

Revista
Latinoamericana
de Food Design
Año 2024
Número 5

LA FD

COMES LO QUE ERES

¡Contáctanos!

revistafooddesignlatam@gmail.com

publicacionescientificas.fadu.uba.ar/index.php/ReLaFDindex

comesloqueeres.org

Revista Latinoamericana de Food Design (ReLAFD)

Fundación: marzo 2020

Fecha de publicación: octubre 2024

Número 5

Sede administrativa: Núcleo Diseño y Alimentos, IEHu, FADU, Universidad de Buenos Aires, Ciudad Universitaria, Intendente Güiraldes 2160, Pabellón 3 CABA (C1428BGA) Argentina.

Sede operativa: Instituto Tecnológico Metropolitano, Medellín, Colombia.

Co-editada con la **Red Latinoamericana de Food Design**, EUCD, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay.

www.lafooddesign.org

La Revista Latinoamericana de Food Design no se responsabiliza por los contenidos y opiniones de los autores de esta publicación. La revista a veces publica artículos en otros idiomas, y espera poder incluir sus traducciones al español eventualmente.

Los contenidos y metadata de esta revista están bajo licencia de Acceso Abierto CC BY-NC-ND 2.5 AR Registro DNDA.



ISSN 2718- 6814

Equipo de trabajo

Editora en Jefa

Diana Urdinola Serna, Mgtr - Instituto Tecnológico Metropolitano, Colombia.

dianaurdinola@itm.edu.co

Editora invitada

Silvana Juri, PhD - Instituto SARAS, Montevideo, Uruguay / Centro de Resiliencia de Estocolmo (Universidad de Estocolmo), Suecia, silvana.juri@saras-institute.org

Co-editores y Coordinadores Consejo Científico y Cultural

Pedro Reissig, PhD - Universidad de Buenos Aires, Argentina, preissig@fadu.uba.ar

Andrés Sicard, PhD - Universidad Nacional de Colombia, asicardc@unal.edu.co

Consejo Científico y Cultural

Aarón Gómez, Mgtr - The New Gastronome Food Communication Agency & Magazine, UNISG, Pollenzo, Italia

Aguinaldo dos Santos, PhD - Universidad Federal de Paraná, Brasil

Carolina Gutierrez, PhD - Universidad Autónoma de Baja California, México

Damián Valles, Mgtr - Laboratorio de Innovación Cultural, México

Daniel Bergara, DI - EUCD, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay

Erika Imbett Vargas, PhD - Instituto Tecnológico Metropolitano, Medellín, Colombia

Fabio Parasecoli, PhD - New York University, EE.UU

Filipe Costa, PhD - UNISINOS, Porto Alegre, Brasil

Luiz Mileck, Mgtr - Coletivo Alimentar, Curitiba, Brasil

Malena Pasin, DI - Universidad de Buenos Aires, Argentina

Mariana Eidler Mgtr - Elisava, Barcelona, España

Matilde Lombardi, DI - Cultura Food Design, Montevideo, Uruguay

Rick Schifferstein, PhD - TU Delft, Países Bajos

Rita Molinos, PhD - Universidad de Buenos Aires, Argentina

Pilar Fallas, Mgtr - Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Universidad de Costa Rica

Silvana Juri, PhD - Instituto SARAS, Montevideo, Uruguay

Sonia Massari, PhD - Sonia Massari, PhD - University of Pisa, ISIA Roma Design, FORK.

Equipo editorial y diagramación

Diana Urdinola Serna, Silvana Juri y Matilde Lombardi

Agradecimientos

La coordinación y realización de este volumen fue hecha posible por el apoyo del Centro de Resiliencia de Estocolmo, Suecia (con apoyo de la Fundación IKEA) y tras las contribuciones del diálogo generado entre los autores de los artículos y los revisores.

Agradecemos especialmente a los revisores ajenos al equipo editorial que participaron de este volumen:

[Daniel Alejandro García, Mgr](#) - Universidad Nacional de Quilmes, Argentina.

