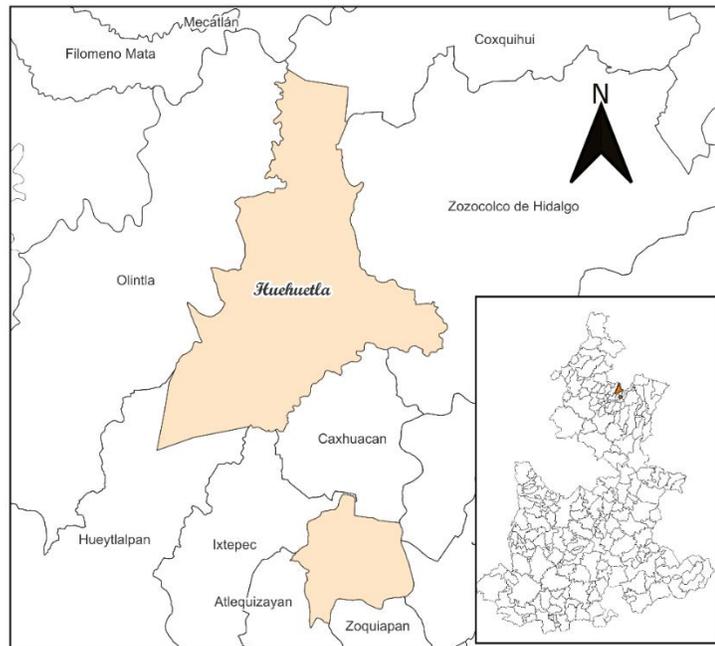
Marco contextual

Huehuetla es municipio de la sierra nororiental de Puebla, en donde habita un pueblo originario totonaca, y colinda con los municipios de Zozocolco de Hidalgo, Coxquihui, Olintla, Hueytalpan, Ixtex y Caxhuacan (Figura 2). El municipio está situado geográficamente en dos regiones: la primera, de orden administrativo, es la región 4 del Estado de Puebla, esta fue creada para la aplicación del plan de desarrollo estratégico y está constituida por los municipios: Huitzilán de Serdán, Xochitlán de Vicente Suárez, Olintla, Zongozotla, Ixtepec, Zapotitlán de Méndez, Caxhuacan, Hueytalpan y Atlequizayan (Gobierno de Puebla, 2019).

La segunda región, de orden cultural, es el *Totonacapan*, la cual es muy amplia ya que abarca territorios dentro del Estado de Puebla y Veracruz. Una de las principales características de esta región cultural es que los totonacos tienen presencia y continuidad de elementos culturales identitarios que se expresan con la continuidad de su lengua originaria, tradiciones, costumbres, valores compartidos y cosmovisión.

Figura 2.

Ubicación geográfica de Huehuetla



Nota. Elaboración propia, el color naranja representa el municipio de Huehuetla, Puebla.

De acuerdo con la Secretaría de Bienestar (BIENESTAR) (2021) la población en el municipio de Huehuetla es de 19 899 habitantes que se distribuyen en las comunidades: Cinco de mayo, Leacaman, Leacaman Loma, Xonalpu, Putlunichuchut, Kuwik Chuchut, Chilocoyo del Carmen, Francisco I. Madero, Lipuntahuaca, Ozelonacaxtla, Putaxcat, Chilocoyo Guadalupe, Huehuetla (Barrio Alto) y Huehuetla cabecera municipal (Secretaría de desarrollo social, 2010).

Contexto socioeconómico

En el año 2021, de los 19 899 habitantes, 7.13% se encuentran en situación vulnerable por carencias, 25.4% se encuentra en pobreza moderada y 21.6% en pobreza extrema. Dentro de las carencias están: rezago educativo el 23.4%, salud 3.8% habitantes, seguridad social 48.7%

habitantes, calidad y espacios en vivienda 21.7%, servicios básicos 46.4% y acceso a la alimentación 13.9% (Secretaría de Bienestar, 2021).

Según datos del Censo Económico 2019, los sectores económicos se concentraron más del 80% de las unidades económicas fueron: comercio al por menor (74.3%), industrias manufactureras (9.0%) y servicios de alojamiento temporal y de preparación de alimentos y bebidas (5.6%) (INEGI, 2019).

Respecto al sector primario, el municipio de Huehuetla tiene un área agrícola de 25.80 kilómetros cuadrados, la agricultura es la actividad principal de los actores locales, los principales cultivos que se producen son el maíz, el café y la pimienta. El 58.47% de la población se encuentra bajo el régimen de propiedad privada, es decir como pequeños productores y/o autoconsumo. Como actividades secundarias y complementarias en todo el año, están los huertos familiares, recolección de flores, plantas silvestres, hongos comestibles, plantas medicinales, aprovechamiento de especies forestales, ganado bovino de carne, traspatios con cerdos, borregos, aves de corral y animales de carga (Ayuntamiento de Huehuetla, 2021).

Durante el trabajo de campo se observó que los actores locales de las comunidades del municipio practican el autoconsumo de sus siembras. Dentro del territorio se siembra principalmente el *kuxi'* (Maíz), más de cinco variedades *stapu* (frijoles), dentro de los traspatios principalmente se tiene la calabaza, *Kaka'* (quelites) y plantas de olor que sirven como condimentos para las comidas. Además, dentro de sus terrenos tienen árboles frutales y animales de traspatio. En las comunidades de Huehuetla las personas son productoras de tres alimentos locales principales: café, panela y miel.

Los habitantes de Huehuetla experimentan perturbaciones sociales, como la inseguridad económica, el alcoholismo o la transformación de valores; sin embargo, también poseen un amplio conocimiento agrícola tradicional, además de mantener su lengua materna, que de acuerdo con

Ellison (2017), el 89% de los pobladores aun habla el idioma, principalmente la variante dialectal conocida como totonaca de la Sierra (Mackay y Trechsel, 2015).

En Huehuetla se tienen autoridades oficiales como el presidente municipal del Ayuntamiento, pero también comunitarias como el juzgado indígena, los mayordomos, los semaneros, el padre de la iglesia y el consejo de ancianos, estas autoridades son reconocidas y respetadas por las mayorías de las personas que viven dentro del territorio y se encargan de mantener el orden y bienestar de las personas. Dentro de sus principales actividades esta la organización de asambleas y faenas, la organización de eventos, la resolución de problemas familiares y legales, es decir, brindan al territorio un continuo movimiento el cual, desde la cosmovisión totonaca tiene que haber dentro de su vida.

Contexto histórico y cultural

Huehuetla históricamente es un asentamiento prehispánico fundado por grupos Nahuas y Totonacas, pero la permanencia de los totonacos en la actualidad está más presente. Se cree que éste es el pueblo más antiguo de los Totonacas, dado que existen vestigios de que los españoles se establecieron en este lugar en el año de 1550 (INAFED, 2018). Dentro del territorio hubo muchos procesos históricos y climáticos que trastocaron la vida de los actores locales y su relación con su territorio, así como la adopción y construcción de imaginarios sociales, entre ellos destacan los siguientes:

1. El proceso de castellanización. Aproximadamente, a principios de los años ochenta se da la apertura de la educación formal, no solo para los hijos de los mestizos sino también para los de las comunidades de ascendencia indígena, este proceso fue muy agresivo con las personas indígenas que causó una reestructuración impuesta hacia su ser e identidad como totonacos. Durante este

proceso hubo una trasgresión a la identidad de las y los totonacos pertenecientes principalmente a las comunidades; se les obligaba a los niños a no hablar su lengua materna porque si lo hacían se les daban castigos físicos, se les imponía la idea de un uniforme y con ello el cambio de la vestimenta tradicional por otra ropa, bajo el pretexto de que eso era necesario para “igualarse” al mestizo; además, se les hizo creer que trabajar en el campo era una actividad para pobres y se les implantó el imaginario de nación, que implicaba el olvido de sus raíces y su forma de vivir, es decir, su cosmovisión (Pacho, 1976; Pacho,1999).

2. El movimiento indígena encabezado por la Organización Independiente Totonaca (OIT) durante los años noventa del siglo pasado, con el cual se logró que por primera vez un gobierno indígena tomara el poder dentro del territorio y lo mantuvo por nueve años (1990-1999), durante este periodo las dinámicas políticas, económicas y socioculturales dentro de Huehuetla cambiaron, principalmente para la población de las comunidades (Pacho,1999).

Como parte de estos cambios se abrieron caminos y senderos en las comunidades, integraron los servicios básicos como el agua y la luz, se abrió la escuela indígena Centro de Estudios Superiores Indígenas Kgyom (CESIK) en 1994, que es un bachiller prioritariamente para los hijos e hijas de los campesinos e indígenas, donde se imparten materias propias contextualizadas al territorio y refuerzan la identidad de los y las estudiantes. No obstante, hubo inconvenientes durante el periodo de este gobierno porque las personas que llegaron al poder no estaban preparadas para el poder y tuvieron problemas en aspectos administrativos, de gestión y repartición, lo cual afectó al tejido social dentro del territorio ya que creó conflictos principalmente con los mestizos que estaban acostumbrados a tener privilegios y estos los perdieron. Este gobierno terminó, simbólicamente, cuando el bastón de mando se entregó a San Salvador (el patrón del pueblo) y aún se conserva

dentro de la iglesia, hasta que de nuevo un gobierno indígena tome el poder (Pacho, 1976; Pacho, 1999; Hernández, 2009).

3. Dentro de los fenómenos atípicos climáticos se identificaron tres principales, dos sucedieron antes del año 2000: uno en 1989 y otro en 1999; el primero fue una helada y el segundo lluvias intensas que provocaron deslaves y afectaron al principal cultivo de la población: el café. Este fenómeno provocó que se perdieran el 75% de las hectáreas de cultivo y, como consecuencia, se introdujeron cultivos externos y las dinámicas socioeconómicas cambiaron: entrando como principal motor el trabajo asalariado y la migración. El tercer fenómeno atípico sucedió en el año 2021 el Huracán Grace tuvo un fuerte impacto el cual ocasionó graves daños en numerosos municipios de la Sierra Norte y Nororiental de Puebla, incluyendo a Huehuetla.

Contexto turístico

Administrativamente, Huehuetla no tenía presente el turismo en su territorio hasta el año 2018, cuando se integró la actividad dentro del Plan de Desarrollo Municipal de Huehuetla (2018-2022) y empezó a ser considerado como una de las actividades importantes a impulsar; para lograr ese objetivo se pretendía realizar acciones enfocadas a las artesanías, la oferta turística del municipio, la capacitación de prestadores de servicio y la difusión del territorio a nivel nacional e internacional. Esto hace inferir que no está completamente desarrollado, pero tiene oportunidades. Además, Huehuetla cuenta con el reconocimiento de Casa totonaca (Secretaría de Turismo, 2021) y en el mes de noviembre del 2021, Huehuetla fue nombrado municipio con vocación turística durante el segundo encuentro turístico la Ruta Ancestral “El Plumaje de Moctezuma” (Gobierno de Puebla, 2021); además, se encuentra cerca de tres nodos de recepción de turismo importantes: Jonotla, Cuetzalan y Zozocolco de Hidalgo; los dos primeros pertenecientes al estado de Puebla y el último al de Veracruz.

Dentro del territorio y durante los 2021 y 2022, se emprendieron actividades en el territorio para cumplir estos objetivos, la dirección de turismo y cultura de Huehuetla en el 2021 desarrollo estrategias enfocadas en la planeación de eventos que seleccionan elementos de la cotidianidad totonaca tales como sus alimentos tradicionales, su lengua originaria, sus creencias y rituales, entre otros; y los presentan en festivales, ejemplo de esto es el Festival del *Santujni'* (Día de muertos), la primera muestra gastronómica tradicional *paxnikaka*, la feria del café y parte de la fiesta patronal.

El legado cultural y natural que se promueve en la actividad turística lo integra el templo de San Salvador, la iglesia del Calvario, los ríos de *Putlunichuchut* y *Tehuancate* y grutas no exploradas, que se localizan aproximadamente a cuatro kilómetros de la cabecera municipal. Las artesanías que fabrican son fajas y morrales de estambre (INAFED, 2018), textiles bordados con iconografías del territorio.

A pesar de todo lo anterior, la actividad turística dentro de Huehuetla se encuentra en la primera etapa: exploración, usando como referente el ciclo de vida de una destino turístico de Butler, ya que las acciones aún son incipientes y verticales, la población de las comunidades y la mestiza no ha sido consultada con respecto a este tema; esto quiere decir que las actividades emprendidas solo se han realizado bajo los imaginarios de actores políticos, y ha causado que sean pocos los actores locales que identifican a Huehuetla como un destino turístico y aún menos, los que reconocen el Centro ecoturístico llamado *Kakiwin Tutunakú*.

Con respecto a la infraestructura de alojamiento, en Huehuetla hay tres hoteles que ofrecen servicio de hospedaje: Hotel colibrí, Hotel Maria Elena y Hotel Kachikín Tutunakú y hay un Centro ecoturístico llamado *Kakiwin Tutunakú*, que es administrado por mujeres indígenas de las diferentes comunidades del territorio y ofrecen actividades enfocadas al acercamiento de los visitantes con la cultura totonaca. En el área de servicio de alimentos y bebidas, son 18 los

establecimientos registrados en Google Maps que ofrecen estos servicios, dentro de estos establecimientos se incluyen a cocinas rápidas, taquerías, antojitos, una panadería, pollos rostizados y tres cantinas.

ESTRATEGIA METODOLÓGICA

Técnicas de investigación

La investigación “Turismo biocultural e imaginarios alimentarios y turísticos en Huehuetla, pueblo originario de la Sierra Norte de Puebla” es cualitativa, este abordaje permite el análisis de aspectos subjetivos dados por los comportamientos de los individuos, de sus relaciones sociales y de las interacciones con el contexto en que se desarrollan (Nolla, 1997). Este tipo de investigación se enfoca en el quehacer cotidiano de algún colectivo, sea grande o pequeño e importa lo que la gente dice, piensa, siente o hace; sus procesos culturales; el proceso y significado de sus relaciones interpersonales y con el medio. Su función puede ser describir o generar teoría a partir de la información obtenida (Lerma, 2009).

Además, tiene un enfoque multimetódico en el que se incluye un acercamiento interpretativo y naturalista al sujeto de estudio, para darle sentido o interpretar los fenómenos con base a los significados que las personas les otorgan (Álvarez-Gayou *et al.*, 2005). En relación a lo anterior, esta forma de construcción de conocimiento se relaciona con los caminos epistemológicos seleccionados para esta investigación, la fenomenología y las epistemologías del sur, la cuales se complementan entre sí. Dicha complementariedad se consideró pertinente dadas las características de los sujetos y el lugar donde se desarrolla la presente investigación (Huehuetla, pueblo originario totonaca de Puebla).

Los aspectos que fueron considerados para la definición del posicionamiento epistemológico señalado fueron: 1) que se trabajó con un pueblo originario, por lo tanto, tiene su propia construcción de la realidad, formas de organización, comparte una cosmovisión, aun preservan una cotidianidad totonaca, tiene un propio proceso histórico y contexto sociocultural; 2) se reconocieron aspectos del patrimonio que salvaguardan las personas locales; es decir, se reconocerán saberes tradicionales que son heredados de generación en generación, de modo que, son aspectos subjetivos que fueron comprendidos con la teoría sin dejar de lado el contexto; 3) al trabajar con los pobladores de Huehuetla, la investigadora tuvo interacción directa con los informantes, por lo tanto, no puede estar aislado de ellos y ellas.

A grandes rasgos, la fenomenología estudia un amplio rango de subjetividades, tales como la percepción, el pensamiento, la memoria, la imaginación, la emoción, el deseo y la fuerza de voluntad, la conciencia corporal, la acción física, la actividad social y la actividad lingüística (Gisolf, 2020); pero también, busca reivindicar al sujeto local y su experiencia y consolidar un conocimiento incluyente mediado por la experiencia de la intersubjetividad (Pérez *et al.*, 2019).

Por su parte, las epistemologías del sur comprenden que hay alternativas hasta ahora ignoradas por la tradición crítica occidental, en relación a la construcción del conocimiento. Además, busca que los saberes ancestrales, sean tomados en cuenta como iguales frente a los saberes científicos; desde esta perspectiva es necesario sustentar y mantener los bienes de la naturaleza, prácticas culturales y saberes científicos y ancestrales a largo plazo (Boaventura, 2011).

Esta investigación tiene dos alcances, el primero descriptivo porque presenta una caracterización que toma en cuenta la transformación de la cocina y sistema agroalimentario tradicional dentro del territorio tomando en cuenta el patrimonio biocultural (*korpus, comos y praxis*) y el contexto de ser pueblo originario; y en segundo lugar se trabajó el alcance interpretativo, ya que entiende el

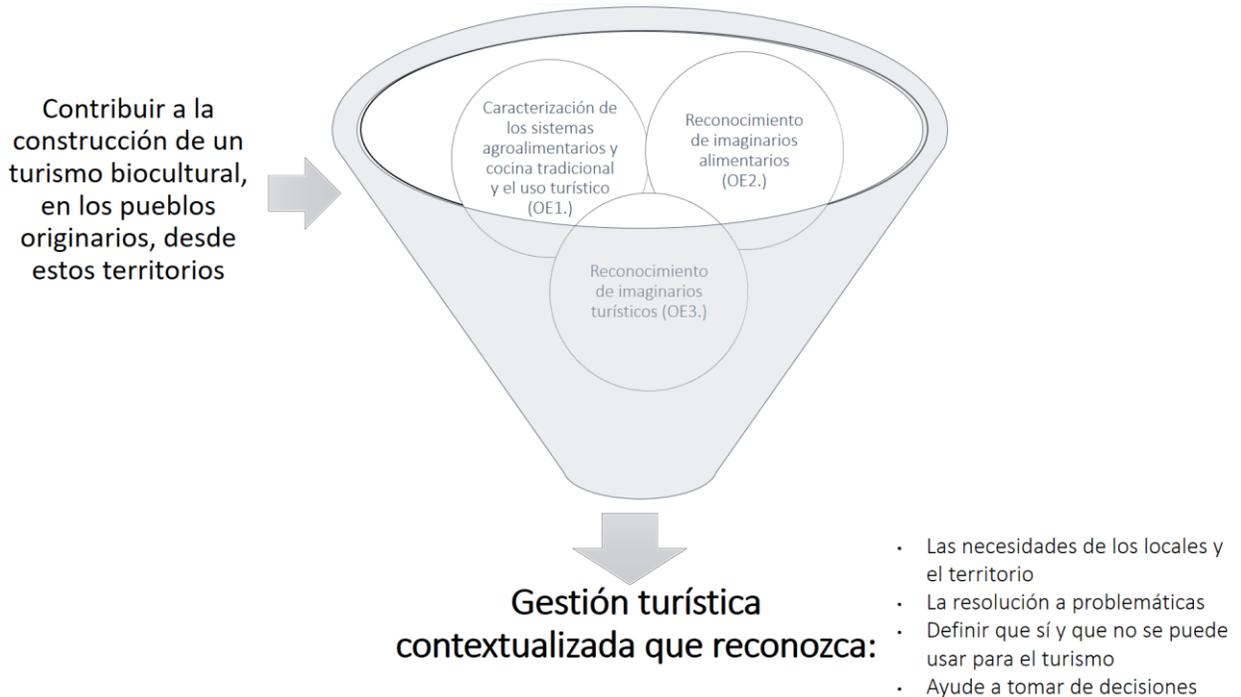
fenómeno de la transformación de la cocina tradicional y los sistemas agroalimentarios, los diferentes imaginarios alimentarios y turísticos que se comparten dentro del territorio y las condiciones se han dado para que este proceso se haga presente dentro del pueblo originario de Huehuetla en sierra nororiental de Puebla.

Estos dos alcances permitieron tener un enfoque más contextualizado para realizar una investigación que identificara los elementos que se deben de tomar en cuenta para la construcción de una propuesta de gestión turística, enfocada en la cocina tradicional, los sistemas alimentarios y el patrimonio alimentario tradicional; con la finalidad de fomentar nuevos hábitos de consumo, de promover la desconstrucción de imaginarios con respecto al patrimonio alimentario tradicional, los conocimientos tradicionales, las prácticas alimentarias saludables; también brinda experiencias con diálogos horizontales entre los anfitriones y los visitantes. Además, esta estrategia toma en cuenta los sentipensares de las personas locales, ya que ellos son lo que conocen su territorio y por lo tanto la gestión turística será contextualizada y cubrirá sus necesidades; además, será un antecedente si las personas de Huehuetla y sus comunidades deciden emprender en el turismo.

Con base en todo lo anterior, la presente investigación siguió una lógica de investigación reflejada en los tres objetivos específicos, que a su vez suman al cumplimiento del objetivo general, enfocado en la presentación de las pautas y elementos necesarios para la construcción de una estrategia de gestión turística enfocada en la cocina, el sistema agroalimentario tradicional el patrimonio biocultural dentro de un territorio de pueblos originarios (Figura 3).

Figura 3.

Lógica de investigación



Nota. Elaboración propia 2022

Identificación y validación de categorías de análisis

Para la operacionalización de los objetivos se diseñaron guiones de entrevista y de observación participante que contenían categorías de análisis seleccionadas mediante la construcción de cuadros de especificidades (Tabla 2) y operacionalización (Tabla 3) que contenían elementos que se tenían que caracterizar y observar dentro del trabajo de campo.

Para el cumplimiento del primer objetivo correspondiente a la caracterización de la cocina tradicional y el sistema agroalimentario tradicional se construyó un cuadro de operacionalización en la cual se describieron las categorías de análisis del sistema agroalimentario (producción, comercialización, distribución y consumo); patrimonio biocultural alimentario (*cosmos*, *korpus* y *praxis*); y sistema social que tenía como categorías de análisis los factores sociales, políticos, económicos y culturales.

Para el segundo y tercer objetivo, en total se realizaron tres cuadros de operacionalización:

- El primero correspondía a la teoría del Control Cultural, en la cual se describieron las categorías de análisis de elementos culturales y clasificación que Bonfil Batalla hace con respecto a la cultura.
- El segundo correspondía a la gestión comunitaria y la actividad turística, las categorías de análisis fueron: fortalecimiento organizativo (estructura organizacional), revitalización de la cultura (el turismo que se desarrolla en el lugar salvaguarda lo bienes patrimoniales culturales y naturales), gestión del territorio, gobernanza, calidad y evaluación continua y economía solidaria).
- El tercero estaba integrado por los imaginarios sociales enfocados en los alimentarios y turísticos, las categorías de análisis se desarrollaron en torno a los imaginarios instituidos, instituyentes y las representaciones sociales.

Después del reconocimiento de las categorías de análisis se realizaron tres tablas de especificidades, las cuales sirvieron de apoyo para contrastar la teoría con el contexto en dónde se desarrolló la investigación y los actores locales con los que se trabajó.

- La primera tabla de especificidades, acerca del tema del Control Cultural, se contrastó con seis rubros que eran pertinentes para la investigación el primero enfocado en la cocina tradicional y el sistema alimentario que incluía a los actores locales: socias y empleados del restaurante del Centro ecoturístico Kakiwin Tutunakú, estudiantes de turismo de la Universidad Intercultural del Estado de Puebla (UIEP) y las familias totonacas; el segundo que tiene relación con la actividad turística tomando en cuenta a los actores políticos, estudiantes de la UIEP y socias, herederas y empleados del Centro ecoturístico Kakiwin

Tutunakú, en total se obtuvieron 63 ítems que sirvieron para los guiones de observación participante y las entrevistas a profundidad.

- La segunda tabla de especificidades con el tema de gestión y actividad turística se contrastó con tres rubros con el tema principal de actividades de turismo biocultural y alimentario que incluía las socias, herederas y empleados del Centro ecoturístico Kakiwin Tutunakú, alumnos y alumnas de turismo de la UIEP y al actor político, en total se obtuvieron 70 ítems que al igual a los de la primera tabla se reflejaron en los guiones de observación participante y las entrevistas a profundidad.
- La tercera tabla de especificidades contenía el tema de Imaginarios Sociales los cuales se contrastaron con dos temas principales, imaginarios alimentarios e imaginarios turísticos; el primero se contrastó con familias totonacas y actores locales que incursionaron en el turismo y el segundo se desarrolló con las socias, herederas y empleados del Centro ecoturístico Kakiwin Tutunakú, alumnos y alumnas de turismo de la UIEP y el actor político. En total se obtuvieron 30 ítems que se usaron para los guiones de observación participante y de las entrevistas a profundidad.

Con base en lo anterior y reconociendo las condiciones del contexto donde se desarrolló la investigación, se eligió el método y las herramientas metodológicas pertinentes para la investigación: etnografía, entrevista a profundidad y observación participante.

Tabla 2.

Ejemplo de tabla de especificidades

TEORÍAS O FUNDAMENTOS	SINERGIAS	INDICIOS	COCINA TRADICIONAL Y SISTEMA AGROALIMENTARIO TRADICIONAL		
			Familias totonacas	Brigada de Turismo Alternativo UIEP	Restaurante Kakiwin Tutunaku
TEORÍA DEL CONTROL CULTURAL	Cultura autónoma	Toman decisiones propias sobre sus elementos culturales	Dentro de las familias totonacas toman decisiones propias sobre sus alimentos tradicionales	La brigada de Turismo de la UIEP toma decisiones propias sobre sus alimentos tradicionales	En el restaurante del Kakiwin Tutunaku toman decisiones propias sobre sus alimentos tradicionales
		Sus elementos culturales son propios, es decir aquellos que el grupo crea, produce y reproduce	En las familias se crea, produce y reproducen elementos culturales en torno a su cocina tradicional y sistema agroalimentario	La brigada crea, produce y reproducen su cocina tradicional	En el restaurante del Kakiwin Tutunaku se crea, produce y reproducen elementos culturales en relación a su cocina tradicional
		Patrimonio cultural heredado	Las familias consideran a su cocina tradicional un legado heredado	La brigada de turismo de la UIEP considera que es un legado heredado su cocina tradicional	Las cocineras del restaurante del Kakiwin consideran que es un legado heredado su cocina tradicional
		Tiene sus propios mecanismos, instancias y formas de toma de decisiones	Las familias totonacas tienen su propio proceso con respecto a la toma de decisiones de lo que comen y por qué	En las Brigada de turismo de la UIEP tienen su propio proceso con respecto a la toma de decisiones de como se presentara a la cocina tradicional en sus actividades	En el restaurante Kakiwin Tutunaku tienen su propio proceso con respecto a la toma de decisiones de lo que se dará en el menú
		El grupo social ejerce control sobre su patrimonio cultural	Las familias totonacas gestiona su cocina tradicional	La brigada de la UIEP gestiona su cocina tradicional	El restaurante gestiona su cocina tradicional
	Cultura impuesta	Los elementos culturales no son propios	Las familias totonacas no reproduce elementos culturas con respecto a sus alimentos y con base ancestral	La brigada de turismo de la UIEP no reproduce los elementos culturas con respecto a sus alimentos tradicionales y con base ancestral	El restaurante no reproduce elementos culturas con respecto a sus alimentos tradicionales y con base ancestral
		Las decisiones no son propias sobre los elementos culturales	Las familias totonacas no toma decisiones propias sobre los elementos culturales en relación a su cocina tradicional	La brigada de la UIEP no toma decisiones propias sobre los elementos culturales en relación a su cocina tradicional	En el restaurante del Kakiwin no toman decisiones propias sobre los elementos culturales en relación a su cocina tradicional
	Cultura apropiada	No hay capacidad de producción y reproducir los elementos culturales	Las familias totonacas no tienen la capacidad de producción y reproducción de los elementos culturales en relación a los alimentos	La brigada de turismo de la UIEP no tienen capacidad de producción y reproducción de los elementos culturales en relación a los alimentos	En el restaurante del Kakiwin no hay una capacidad de producción y reproducción de los elementos culturales en relación a los alimentos
		Decisiones propias sobre elementos culturales ajenos	Las familias totonacas toman decisiones sobre los elementos culturales ajenos	La brigada de turismo de la UIEP toman decisiones sobre los elementos culturales ajenos	En el restaurante del Kakiwin Tutunaku toman decisiones sobre los elementos culturales ajenos
	Cultura enajenada	Los elementos culturales son propios.	Las familias totonacas usan los elementos culturales propios; en torno a la cocina tradicional y el sistema agroalimentario tradicional	La brigada de turismo de la UIEP utiliza los elementos culturales propios; en torno a la cocina tradicional	En el restaurante del Kakiwin Tutunaku usan elementos culturales propios en torno a la cocina tradicional
		Las decisiones, sobre estos elementos culturales, no son propias	Las familias totonacas no toman decisiones sobre sus propios elementos culturales en relación a su cocina tradicional	La brigada de turismo de la UIEP, no toma sus propias decisiones con respecto a sus elementos culturales en relación a la cocina tradicional	En el restaurante del Kakiwin Tutunaku no toma decisiones propias, con respecto a sus elementos culturales; en relación a la cocina tradicional

Nota. Elaboración propia

Tabla 3.

Ejemplo de cuadro de operacionalización

EVENTO	SINERGIAS	CATEGORIAS DE ANÁLISIS	Preguntas/ITEMS
<p>Teoría del Control Cultural</p> <p>Definición: Sistema según el cual se ejerce la capacidad social de decisión sobre los elementos culturales (Bonfil, 1991).</p> <p>Se pueden entender las lógicas y tensiones de la inserción de las culturas alimentarias en el ámbito turístico (Campos y Favila, 2018)</p>	Cultura autónoma	<p>Toman decisiones propias sobre sus elementos culturales (son legitimadas por el grupo social)</p> <p>Sus elementos culturales son propios, aquellos que el grupo crea, produce y reproduce</p> <p>Patrimonio cultural heredado</p> <p>Ejerce control sobre su patrimonio cultural</p> <p>Tiene sus propios mecanismos, instancias y formas de toma de decisiones</p>	<p>¿Cuáles son los mecanismos de toma de decisiones del grupo social?</p> <p>¿Cuáles son las formas en que toman decisiones el grupo?</p> <p>¿Cuáles son las instancias de toma de decisiones?</p> <p>¿Las decisiones y acuerdos son tomados por el grupo social o algún miembro reconocido?</p> <p>¿Existe algún mecanismo de representación o sistemas de privilegio culturalmente aceptados por el grupo?</p>
	Cultura impuesta	<p>Los elementos culturales no son propios</p> <p>Las decisiones sobre esos elementos no son propias (mecanismos de privilegios)</p>	<p>¿Hay elementos culturales impuestos?</p> <p>Son producidos o reproducidos los elementos culturales</p> <p>¿Quién toma las decisiones sobre los elementos culturales?</p> <p>¿Qué grupos sociales se encuentran relacionados con los elementos culturales?</p> <p>¿Hay agentes externos que interviene en la toma de decisiones?</p>

	<p>Cultura apropiada</p>	<p>Decisiones propias sobre elementos culturales ajenos No hay capacidad de producción y reproducir los elementos culturales por si mismos (dependencia a estos productos)</p>	<p>¿Qué tipo de elementos culturales tienen? ¿Por qué utilizan esos elementos culturales? ¿Cuáles son los mecanismos de toma de decisiones del grupo social? ¿Cuáles son las formas en que toman decisiones el grupo? ¿Cuáles son las instancias de toma de decisiones? ¿Las decisiones y acuerdos son tomados por el grupo social o algún miembro reconocido?</p>
	<p>Cultura enajenada</p>	<p>Los elementos culturales son propios Las decisiones, sobre estos elementos culturales, no son propias</p>	<p>¿Qué elementos culturales propios se reconocen? ¿Se identifican elementos propios? Son producidos o reproducidos los elementos culturales ¿Quiénes toman decisiones sobre esos elementos? ¿Qué grupos sociales se encuentran relacionados con los elementos culturales? ¿Hay agentes externos que interviene en la toma de decisiones?</p>

Nota. Elaboración propia.

Construcción de herramientas para el trabajo de campo

De acuerdo con Guber (2004) el objetivo del trabajo de campo en ciencias sociales es recabar información y material empírico que permita especificar problemáticas teóricas, reconstruir la organización y la lógica, propias de los grupos sociales, y para reformular el propio modelo a partir de la lógica reconstruida de lo social. No se acota el campo en forma definitiva al diseñar el proyecto ni al comenzar el trabajo de campo, sino a lo largo del proceso de conocimiento.

La elección de la etnografía se justifica dado que ésta “presenta un retrato vivido de los más variados aspectos de una cultura: economía, organización social y política, sistema religioso y de creencias médicas, formas de socialización de los jóvenes, vínculos con la naturaleza, relaciones con otros grupos culturales, arte, tecnología etc.” (Guber, 2004 p.36); es así que para el cumplimiento de los objetivos de la presente investigación se realizó el diseño de los instrumentos de campo y posteriormente su aplicación en las siguientes fases y periodos: 1) el trabajo de campo del 28 junio al 20 de julio, del 16 al 23 de diciembre, del 16 al 19 de septiembre y durante la segunda semana de marzo del 2022; y 2) la etapa de coresidencia, que se hizo de mayo a julio y de octubre a diciembre del 2022. Los instrumentos para el trabajo de campo se validaron con expertos para después entrar en la etapa de pilotaje, en la mayoría solo se cambiaron conceptos del lenguaje local para un mejor entendimiento.

Las técnicas empleadas fueron cualitativas, se utilizó la observación participante principalmente durante las temporadas de siembra de *kuxi* (maíz) y la cotidianidad indígena y campesina del lugar; la entrevista a profundidad se aplicó a cocineras, campesinos, el actor político, jóvenes de bachiller y universidad; también se realizaron visitas continuas a familias de diferentes comunidades; recorridos por la zona con habitantes durante su cotidianidad

como la plaza de los domingos y el mercado; y la coresidencia por más de 6 meses. El acercamiento con los actores se hizo mediante un muestro no probabilístico de bola de nieve y a partir de la identificación de actores claves, como las autoridades comunitarias y las socias del único centro ecoturístico del territorio.

Descripción de las técnicas utilizadas

Las técnicas son procesos, que pueden tener diferentes niveles de formalidad y ritualización, son utilizados para obtener información en situaciones de interacción desde la perspectiva interpretativa. Una de las formas para comprender los significados que las personas negocian, intercambian, emiten y reciben es a través de la experiencia personal que un colectivo o individuo vivencia esos sentidos mediante la socialización (Guber, 2004). Para reconocer la transformación de la cocina y sistema agroalimentario tradicional, los imaginarios sociales -turísticos y alimentarios-, así como la cosmovisión de los habitantes de Huehuetla y sus comunidades se realizó un acercamiento etnográfico; primeramente, con visitas continuas a las familias de diferentes comunidades y la cabecera municipal y la observación participante.

De acuerdo con Guber (2004) la observación participante es una elaboración reflexiva teórico-empírica que emprende el investigador en el interior de sus relaciones con los informantes, esta herramienta abarca dos elementos importantes 1) el observar sistemática y controladamente todo aquello que acontece en torno al investigador, y 2) que este forme parte de las actividades que realizan los miembros de la población.

La misma autora menciona que la técnica de observación participante no es solo una herramienta para la obtención de información, sino también de producción de datos y, por lo tanto, de análisis (Guber, 2004). Para las autoras Batthyány y Cabrera (2011) esta técnica

puede aplicarse al estudio de todas las actividades y agrupamientos de los seres humanos, sobre todo cuando se quiere descubrir desde dentro la visión de un mundo.

Basado en todo lo anterior, en la presente investigación esta técnica se enfocó en el reconocimiento de diferentes objetos de investigación que Corbetta (2003) identifica como:

1. Contexto físico, que se refiere a observar con atención los espacios en donde hagan sus entrevistas y lograr su descripción.
2. Contexto social, para la descripción del ambiente humano.
3. Las interacciones formales; es decir, las que tienen los individuos dentro de las instituciones y organizaciones.
4. Las interacciones no formales, para la descripción del comportamiento cotidiano de las personas.
5. Las interpretaciones de los actores sociales para identificar como los actores organizan sus espacios, la forma de vestir de los sujetos, los gestos, las formas de conducta en general y hasta su personalidad.

El segundo acercamiento se realizó mediante la entrevista a profundidad o como algunos autores llaman la entrevista antropológica. La entrevista es una de las técnicas más apropiadas para acceder al universo de significaciones de los actores, a través de ella se obtienen enunciados y verbalizaciones (Guber, 2004).

La entrevista a profundidad es entendida como encuentros cara a cara entre el investigador y los informantes, a diferencia de las entrevistas normales, las de profundidad suelen ser más flexibles y dinámicas, se trata de un proceso entre iguales, en donde se logra una confianza

entre el investigador y el informante, además, lo importante es la historia de vida de éste (Taylor y Bogdan, 1992) y se enfoca principalmente en dos instancias (Guber, 2004):

1. La dinámica general que sirve para descubrir preguntas y la construcción de marcos metodológicos de referencia de los actores, a partir de la verbalización asociada libremente que sirven para que se identifiquen las preguntas y temas significativos para la focalización y profundización.
2. La dinámica particular que ayuda a sintetizar las diversas determinaciones y condicionamientos que operan solo en situaciones de entrevista y virtudes propias del trabajo de campo y segundo, las características personales de los sujetos implicados.

El tercer acercamiento se hizo mediante la coresidencia bajo la premisa que “la estadía prolongada permite no sólo ser testigo, sino también visualizar cómo se articulan diversas actividades en un contexto, cómo se reiteran pautas en distintos momentos y frecuencias” (Guber, 2004 p. 128).

La coresidencia podría desagregarse en dos ejes: uno meramente espacial, la proximidad de la unidad de estudio, frecuentemente distante del medio habitual del investigador; otro, social, por el cual se podía ser testigo de la vida del informante en su ambiente natural. Esto resulta en un proceso de aprendizaje recíproco entre el investigador y los informantes.

El investigador comienza a construir una rutina personal que no necesariamente imita un papel local específico, es decir, establece nuevas conexiones, acompaña a los informantes en sus quehaceres cotidianos, entable conversaciones informales y programadas y toma nota de todo lo que observa. Sin embargo, al mismo tiempo, el investigador se integra a la vida cotidiana de los informantes que incluye actividades y relaciones que pasan en su día a día.

La diferencia entre la coresidencia y las visitas puntuales al campo de un investigador interesado en un tema focalizado y predeterminado, para cuyo relevamiento aplicará un cuestionario, es que, en este último caso, no puede ni necesita efectuar este pasaje, ni ampliar la mirada, ni sorprenderse; ya sabe cómo procederá y qué tipo de datos irá a buscar; irá al campo, aplicará el cuestionario y se despedirá hasta la próxima.

Desde esta reflexividad, entre ambas rutinas, es de donde el investigador extrae una dimensión de la vida social a la que difícilmente se accede, de no mediar la convivencia con los informantes. La coresidencia abre la posibilidad no sólo del ejercicio de actividades ligadas a la observación sino, también, de la participación. Puesto en el seno de un grupo y un modo de vida, el investigador se ve obligado a desempeñarse según sus reglas mínimas: debe ser participante en algún sentido.

La entrevista es una de las técnicas más apropiadas para acceder al universo de significaciones de los actores. Entendida como relación social, a través de la cual se obtienen enunciados y verbalizaciones, es además una instancia de observación; al material discursivo debe agregarse la información acerca del contexto del entrevistado, sus características físicas y su conducta.

ETAPAS DEL TRABAJO DE CAMPO.

Etapa 1. Fase documental y exploratoria

La revisión bibliográfica permite tener una aproximación a los temas de interés de una investigación, ayuda a identificar qué es lo que se ha escrito en relación al tema y que se desconoce, es decir, los vacíos de investigación. La revisión bibliográfica es un conjunto de diferentes investigaciones y artículos que nos da una idea sobre cuál es el estado actual de la

cuestión a investigar. En la revisión se realiza una valoración crítica de otras investigaciones sobre un tema determinado (Guirao, 2015).

La revisión de los antecedentes fue constante durante todo el proceso de investigación y las etapas del trabajo de campo fueron definidas por las palabras claves que se identificaron en cada objetivo de investigación. Para la primera etapa de trabajo de campo los temas principales de la revisión bibliográfica fueron turismo, cocina tradicional y patrimonio alimentario; el primer acercamiento a los artículos científicos se realizó con 10 artículos encontrados en los motores de búsqueda Scielo, Google académico y Acadecia.edu; se utilizaron palabras clave y ecuaciones como: turismo biocultural; prácticas alimentarias y productivas y turismo biocultural; cultura alimentaria y turismo biocultural.

La revisión bibliográfica permite tener una aproximación al objeto de investigación, ayuda a identificar qué es lo que se ha escrito en relación al tema y en que se debe trabajar, es decir, los vacíos de investigación. La revisión bibliográfica es un conjunto de diferentes investigaciones y artículos que nos permite vislumbrar el estado actual de la cuestión a investigar y permite hacer valoración crítica de otras investigaciones sobre un tema determinado (Guirao, 2015).

La primera parte de este apartado corresponde a la sistematización de información que se realizó mediante fichas bibliográficas y un estudio bibliométrico, el cual tuvo como objetivo: cuantificar el número de artículos científicos encontrados, así como las revistas en que se publicaron, los años de publicación y el país donde se ha desarrollado los conocimientos conceptuales y teóricos acerca de la cocina tradicional y su relación con el turismo.

La segunda parte de este estudio corresponde a los antecedentes de investigación, estos se ordenaron de acuerdo a los postulados de diferentes autores, permitió identificar aspectos importantes dentro de las producciones científicas que aportan elementos para el reconocimiento de las experiencias turísticas dentro de los territorios de pueblos originarios en relación con la cocina tradicional y los sistemas agroalimentarios.

En total se revisaron 15 artículos que cumplieron con las siguientes características: ser escritos con una temporalidad no mayor de diez años y que fueran desarrollados dentro del territorio de pueblos originarios, principalmente de América Latina, esto con el objetivo de poder reconocer estrategias de gestión turística y saberes dentro de las experiencias de la dinámica del turismo.

México es el país donde se produjeron más artículos científicos acerca del tema de prácticas alimentarias y productivas y turismo biocultural sumando un total de siete investigaciones; en segundo lugar, Perú con dos artículos y Argentina con uno en los últimos diez años. Esto probablemente se debe al creciente interés en el patrimonio alimentario gracias al nombramiento de la gastronomía de México como patrimonio de la humanidad en el año 2010. Asimismo, el año donde se publicaron más artículos fue el 2017, es probable que esto se deba a la creciente oferta que hubo de festivales con el binomio turismo y gastronomía durante ese año en México.

Solo dos revistas que realizaron estas publicaciones tienen como tema central el estudio del turismo: Turismo y patrimonio y Estudios y perspectivas en turismo. Esto probablemente se debe a que el turismo es multidisciplinario, por lo que es estudiado por diferentes disciplinas, eso da como resultado, que se presenten resultados de estudios turísticos en revistas donde los temas centrales son: etnología, antropología, gestión y sustentabilidad.

En esta etapa se llevaron a cabo recorridos exploratorios durante el 27, 28, 29 de marzo de 2021, los lugares que se visitaron fueron Huehuetla, Zapotitlán de Méndez y Zongozotla; el objetivo de estos recorridos fue seleccionar el lugar donde se realizaría la investigación, recuperar o adquirir contactos para la investigación de campo de mayo, mapear la situación actual de las comunidades y el contexto turístico, conocer cómo se desarrollaban las actividades y la actitud de las personas frente a la COVID, visitar las oficinas de turismo y sondear a los actores locales para conocer de la alimentación y la práctica turística.

Para cumplir estos objetivos se construyó un guion de entrevista y se empezó a escribir un diario de campo. Los lugares seleccionados tenían las siguientes características: que fueran pueblos originarios pertenecientes a la Sierra Norte y nororiental de Puebla, trabajo comunitario previo por parte de la investigadora y que conservaran aspectos de su cocina tradicional. Después de este recorrido se seleccionó a Huehuetla porque cumplía las principales características, pero también porque hay un Centro ecoturístico en el que, originalmente, las integrantes fomentan el turismo en el territorio; además de tener un amplio conocimiento en quelites y que en la actualidad siguen cocinando comida tradicional.

Etapa 2. Trabajo de campo

Esta etapa se realizó durante el año 2021 y principios del año 2022 en distintos momentos: del 28 junio al 20 de julio, del 16 al 23 de diciembre, del 16 al 19 de septiembre y durante la segunda semana de marzo del 2022. El objetivo de esta etapa fue reconocer la transformación y permanencia de la cocina tradicional y el sistema agroalimentario en Huehuetla, Puebla.

Las herramientas metodológicas para la primera etapa fueron las entrevistas a profundidad y la observación participante. Después de la elección de las herramientas metodológicas se realizaron los guiones de las entrevistas a profundidad y el de observación participante. En

total se hicieron 62 preguntas para las entrevistas, de las cuales se seleccionaron 20 bajo los lineamientos que tenían que tener un lenguaje adecuado al contexto y no propiciar prejuicios. Para la guía de observación participante se integraron 27 items que sirvieron para visualizar lo requerido para la operacionalización del objetivo. Los guiones se validaron por expertos y se hizo la prueba piloto durante la primera etapa del trabajo de campo, a estos no se les hicieron cambios solo se agregaron palabras del lenguaje local para un mejor entendimiento.

En total se realizaron nueve entrevistas a profundidad, además se hicieron visitas continuas a casas de las personas de Huehuetla (centro), Leacaman Loma, 5 de mayo, Naranjos, Chacas, Kuwikchuchut. Se hicieron visitas a la plaza de los domingos junto a miembros de las familias para identificar las etapas del sistema agroalimentario y las relaciones. Se realizaron diálogos con la consultora externa del Centro ecoturístico Kakiwin Tutunakú y la directora y trabajador de la dirección de Turismo y Cultura de Huehuetla, con jóvenes del centro de estudios superiores indígenas Kgojom (CESIK) y la brigada de turismo alternativo de la Universidad Intercultural del estado de Puebla.

Se participó en dos ocasiones en el proceso de la siembra del maíz en diferentes ciclos del año, una participación en el corte de café, se tomó un taller gastronómico en el centro ecoturístico Kakiwin Tutunakú, se participaron en distintas festividades religiosas y eventos sociales tomando diferentes roles que involucraron la preparación de alimentos y como invitados, la primera fase terminó con la participación como jurado de la “Primera muestra gastronómica tradicional de Huehuetla”, en donde se determinaron los platillos tradicionales que consideraron como elementos que se pueden compartir con los visitantes.

Aunado a esto, se aplicó la herramienta denominada Calendario de consumo como parte del Taller de Soberanía alimentaria y turismo alternativo vinculado con el proyecto “Protocolo

para la creación de bases de datos y redes de productores a pequeña escala y cocinas indígenas”, esta herramienta se elaboró con el fin de conocer las estaciones de los alimentos básicos que se producen en Huehuetla, se aplicó a diferentes productores y asistentes y se enfocó a la producción del maíz y frijol, la cantidad de producción por año, el consumo de alimentos y bebidas ultra procesadas y los nuevos hábitos de consumo.

Etapa 3. Corresidencia

El trabajo de campo se complementó con dos aspectos principales 1) la corresidencia con una familia huehueteca y 2) la movilidad académica y profesional realizada durante el mes de mayo y junio en el centro ecoturístico *Kakiwin Tutunakú*.

Durante esta etapa también se aplicaron entrevistas, principalmente para los actores locales ya interesados en el turismo: las socias y herederas del centro ecoturístico *Kakiwin Tutunakú*, el actor político y los estudiantes de turismo de la UIEP; sin embargo, y actores locales de las comunidades como campesinos y cocineras para conocer la opinión de las familias totonacas con respecto al tema de turismo y sus alimentos tradicionales. Los guiones de entrevista a profundidad se integraron con 15 a 20 preguntas y los guiones de observación estaban integrados por 10 items, el pilotaje de las herramientas se hizo durante la primera semana de la etapa de campo y se adecuó con términos locales para que tuvieran un mejor entendimiento.

La corresidencia se realizó del 17 de mayo al 17 de agosto del 2022 y del 20 de octubre al 23 de diciembre del 2022, las entrevistas a profundidad y la observación participante se aplicaron durante las actividades cotidianas, festivas y rituales de las integrantes del centro ecoturístico *Kakiwin Tutunakú* y los habitantes de la cabecera municipal y comunidades. En total se obtuvieron 16 entrevistas a profundidad que incluyeron a socias y herederas del

centro ecoturístico Kakiwin Tututnakú, estudiantes de la Universidad Intercultural del Estado de Puebla, habitantes de comunidades y personas que trabajan en la dirección de Cultura y Turismo de Huehuetla.

Se realizó observación participante en hogares de las comunidades de Leacaman Loma y Lipuntahuaca, en eventos festivos y rituales como la fiesta de San Salvador patrón de pueblo, graduaciones, recibimientos y entregas de santos; eventos culturales y turísticos organizados por la Dirección de Cultura y Turismo de Huehuetla durante la fiesta patronal; el Tercer Encuentro de Danzas Rituales organizado por la iglesia pastoral y el Aniversario de la Organización Independiente Totonaca (OIT).

Etapas 5. Reciprocidad y devolución de resultados a la comunidad

La investigadora Margarita Martínez durante la emisión de un podcast menciona que es importante la devolución de los datos e información a la comunidad local esto como parte del quehacer como investigadores, la eliminación de prácticas de dominación hacia los pueblos originarios como el extractivismo y cosificación del conocimiento; y para contribuir a la memoria y patrimonio histórico comunitario (Martínez, 2023). Bajo esta perspectiva, durante esta investigación se hicieron retribuciones y la devolución de los datos e información a las personas de Huehuetla y sus comunidades.

En este orden de ideas, se realizó una encuesta, para identificar el mercado al que se puede enfocar el restaurante del centro ecoturístico; esta permitió identificar las áreas de oportunidad y mejora, el menú para el restaurante, como resultado de este ejercicio se identificó el mercado del centro ecoturístico está conformado principalmente por docentes de la UIEP y el Colegio Paulo Freire, trabajadores del ayuntamiento e integrantes del juzgado indígena.

La retribución al centro ecoturístico fue la redacción de un proyecto para la mejora de la infraestructura, el tejido social de la organización y la repartición de apoyos (pollos y gallinas) y una procesadora de alimentos con la intención de mejorar la economía de las socias. El producto se finalizó y está en revisión para poderlo presentar a la convocatoria de la USAID from American people.

Se generó también una propuesta para la convocatoria “Te financiamos tu proyecto digital” lanzada por Cooperos, en la cual se ganó el segundo lugar y un monto de \$20,000 pesos para realizar el portal de internet del centro ecoturístico con esta cooperativa digital

Se participó en la convocatoria de PACMyC 2022, con el proyecto “NATASPITA K'MINTANKGAXEKG (REGRESAR A TUS RAÍCES) el cual consta de la documentación y creación de un video acerca de la cultura alimentaria y tradicional de Huehuetla. El proyecto fue aceptado, en total realizaron cinco muestras comunitarias de alimentos tradicionales en cinco lugares de comunidades de Huehuetla y se realizó la documentación de cinco comidas tradicionales: *xkijit'*, *kgantsililh*, *kulma' stapu*, *kulma' maktukun* y *paxnikaka*.

Durante la realización de las cinco muestras comunitarias de alimentos tradicionales y la producción del video se tuvo la participación de las socias y herederas del centro ecoturístico, jóvenes y población en general de las comunidades de Huehuetla. El video en la lengua originaria totonaca se entregó en el mes de enero del 2023, su primera proyección fue el 3 de febrero del 2023 en el centro ecoturístico *Kakiwin Tutunaku* y para acércalo a la comunidad se proyectó en el Bachillerato Centro de estudios superiores *Kgoyom* (Cesik) y la Universidad Intercultural del Estado de Puebla, en la comunidad de Leacaman Loma, así como en El Colegio de Tlaxcala A.C.

CAPÍTULO 2. CARACTERIZACIÓN DEL SISTEMA AGROALIMENTARIO Y LA COCINA TRADICIONAL

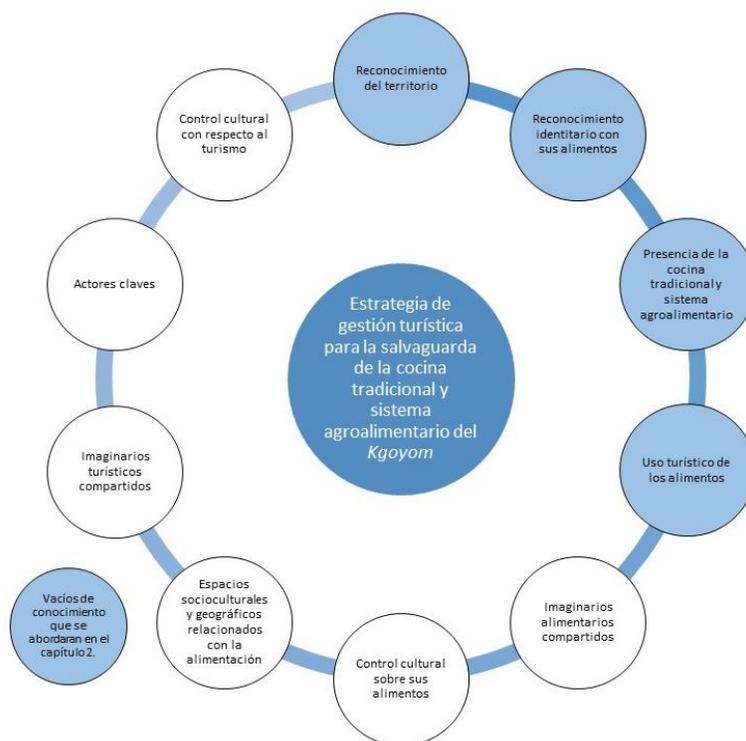
El presente capítulo tiene como objetivo mostrar la caracterización del sistema agroalimentario y la cocina tradicional de Huehuetla, con el fin de reconocer sus cambios y transformaciones, mediante la documentación del patrimonio biocultural relacionado con la producción y preparación de su patrimonio alimentario tradicional y del reconocimiento del uso que los actores locales les dan a sus alimentos tradicionales en el contexto turístico.

Los vacíos de conocimiento que se atienden en el presente capítulo están relacionados con: el reconocimiento de vínculos identitarios de los actores locales con sus alimentos, la permanencia de la cocina tradicional y los sistemas agroalimentarios y el uso turístico de los alimentos tradicionales; todos los anteriores son componentes a considerar en la construcción de una estrategia de gestión turística y del patrimonio alimentario en el territorio del *Kgoyom* (Huehuetla), pueblo originario totonaca de Puebla (Figura 1).

Los principales resultados de este capítulo revelaron la existencia de diversas dinámicas en el territorio de Huehuetla relacionadas con la cocina tradicional y el sistema agroalimentario. Estas dinámicas se derivan de los cambios y las continuidades de la vida cotidiana de las comunidades totonacas, así como de la cotidianidad mestiza en la cabecera municipal; dichas dinámicas están estrechamente vinculadas a las lógicas de consumo y las dietas que influyen en la circulación de alimentos tradicionales y productos procesados. La importancia y el consumo de estos alimentos radica en su valor para los actores locales y en uso en el contexto turístico.

Figura 1.

Vacíos de conocimiento que ser abordan en el capítulo dos: caracterización del sistema agroalimentario y la cocina tradicional.



Nota. Elaboración propia

Este aspecto amplía significativamente la comprensión de los diferentes imaginarios sociales relacionados con la alimentación que comparten los diversos actores locales, pertenecientes a un pueblo originario totonaco. También permitió visualizar las diversas direcciones que el patrimonio alimentario toma en la gestión turística del territorio; además, proporciona una visión integral de la situación actual de la cocina tradicional y el sistema agroalimentario en el territorio serrano del estado de Puebla, lo que a su vez contribuye a la construcción de una estrategia de turismo contextualizada que tenga en cuenta a los actores locales interesados en el sector turístico.

En formato de ponencia los resultados fueron presentados durante el IV Congreso de Etnografía Contemporánea del Estado de Puebla. “Transformaciones culturales: sociedad y poder”, evento virtual realizado del 21 al 25 de febrero de 2022 en la Universidad de las Américas Puebla y fue aceptado para su publicación en el libro “Alimentación: cultura, sociedad y salud. Tensiones y alternativas” de la Benemerita Universidad Autónoma de Puebla.

Caracterización del sistema agroalimentario y la cocina tradicional de Huehuetla, pueblo originario de la Sierra Nororiental de Puebla. Un acercamiento a su uso turístico

Lic. Lourdes Yanalte Cabrera Ramírez

Dra. Adriana Montserrat Pérez Serrano

Resumen

En el marco de la crisis alimentaria y de salud a nivel internacional y nacional, el presente trabajo caracteriza el sistema agroalimentario y la cocina tradicional de Huehuetla, Puebla para el reconocimiento de elementos asociados a su transformación, permanencia y al uso turístico que los actores locales dan a su cocina tradicional. Se parte del supuesto de que el turismo biocultural puede ser una vía que fomenta la salvaguarda de las cocinas y los sistemas agroalimentarios tradicionales y, por lo tanto, la soberanía alimentaria. Los resultados revelan que dentro del territorio coexisten dos sistemas agroalimentarios, el tradicional y el moderno, que se han transformado debido a factores ambientales, políticos y socioeconómicos y que están incorporándose a la arena turística.

Palabras claves: cultura alimentaria, sistema agroalimentario, cocina tradicional, turismo biocultural.

Introducción

Frente a los nuevos retos que representa el estudio del turismo por su complejidad como fenómeno, el involucramiento de varios actores y la inserción del patrimonio cultural y natural en las actividades turísticas; la interdisciplina y la transdisciplina son necesarias para interpretar la relación que representa el binomio “alimentación y turismo”. En materia de alimentación, el actual sistema global alimentario promueve tanto la homogeneización agro productiva como la homogeneización cultural. Bajo esta problemática, el patrimonio biocultural, los sabores y saberes de los alimentos y las formas de producirlos se han visto afectadas (Páez, 2015).

Con la expansión de los alimentos y bebidas ultra procesadas, entre otros aspectos más, en la década de los años 80 del siglo pasado, la transformación de la cocina tradicional y de los hábitos alimentarios fue inevitable; con ello, la situación nutricional global fue afectada a tal grado que, actualmente, es declarada en estado de emergencia y un problema de salud pública. Entre los efectos de esta problemática está el aumento de comorbilidades, que se ven presentes tanto en territorios urbanos, como de pueblos originarios. A nivel internacional, de acuerdo con la Organización Mundial de la Salud (OMS,2020), la obesidad se triplicó desde 1975 y para 2016, había más de 1 900 millones de adultos de 18 o más años con sobrepeso.

Asociado al aumento del sobrepeso y de la obesidad entre la población, el estudio de “Alimentos y bebidas ultra procesados en América Latina: ventas, fuentes, perfiles de nutrientes e implicaciones normativas del 2019”, reflejó en sus resultados que México ocupa el segundo lugar en la venta de estos productos, con un crecimiento en sus ventas de un 5.3% en el periodo 2009 al 2019 (Organización Panamericana de la Salud, 2019).

A nivel nacional, los hábitos adoptados por la sociedad mexicana incluyen el consumo de bebidas carbonatadas y una amplia variedad de productos procesados como sopas instantáneas, frituras variadas, diferentes tipos de salsas y bollería industrial (Meléndez *et al.*, 2010). México, en 2018, tenía un porcentaje de adultos con sobrepeso y obesidad de 75.2%, esto quiere decir que, aproximadamente, siete de cada diez mexicanos mayores de 20 años tienen estas comorbilidades (Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), 2018).

Lo anterior provoca que México tenga una población vulnerable frente a enfermedades como la COVID-19. De acuerdo con López (2020), de las 370,712 defunciones por COVID-19, en julio de ese año, el 73% tenían al menos una comorbilidad (diabetes, hipertensión, obesidad o enfermedad cardiovascular). En esa misma línea de ideas, en 2021, de las 324 134 defunciones por Covid- 19 a nivel nacional, solo el 44% no padecía alguna comorbilidad (Ghilardi, 2021).

Con estos datos, se concluye que, el riesgo de desarrollar la Covid-19 gravemente aumenta si se padece alguna comorbilidad. Además, estos problemas de salud no van aislados, ya que muchos mexicanos padecen entre dos a tres comorbilidades.

En este contexto, es necesario combatir la alimentación deficiente y parte de la solución es la salvaguarda tanto de la cocina tradicional, como de los sistemas agroalimentarios tradicionales, que han provisto de dietas variadas, equilibradas y sanas a su población por milenios; pero que, desde hace algunos años, se ven amenazados por la modernidad (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), 2012).

Es así que los cambios globales ejercen presión en los territorios, entre ellos los de los pueblos originarios, para la adopción de imaginarios y prácticas occidentales, urbanas y globalizadas, especialmente en materia de alimentación (Meléndez *et al.*, 2010). Estos cambios, afectan al ámbito de la salud, pero también al cultural. Esto se refleja principalmente, en dos aspectos: 1) en la reducción de sus prácticas tradicionales, saberes, recetas y costumbres, lo que repercute en la dinámica social, cultural y, por lo tanto, en su identidad, y 2) en la transgresión del derecho de los pueblos a definir su política agraria y alimentaria.

En este capítulo de libro, se parte del supuesto de que el turismo biocultural representa una vía para hacer frente a la problemática anterior y mitigar la presión global en el contexto local, dado que genera experiencias que fomentan diálogos y aprendizajes interculturales; porque promueve la compartencia de saberes de la comunidad local y permite a los visitantes y actores locales reconocer la riqueza e importancia del patrimonio biocultural en general, y de manera particular el alimentario (Bello y Pérez, 2017); con lo cual, además se fortalece la soberanía alimentaria.

Desde un enfoque crítico, se debe de tomar en cuenta que el turismo genera cambios en las sociedades donde se implanta, ya que trae tanto beneficios como perjuicios, que a veces son irreversibles. Por lo tanto, es importante poner atención en el modelo de turismo que se fomenta en los territorios de pueblos originarios (Gasca *et al.*, 2010). Es necesario que el modelo turístico impulse iniciativas de emprendimientos que provengan de la base comunitaria, ayude a los actores en el desarrollo de su agencia y permita continuar preservando su forma de vivir (Kay, 2005).

Esto último, tiene una estrecha relación con la continuidad de la agricultura familiar campesina y la salvaguarda de sus prácticas alimentarias porque sitúa a los actores locales como verdaderos guardianes de su patrimonio alimentario. Promueve de ese modo: la

soberanía alimentaria, la agro biodiversidad y la diversidad cultural (Páez, 2015). Con relación al sistema agro productivo, el turismo se entiende como una actividad que acompaña y no sustituye las prácticas tradicionales; ejemplos de esto, pueden ser observados en las acciones turísticas emprendidas por la Tosepan Kali en Cuetzalan del progreso, Puebla y los talleres experienciales bioculturales para el buen vivir en Tlaxcala (Pérez *et al.*, 2021; Tosepan Kali, s/a).

El objetivo del presente capítulo es caracterizar el sistema agroalimentario y la cocina tradicional de las familias totonacas de Huehuetla, pueblo originario de Puebla, a fin de reconocer el uso turístico que le dan los locales y con ello, sentar las bases para la construcción de experiencias turísticas que promuevan la salvaguarda del patrimonio alimentario en la Sierra Nororiental del estado.

El capítulo se estructura en seis partes: 1) la introducción, en donde se establece la situación actual con respecto a la alimentación y los alimentos ultra procesados en ámbito internacional, nacional y en los pueblos originarios, 2) el marco teórico-conceptual, en el cual se desarrollan conceptos relacionados a la cultura alimentaria y los sistemas agroalimentarios, la interrelación entre el turismo y la alimentación, así como los enfoques relacionados con el patrimonio alimentario, 3) la descripción del lugar de estudio 4) la metodología, 5) la presentación de los resultados obtenidos, destacando los más relevantes de la investigación y 6) las conclusiones.

Cultura alimentaria y sistemas agroalimentarios

El concepto de cultura ha sido discutido desde la visión de diferentes disciplinas, una de ellas es la antropología. De acuerdo con Thompson (1994), dentro de la antropología se pueden identificar dos visiones básicas de la cultura: la concepción descriptiva y la concepción simbólica; esta última, guía esta investigación. La concepción simbólica se refiere al uso de símbolos como un rasgo que distingue a la humanidad, ya que son los seres humanos los que han desarrollado, plenamente, lenguajes en virtud de los cuales se pueden construir e intercambiar expresiones significativas.

El mundo, dentro de la concepción simbólica, incluye acciones y expresiones significativas de enunciados, símbolos, textos y artefactos que son diversos, y de personas que se expresan

por medio de estos. Además, buscan comprenderse a ellos mismos y a los demás por medio de las expresiones que producen y reciben en un marco natural inmediato (Thompson, 1994; Giménez, 2007).

Goodenough (1971) plantea que, para entender la cultura, es importante reconocer la forma en que las personas hacen las cosas y no solo poner atención en los objetos que derivan de estas acciones. Por lo tanto, la cultura de una sociedad es una organización compleja de tradiciones separadas y de sus partes constitutivas; además, es considerada como un sistema global de culturas públicas que están ordenadas acorde a todas las actividades desarrolladas dentro de una sociedad. En relación a lo anterior, el autor distingue diferentes sentidos del término cultura que se relacionan de forma sistémica; identifica al concepto como un sistema de normas que hace la función de contener varias culturas, también se refiere a la cultura de un grupo o individual, a la cultura operativa que tiene relación con el comportamiento de una persona o colectivo, hasta llegar al pool de culturas.

Giménez (2007), por su parte, argumenta que en cada territorio existe un abanico de expresiones culturales diversas que le dan vida, sentido e identidad a la sociedad que lo habita, tales como la danza, el arte, las artesanías, la lengua originaria y, dentro de esas expresiones, también está la cultura alimentaria. La alimentación humana es el resultado de un complejo proceso en el cual intervienen factores biológicos, sociales y culturales (Vargas y Bourges, 2015).

La relación entre cultura y alimentación es muy estrecha, dado que la alimentación es un fenómeno cultural, complejo, sistémico y procesal, determinado por múltiples dimensiones (física, social, emocional, mental y espiritual) de la vida humana (Aguilar, 2021). Desde la antropología de la alimentación, se interpreta lo alimentario como un hecho social total porque puede revelar la estructura de un orden social establecido, la dependencia y afectación al resto de los sistemas (económico, político, social, familiar, cultural), el reparto de poder y autoridad dentro de la esfera económica y política; así como el sistema de estratificación social, la división de género y social del trabajo (Páez, 2015).

En ese orden de ideas, los hábitos alimentarios están relacionados con la identidad, son influenciados por la formación y el entorno cultural y social (Nunes, 2007). En este sentido surgen múltiples expresiones culturales en los pueblos originarios que representan una

percepción del mundo y un arraigo a sus costumbres, que, gracias a los mecanismos de tradición oral, logran trascender en el mundo de forma generacional (Vargas *et al.*, 2018).

Como parte de las expresiones culturales y las dimensiones humanas, la cultura alimentaria es entendida como el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas o aprendidas en relación a lo que una sociedad come (Espeitx, 2004). Este bagaje es compartido por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado (Contreras y Gracia, 2005).

La cultura alimentaria engloba diferentes formas de provisión, preparación, consumo y desecho de los alimentos, llevadas a cabo en actividades que se practican y perfeccionan. Un aspecto destacado de la cultura alimentaria son las cocinas tradicionales, las cuales no se limitan únicamente a un espacio físico, sino que representan una relación con el entorno que se manifiesta a través de conocimientos agrícolas, relatos, mitos y rituales asociados, así como costumbres, reglas y restricciones (Kato, 2009).

Las cocinas tradicionales son un reflejo de la historia social, familiar e individual, y en este sentido, representan un proceso social y cultural, que vincula el pasado con el presente, y demuestra la continuidad de saberes y haceres. Con su estudio, es posible conocer las características de la vida social, económica y productiva de los colectivos, así como los cambios que han ocurrido en su estilo de vida y cómo se reflejan en la alimentación y, en especial, en la desaparición o adaptación de saberes y prácticas culinarias (Meléndez y Cañez, 2009).

Es así que el estudio de lo alimentario permite comprender la forma de pensar, de creer y de sentir de las personas; es decir, permite una aproximación a su cosmovisión que tiene una estrecha relación con la importancia de los alimentos para quienes los consumen, la manera en que se come, lo que se come, dónde se come, con quién comparten los alimentos, a quién agradecen por ellos, y, por lo tanto, el sentido de sus rituales.

Las cocinas tradicionales están asociadas al constructo de sistema agroalimentario, en que los pueblos originarios desarrollan su espiritualidad e interpretación de la naturaleza (Boege, 2008). La importancia de caracterizar los sistemas agroalimentarios tradicionales, radica en

que han provisto de dietas variadas, equilibradas y sanas a su población, por milenios; pero, actualmente se ven amenazados por la modernidad (FAO, 2012).

El sistema agroalimentario es un concepto analizado y usado desde diferentes vertientes. Desde la perspectiva político-institucional, hace referencia a las diferentes actividades relacionadas con la producción y distribución de productos alimentarios y, en consecuencia, al cumplimiento de la función de la alimentación humana en una sociedad determinada (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, 2021). En esta misma línea de ideas, el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA, 2021) señala que los sistemas agroalimentarios son aquellos que garantizan la seguridad alimentaria en un marco de calidad, inocuidad, respeto al medio ambiente y nutrición para todos, de forma que no comprometa las bases económicas, sociales y ambientales para las futuras generaciones.

Por su parte Durand (2009), afirma que los sistemas agroalimentarios son espacios socioeconómicos. Expresan relaciones entre los factores geográficos, la sociedad y el reconocimiento de su territorio. Este espacio incluye las fases de producción, distribución, comercialización y consumo.

A partir de lo anterior, se asume que no existe un único sistema agroalimentario; para fines de este estudio se distinguen dos grandes grupos: el moderno y el tradicional. Los sistemas agroalimentarios modernos se caracterizan por ser condicionados principalmente, por el nivel de ingresos. Además, no respetan las temporalidades de los alimentos, ya que posibilitan que las personas puedan encontrar cualquier producto en el supermercado, de diferentes países y empresas y en cualquier época del año; así se incentiva la homogenización del consumo alimentario que, en consecuencia, promueve la constante y paulatina pérdida de la agro biodiversidad y de las diversas prácticas culturales asociadas a la alimentación (Garine y Garine, 1998). Entre sus impactos está el aumento del hambre, la desnutrición y la obesidad a nivel global en las últimas dos décadas (Páez, 2015).

Por el contrario, los sistemas agroalimentarios tradicionales, desarrollados principalmente en territorios de pueblos originarios y campesinos, son practicados desde una perspectiva diferente. Tienen un alimento básico, del que se derivan múltiples platillos. En el caso de México es el maíz. Además, estos sistemas tienen una dimensión geográfica regional y están vinculados directamente con los bienes naturales disponibles a nivel local, por lo que los

alimentos producidos y consumidos dependen de las temporalidades (Gariné y Gariné, 1998). En otras palabras, estos sistemas están sustentados en los ritmos de la naturaleza y la sociedad (Saquet, 2017), no en la oferta y demanda, como en el caso de los sistemas agroalimentarios modernos

Lo hasta aquí expuesto permite visualizar que la cultura alimentaria y los sistemas agroalimentarios son parte de los procesos sociales, culturales, económicos, ambientales y políticos del quehacer cotidiano en un territorio. Estos conceptos se insertan y expresan en diferentes dinámicas como la patrimonialización y el uso que representan para los actores locales e institucionales.

Entre la herencia, el alimento y lo turístico

Después de la Segunda Guerra Mundial, como consecuencia de los estragos a obras y monumentos nace la idea del patrimonio cultural, entendido desde dos sentidos: el primero como una herencia y tradición, y el segundo, como una visión ligada a lo material y monumental (Páez, 2015). Con el paso del tiempo, el estudio del patrimonio y el interés por su salvaguarda por parte de instituciones internacionales, permitió que el concepto fuera reconstruyéndose dejando atrás los planteamientos tradicionales.

Fue a través del tiempo, que el estudio del patrimonio dejó de relacionarse con la visión tradicional que solo resaltaba su carácter estético y empezó a tener un carácter dinámico (Aguilar, 2005). Navarro (2007) plantea que el patrimonio cultural son todos los bienes valiosos materiales e inmateriales heredados de los antepasados; son reflejo del espíritu de una época, de una comunidad, de una nación, incluso de la propia humanidad. Desde esta perspectiva, el patrimonio es visto como una construcción social y cultural.

La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, 2021) presenta al patrimonio como un legado cultural, que no solo hace referencia a los monumentos y colecciones de objetos, sino que comprende también expresiones vivas heredadas de antepasados, como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional. Bajo esta línea de ideas,

dado que la cultura alimentaria y los sistemas agroalimentarios son parte de las prácticas culturales e identitarias de la sociedad, es completamente plausible considerarla como patrimonio, tanto cultural como natural (Páez,2015).

El enfoque biocultural permite reforzar el estudio del patrimonio desde dos constructos integrados: 1) memoria biocultural, entendida como un conjunto de conocimientos, ligados a la cultura, que actúan como una vía a partir de la cual las personas adquieren y perfeccionan experiencia colectivas de generación en generación, a lo largo de un periodo de tiempo (Toledo y Barrera, 2008); y 2) el patrimonio biocultural, el cual se entiende como el legado que se reproduce mediante prácticas tradicionales (*praxis*), organizadas bajo un repertorio de conocimiento tradicionales (*corpus*) y relacionadas con el sentido y la interpretación de la naturaleza y su ritualidad (*cosmos*) (Toledo, 2018).

Como parte de las expresiones del Patrimonio Biocultural, el legado alimentario es entendido como el conjunto de elementos de la biodiversidad alimentaria, de conocimientos, prácticas culinarias, comensalía específicas y cosmovisión relacionados con las representaciones, signos y significados asociados a la comida. Estos elementos tienen relación con el territorio y se desarrollan en un contexto de legitimación y patrimonialización local e institucional (Matta, 2015).

Por su complejidad y diversidad, en México, el patrimonio alimentario ha jugado un papel relevante en materia turística desde hace varias décadas. A finales de los años 90 del siglo pasado y principios del 2000, con el interés de diversos actores por aprovechar el patrimonio cultural, incluido el alimentario, se promovieron acciones para diversificar la oferta turística tales como: rutas gastronómicas, el etnoturismo y la consolidación de denominaciones de origen como el tequila, el mezcal y el mole (Guerrero y Ramos, 2011; Campos y Favila, 2018).

En el año 2010, la cocina tradicional de México fue reconocida como patrimonio de la humanidad (Fernández, 2016). Este nombramiento fue resultado de esfuerzos institucionales; sin embargo, no tomó en cuenta las preferencias y deseos de las comunidades locales en relación a sus alimentos. Estos modelos de patrimonialización vertical provocan dinámicas como la valorización monetaria de los alimentos tradicionales, su mercantilización y

privatización, el cambio y transformación de recetas e ingredientes, el encarecimiento de los alimentos y, a partir de ello, se generan procesos de gentrificación y resignificación para las personas poseedoras del patrimonio.

En ese contexto, la puesta en valor de los alimentos en la arena del turismo convencional ha acelerado los procesos antes mencionados; de modo que esta práctica ha servido como un dispositivo de poder que moldea los imaginarios e inserta nuevas lógicas de consumo, que responden a intereses neoliberales (Matta, 2014). No obstante, hay otros enfoques turísticos que pueden aportar a la lógica de preservación y divulgación del patrimonio alimentario, desde la gestión de los actores locales; es decir, se trata de la construcción de acciones “de abajo hacia arriba” y dentro de esta corriente, se encuentra el turismo biocultural.

El turismo biocultural es entendido como la interacción entre el fenómeno turístico y el patrimonio biocultural; es una actividad co-generadora de experiencias a través de la valoración de parte del visitante, de la conexión existente en comunidades originarias la naturaleza y su cultura. El turismo biocultural, más que una modalidad turística, es una forma lúdica de entender, compartir y construir aprendizajes. Es una forma de re-crear la vida, basada en relaciones de reciprocidad, sobreponiendo la preservación, respeto y protección de la identidad, subjetividad y bienes naturales y culturales de los actores locales, antes que la derrama económica, donde esta última es una consecuencia y no un fin (Bello y Pérez, 2017).

En ese orden de ideas, el turismo biocultural debe ser planeado desde la transdisciplina para que potencie el desarrollo integral de los territorios, cuya gestación y desarrollo debe incluir métodos y rutas que integren actividades productivas locales, fiestas religiosas, bienes naturales y culturales (Jasso, 2018). Relacionado con la alimentación, el turismo biocultural permite resaltar la historia, la memoria, el origen e identidad de los alimentos; con énfasis en el territorio hace frente al proceso de globalización; por lo que es una vía que permite salvaguardar lo propio y tradicional de cada zona (Bocanegra y Vázquez, 2006).

Huehuetla, pueblo viejo

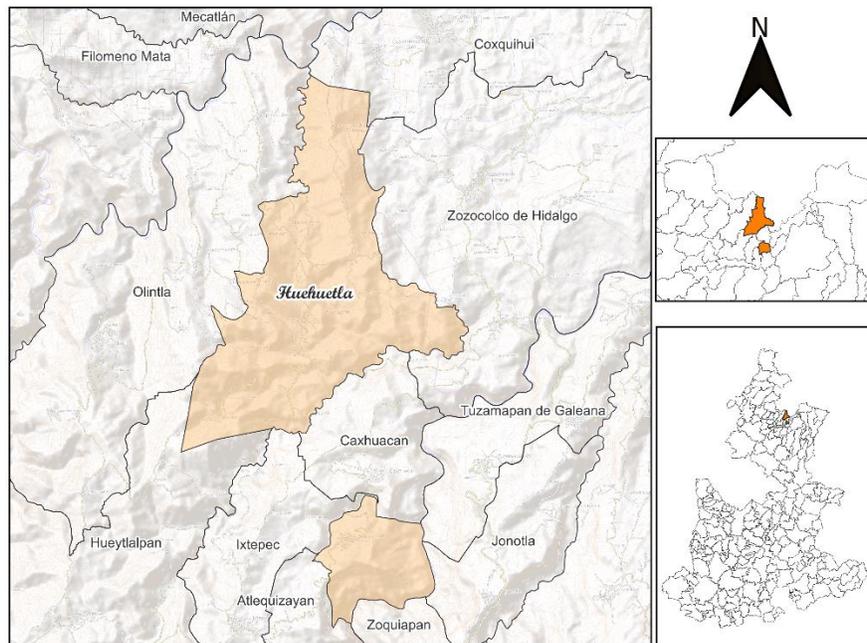
El territorio en donde se desarrolló la presente investigación está situado geográficamente en la Sierra Nororiental de Puebla, en el área de transición entre esta sierra y la Sierra de Papantla

(Figura 2). Se encuentra aproximadamente a cinco horas de la capital del estado, la Ciudad de Puebla.

Desde la perspectiva institucional, se reconoce a Huehuetla como uno de los 10 municipios que conforman “La región de Huehuetla” (Gobierno del estado de Puebla, 2019). Desde la dimensión sociocultural, Huehuetla se reconoce como parte de la región del Totonacapan, la cual se integra por varias comunidades y municipios de los estados de Puebla y Veracruz y se caracteriza por tener asentamientos que aún conservan elementos culturales totonacos, tales como la lengua y la vestimenta.

Figura 2.

Ubicación geográfica del territorio de Huehuetla



Fuente: Elaboración propia

Con respecto a la orografía del territorio, los cerros que se encuentran dentro de este, alcanzan los 800 metros sobre el nivel del mar y descienden abruptamente hacia los ríos que lo rodean, como el Tehuancate. También existe otra sierra que se alza en la porción meridional, destacando el cerro *Tzutic*, otros cerros que pertenecen a esta zona son el cerro de la campana, *Katalakgpalhni*, *Pumakgachokgo* y La Loma. El clima de Huehuetla es semicálido

subhúmedo con lluvia todo el año (Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal (INAFED), 2018), lo cual permite que se den cosechas de diferentes tipos y varios ciclos agrícolas.

De acuerdo con la Secretaría de Bienestar de México (2021) en el municipio de Huehuetla se contabilizaban 19, 899 habitantes. Esta población se distribuye en la cabecera municipal y en 12 comunidades aledañas a la misma que aún conservan características culturales, como el habla de la lengua materna (totonaco) en el caso de la mayoría de sus habitantes, el uso de la vestimenta tradicional y el consumo de alimentos locales. Dichas comunidades se encuentran a una distancia aproximada de entre siete y 14 kilómetros de la cabecera municipal y son las siguientes: Cinco de mayo, Leacaman, Leacaman Loma, Xonalpu, Putlunichuchut, Kuwik Chuchut, Chilocoyo del Carmen, Francisco I. Madero, Lipuntahuaca, Ozelonacaxtla, Putaxcat y Chilocoyo Guadalupe.

Históricamente Huehuetla es un asentamiento prehispánico fundado por grupos nahuas y totonacos. Se cree que es el pueblo más antiguo de los Totonacas (INAFED, 2018). Como parte de su cosmovisión, los habitantes identifican diferentes seres divinos que protegen al pueblo como *Kimpaxkatsikan* (Virgen de Guadalupe o Madre Tierra); *Kimpuchinakan* (San Salvador o Padre Sol); *Aktsini'* (San Miguel, San Juan o representante divino del Agua); *Kiwikgolo'* (dueño del monte); *Xmalana Tiyat* (dueño de la tierra cultivable), San Antonio, San Martín o San José (dueños de los animales domésticos) (Torres *et al.*, 2020).

Actualmente, los actores locales experimentan perturbaciones sociales como la inseguridad económica, el alcoholismo o la transformación de valores; sin embargo, también poseen un amplio conocimiento agrícola tradicional, además de mantener su lengua materna. Al respecto, el 89% de los pobladores del municipio habla el totonaco, principalmente, la variante dialectal conocida como totonaca del centro sur (Ellison, 2017; Mackay y Trechsel, 2015).

En lo que respecta a la economía del lugar, según datos del Censo Económico 2019, los sectores económicos que concentraron más ingresos totales en Huehuetla fueron el secundario y terciario, representados por el comercio al por menor (74.3%), industrias manufactureras (9.9%) y servicios de alojamiento temporal y de preparación de alimentos y bebidas (5.6%) (INEGI, 2020).

En relación al sector primario, la región agroproductiva 4 Huehuetla, que integra a los municipios de Huehuetla, Huitzilán de Serdán, Xochitlán de Vicente Suárez, Olintla, Zongozotla, Ixtepec, Zapotitlán de Méndez, Caxhuacan Hueytlalpan y Atlequizayan concentró un total de 12,388.80 hectáreas de superficie sembrada, que representan el 1.3% de la superficie sembrada en Puebla y el 0.72% de aportación al valor agrícola de la producción estatal. Regionalmente, los cultivos de mayor relevancia son: café cereza, que ocupó 7,752 hectáreas (62.9%); el maíz que abarcó 4,574 hectáreas (36.9%) y la pimienta, cultivada en 28 hectáreas (.23%) (Gobierno de Puebla, 2019).

Lo aquí expuesto permite visualizar el mosaico sociocultural y productivo del territorio de Huehuetla que, sin duda, está asociado a su cultura alimentaria y a sus sistemas agroalimentarios.

Metodología

La estrategia metodológica de este trabajo de investigación fue cualitativa e incorpora el análisis de aspectos dados por los comportamientos de los individuos, de sus relaciones sociales y de las interacciones con el contexto en que se desarrollan (Nolla, 1997).