[Julia Rouet Leduc, PhD](#) - Centro de Resiliencia de Estocolmo, Suecia

[Maria Cristina Ascuntar Rivera, Mgr](#) - Universidad de Nariño, Colombia

[Ellen Gonzalez, Mgr](#) - Departamento de Artes e Design, PUC Rio, Brasil

Imágenes de este volumen

Las imágenes generales (tapa, c/tapa y secciones) de este número cinco de la revista nos acercan a los hongos, un reino tan bello como misterioso. La seta como fruto de una especie que no es ni planta, ni animal y que tiene tanta agencia en las funciones vitales y ciclos de la biosfera, y que se ha puesto en la mesa alimentaria como nueva frontera de investigación y creación. Siguiendo el espíritu de estos años acompañando a esta publicación con imágenes sutiles e inesperadas de alimentos vistos (literalmente) desde distintos enfoques visuales, estas imágenes pintan “paisajes” que nos invitan a seguir sorprendiéndonos con la inmensa belleza de la escena comestible.

[Matilde Lombardi](#), septiembre 2024

Índice

Editoriales:

13. Territorios gastronómicos: entramados que fomentan la custodia de la vida

Silvana Juri

31. Co-Custodias de los Territorios Alimentarios. Retos y Compromisos de todos los DyAs*

Andrés Sicard Correa

Investigación:

57. Típicos, tradicionales y locales: degustando sistemas alimentarios más sostenibles

Marina Vianna Ferreira, Mayra Jankowsky

84. Plantas Alimenticias Nativas No Convencionales, para la seguridad alimentaria en Colombia

Adriana Bolaños-Mora, Laura Díaz Zamudio

104. Sistemas Gastronómicos Territoriales: un modelo para el diseño de experiencias turísticas sostenibles

Daniel De Jesús Contreras

120. Las plazas de mercado de Bogotá: tensiones entre preservación e innovación desde el diseño invisible de servicios y experiencias

Angell Sue Valencia Rodríguez

155. Co-diseñando entre territorios alimentarios: La yuca y las mujeres de la Amazonía colombiana en Bogotá

Camila Pacheco Bejarano, Genoveva López Cheicono

168. Elaboración del Sispolá a través de la tradición oral de maestras comideras

Paulina Ayvar Ramos, Susana del Carmen Bolom Martínez, Mariana Mendoza Espinosa

186. Pop-up food design research: A mobile university lab to explore situated knowledge and foster creativity about food

Cristian Campagnaro, Sara Ceraolo, Raffaele Passaro

Reflexión

216. Saber nutrirse del Monte: Experiencias sobre Alimentos y Nutrición en territorio Indígena Lhaka Honhat, Argentina

Malena Pasin, Catalina Agudin, Lorena Leonhardt


244. Sunday's lunch at nonni's: Thoughts on the foodscape of return

Pietro Pagella

259. The Land and Transversalities Between Food and Territory

Ellen Gonzalez

COMES LO QUE ERES



**Sistemas
Gastronómicos
Territoriales: un
modelo para el
diseño de
experiencias
turísticas
sostenibles.**

Escrito por: Daniel De Jesús Contreras:
Universidad Autónoma del Estado de
México. ddejesusc@uaemex.mx



Resumen

Los alimentos tienen un origen, cuentan una historia y están ligados a diferentes sectores, recursos, paisajes y sociedades, de modo que su valorización, a través de la gastronomía y el turismo, puede impactar en la creación de un círculo virtuoso que pone en valor otros elementos del territorio. Concebir la gastronomía como un sistema anclado a un territorio aporta mayores elementos para el diseño de experiencias turísticas sostenidas en narrativas que comunican su importancia en el ecosistema y en la estructura cultural local. A propósito de diferentes investigaciones realizadas en territorios de México y España en los que constatamos que la oferta de productos gastronómicos, dirigidos al turismo, se basa en diferentes articulaciones, en este artículo se aborda la propuesta de los Sistemas Gastronómicos Territoriales (SGT) para el diseño sostenible de experiencias turístico-gastronómicas. Esta propuesta se aplica al caso de la cafecultura en un municipio del centro de México, a través del cual observamos la conformación de un territorio gastronómico cuya identidad se constituye a partir de la interacción de diversos elementos en un horizonte temporal determinado.

Palabras clave: Sistemas Gastronómicos Territoriales; Sostenibilidad; Diseño de experiencias turísticas; Espacios rurales; México.