Se seleccionó la entrevista en profundidad y la observación participante como técnicas metodológicas principales, para recabar información y también se escribió un diario de campo y se hizo documentación de algunas entrevistas mediante audios y fotografías.

El trabajo de campo se realizó en el mes de marzo, junio, julio, septiembre y diciembre de 2021 y abril de 2022. En total se hicieron nueve entrevistas a profundidad y visitas continuas a casas y terrenos de campesinos, cocineras, comerciantes, estudiantes de bachiller y universitarios pertenecientes a las comunidades de Leacaman Loma, Las Chacas, El Naranjo, Cinco de Mayo y la cabecera municipal. Para la selección de los informantes clave se tomaron en cuenta características relevantes como: que aun trabajaran en el campo, que tuvieran una relación con el turismo o la cocina tradicional del lugar, que estuvieran dispuestos a compartir su trabajo y por recomendación (bola de nieve) de otras personas por parte de los primeros informantes claves.

La observación participante se realizó en la plaza dominical, en compañía de personas del territorio; además, se participó en festividades y eventos sociales, dentro de la cabecera

municipal y en las comunidades. Se participó en diferentes actividades y roles como la preparación de tortillas, tamales, platillos como el *paxnikaka* y mole y como invitadas. Se participó en los dos ciclos del maíz y en el corte de café en el año 2021. Aunado a esto, se tomó un taller de gastronomía tradicional en el Centro Ecoturístico *Kakiwin Tutunakú*, donde se prepararon frijoles enchilados, un alimento tradicional del territorio.

Caracterización de los sistemas agroalimentarios en Huehuetla

Las categorías que se analizaron en este estudio fueron **producción, distribución, abasto y consumo**, enriquecidas de la visión complementaria del Patrimonio Biocultural el cual tiene una relación transversal con el quehacer cotidiano dentro de los pueblos originarios. Campos *et al.* (2016) argumentan que los pueblos conservan su sabiduría y conocimientos con base ancestral y que gracias a eso han conservado la biodiversidad; no obstante, el caso de Huehuetla, en parte, contradice lo anterior porque si bien aún hay permanencia de técnicas con base ancestral y tradicionales en su sistema agroalimentario, no todas las prácticas favorecen a la biodiversidad; por ejemplo, los entrevistados reconocieron que hay disminución de producción de quelites en el campo por el uso de químicos en las parcelas.

Los **principales alimentos que se producen** en Huehuetla son el maíz, el frijol y el café. En el caso de los quelites si bien hay una reducción de su producción, aún persiste la práctica de su recolección y consumo. En el territorio, los principales quelites que se venden en la plaza dominical son el barbaron, la hierba mora y las guías de chayote; estas variedades son las más vendidas porque se encuentran casi durante todo el año y tienen precios accesibles (un rollo cuesta entre \$5 y \$10 pesos mexicanos).

A nivel de hogar, en las comunidades, se producen alrededor de dos toneladas por año de maíz, los cuales sirven para abastecer a una familia de aproximadamente cinco personas y se siembran en un almud, es decir en media hectárea. También se producen aproximadamente 50 kilogramos de frijol por año, los cuales ayudan a abastecer a una familia de cinco personas. En relación a las personas del centro de Huehuetla trabajan principalmente en el comercio.

Como parte de sus prácticas tradicionales agrícolas (*praxis*), el trabajo en el campo es tradicional, ya que todo es manual y no utilizan animales como apoyo. Las herramientas que

se utilizan para la siembra del maíz son: el *lichan*², el morral y el machete. En relación a sus conocimientos tradicionales (*corpus*), como ejemplo se mencionó que el proceso de limpiar el terreno se debe hacer durante la luna llena y que para que el maíz se pueda dar bien es necesario que la semilla esté “caliente”, lo que implica darle un tratamiento previo, antes de sembrarse.

Dadas las condiciones climáticas de Huehuetla, el maíz tiene dos ciclos agrícolas durante el año. Principalmente se siembra en los meses de enero y julio. Entre cada planta de maíz tiene que haber una distancia de separación de aproximadamente un metro, agronómicamente esto permite el crecimiento y desarrollo adecuado del cultivo; no obstante, desde el pensar de los locales, al sembrar las plantas de maíz a esa distancia se respetan entre ellas. El hoyo que se hace con el *lichan*, mide cerca de ocho centímetros de profundidad y dentro de este se depositan cuatro semillas de maíz esto, con el fin de que haya mayor probabilidad y salgan cuatro plantas de maíz y así no se desperdician granos; después, el hoyo se debe tapar sin apretar la tierra. Todos estos conocimientos y técnicas se perfeccionaron de generación en generación y tienen relación con el entendimiento que los campesinos han ganado sobre sus tierras y el clima del territorio.

En Huehuetla, el maíz es muy importante y es su alimento base; no obstante, se produce poco en el sistema milpa; esto fue revelado gracias al comentario de uno de los actores clave:

“El sistema milpa no funciona como lo muestran los académicos, aquí preferimos sembrar las cosas por separado, así se tiene un mayor aprovechamiento de la tierra. Por ejemplo, el frijol es muy sensible y es complicado que se dé si lo ponemos junto al maíz. A veces solemos juntar el café con el maíz, pero lo hacemos muy poco”. (Santiago, A., comunicación personal, 18 de diciembre del 2021).

Otra de sus prácticas tradicionales es la “*mano vuelta*”; que se refiere a la organización de un grupo de vecinos, familiares o conocidos para ayudarse entre sí sin tener una remuneración económica; se hace principalmente durante el tiempo de la siembra y la cosecha del maíz.

² La interpretación de la palabra totonaca *lichan* es “palo para sembrar”. De acuerdo a la cosmovisión totonaca, la punta del *lichan* debe estar recta y aplanada, porque si no, no se da el maíz y solo sale la hoja de temolote” (Santiago, A., comunicación personal, 18 de diciembre de 2021)

Se practica también dentro de la cocina, cuando las esposas “*echan tortilla*” y reparten los alimentos. Es importante mencionar que esta práctica solo se realiza en algunas comunidades del territorio; mientras que en la cabecera municipal prácticamente ha desaparecido.

Durante las siembras, la cosmovisión dentro del campo (*cosmos*) está estrechamente vinculada tanto con la religión católica como con la visión totonaca. Antes de iniciar la siembra, la familia y personas que sembrarán se reúnen y piden a Dios por la cosecha, se ofrenda un plato de comida y bebida en un altar que se encuentra generalmente en los hogares. Cuando se termina el día, los platos de la ofrenda deben ser compartidos con todos los que participaron en la siembra, con el fin de que se dé una buena cosecha. Además, se practica la bendición de la semilla de maíz con aguardiente, ritual que consiste en echar aguardiente a las semillas de maíz; este ritual se practica durante los dos ciclos de maíz. Después se reparte aguardiente para que sea tomado por los que participarán en la siembra o se lo unten en las manos.

Los roles de trabajo dentro de las familias totonacas durante el tiempo de siembra y cosecha se dividen de la siguiente manera: el hombre trabaja en el campo y la mujer participa en la preparación y repartición de los alimentos. Estos roles se guían bajo la idea de la dualidad y complementariedad que existe entre el hombre y la mujer, lo cual no está ligado a los roles de género occidentales.

Uno de los procesos en el que las mujeres participan dentro del campo, es en el corte del café; además, la mayoría de las mujeres se dedican al cuidado de animales y traspatios, estos últimos son un sistema que se practica en la mayoría de casas en las comunidades. Es importante mencionar que hay pocas mujeres que han tomado la decisión de participar en la siembra y cuidado de cultivos como el maíz; cuando lo hacen se debe a problemas familiares relacionados, principalmente, con el consumo de alcohol en exceso y la migración, por parte de los hombres.

Con respecto a la **distribución de la cosecha**, dentro del territorio de Huehuetla se practica el autoconsumo, principalmente de frijol, café, quelites Barbaron y el maíz, este último se consume diariamente. Cuando hay sobrantes de sus cosechas, los intercambian con sus vecinos o los distribuyen en circuitos cortos. Las personas de las comunidades principalmente

bajan a la cabecera municipal y ofrecen sus productos de casa en casa. Esta práctica se conoce como “rancheo”.

Otra de las opciones para distribuir sus excedentes de la producción, es por la venta directa en la plaza de los domingos, en la cabecera municipal. El café y la pimienta son los únicos alimentos que son percibidos como negocio y traspasan las fronteras del municipio, la mayoría de estas cosechas se venden en la Ciudad de México y la Ciudad de Puebla.

En relación al **abasto**, los actores locales prefieren comprar en la plaza de los domingos sus verduras, carne y frutas; las principales razones que mencionaron durante las entrevistas fueron la calidad de los productos; es decir son más frescos y el cuidado y calidad de vida que le dan a los animales, así como los beneficios económicos y la conexión directa con los productores.

Durante las visitas que se hicieron en la plaza de los domingos, se comprobó que las personas de las comunidades ofrecen ingredientes frescos y aun respetan las temporalidades. No obstante, en la plaza también hay puestos de verduras de personas que provienen de la ciudad de Puebla, principalmente, quienes no respetan las dos características anteriores y ofrecen sus alimentos a precios más altos en comparación a los que se pueden cosechar dentro del territorio.

La segunda forma en que compran sus alimentos es gracias al “rancheo” y como tercera opción compran en el mercado municipal, el cual solo tiene dos puestos de verduras y más de seis puestos de carne de puerco.

Con respecto al **consumo**, durante el trabajo de campo se observó que en Huehuetla hay una dinámica muy acelerada que está contraponiendo dos lógicas de consumo. La primera desde una demanda tradicional y la segunda desde una demanda de consumo de alimentos y bebidas ultraprocesadas. La primera lógica se manifiesta principalmente en las comunidades que están alrededor de la cabecera municipal, y es practicada por las personas que dentro de la comunidad se reconocen como indígenas.

La segunda lógica se observa, principalmente, en la cabecera municipal, dónde se ve un aumento de establecimientos de “antojitos de la ciudad” y la introducción de alimentos externos (ultraprocesados). Entre los alimentos que más se consumen de esta categoría se

encuentran: la mayonesa, el azúcar, la salchicha y vegetales enlatados. Esta lógica es practicada principalmente por las personas que se autodenominan mestizos.

Esta tensión tiene su fundamento en los imaginarios que se han construido dentro de la comunidad, los cuales han sido trastocados por el clasismo, la discriminación, la modernización, la migración y la desvalorización de la cocina tradicional, por parte de los pobladores, y principalmente entre los jóvenes. Estos son algunos comentarios expresados durante las entrevistas, con respecto al consumo de alimentos:

“Mi comida favorita son los tacos, hay unos muy buenos aquí. A veces me aburro de la comida que hace mi mamá y no me gustan mucho los quelites” (Rodríguez, M., comunicación personal, 14 de julio de 2021).

“A mis nietos ya no les gustan los quelites, de hecho, he dejado de comerlos porque antes los preparaba y como nadie comía ahí se quedaban, como ellos vivieron un tiempo en la ciudad, ahora solo quieren comer pizza, hamburguesas o crepas” (Fuentes, H., comunicación personal, 3 de julio de 2021).

Conforme a lo anterior, las dietas alimentarias identificadas en el territorio de Huehuetla, son cuatro: 1) la tradicional 2) la de los abuelos 3) la de antojitos de ciudad y 4) la ritual.

La primera tiene como base alimentos como: maíz, frijoles, chile y café; entre los platillos reconocidos dentro de esta están: los tamales de frijol, pinto, barbaron y cilantro; las gorditas de frijol, los tayoyos y los frijoles enchilados; se incluye la bebida del atole de capulín.

La dieta de los abuelos se centra principalmente, en el consumo de quelites hervidos y el quelite barbarón, reconocido por los actores locales como un alimento representativo, nutritivo y que se puede encontrar en todas partes. Los platillos reconocidos en esta dieta son: la sopa de quelite de barbaron, el tamal de barbaron, el *paxnikaka* “original” y el *paxnikaka* con frijoles. La bebida reconocida en esta categoría es el atole agrio. También, en esta dieta se incluye el consumo de otros quelites como las guías de chayote y hierba mora; los cuales se comen hervidos o en sopa.

La dieta de antojitos de ciudad (categoría que respeta el nombre de como la reconocen los actores locales) se consume dentro de la cabecera municipal, es una fusión de alimentos ultra procesados (pan molido de marcas reconocidas, pastas de harina refinada, crema de bote,

mantequilla, verduras enlatadas, mayonesa, embutidos, uso de aceite en exceso, azúcar) y alimentos tradicionales (que tiene como base lo que se siembra en el territorio).

Durante la preparación de los platillos más consumidos en esta dieta se observó que se combinan los alimentos ultraprocesados y tradicionales, ejemplo de estos son la salsa de chicharrón con papas, el arroz, milanesas de pollo, carne asada, espagueti, pechuga en adobo, sopa de pasta, frijoles refritos de lata, albóndigas, hamburguesas, alitas, crepas y pizzas. Dentro de las bebidas están el agua de frutas de temporada con azúcar y los refrescos.

La dieta ritual está ligada a las creencias religiosas y a la cosmovisión totonaca, esta se come durante eventos relevantes como mayordomías, el *Santujni'* (día de todos los santos) o eventos sociales en los cuales se practican rituales. Esta dieta incluye platillos como: tamales de día de muertos (solo en esa temporada), tamales de piña y dulces, los cuales se preparan para recibir a las vírgenes o santos, cuando alguien es padrino o madrina; el mole, que se prepara en eventos sociales como cumpleaños y graduaciones y, a diferencia del primero, el mole de campo que no incluye en sus ingredientes las galletas de animalitos ni chocolate; se sirve sin carne y solo se prepara durante las siembras.

También se observó que, diariamente se consume café endulzado, para el cual la panela está siendo reemplazada por azúcar refinado y a veces, toman esta bebida como agua de tiempo; asimismo, cotidianamente se consume pan de dulce o galletas y las frutas que se consumen son de temporada.

Dentro de la cabecera municipal hay un incremento de restaurantes de pollos asados, rosticerías, taquerías y panaderías. Principalmente dos restaurantes son reconocidos por la venta de antojitos de ciudad y la mayoría de personas que van a esos lugares son trabajadores (fonárenos) de la Universidad Intercultural del Estado de Puebla (UIEP) y mestizos.

La cocina tradicional se practica principalmente en las comunidades alrededor de la cabecera municipal, conserva elementos del Patrimonio Biocultural, como parte de sus conocimientos tradicionales (*corpus*). Las principales técnicas que utilizan para la preparación de alimentos son la nixtamalización, fermentación, hervido y asado. Emplean herramientas tradicionales como ollas de barro, estufa de leña, metate y palitas de madera.

Las formas tradicionales de servir los alimentos no incluyen el uso de cubiertos en las casas y durante las fiestas; en éstas últimas, los alimentos y bebidas que se sirven se colocan en el piso, las personas no toman su plato hasta que todos en la fiesta tengan el suyo en frente y de igual forma, no se usan cubiertos, estos son reemplazados por las tortillas. Esta práctica es muy especial porque reconocen que así se mantiene la conexión con la madre tierra.

La dinámica social, con respecto al género, dentro de las festividades cambia en relación a lo que pasa dentro de los hogares a diario, en donde la mujer sirve y prepara los alimentos y se sienta hasta que la mayoría de personas haya terminado de comer. Durante las fiestas, la mujer prepara los alimentos y “echa tortillas”, por lo que, el hombre es el que sirve los alimentos, los reparte y atiende a los invitados.

Durante las entrevistas las cocineras resaltaron la importancia de los símbolos y rituales durante de preparación de los alimentos, lo cual pertenece a su cosmovisión (*cosmos*); la preparación de sus platillos incluye rituales como “el pegarle a la olla” cuando no se quieren cocinar los tamales, poner una cruz de ceniza a la olla, para que los alimentos se cocinen bien. Para la gente de Huehuetla: no se debe “echar tortillas” mientras llueve, porque puede caer un rayo; también destacaron la práctica de compartir alimentos como una forma de ofrenda (que se pone en el altar de sus hogares con incienso) y conexión con sus seres queridos fallecidos.

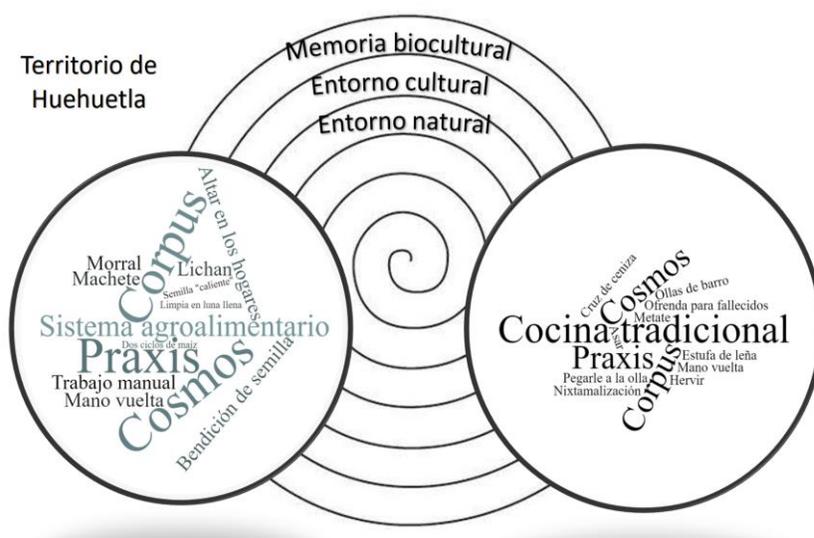
Con respecto a los tamales, dentro de los funerales, tienen un significado especial. El tamal representa al difunto, la masa representa la tierra y la carne al cuerpo. Si se sirven tamales en el funeral de mole o salsa, significa que hay riqueza en el hogar; si son de otros ingredientes quiere decir lo contrario (Comentarios compartidos por García, M., comunicación personal, 13 de julio de 2021).

En relación al Patrimonio Biocultural enfocado al sistema agroalimentario y la cocina tradicional de Huehuetla, si bien por razones metodológicas y para un mejor entendimiento se mostró de forma separada, lo hasta aquí expuesto demuestra que los constructos están estrechamente interrelacionados. Los conocimientos tradicionales (*corpus*) se manifiestan en prácticas particulares (*praxis*), entre las cuales se incluyen las técnicas agrícolas, de recolección y preparación que se comparten de manera generacional en el territorio; a su vez todo ello se vincula con las creencias (*cosmos*) que los pobladores tienen sobre su entorno

natural y cultural. Es así que *cosmos*, *corpus* y *praxis* se producen y reproducen, de forma integrada, a partir de una memoria biocultural compartida; esta perspectiva integral, holística y compleja implica a su vez, el entendimiento compartido y la consecución de acciones comunes en los hogares, el campo y el territorio, para lograr la permanencia de la cocina y el sistema agroalimentario tradicional en Huehuetla (figura 3). Como parte de dichas acciones, diferentes grupos sociales, han desarrollado iniciativas turísticas, dentro del territorio, relacionadas con la cocina tradicional, las cuales se presentan en el siguiente apartado.

Figura 3.

Patrimonio Biocultural



Fuente: Elaboración propia

Factores asociados a las transformaciones y permanencias de la cultura alimentaria en el territorio de Huehuetla

En el área de estudio, se reconocen transformaciones y permanencias en el sistema agroalimentario y la cocina tradicional de Huehuetla. Se identificaron tres factores, que influyeron en los cambios de la alimentación de los huehuetecos.

El primer factor, de orden natural, que integran dos fenómenos entre los años 1989 y 1999, el primero fue una helada y el segundo lluvias intensas que afectaron al afectó el principal cultivo de la población: el café. Estos fenómenos fueron atípicos y provocaron que se

perdieran el 75% de las hectáreas de cultivo y, como consecuencia, se introdujeron cultivos externos y las dinámicas socioeconómicas cambiaron.

El segundo factor, considerado de orden político, aconteció en el año 2006, cuando la Universidad Intercultural del Estado de Puebla (UIEP) empezó sus actividades en Lipuntahuaca, comunidad del municipio de Huehuetla. La introducción de la universidad trajo múltiples cambios dentro de Huehuetla. Personas provenientes de otras comunidades y de las ciudades empezaron a alojarse en Huehuetla por largos periodos; con ello, aumentaron los establecimientos comerciales, de hospedaje y comida como: restaurantes, puestos de comida rápida y fondas. Los cambios en los hábitos de consumo se hicieron evidentes, por ejemplo: se abrieron tortillerías cuyo servicio es utilizado por las personas de las comunidades, principalmente los días domingo y, diariamente, para el caso de las personas que viven en la cabecera municipal; es así que poco a poco se ha observado el reemplazo de la tortilla de mano.

El tercer factor, de tipo socioeconómico, ha sido la migración y la consecuente adopción de imaginarios ajenos a los locales, tradicionales. Muchas de las personas de Huehuetla, al no encontrar oportunidades de trabajo, deciden irse a las ciudades de Puebla y CDMX; de acuerdo al estudio de Ortega y Ramírez (2020) el 50% de las familias de los productores cafetaleros señalaron tener al menos un integrante que ha cambiado su lugar de residencia. En los lugares de destino, los huehuetecos migrantes han adoptado nuevos hábitos alimentarios y al regresar al pueblo buscan seguir comiéndolos.

Los tres factores antes mencionados permiten evidenciar que las razones de las transformaciones de la cocina tradicional y los sistemas agroalimentarios no son unívocas, sino más bien multifactoriales. En el caso de Huehuetla, los acontecimientos significativos para sus habitantes han sido de orden natural, político y social que en suma han influido en adopción de los nuevos imaginarios sociales adoptados por parte de los actores locales del territorio. Estos imaginarios están relacionados con las “exigencias de la modernidad” nociones que han sido compartidas y reproducidas, tanto por personas originarias del municipio (migrantes de retorno) como por personas foráneas que han llegado a vivir al pueblo.

El impacto que estos cambios han tenido en la salud de los actores locales de Huehuetla no está documentado oficialmente; no hay información, ni estadísticas actualizadas sobre el aumento de comorbilidades en el territorio; no obstante, con la observación, se pudo notar que, el mayor número de personas con sobrepeso u obesidad se concentran en la cabecera municipal, alrededor de siete personas de cada 15; mientras que en las comunidades suman dos de cada diez personas en dicha condición. Con respecto a las comorbilidades, la más identificada entre los actores locales es la diabetes y en mayor proporción la padecen personas de la tercera edad; lo anterior es la percepción de los entrevistados porque es importante recalcar que, dentro de Huehuetla, son pocas las personas que tienen el hábito de hacerse chequeos médicos continuos. Al respecto una entrevistada mencionó lo siguiente:

“Un cambio que he notado en el pueblo, es que cada vez se come más carne de puerco, hay muchos puestos, esa carne es dañina y provoca más enfermedades y que la gente viva menos, pienso que la carne de puerco ha generado que la gente tenga diabetes, por la alimentación procesada que se le da al animal” (Fuentes, H., comunicación personal, 3 de julio de 2021).

El reconocimiento de las características de la producción, distribución, abasto y consumo de alimentos; es decir, de los sistemas agroalimentarios, en los territorios de Pueblos originarios es de suma importancia no solo por su valor cultural y social, sino también por las posibilidades que estos tienen en términos de su salvaguarda y gestión en la arena turística.

La cocina de Huehuetla, una aproximación a su uso turístico

La práctica turística en el territorio de Huehuetla se insertó, como en otros contextos de Pueblos originarios a finales del siglo pasado. Actualmente se reconocen dos iniciativas enfocadas en el turismo y relacionadas con la cocina tradicional: la del centro ecoturístico *Kakiwin Tutunakú* y la promovida por estudiantes de la Universidad Intercultural del Estado de Puebla (UIEP).

El centro ecoturístico *Kakiwin Tutunakú* es una empresa social gestionada por 33 mujeres indígenas de las comunidades de Huehuetla y Olintla; abrió sus puertas en los años noventa y ofrecen servicio de alojamiento y restaurante. Conforme pasó el tiempo, se detectó que los factores mencionados en el apartado anterior, influyeron de tal manera en las personas que

causaron una ruptura con sus alimentos tradicionales; esto se reflejó en el rechazo del menú tradicional que inicialmente se ofrecía en el centro, lo que a su vez provocó que las socias de esta Sociedad de Solidaridad Social (S. de S. S.), integran en su menú alimentos ajenos a su cultura, como el pozole y las truchas, decisión que aceptaron por sugerencia de su asesor externo y que ha provocado tensiones al momento de tratar de conseguir los ingredientes; además llama la atención que la mayoría de las socias no conocían el proceso de preparación de estas comidas.

Posteriormente las socias consideraron que el turismo podría ser una vía para promover su cultura totonaca y su cocina tradicional; por esta razón, entre 2006 y 2010, empezaron a ofrecer talleres de gastronomía tradicional a los visitantes con el objetivo de dar a conocer su patrimonio alimentario. Desde esta perspectiva, el turismo juega en favor de la lógica de consumo tradicional; no obstante, los resultados aún son incipientes y los talleres fueron abandonados durante la pandemia de Covid-19.

La segunda iniciativa fue promovida por los alumnos de la Universidad Intercultural del Estado de Puebla (UIEP), en coordinación con la Dirección de Turismo y Cultura del municipio en cuestión; dicha iniciativa se nombró “Primera degustación gastronómica tradicional de Huehuetla” y se realizó el día 16 de abril de 2022. En el marco de esta actividad, se observaron elementos relevantes en relación a los sentipensares de los pobladores y su relación con el patrimonio alimentario y cómo quieren darlo a conocer.

Esta actividad se enfocó principalmente en el platillo *paxnikaka*, el cual ya no es conocido por muchos pobladores, principalmente, por jóvenes de la comunidad. Dentro de la muestra gastronómica, se pidió a las participantes que prepararan *paxnikaka* como platillo principal a calificar, y además integraran otros platillos que consideraran tradicionales; en su mayoría las mujeres presentaron mole, tamales y bebidas como el atole de capulín.

En total, participaron cinco equipos provenientes tanto de la cabecera municipal como de las comunidades de Lipuntahuaca y Francisco I. Madero. Los elementos que los organizadores reconocieron como propios del platillo *paxnikaka* fueron: el quelite barbarón como su ingrediente base, el ajonjolí y la hoja de aguacate. Además, los aspectos que se calificaron tenían relación con el sabor del platillo, el color, olor y su textura; el montaje de su mesa de presentación y la presentación del *paxnikaka*, así como la descripción oral de la receta.

En relación a lo último, se pudo observar que el *paxnikaka* y sus variaciones, los tamales, el mole y los frijoles enchilados son percibidos como patrimonio o legado, ya que la mayoría de las cocineras contestaron que esa receta la aprendieron de su mamá o abuela. También, se observó que están dispuestas y quieren dar a conocer sus platillos a los visitantes.

La gestión y objetivo de la degustación tradicional fueron importantes. Los alumnos de turismo alternativo de la UIEP, en su narrativa, mostraron que es necesaria la salvaguarda de la cocina tradicional y que son las personas que poseen este patrimonio las que deben tomar decisiones con respecto a qué quieren y cómo quieren dar a conocer su comida tradicional, dentro de las actividades turísticas. Al respecto, parte de su narrativa durante el evento fue la siguiente: se observó que hay grupos en el territorio que están apostando por el turismo como vía para la salvaguarda de la cocina tradicional, además, hay interés por compartir y dar a conocer su patrimonio alimentario. Este primer acercamiento permitió vislumbrar los alimentos que se pudieran ofrecer en una experiencia turística de patrimonio alimentario tradicional en el territorio, desde los propios actores locales.

La Tabla 1 integra los comentarios de personas que participaron en la muestra gastronómica y, si bien se considera que aporta información válida, en calidad de sondeo, es necesario reforzar la aproximación.

Tabla 1.

Primer acercamiento al uso que le dan los actores locales de Huehuetla a su cocina tradicional

Alimento	Características	Viabilidad turística
<i>Paxnikaka</i>	Alimento tradicional y significativo porque lo reconocen como totonaco, principalmente las personas adultas en el territorio, que tiene como base el quelite barbarón, la hoja de aguacate y el ajonjolí.	Alta. - Se puede ofrecer todo el año, ya que su ingrediente principal no tiene temporada específica. Alimento nutritivo y sano. Se puede compartir con nichos de mercado específicos como el de los vegetarianos o veganos.
Frijoles enchilados	Alimento tradicional que se consume dentro de la cotidianidad totonaca. Es una preparación que lleva picante y manteca de cerdo.	Alta. - Se puede ofrecer todo el año, ya que la producción de frijol en los hogares generalmente tiene excedentes. Todos los ingredientes se dan en el territorio y hay muchas variaciones

		del platillo.
Tamales	Alimento tradicional que ofrece un mosaico de sabores, en Huehuetla principalmente se prepara el tamal de cilantro, pinto, elote, <i>pulakhla</i> y muy rara vez de barbaron.	Medio. - Es un platillo que se encuentra en diferentes partes del país. Por las características de sus ingredientes, se podrían ofrecer distintos sabores, de acuerdo con sus temporalidades: elote (en junio), los <i>Pulakhla</i> (noviembre) y pintos.

Nota: Elaboración propia

Respecto al lugar de intercambio, las cocineras entrevistadas del centro ecoturístico *Kakiwin Tutunakú* compartieron que a ellas se le haría más cómodo recibir en sus casas a los visitantes que en el centro ecoturístico; se deduce que esas respuestas son por la generación de doble trabajo que a veces implica atender al hogar y salir a trabajar. Se infiere y refuerza, gracias a la primera iniciativa, que se deben construir iniciativas desde los actores locales que son los que conocen su territorio; de la segunda experiencia, se pudo observar que los concursos son una dinámica compleja ya que provoca tensiones entre las participantes, el fin de la salvaguarda de los alimentos tradicionales no debería ser un premio, sino crear conciencia tanto en los actores locales y visitantes de la importancia que estos tienen.

Este primer acercamiento permitió identificar algunas condiciones básicas para el desarrollo de un turismo biocultural, con énfasis en el patrimonio alimentario: la primera a resaltar es que hay grupos de actores locales que valoran sus alimentos tradicionales no solo en un aspecto monetario, sino identitario; la segunda es que se siguen respetando las temporalidades de la tierra y tercera que existen colectivos interesados en el turismo a quienes les gustaría compartir su cotidianidad con los visitantes.

Conclusiones

En el presente trabajo se logró el reconocimiento de dos sistemas agroalimentarios en el territorio de Huehuetla, pueblo originario totonaco ubicado en la Sierra Nororiental del estado de Puebla: el tradicional y el “moderno”. El primero de ellos se observó en las comunidades aledañas a la cabecera municipal y se caracteriza por tener un ingrediente básico, que en este caso es el maíz, del cual se derivan muchos platillos que se consumen en el municipio; también se observó que la principal vía de distribución y comercialización de alimentos, en

el territorio de Huehuetla es el “rancheo”. Además, se identificó que aún conservan el uso de herramientas y técnicas tradicionales en la preparación de alimentos y que en todo el ciclo productivo se respetan las temporalidades de los alimentos.

Por otra parte, el sistema agroalimentario moderno está presente en la cabecera municipal de Huehuetla, donde habitan los autonombrados mestizos. Este sistema está asociado a la adopción de alimentos externos, al uso de agroquímicos, principalmente, en la cosecha del maíz, y a la disminución del consumo de alimentos tradicionales y locales que han sido reemplazados, en parte, por “antojitos de la ciudad” que tienen como base ingredientes e insumos ultraprocesados, que se compran en las tiendas de abasto y que están disponibles en cualquier época del año.

Cabe señalar que los sistemas agroalimentarios no son excluyentes; es decir, que ambos se están presentes en Huehuetla y de cuya imbricación se reconocieron, en este estudio, cuatro tipos de dietas alimentarias: 1) la tradicional 2) la de los abuelos 3) la de antojitos de ciudad y 4) la ritual.

La cocina tradicional y los sistemas agroalimentarios dentro de Huehuetla han transitado por cambios debido a tres factores (de orden natural, político y socioeconómico); no obstante, se observa la permanencia de elementos culturales tradicionales como: prácticas agrícolas, uso de herramientas e instrumentos tradicionales en el campo y al momento de cocinar, autoconsumo de productos, continuidad de platillos con base ancestral y tradicionales, prácticas de solidaridad, entre otros. Este reconocimiento está presente, principalmente, en las comunidades aledañas a la cabecera municipal.

Las primeras condiciones que se vislumbraron en el trabajo de campo, relacionadas con el interés de los actores locales en fomentar y preservar su cocina tradicional, muestran que las temporalidades agroproductivas son respetadas y, por lo tanto, existe la posibilidad de presentar a los visitantes menús con alimentos variados y nutritivos; que además, cuentan con el reconocimiento identitario por parte de los actores locales, ello a pesar de las dinámicas de consumo que se contraponen en el territorio. El reconocimiento de las potencialidades alimentarias, por parte de los actores locales, es considerado el primer paso y la base para la construcción de iniciativas turísticas en torno a lo alimentario; lo que permitirá su inserción

con base en el respeto a las dinámicas socioculturales y a los sentipensares de los actores locales del territorio en cuestión.

CAPITULO 3. IMAGINARIOS ALIMENTARIOS

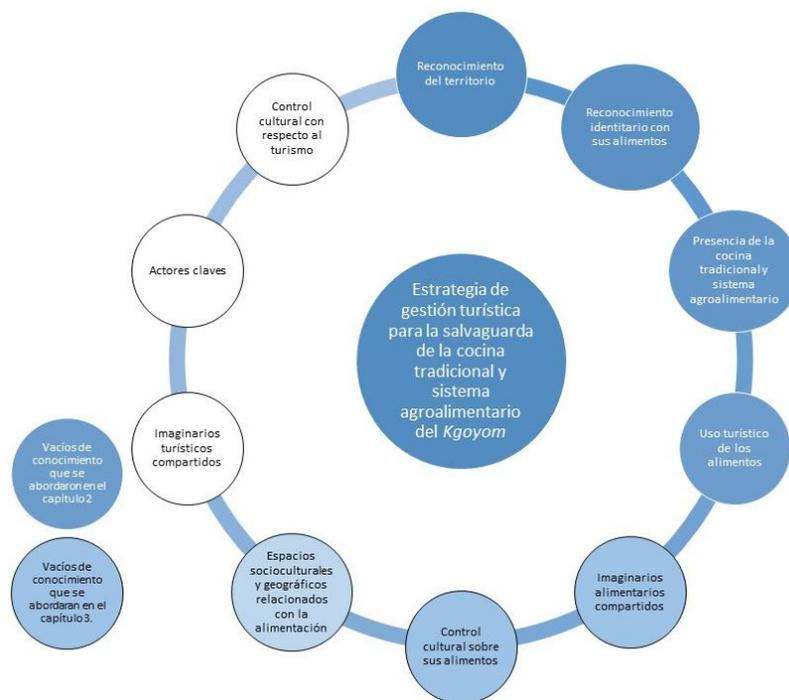
El presente capítulo expone el reconocimiento de los imaginarios alimentarios que comparten los totonacos y los mestizos de Huehuetla y como estos influyen en la manera en que patrimonializan y gestionan su cocina tradicional y sus sistemas agroalimentarios locales.

Tras identificar, en el capítulo 2, el reconocimiento del territorio, la identidad que los actores locales asumen respecto a sus alimentos, la permanencia de la cocina tradicional, los sistemas agroalimentarios en Huehuetla y los usos turísticos que le dan los actores locales a sus alimentos, el presente capítulo aborda los vacíos de conocimiento relacionados con: los imaginarios alimentarios observados en el territorio, el reconocimiento de espacios socioculturales y geográficos relacionados con dichos imaginarios y el control cultural que tienen los actores locales sobre sus alimentos (Figura 1).

Como resultados principales de este capítulo, se identificó la existencia de diversos espacios socioculturales y geográficos en el territorio donde se preparan alimentos tradicionales. Estos espacios están influenciados por valores, costumbres, tradiciones locales, imaginarios compartidos y matices propios de las personas que se autodenominan totonacos y mestizos. Los imaginarios alimentarios identificados contrastan entre sí, generando distintas dinámicas en la gestión del patrimonio alimentario, por lo que este patrimonio se encuentra inmerso, tanto en una lógica de mercado como en otra vinculada a la cosmovisión totonaca.

Figura 1.

Vacíos de conocimiento que se abordan en el capítulo tres: imaginarios alimentarios



Nota. Elaboración propia

En relación al Control Cultural, se observaron matices, con dos tendencias socioterritoriales y geográficas marcadas, en lo que respecta a las elecciones alimentarias de los actores locales. Por una partem, en las comunidades de Huehuetla, donde residen personas que se autonombran indígenas o totonacas, se observó un acercamiento a la cultura autónoma. Por otro lado, las personas que se autonombran mestizas y que viven en la cabecera municipal tienden a mostrar una cultura más apropiada y enajenada.

La relevancia de reconocer estos aspectos radica en que los imaginarios alimentarios influyen en las actividades de un colectivo en diversos aspectos, incluida la alimentación. Esto, a su vez, permite identificar las ideas, discursos y valores que guían el uso de la cocina tradicional

y los sistemas agroalimentarios y cómo estas se reflejan en el contexto turístico. Estos hallazgos amplían los conocimientos sobre cómo los actores locales totonacas y mestizos desean preservar y difundir la cocina tradicional y los sistemas agroalimentarios. No obstante, es necesario enriquecer este entendimiento mediante el reconocimiento de los imaginarios turísticos presentes en el territorio y las estrategias asociadas a ellos, temas que se abordan en el capítulo cuatro de esta tesis.

Imaginarios alimentarios en el pueblo totonaco de Huehuetla, Puebla y su relación con la forma en que los y las locales patrimonializan su cocina tradicional y sistema agroalimentario.

Resumen

En el marco de la crisis global (social, económica, política y ambiental) e imposición y adopción de imaginarios sociales como la modernidad, el desarrollo y el progreso en los territorios de pueblos originarios ha trastocado elementos como la alimentación, el presente trabajo muestra los imaginarios alimentarios dentro de Huehuetla, Puebla, pueblo totonaco, con el objetivo de reconocer y comprender la influencia que estos tienen dentro de la patrimonialización y el uso de su cocina tradicional y sistema agroalimentario. Bajo una metodología cualitativa los resultados revelan que coexisten varios imaginarios alimentarios dentro del territorio que dan dirección a acciones relacionadas con los elementos socioculturales, ambientales y económicos con respecto a lo deciden comer y presentar en el marco del turismo.

Palabras claves: cultura alimentaria, patrimonialización, imaginarios sociales, control cultural y turismo.

Abstract: In the context of the global crisis (social, economic, political and environmental) and the imposition and adoption of social imaginaries such as modernity, development and progress within the territories of indigenous communities and disrupting elements such as food, this article shows the food imaginaries within Huehuetla, Puebla, Totonaco people in order to recognize and understand the influence they have within the heritage and the use of their traditional food and food system. Under a qualitative methodology, the results reveal

that several food imaginaries coexist in the territory that give direction to actions related to sociocultural, environmental and economic elements with respect to what they decide to eat and present in the framework of tourism.

Keywords: food culture, social imaginaries, cultural control and tourism.

Introducción

Desde que los españoles llegaron a América hasta la actualidad, se ha considerado necesario intervenir, corregir o incluso exterminar la presencia de los indígenas (Mignolo, 2013). A lo largo de la historia, los pueblos originarios se han enfrentado a múltiples situaciones en las cuales su identidad y formas de vida han sido trasgredidas, la más reciente es la resistencia que han emprendido frente a la crisis global y el proyecto neoliberal.

La crisis actual, que se comprende de problemáticas ambientales, sociales, políticas, culturales y económicas, y es ocasionada por el actual sistema económico y político, es decir el capitalismo, el cual tiene múltiples manifestaciones, una de estas es la colonialidad y sus expresiones. La colonialidad es una estructura de dominación y explotación, donde el control de los recursos, la autoridad y otros ámbitos de una población es agredida por otra de diferente identidad que incluso tiene otra territorialidad (Quijano, 2014).

La colonialidad se fundamenta principalmente en la colonialidad del poder que tiene como expresiones la colonialidad del saber que hace referencia a la imposición de un pensamiento dominante, en este caso occidental, sobre otros que son percibidos como inválidos y trae como efecto la folclorización de los patrones de expresión, conocimiento, lenguajes, y significados de las poblaciones dominadas; y la colonialidad del ser que resalta el control y la producción de la subjetividad, la sexualidad, las identidades, jerarquizando y

deshumanizando las experiencias vividas de determinadas de poblaciones (Maldonado-Torres, 2007; Vázquez, 2017) además, es transversal a su cotidianidad y actividades económicas y socioculturales, dentro de las cuales el turismo se encuentra inmerso y puede manifestarse en favor de las expresiones de la colonialidad o como un aliado de la diversidad no occidental.

Las expresiones de la colonialidad refuerzan y están alineadas con la construcción y difusión principalmente de imaginarios sociales como el desarrollo, la modernidad y el progreso que han sentado las bases para la modificación de conocimiento y culturas (Vázquez, 2017) y, por lo tanto, al capitalismo. Para introducir estos imaginarios en las sociedades – urbanas, rurales y de pueblos originarios - se han utilizado diferentes vías como la escuela, los medios masivos de comunicación y la creación de políticas públicas que permiten la formulación de programas y proyectos homogenizantes que desconocen los contextos, a los actores locales y sus necesidades, así como sus aspiraciones.

Ejemplo de anterior fue el proceso de castellanización en las escuelas de México, que fue una característica importante del sistema educativo después de la independencia, y obligaba a los niños y niñas a no hablar su lengua materna e “*igualarse*” con los mestizos, sino eran castigados (Pacho,1999), las campañas publicitarias que desde mediados del siglo XX promovía a los alimentos procesados en los periódicos, debido a la relación entre el discurso de industrialización y modernidad del país (Instituto Nacional de Estudios Históricos de las Revoluciones de México, 2022) y en la actualidad aún pueden verse en las redes sociales y la televisión, así como la creación de las tiendas CONASUPO que hoy en día ya no operan bajo esa denominación, pero que, en el caso de Huehuetla y sus comunidades estas tiendas

aun laboran y tienen controlado el abastecimiento del grano principal (Maíz), este control se ha visto más estricto y reducido en los últimos cinco años.

Los imaginarios sociales son esquemas construidos socialmente que permiten a las personas percibir e intervenir en diversos aspectos de la realidad, tales como aspectos espaciales, temporales, geográficos, históricos y culturales, así como también estrategias, programas, políticas, tácticas y aprendizajes en cada sistema social diferenciado (Pintos, 2005) principalmente son reproducidos por las instituciones internacionales y gubernamentales que dan dirección a la mayoría de las políticas públicas; uno de los aspectos que más ha sido trastocado por ellos es la alimentación. En la sociedad actual, la acción de cultivar, procesar y cocinar los alimentos unos mismo se percibe, desde la perspectiva dominante, como actividades carentes de valor y socialmente despreciadas. Normalmente se tiende a relegar estas tareas a personas consideradas inferiores, lo cual refuerza la tendencia hacia la industrialización de la agricultura y las cocinas (Pérez y Soler, 2013).

Al respecto, llaman la atención el monocultivo y el megacultivo, que influyen negativamente en la salud de los sistemas socioecológicos dado que, entre otras cosas, tienen consecuencias como la desaparición de especies originarias, erosión, desertificación, que impactan directamente en la diversidad alimentaria, obligando a las sociedades a cambiar sus dietas, para consumir alimentos procesados y carne, cuya ingesta excesiva repercute en la salud humana desatando enfermedades de importancia social y económica (Matute *et al.*, 2018).

Los pueblos originarios no han escapado a esta situación y han enfrentado problemas alimentarios, presentes a partir de la década de los ochentas del siglo pasado, con la firma del tratado de libre comercio (TLC), que trajo como consecuencia la expansión de la revolución verde, la apertura de los mercados a alimentos y bebidas ultra procesadas, entre otras más.

Desde entonces, en los pueblos originarios se ven cambios en sus dinámicas con respecto a cómo se alimentan y se refleja, tanto en el ámbito cultural con la disminución de las prácticas y conocimientos tradicionales al momento de producir, preparar, compartir y consumir sus alimentos, pero también en el ámbito social con el aumento de comorbilidades y desnutrición.

La rápida destrucción de los recursos naturales, la carencia de incentivos para los productores, la globalización y los 12 tratados de libre comercio que tiene México, en algunos casos han promovido, en el pensamiento indígena, un desarraigo a la tierra (Leiva y Díaz, 2013). No obstante, en otros más de los pueblos originarios, aún se conserva la sabiduría de sus formas de vida integrales, que incluyen el respeto a la tierra, sus tecnologías ancestrales agrícolas, sus formas de medir los tiempos de siembra, cosecha, intercambio y trueque (Leiva y Díaz, 2013; Matute *et al.*, 2018).

Lo anterior ha sido gracias a que los pueblos originarios buscan preservar sus formas de vida principalmente guiadas por el Buen Vivir, el cual implica vivir en armonía con unos mismo, los demás y con la Madre Tierra. Este enfoque busca asegurar el acceso y disfrute de los bienes naturales y materiales, así como el desarrollo personal, intelectual y espiritual de las personas y comunidades. Todo esto se busca lograr en armonía con la naturaleza y a través de la de la convivencia comunitaria (Matute *et al.*, 2018); relacionado con la alimentación, derecho fundamental de todas las personas, el Buen Vivir persigue que los pueblos originarios tener una Soberanía alimentaria.³

³ El acceso a los bienes naturales y el control sobre ellos en sus tierras y territorios son elementos fundamentales para que los pueblos originarios ejerzan su derecho a la alimentación y a la soberanía alimentaria. Además, la adquisición y el consumo de alimentos no solo son aspectos relacionados con la cultura, sino que también forman parte integral de la organización social, económica y política de estos pueblos (Organización de las Naciones Unidas, 2012)

La presencia de la idea del Buen Vivir, trae consigo que los pueblos originarios desarrollen actividades económicas y socioculturales en sus territorios, el turismo se encuentra dentro de estas, este puede contribuir a la soberanía alimentaria al apoyar y promover la producción local, el comercio justo, la preservación de las tradiciones, conocimiento y saberes tradicionales y la sensibilización de los visitantes y locales sobre la importancia de los sistemas agroalimentarios tradicionales, así como las cocinas; bajo la condición de que sean los locales quienes gestionen y promuevan la idea del turismo, y por lo tanto, sean conscientes de la importancia de sus alimentos tradicionales y los valores culturales que quieren construir entorno a estos.

En el caso de Huehuetla, en los últimos 15 años en el territorio se han manifestado transformaciones, pero también permanencias de lo que es su cultura madre (totonaca), relacionado con los alimentos, en las comunidades se observó una resistencia por seguir conservando su alimentación tradicional y formas de vida heredadas por los ancestros y ancestras, mientras que, en la cabecera municipal la condición de la alimentación es cada vez más urbanizada; lo cual habla de la manera en que los actores locales perciben sus alimentos tradicionales y el valor que dan a estos. Basado en lo anterior, el objetivo del presente documento es dar a conocer los imaginarios alimentarios reconocidos en el pueblo totonaco de Huehuetla, Puebla y comprender la influencia de estos en la patrimonialización y uso que le dan a su cocina tradicional y sistema agroalimentario en el ámbito cotidiano y el turismo, desde la perspectiva de los actores locales.

Culturas alimentarias y vida social

La memoria del ser humano se compone tanto de la memoria genética como cultural. Al igual que las especies cuentan con un código genético que les permite aprender, recordar y

memorizar sus interacciones con la naturaleza, los seres humanos también poseen un código cultural que funciona como una herramienta de aprendizaje. Al mismo tiempo los seres comparten una memoria colectiva que se manifiesta como experiencias aprendidas y perfeccionadas a lo largo del tiempo, es decir, transmitidas de generación en generación por siglos e incluso milenios (Toledo, 2008).

Toledo (2008) argumenta que esta memoria y sabiduría se expresa, fundamentalmente, como un conjunto de conocimientos, prácticas, usos, tecnologías y estrategias relacionadas con el entorno y sus recursos naturales; ambas tienen sustento en la vida social y en diversas concepciones del mundo que han fructificado en múltiples y variadas culturas.

La vida social abarca mucho más que simplemente objetos y eventos que se presentan como fenómenos en el mundo natural. Este mundo también engloba acciones y expresiones significativas a través de enunciados, símbolos, textos y artefactos que son diversos y que las personas utilizan para comunicarse entre sí. Además, las personas buscan entender tanto a sí mismas como a los demás a través de las expresiones que generan o recibe (Thompson, 1994).

Como parte de las manifestaciones de la vida social las Culturas Alimentarias ayudan a comprender la pluralidad, diversidad y la riqueza de las sociedades; al estudiarlas se pueden conocer y practicar matices entre los diversos modos de cultivar, producir y comer; además, su estudio permite reconocer cómo diferentes culturas coexisten en diferentes momentos temporales y cómo se generan diferentes narrativas sobre el futuro a través de las prácticas alimentarias (Rincón, 2018; Gonzáles, 2019).

Producir alimentos y prepararlos para su disfrute es una acción humana, social e históricamente determinada, y por esa razón está sometida a las reglas económicas y de las relaciones simbólicas (González, 2019). En otras palabras, la comida, además de alimento para el cuerpo, es un asunto de culturas e identidades; por lo tanto, de modos de vida, rituales, símbolos y relatos (Rincón, 2018).

Las cocinas tradicionales y el sistema agroalimentario tienen una potencia comunicativa porque no son un acto intelectual en sentido estricto, sino un performance emocional en donde el ser humano pone su cuerpo, su emoción, su memoria y su cultura; es decir, lo que comemos se convierte en una metáfora comunicativa para leer, comprender y explicar las sociedades (Rincón, 2018).

Para explicar a las sociedades desde las cocinas tradicionales y sus sistemas agroalimentarios, es posible identificar diferentes lugares y momentos donde se lleva a cabo la producción, preparación y consumo de alimentos. Estos lugares incluyen la cocina tradicional cotidiana en los hogares de las familias de un territorio; la cocina comunitaria que se da en los eventos rituales, festivos y en la producción de alimentos dentro de las comunidades; y la cocina destinada a los “*otros*” que prepara, sirve y comparte con a la llegada de visitantes ajenos al territorio. Gracias a esta identificación se puede reconocer la interrelación, construcción y reproducción de los imaginarios sociales y, principalmente, de los alimentarios

Imaginarios sociales y alimentarios

La realidad, el conocimiento y los imaginarios se encuentran estrechamente vinculados, de modo que existe una relación de interdependencia entre lo que es considerado en una sociedad como real y su imaginario (Randazzo, 2012). Para conocer la realidad es necesario

aproximarse a todos los elementos que conforman el sistema social -políticos, culturales, administrativos y cotidianos-; la interpretación de la realidad social la podemos comprender desde los imaginarios sociales, que son entendidos como un proceso cognitivo y emocional, pero también como un esquema referencial para interpretar la realidad, construida subjetiva e históricamente y socialmente legitimada en la vida cotidiana (Cegarra, 2012).

Los Imaginarios Sociales (IS) son modificables o históricamente no permanentes, en cada época histórica los grupos sociales construyen o resignifican los sentidos que desena socialmente transmitir; de ahí que se hable de imaginarios sociales dominantes y dominados; es decir, existe la hegemonía de unos imaginarios sobre otros, producto de la legitimación que estos adquieren en el marco de su difusión, circulación y aceptación social (Cegarra, 2012).

Según Castoriadis (1997), el imaginario social instituyente, es el resultado de la creación de “significaciones imaginarias sociales y de la institución”. En contraste, el imaginario instituido se considera un fenómeno individual más que social, que se presenta de manera relativamente libre e irreducible a cualquier tipo de racionalidad. Sin embargo, este imaginario individual se vuelve social debido a la necesidad humana de establecer relaciones sociales en su existencia, y se convierte en un fenómeno colectivo no como una mera suma de imaginarios individuales, sino gracias a las condiciones históricas y sociales favorables que permiten su institución.

El mismo autor divide el imaginario social en dos planos de significación distintos y dependientes. Los primarios o centrales, que son creaciones institucionales imaginadas que no dependen sino de su misma idea para referenciarse, ejemplo de esto es Dios, la familia o el Estado. Los secundarios, que surgen y dependen de los primarios, por ejemplo, la idea de

ciudadano no puede concebirse sin la idea de Estado. Por eso estas representaciones son consideradas instrumentales, jugando un simple papel reproductor de los primarios (Castoradis,1997).

De acuerdo con Baczko (1991) agrega que, mediante los imaginarios, la comunidad establece su identidad al construir su propio conjunto de referencias. De este modo, el imaginario cumple la función de regular la acción social al asignar una “identidad colectiva”, es decir, trazar los límites territoriales y fronteras, definir las relaciones con otros, generar imágenes de amigos, enemigos y aliados. Asimismo, implica la preservación y moldeado del pasado.

En su trabajo, Pintos (2005) llevó a cabo una definición de los imaginarios sociales. El autor los reconoce como esquemas construidos socialmente que permiten a las personas percibir e intervenir en diversos aspectos de la realidad, tales como aspectos espaciales, temporales, geográficos, históricos y culturales, así como también estrategias, programas, políticas, tácticas y aprendizajes en cada sistema social diferenciado. Para este autor, aunque los imaginarios sociales parecen ser intangibles, desempeñan un papel fundamental, ya que la sociedad y los individuos se crean y recrean a través de ellos.

Dentro de esa recreación y creación del humano y la sociedad, los imaginarios alimentarios son una de las expresiones de la vida social y tienen relación con lo que se come, lo que se produce, por qué se come y las acciones que se emprenden con respecto a los alimentos en un determinado colectivo. Los significados atribuidos a los alimentos son convenciones y formas instituidas acordadas respecto al uso; son socialmente funcionales, unen a aquellos que los respetan y señalan a los que no lo hacen. Los alimentos permitidos atraen una identidad, los excluidos ayudan aún más a definirla (Arias, 2014).

De acuerdo con Millán (2009) si somos lo que comemos, la identidad de un alimento puede afectar la identidad del consumidor; de modo que un alimento indefinido o ambiguo amenaza de des-identificar a quien lo come; es decir, hay una deestructuración de la naturaleza y deestructuración del comensal. Esto generalmente pasa cuando en los pueblos originarios se introducen alimentos y bebidas ultra procesadas, los cuales tienen un significado diferente dentro de su cosmovisión.

De acuerdo con los autores Leiva y Díaz (2013) para los pueblos indígenas, lo importante de los alimentos no radica en la cantidad o calidad de los ingredientes, sino en la capacidad para establecer vínculos entre los miembros de una comunidad, los vecinos y toda la población. Estos alimentos poseen la capacidad de comunicar e intercambiar productos, así como de compartir momentos significativos tanto para las familias como para un pueblo en su conjunto. Todos estos aspectos forman parte del proceso de patrimonialización y control sobre sus elementos culturales en relación a sus alimentos.

Teoría del control cultural y patrimonialización

La teoría del control cultural desarrollada por Bonfil Batalla (1991) es un sistema que permite identificar la capacidad social de decisión que tiene un grupo indígena sobre los elementos culturales. Los elementos culturales son todos los componentes de una cultura que se usan para realizar todas las acciones sociales, mantener la vida cotidiana, satisfacer necesidades, definir y solventar problemáticas, formular y tratar de cumplir aspiraciones. Se distinguen en:

- **Materiales.** – Son todos los objetos disponibles en estado natural o transformados por el trabajo humano, que un grupo tiene la capacidad de utilizar.

- Formas de organización. - Son las formas establecidas de interacción social que permiten la participación de los miembros de un grupo en la realización de una acción conjunta.
- De conocimiento. – Representan las experiencias adquiridas y sistematizadas que se desarrollan, acumulan y transmiten de generación en generación.
- Simbólicos. –Son los diferentes sistemas de símbolos y códigos utilizados para la comunicación entre los miembros en diferentes momentos de una acción.
- Emotivos. –Son las representaciones colectivas, creencias y valores integrados que motivan la participación y aceptación de las acciones por parte de los miembros del grupo.

Es importante destacar que esta clasificación no tiene como objetivo presentar los elementos culturales como entidades separadas dentro de una cultura, sino que sirve como un enfoque metodológico para comprender el fenómeno de la toma de decisiones y el control cultural. Al relacionar los elementos culturales que forman parte de la cultura de un grupo con la condición propia y ajena de las decisiones sobre dichos elementos, se puede identificar cuatro ámbitos o espacios diferentes dentro de la cultura en su totalidad, los cuales se distinguen por su función y el grado de control que ejercen sobre ellos.

Estos cuatro ámbitos fueron definidos por Bonfil como: 1) cultura autónoma, donde un grupo indígena toma decisiones sobre los elementos culturales propios y no depende externamente en relación a esos elementos; 2) cultura impuesta, en el cual ni los elementos culturales ni las decisiones sobre elementos culturales ajenos son propias del grupo; 3) cultura apropiada, cuando el grupo tienen la capacidad de tomar decisiones sobre los elementos culturales ajenos

y los utiliza en acciones que responden a sus propias decisiones; y 4) cultura enajenada, cuando un grupo ha perdido la capacidad de decidir sobre sus propios elementos.

Los elementos culturales además pueden ser propios o ajenos, son propios los que un grupo considera a recibido como patrimonio cultural heredado de generaciones anteriores y los que produce, reproduce, transmite o mantiene. Contrariamente, lo elementos culturales ajenos son aquellos que forman parte de la cultura que vive en el grupo, pero esto no son producidos, ni reproducidos (Bonfil, 1991).

Lo mencionado anteriormente se complementa con el concepto de patrimonialización entendido como un proceso voluntario de incorporación de valores socialmente construidos, contenidos en el espacio-tiempo de una sociedad particular y que forma parte de los procesos de territorialización, que están en la base de la relación entre territorio y cultura. La apropiación y valorización como acción selectiva, individual o colectiva, se expresa en acciones concretas que permiten construir referencias identitarias durables (Bustos, 2004).

La patrimonialización a lo largo de la historia se ha practicado desde dos perspectivas, la primera desde lo institucional que promueve declaraciones como Patrimonio de la Humanidad y Ciudades Patrimonio, las cuales están guiadas principalmente por la UNESCO y que generalmente son introducidas a los territorios “de arriba hacia abajo”. Y la patrimonialización desde las bases, la cual es un proceso que sucede en la cotidianidad de los territorios y las decisiones del proceso recaen en los grupos que son portadores del patrimonio.

El proceso de patrimonialización se realiza a partir del abanico de expresiones culturales y conocimiento que tiene un colectivo como parte de su identidad, es decir los valores se

construyen en relación en como las personas perciben sus danzas, medicina tradicional, su arte y artesanías, sus prácticas tradicionales, su lengua originaria y su alimentación tradicional. En relación a la patrimonialización de lo alimentario, el análisis de las cocinas tradicionales y los sistemas agroalimentarios está estrechamente vinculado con el turismo, ya que esta ha desempeñado un papel fundamental en la preservación y difusión de estos elementos, al mismo tiempo que se ha convertido en un consumidor de los mismos. Identificar y caracterizar la dimensión alimentaria de una región puede contribuir a fortalecer la identidad de una comunidad. En este sentido, el patrimonio alimentario puede ser manifestación del “nosotros del nosotros” (sentimiento identitario) y del “nosotros de los otros” (exhibición de la propia imagen a otros) por ejemplo, a través del turismo (Prats, 1997).

De acuerdo con Moncusí (2014) las expresiones de la cocina local o regional pueden servir como base para proyectos turísticos destinados a impulsar inversiones. Además, tiene la capacidad de generar sensaciones y estimular los sentidos, aunque existe el riesgo de que se trivialicen los elementos patrimoniales al convertirlos en solo aspectos llamativos para satisfacer las perspectivas de los visitantes. Un ejemplo de ello son las denominaciones de origen como el mezcal y el tequila, que convierten a Oaxaca y Jalisco en destinos turísticos muy populares.

Desde la perspectiva de la patrimonialización se busca analizar, las acciones de salvaguarda que se están emprendiendo dentro de los pueblos originarios con respecto al turismo y los alimentos tradicionales, es necesario saber a quienes obedecen y si en verdad aportan a las personas locales o por el contrario, están agrediendo sus derechos, una de las formas para lograr esto es reconocer los imaginarios alimentarios que se comparten en un territorio, ya

que estos son los que direccionan las acciones cotidianas y administrativas sobre lo que se come; además, saber el control que los actores locales tienen sobre sus alimentos tradicionales y su participación en el turismo permite entender las lógicas y tensiones de la inserción de las culturas alimentarias en el ámbito turístico (Campos y Favila, 2018) y no caer en los errores del turismo tradicional en donde solo se pone atención a las necesidades de los visitantes y se olvidan de los sentipensares de las personas locales.

Camino metodológico

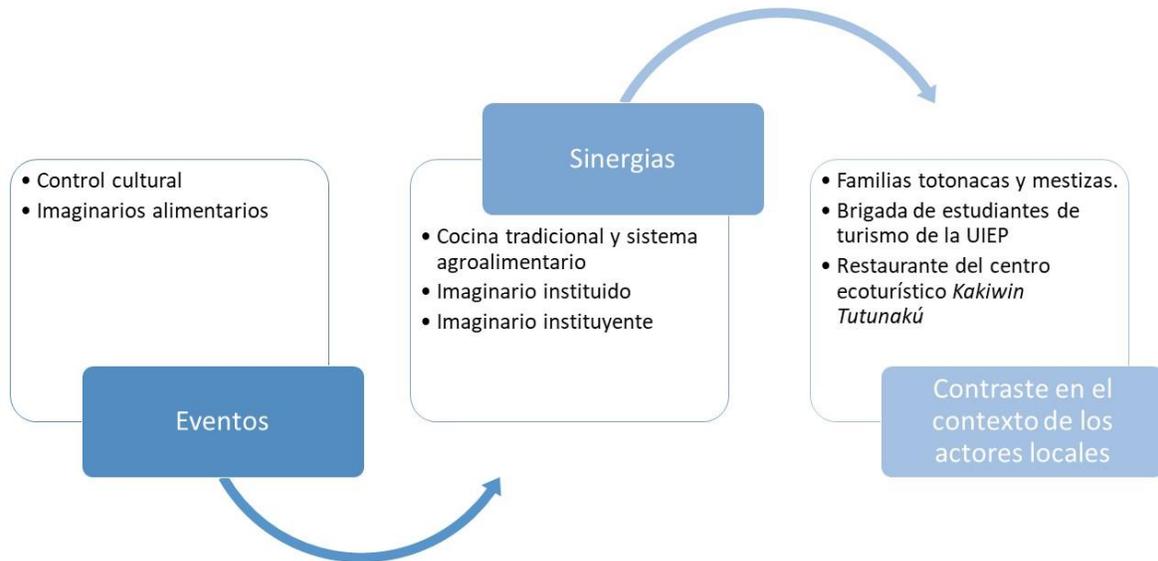
El camino metodológico del presente artículo fue cualitativo en el que se incluye un acercamiento interpretativo y naturalista a los sujetos de estudio, quienes son las personas, grupos o instituciones que brindan conocimientos para darle sentido o interpretar los fenómenos con base a los significados que las personas les otorgan (Álvarez-Gayou *et al.*, 2005).

Los sujetos de estudio se eligieron de conformidad con tres principales características 1) que estuvieran relacionados con el turismo o actividades comunitarias relacionadas con la alimentación 2) que estuvieran dispuestos a compartir su trabajo 3) por el método de bola de nieve. Estas características se determinaron para que se pusiera a cumplir el objetivo de reconocer los imaginarios alimentarios en el pueblo totonaco de Huehuetla, Puebla y comprender la influencia de estos en la patrimonialización y uso que le dan a su cocina tradicional y sistema agroalimentario en el ámbito cotidiano y el turismo.

La operacionalización de los objetivos se hizo mediante un cuadro de operacionalización y una tabla de especificidades que se contrastaron con el contexto de los sujetos de estudio (Figura 2).

Figura 2.

Proceso de operacionalización del objetivo



Nota. Elaboración propia

Las herramientas que se utilizaron fueron las entrevistas a profundidad y la observación participante aplicadas durante las actividades cotidianas, festivas y rituales de las integrantes del centro ecoturístico *Kakiwin Tutunakú* y los habitantes de la cabecera municipal y comunidades. Se practicó además la corresidencia con una familia de la cabecera municipal por más de tres meses, lo cual permitió la integración a la comunidad.

El trabajo de investigación se realizó entre el mes de mayo y agosto del año 2022. En total se realizaron 16 entrevistas a profundidad que incluyeron a socias y herederas del Centro ecoturístico *Kakiwin Tutunakú*, estudiantes de la Universidad Intercultural del Estado de Puebla, habitantes de comunidades y personas que trabajan en la dirección de Cultura y

Turismo de Huehuetla, y se participó en las actividades cotidianas del centro ecoturístico *Kakiwin Tutunakú* por más de un mes.

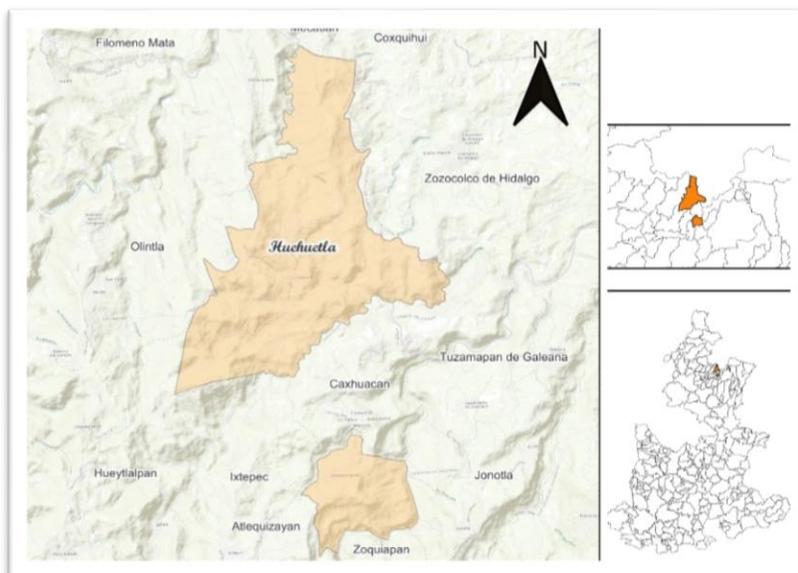
Se realizó observación participante en hogares de las comunidades de Leacaman Loma y Lipuntahuaca, en eventos festivos y rituales como la fiesta de San Salvador (patrón de pueblo), graduaciones, recibimientos y entregas de santos; eventos culturales y turísticos organizados por la Dirección de Cultura y Turismo de Huehuetla; el Tercer Encuentro de Danzas Rituales organizado por la pastoral en agosto 2022; y el Aniversario de la Organización Independiente Totonaca (julio 2022).

Kgyom (Huehuetla): pueblo originario totonaca.

El territorio de Huehuetla se encuentra ubicado en medio de la llamada área “sur de la sierra de Puebla y Papantla”, justamente en la zona de transición entre la Sierra Norte de Puebla y la Sierra Papanteca y es parte del Totonacapan (Figura 3) que tiene como características la continuidad de manifestaciones culturales totonacas como la lengua materna (totonaco), cosmovisión, vestimenta, creencias y tradiciones, pero que en la actualidad no es una región cultural homogénea ejemplo de esto son las ceremonias de la fiesta de los compadres-tlacuas y la fiesta de fertilidad del Tawilate y otras manifestaciones (Elisson, 2007).

Figura 3.

Ubicación geográfica de Huehuetla



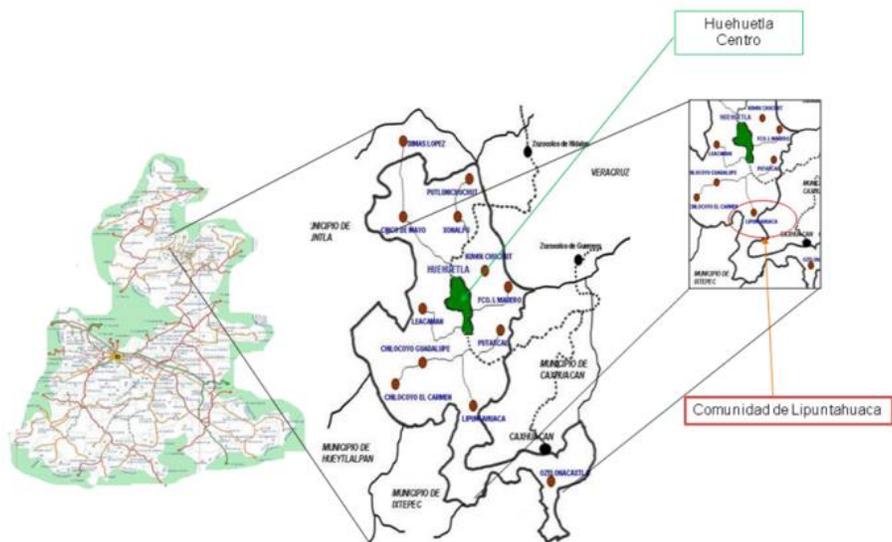
Nota. Elaboración propia.

Huehuetla está compuesto por catorce comunidades que, a pesar de formar parte del mismo municipio, presentan notables diferencias socioculturales y económicas según lo evidenciado durante el trabajo de campo. Entre estas comunidades se encuentran Cinco de Mayo, Leacaman, Leacaman Loma, Xonalpu, Putlunichuchut, Kuwik Chuchut, Chilocoyo del Carmen, Francisco I. Madero, Lipuntahuaca, Ozelonacaxtla, Putaxcat y Chilocoyo Guadalupe, las cuales son las principales áreas donde residen las personas que se auto identifican como totonacos (Figura 4). En la mayoría de estas comunidades, se sigue hablando cotidianamente la lengua originaria, se visten su traje tradicional y participan en la organización de tareas comunitarias (faenas), aunque esta práctica está en declive. Además, estas comunidades se dedican a la agricultura familiar, pero enfrentan desafíos considerables en términos de servicios básicos y acceso debido a la carencia de caminos y senderos.

Por otro lado, las comunidades de Huehuetla (Barrio Alto) y Huehuetla cabecera municipal disponen de mejores servicios básicos y albergan principalmente a la población que se autodenomina mestiza. Estas poblaciones están mayormente orientadas hacia actividades comerciales, han dejado de hablar el totonaco en su mayoría y muestran un interés predominante en la modernización y la migración hacia ciudades como Puebla y Ciudad de México.

Figura 4.

Comunidades de Huehuetla



Nota. Instituto Nacional para la Evaluación de la Educación (2014).

Los procesos históricos que han reforzado las ideas entorno a los imaginarios sociales que ahora se comparten dentro del territorio tienen relación con un proceso de colonialidad e introducción de la modernidad dentro de este territorio. El primero proceso se suscitó aproximadamente a principios de la década de los ochentas, con la castellanización y la apertura a la educación formal. Durante este proceso hubo una trasgresión a la identidad de las y los totonacos pertenecientes principalmente a las comunidades. Se les obligaba a los

niños a no hablar su lengua materna con base a castigos, se les imponía la idea de un uniforme y que el cambio de la vestimenta tradicional por otra ropa era necesario para “*igualarse*” al mestizo, se les hizo creer que trabajar en el campo era para pobres y se les inserto el imaginario de nación (Pacho, 1976; Pacho,1999).

El segundo proceso histórico fue el movimiento indígena encabezado por la Organización Independiente Totonaca (OIT) de los años noventa, el cual logró que por primera vez un gobierno indígena tomará el poder, este gobierno indígena gobernó por nueve años, durante este proceso las dinámicas políticas, económicas y socioculturales dentro de Huehuetla cambiaron principalmente para la población de las comunidades (Pacho,1999).

Se abrieron caminos y senderos dentro de las comunidades, integraron los servicios básicos como el agua y la luz, se abrió la escuela indígena Centro de Estudios Superiores Indígenas Kgyom (CESIK) la cual es un bachiller que imparte materias propias contextualizadas al territorio que refuerzan a la identidad de los y las estudiantes, ejemplo de estas materias son: filosofía indígena, organización y acción comunitaria, lengua materna (totonaco) y medicina tradicional (Pacho, 1976; Pacho,1999; Hernández, 2009).

La principal actividad económica en las comunidades de Huehuetla es la agricultura familiar y practican el autoconsumo principalmente del maíz y frijol. Por otra parte, su principal actividad comercial se basa en la producción de café. En relación a los mestizos de Huehuetla su principal actividad económica es el comercio.

Los productores de café en Huehuetla tienen extensiones pequeñas de tierra que trabajan generalmente bajo el régimen de propiedad privada, con una superficie que va de un cuarto, hasta una hectárea. La hectárea les llega a producir en promedio hasta 7 quintales de café

(Ayuntamiento de Huehuetla, 2021); no obstante, desde el 2002 de acuerdo con Hernández (2009) existe una progresiva escasez de tierra, en tanto medio de producción de milpa y alimentos para su autoconsumo, es una de las problemáticas más serias que enfrenta la población serrana y sitúa a las familias en una condición de pobreza permanente. Pero esto es consecuencia de un proceso que ha durado más de 50 años cuando la inducción por parte del INMECAFE del monocultivo del café incitó a reemplazar la producción del sistema milpero. Este mismo autor menciona que esto trajo como consecuencia que se vaya perdiendo la Soberanía alimentaria y acentúa las relaciones de poder como el arrendamiento. Además, orilla a los habitantes a depender de los subsidios federales y la migración (Hernández, 2009).

En relación a lo anterior, en Huehuetla son tres los programas federales que se enfocan en la alimentación y la producción de alimentos en el campo: sembrando vida, los comedores comunitarios y las tiendas CONASUPO, estas últimas, de acuerdo con comentarios de los habitantes limitan la compra del maíz ya que desde el 2021 existe una escasez de este grano y no es suficiente para la población; es importante mencionar que la mayoría de las personas compran este grano en estas tiendas para su consumo familiar, pero también para la alimentación de animales como pollos o cerdos.

Resultados y discusión

Cocinas: más allá de un espacio

Los Imaginarios sociales de modernidad y desarrollo, que tiene como características principales la industrialización, modernización y homogeneización cultural ha tenido consecuencias tanto en las zonas urbanas como en las comunidades de los pueblos originarios y se promovieron, principalmente por las instituciones gubernamentales internacionales y nacionales, aproximadamente a partir de la década de los ochentas. En Huehuetla, principalmente se difunden por los medios de comunicación, la comunicación oral, las

acciones y decisiones que toman en su cotidianidad; la modernidad y el desarrollo han trastocado varios aspectos de la vida en Huehuetla como la alimentación, la cual tiene una dinámica dentro de la comunidad, pero también ha sido utilizada en las actividades turísticas que se ha emprendido en el territorio.

Durante el trabajo de campo se observó que en Huehuetla hay una división geográfica y social con respecto a lo que los actores locales consumen, si bien se ha impulsado el imaginario de desarrollo en el territorio, principalmente por las instituciones gubernamentales, se identificó que el área de las comunidades ha sido menos trastocada por ese imaginario, ya que existe una resistencia frente a la idea de consumir alimentos externos y prefieren seguir practicando el autoconsumo de lo que producen, mientras que en la cabecera municipal los actores locales tienen una mayor dependencia a la proteína animal y los alimentos ultra procesados, estas últimas características coinciden con Pérez y Soler (2013) que argumentan que los imaginarios de la modernidad y desarrollo impulsan cambios en las dietas de consumo alimentario y pone su enfoque en que las personas tengan dependencia a la proteína animal, los alimentos ultraprocesados, disminuya el consumo local, y que los alimentos que se consumen dejen de ser adaptados a las temporalidades de la tierra. Es así que la diferencia geográfica entre las comunidades de Huehuetla y la cabecera municipal, se traduce en diferencias sociales y culturales, por lo que se identificaron tres tipos de imaginarios alimentarios predominantes en Huehuetla y sus comunidades los cuales los actores locales han construido, adaptado, reproducido e introducido en el territorio y tienen relación con el proceso histórico del lugar, las instituciones, el área geográfica, la migración, la cosmovisión y la resistencia de conservar la cultura, formas de vida de los habitantes y obedecen a distintos intereses. La conjugación de estos elementos ha dado pauta a diversidad de formas en las que los habitantes de Huehuetla se relacionan con sus alimentos y cocinas;

de tal manera que para hacer el reconocimiento de los imaginarios alimentarios primeramente se identificaron diferentes lugares y momentos en donde se desarrolla la producción y preparación de alimentos, así como su consumo. Dentro de Huehuetla se pudieron identificar cuatro tipos de espacios donde se cocinan los alimentos (Tabla 1):

Tabla 1.

Espacios dónde se cocina en Huehuetla

Nombre	¿En dónde se reproduce?	¿Qué se consume?	¿Quién la promueve?
Cocina cotidiana totonaca	Comunidades de Huehuetla	Principalmente maíz, frijol, chiles y quelites	Familias indígenas (principalmente las madres, abuelas y abuelos)
Cocina cotidiana Huehueteca	Cabecera municipal	Productos locales y ultraprocesados	Familias mestizas e instituciones
Cocina comunitaria	Eventos comunitarios (rituales, festividades)	Alimentos locales que los participantes producen, animales de corral y carne de cerdo	Autoridades comunitarias, familias indígenas.
Cocina para los “otros”	Lugares y eventos relacionados con el turismo.	Alimentos locales, comidas tradicionales, alimentos externos productos ultraprocesados como pozole, mojarra fritas, hamburguesas.	Grupos relacionados en el turismo (Centro ecoturístico Kakiwin Tutunakú), oficina de cultura y turismo de Huehuetla.

Nota. Elaboración propia 2023

El reconocimiento de los espacios y momentos en dónde se cocina en el territorio de Huehuetla, permitió reconocer que dirección tiene la acción de cocinar para los actores locales y que intereses se cubren, es decir cuáles son sus imaginarios alimentarios. El primer imaginario alimentario, el comunitario, este es reproducido principalmente por las personas de las comunidades, es decir las que se auto-identifican como *litotonacos*, este imaginario, por lo tanto, responde a los intereses de los indígenas que preservan su cotidianidad totonaca. Las principales características de este imaginario es que es parte de la identidad y resistencia por sus formas de vida, se respeta a la tierra, los rituales son parte importante para la preparación de alimentos y las siembras, así como la comida se prepara con respecto a temporalidades, que por lo general son largas.

En el aspecto alimentario, la mayoría de las personas entrevistadas coincidieron en que no comían lo mismo que las personas de la cabecera municipal; que tenían prácticas diferentes en relación a los alimentos y que los abuelos y abuelas antes comían mejor y por eso conservaban parte de esa dieta tradicional. Lo mencionado anteriormente coincide con Leiva y Díaz (2013) que mencionan que los pueblos originarios establecen una conexión con sus alimentos y la tierra, ya que de ella se obtienen. Esta relación con la alimentación posee un significado humano y espiritual profundo, ya que mucho de los conocimientos tradicionales están relacionados con los ancestros. Por otra parte, los alimentos tradicionales son consumidos por dos principales razones 1) porque es lo que les enseñaron a comer y lo que la tierra provee; y 2) porque son limpios y buenos para la salud. Respecto a esto se presentan los siguientes testimonios:

“Yo como verduras como el barbaron, cinco quelites, espinosos (chayote tiernito), chile, frutas de temporada, cacahuate, papas, yuca porque son los alimentos que

tienen las vitaminas, nos ayudan a los huesos y todo lo que se da adentro de la tierra son los que nos ayudan más” (Vega, G., comunicación verbal 1 de junio del 2022).

“Yo como lo que se da en el campo de nosotros, porque todo es más natural. Además, yo puedo salir y buscar lo que se me antoje como la hoja de aguacate, quelites (barbaron, quitonil), chile, frijol, cebollina, calabacita. Yo prefiero comer mi quelite más que carne, porque aquí hay variedad. Y una ventaja es que no es necesario comprar, aquí la tierra te da todo, aquí tenemos todo” (López, R., comunicación verbal 3 de junio del 2022).

Con respecto a lo que piensan de su comida tradicional, los entrevistados dan apertura a un abanico de sentipensares y, por lo tanto, sus acciones con respecto a estos temas. Mientras las personas siguen consumiendo sus alimentos tradicionales en la cotidianidad y en sus casas, en eventos como el Tercer Encuentro de Danzas Rituales a pesar que en la cocina comunitaria preparan alimentos locales y tradicionales, también las personas prefieren vender tortas, chicharrones preparados, tostadas, aguas con saborizantes artificiales y molotitos. Esto permite deducir dos cosas la primera es que la venta de estos alimentos es porque no requieren una preparación que toma mucho tiempo; y la segunda, tiene que ver con el hecho de que el evento en sí, es reconocido como un espacio de convivencia con los visitantes, “un lugar para los otros y mestizos”.

El segundo imaginario alimentario, el mestizo, es practicado principalmente por las ideas y hábitos que las personas adoptaron por razones como la migración, el clasismo, la introducción de alimentos y bebidas ultra procesadas, las creencias relacionadas a los alimentos tradicionales y los alimentos de la ciudad, y el proceso de mestizaje que hubo dentro del territorio. Este imaginario es reproducido principalmente dentro de la cabecera

municipal en donde habitan lo que se autonombran mestizos y, por lo tanto, obedece a sus intereses.

Las personas que se alimentan dentro de esta área administrativa (la cabecera municipal) generalmente no saben de donde provienen los alimentos que consumen, lo que incide en la pérdida de identidad con respecto a lo que comen; además integra rasgos de racismo con respecto a los alimentos tradicionales, como que estos son considerados para pobres, por lo que, en la cabecera municipal, algunos entrevistados de este estudio, reconocen que ya no consumen su cocina tradicional. Con respecto a esto se muestran algunos testimonios.

“La verdadera comida tradicional está en las comunidades, aquí nosotros ya no comemos bien” (Mora, C., comunicación verbal 29 de junio del 2022).

“La gente de comunidad está acostumbrada a comer humilde” (Fuentes, H., comunicación verbal 22 de junio del 2022).

El tercer imaginario, el externo, es reproducido y corresponde a los intereses de personas externas que por motivos de placer, trabajo o estudios se mudan o visitan Huehuetla, la mayoría de personas buscan cubrir sus necesidades con respecto al tipo de alimentación que practican en sus lugares de origen y requiere de alimentos y productos externos, lo cual trae como consecuencia que al tratar de cubrir esas necesidades la dieta alimentaria local se modifique, dentro de este imaginario esta insertado el turismo que se practica en el territorio. El reconocimiento de los imaginarios alimentarios y los lugares donde principalmente se reproducen permitieron reconocer la dirección y las acciones emprendidas dentro del territorio relacionadas con los alimentos y el turismo (Figura 5).

Figura 5.

Imaginarios alimentarios en Huehuetla y sus comunidades



Nota: Elaboración propia

Cabe señalar que la distinción entre los tres imaginarios predominantes identificados en Huehuetla se ha presentado explícitamente por razones pedagógicas; es decir, para facilitar su comprensión diferenciada; no obstante, los tres imaginarios, en la realidad del territorio presentan matices; como cuando las personas de las comunidades “rachean” y ofrecen sus alimentos en la cabecera municipal, los mestizos prefieren comprarles a ellos sus productos, a los totonacos, e incluirlos en su cocina cotidiana; por ejemplo, de los alimentos que más compran a las personas de las comunidades son las frutas de temporada y los quelites.