Abstract

Food has an origin, tells a story, and is linked to different sectors, resources, landscapes, and societies, so its valorization, through gastronomy and tourism, can impact the creation of a virtuous circle that highlights other elements of the territory. Conceiving gastronomy as a system anchored to a territory provides greater elements for designing tourist experiences sustained in narratives that communicate its importance in the ecosystem and the local cultural structure. Regarding different investigations carried out in territories of Mexico and Spain in which we confirmed that the offer of gastronomic products, aimed at tourism, is based on different linkages, this article addresses the proposal of the TGS for the design of sustainable tourism-gastronomic experiences. This proposal is applied to the case of coffee growing in a municipality in central Mexico, through which we observe the formation of a gastronomic territory whose identity is constituted from the interaction of various elements in a specific time horizon.

Keywords: Territorial Gastronomic Systems; Sustainability; Design of tourist experiences; Rural spaces; Mexico.

Resumo

A alimentação tem origem, conta uma história e está ligada a diferentes setores, recursos, paisagens e sociedades, pelo que a sua valorização, através da gastronomia e do turismo, pode impactar a criação de um círculo virtuoso que destaque outros elementos do território. Conceber a gastronomia como um sistema ancorado num território fornece maiores elementos para o desenho de experiências turísticas sustentadas em narrativas que comunicam a sua importância no ecossistema e na estrutura cultural local.

A respeito de diferentes investigações realizadas em territórios do México e da Espanha nas quais confirmamos que a oferta de produtos gastronômicos voltados ao turismo se baseia na formação de articulares diferentes, este artigo aborda a proposta do SGT para o design turismo sustentável-experiências gastronômicas. Esta proposta se aplica ao caso da cafeicultura em um município do centro do México, através do qual observamos a formação de um território gastronômico cuja identidade se constitui a partir da interação de diversos elementos em um horizonte temporal específico.

Palavras-chave: Sistemas Gastronômicos Territoriais; Sustentabilidade; Design de experiências turísticas; Espaços rurais; México.

Introducción

Entre diversos antropólogos y sociólogos de la alimentación existe consenso en que la alimentación trasciende el hecho biológico y se erige, también, como una manifestación cultural de las sociedades (Poulain, 2019; Medina, 2017). La elección, preparación y consumo alimentario están profundamente conectados con los saberes y conocimientos de las sociedades acerca del medio socioecológico que les rodea. Por lo tanto, un alimento, evitando posibles reduccionismos o atomizaciones, es más que un conjunto de nutrientes; se

trata de un elemento cultural con significativas conexiones territoriales y sociales.

Pensar los alimentos desde esta perspectiva remite a la noción de origen o, en la perspectiva de Kopytoff (1991), aunque con sus debidas reservas, la de *biografía cultural*. En efecto, los alimentos, las cocinas, los sistemas alimentarios están cargados de significados, símbolos y sentidos que en ciertas ocasiones llegan a conformar un interesante bagaje sobre el que se construyen representaciones sociales relativas a su consumo posmoderno como objetos culturales (Cava, 2019; Bauman, 2003). Este consumo se extiende hacia diversos ámbitos de la vida social, dentro de los cuales destaca el del ocio de todo aquello relacionado con la alimentación. Indudablemente esto genera un interés particular en ciertos territorios que se caracterizan precisamente por la producción de determinados alimentos. Nos referimos a aquellos que destacan por su cualidades sensoriales, por su historia, por su anclaje territorial o por su contenido cultural.

El turismo gastronómico, culinario, agroalimentario, entre otras formas para denominar a los viajes motivados por la gastronomía, precisa de un conjunto de acciones orientadas a la traducción e interpretación, en clave turística, de la alimentación; es decir,

la conceptualización, el diseño y la gestión de productos turísticos.



Imagen 1. Diversidad de quesos elaborados en Cataluña, España que se comercializan a través del evento Mercat de Mercats, el cual sirve como una plataforma para la promoción del patrimonio cultural en el marco del turismo.