El control de los actores locales de Huehuetla sobre sus alimentos

En relación a los elementos culturales identificados que se utilizan para la producción y preparación de alimentos se identificaron cuatro lugares esenciales de contraste: 1) el campo, también llamada parcela, 2) las cocinas de las familias de comunidades, 3) las cocinas de las

familias de la cabecera municipal y 4) el restaurante del Centro ecoturístico Kakiwin Tutunakú.

En la parcela los elementos materiales reconocidos fueron tradicionales, ya que las condiciones del suelo no permiten la introducción de maquinaria o *bestias* (animales); las personas utilizan el licho, el *machiti* (machete) y el *murralh* (morral) para realizar sus actividades diarias en la parcela. En relación a las cocinas de las familias de las comunidades aún conservan elementos propios como es el fogón, el comal de barro, las ollas de barro, *pumakgxkgat* (cucharon de calabaza) y el *xwati* (metate); los elementos materiales ajenos identificados fueron la licuadora (que la ocupan muy poco) y sartenes de teflón.

Las cocinas de las familias de la cabecera municipal, en su mayoría, ya tienen elementos más urbanos, si bien siguen utilizando metate y las palitas de madera, los elementos ajenos son los que predominan; se observó que dentro de estas cocinas las estufas son de gas, los utensilios de cocina son de metal, las ollas, sartenes y comal son de teflón o acero, se utiliza licuadora, batidora y horno de gas.

Por último, en la cocina del centro ecoturístico *Kakiwin Tutunakú* la situación es muy parecida a la anterior, donde se combinan elementos propios y ajenos. Entre los elementos propios se encuentran el comal de barro, un área donde establecieron su fogón como resistencia al uso de los otros tipos de estufas que hay en el establecimiento; ollas y utensilios de barro. Los elementos ajenos identificados son las estufas industriales y una estufa ecológica, los utensilios y cucharas que emplean para la elaboración de alimentos son de metal, además, usan cafetera, ollas y sartenes de teflón y acero.

La forma de organización que practican las personas de las comunidades de Huehuetla y que tiene relación al sistema de producción de los alimentos es “*la mano vuelta*”⁴ y las asambleas. En la cabecera municipal la organización de las fiestas la realizan desde las familias nucleares y extendidas, depende de la ocasión, y la mayoría de los miembros coopera con dinero o es padrino/madrina de algún alimento como el pastel, las bebidas, etc.

Dentro de la memoria colectiva hay un extenso repertorio de conocimientos transmitidos por los abuelos y abuelas que tienen relación con la siembra, cosecha, preparación y consumo de alimentos. Tanto las mujeres como los hombres dentro de las familias tienen roles definidos y estos son guiados por una cosmovisión, que comparten las personas, que se autoidentifican como totonacas, reconocida como *dualidad*. Mientras a los hombres se les enseña como sembrar, cortar leña, levantar la cosecha, temporalidades de la tierra; a las mujeres se les enseña la preparación de alimentos, procesos como la nixtamalización, hacer traspatis, cuidado de animales de corral y la identificación de plantas comestibles y medicinales. Dentro de la cabecera municipal algunos actores locales conservan elementos de estos conocimientos tradicionales y en relación al rol de la mujer, dentro de la cocina y preparación de alimentos, los mestizos siguen esquemas occidentales.

Como parte de los elementos simbólicos se identificaron rituales en las casas tanto de las comunidades como la cabecera municipal que comparten, uno de estos es poner en el altar de la casa alimentos para sus seres queridos, pero también en algunas casas durante la siembra y cosecha de *Kuxi'* (Maíz) como agradecimiento a la madre tierra o el santo/virgen que sean

⁴ Mano vuelta: trabajar con tus vecinos o amigos un día que lo necesite y ellos a cambio te darán un día de trabajo cuando se requiera, esta práctica se ve presente durante las siembras y cosechas, pero también en la preparación de tortillas y alimentos en la cotidianidad y en eventos religiosos, rituales o festivos como las mayordomías.

devotos para que haya una buena cosecha, el principal alimento que ponen es el mole y *chu* (tortillas). Además, existe una relación entre la luna -las mujeres- el maíz, ya que desde muy pequeñas les untan el gusano de maíz (que de acuerdo a la cosmovisión lo vomita la luna) o las niñas las ponen aplaudir durante la luna llena para que en un futuro hagan tortillas redondas y bonitas.

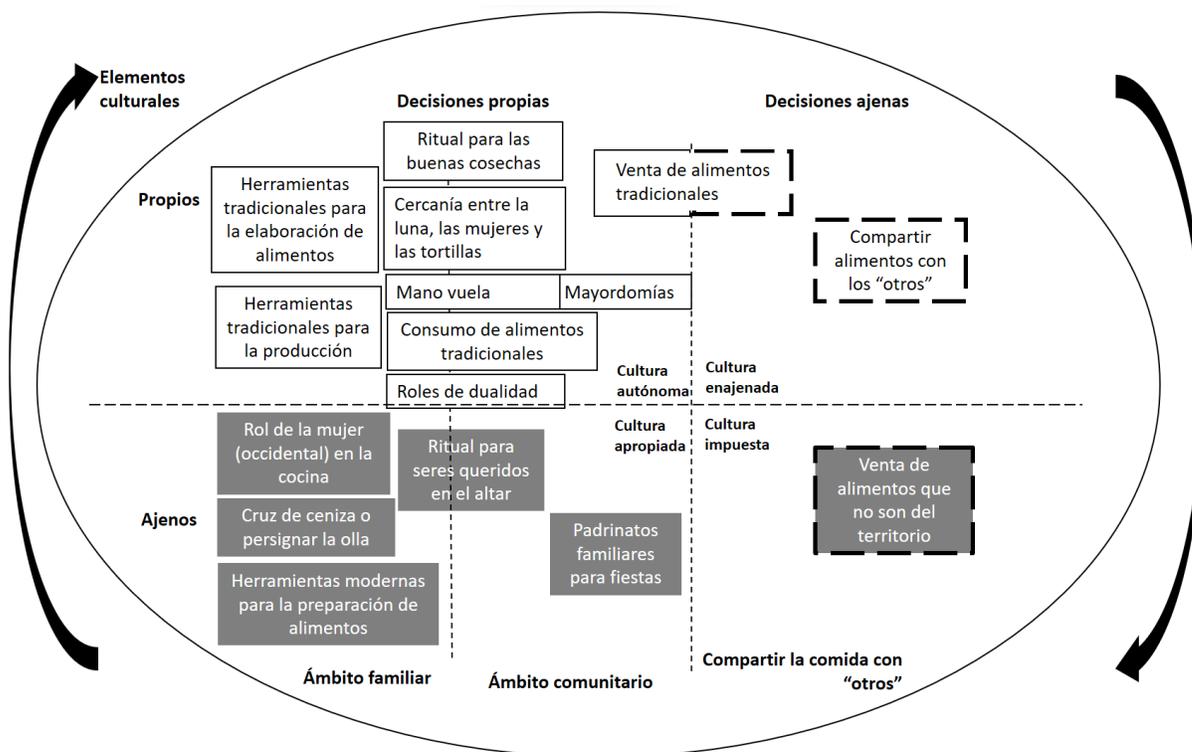
Los elementos emotivos son muy variados dependiendo de la comunidad, entre los más representativos está el sentimiento que guardan las mujeres cuando recuerdan que su mamá, abuela o suegra les enseñó hacer un platillo. En lo que respecta a los elementos simbólicos, se identificó la existencia y permanencia de rituales en las casas, tanto de las comunidades como de la cabecera municipal, que consisten en la práctica de poner en el altar alimentos, a pesar de no ser Santujni' (Día de Muertos), para sus seres queridos, pero también en algunas casas durante la siembra y cosecha de Kuxi' (Maíz), como agradecimiento a la madre tierra o el santo/virgen al que sean devotos, para que haya una buena cosecha. El principal alimento que ponen en el altar es el mole y *chu* (tortillas). Otra práctica ritual común en Huehuetla y sus comunidades es poner una cruz de ceniza o persignan la olla para que la comida sea rica y este a tiempo.

Lo hasta aquí expuesto deja en claro que el sistema agroalimentario, las cocinas y los imaginarios a los que están vinculadas, así como la dinámica sociocultural en Huehuetla son construcciones y procesos complejos, compleja en relación a lo que se puede observar e interpretar con base a lo que comen y porqué lo hacen; por ello no es posible “encasillar” y denotar “objetivamente” el control que los actores locales tienen sobre sus elementos culturales; en otras palabras, no se puede definir o colocar en una única categoría (cultura

autónoma, cultura enajenada, cultura impuesta y cultura apropiada) de las propuestas por Bonfil Batalla (1991) (Figura 6).

Figura 6.

Matriz de control cultural de la cocina tradicional y producción de alimentos en Huehuetla.



Nota. Elaboración propia con base en Matriz del Control Cultural de Bonfil Batalla (1991).

Para un mejor entendimiento de la Figura 4. El círculo y las flechas indican la dinámica de movimiento en el territorio y que las decisiones pueden cambiar de lugar en cualquier momento, las casillas más oscuras son los elementos ajenos, mientras que las claras los elementos propios; las casillas que tienen un contorno continuo se refieren a las decisiones propias y las que tienen línea punteada son las decisiones ajenas.

Primeramente, dentro del trabajo de campo se observó una diferenciación entre la cabecera municipal (centro), las comunidades (periferia) y el centro ecoturístico *Kakiwin Tutunakú*

que tiene una relación con la forma de ver y compartir alimentos, la cual fue transgredida por los nuevos hábitos alimentarios causados por la migración, el proceso histórico entre los indígenas y mestizos, así como el clasismo y discriminación hacia los indígenas de las comunidades de Huehuetla.

Los actores locales de las comunidades deciden que van a comer, esta decisión corresponde con los roles y los espacios en los hogares y el campo, porque la tiene la mujer decide generalmente en lo doméstico y el hombre en la parcela, es decir, el hombre participa indirectamente en estas decisiones ya que él está encargado de cosechar y sembrar los alimentos. La mayoría de las mujeres entrevistadas deciden darles a sus familias alimentos tradicionales o como ellas les dicen “*comida de los abuelos y abuelas*” la elección de estos alimentos se basa en que son nutritivos y es lo que provee la tierra.

Las mujeres del centro ecoturístico *Kakiwin Tutunakú*, quienes son de diferentes comunidades de Huehuetla, viven dos dinámicas con respecto a los alimentos, mientras en sus casas deciden lo que comerán, utilizan herramientas tradicionales para su preparación, consumen alimentos tradicionales que tienen raíces ancestrales. En el centro ecoturístico no tienen ese poder de elección en su restaurante por lo que ofrecen la mayoría de días alimentos que no son tradicionales y hasta externos como pozole y mojarras fritas; no obstante, como respuesta y resistencia para que sus alimentos sigan preparándose ellas tienen poder de decisión en los talleres gastronómicos que ofrecen como parte de sus servicios.

La selección de los alimentos que se ofrecen en su restaurante se basa en un menú que no han diseñado ellas mismas, y este se ajusta exclusivamente a “las preferencias de los visitantes” con el fin de satisfacer las demandas del mercado turístico. Dado que operan como un centro ecoturístico, sienten que están obligadas con estas expectativas. Además, les han

tratado de introducir la idea de que la manera más conveniente de preparar alimentos implica el uso de herramientas externas y modernas, como electrodomésticos y estufas de gas.

Durante el trabajo de campo, se observó que las socias del centro ecoturístico *Kakiwin Tutunakú* a pesar de que ofrecen pozole en su restaurante muchas no lo consumen y prefieren comer alimentos más cercanos a ellas como el *stapu* (frijol), también que la mayoría de ellas no conocen todos los platillos de su menú y no saben prepararlos; como resistencia frente a la idea del uso de herramientas externas y modernas, las socias prefieren usar el fogón en vez de la estufa ecológica e industriales, esto hace intuir que ellas no tuvieron voz durante la creación del menú para su restaurante y ponen una resistencia a ciertos electrodomésticos.

Durante las entrevistas se reconocieron factores que determinan la falta de alimentos tradicionales en el menú del restaurante que tiene que ver con la reproducción del imaginario mestizo, la respuesta que más se repitió fue: “que no ofrecen alimentos tradicionales en el restaurante porque no se venden o la gente no va querer comer eso porque son alimento de pobres”; otro factor es el asesoramiento externo y capacitaciones que han recibido basados en un turismo tradicional que busca estandarizar la comida que se ofrece a los visitantes lo cual tiene una coincidencia con Pérez y Soler (2013) quienes mencionan que alimentarse es cada vez una actividad dependiente del mercado, en este caso el turístico.

En relación a los actores locales de la cabecera municipal, la mujer toma la decisión de lo que se comerá, dentro de esta área la adopción de elementos ajenos es más notoria esto como parte de la modernización y facilitar más las actividades cotidianas ya que en la mayoría de hogares dentro de la cabecera municipal, la mujer tiene un trabajo y comparte gastos con el hombre. Está dinámica como en muchos otros lugares, ha provocado que los hábitos de consumo cambien y se coma fuera de casa, se compre comida rápida, se compre alimentos

procesados para una mejor conservación y se preparen platillos que no requieran invertir mucho tiempo. Esto último coincide con Nunes (2007) quién afirma que los patrones de alimentación están estrechamente vinculados con la identidad cultural y se moldean con la formación sociocultural. Los cambios en la sociedad han introducido nuevos comportamientos alimentarios que han dado lugar a identidades en constante evolución, convirtiéndose en parte de la cotidianidad y crean nuevas demandas que surgieron a raíz de los cambios en la economía, la sociedad y la tecnología.

Durante este apartado se abordó el control cultural que tienen los actores locales con respecto a sus alimentos, el control cultural influye en qué alimentos y prácticas tradicionales se consideran importantes para un colectivo o comunidad, es decir la forma en que son valorados y considerados parte de su cultura, en este caso la totonaca y mestiza. A su vez estos alimentos pueden ser considerados objetos de patrimonialización lo cual implica acciones que tienen que emprender los actores locales para preservarlos, compartirlos y la continuidad de estos en el territorio, uno de estas acciones puede ser ponerlas en la arena turística mediante estrategias.

Patrimonialización de los alimentos en Huehuetla

El concepto de patrimonialización implica que los locales adopten un papel como cuidadores y constructores de significados en torno al patrimonio, lo cual requiere emprender acciones para compartirlo y decidir proyectos futuros con respecto a este, es decir salvaguardarlo (Bustos, 2004). En concordancia con esto, durante esta sección se plasman estrategias relacionadas con la salvaguarda de la cocina y sistemas agroalimentario en la comunidad, y relacionadas con el turismo (Tabla 2).

Tabla 2.

Estrategias emprendidas por los actores locales relacionadas con la cocina tradicional y el turismo en Huehuetla

Estrategia	¿Quién la realiza?	¿A quién va dirigida?	Alimentos tradicionales involucrado	Características
Talleres de gastronomía tradicional.	Socias y herederas del centro ecoturístico Kakiwin Tutunakú	Visitantes o personas externas	<i>Paxnikaka</i> (tortilla), frijoles <i>chu</i> enchilados	-Ofrecen alimentos tradicionales y locales. -Retoma la alimentación tradicional como parte de su identidad totonaca. -Mujeres socias participaron en la planeación y decisión de alimentos para los talleres dependiendo las temporalidades y tiempos de preparación.
Primera muestra gastronómica de comida tradicional	Oficina de cultura y turismo de Huehuetla y Universidad Intercultural del Estado de Puebla	Mestizos y visitantes	<i>Paxnikaka</i> como alimento principal, tamales, atole de capulín.	-Retoma un alimento tradicional de la cultura totonaca. -La convocatoria es creada y difundida principalmente para la cabecera municipal. - Los requisitos no toman en cuenta el contexto, principalmente económico de las participantes. -Los jueces son personas externas o que no están involucradas en dinámica de la comunidad relacionadas con los alimentos.
Muestras comunitarias	Socias y herederas del Centro ecoturístico Kakiwin e integrantes de la Maestría en gestión regional del turismo Sustentable.	Familias totonacas y mestizos de diferentes comunidades, jóvenes de diferentes comunidades	<i>kulma maklhtukun, kgantsililh, lhkaka stapu, kulmastapu kilhxtak, xkijit' y paxnikaka</i>	-La convocatoria es abierta para la participación de muchos sectores de la población. -Se realizan en diferentes puntos y comunidades para una mayor participación -Se realiza en casa de las socias y herederas, lo cual permite comodidad para ellas -Todos participan en la elaboración de los alimentos -Se retoman alimentos tradicionales y se respeta sus temporalidades -Al final existe una convivencia con todos los participantes y se comparte lo preparado
Producción y presentación de video de alimentos tradicionales	Socias y herederas del Centro ecoturístico Kakiwin e integrantes de la Maestría en gestión regional del turismo Sustentable.	El principal nicho son las personas de las comunidades, pero también fue proyectado para el público en general.	<i>Kgantsililh y xkijit'</i>	-Los alimentos tradicionales fueron seleccionados por el consejo del Centro ecoturístico, así como la repartición de actividades. -Durante algunas muestras comunitarias se hicieron las tomas para el video. -El video es en totonaco con subtítulos en español. -Las mujeres que dieron su voz durante el video son las que decidieron como compartir sus alimentos y que decir durante la entrevista. -Participaron familias totonacas -El video se proyectó en diferentes comunidades y redes sociales.

Nota: Elaboración propia.

Para que los alimentos sean parte del turismo biocultural y contribuya a la idea del Buen Vivir, es importante que sean reconocidos en un orden cultural, ya que son el reflejo de lo que la sociedad o un colectivo designa para considerarlo alimento (Arias, 2014), en el caso del centro ecoturístico *Kakiwin Tutunakú* las socias designaron los alimentos que se ofrecerían a los visitantes desde la presentación de talleres de gastronomía tradicional, pero también hubo la influencia del actor externo que inserto la lógica de mercado reflejada en su restaurante.

El objetivo de los talleres gastronómicos es que los alimentos tradicionales se sigan preparando y se puedan compartir con los visitantes para contrarrestar la situación de su restaurante en dónde, si bien preparan alimentos tradicionales como *xkaki* (tamales de elote), huevos con cebollina y tamales de cilantro, principalmente ofrecen alimentos externos como pozole y mojarras como parte de una estrategia de ventas. Las socias decidieron que alimentos presentar en sus talleres gastronómicos con base los valores culturales que ella tienen sobre sus alimentos y por el acceso a los ingredientes (los cuales son fáciles de conseguir), su temporada y el tiempo de preparación del platillo; son tres los talleres que ofrecen: *paxnikaka*, *chu* (tortilla) y *lhkaka stapu* (frijoles enchilados).

Hay otros alimentos tradicionales que las socias consideran como propios del territorio y que están dispuestas a compartir, pero estos no están incorporados dentro de los talleres gastronómicos que ofrecen permanentemente, ya sea porque los ingredientes son de temporada o porque los alimentos son considerados especiales. En el caso de los primeros refieren al *xkijit'* un caldo amarillo con chipotle que solo se puede comer durante los meses de agosto a noviembre; también *el kulma maklhtukun*, *el kgantsililh*, *lhkaka stapu*, *kulmastapu* y *kilhxtak*, son alimentos que tienen como base quelites que no están disponibles

durante todo el año; por su parte, aquellos que se ofrecen en menús especiales (los cuales solo se presentan a visitantes o grupos que los solicitan principalmente para evento de la UIEP) incluyen a los *xkaki* (tamales de elote), huevos con cebollina y tamales de cilantro.

En cuanto a la primera degustación de comida tradicional se puede destacar que esta actividad fue promovida por la oficina de cultura y turismo y estudiantes de la carrera de turismo alternativo de la UIEP, este evento se enfocó en la recuperación del *paxnikaka* desde la actividad de un concurso, esta lógica generó dinámicas entre las participantes como actitudes de competencia no sana y, además, la convocatoria no fue inclusiva, los requisitos no se adaptaban al contexto, la mayoría de los jueces eran personas externas o no habían probado el platillo.

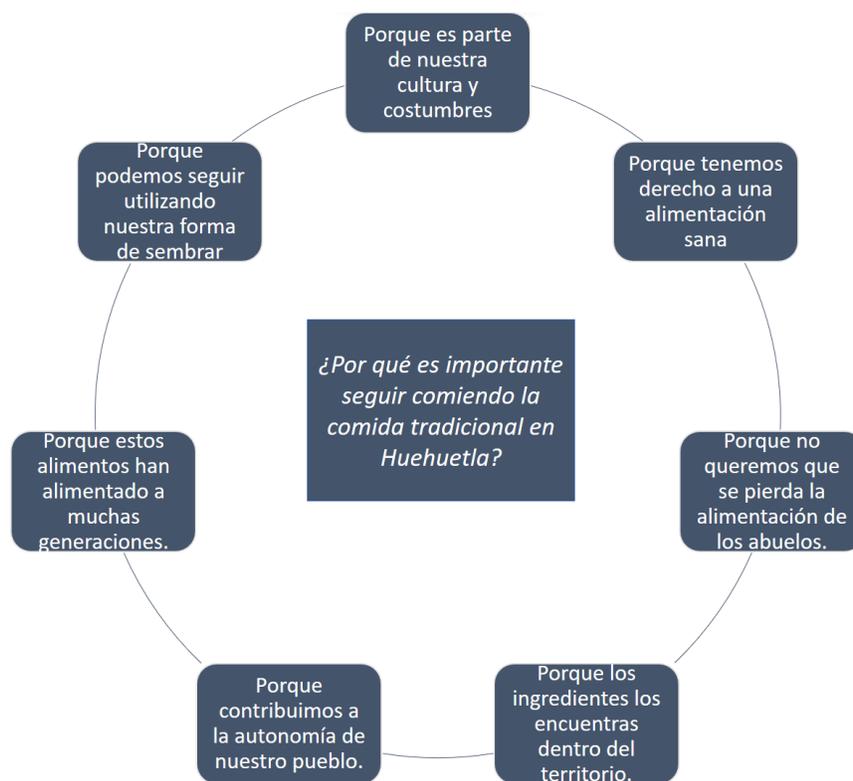
Las muestras comunitarias junto con la producción de un video de alimentos tradicionales fue una estrategia que se trabajó en conjunto con las socias y herederas del Centro ecoturístico *Kakiwin Tutunakú*, desde la generación de la propuesta se realizaron las actividades de gestión en conjunto. Los principales objetivos de estas actividades era generar espacios comunitarios donde se hablará de los alimentos tradicionales y el campo, practicar para futuros productos turísticos relacionados con los alimentos y dar a conocer lo que se realiza en el centro ecoturístico *Kakiwin Tutunakú*.

Las principales características de estas estrategias fueron: la toma de decisiones y repartición de actividades se hicieron en asambleas, se realizaron las muestras en cuatro comunidades y solo una en la cabecera municipal con el objetivo de descentralizarlas y participaron personas de las comunidades, se construyeron espacios comunitarios e interculturales en donde los participantes locales y externos tuvieron la oportunidad de aprender unos de los otros. La generación de estas estrategias permitió a los participantes locales en reconocer aspectos

sobre sus alimentos tradicionales y resignificar la importancia de estos en su vida cotidiana y la forma en que quieren compartirlos. Algunas de los sentipensares que los actores locales compartieron durante su participación en las muestras comunitarias y la proyección del video relacionadas la importancia de sus alimentos y los imaginarios alimentarios que comparten fueron (Figura 7):

Figura 7.

¿Por qué es importante seguir comiendo la comida tradicional en Huehuetla? Voz de los actores locales.



Nota: Elaboración propia.

La exposición anterior permite vislumbrar que algunas de las estrategias turísticas relacionadas con la cocina tradicional y el sistema agroalimentario implementadas en Huehuetla están estrechamente vinculadas con los objetivos del Turismo Biocultural,

mientras que otras requieren una reestructuración para que el turismo se convierta en una actividad complementaria dentro del territorio.

En cuanto a las estrategias desarrolladas con las socias y herederas del centro ecoturístico *Kakiwin Tutunakú* (talleres gastronómicos y muestras comunitarias), se identificó que siguen el objetivo de preservar su Patrimonio Biocultural (Medina y Mérida, 2016). Esto se refleja en la difusión de sus alimentos tradicionales, la preservación de las temporalidades de los ingredientes y la continuidad de las prácticas tradicionales de cultivo. Además, ellas buscan transmitir la idea de que detrás de los alimentos tradicionales se encuentra una cosmovisión profundamente arraigada a la cultura totonaca y la madre naturaleza. Estas estrategias también contribuyen a la Seguridad Alimentaria y la Soberanía Alimentaria, lo cual está en línea con los argumentos de Bello y Pérez (2017), quienes sostienen que el Turismo biocultural busca integrar de manera coherente los conocimientos tradicionales.

Otro objetivo del Turismo biocultural es que esta actividad se convierta en complementaria (Bello y Pérez, 2017) con respecto a las actividades cotidianas de quienes deciden participar en ella. La mayoría de las socias y herederas del centro ecoturístico *Kakiwin Tutunakú*, así como los artesanos y productores del grupo del Ayuntamiento, se dedican a múltiples actividades, siendo la agricultura, la venta de productos y el estudio sus principales ocupaciones. Siguiendo la línea de pensamiento de Bello y Pérez (2017), la actividad turística se presenta como una oportunidad para utilizar su cotidianidad como base para la creación de productos turísticos.

Si bien las estrategias implementadas por los actores locales de Huehuetla relacionadas con la cocina tradicional y los sistemas agroalimentarios están alineadas con los objetivos del Turismo Biocultural, es fundamental abordar uno de los objetivos más cruciales: la

participación e involucramiento de los actores locales en la gestión y toma de decisiones (Medina y Mérida; Bello y Pérez, 2017). En la mayoría de los casos, los actores antes mencionados solo son partícipes de las actividades turísticas. Para abordar esta cuestión, es necesario trabajar en la concienciación de todos los colectivos relacionados con la práctica del turismo, sus implicaciones y beneficios; por tanto, es imprescindible que las personas locales gestionen, promuevan y protejan su Patrimonio biocultural, incluyendo su cocina tradicional y sistemas agroalimentarios.

En conformidad con los planteamientos de Leiva y Díaz (2013) sostienen que, para los pueblos originarios, la importancia de sus alimentos no radica en la cantidad de sus ingredientes, sino en la capacidad de generar vínculos entre las personas, tanto a nivel local como comunitarios. Los alimentos tradicionales son vistos como medios de comunicación e intercambio, ya que comparten significados tanto en el ámbito familiar como en el colectivo. En correspondencia con lo anterior, se identificó que las personas de Huehuetla y sus comunidades se identifican, conviven y relacionan con sus alimentos tradicionales gracias a aspectos emocionales relacionados con la memoria bicultural que les compartieron los abuelos y abuelas, su relación con la tierra gracias a que comen lo que producen y aspectos económicos como el reconocimiento de que es mejor el autoconsumo ya que no dependen de tiendas como la CONASUPO.

En relación a la población mestiza que vive principalmente en la cabecera municipal, ya que la idea de la modernidad está más presente en esa área, se observó que ellos ya no se identifican como parte de la cotidianidad totonaca y los alimentos tradicionales; esto coincide con Fishchler (2010) que señala que los alimentos incorporan a los actores en el mundo y por ello, el consumidor moderno.

Como parte de las acciones de patrimonialización y salvaguarda de la cocina tradicional y sistema agroalimentario que no están relacionadas con la idea del turismo se reconoció que las familias totonacas tienen 1) una continuidad y presencia de alimentos tradicionales dentro de los eventos comunitarios principalmente relacionados con su ritualidad y maneras de organización 2) existe un recetario en donde el Centro de estudios *Kgoyom* documentó alimentos tradicionales que incluyen recetas en español, totonaco y nahuátl llamado “*El sabor del saber*” y videos de muestras comunitarias en donde se puede observar la preparación de los platillos 3) la presencia constante, dentro de las familias, de la frase “se pone lo mejor para nuestros seres queridos” en los alteres de *Santujni* (día de muertos) refiriéndose a la comida tradicional que preparan y comparten durante esta fecha.

Conclusiones

Los pueblos originarios a lo largo de la historia, desde la llegada de los españoles al continente americano, han defendido sus formas de vida, su cosmovisión y todas las manifestaciones culturales que los representan, entre ellos sus cocinas que, poco a poco han sido desplazadas por el aumento de los alimentos y bebidas ultraprocesadas que se han hecho presentes dentro de los pueblos originarios, esto se ve reflejado en el incremento de las personas que tienen obesidad, sobrepeso y otras comorbilidades.

Ante la necesidad de tener una continuidad de sus formas de vida, los habitantes de los territorios de pueblos originarios han desarrollado estrategias de diferente índole para resistir y preservarlas, entre estas están las turísticas; no obstante, las prácticas del turismo tradicional están presentes y han causado deterioro en el tejido social del territorio y la cultura local. Es por eso que con esta investigación buscó reconocer los imaginarios sociales alimentarios de las personas locales, así como el control cultural que tienen con respecto a su cocina

tradicional y sistemas agroalimentarios, con la intención de contribuir a la construcción de una estrategia turística contextualizada que respete la cultura y salvaguarde el patrimonio biocultural del territorio.

Durante el trabajo de campo, se identificó que en el territorio existen diferentes espacios socioculturales y geográficos en dónde los actores locales llevan a cabo actividades relacionadas con la producción y preparación de alimentos. En estos lugares los alimentos tradicionales tienen una carga simbólica y ritual que determina qué comerán y compartirán, ya sea con personas de la misma comunidad o visitantes. Estas determinaciones están influenciadas por los valores, costumbres y tradiciones locales, así como por los imaginarios alimentarios compartidos y sus matices entre los actores locales.

Los imaginarios alimentarios que se practican en el territorio se contraponen entre sí, generando diferentes dinámicas en relación a la gestión del patrimonio alimentario. Mientras uno está inmerso en una lógica de mercado que fomenta concursos y actividades que afectan el sentido del alimento y el tejido social, el otro, obedece a la cosmovisión y relación de los indígenas con sus alimentos, la tierra y su cotidianidad como totonacos.

No obstante, en el territorio se identificaron matices de esos imaginarios alimentarios que hacen compleja la dinámica de resignificación, control y salvaguarda de la cocina tradicional y sistema agroalimentario. En relación con el control cultural que tienen los actores locales sobre sus alimentos y la forma en que los producen, de acuerdo con los resultados, se observó que las personas en el territorio, principalmente aquellas que habitan en las comunidades, se acercan más a vivir una cultura autónoma. Estas personas toman decisiones sobre lo que van a comer y qué es lo que van a sembrar, y tienen claro el por qué desean seguir consumiendo sus alimentos tradicionales.

Por otro lado, la modernización que está más presente en la vida de los mestizos ha generado que la población mestiza de la cabecera municipal, aunque también decide qué comerá, depende cada vez más de productores externos. En su dieta, hay una mayor presencia de productos ultraprocesados, y su identidad se ve cuestionada, ya que no reconocen de dónde provienen la mayoría de sus alimentos.

El desprendimiento de los mestizos y sus alimentos tradicionales provocó, por lo menos en el ámbito turístico, que las estrategias de difusión y salvaguarda de la cocina tradicional y el sistema agroalimentario, gestionadas por ellos (desde la oficina de Turismo y Cultura), pusieran en escena a los alimentos tradicionales desde la perspectiva y las necesidades de solo esa parte de la población y su imaginario alimentario. En relación a lo que se ofrece a los visitantes en el Centro Ecoturístico *Kakiwin Tutunakú*, las socias y herederas se acercan a una cultura impuesta, ya que ofrecen alimentos externos durante la mayor parte de las temporadas, los cuales en su mayoría no saben preparar ni les gusta comer, lo cual se convierte en una situación de imposición por parte de un mercado que deben satisfacer; no obstante, hay un matiz ya que como respuesta a esto, ellas ofrecen talleres gastronómicos y deciden hacer parte de esto a sus alimentos tradicionales.

Todo lo anterior, ayuda a concluir que para que se desarrolle un turismo biocultural enfocado en la cocina tradicional y su sistema agroalimentario en Huehuetla y se pueda construir una estrategia de gestión contextualizada, es necesario complementar las estrategias locales con dos elementos importantes, el primero con la sensibilización de los actores locales, para que re signifiquen sus alimentos y por lo tanto, la forma en que los compartirán si así lo deciden y, segundo que las estrategias de salvaguarda de la cocina y sistemas agroalimentarios tradicionales turísticas deben tomar en cuenta primeramente, los imaginarios alimentarios

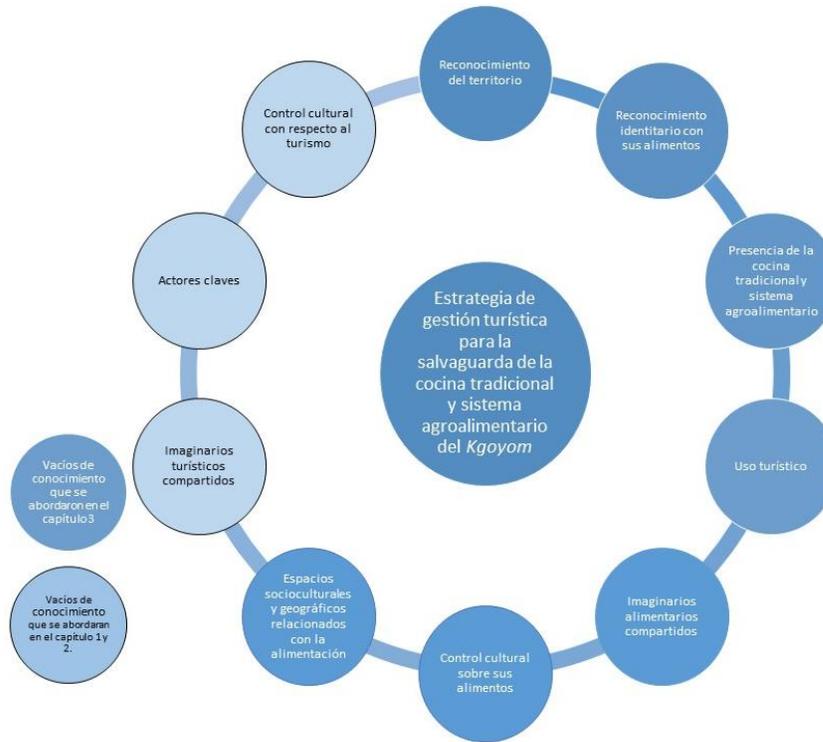
que se comparten en un territorio para no agredir a los actores locales, cotidianidad e identidad; deben fomentar la participación de los locales no solo en las actividades que se emprendan sino en la gestión de estas; deben promover la descentralización de las actividades turísticas en el territorio y tomar en cuenta a las personas de las comunidades, para esto es necesario entender la dinámica en su cotidianidad y lugares en donde compartir la información e invitaciones. Además, las actividades turísticas deben considerar la relevancia y revitalización de la lengua originaria, las formas de organización y aspectos identitarios, para que los locales se apropien de las actividad.

CAPÍTULO 4. IMAGINARIOS TURÍSTICOS EN HUEHUETLA, PUEBLO TONACO DE LA SIERRA NORORIENTAL DE PUEBLA Y SU INCIDENCIA DENTRO DE LA GESTIÓN DE LA PRÁCTICA TURÍSTICA DEL TERRITORIO

El objetivo de este capítulo consistió en la identificación de los imaginarios turísticos compartidos por los actores locales en Huehuetla, con el fin de comprender cómo estos influyen en las decisiones con respecto a la gestión turística en el territorio. Tras identificar en el capítulo 2 y 3 el reconocimiento del territorio, la identidad que los actores locales tienen con sus alimentos, la presencia de la cocina tradicional y sistemas agroalimentarios en Huehuetla y el uso turísticos que le dan los actores locales a sus alimentos, imaginarios alimentarios compartidos en el territorio, el control cultural que tienen los actores locales sobre sus alimentos y el reconocimiento de espacios socioculturales y geográficos relacionados con la alimentación, el presente capítulo aborda los vacíos de conocimiento: imaginarios turísticos compartidos en el territorio, el reconocimiento de actores claves en el territorio en relación al turismo y el control cultural que tienen los actores locales con respecto al turismo (Figura 1).

Figura 1.

Vacíos de conocimiento que ser abordan en el capítulo tres: imaginarios turísticos.



Nota. Elaboración propia.

Los resultados principales de esta investigación revelan la presencia de dos imaginarios turísticos predominantes en el territorio de Huehuetla, los cuales promueven de diferentes maneras enfoques particulares para vivir y gestionar el turismo. Estos imaginarios se orientan principalmente hacia dos direcciones relacionadas con la práctica turística.

La primera se enfoca en una concepción de turismo tradicional centrada en la obtención de beneficios económicos, mientras que la segunda ve el turismo como una oportunidad para mantener y compartir la continuidad de la forma de vida, especialmente de los actores locales totonacas. Además, se ha identificado la presencia de actores locales interesados e involucrados en la

actividad turística en el territorio, quienes mantienen opiniones diversas acerca del desarrollo turístico en Huehuetla. Esto ha permitido reconocer las tensiones que han surgido en relación a este tema y ha resaltado la necesidad de considerar diferentes perspectivas en la construcción de una estrategia turística contextualizada de patrimonio alimentario.

IMAGINARIOS TURÍSTICOS EN HUEHUETLA, PUEBLO TOTONACO DE LA SIERRA NORORIENTAL DE PUEBLA Y SU INCIDENCIA DENTRO DE LA GESTIÓN DE LA PRÁCTICA TURÍSTICA DEL TERRITORIO

Resumen: La globalización ha hecho que el turismo llegue a la mayoría de territorios que hay en el mundo, aunado a la idea de modernidad que se quiere imponer dentro de los territorios de pueblos originarios a lo largo de la historia provocó que la actividad turística se desarrolle principalmente desde dos posturas: la imposición de la actividad vista como una nueva colonización (capitalismo turístico); y la organización y gestión de turismo desde las bases dentro de estos territorios. Direccionado desde una metodología cualitativa, el presente trabajo muestra los imaginarios turísticos dentro de Huehuetla, Puebla., pueblo totonaco; con el objetivo de reconocer y comprender la influencia que estos tienen dentro de la gestión de la actividad turística y su quehacer en la vida cotidiana sin perder de vista el contexto del territorio. Los resultados revelan que los imaginarios turísticos que se comparten dentro de Huehuetla y las comunidades están asociados a factores socioculturales, ambientales y económicos, pero principalmente políticos que coexisten, pero también generan tensiones dentro del territorio.

Palabras clave: turismo, pueblos originarios, gestión turística y gestión comunitaria.

Tourist imaginaries in Huehuetla, Totonac village of the northeastern sierra of Puebla and its impact on the management of tourism practice in the territory.

Abstract: Globalization has caused tourism to arrive the majority of territories in the world, coupled with the idea of modernity that is intended to be imposed within the territories of indigenous people throughout history caused tourism activity to develop mainly from two positions: the imposition of activity seen as a new colonization (tourism capitalism); and the management of tourism from

community organization in these territories. Guided by a qualitative methodology, the present work shows the tourist imaginaries within Huehuetla, Puebla., Totonac village; with the aim of recognizing and understanding the influence that these have within the management of tourist activity and their work in daily life without losing sight of the context of the territory. The results reveal that the tourist imaginaries that are shared within Huehuetla and its communities are associated with socio-cultural, environmental and economic factors, but mainly political that coexist, but also generate tensions within the territory.

Keywords: tourism, indigenous people, tourism management and community management.

Introducción

En las dos décadas del siglo XXI el fenómeno turístico se ha expandido en prácticamente todas las latitudes del mundo; lo que ha sido posible, entre otros factores, por la globalización (Salazar, 2005). En ese contexto, las lógicas que guían y gestionan el desarrollo del turismo son tan diversas como los destinos existentes y con intereses igualmente heterogéneos y hasta divergentes. Una de las lógicas hegemónicas, la capitalista, se basa en la competitividad del mercado; en esta, se adscribe la actividad turística enfocada en la acumulación de capital. En esta perspectiva, se prioriza la rentabilidad económica para unos cuantos, sin considerar las consecuencias de la sobre ocupación y explotación del entorno natural y cultural, así como la posible distorsión de las prácticas culturales y sociales, especialmente en Latinoamérica. Esta lógica se conoce como capitalismo turístico (Ortiz, 2012).

Una segunda lógica de ser y hacer turismo se adscribe a la perspectiva del Buen Vivir, donde los modelos de gestión buscan promover la participación democrática en la toma de decisiones sobre los servicios turísticos y la repartición de sus beneficios de manera equitativa. Se busca generar

espacios de encuentro y fortalecer las diversas identidades, todo esto mediante la protección del Patrimonio Biocultural. Además, busca ampliar las capacidades de todos los locales, fomentando su libertad y contribuyendo a una sociedad emancipadora, donde no solo se sobreviva, sino que se viva con dignidad y plenitud (Castillo *et al.*, 2015).

En las últimas dos décadas del siglo XXI, los pueblos originarios han participado en el fenómeno turístico. El reconocimiento de sus prácticas culturales como patrimonio intangible ha contribuido a la creación de imágenes que retratan a los pueblos originarios como entidades pre modernas, cuyas prácticas poseen una cualidad ancestral que los diferencia de la cultura moderna y cosmopolita; esta representación responde a una economía basada en la autenticidad (Heinich y Ruíz, 2014); cualidad altamente asediada en la práctica turística capitalista. Aproximadamente, en las últimas décadas del siglo XX en los pueblos originarios de América Latina empezó a generar relevancia el desarrollo del turismo, ya sea debido al interés en sus tierras, bienes naturales y territorios, que han sido afectados por el avance del turismo y el mercado inmobiliario, o porque sus miembros encuentran empleo en diversas actividades relacionadas con la expansión del turismo. También, algunos individuos de estos pueblos ven en el turismo una oportunidad para obtener dinero a través de la venta de productos y servicios (Oehmichen y Maza, 2019); lo anterior es indicativo de que las relaciones que estos grupos han mantenido con el turismo son heterogéneas, algunas de subordinación, otras más de negociación y tal vez las menos de control.