Sin embargo, el diseño de los productos turísticos alimentarios (llámense rutas turísticas, festivales o eventos temáticos, tours, circuitos culturales, entre otros) suelen enfocarse en el alimento como tal, pero se ignoran las conexiones con sus territorios de origen. Esto se debe a que, al concebirse como un “recurso económico”, se privilegia su valor de cambio y se suprime su valor de uso (Lash y Urry, 1998).

Por ejemplo, en la región vitivinícola de Querétaro, la mayoría de los productos turísticos diseñados se enfocan en el vino y en sus aspectos técnicos de producción, pero se omiten sus conexiones con el territorio, desde el punto de vista sociocultural y ambiental. Una situación similar la pude constatar en Cataluña, en la región vitivinícola del Penedès, en

donde se enfatiza el componente identitario e histórico, pero igualmente se ponen en un segundo plano los aspectos territoriales, como el paisaje y la biodiversidad.

Sin embargo, no todas las experiencias de turismo gastronómico se diseñan y desarrollan en las mismas circunstancias. En el Sur del Estado de México, la producción de café ha suscitado visitas a las fincas cafetaleras, pero aquí las experiencias diseñadas, además de ser personalizadas y muy focalizadas, exaltan la vinculación del café con la comunidad, con el agroecosistema y con el paisaje agrícola, en una suerte de sistema territorial.

Ante la divergencia de enfoques en el diseño de los productos turístico-gastronómicos, surgen varias interrogantes: ¿Quién diseña? ¿Qué es lo que diseña? ¿Por qué lo diseña? Aquí, el *food design* se torna especialmente relevante. Esta disciplina está enfocada en mejorar nuestra relación con los alimentos, tanto a nivel individual como colectivo, y en muy diversos sentidos que incluyen el diseño de productos alimentarios, emplatados, estética de la comida, experiencias gastronómicas, entre otros (Potosí, Muñoz y Córdoba, 2020). No obstante, la incorporación del *food design* al diseño de productos turístico-gastronómicos ha sido prácticamente nulo.

En este artículo se presenta una propuesta para el diseño de experiencias turísticas sostenibles enfocadas en la gastronomía, considerando las interrelaciones que guarda con el territorio y en el marco del *food design*, pues se considera que la alimentación debe tener un tratamiento diferenciado respecto de otras manifestaciones de la cultura. Para evidenciar su aplicación, se presenta un ejercicio práctico con la producción de café en un territorio rural del centro de México.

Punto de partida: el territorio

Las conceptualizaciones sobre lo que es –y lo que no es– un territorio reflejan diversidad de posturas relacionadas con los activos bioculturales, los grupos humanos que los habitan y las actividades económicas que en él se desarrollan. No es el objetivo de este texto realizar una discusión académica profunda sobre el concepto de territorio, más bien interesa presentarlo como una realidad espacial donde sucede la producción agroalimentaria y gastronómica, al mismo tiempo que se entretienen las identidades y se movilizan los recursos naturales. Un territorio puede comprenderse como un conjunto de relaciones que ocurren en un espacio, que construyen identidades, pertenencia y cooperación entre los actores, en torno a un patrimonio biocultural (Belletti et al.,

2022). Por lo tanto, podemos aseverar que es una construcción social e histórica determinada por la interacción de diversos elementos humanos y naturales.

Los alimentos definen territorios, y estos, a su vez, definen las particularidades de los alimentos. Por ejemplo, cuando pensamos en La Rioja, España, es innegable suprimir el imaginario asociado a sus vinos. Otro ejemplo es el de la Sierra de Jalmich y su rica tradición en la elaboración del Queso Cotija. En ambos casos sus características sensoriales, culturales o económicas están asociadas a las condiciones ecológicas del territorio y a los conocimientos vernáculos de las sociedades que los producen/elaboran/consumen.

No es aventurado pensar, entonces, que existe una suerte de relación simbiótica entre territorios y alimentos, por lo que la valorización de uno es la valorización del otro. Además, no son cosas estáticas e inalterables, se deben comprender como entes vivos cuya permanencia está condicionada al correcto funcionamiento de los elementos que los integran.

Esta es la razón por la que sugiero que la interacción entre alimentación o gastronomía y territorio se desarrolla en el marco de un sistema. En términos muy generales, un sistema se refiere a

la interacción de elementos o componentes que funcionan como un todo organizado y con un propósito definido.