Con base en lo dicho, es importante reflexionar sobre si la responsabilidad recae en el turismo *per se* o en aquellos encargados de gestionar los proyectos turísticos. Es fundamental analizar desde qué perspectiva parten estos proyectos, qué intereses están involucrados y quiénes se benefician de ellos. Es decir, es necesario reconocer si la base comunitaria es la que organiza y promueve el turismo en sus territorios, o si son las instituciones y actores externos los que impulsan -

discursivamente- el turismo “en busca de mejorar la calidad de vida de las personas” para - realmente- obtener beneficios a cambio.

Se asume, que la integración de los pueblos originarios a la arena turística no solo debe considerar el repertorio de bienes tangibles o intangibles con el cuentan los grupos étnicos sino, más importante aún es tener en cuenta elementos como los imaginarios sociales compartidos en el territorio, las configuraciones de identidad, el contexto histórico, el tipo de visitantes que llegan al lugar, el nivel de desarrollo turístico y las condiciones económicas, políticas, socioculturales y ambientales en los territorios.

En México, las dos visiones del turismo coexisten, la del turismo tradicional y la del turismo alternativo, y son implementadas desde entes institucionales o desde las bases comunitarias, la primera generalmente se manifiesta a través de diversas políticas en las que, además, intervienen también distintos actores del turismo; ejemplo de ello son los programas gubernamentales a como el de Pueblos mágicos (2001), Programa de turismo alternativo en las zonas indígenas (2012), Paraísos indígenas (2015) y el programa sectorial de turismo en Puebla (2020-2024).

Estos últimos programas tienen principalmente cuatro características: buscan promover y guardar los bienes naturales y culturales; aportar al desarrollo económico de los territorios; son promovidos por instituciones gubernamentales y conservar usos y costumbres como recurso turístico en los pueblos originarios; sin embargo, los resultados aún son incipientes, principalmente porque se siguen valorando y evaluando solo con indicadores cuantitativos y no se ha explorado cómo la actividad ha beneficiado o afectado el contexto social y cultural de estos pueblos; es decir, aspectos de orden cualitativo.

Oehmichen y Maza (2019) afirman que hay ejemplos en donde la incorporación de los pueblos originarios al proceso de turistificación, como actores que emprenden economías turísticas comunitarias, les ha permitido, en algunos casos, ser activos defensores de su cultura y territorio, generar procesos de revitalización cultural e identidad y crear nuevas oportunidades económicas.

Existen otros casos en los que el turismo ha funcionado no solo como una fuente de ingresos económicos, sino también como un medio a través del cual los actores locales desarrollan actitudes y habilidades para mejorar sus contextos. Ejemplo de esto son los Pueblos Mancomunados en la Sierra Norte de Oaxaca, quienes han logrado gestionar de manera sustentable su patrimonio natural, en correspondencia con su cultura (Hernández, 2021). Asimismo, las cocinas Otomí, creadas por un grupo de mujeres tienen el objetivo de promover, preservar y difundir la cocina tradicional de Santiago de Anaya, Hidalgo (Ibercocinas, 2021).

Con base en los datos anteriores, el objetivo de este texto es distinguir los imaginarios turísticos, que comparten las personas locales dentro del territorio totonaco de Huehuetla, Puebla; para la comprensión de su incidencia en la gestión de la práctica turística y en específico, que brinde herramientas de reconocimiento para la construcción de una estrategia de turismo alimentario que respete la cosmovisión del lugar y promueva el Buen Vivir.

Turismo para el buen vivir

El buen vivir es una reivindicación y propuesta que trasciende la idea occidental de prosperidad basada únicamente en aspectos económicos y valora la diversidad cultural y la posibilidad de vivir de manera armónica entre los seres humanos y la naturaleza. Busca la equidad, la justicia social y el respeto por las cosmovisiones y formas de vida de las diferentes comunidades y reconoce la importancia de la comunidad, la participación ciudadana y la toma de decisiones colectivas en la

construcción de un bienestar compartido (Rodríguez, 2021); según Castillo *et al.*, (2015), el turismo puede contribuir al Buen Vivir dado que se convierte en un medio de desarrollo que se planifica, consensua y construye colectivamente, desde y para los actores locales de un territorio. Para que el propósito se alcance, se necesitan prácticas sociales y culturales basadas en la igualdad, la equidad y la solidaridad, donde el enfoque económico se centre en la distribución equitativa, pero no sea el fin del turismo. Con esto se busca una gestión autónoma de los territorios, que estimule actividades productivas y cotidianas y fomente una sociedad intercultural, en la cual exista un dialogo y la convivencia entre diferentes culturas de una manera respetuosa.

El turismo visto desde la perspectiva alternativa, el cual está ligado a la idea del Buen Vivir, es una vía secundaria que puede generar beneficios para las familias de las comunidades que deciden ser partícipes de actividades turísticas, dependiendo de la manera en que se desarrolle esta actividad y los actores involucrados en esta, es como se presentaran resultados, avances e impactos dentro de un territorio (Giacosa *et al.*, 2014). Una de las características del turismo alternativo, y sobre todo del Biocultural es que se logre la inclusión de los actores locales que viven en un territorio (Bello y Pérez, 2017) hasta lograr que ellos gestionen, re-definan y se apropien de su patrimonio y el uso de este en su cotidianidad y la actividad turística.

Bajo esta línea de ideas, hay dos enfoques desde los que es posible el turismo, es decir la idea del turismo tradicional y la del turismo alternativo; la primera toma en cuenta la perspectiva occidental y capitalista, convirtiendo al fenómeno turístico en una industria. La segunda toma en cuenta a los pueblos originarios en relación a las formas de vida y su relación con la naturaleza; es decir desde la vertiente del Patrimonio Biocultural.

El turismo alternativo tiene muchas vertientes una de esas es el Turismo Biocultural que se refiere a la interacción entre el turismo y el patrimonio biocultural, donde se busca generar experiencias

significativas para los visitantes, a partir de la valoración y la conexión entre la naturaleza y la cultura en los pueblos originarios. Esta forma de turismo tiene como objetivo compartir una forma de vida basada en las relaciones de reciprocidad, prioriza la preservación, respeto y la protección de la identidad, la subjetividad y los bienes naturales de los actores locales, en lugar de enfocarse en los beneficios económicos; es decir, la generación de la derrama económica se considera una consecuencia más que un objetivo en sí mismo. Además, esta modalidad de turismo se presenta como una herramienta para la preservación del Patrimonio Biocultural y, por lo tanto, de los pueblos originarios y la continuidad de sus formas de vida (Bello y Pérez, 2017).

El turismo biocultural también busca promover un intercambio intercultural entre los visitantes y los actores locales de un destino turístico, reconoce que ambos forman parte de la humanidad y se complementan de manera diferenciada. Además, busca contrarrestar los patrones establecidos por la gestión y los elementos de servicio en el turismo tradicional (Medina y Mérida, 2016). Este tipo de turismo se distingue por el enfoque transdisciplinario en su planificación, lo cual lo convierte en una alternativa para la participación de diversos actores locales en su gestión. Asimismo, su desarrollo implica la utilización de métodos y técnicas ecológicas para la creación de senderos y rutas que integren actividades productivas locales, festividades, así como el Patrimonio Biocultural de la región (Jasso, 2018), en el cual están incluidas las cocinas y sistemas agroalimentarios tradicionales.

La idea del turismo biocultural, además plantea que este puede ser una vía de educación no formal, tanto para los actores que lo gestionan como para los visitantes. Si bien no se puede ignorar que la riqueza generada en el turismo, a través del compartir elementos culturales, a menudo se distribuye de manera desigual entre la población local y externos, lo que puede contribuir a desigualdades sociales y económicas y que, además, en algunos lugares existe una explotación de los bienes

culturales que ha llegado a pervertirlos, degradarlos o alterarlos (Orduna y Urpí, 2010). Una de las posibles soluciones a estos problemas es abordar la confusión y la falta de orientación de los actores involucrados en el turismo, sean locales o externos, sobre qué aspectos del patrimonio merecen ser valorados o preservados, para esto la educación desempeña un papel importante en facilitar la adquisición de nuevas perspectivas que permitan el acceso a todos a un patrimonio considerado como algo colectivo (Fontal, 2003).

En términos de valor educativo para los visitantes, la experiencia que ellos buscan va más allá de una actividad cultural o recreativa, ya que implica disfrutar del tiempo libre al acercarse a una identidad cultural, un lugar, una historia, un pueblo o un monumento con el objetivo de aprender de ellos y enriquecerse personalmente. Para lograr compartir con los visitantes una experiencia pedagógica turística, es necesario que la propia identidad cultural de un destino se convierta en el contenido de la propuesta turística (Orduna y Urpí, 2010).

Imaginarios sociales turísticos y gestión comunitaria turística.

Para comprender la realidad, es necesario aproximarse al contexto en el que se desenvuelve el actor social. Este contexto abarca diversos ámbitos, como el económico, político, cultural, administrativo y cotidiano, que conforman la mayor parte de la estructura social. Como parte de la estructura social los imaginarios sociales juegan un papel importante, ya que son esquemas de referencia que permiten interpretar la realidad social, siendo construidos subjetivamente y determinados históricamente (Cegarra, 2012; Randazzo, 2012).

El imaginario social se considera una estructura fundamental de significados que guía la atribución de sentidos a conceptos vitales como el amor, el bien y el mal; y conceptos compartidos ideológicamente como la nación, los políticos, el arte, etc., por los individuos de una sociedad

(Cegarra, 2012). En ese orden de ideas, el imaginario social, influye en las acciones que las personas, grupos o sociedades llevan a cabo en diversos ámbitos, como el desarrollo turístico en una comunidad.

De acuerdo con Baczkó (1991) mediante los imaginarios la colectividad define su identidad y construye su propio sistema de referencias. Es decir, el imaginario regula la acción social y configura una identidad colectiva lo cual implica, entre otras cosas: un límite territorial, la definición de relaciones con los otros, crea imágenes de rivales y aliados; del mismo modo, significa conservar y moldear el pasado. Para Castoriadis (1997) los imaginarios son fuentes de inspiración capaces de influir con fuerza en las maneras de pensar, decidir y orientar las acciones sociales; como herramienta metodológica los imaginarios sociales tienen un sentido instituyente, permiten hablar de las luchas y la emancipación con un lenguaje nuevo porque tienen la capacidad de cuestionar las estructuras existentes, fomentar la colectividad y abrir caminos hacia el futuro.

Un imaginario turístico se entiende como las representaciones construidas en un colectivo acerca de cómo la comunidad local percibe su territorio e identidad cultural, pero además afecta a las decisiones y acciones de los diferentes actores locales y la imagen que desean proyectar y cómo quieren ser percibidos por los visitantes (Gravari-Barbas y Graburn, 2012). Su estudio entonces, puede demostrar como los proyectos turísticos desarrollados en distintos territorios de pueblos originarios, pueden utilizar distintos mecanismos que omiten o encuadran y exponen procesos, contextos y memorias vinculadas (Dachary y Arnaiz, 2009). En este sentido los imaginarios organizan la realidad inmediata que se experimenta en los espacios cotidianos y comunes, en los cuales están incluidos los alimentos y la forma en que se gestiona el turismo.

La gestión, hace referencia a la manera en que un grupo de individuos establece objetivos compartidos, organiza, coordina y utiliza sus recursos. Además, es un proceso colaborativo que se

basa en las identidades, experiencias y habilidades de los participantes (Huergo, 2004). En el caso de la gestión turística esta abarca el desarrollo y la potencialización de los diversos subsectores que conforman el fenómeno del turismo, incluye aspectos culturales, religiosos, gastronómicos y diversas formas de turismo, como el alternativo; la planificación y gestión adecuadas desempeñan un papel fundamental, ya que pueden actuar como motores esenciales para el bienestar de las comunidades receptoras. Esto implica la generación de beneficios económicos y sociales significativos. Además de la generación de ingresos, es fundamental llevar a cabo una gestión eficiente en cada destino, que tome en cuenta las condiciones particulares de cada territorio y las contribuciones esperadas del turismo hacia la población local (Naranjo *et al.*, 2019).

La gestión comunitaria es un proceso con un enfoque de organización y toma de decisiones en el cual se involucran a los miembros de una comunidad **en la planificación, implementación y evaluación de actividades** que están ligadas o afectan directamente sus vidas y entorno. Este enfoque se basa en considerar a las necesidades como oportunidades de desarrollo basadas en los recursos disponibles dentro de un territorio. Es importante destacar que la gestión comunitaria es una responsabilidad en manos de la propia comunidad, lo que implica que los procesos se generen desde la base y sean llevados a cabo por los actores locales, quienes son y se sienten parte integral del proceso (Centro de arbitraje y conciliación de la cámara de comercio de Bogotá, 2004).

La gestión comunitaria está estrechamente ligada a la toma de decisiones y dentro de este marco se desarrollan nuevas estrategias para alcanzar metas colectivas relacionadas con la resolución de problemas o la mejora de la calidad de vida en un territorio (Centro de arbitraje y conciliación de la cámara de comercio de Bogotá, 2004). Como parte de estas estrategias se incluye el turismo como una actividad que puede tener beneficios o generar problemas en los territorios de los pueblos originarios, dependiendo de cómo sea gestionado y quiénes estén involucrados en dicha actividad.

Para que el turismo se desarrolle adecuadamente en un territorio; es decir que no genere externalidades negativas, es esencial que contribuya al fortalecimiento organizativo y a la construcción de estructuras de organización horizontales, en las cuales los actores locales participen en la toma de decisiones respecto al turismo, como quieren dar a conocer su cultura, como quieren salvaguardar su patrimonio biocultural, como será la colaboración con otros participantes, así como actores externos y de qué forma se repartirán los beneficios. También se deben establecer mecanismos comunitarios para la resolución de conflictos, identificar los colectivos relacionados con la actividad turística y de preservación, determinar la figura legal en la que se desea operar y trabajar en intervenciones en red. Eso implica que los actores locales sean capaces de establecer vínculos que fomenten el crecimiento, el intercambio y la interconexión del conocimiento, los sueños y la realidad para satisfacer necesidades y expectativas (Calle-Calderón y Salazar, 2021).

Los mismos autores mencionan que el desarrollo del turismo debe considerar varios aspectos importantes; en primer lugar, debe contribuir a la revitalización de la cultura local, al fortalecimiento organizativo y la gestión del territorio. Otro de los elementos importante es tener herramientas para valorar la calidad y evaluación continua de los servicios turísticos. Esto involucra la capacitación constante, mejoras en la accesibilidad del territorio, a través de infraestructura y señalización, y la creación de mecanismos de evaluación y autoevaluación por parte de los grupos interesados en el turismo (Calle-Calderón y Salazar, 2021).

Sumando a esto, con el objetivo de lograr una comprensión más precisa en el marco de este trabajo y el territorio en el que se desarrolla, se seleccionaron diversas categorías de análisis (planificación, implementación y evaluación de actividades) adaptadas al contexto específico de Huehuetla,

Puebla, que se complementaron con el modelo de gestión comunitaria de turismo sustentable y comunitario propuesto por Calle-Calderón y Salazar (2021).

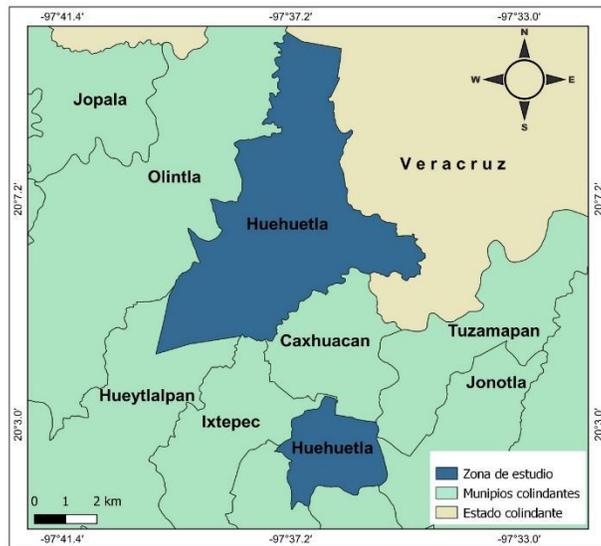
Área de estudio

El pueblo originario totonaco de Huehuetla está ubicado en la Sierra Nororiental del Estado de Puebla, colinda con el estado de Veracruz (Figura 2) y está próximo a cinco nodos de turismo importantes: Cuetzalan (1 h 33 min), Zoquiapan (1 h 4 min), Jonotla (59 min), Tuzamapan (43 min) por parte del estado de Puebla y Zozocolco de Hidalgo (37 min), pueblo mágico de Veracruz. De acuerdo con la Secretaría de Bienestar (BIENESTAR) la población en el municipio de Huehuetla (2021) es de 19,899 habitantes, las comunidades del municipio son: Cinco de mayo, Leacaman, Leacaman Loma, Xonalpu, Putlunichuchut, Kuwik Chuchut, Chilocoyo del Carmen, Francisco I. Madero, Lipuntahuaca, San Juan Ozelonacaxtla, Putaxcat, Chilocoyo Guadalupe y la cabecera municipal Huehuetla (Secretaría de desarrollo social, 2010) y aproximadamente, 17 710 personas hablan su lengua materna, es decir el totonaco (Ellison, 2017).

Los sectores que concentraron más unidades económicas en Huehuetla son el comercio al por menor, las industrias manufactureras y los servicios de alojamiento temporal y de reparación de alimentos y bebidas (INEGI, 2020), en este último se insertan las actividades turísticas. Con respecto a la infraestructura de hospedaje en Huehuetla hay tres los hoteles– Hotel colibrí, Hotel Maria Elena y Hotel Kachikín Tutunakú- además, desde 1998, existe el Centro Ecoturístico *Kakiwin Tutunakú* el cual es dirigido por mujeres totonacas de diferentes comunidades y ofrecen servicio de alojamiento de dos tipos cabañas u hostel.

Figura 2.

Ubicación geográfica del territorio de Huehuetla



Nota: Elaboración propia.

El centro ecoturístico *Kakiwin Tutunakú*, además de ofrecer alojamiento cuenta con un restaurante, en el cual se ofrece comida tradicional, pero también comida externa como mojarras y pozole. Como servicios turísticos ofrece talleres gastronómicos, recorridos internos (dentro del centro ecoturístico) con temática ecológica y actividades enfocados en dar a conocer la cultura totonaca y sus expresiones como la lengua y textiles, visita a las casas de las diferentes socias, un puente colgante y sala de capacitación o eventos.

El centro ecoturístico *Kakiwiwin Tutunakú* nace de un largo proceso organizativo, pero también por ideas externas promovidas y dirigidas por actores que no pertenecían al territorio, aproximadamente del año 1998 al 2000, se capacitaron a 35 dirigentes mujeres por parte de la Comisión Nacional para el desarrollo de los pueblos Indígenas (CDI) y de esta actividad surge la idea del centro ecoturístico *Kakiwin Tutunakú*, en el 2001 las socias lograron consolidar un proyecto escrito y presentarlo al CDI, institución que financió la adquisición de tres hectáreas de tierra en dónde ahora están las cabañas, el restaurante, el albergue y el área administrativa. Durante

el año 2002 el Fondo Estatal de Mujeres Indígenas financió la construcción de la sala de capacitación o eventos y la Secretaría de Desarrollo Social (SEDESOL) apoya con el equipamiento para el centro ecoturístico. Entre el 2003 y 2006 las mujeres del centro ecoturístico recibieron constantes capacitaciones de instituciones como INMUJERES, SEMILLAS A.C, INDESOL Y SEMARNAT.

Hasta el año 2006, las socias del centro ecoturístico, junto con su asesora externa, comenzaron a adentrarse en el turismo. Durante este periodo desarrollaron talleres gastronómicos, actividades medioambientales y culminaron un sendero interpretativo. Sin embargo, entre el 2006 y 2021, experimentaron muchos cambios tanto internos como externos.

Antes de 2020, los talleres mencionados anteriormente se centraban principalmente en grupo de extranjeros provenientes de Estados Unidos. Con la llegada de la pandemia de la COVID-19, el centro ecoturístico dejó de recibir visitantes, lo que complicó la situación económica y administrativa. Además, en el año 2021, el huracán Grace causó daños significativos en la infraestructura del lugar. La falta de resolución e interés para afrontar estos últimos acontecimientos han resultado en una disminución de la participación de las socias. Actualmente, el centro ecoturístico se enfrenta a una situación complicada.

En relación con el turismo que se ha desarrollado en el municipio en el Plan de Desarrollo Municipal de Huehuetla, para la gestión del 2018-2021 y 2021-2024 el turismo fue considerado como una actividad importante a impulsar, para cumplir con este objetivo el ayuntamiento de Huehuetla busca actualizar, posicionar y difundir la oferta turística del municipio a nivel estatal, nacional e internacional para así mejorar la calidad de vida de los pobladores con esta actividad, apoyar a los artesanos, posicionar y desarrollar el ecoturismo y el turismo cultural dentro de la zona.

Con base en lo anterior, la dirección de turismo y cultura de Huehuetla, a partir del 2020, desarrolló estrategias que principalmente se enfocan en la planeación de eventos que seleccionan y muestran elementos de la cotidianidad totonaca como sus alimentos, su lengua originaria, sus creencias y rituales; y los presentan en festivales, ejemplo de esto son el Festival del *Santujni'*, la primera muestra gastronómica tradicional, las actividades realizadas durante la fiesta patronal del año 2022 en el mercado principal de Huehuetla, las cuales no estaban coordinadas y tenían un sentido diferente a las actividades que se realizaban, al mismo tiempo, en el atrio de la iglesia por parte de los que se autodenominan indígenas o totonacos.

En el mes de noviembre del 2021, Huehuetla fue nombrado municipio con vocación turística durante el segundo encuentro turístico la Ruta Ancestral “El Plumaje de Moctezuma” (Gobierno de Puebla, 2021) y cuenta con el reconocimiento de casa totonaca (Secretaría de Turismo Puebla, 2021). El legado cultural y natural que se promueve en la actividad turística lo integra el templo de San Salvador, la iglesia del Calvario, los ríos de *Putlunichuchut* y *Tehuancate*.

A pesar de todo lo anterior, la actividad turística dentro de Huehuetla se encuentra en la primera etapa: exploración, usando como referente el ciclo de vida de un destino turístico de Butler, ya que las acciones aún son incipientes y verticales, la población de las comunidades y la mestiza no ha sido consultada con respecto a este tema; esto quiere decir que las actividades emprendidas principalmente se han realizado bajo los imaginarios de actores políticos o externos, y ha causado que sean pocos los actores locales que identifican a Huehuetla como un destino turístico y aún menos, los que reconocen el centro ecoturístico *Kakiwin Tutunakú*.

Camino metodológico

El camino metodológico del presente artículo fue cualitativo; bajo el método etnográfico se realizaron entrevistas a profundidad, observación participante y corresponsabilidad por más de cuatro meses, la cual es entendida como la oportunidad que el investigador tiene de construir un proceso de aprendizaje con sus informantes y poder ser testigo de la vida de sus informantes en su ambiente natural (Guber, 2004), estas herramientas metodológicas se aplicaron durante la cotidianidad dentro de las comunidades totonacas, la cabecera municipal y en el centro ecoturístico Kakiwin Tutunakú. La operacionalización de los objetivos se hizo mediante un cuadro de operacionalización y una tabla de especificidades que se contrastaron con el contexto de los sujetos de estudio (Figura 3).

Figura 3.

Proceso de operacionalización del objetivo del capítulo cuatro.



Nota. Elaboración propia

El trabajo de investigación se realizó entre el mes de mayo y diciembre del año 2022. En total se realizaron 16 entrevistas a profundidad que incluyeron a socias y herederas del centro coturístico *Kakiwin Tututnakú*, estudiantes de la Universidad Intercultural del Estado de Puebla, habitantes de las comunidades *tutunakú* y trabajadores de la dirección de Cultura y Turismo de Huehuetla; se participó, además, en las actividades cotidianas del centro ecoturístico *Kakiwin Tutunakú* por más de un mes.

Se realizó observación participante en hogares de las comunidades de Leacaman Loma, La Loma, Lipuntahuaca y Kuwitchuchut, en eventos festivos y rituales como la fiesta de San Salvador y el *Santujni'* (día de muertos), mayordomías y recibimientos o entregas de santos; eventos culturales y turísticos organizados por la Dirección de Cultura y Turismo de Huehuetla como el festival del *Santujni'* y la Feria del Café; y eventos socioculturales como graduaciones, el Tercer Encuentro de Danzas Rituales organizado por la pastoral y el Aniversario de la Organización Independiente Totonaca (OIT).

Resultados y discusión

Un acercamiento a los actores turísticos dentro de Huehuetla

Bajo el entendido de que la actividad turística debe ser gestionada por los actores locales; se hizo obligatorio, en un primer momento, reconocer quiénes son las personas que están a favor del turismo, en Huehuetla, y quiénes no, esto para la identificación de áreas de oportunidad, de posibles alianzas y, muy importante, los diferentes imaginarios sociales que direccionan y guiarán, en el futuro, las acciones con respecto a lo que se debe hacer con el turismo.

El primer grupo identificado es el que practica el turismo en el territorio, el cual se divide en tres colectivos, 1) el grupo de artesanos, artesanas y productores del municipio, 2) el actor político y 3)

las socias y herederas del centro ecoturístico *Kakiwin Tutunakú*. El primer colectivo está integrado principalmente por personas de la cabecera municipal, la mayoría son mujeres que se dedican hacer textiles, joyería tradicional, los productores que participan venden café, miel, moles y hay poca participación por parte de los jóvenes, el grupo fue creado en el año 2021 y han participado en eventos locales, ejemplo de esto es el festival del *Santujni´* y la Feria del Café, así como eventos nacionales ya que han sido invitados a ferias de artesanos en la Casa de la cultura de Puebla y eventos de pueblos indígenas en los Pinos, en la Ciudad de México.

En relación con actor político, está representado principalmente por trabajadores de la oficina de turismo y cultural de Huehuetla y el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia (DIF), sus principales características es que en su mayoría son actores locales que tienen estudios universitarios en escuelas privadas de la ciudad de Puebla y Ciudad de México, estos estudios principalmente están enfocados en administración y gastronomía, y por un tiempo migraron a estas ciudades y regresaron al territorio. Este grupo principalmente ha sido el encargado de planear y coordinar distintas actividades turísticas en el territorio como el festival del *Santujni´*, los concursos de la reina del listón y la reina del café, la primera degustación de gastronomía tradicional, el concurso de café de olla, la feria del café, el corredor de artesanos, artesanas y productores durante la feria patronal. El discurso de este grupo principalmente se enfoca en que quieren desarrollar el turismo alternativo en Huehuetla; no obstante, aplican prácticas del turismo tradicional ya que no integran a la comunidad local en la gestión de las actividades, focalizan solamente las actividades para la cabecera municipal, buscan cubrir solo las necesidades de los visitantes y quieren mostrar la imagen de un Huehuetla moderno, pero no tienen un estudio previo o diagnóstico de cómo se encuentra la situación del turismo en Huehuetla.

El tercer colectivo lo integran la S. de S. S. Taputsama Talakxtumit (Socias y herederas del centro ecoturístico *Kakiwin Tutunakú*) tiene una trayectoria de más de 20 años en el turismo (1998); tienen un restaurante y el único centro ecoturístico del territorio, ofrecen alojamiento, productos turísticos como talleres gastronómicos y recorridos. Las características que comparten en este primer grupo es que la idea de participar en el turismo surgió de instituciones y fue apoyada por actores externos que dieron financiamientos para proyectos; y, a pesar de que buscan un turismo alternativo siguen reproduciendo acciones de turismo tradicional, es decir su enfoque se centra más en los visitantes y como amoldarse a los estándares del mercado turístico.

El segundo grupo identificado es el que está interesado en el turismo alternativo, pero aún no accionan en esta área, este grupo está dividido en dos partes, la primera principalmente por actores locales que han participado procesos organizativos y proyectos en Huehuetla y tienen un acercamiento a la cotidianidad totonaca. Este grupo aún está en consolidación, por lo que no se tiene un número exacto de personas que quieren participar o su sexo, se encuentran en el proceso de pláticas informales con algunos posibles interesados, las características que se pudieron identificar es que son actores locales cercanos a la educación (profesores) y campesinos. Ellos comentaron que les gustaría un turismo educativo, para ellos esto representa que se consiga un grupo de personas que quieran aprender acerca del campo o les llamen la atención las actividades que se desarrollan en el territorio, con esta idea buscan que los ingresos del turismo sean repartidos de forma equitativa y esta actividad tenga poco impacto en Huehuetla.

La segunda parte de integra la “brigada de Huehuetla” un grupo de estudiantes de turismo alternativo de la Universidad Intercultural del Estado de Puebla (UIEP), que han empezado hacer brigadeo en el territorio para identificar los posibles proyectos turísticos a desarrollar en el territorio, entre sus propuestas están la creación de rutas agroalimentarias en donde se incluyen

alimentos como el maíz, el café, la miel, la piña y la panela. Sus proyectos los han desarrollado en conjunto con actores locales dedicados a la cosecha y siembras de alimentos locales, así como un senderismo acuático (cañonismo) cerca de Lipuntahuaca, la fase en que se encuentran es la creación de los guiones de interpretación del patrimonio y los primeros simulacros de estas rutas presentados en las instalaciones de la UIEP.

El tercer grupo son los actores locales que no les interesa el turismo o les genera cierto desagrado, este colectivo está integrado principalmente por el párroco de la comunidad y personas que participan en los cargos y servicios comunitarios⁵ de Huehuetla. Este grupo de personas no ven necesario que se desarrolle el turismo en el territorio, ya que desde su perspectiva el turismo genera desigualdades, si bien, reconocen una oportunidad en el turismo para generar ingresos, no es suficiente para arriesgar la tranquilidad y cotidianidad de la comunidad. Además, expresaron que no quieren ser espectáculo, ni show para los externos.

Lo hasta aquí expuesto permite vislumbrar que hay múltiples opiniones acerca del turismo que, al ser confrontadas en el territorio, generan tensiones entre los actores locales y marca pautas para la identificación de los diferentes imaginarios sociales turísticos en el territorio los cuales direccionan y direccionaran la gestión del turismo en Huehuetla.

Imaginarios sociales turísticos en Huehuetla

En coincidencia con Osorio (2020) quien argumenta que los imaginarios sociales son los que organizan la realidad inmediata que se experimenta en los espacios cotidianos y comunes, en el caso de Huehuetla la identificación de los imaginarios sociales turísticos permitió reconocer las

⁵ “El sistema de cargos y servicios comunitarios es una institución político-religiosa que consiste en una serie de responsabilidades o de oficios al servicio de la comunidad” (Aparicio, 2007).

primeras pautas de cómo los actores locales gestionan y desarrollan el turismo y lo harán en un futuro.

El primer imaginario se relaciona con el turismo occidentalizado y, en su mayoría, quienes lo respaldan son los que viven en la cabecera municipal. A pesar de que mencionan al turismo alternativo en su discurso, en la práctica, se centran principalmente en el turismo tradicional. Esto se debe a que la gestión de las actividades realizadas no incluye a los diversos actores locales identificados en la primera sección de este apartado. Las actividades turísticas son emprendidas únicamente por el actor político, quien las organiza y planifica, dejando a la población restante solo como participantes de las actividades, sin tener un rol activo en la toma de decisiones y en las decisiones de cómo se presentará el Patrimonio Biocultural en las mismas. Además, es importante destacar que las actividades se limitan a la cabecera municipal y no involucra a las demás comunidades del territorio.

Las actividades turísticas emprendidas desde esta visión no están adaptadas a los intereses y las temporadas agroalimentarias de las personas de las comunidades. Un ejemplo claro de esto es la Feria del café que se lleva a cabo en diciembre, justo durante la temporada de cosecha de este grano. Esto hace que sea muy difícil para los productores de las diferentes comunidades participar y exponer sus productos en la feria, y en su lugar, solo permite la participación de los intermediarios o “caciques” que compran café a los totonacos.

Bajo la dirección de este imaginario se han emprendido actividades y productos turísticos como concursos en donde el Patrimonio Biocultural de los totonacos se presenta en el escenario del turismo, desde la perspectiva del mestizo, ferias de exposición de diferentes alimentos y productos locales, festivales como el del *Santujni*. Este imaginario, además, proyecta que en el futuro en Huehuetla se implementen actividades de turismo de aventura como una tirolesa o un teleférico, se

expongan textiles tradicionales para que estos no se dejen de usar, se cree el festival totonaco en el que se incluya a todas las comunidades y expongan sus diferentes manifestaciones a los visitantes; no obstante, no toma en cuenta que aún no hay estudios o estadísticas oficiales de los hoteles y restaurantes; no se cuenta con señalética; no hay guías turísticos certificados en el territorio y no se ha concientizado y consultado a la población local acerca de lo que implica desarrollar el turismo.

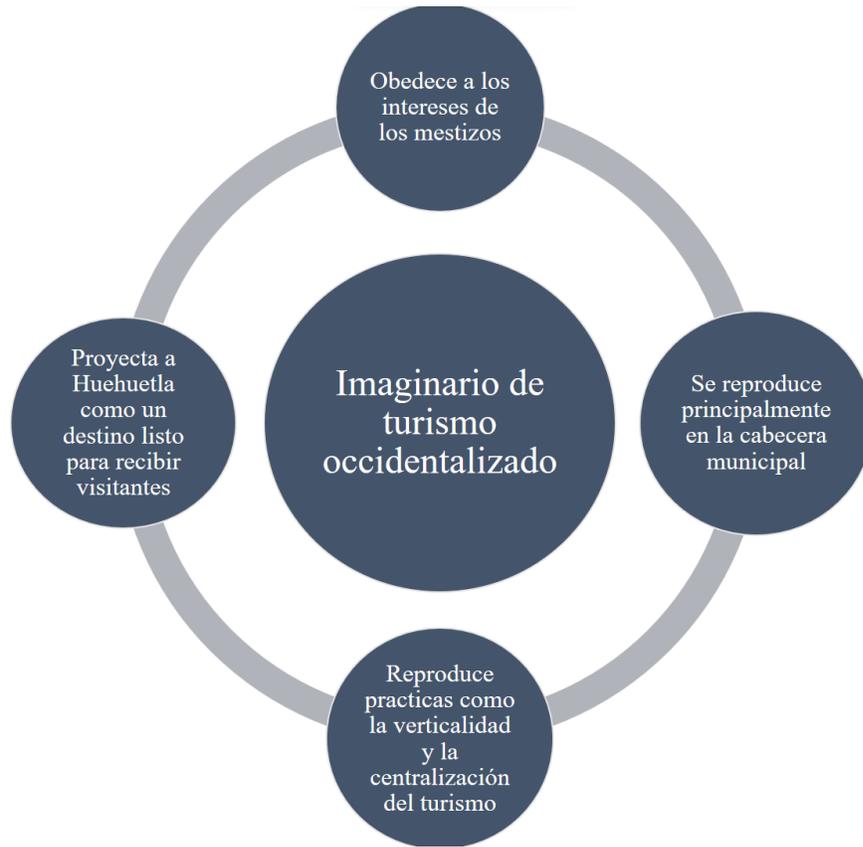
Además, están enfocados en proyectar a Huehuetla como un destino y pueblo moderno, promueven este concepto mediante la construcción de cafeterías y restaurante que ofrecen comida no regional. Un ejemplo de esta estrategia es la “modernización” de espacios públicos como la reciente apertura (diciembre 2022) del parque principal. En este caso, se llevaron a cabo cambios significativos en el quiosco principal, sustituyendo elementos tradicionales como tejas y parte de la infraestructura, por materiales más modernos como el plástico.

En líneas generales, este imaginario y su reproducción (Figura 4) tiene como objetivo principal convertir al turismo en una actividad solo económica que contribuya a mejorar la calidad de vida de la población, principalmente de origen mestizo en el municipio; no obstante, este imaginario también incorpora elementos culturales de los totonacos, desde la perspectiva de los mestizos y los introduce a la arena turística. Esto genera molestias e incomodidades entre las personas que se identifican como totonacas, y a largo plazo, podría dar lugar a problemas en el territorio entre los actores locales, con respecto a esto una persona comentó (refiriéndose al festival del *Santujni*):

“La verdad yo veo como burla lo que están haciendo los del municipio, además están trayendo cosas externas que no son parte de nosotros” (Mora, A., comunicación personal, 27 de octubre del 2022).

Figura 4.

Imaginario turístico occidentalizado identificado en Huehuetla



Nota. Elaboración propia.

El segundo imaginario, quiere desarrollar un turismo con visión local, este se logró identificar solo en charlas informales entre los integrantes del grupo de interesados en el turismo alternativo (profesores) y con los estudiantes de turismo de la UIEP, se prevé que para el año 2023 se empiecen a organizar y planear las primeras reuniones y actividades formales para el primer grupo y toman en consideración que se debe buscar un mercado el cual esté interesado en el turismo educativo, como lo llaman los primeros y agroturismo como lo llama el segundo grupo. Quieren promover actividades como: visita de parcelas, visita a personas de diferentes comunidades que permita compartir la cotidianidad totonaca y su forma de vivir, talleres de textiles, un sendero acuático

(cañonismo) y talleres de alimentos tradicionales. Este imaginario está más en sintonía con la cotidianidad totonaca, ya que busca que sus actividades productivas se complementen con el turismo y se integren personas de las diferentes comunidades de Huehuetla para que el visitante no solo llegue a la cabecera municipal. En la (Figura 5) se presentan las diferentes ideas en torno a este imaginario.

Figura 5.

Imaginario de turismo con visión local turístico identificado en Huehuetla



Nota. Elaboración propia.

Matrices en los imaginarios sociales turísticos: el caso del centro ecoturístico Kakiwin Tutunakú

Trabajar y desarrollar proyectos turísticos en colectividad implica un desafío, especialmente cuando un grupo diverso decide participar en estas actividades. Los imaginarios sociales turísticos,

a pesar de su influencia, no son absolutos ni estáticos y tiene diversos matices. El centro ecoturístico *Kakiwin Tutunakú* es un ejemplo de lo antes mencionado, este centro lleva más de veinte años trabajando en el ámbito del turismo dentro del territorio; no obstante, este proyecto es poco reconocido por los pobladores de Huehuetla a pesar de que se encuentra en la cabecera municipal. Esto se puede asociar a los roles de género que persisten en el territorio, que, siendo tradicionales, juzgan el trabajo de la mujer fuera de casa. A pesar de esto, el centro ecoturístico ha pasado por diferentes procesos hasta lo que es hoy en día y su crecimiento como empresa solidaria ha sido gracias a la organización comunitaria, pero también gracias a los programas de apoyos económicos por parte de instituciones gubernamentales, así como apoyos para las mujeres indígenas relacionadas con su capacitación en diferentes ámbitos como género, textiles, construcciones alternativas, estufas ecológicas, animales de traspatio y servicio al cliente.

A pesar de las capacitaciones recibidas, en su labor diaria las socias del centro ecoturístico se enfrentan a diversos desafíos, tanto internos como externos. Entre los desafíos internos se incluyen la escasez de recursos económicos, una disminución en la participación de las socias y herederas en las asambleas y el trabajo en el centro ecoturístico, la poca apropiación del proyecto, una alta rotación de personal y la falta de mantenimiento de las instalaciones. Además, enfrentan desafíos externos, como los efectos de la pandemia de la COVID-19 debido a la falta de visitantes y los impactos de fenómenos naturales como el huracán Grace. Estos problemas han tenido un impacto negativo en la percepción de los visitantes que optan por conocer el lugar. Principalmente, han expresado opiniones desfavorables en cuanto a la atención que reciben en el restaurante y en el centro, la calidad de la comida y la infraestructura en general.

En relación a los imaginarios sociales turísticos, el centro ecoturístico es un matiz entre el imaginario del turismo occidental y el de visión local esto debido al proceso que se han enfrentado.

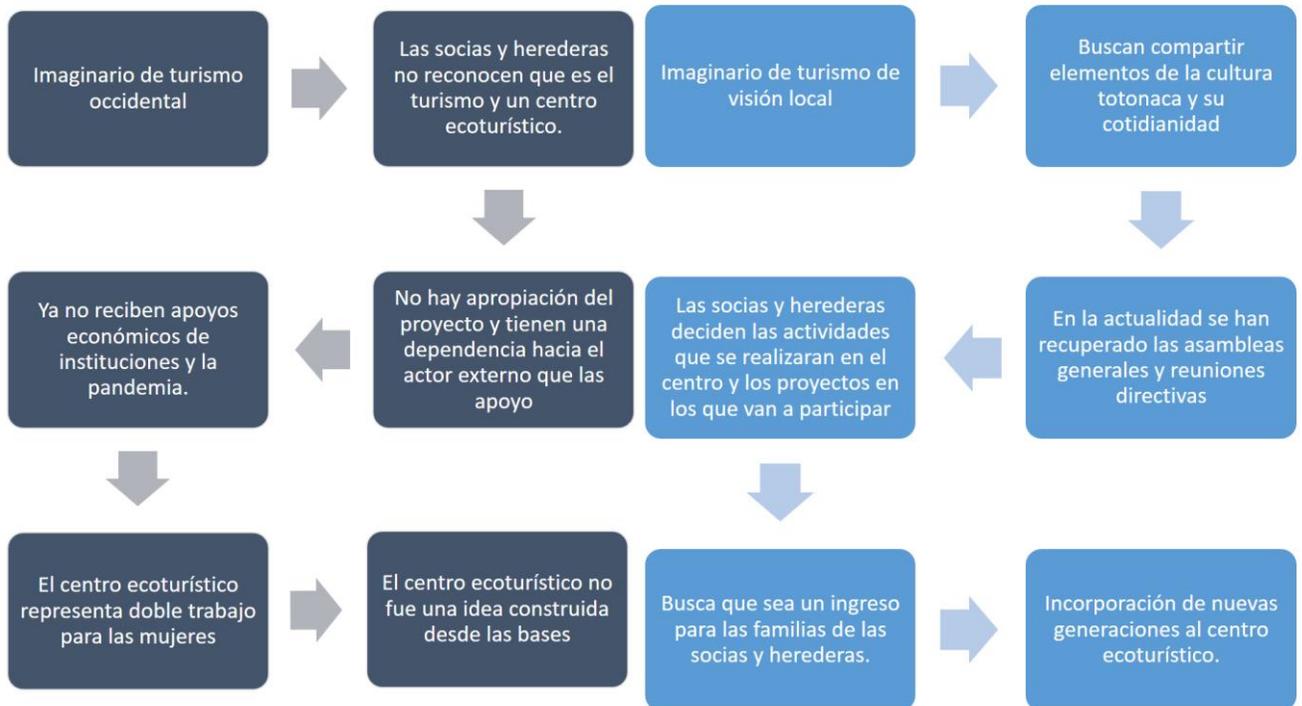
Entre las prácticas dentro del centro ecoturístico relacionadas con imaginario del turismo occidental se identificó que el centro ecoturístico no fue una idea que surgió de las bases, ya que las señoras no querían un centro ecoturístico sino un restaurante, durante las entrevistas se identificó que muchas de las socias no saben explicar que es un centro ecoturístico o el turismo, se tiene una dependencia al actor externo ya que no se reconocen como dueñas del lugar, han perdido apoyos económico lo cual genera descontento y poca participación, convirtiéndose el centro ecoturístico en una carga para las socias en vez de un beneficio.

Por otro lado, las practicas identificadas del imaginario direccionado hacia la visión local son el interés de incorporar a las nuevas generaciones (herederas) e integrar elementos de su cultura totonaca a los productos turísticos que ofrecen reconociendo un valor en ellos, la recuperación de la dinámica de asambleas una vez por mes para reunir a las socias y las juntas del consejo directivo, la toma de decisiones por parte de las socias y herederas con respecto a las actividades y proyectos en los que participan y el querer tener un ingreso para sus familias. Toda esta dinámica se puede observar en la (Figura 6).

La compleja dinámica en el centro ecoturístico permite reconocer las pautas que se deben incluir a las estrategias turísticas que se implementan en el territorio. Algunas pautas que se reconocieron fueron: los proyectos deben ser gestionados y apropiados por el colectivo, se debe tomar en cuenta las dinámicas de los y las participantes dentro de sus hogares y los roles que cumplen en su comunidad, deben lograr una autonomía y autogestión como grupo y no depender de apoyos económicos, la participación debe ser intergeneracional, se deben respetar sus formas de tomar decisiones (asambleas) y debe hacer un reconocimiento y re significación de su patrimonio

Figura 6.

Dinámica de imaginarios sociales turísticos en el centro ecoturístico Kakiwin Tutunakú



Nota. Elaboración propia. Los rectángulos oscuros corresponden a las prácticas del turismo occidental y los claros a las del turismo de visión local.

El reconocimiento de los dos imaginarios sociales turísticos predominantes, algunos de sus matices y su existencia en el territorio han direccionado a la actividad turística en dos caminos que pueden parecer hasta contradictorios, esto ha generado tensiones en Huehuetla con respecto a las diferentes ideas que tienen los actores locales de cómo se debe gestionar el turismo las cuales se retomaran en el siguiente apartado.

Turismo y tensiones en el *Kgoyom*

La presencia de los dos imaginarios turísticos identificados y su reproducción en Huehuetla, generó, entre en año 2021 y 2022, las primeras tensiones en el territorio, esto debido a la forma en que se ha gestionado y promovido el turismo. Se observó que la mayoría de las personas de las comunidades no participa en las actividades fomentadas por el actor político, además, que señalan sentirse incómodos por la discriminación que ellos viven en la cabecera municipal por ser indígenas y que, a pesar de eso, su cultura, forma de vida y cosmovisión sea utilizada para el escenario del turismo (del imaginario del turismo occidental), esto coincide con lo que argumenta Ortiz (2012) que los pueblos indígenas se han incorporado al ámbito turístico, y han sido incorporados en él, debido a que sus creencias, expresiones culturales y formas de vida se han convertido en objetos de valor para el turismo, considerándolos como elementos exóticos o recursos turísticos.

Durante el trabajo de campo se observaron diversas tensiones de diferente índole en el territorio con respecto a las actividades turísticas, la primera tensión se manifestó durante el año 2021 con la visita de integrantes de una agencia de viajes provenientes de Zacatlán, Puebla interesados en llevar grupos de visitantes al municipio y especialmente a una cueva que se encuentra aproximadamente a un kilómetro del centro ecoturístico *Kakiwin Tutunakú*. La visita se realizó con los integrantes de la agencia, estudiantes de turismo alternativo de la UIEP y el actor político.

Si bien la propiedad es privada, de acuerdo con los entrevistados, las tensiones se generaron porque la cosmovisión de los totonacos no fue tomada en cuenta, ni respetada, de acuerdo con la tradición, para entrar a las cuevas o grutas se debe pedir permiso al guardián del lugar (deidad) y las cuevas para los totonacos representan lugares sagrados porque son la matriz de la tierra, por lo tanto, ven como una falta de respeto que visitantes lleguen a esos lugares ya que son considerados sagrados y para hacer rituales (Santiago, A., comunicación personal, 7 de julio del 2020). Esta tensión no

pasó a mayores porque la cueva no se encuentra en condiciones de recibir visitantes y el actor político optó por descartar la idea y no recibir a esta agencia en el territorio.

Otras tensiones se evidenciaron durante el Encuentro de Danzas Rituales, realizado en el mes de agosto del año 2022, en donde asistió la comunidad danzante de diferentes comunidades de la Sierra Norte y Nororiental de Puebla. La cosmovisión en torno a las danzas está relacionada con el ofrendar a *Kimpuchinakan* (Dios) (Voces del Kgoyomachuchut, 2022) para que el pueblo tenga armonía, buenas cosechas y bienestar, es por eso que estas danzas solo pueden ser ofrecidas a los patronos de los pueblos en lugares como las iglesias y las mayordomías. Desde la visión del turismo occidental, estas danzas son presentadas como parte de los atractivos para amenizar los eventos gubernamentales o ferias en las ciudades y, por tanto, no todas las personas reconocen la cosmovisión de las danzas que aún vive en los pueblos originarios.

Las tensiones se generaron cuando los visitantes, sin tener malas intenciones, empezaron aplaudir al finalizar cada danza, lo cual para los y las danzantes es una falta de respeto ya que ellos no se consideran un espectáculo, sino la acción de bailar es ofrecer una ofrenda, un servicio comunitario con el cual agradecen y piden a su dios por el bienestar de Huehuetla. Fue así que, durante el encuentro los visitantes aplaudían a las danzas y, como consecuencia, fueron regañados por el párroco del lugar; además, hubo una actitud de recelo por parte de los danzantes al momento que les tomaban fotos o videos, de acuerdo con un entrevistado ellos no querían ser fotografiados “porque después sacan provecho de eso (refiriéndose a lo económico ya que muchas personas venden su fotografías y videos en la plaza de los domingos sin compartir nada con los danzantes)” (Salazar, J., comunicación personal, 5 de agosto del 2022).

En el ámbito de la cocina tradicional y el sistema agroalimentario tradicional, los alimentos tradicionales, en Huehuetla, se han puesto en valor y compartido desde las perspectivas de los

concursos; es decir, someten al patrimonio a una lógica de mercado y competitividad que subordina y subyace los significados vinculados a la producción, preparación y consumo de estos alimentos, lo que acentúa una brecha entre los que se autonombran totonacos y mestizos.

Durante el primer concurso degustación de gastronomía tradicional (2021) se observó que hay características de los eventos que causaron ciertas tensiones entre las participantes y los actores locales, la primera característica fue que las convocatorias solo se dieron a conocer en la cabecera municipal y su difusión fue mediante redes sociales; a las cuales no tienen acceso la mayoría de las cocineras totonacas de las comunidades. En el concurso, se solicitaba una muestra de platillos para al menos 30 personas, lo que implicaba un gasto estimado de entre \$4,000 y \$5,000. Esta cantidad de dinero no está al alcance de todas las personas en el territorio y no se veía completamente compensada por el premio otorgado, que era de \$3,000. Esta situación sugiere que no se estaba teniendo en cuenta el contexto y las condiciones económicas de las posibles participantes, ya fueran de la cabecera municipal o de las comunidades totonacas. Es importante destacar que estas condiciones económicas varían entre los dos grupos, ya que el primero se dedica al comercio, y tiene un ingreso mensual más seguro, mientras que el segundo se enfoca en el autoconsumo y solo vende los excedentes de los alimentos que producen con sus familias en temporadas específicas.

Una segunda característica de estas actividades es que exigen el emplatado acorde a estándares gastronómicos, es decir, si bien las participantes durante su cotidianidad comen sus alimentos tradicionales, la mayoría no están asociadas o tienen el conocimiento en adorno de mesas, elementos de decoración para servir el platillo o el uso de una “vajilla adecuada”. Lo cual nuevamente genera una brecha entre las participantes de la cabecera municipal y las de las comunidades.

Una tercera característica fue que los jueces invitados, para determinar que cocinera era la ganadora en su mayoría estaban descontextualizados del patrimonio alimentario tradicional porque eran personas externas al territorio y la cotidianidad totonaca, de las tres personas que formaron parte del jurado, dos eran externas y una era mestiza, y además solo una persona había probado el platillo antes.

Durante el segundo concurso el de *café de olla* las tensiones disminuyeron ya que se atendieron aspectos como el apoyo económico y el jurado estaba formado por actores locales del territorio. El concurso constó en preparar el *café de olla* “más sabroso”, el cual tenía que tener como base los ingredientes: café, panela y dos condimentos. Para este concurso las participantes recibieron todos los ingredientes que necesitarían financiados por el Ayuntamiento y no hubo muestra para los asistentes solo se hizo un litro de café para que lo probaran los integrantes del jurado; no obstante, en el aspecto cultural, si bien el objetivo del concurso fue promover modos de preparación tradicionales del café este tipo de preparación en la cotidianidad de Huehuetla no se hace, ni se consume por lo que el actor político introdujo una bebida que no es tradicional de Huehuetla, pero sí de México bajo la perspectiva nacionalista. Lo complejo de la perspectiva nacionalista es que es un imaginario que promueve la visión unificada de la población que no toma en cuenta la diversidad presente en México. Esta diversidad abarca múltiples lenguas originarias, costumbres y tradiciones de las diversas culturas originaras del país. Además, esta perspectiva ha sido utilizada como herramienta por parte del Estado para justificar acciones racistas, como lo evidencia el proceso histórico de castellanización en México y el hecho histórico de que los países centroamericanos y México antes eran un mismo territorio (Aguilar, 2021).

Las tensiones identificadas no solo son de logística; sino que también impactan a las cocineras participantes ya que la lógica de competitividad provoca conflictos entre ellas o “envidias” ya que

no todas quedan conformes con los resultados, porque piensan que hay favoritismo y porque todas realizaron un gasto que les gustaría recuperar con el premio. Estas tensiones demuestran que la implantación del turismo de una manera vertical genera problemas en el tejido social y en un futuro podrían provocar problemas entre los habitantes del territorio y los visitantes que decidan llegar a Huehuetla.

Es por eso que se debe poner atención en la manera en que se gestionará el turismo, su desarrollo y las tensiones. Para esto es necesario que se trabaje en la sensibilización de las personas del pueblo con respecto al turismo, es decir trabajar primeramente en dar a conocer lo que es el turismo, sus posibles consecuencias y sus diferentes vertientes e integrar a los actores locales interesados en el turismo en la gestión de las actividades y no solo como participantes, con estas acciones se pueden mediar las tensiones que se dan con la interacción de los dos imaginarios sociales turísticos predominantes. También, es necesario capacitar a los actores locales del lugar en ámbitos como creación de empresas, modelos de negocios solidarios, interpretación del patrimonio, atención a clientes y cursos para los futuro guías comunitarios ya que ellos son los que conocen su contexto y la cosmovisión del territorio y son los indicados para comunicar a los visitantes que lleguen al territorio lo básico que deben de conocer al momento de llegar a Huehuetla, así como sus reglas socioculturales.

Gestión comunitaria y turística

En esta sección, se presentan los resultados relacionados con la gestión turística con un enfoque comunitario. Estos resultados se organizan en categorías de análisis que abarcan la planificación, la implementación y la evaluación de las actividades turísticas. Además, se complementan con categorías de análisis centradas en la gestión comunitaria, tales como el fortalecimiento organizativo, la revitalización de la cultura, la calidad y la evaluación continua.

El análisis de esta sección se concentra en los miembros de los dos grupos identificados en el territorio que tienen una relación con el turismo. Estos grupos son un reflejo de la reproducción de los imaginarios sociales turísticos y sus matices en Huehuetla.

En relación a **la fase de planeación** el actor político, que principalmente reproduce el imaginario occidental, planea actividades con el objetivo de “promover a Huehuetla” y sus expresiones culturales desde la idea de que el municipio es un destino turístico listo para recibir visitantes; sin embargo, no ha realizado un diagnóstico de la situación actual del turismo en el territorio, es decir no ha tomado en cuenta a la población local y sus sentipensares con respecto a la aceptación y participación en temas de turismo en el territorio, así como aspectos de infraestructura de hospedaje y restauración, la señalización y el mantenimiento de caminos, la situación en las que se encuentra el patrimonio biocultural y la seguridad en el territorio. Su principal argumento a favor de desarrollar el turismo en Huehuetla es la generación de empleo y oportunidades para los actores locales, principalmente para los mestizos de la cabecera de Huehuetla.

Las expresiones culturales que son puestas en las actividades turísticas que el actor político planea son principalmente practicadas por los totonacos (danzas, vestimenta tradicional, alimentos tradicionales, lengua). Su perspectiva se enfoca en la mercantilización y folklorización de la cultura totonaca, sin considerar que los indígenas se sienten incómodos y no se han abierto espacios de mediación respecto a este tema. Además, no se identificaron aspectos de sustentabilidad en su plan de trabajo y, por lo tanto, tampoco en las actividades turísticas llevadas a cabo en los dos últimos años en el territorio. En relación al grupo de artesanos, artesanas y productores, ellos no participan en la planeación de actividades turísticas, solo son invitados a estas. No obstante, realizan asambleas cuando tienen que organizar la forma en que participaran en los eventos a los que son invitados y cuando debes seleccionar quienes participaran en los eventos fuera del territorio.

En el caso de las socias del centro ecoturístico *Kakiwin Tutunakú*, la toma de decisiones recae en la asamblea general, en la cual participan la mayoría de socias y herederas. Sin embargo, aproximadamente en el 2006, existió presencia de actores externos en las asambleas, quienes tuvieron voz y voto dentro de esta, y estuvieron presentes en la determinación de aspectos relevantes para la creación del centro ecoturístico relacionados en cómo se desarrollarían y la visión que compartirían con el grupo, los productos turísticos que ofrecerían, la formulación de protocolos para el servicio al cliente y el menú del restaurante. En relación a las actividades que se planean en la actualidad (2020-2022), si bien se informan en la asamblea, no todas las mujeres participan en su planeación, sino la administradora del lugar que es heredera es la que toma las decisiones y entrega resultados y cuentas a la asamblea.

En cuanto a la revitalización de la cultura, el grupo de mujeres se ha centrado principalmente en rescatar elementos culturales importantes para los y las totonacas como la lengua originaria, el reconocimiento de su cosmovisión, los textiles tradicionales y la alimentación tradicional. También toman en cuenta el enfoque de cuidado del medio ambiente, es por eso que se hacen llamar “centro ecoturístico⁶”, por lo que en sus instalaciones hay eco-técnicas, las cuales no fueron sugeridas, ni son queridas por las participantes del colectivo, les generan incomodidad y solo se implementaron como respuesta al mercado turístico. Un aspecto relevante de este centro es que sus actividades y solución de problemas las abordan desde temas sociales como la igualdad de género, la introducción de la mujer en el trabajo fuera de casa y la apertura de espacios para las mujeres indígenas.

⁶ Durante las entrevistas que se realizaron a las socias y herederas, no pudieron expresar que era un centro ecoturístico para ellas, esto hace intuir que el uso de este concepto fue introducido desde el imaginario de los actores externos que apoyaron en la construcción del proyecto, así como las eco-técnicas que se utilizan en el centro.

El grupo interesado por el turismo educativo a pesar de aun no estar consolidado, durante las pláticas informales manifestaron que ellos quieren planear las actividades en colectivo y tomar las decisiones en asamblea, lo que permite vislumbrar de qué manera reproducirán el imaginario turístico que obedece a los intereses de los indígenas, es decir el de enfoque local. La toma de decisiones y su idea de turismo busca partir de la educación e incluir su cotidianidad y ven al turismo como un ingreso extra para las familias del territorio, pero también como una forma de compartir.

En relación al grupo de interesados de estudiantes de turismo alternativo de la UIEP, las actividades realizadas las organizan mediante reuniones de brigada en las cuales llegan acuerdos, identifican a los actores claves en el lugar donde desarrollarán el proyecto y los invitan a ser parte de este. Principalmente la generación de las rutas o productos turísticos que quieren ofrecer y sus guiones de interpretación del patrimonio las hacen en coordinación con los actores que aceptan participar en su proyecto.

Con respecto a la **fase de implementación** el actor político realiza sus acciones de manera jerárquica, el encargado o encargada de la oficina divide el trabajo entre los trabajadores de la oficina del turismo y cultura de Huehuetla, la oficina del DIF Huehuetla y algunos practicantes. En relación al grupo de artesanos ellos solo son invitados y vendedores, no han implementado alguna actividad propia del grupo.

Las socias y herederas del centro ecoturístico *Kakiwin Tutunakú* realizaban sus actividades turísticas de acuerdo a lo que se decida en la asamblea general, el trabajo se repartía de acuerdo a la disponibilidad de ellas y la participación que mostraban durante esas actividades, así como la asistencia a las asambleas. En la actualidad, la implementación de las actividades se hace de forma

improvisada, si hay tiempo, se organiza en las reuniones del consejo de representantes y cuando no, la administradora es la encargada de delegar actividades y supervisarlas.

El grupo interesado en el turismo educativo aún no ha implementado actividades. El grupo de estudiantes de turismo de la Universidad Intercultural que quiere fomentar el agroturismo, solo ha realizado pruebas piloto de sus actividades turísticas dentro de las instalaciones de la UIEP, como parte de sus materias.

Referente a la **fase de evaluación** durante las entrevistas con los actores interesados en el turismo y que lo practican, ningún grupo tenía mecanismos de evaluación y autoevaluación para las actividades turísticas que desarrollan dentro del territorio; no obstante, en el caso del centro ecoturístico *Kakiwin Tutunakú* reciben comentarios acerca de la satisfacción de los clientes mediante comentarios de redes sociales, durante la pasantía que se realizó con ellas durante dos meses solo recibieron dos comentarios, lo cual no permite vislumbrar la evaluación de los clientes con respecto a los servicios y actividades turísticas que se desarrollan en este lugar.

En lo que respecta a la calidad y mejora continua, el grupo de artesanos y productores y el grupo de estudiantes de la UIEP, han recibido capacitaciones durante el año 2021 y 2022 en temas como: marketing al servicio de tu negocio, registro de marca, turismo alternativo e innovación textil. Con respecto al grupo del socios y herederas del centro ecoturístico *Kakiwin Tutunakú*, aproximadamente en el 2006 recibieron capacitaciones relacionadas con igualdad de género, eco técnicas, servicio al cliente; sin embargo, llevan sin recibir o gestionar una capacitación alrededor de 8 años lo que implica que las nuevas generaciones (las herederas) no han recibido ninguna.

Lo hasta aquí expuesto muestra que la identificación de la forma en como gestionan los actores locales el turismo es esencial para garantizar que el turismo sea una fuerza positiva que respete la

cultura local, proteja el medio ambiente, beneficie económicamente a toda la población y contribuya a la sustentabilidad y también puede ayudar a prevenir conflictos y promover el respeto mutuo entre los visitantes y la comunidad.

El trabajo de campo permitió identificar que es necesario desarrollar en el territorio mejores prácticas en la gestión del turismo para que este sea responsable y benéfico en el territorio de Huehuetla y sus comunidades para lograrlo es necesario involucrar a la comunidad en las etapas de planificación y tomas de decisiones relacionadas al turismo, fomentar la educación y sensibilización tanto de la comunidad como de los visitantes, asegurarse que las practicas turísticas respeten a la cultura, identidad y tradiciones de las comunidades, así como sus necesidades y aspiraciones, es necesario que se piense en el impacto del turismo en el medio ambiente, garantizar que los beneficios económicos se distribuyan de manera justa, establecer regulaciones y políticas de turismo que protejan los intereses de la comunidad, implementar mecanismo de evaluación y capacitación.

Conclusiones

Se destaca la necesidad de contruir estrategias de gestión turística, relacionadas con la cocina tradicional y sistemas agroalimentarios en territorio de pueblos originarios, que estén contextualizadas y con ello garantizar el respeto hacia la cultura local y su cotidianidad. En los resultados expuestos en este texto se identificaron diferentes actores locales en Huehuetla relacionados con el turismo o que tienen una opinión respecto a este, lo cual permite vislumbrar que hay distintas formas de ver al turismo, gestionarlo y vivirlo. Si bien el turismo no es necesario para la continuidad de la cotidianidad totonaca en el territorio, el fenómeno del turismo ya esta presente en el imaginario de mestizos y totonacos y en la práctica también, siendo que se incluyó

en el plan de desarrollo municipal (2021-2024). Esto implica que la población se organice y tome posturas frente a esto.

Los imaginarios turísticos predominantes que se comparten dentro del territorio promueven diferentes formas de vivir el turismo y gestionarlo, lo cual permitió reconocer principalmente que son dos las direcciones del turismo que se buscan reproducir, mientras uno se centra en los beneficios económicos y el turismo tradicional, otro ve en el turismo una oportunidad para compartir una continuidad de la forma de vida que tienen los actores locales, principalmente totonacos. La presencia de tensiones provocadas por la forma en que se gestiona el turismo en la actualidad, es un área de oportunidad que se debe atender para minimizar los posibles errores futuros, para eso es necesario trabajar con las personas locales de Huehuetla y sus comunidades en la construcción de estrategias turísticas contextualizadas que tengan prácticas más respetuosas.

El análisis anterior amplía el entendimiento de los aspectos que deben ser incorporados en una estrategia de gestión turística contextualizada a un territorio de origen totonaco. Se hace evidente un enfoque integral y holístico que equilibre los beneficios económicos con la protección de la naturaleza y la cultura, y que involucre activamente a la comunidad en todo el proceso. Este estudio se centró en el análisis de los imaginarios sociales turísticos y la forma en que inciden en la gestión del turismo en el territorio de Huehuetla, para futuros trabajos de investigación se recomienda la aplicación de herramientas participativas que integren a los diferentes grupos de personas involucradas en el turismo.

CAPITULO 5: CONCLUSIONES GENERALES

Al igual que existen diversas formas de interpretar el mundo, en el territorio de Huehuetla se manifiestan múltiples perspectivas de pensar, de entender, de vivir y de gestionar el turismo y la alimentación. Este enfoque se nutre de los conocimientos y saberes locales en Huehuetla, una comunidad originaria totonaca que se encuentra inmersa en complejas dinámicas socioculturales y geográficas.

En este contexto, se observa que las comunidades totonacas aledañas a la cabecera municipal mantienen una cultura que se caracteriza por su proximidad a la autonomía en lo que respecta a sus elementos culturales vinculados a la alimentación. Esto incluye su cotidianidad como totonacos, su estrecha relación con la madre tierra, sus vínculos con sus ancestros y sus valiosos conocimientos y saberes tradicionales. Por otro lado, en este mismo territorio, se aprecia una dinámica contrapuesta, principalmente representada por aquellos que se autodenominan mestizos y que residen en la cabecera municipal. Estos actores locales experimentan un proceso de transformación en cuanto a elementos culturales originarios tales como la lengua, la vestimenta tradicional, entre otros, y mantienen expectativas de mercado respecto a la actividad turística.

La propuesta de una estrategia para la gestión del patrimonio alimentario, cuyo objetivo es la salvaguarda de la cocina tradicional y el sistema agroalimentario de Huehuetla, establece un enfoque metodológico que toma en consideración los sentipensares e imaginarios sociales compartidos por la comunidad local. Esta estrategia se convierte en una necesidad imperante, dado que, si bien la actividad turística en el territorio no es necesaria en la cotidianidad, principalmente de los totonacos; existen varios actores locales interesados en su desarrollo. Estos actores reproducen imaginarios que influyen en las decisiones tomadas respecto a las actividades turísticas

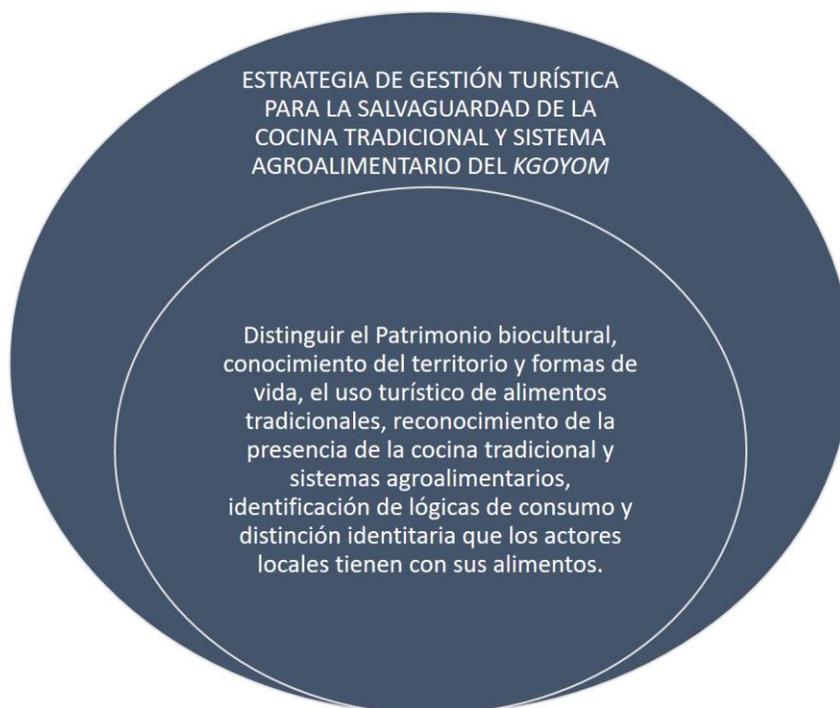
promovidas en el municipio, pero que no están contextualizadas, lo que resulta en tensiones entre los totonacos y mestizos, cuando se trata de compartir elementos de la cultura totonaca.

Este enfoque metodológico busca fusionar las diversas perspectivas, intereses y preocupaciones de la comunidad local, para desarrollar una estrategia turística que respete y preserve la cocina tradicional y el sistema agroalimentaria de Huehuetla, considerando las distintas realidades culturales e imaginarios sociales de los habitantes del territorio.

Para la construcción de la estrategia turística, la primera fase (objetivo específico uno) se inicia con la caracterización de la cocina tradicional y los sistemas agroalimentarios en Huehuetla (Figura 1).

Figura 1.

Fase uno de la construcción de la estrategia turística.



Nota. Elaboración propia

En este territorio, perduran elementos totonacos que conforman un sistema agroalimentario tradicional. Su fundamento se basa en la producción de maíz, empleando prácticas y herramientas tradicionales, y mantienen rituales y simbolismo en relación con su vínculo con la madre tierra y la fe católica. Simultáneamente, se observa una continuidad de la cocina tradicional arraigada en la vida cotidiana de los actores locales totonacos. Aquí, la preparación de platillos sigue métodos tradicionales y respeta las temporadas de cultivo de la tierra. Durante este proceso, se realizan rituales y se utilizan herramientas tradicionales. Además, los roles de hombres y mujeres se rigen por una lógica de dualidad.

Sin embargo, en esta misma área geográfica, principalmente en la cabecera municipal, se producen cambios y transformaciones que generan perspectivas contrapuestas en cuanto a la alimentación. Como resultado, la vida cotidiana de los mestizos refleja un aumento en el consumo de alimentos ultraprocesados en lugar de los alimentos tradicionales del territorio.

Es así que, de acuerdo al estudio realizado, el uso turístico de la alimentación tradicional en Huehuetla se confronta en dos dinámicas de consumo: la tradicional y la moderna; lo que deriva en un proceso complejo por dos razones principales:

1. La llegada de actores externos con proyectos turísticos basados en una lógica de mercado. Sin embargo, se encuentran resistencia por parte de actores locales, como las socias y herederas del centro ecoturístico Kakiwin Tutunakú, que promueven talleres gastronómicos tradicionales en contraste a la venta de alimentos externos del territorio como mojarras y pozoles en su restaurante.
2. La influencia del actor político como principal responsable de las actividades turísticas. Al ser en su mayoría personas que se autodenominan mestizas, su forma de compartir los

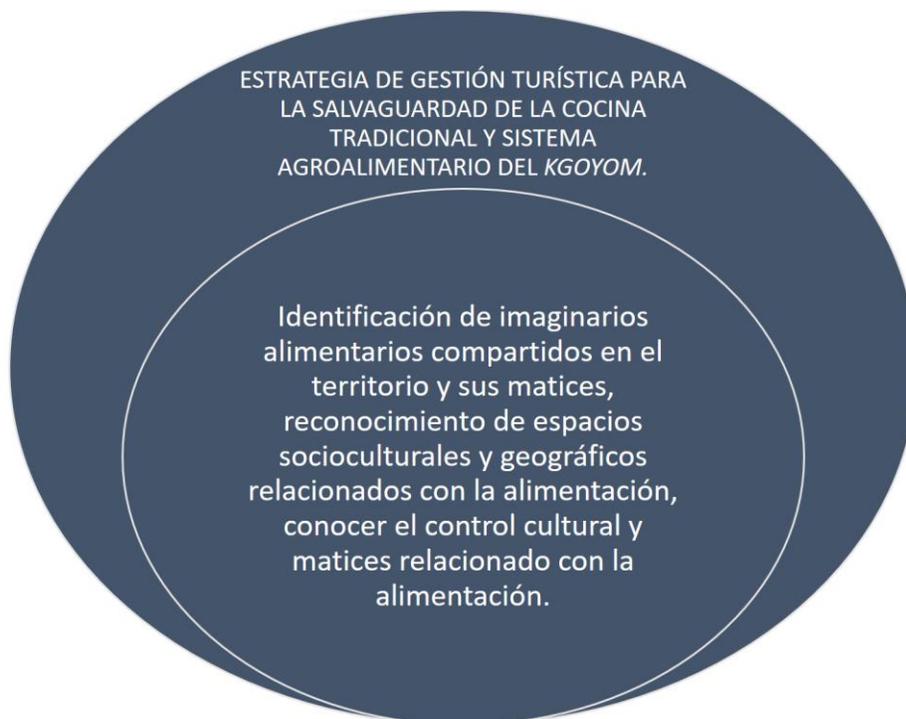
alimentos tradicionales contrasta con las percepciones de las familias totonacas de las comunidades circundantes.

En este escenario, las personas involucradas en las actividades turísticas expresaron su disposición para compartir sus alimentos tradicionales. Lo hacen no solo por su valor intrínseco y arraigo cultural, sino también porque consideran que es necesario que sigan siendo preparados y consumidos, ya que son una parte de su identidad.

En lo que respecta al segundo momento de la estrategia (objetivo específico dos), en Huehuetla, los imaginarios alimentarios están asociados con distintos espacios socioculturales y geográficos relacionados con la alimentación (Figura 2).

Figura 2.

Fase dos de la construcción de la estrategia turística



Nota. Elaboración propia

Esto significa que las personas eligen qué comer y compartir de acuerdo con el lugar y el momento. Por ejemplo, durante el encuentro de danzas rituales en agosto de 2022, se ofrecieron y vendieron alimentos ultraprocesados al público en general. Sin embargo, los danzantes y las personas de las comunidades totonacas, que formaron parte del comité organizador o contribuyeron como parte de su servicio comunitario, consumieron alimentos tradicionales en el mismo evento. Esto demuestra la distinción que hacen las personas locales entre los diferentes espacios de división de alimentos y con quiénes los comparten.

Los imaginarios alimentarios predominantes en el territorio están influenciados por diferentes intereses, valores, costumbres, tradiciones locales y grupos sociales en Huehuetla y sus comunidades totonacas. Como resultado, la gestión de la cocina tradicional y el sistema agroalimentario se ve influenciada por estas perspectivas, tanto en la vida cotidiana mestiza como totonaca, así como en el ámbito turístico.

En cuanto al control cultural sobre los alimentos, se observa heterogeneidad, ya que no se puede clasificar en un solo tipo de cultura, presentadas en la matriz de Bonfil, debido a las diferencias presentes en el territorio. Las comunidades totonacas tienden hacia una cultura autónoma, mientras que los mestizos se encuentran inmersos en una dinámica que oscila entre la cultura enajenada, la cultura impuesta y, en el caso de los jóvenes, la cultura apropiada. Con respecto a las decisiones relacionadas con los alimentos y el turismo, se acerca más a una cultura impuesta, ya que son actores externos quienes promueven lo que "debería ofrecerse a los visitantes" de acuerdo con una lógica de mercado, lo que impacta en los Imaginarios alimentarios en el territorio.

El trabajo de tesis y la investigación de campo revelaron que para fortalecer la cultura autónoma y los alimentos tradicionales existen acciones efectivas, como las muestras comunitarias. Estas actividades fomentan una mayor participación de las personas en las comunidades, descentralizan

las actividades turísticas y pueden ser una fuente de apoyo económico al comprar ingredientes a las organizadoras y participantes. Además, se convierte en una práctica para futuros productos turísticos destinados a los visitantes y enriquecen culturalmente a todos los participantes.

Por otro lado, el diseño de materiales audiovisuales (Anexo 2 y 3) en la lengua originaria es una herramienta útil para documentar, difundir y socializar los conocimientos y saberes tradicionales, así como la promoción de una alimentación saludable. Estas herramientas contextualizadas fomentan la participación de actores locales de diferentes generaciones y desarrollan habilidades sociales y tecnológicas. El uso efectivo de las redes sociales para la difusión de estos materiales también permitió que más personas conocieran el trabajo desarrollado, la importancia de los alimentos tradicionales y las actividades en el centro ecoturístico Kakiwin Tutunakú. Estas herramientas demostraron que la participación de los jóvenes como agentes es posible y que pueden integrarse a la discusión, reconociendo su patrimonio alimentario y todo lo que lo rodea. Aunque no se aborda directamente en esta investigación este tema, se destaca como un área de conocimiento que se debe considerar en futuras investigaciones.

Así como existen varios imaginarios alimentarios, en Huehuetla se observan diversos imaginarios turísticos que también son heterogéneos y se transmiten a las identidades de los actores locales, tanto totonacos como mestizos, y, por lo tanto, a sus elementos culturales. Esto se evidencia mediante el objetivo específico tres (Figura 3). En el territorio predominan dos imaginarios turísticos, cada uno con su propia concepción del turismo y cómo debería gestionarse.

Figura 3.

Fase tres de la construcción de la estrategia turística



Nota. Elaboración propia

El imaginario turístico promovido principalmente por el actor político se centra en prácticas del turismo tradicional, enfocando la actividad turística exclusivamente en el aspecto económico y excluyendo a los diferentes actores locales interesados en la toma de decisiones y la gestión de las actividades. En contraste, el surgimiento del otro imaginario presenta una oportunidad, ya que, al ser un imaginario instituyente, propone una alternativa en la cual el turismo se considera una oportunidad para compartir la continuidad del estilo de vida de los totonacos.

A partir de lo anterior, se formulan las siguientes recomendaciones para enriquecer las estrategias de gestión turística destinadas a la salvaguarda de la cocina tradicional y el sistema agroalimentario en territorios de pueblos originarios:

- Comprender el contexto y la cosmovisión local.
- Realizar actividades de sensibilización sobre temas como la naturaleza del turismo, sus beneficios y las implicaciones de desarrollarlo en un territorio.
- Respetar y valorar las formas de organización tradicionales y las estructuras organizativas en el territorio.
- Promover la integración de los diferentes actores locales en la gestión y organización de actividades turísticas.
- Fomentar la participación activa de diversos grupos en la planificación y ejecución de actividades turísticas.
- Facilitar la comunicación y la comprensión mutua entre grupos, permitiendo que expresen sus deseos, limitaciones y preferencias con respecto a la compartición de elementos culturales con los visitantes.

En lo que respecta a las actividades turísticas relacionadas con el patrimonio alimentario, es esencial tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Considerar las temporalidades de la preparación de alimentos y su relación con la tierra, respetando temporalidades de la tierra y las prácticas tradicionales.
- Reevaluar los concursos y dinámicas que puedan tener un impacto negativo en el tejido social, y buscar alternativas más acordes con las prácticas tradicionales, las formas de organización y las costumbres del territorio.
- Adaptar los requisitos para la participación de las personas en las actividades, evitando imposiciones y respetando la diversidad de actores y sus capacidades.

- Mostrar respeto por las dinámicas cotidianas, no solo de la población mestiza, sino también de los actores locales de las comunidades indígenas, garantizando que las actividades turísticas no interrumpan ni menoscaben estas rutinas.
- Compartir de manera respetuosa el simbolismo y la espiritualidad que los actores locales atribuyen a los bienes naturales y los alimentos, reconociendo su profundo significado en la cultura local.

En este sentido, se confirma que la coresidencia es un enfoque efectivo para abordar los aspectos subjetivos de los sentipensares e imaginarios sociales que convergen en un territorio. Esto permite al investigador adquirir un conocimiento más completo del territorio y comprender mejor los imaginarios sociales de los actores locales. Además, se establecen vínculos de confianza entre el investigador y la comunidad, lo que evita que este se perciba como un ajeno. Para llevar a cabo esta metodología, el investigador debe ser flexible en la búsqueda y obtención de información, estar consciente de que los alimentos tradicionales tienen un papel integral en la vida cotidiana, y aprender cuándo y dónde las personas se sienten más cómodas compartiendo sus experiencias. y expresando sus pensamientos.

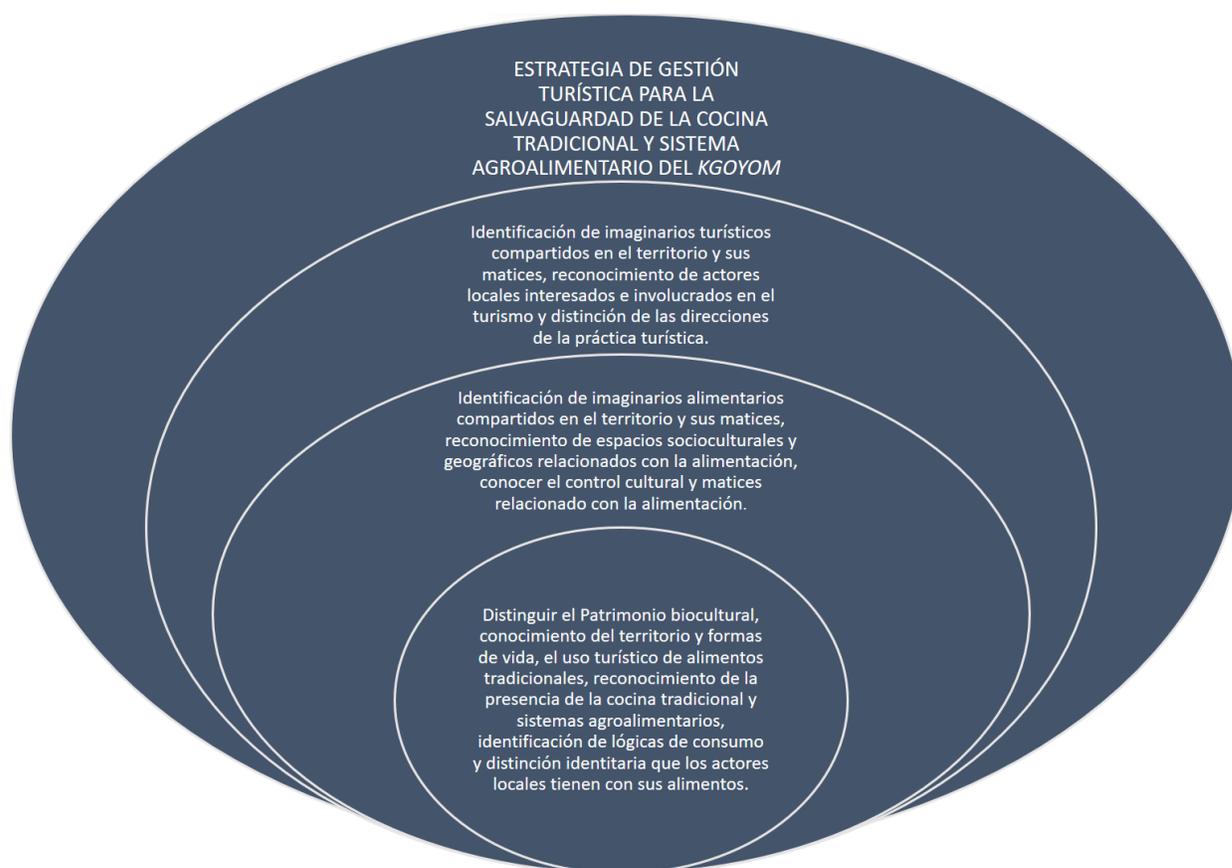
Con la presente investigación se demuestra que la salvaguarda de la cocina tradicional y el sistema agroalimentario es factible a través de la construcción de estrategias turísticas de gestión del patrimonio alimentario que tengan en cuenta los sentipensares de los actores locales y sus imaginarios sociales -estos aspectos se enfocaron principalmente en los ámbitos alimentarios y turísticos- por la naturaleza de la investigación. Estas estrategias deben alinearse con los objetivos del Turismo Biocultural, que incluyen la salvaguarda del patrimonio biocultural, el equilibrio con la naturaleza, la conservación de los simbolismos y la espiritualidad de los bienes naturales, el fortalecimiento de la soberanía y seguridad alimentaria, la promoción de la participación activa de

diversos actores locales en la gestión y toma de decisiones, y la superación de la perspectiva exclusivamente económica de la actividad turística (Figura 4).