Así, el territorio es la base sobre la que se relacionan diversos elementos que dan origen a la producción agroalimentaria y gastronómica, conformando lo que aquí hemos propuesto como Sistemas Gastronómicos Territoriales (SGT).

Elementos e interacciones de los SGT

¿Por qué la gastronomía de un territorio requiere de ciertas “condiciones” para su producción? ¿Qué pasaría si no existiera uno de esos elementos (ingredientes, prácticas, clima, variedades locales agrícolas...)? Estos fueron algunos de los cuestionamientos que constantemente me planteaba cuando realizaba trabajo de campo en diversas partes de México y España.

Solo por citar un caso, en el sur de la Ciudad de México, una zona todavía rural, se cultiva, procesa y comercializa amaranto (*Amaranthus spp.*) desde la época prehispánica. Actualmente es una actividad económica muy importante que forma parte de la identidad local, a tal punto que ha sido declarada como patrimonio cultural por el gobierno de la ciudad. Una parte

del cultivo implica la germinación de la semilla de amaranto haciendo uso del sistema chinampero. Después viene el proceso de trasplante en los terrenos adyacentes a un volcán extinto. Según lo refirieron los campesinos, esta práctica se hace para que la planta conserve humedad, se desarrolle adecuadamente y, sin que hasta ahora se haya comprobado, el grano de amaranto tenga un tipicidad particular expresada en su sabor.

Sin embargo, la zona chinampera se ve amenazada por la expansión del área urbana y la contaminación de los canales de agua. En una de las entrevistas pregunté a un campesino ¿qué pasaría si desapareciera la zona chinampera? La respuesta fue por demás obvia pero interesante desde la perspectiva de la articulación territorial del amaranto: “sin chinampas no hay amaranto”.

Lógicamente, en este caso, no se trata únicamente del sistema chinampero, sino además de los conocimientos campesinos para construir los almácigos donde se realizará la germinación, la destreza para depositar manualmente la diminuta semilla, así como el conocimiento empírico del clima y la temperatura necesarios para el brote de la planta.

La experiencia en campo llevó a plantear, entonces, la posibilidad de pensar a la gastronomía como el

resultado de diversas interacciones entre elementos territoriales.

Coincidentemente, estos se han observado en diversos territorios, por lo que aquí se describen, sin que ello signifique que no existen otros.

Los *paisajes agrícolas* proporcionan información valiosa para comprender las formas de interacción entre las sociedades y su entorno de cara a la obtención de alimentos. Esta interacción-modificación resulta en paisajes singulares que resaltan por su calidad estética, pero además, porque son un signo inevitable de identidad local. Ejemplos de ellos son los paisajes del vino en Europa o los paisajes chinamperos en México.

Las *variedades agrícolas y animales endémicas* o particularmente asociadas a un lugar, se relacionan con la idea de un paisaje agrícola. Sin embargo, se resalta su valor e importancia como indicadores de una vasta agrobiodiversidad que confiere particularidades a los platos, bien porque son elementos básicos o porque son elementos diferenciadores en términos de una calidad organoléptica distintiva. Las variedades de maíces nativos en México o las razas locales de ganado vacuno para la elaboración de quesos en Europa, son solo algunos ejemplos.

El *saber-hacer* expresa un corpus de conocimientos, creencias y prácticas de los que se valen las sociedades para

la preparación y consumo de alimentos. Cada plato, alimento o rito de comensalidad está cultural y socialmente codificado, de forma tal que si el conocimiento se ve amenazado, también lo estará su expresión gastronómica. Además de los conocimientos, es claro que existen vínculos espirituales, emocionales y afectivos que también deben ser tomados en cuenta dentro del sistema, ya que ello determina el sentido de acción de las sociedades depositarias. Ejemplo serían los conocimientos acerca de los tiempos necesarios para controlar las fermentaciones o los conocimientos astrológicos que dictan los momentos de siembra en algunas sociedades campesinas.