La investigación contribuyó a los vacíos de conocimiento en áreas multidisciplinarias para la resolución de problemas y el desarrollo de estrategias de gestión y turismo que sean contextualizadas y respetuosas de la diversidad cultural y las dinámicas socioculturales de los pueblos originarios.

Figura 4.

Estrategia de gestión turística para la salvaguarda de la cocina tradicional y sistema agroalimentario del Kgoyom.



Nota. Elaboración propia

ANEXOS

Anexo 1

Tabla 1.

Relación de entrevistas citadas en el presente trabajo de investigación

Nombre	Fecha	Lugar de la entrevista	Sexo	Autonombramiento
Santiago, A.	18 / Dic / 21	Leacaman Loma	Masculino	Totonaco
Rodríguez, M.	14 / Jul/ 21	Huehuetla centro	Masculino	Mestizo
Fuentes, H.	14 / Jul / 21	Huehuetla centro	Femenino	Mestiza
Garcia, M.	13 / Jul/ 21	Centro ecoturístico Kakiwin Tutunakú	Femenino	Totonaca
Fuentes, H.	3 / Jul/ 21	Huehuetla centro	Femenino	Mestiza
Vega, G.	1 / Jun / 22	Centro ecoturístico Kakiwin Tutunakú	Femenino	Totonaca
López, R.	3 / Jun/ 22	Centro ecoturístico Kakiwin Tutunakú	Femenino	Totonaca
Mora, C.	24 / Jun / 22	Huehuetla centro	Masculino	Mestizo
Fuentes, H.	22 / Jun/ 22	Huehuetla centro	Femenino	Mestiza
Mora, A.	27 / Oct / 22	Huehuetla centro	Masculino	Totonaco
Santiago, A.	7 / Jul / 22	Huehuetla centro	Masculino	Totonaco
Salazar, J.	5 / Ago / 22	Huehuetla centro	Masculino	Totonaco

Nota. Elaboración propia

Anexo 2

Producción de video en lengua totonaca de alimentos tradicionales derivado del proyecto numero 50 de la convocatoria PACMYC 2022

Link de búsqueda : <https://www.facebook.com/kakiwin.tutunaku/videos/263698499372855>

La difusión del video se hizo mediante las redes sociales del Centro ecoturístico *Kakiwin Tututnakú* (Figura 1.); en total el video tuvo 726 interacciones: 97 me gustas, 82 me encanta y un me enoja, se compartió 55 veces y 18 comentarios (Figura 2.)

Figura 1.

Difusión del video en redes sociales



Figura 2.

Estadísticas del video



Evidencias fotográficas de las muestras comunitarias

Figura 3.

Muestra comunitaria de "Kgansililh"



Figura 4.

Muestra comunitaria de "Paxnikaka"



Figura 5.

Muestra comunitaria de "Kulma'makhtukun"

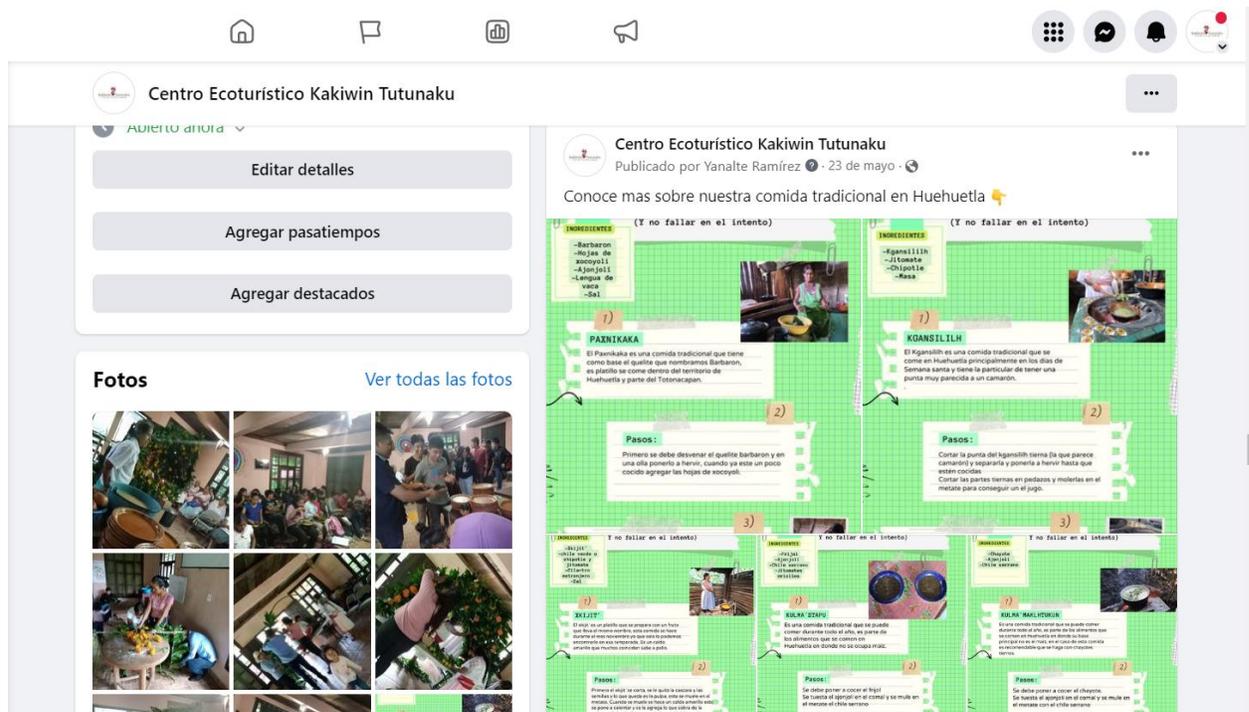


Anexo 3

Infografías de alimentos tradicionales que se elaboraron en conjunto con las herederas del Centro ecoturístico *Kakiwin Tutunakú*, la infomación de su contenido fue compartido durante las muestras comunitarias por actores locales de diferentes comunidades como Kuwik chuchut, Leacaman Loma, las Chacas y Limpuntuahuaca. Las infografías se difundieron en las redes sociales del Centro ecoturístico *Kakiwin Tutunakú* el día 23 de mayo de 2023 (Figura 6).

Figura 6.

Publicación y difusión de infografías en redes sociales del Centro ecoturístico Kakiwin Tutunakú



¿CÓMO SE PREPARA UN PAXNIKAKA?

(Y no fallar en el intento)

INGREDIENTES

- Barbaron
- Hojas de xocoyoli
- Ajonjolí
- Lengua de vaca
- Sal



1)

PAXNIKAKA

El Paxnikaka es una comida tradicional que tiene como base el quelite que nombramos Barbaron, es platillo se come dentro del territorio de Huehuetla y parte del Totonacapan.

2)

Pasos:

Primero se debe desvenar el quelite barbaron y en una olla ponerlo a hervir, cuando ya este un poco cocido agregar las hojas de xocoyoli.

3)

Mientras hierven

Moler en el metate el ajonjolí y agregarlo a la olla que contiene el barbaron y las hojas de xocoyoli. Agregar la lengua de vaca y sal a gusto



4)

Algunas razones por la que ya casi no se prepara el Paxnikaka:

- 1) La comida tradicional esta siendo remplazada por los alimentos ultra procesados.
- 2) Los agroquímicos dañan la tierra y la producción de quelites.
- 3) A la gente no les gustan los quelites.

5)

¿Por qué es importante seguir comiendo Paxnikaka?

- Porque es rico, natural y orgánico, por lo tanto es bueno para la salud.
- Porque es parte de nuestra cultura y costumbres.

Referencias:

Agradecemos a las señoras del Centro Ecoturístico Kakiwin Tutunakú por compartirnos la receta, a la convocatoria de PACMYC 2022 por financiar este proyecto y a Yanalite Ramírez por su apoyo con la edición.



¿CÓMO SE PREPARA KGANSILILH?

(Y no fallar en el intento)

INGREDIENTES

- Kgansililh
- Jitomate
- Chipotle
- Masa



1)

KGANSILILH

El Kgansililh es una comida tradicional que se come en Huehuetla principalmente en los días de Semana santa y tiene la particular de tener una punta muy parecida a un camarón.

2)

Pasos:

- Cortar la punta del kgansililh tierna (la que parece camarón) y separarla y ponerla a hervir hasta que estén cocidas
- Cortar las partes tiernas en pedazos y molerlas en el metate para conseguir un el jugo.

3)

Cuando ya este hirviendo

- Agregar el jugo a la olla que tiene las puntas del Kgansililh.
- Moler los jitomates, el chipotle y agregarlos a la olla.
- Ponerle un poco de masa y sazonar con sal.



4)

Algunas razones por la que ya casi no se prepara el Kgansililh:

- 1) La comida tradicional esta siendo remplazada por los alimentos ultra procesados.
- 2) Los agroquímicos dañan la tierra y la producción de quelites.
- 3) A la gente no les gustan los quelites.

5)

¿Por qué es importante seguir comiendo Kgansililh?

- Porque tenemos derecho a una alimentación sana
- Porque no queremos que se pierda la alimentación de los abuelos.

Referencias:

Agradecemos a las señoras del Centro Ecoturístico Kakiwin Tutunakú por compartirnos la receta, a la convocatoria de PACMYC 2022 por financiar este proyecto y a Yanalte Ramírez por su apoyo con la edición.



¿CÓMO SE PREPARA XKIJIT´?

INGREDIENTES

- Xkijit´
- chile verde o chipotle y jitomate
- Cilantro extranjero
- Sal

Y no fallar en el intento)



1)

XKIJIT´

El xkijit´ es un platillo que se prepara con un fruto que lleva el mismo nombre, esta comida se hace durante el mes noviembre ya que solo lo podemos encontrarlo en esa temporada. Es un caldo amarillo que muchos coinciden sabe a pollo.

2)

Pasos:

Primero el xkijit´ se corta, se le quita la cascara y las semillas y lo que queda es la pulpa, esta se muele en el metate. Cuando se muele se hace un caldo amarillo este se pone a calentar y se le agrega lo que sobra de la pulpa molida, el cilantro extranjero y el chile verde molidos y se deja hasta que hierva, se sazona con sal.

3)

Otra opción

Cuando se hace con chipotle, al caldo amarillo con la pulpa molida se le agrega jitomate y chipotle molido.



4)

Algunas razones por la que ya casi no se prepara el Xkijit´:

- 1) La comida tradicional esta siendo remplazada por los alimentos ultra procesados.
- 2) Los agroquímicos dañan la tierra y la producción de quelites.
- 3) A la gente no les gustan los quelites.

5)

¿Por qué es importante seguir comiendo Xkijit´?

- Porque al seguir comiendo nuestra comida contribuimos a la autonomía de nuestro pueblo.
- Porque los ingredientes los encuentras dentro del territorio.

Referencias:

Agradecemos a las señoras del Centro Ecoturístico Kakiwin Tutunakú por compartirnos la receta, a la convocatoria de PACMYC 2022 por financiar este proyecto y a Yanalte Ramírez por su apoyo con la edición.



¿CÓMO SE PREPARA KULMA 'STAPU?

(Y no fallar en el intento)

INGREDIENTES

- Frijol
- Ajonjolí
- Chile serrano
- Jitomates criollos



1)

KULMA 'STAPU

Es una comida tradicional que se puede comer durante todo el año, es parte de los alimentos que se comen en Huehuetla en donde no se ocupa maíz.

2)

Pasos:

Se debe poner a cocer el frijol
Se tuesta el ajonjolí en el comal y se muele en el metate el chile serrano

3)

Para finalizar

Cuando el frijol este cocido se le agrega el chile serrano y el ajonjolí molido y se sazona con sal.



4)

Algunas razones por la que ya casi no se prepara el Kulma'stapu:

- 1) La comida tradicional esta siendo remplazada por los alimentos ultra procesados.
- 2) Los agroquímicos dañan la tierra y la producción de quelites.
- 3) A la gente no les gustan los quelites.

5)

¿Por qué es importante seguir comiendo Kulma'stapu?

- Contribuye a la práctica de los sistemas agroalimentarios locales y tradicionales.
- Porque estos alimentos han alimentado a muchas generaciones.

Referencias:

Agradecemos a las señoras del Centro Ecoturístico Kakiwin Tutunakú por compartirnos la receta, a la convocatoria de PACMYC 2022 por financiar este proyecto y a Yanalite Ramírez por su apoyo con la edición.



¿CÓMO SE PREPARA KULMA 'MAKLHTUKUN?

(Y no fallar en el intento)

INGREDIENTES

- Chayote
- Ajonjolí
- Chile serrano



1)

KULMA 'MAKLHTUKUN

Es una comida tradicional que se puede comer durante todo el año, es parte de los alimentos que se comen en Huehuetla en donde su base principal no es el maíz, en el caso de esta comida es recomendable que se haga con chayotes tiernos.

2)

Pasos:

Se debe poner a cocer el chayote.
Se tuesta el ajonjolí en el comal y se mule en el metate con el chile serrano

3)

Para finalizar

Cuando el frijol este cocido se le agrega el chile serrano y el ajonjolí molido y se sazona con sal.



4)

Algunas razones por la que ya casi no se prepara el Kulma 'maklhtukun:

- 1) La comida tradicional esta siendo remplazada por los alimentos ultra procesados.
- 2) Los agroquímicos dañan la tierra y la producción de quelites.
- 3) A la gente no les gustan los quelites.

5)

¿Por qué es importante seguir comiendo Kulma 'maklhtukun?

- Contribuye a una dieta más saludable
- Reconocemos de dónde vienen los ingredientes de nuestras comidas.

Referencias:

Agradecemos a las señoras del Centro Ecoturístico Kakiwin Tutunakú por compartirnos la receta, a la convocatoria de PACMYC 2022 por financiar este proyecto y a Yanalite Ramírez por su apoyo con la edición.



REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Agudelo-López, M, Cerís-Vargas, A. y Thomé-Ortiz, H. (2016). Alimentos emblemáticos y turismo. La vinculación del queso boda de Ocosingo con la oferta turística regional. *Agricultura, Sociedad y desarrollo*. 131-149.
- Aguilar, E. (2005). Patrimonio y globalización: el recurso de la cultura en las políticas de desarrollo europeas. *Cuadernos de Antropología Social*, 21, 51-69.
- Aguilar, P. (2021). Alimentación, cultura y gastronomía. Entre la ética y la estética de las prácticas de la comensalidad. *Cuadernos de nutrición*, 44(2), 44-50.
- Aguilar, Y. (2021). Racismo y nacionalismo. *Ojarasca Jornada*, 287.
<https://ojarasca.jornada.com.mx/2021/03/13/racismo-y-nacionalismo-3445.html>
- Álvarez-Gayou, J., Camacho, S., Maldonado, G., Trejo García, C., Olguín, A., y Pérez, M. (2014). La investigación cualitativa. *XIKUA Boletín Científico De La Escuela Superior De Tlahuelilpan*, 2(3). <https://doi.org/10.29057/xikua.v2i3.1224>
- Aparicio, C. (2007). Sistema de cargos y el servicio comunitario en Unidad Indígena Totonaca Náhuatl (Ed). *Sistemas normativos de nuestros pueblos indígenas*.
- Arias, J. (2014). Un vertiginoso viaje etnohistórico dentro de los "imaginarios alimentarios" en el simbolismo del cacao en México. *Anales de Antropología*, 48 (1).
[http://dx.doi.org/10.1016/S0185-1225\(14\)70490-4](http://dx.doi.org/10.1016/S0185-1225(14)70490-4).
- Baczko, B. (1991). Los imaginarios sociales. Memorias y esperanzas colectivas. *Nueva Visión*.
- Batthyány, K. y Cabrera, M. (2011). *Metodología de la investigación en Ciencias Sociales. Apuntes para un curso inicial*. Universidad de la Republica Uruguay.

https://www.cse.udelar.edu.uy/wp-content/uploads/2019/05/FCS_Batthianny_2011-07-27-lowres.pdf

- Bello, I. y Pérez, A. (2017). Turismo biocultural entre el patrimonio biocultural y el fenómeno turístico. Experiencias investigativas. *Scripta Ethnologica*, 39, 109-128.
- Boaventura, S. (2011). Epistemologías del sur. *Revista Internacional de Filosofía Iberoamericana y Teoría Social*, 54, 17-39.
- Bocanegra, C. y Vázquez, M. (2006). *Desarrollo regional y local: tendencias, retos y estrategias*, Universidad de Sonora.
- Boege, E. (2008). *El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas. Hacia la conservación in situ de la biodiversidad y agrobiodiversidad en los territorios indígenas*. Instituto Nacional de Antropología e Historia.
https://idegeo.centrogeo.org.mx/uploaded/documents/El_patrimonio_biocultural-Eckart_Boege.pdf
- Bonfil, G. (1991). La teoría del control cultural en el estudio de procesos étnicos. *Estudios sobre las Culturas Contemporáneas*, 4(12), 165-204.
- Bustos, R. (2004). Patrimonialización de los valores territoriales. Turismo, sistemas productivos y desarrollo local. *Centro de documentación e instituto de Investigaciones*, 8(2), 11-24.
- Calle-Calderón, A. y Salazar, D. (2021). Indicadores de gestión comunitaria a partir de los ejes del turismo comunitario. Caso: emprendimientos de la nacionalidad Waorani en Ysuní. *Revista Ciencias Sociales y humanidades Chakiñan*, 15, 123-140.

- Campos, A., Hernández, P., y Morales, M. (2016). La cocina tradicional purépecha como expresión identitarios del patrimonio biocultural: un enfoque de turismo indígena comunitario en Santo Tomás, Chilchota- Michoacán. *Revista digital de gestión cultural*, 11, 34-39.
- Campos, A. y Favila, H. (2018). Culturas alimentarias indígenas y Turismo. Una aproximación a su estudio desde el control cultural. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 27 (2), 194 – 212.
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6353740>
- Castillo, D., Aguirre, C. y Romero, F. (2015). Turismo un aporte para el Buen Vivir comunitario en territorios andinos rurales ecuatorianos. Estudio de caso: Qhapaq ñan- Pistishí-Nariz del diablo. *European Scientific Journal*, 11 (20).
- Castoriadis, C. (1997). El Imaginario social instituyente. *Zona Erógena*, 35, 1-9.
<http://www.ubiobio.cl/miweb/webfile/media/267/Castoriadis%20Cornelius%20-%20El%20Imaginario%20Social%20Instituyente.pdf>
- Cegarra, J. (2012). Fundamentos Teórico Epistemológicos de los Imaginarios Sociales. *Cinta moebio*, 43, 1-13.
- Centro de arbitraje y conciliación de la cámara de comercio de Bogotá (2004). *Manual de gestión comunitaria*. Proyecto empresas por la paz.
- Contreras J. y Gracia M. (2005). *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Editorial Ariel.
https://www.researchgate.net/profile/Jesus-Contreras-14/publication/332190746_Alimentacion_y_cultura_Perspectivas_antropologicas/links/5ea189aaa6fdcc88fc36921e/Alimentacion-y-cultura-Perspectivas-antropologicas.pdf
- Corbetta, P. (2003). *Metodología y técnicas de investigación social*. The McGraw-Hill companies.

- Dachary, A. y Arnaiz, S. (2009). Pueblos originarios y turismo en América Latina La conquista continua. *Estudios y Perspectivas en Turismo*. 18(1), 69-91.
http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322009000100005
- Durand, P. (2009). Sistemas agroalimentarios [Material del aula]. Material didáctico Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires.
- Edouard, C. (2017). Cuando la alimentación se hace patrimonio. Rutas gastronómicas globalización y desarrollo local (México). *Trace*, 72. 165-181.
- Ellison, N. (2017) Cambios agro-ecológicos y percepción ambiental en la región Totonaca de Huehuetla, Pue (Kgoyom). *Nuevo Mundo - Mundos Nuevos*. <https://bit.ly/30LMOVW>
- Espeitx, E. (2004) Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 2(2), 193-213.
<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=881/88120204>
- Fabron, G., Guerrero, S., Castro, M., Franco, K., Quintana, A. (2015). Saberes y prácticas alimentarias en contexto local y migrante. Avances de investigación en la Quebrada de Humahuaca (Pcia. De Jujuy). *Territorio, Memoria e Identidad (IMHICHU)*. 187–203.
- Fernández, E. (10 de diciembre de 2016) Cómo llegó la gastronomía mexicana a ser patrimonio de la humanidad. *Forbes*.
- Fishchler, C. (2010). Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna. *Gazeta de Antropología*, 26 (1), 1-19.
- Fontal, O. (2003). *La educación patrimonial. Teoría y práctica en el aula, el museo e internet*. Trea.

- Garine, I. y Garine, V. (1998). Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura¹. En R. Avila (Ed.) *Antropología de la alimentación*, 89-104. Colección estudios del hombre serie Antropología de la alimentación.
- Garzón, P. (2013). Pueblos indígenas y decolonialidad sobre la colonización epistemológica occidental. *Andiamos*. 10 (22). 305-331.
- Gasca, J., López, G., Palomino, B. y Mathus, M. (2010). Los retos de la gestión colectiva de recursos naturales, el ecoturismo comunitario y el desarrollo local. En J. Gasca, G. López, B. Palomino y M. Mathus (Ed.) *La gestión comunitaria de recursos naturales y ecoturísticos en la sierra norte de Oaxaca*. UNAM. <http://ru.iiec.unam.mx/27/>
- Ghilardi, A. (18 de abril de 2021). COVID-19 Comorbilidades por Estados. <https://covid19.ciga.unam.mx/apps/CIGA-UNAM::covid-19-comorbilidades-por-estados/explore>
- Giacosa, A., Molinari, L. y Charne, U. (2014). Turismo y agronegocios: alternativas para mejorar la calidad de vida en los pueblos originarios. *Ciencias administrativas*. 3, 19-29.
- Giménez, G. (2007). La concepción simbólica de la cultura. En G. Giménez (Ed.) *Estudios sobre la cultura y las identidades sociales*. (p. 25-51). CONACULTA.
- Gisolf, M. (9 de febrero de 2020). Fenómenos, experiencias y yo: una Introducción a la Fenomenología. *Blog Turismo en teoría*. <http://www.tourismtheories.org/?p=1530&lang=es>
- Gobierno de México (2019). Plan Nacional de desarrollo 2019-2024. <http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/mex188915.pdf>

- Gobierno de Puebla (2019). Programas Regionales. Desarrollo regional estratégico Región 4 – Huehuetla. Instrumentos Derivados del Plan Estatal de Desarrollo 2019-2024. https://planeader.puebla.gob.mx/pdf/ProgramasRegionales2020/0_ProRegionales%2004%20Huehuetla.pdf
- Gobierno de Puebla (3 de noviembre, 2021). Anuncia Turismo Ruta Ancestral “El Plumaje de Moctezuma”. <https://puebla.gob.mx/index.php/noticias/item/7158-anuncia-turismo-ruta-ancestral-el-plumaje-de-moctezuma>.
- Goodenough, W. (1971). Cultura, lenguaje y sociedad. En J. Kahn (Ed.), *El concepto de cultura: textos fundamentales*, (pp. 157-244). Editorial Anagrama.
- González, T. (2017). Turismo, cocinas, sabores y saberes locales y regionales sostenibles en Perú. *Turismo y patrimonio*, 11, 37-51. <https://doi.org/10.24265/turpatrim.2017.n11.04>
- González, J. (2019). De memorias y soberanía. Un protocolo para la introspección retrospectiva alimentaria en la vida cotidiana. En K. Herrera y A. Gumucio (Ed.). *Sabores, saberes. Comunicación y conocimientos en la cultura alimentaria* (pp. 19-48). Plural editores.
- Guber, R. (2004). El salvaje metropolitano. *Reconstrucción del conocimiento social en el trabajo de campo*. Paidós Estudios de comunicación.
- Guerrero, P. y Ramos, J. (2011). *Introducción al turismo*. Grupo editorial Patria.
- Guirao, J. (2015). Utilidad y tipos de revisión de literatura. *Ene*, 9(2). <https://dx.doi.org/10.4321/S1988-348X2015000200002>
- Gravari-Barbas, M. y Graburn, N. (2012). Imaginarios turísticos. *Via*. <https://doi.org/10.4000/viatourism.1185>

Heinich, N. y Ruíz, D. (2014). La fábrica del patrimonio. Apertura y extensión del corpus patrimonial: del gran monumento al objeto cotidiano. *Apuntes Revista de estudios sobre patrimonio cultural*. 27(2). 8-25.

Hernández, S. (3 de noviembre de 2021). Turismo comunitario en la Sierra Norte de Oaxaca. *Sustentur academy*. <https://sustentur.com.mx/turismo-comunitario-sierra-norte-oaxaca/#:~:text=Los%206%20Pueblos%20Mancomunados%20de,los%20Pueblos%20Mancomunados%20de%20Oaxaca>

Hernández, M. (2009). Kali akgwahu kin tiyatkan, kali akgwahu kin kuxi kan. (Defendamos nuestra tierra, defendamos nuestro maíz). Los caminos de la resistencia indígena en la Sierra Norte de Puebla [Tesis de Maestría, Escuela Nacional de Antropología e Historia].

Heroico Ayuntamiento de Huehuetla (2021). Plan Municipal de Desarrollo Huehuetla, Puebla 2021–2024. <https://planeader.puebla.gob.mx/pdf/Municipales2021/Huehuetla%20PMD%202021-2024.pdf>.

Huergo, J. (2004). Los procesos de gestión. Material de lectura para los cursos de “Comunicación en las organizaciones públicas”. <http://servicios.abc.gov.ar/lainstitucion/univpedagogica/especializaciones/seminario/materialesparadescargar/seminario4/huergo3.pdf>

Ibercocinas [Ibercocinas] (21 de noviembre de 2022). Otomí Cocina tradicional. [Publicación de estado]. Facebook. <https://www.facebook.com/photo/?fbid=460960859494435&set=a.356753029915219>

Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) (27 de abril de 2021). Los Sistemas Agroalimentarios, foco de acción de los organismos internacionales. *Blog del IICA Sembrando hoy la agricultura del futuro*. <https://blog.iica.int/blog/los-sistemas-agroalimentarios-foco-accion-los-organismos-internacionales>

Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) (2015). Encuesta Intercensal, 2015. <https://www.inegi.org.mx/programas/intercensal/2015/?ps=microdatos>

Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal (2018). Enciclopedia de los municipios y delegaciones de México. Estado de Puebla, Huehuetla. <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM21puebla/municipios/21072a.html>

Instituto Nacional de Estadística y Geografía (2018). Encuesta Nacional de Salud y nutrición 2018. Presentación de resultados https://ensanut.insp.mx/encuestas/ensanut2018/doctos/informes/ensanut_2018_presentacion_resultados.pdf

Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) (2020). Censos económicos 2019. https://www.inegi.org.mx/programas/ce/2019/#Datos_abiertos

Instituto Nacional de Estadística y Geografía (2020). México en cifras. Huehuetla Puebla. <https://www.inegi.org.mx/app/areasgeograficas/?ag=070000210072#collapse-Resumen>

Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal (INAFED) (2018). Enciclopedia de los municipios y delegaciones de México. Estado de Puebla, Huehuetla. <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM21puebla/municipios/21072a.html>

- Instituto Nacional de Estudios Históricos de las Revoluciones de México, 2022 (INEHRM) (23 de octubre, 2022). *Vida cotidiana*. Anuncios publicitarios de los alimentos procesados. [Publicación de estado]. Facebook.
- Jasso, X. (2018). Análisis y perspectivas para gestionar el turismo biocultural: una opción para conservar el ecosistema forestal de Temascaltepec. *Madera y bosques*, 24(1). <https://doi.org/10.21829/myb.2018.2411451>
- Jiménez, A., Thomé, H., y Burrola, C. (2015). Patrimonio biocultural, turismo micológico y etnoconocimiento. *Revista el Periplo Sustentable*, 30, 180-205.
- Jouault, S., Enseñat, F., y Balladeres, C. (2018). La milpa de Yucatán: ¿Una transición entre la patrimonialización y la turistificación? *Gremium*, 5(10). 9-24.
- Juárez, J. y Ramírez, B. (2013). *Turismo en Espacios Indígenas. Una oportunidad para el desarrollo territorial rural*. Editorial Altres Costa Amic y Colegio de Postgraduados
- Kato, T. (2009). *Teorías sobre el origen del maíz. Origen y diversificación del maíz: una revisión analítica*. UNAM.
- Kay, C. (2005). Enfoques sobre desarrollo rural en América Latina y Europa desde mediados del siglo veinte. *Institute of social studies*, 1-48.
- Leiva, O. y Díaz R. (2013). Tras las huellas alimentarias de nuestros ancestros "Sembrando el pasado y cultivando el presente en armonía con las Madre Tierra". *Revista electrónica EDUCARE*. 17 (2), 81-89.
- Lerma, H. (2009). *Metodología de la investigación Propuesta, anteproyecto y proyecto*. Ecoe ediciones.

https://www.sijufor.org/uploads/1/2/0/5/120589378/metodologia_de_la_investigacion_propuesta_anteproyecto_y_proyecto.pdf

López-Gatell, H. (23 de julio de 2020). Informe diario sobre coronavirus. Covid-19 en México [Conferencia de prensa]. Conferencia vespertina de prensa, México. <https://www.youtube.com/watch?v=nGpen-ShCe0>

Loredo, J. (2012). Pueblos Mágicos entre el simulacro y la realidad. *Topofilia*. 3(1), 1-19.

Mackay, C. y Frank T. (2015). Totonac-Tepehua genetic relationships. *Amerindia*, 32(2), 121-158.

Maldonado-Torres, N. (2007). Sobre la colonialidad del ser: contribuciones al desarrollo de un concepto. En S. Castro-Gómez y R. Grosfoguel (eds.). *Reflexiones para una diversidad epistémica más allá del capitalismo global*, (pp. 127-167). Iesco-Pensar-Siglo del Hombre editores.

Matta, R. (2015). Conocimiento y poder: practicas alimentarias y patrimonialización cultural. *Estudios Del Hombre 33: Alimentos, Cocinas e Intercambios Culinarios Confrontaciones Culturales, Identidades*. 205-220.

Matute, S., Parra, A. y Parra, J. (2018). Alimentos ancestrales que sanan. *Revista de la Facultad de Ciencias Médicas Universidad de Cuenca*. 36 (3), 52-58.

Medina, J. y Mérida G. (26 de julio de 2016). Acerca del turismo biocultural, hacia la construcción de un modelo. Programa Nacional Biocultural. <http://biocultura.prorural.org.bo/?p=803>

Medina, X. (2017). Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. *Anales de antropología*, 51, 106-113.

- Martínez, M. (Entrevistada). (21 de febrero de 2023). *Lenguas para tejer comunidad* [Episodio de Podcast] en Canto de Cenzontles.
- Meléndez, J. y Cañez, G. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios sociales (Hermosillo, Son.)*, 17, 181-204
- Meléndez, J., Cañez, G. y Frías, E. (2010) Comportamiento alimentario y obesidad infantil en Sonora México. *Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales, Niñez y Juventud*, 8 (2), 1131-1147. <https://www.redalyc.org/pdf/773/77315155025.pdf>
- Mignolo, W. (2013). *Historias locales/diseños globales. Colonialidad, conocimientos subalternos y pensamiento fronterizo*. Akal.
- Millán, A. (2009). Fronteras alimentarias: Los OGM entre el imaginario social y la naturaleza cultural. *Estudios del Hombre*, 301-318. <http://148.202.18.157/sitios/publicacionesite/ppperiod/esthom/esthompdf/esthom24/art18.pdf>
- Moncusí, A. (2014). La patrimonialización de la cultura alimentaria apuntes para su desarrollo en el caso de la miel en Ayora. *Educación y entorno territorial de la Universidad de Valencia*, 117-130.
- Naranjo, M., Pelegrín, A., Marín, L., Pelegrín, N., Pelegrín, L., y López, Y. (2019). Modelos de gestión turística: mirada crítica desde diferentes perspectivas. *RECUS*. 4(1), 16-25.
- Navarro, F. [Unidad de innovación UMU] (10 de enero, 2017) EYM ¿Qué es el patrimonio? [Archivo de Vídeo]. YOUTUBE <https://www.youtube.com/watch?v=4wUGLi6nFyk>

- Nolla, N. (1997). Etnografía: una alternativa más en la investigación pedagógica. *Revista Cubana de Educación Media Superior*, 11(02), 107-115.
http://chamilo.cut.edu.mx:8080/chamilo/courses/AREADETITULACION/document/ETNOGRAFIA/Etnografia__una_alternativa_mas_en_la_investigacion_pedagogica.pdf
- Nunes, C. (2007). Somos lo que comemos identidad cultural, hábitos alimenticios y turismo. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 16 (2), 234-242.
- Oehmichen, C. y Maza, F. (2019). Turismo, pueblos indígenas y patrimonio cultural en México y Chile. *Pasos Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*. 17 (1), 53-64.
- Orduna, G. y Urpí, C. (2010). Turismo cultural como experiencia educativa de ocio. *Polis*, 26.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) (2012). Pueblos indígenas y seguridad alimentaria en América Latina y el Caribe. Diálogo Social “Los Pueblos Indígenas y la FAO, Construyendo una Agenda Común”
<http://www.fao.org/3/au434s/au434s.pdf>
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) (2021). Patrimonio cultural.
<https://es.unesco.org/fieldoffice/santiago/cultura/patrimonio#:~:text=El%20patrimonio%20es%20el%20legado,transmitiremos%20a%20las%20generaciones%20futuras.>
- Organización Mundial de la Salud (1 de abril del 2020). Obesidad y sobrepeso, datos y cifras. Organización mundial de la salud. <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight>
- Organización Panamericana de la Salud (2019). Alimentos y bebidas ultra procesados en América Latina: ventas, fuentes, perfiles de nutrientes e implicaciones normativas.

https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/51523/9789275320327_spa.pdf?sequence=1&isAllowed=y

- Ortega, A. y Ramírez, B. (2013). Crisis de la cafecultura y migración en el contexto de pobreza y marginación. El caso de los productores indígenas de Huehuetla, Puebla. *Ra Ximhai*, 9 (1). 173-186.
- Ortiz, W. (2012). Capitalismo turístico: conflictividades y tensiones de los pueblos originarios latinoamericanos en el contexto de la globalización. *Anuario Turismo y sociedad*, 8, 117-130.
- Osorio, R. (2020). Imaginarios sociales y nuevas habitualidades en los pueblos originarios, frente al turismo rural: una aproximación a la fenomenología. *Revista de investigación filosófica y científica*, 5, 81-103.
- Pacho, B. (Director) (1976). El árbol de la vida [Documental].
- Pacho, B. (Director) (1999). Democracia indígena [Documental].
- Páez, L. (2015). Globalización, soberanía y patrimonio alimentario. *Antropología cuadernos de investigación*, 15, 13-20.
- Pérez, A., López, V. y Flores, A. (2021). *El valor del patrimonio biocultural: perspectivas para su abordaje y desafíos para su permanencia en Tlaxcala*. El Colegio de Tlaxcala A. C.
- Pérez, J., Nieto, J. y Santamaría, J. (2019). La hermanéutica y la Fenomenología en la Investigación en Ciencias Humanas. *Civilizar Ciencias Sociales y Humanas*, 19 (37), 21-30.
- Pérez, D. y Soler, M. (2013). Agroecología y ecofeminismo para descolonizar y despatriarcalizar la alimentación globalizada. *Revista Internacional de Pensamiento Político*, 8, 95-113.

- Pintos, J. (2005). Comunicación, construcción de la realidad e imaginarios sociales. *Utopía y Praxis Latinoamericana*, 10 (29), 37-65.
- Prats, L. (1997). *Antropología y patrimonio*. Ariel.
- Quijano, A. (2014). *Cuestiones y horizontes. De la dependencia histórico-estructural a la colonialidad/descolonialidad del poder*. CLACSO.
- Randazzo, F. (2012). Los imaginarios sociales como herramienta. *Imagonautas*, 2 (2), 77-96.
- Ramos, J. (2020). Sentipensar la sustentabilidad. Decolonialidad y afectos en el pensamiento latinoamericano reciente, *Revista de Historia Social y Literatura en América Latina*, (17) 2, 114-127.
- Rincón, O. (2018). Una especie de manifiesto sobre las relaciones entre comunicación y culturas alimentarias. En K. Herrera y A. Gumucio (Ed.). *Sabores, saberes. Comunicación y conocimientos en la cultura alimentaria* (pp. 13-18). Plural editores.
- Rodríguez, A. (3 de marzo de 2021). Buen Vivir. *Filosofía del Buen Vivir*.
<https://filosofiadelbuenvivir.com/buen-vivir-2/>
- Salazar, N. (2005). Más allá de la Globalización: La «Glocalización» del Turismo. *Política y Sociedad*, 42(1), 135-149.
- Saquet, M. (2017). *Por una geografía de las territorialidades y las temporalidades Una concepción multidimensional orientada a la cooperación y el desarrollo territorial*. Universidad Nacional de la Plata

Secretaría de Agricultura y desarrollo rural (16 de junio de 2021). Sistema agroalimentario de México, un desafío de bienestar. <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/sistema-agroalimentario-de-mexico-un-desafio-de-bienestar>

Secretaría de Bienestar de México (BIENESTAR) (2021). Informe anual sobre la situación de pobreza y rezago social 2021, Huehuetla. https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/612637/Informe_anual_2021_mun_21072.pdf

Secretaria de Desarrollo Social (2010). Catalogo de comunidades. Resumen municipal: Municipio Huehuetla. <http://www.microrregiones.gob.mx/catloc/LocdeMun.aspx?tipo=clave&campo=loc&ent=21&mun=072>

Secretaría de Turismo (2017). Guía para la incorporación y permanencia al programa Pueblos Mágicos. <https://www.gob.mx/sectur/documentos/lineamientos-generales-para-la-incorporacion-y-permanencia-al-programa-pueblos-magicos>

Secretaría de Turismo Puebla [TurismoGobPue]. (1 de marzo del 2021). Cuando podamos viajar, explora la riqueza cultural totonaca en #Huehuetla, tierra ideal para la observación de aves, realizar caminatas. [Imagen adjunta] [Publicación de estado]. Facebook. <https://www.facebook.com/TurismoGobPue/photos/a.116499109698318/450713326276893/>

Sosa-Sosa, M. y Thomé-Ortiz, H., (2020). ¿Representa el turismo culinario una oportunidad para valorizar el patrimonio agroalimentario? El caso del centro histórico de Quito. *Revista de Estudios Andaluces*, 40, 136-158. <https://dx.doi.org/10.12795/rea.2020.i40.08>

- Taylor, S. y Bogdan, R. (1992). *Introducción a los métodos cualitativos en investigación. La búsqueda de los significados*. Paidós.
- Thompson, E. (1994). *Folclor, Antropología e Historia Social*. En E. Thompson (Ed.) *Historia Social y Antropología*, Instituto Mora.
- Toledo, V. y Barrera, N. (2008). *La memoria Biocultural, La importancia Ecológica de las sabidurías tradicionales*, Icaria.
- Toledo, V. (2018) El axioma biocultural y su expresión en el espacio. En V. Toledo y P. Alarcón (Ed.), *Tópicos bioculturales*, (pp. 67-76). Universidad Nacional Autónoma de México.
- Torres, M., Ramírez, B., Juárez, J., Aliphath, M. y Ramírez, G. (2020). Buen vivir y agricultura familiar en el Totonacapan poblano, México. *ÍCONOS*68. 68(24), 135-154.
- Tosepan Kali (s/a). *Bienvenidos a Tosepan Kali*. <https://www.tosepankali.com/v2/>
- Unidad indígena Totonaca Náhuatl (2007). *Sistemas normativos de nuestros pueblos indígenas. Rostros y voces, Derechos y Democracia*.
- Vargas, L. y Bourges, H. (2015) Los fundamentos biológicos y culturales de los cambios de la alimentación conducentes a la obesidad. El caso de México en el contexto general de la humanidad. En Rivera, J., Hernández, H., Aguilar, C., Vadillo, F. y Murayama, C. (Ed.) *Obesidad en México, recomendaciones para una política de Estado*. (pp. 119-151). <https://www.anmm.org.mx/publicaciones/Obesidad/obesidad.pdf>
- Vargas, I., Manotas, I. y Cassiani, I. (2018). Las expresiones culturales tradicionales: un dimensionamiento a partir de la caracterización del Lumbalú como conocimiento tradicional. *Revista Justicia*, 23 (33), 71-90. <https://doi.org/10.17081/just.23.33.2883>

Vázquez, A. (2017). La reconfiguración del Estado y las nuevas caras de indigenismo: modernidad, colonialidad y pueblos indígenas en Querétaro, México. *Boletín de Antropología*. 32 (53), 100-123.

Voces del Kgoyomachuchut (3 de septiembre del 2022). Danzas, entre el espectáculo y la ritualidad. *Voces del Kgoyomachuchut*.

<https://voceskgoyomachuchut.blogspot.com/2022/09/danzas-entre-el-espectaculo-y-la.html>