La *identidad cultural* es un elemento importante en la medida que la gastronomía suscita diferentes expresiones culturales que reflejan su trascendencia dentro de las sociedades. En muchos casos estas expresiones son de tal relevancia que pueden considerarse parte del repertorio patrimonial local o regional. Además, la relación de la gastronomía con la cultura y el patrimonio define las identidades, tanto de las sociedades como de la misma gastronomía. Por ejemplo, la cultura del vino en el Mediterráneo o la cultura del maíz en México.

El *arraigo territorial* se vincula con la identidad cultural, no obstante, se

resaltan otros aspectos como las condiciones ecológicas o geográficas. El arraigo se perfila como una característica que garantiza la exclusividad del alimento en su territorio de origen y, por lo tanto, el derecho legítimo de sus depositarios a reproducirlo. Asimismo, su densidad histórica es un insumo de total importancia para definir su arraigo a las costumbres y tradiciones del territorio. Las denominaciones de origen e indicaciones geográficas son ejemplos sobresalientes, pero no únicamente estas figuras, ya que los indisolubles vínculos que configuran el arraigo se expresan de otras maneras, como la reputación socialmente construida y expresada en terminologías comunitarias: mezcal de Zihuaquio, quesos de la sierra, entre otros.

Las *condiciones ecológicas* específicas hacen referencia a los microclimas, los tipos de suelo, la calidad y conservación de los recursos naturales, así como otros factores naturales que intervienen en la obtención y preparación de alimentos, sin los cuales no se podría comprender la configuración de los mismos. Por ejemplo, diversas variedades de papa en Perú, elemento central de la cultura alimentaria y de expresiones gastronómicas, crecen solo a determinada altura. La maduración de quesos europeos requiere de un clima y una temperatura idóneos para su maduración. Sin estas condiciones difícilmente se tendría una cocina local.

En un sistema no solo importan los elementos, también son valiosas las interacciones que, de hecho, configuran la complejidad de los sistemas. Desde la perspectiva de Luhmann (1984) la complejidad de los SGT radica en su capacidad para reproducirse a sí mismos a través de interacciones e intercambios, por lo que se trata de un sistema orgánico. Lo anterior tiene sentido al concebir a los alimentos como “entes vivos”, no se trata de cosas/objetos inmutables que deben petrificarse en un museo. Por el contrario, son patrimonios bioculturales que están en constante dinámica, lo cual explicaría la manera en que se autoorganizan. Desde esta perspectiva, las condiciones ecológicas, por ejemplo, determinan la manera e intensidad de reproducción biológica de las variedades agrícolas endémicas, mientras que la existencia de estas condicionan la identidad cultural de las sociedades que despliegan un saber-hacer para su reproducción.

San Andrés de los Gama y su cultura del café

Una vez explicados los elementos que conforman el SGT, así como la forma en que interactúan en un sistema complejo, en este apartado se ejemplificará su aplicación al caso de una finca cafetalera. Esta se localiza en la comunidad de San Andrés de los

Gama, municipio de Temascaltepec, en el Estado de México, entidad federativa territorialmente emplazada en el Centro de México. En este municipio una de las principales actividades económicas es la producción y comercialización de café. La región cafetalera del Estado de México, distribuida en la parte sur, abarca actualmente a los municipios de Tlatlaya, Tejupilco, San Simón de Guerrero, Amatepec y Temascaltepec; la producción de este último fue de 47 toneladas para 2021 (González et al., 2023).

En San Andrés de los Gama existen tres fincas cafetaleras, además de numerosas familias que lo cultivan en sus huertos de traspatio. Actualmente solo dos fincas ofrecen visitas guiadas a sus cafetales e instalaciones. Una de estas, Finca La Ilusión, ha apostado por los cafés de especialidad, introduciendo innovaciones en todas las fases de la cadena de valor, lo cual ha implicado adoptar un enfoque centrado en la calidad por encima de la productividad y la agricultura intensiva, además de prácticas sostenibles y de un compromiso comunitario para ofrecer alternativas de empleo a los jóvenes y arraigarlos a su comunidad.



Imagen 2. La fase del secado de los granos de café es una muestra de la manera en que influyen las condiciones ecológicas y el conocimiento local. El correcto secado, que tiene una influencia directa en la calidad organoléptica, depende de un control empírico de la temperatura y humedad, alternando momentos de exposición al sol y momentos de resguardo en sombra.

Esta finca ha expresado su interés en desarrollar una experiencia sensorial, lúdica y recreativa alrededor de la cafecultura, anteponiendo prácticas y principios sostenibles, de manera que se comprenda la importancia del café en la comunidad y en el agroecosistema. Actualmente ya ofertan recorridos bajo demanda, pero la intención es diseñar una experiencia turística completa que pueda ser ofrecida de manera constante. Los recorridos consisten, básicamente, en conocer la cadena de valor del café, desde su cultivo, pasando por las actividades de poscosecha (ver imagen 2), la transformación y, finalmente, su consumo.

Una primer tarea consistió en realizar un diagnóstico del territorio para conocer aquellos elementos

bioculturales que están integrados a la producción del café. Este análisis se concentra en una matriz FODA.



Imagen 3. Análisis FODA de la comunidad. El estudio de los factores internos y externos permitió conocer el escenario socioeconómico, cultural y territorial sobre el que se desarrolla la cafecultura en la comunidad.

El diagnóstico nos permitió identificar que la comunidad tiene el potencial para desarrollar actividades turísticas alrededor de la cultura del café y, en general, de los recursos agrícolas. A pesar de que la producción es muy limitada, otros productos agrícolas endémicos como granadas, duraznos, mermeladas, entre otros, complementan una interesante oferta agroalimentaria.



Imagen 4. Diversidad de productos artesanales y agroalimentarios que complementan el café. Esta oferta refleja las articulaciones socioterritoriales del SGT en la comunidad, destacando la capacidad del café para generar un efecto multiplicador que beneficie a otros actores y sus patrimonios.

Aunque ya dos fincas ofrecen recorridos por sus instalaciones, solo una cumple con las condiciones mínimas de infraestructura y servicios. No obstante, era necesario conocer lo que hacían y cómo lo estaban desarrollando, por lo que, posteriormente, fue necesario realizar un ejercicio diagnóstico de la finca a fin de identificar aquellos aspectos que limitan la experiencia turística. Se realizó un árbol de problemas y se identificó que el problema principal es que la experiencia centrada en el café, actualmente ofertada, se encuentra desvinculada de los elementos territoriales; es decir, se enfoca en explicar la cadena de valor, pero no contempla al territorio en su conjunto. Esto se debe a que en realidad no ha existido un ejercicio de diseño y planificación de la experiencia y ello ha redundado en recorridos improvisados y monotemáticos que no permiten apreciar con amplitud y suficiente claridad el papel de la biodiversidad, la cultura local, las identidades o los vínculos afectivos. Además de que existe una fuga del valor simbólico y, por lo tanto, material.

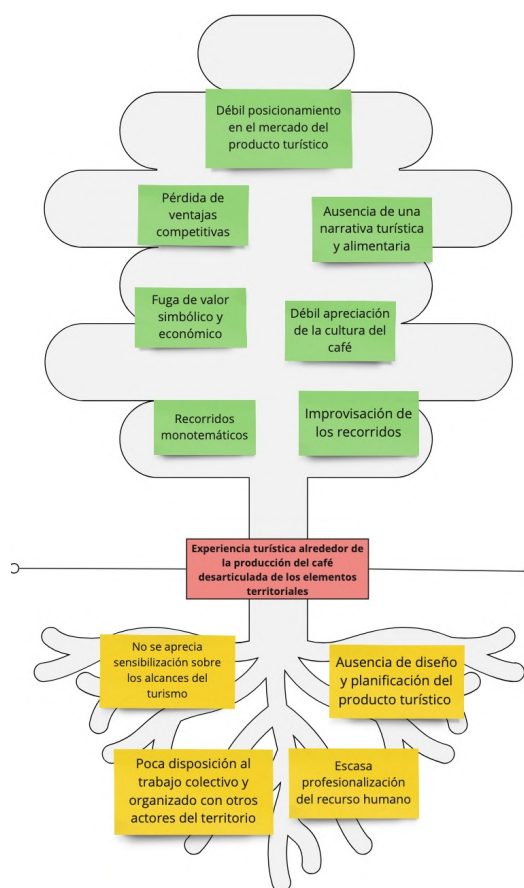


Imagen 5. Árbol de problemas de la finca cafetalera. Esta representación gráfica evidencia un problema central en el que se justifica la conceptualización de la experiencia turística alrededor de los SGT.

Partiendo de esta situación, se procedió a diseñar una experiencia turística sostenible considerando al café como parte de un sistema territorial.

Hacia el diseño de un producto turístico sostenible

La experiencia se encuentra actualmente en la fase de diseño y se espera realizar una prueba piloto en los meses de septiembre-octubre con estudiantes universitarios de turismo.

Este producto se ha denominado: “*La cultura del café en la región montañosa*”. Los elementos que la integran son los que a continuación se describen, retomando la propuesta de los SGT, pero aplicados al caso mencionado.

Paisaje agrícola: En la comunidad el paisaje agrícola está constituido por una diversidad de cultivos como durazno, aguacate, café, chicharo, maíz, tomate, entre otros. Además de las expresiones culturales que se manifiestan en las formas de cooperación entre los agricultores. La comunidad ha modificado y conservado el paisaje para obtener alimentos y recursos que puedan ser comercializados.

El paisaje se integra a la experiencia de forma que los visitantes comprendan que el café es un elemento de ese sistema y que para apreciar su complejidad, se deben tener presentes las articulaciones con otros cultivos. Así, la experiencia contempla, además de la visita a la finca, la visita a otros productores agrícolas que puedan beneficiarse del turismo.

Variedades agrícolas endémicas: La finca cuenta con un banco de germoplasma de diversas variedades de café que, si bien no son endémicas de la comunidad, se han adaptado y localizado gracias a las prácticas culturales y agroecológicas de su propietario y equipo de trabajo. El café,

por lo tanto, expresa la complejidad del territorio en términos de las condiciones geográficas y sociales presentes.

En la experiencia se intenta construir una narrativa para que los turistas comprendan que estas variedades son importantes en el mantenimiento de la agrobiodiversidad y los beneficios socioambientales, además de que representa tipicidad que se puede apreciar en el momento de degustar el café. La vista al banco de germoplasma implica acercar al visitante a un laboratorio vivo.



Imagen 6. La variedad de café caturra en San Andrés de los Gama es un ejemplo de territorialización de los alimentos, ya que su permanencia en la comunidad ha estado sujeta a las condiciones ecológicas, pero también al saber-hacer, para construir un ambiente que propicie su reproducción.

Saber hacer: El diseño de la experiencia turística incorpora los conocimientos como una forma de capital cultural que acerca al visitante a las prácticas, vínculos emocionales y afectivos, así como a los valores espirituales que expresan los agricultores a través de su actividad. Aquí se recuperan los conocimientos relativos a la siembra, labores culturales, cosecha, procesamiento y degustación, pero no desde un plano lineal, sino como parte de la cosmovisión e identidad local. El saber hacer es determinante para la obtención de cafés de especialidad, los cuales pueden llegar a ser muy apreciados por los consumidores ya que reflejan características complejas de aroma, textura, gusto, entre otros.



Imagen 7. Métodos de extracción de café durante la experiencia turística en la finca. Es una muestra del saber-hacer objetivado en las distintas etapas de producción contempladas durante los recorridos. Este conocimiento viene a ser un corolario de todos los saberes incorporados en la *historia sociocultural* del café en la comunidad.

Identidad cultural: por alguna razón los productores de café describen su actividad como “la cultura del café” o “caficultura”; es decir, lo consideran parte de la cultura comunitaria. Las visitas a la comunidad y las pláticas con los pobladores han servido para constatar que este grano forma parte de la identidad de la comunidad. Existe una relación estrecha que se manifiesta en las tradiciones locales, como las fiestas religiosas o el Día de Muertos, donde se acostumbra a servir café como parte de la convivencia. Así, en la experiencia turística se rescatan estos simbolismos y se presenta como un alimento con identidad, en lugar de presentarlo como una *commodity*. Se destacan estos vínculos culturales y su importancia en la estructura de la comunidad, para que se entienda que va más allá del grano; es decir, el grano condensa cultura.

Arraigo territorial: La identidad cultural de café es primordial, pero igualmente lo son otros aspectos estrechamente ligados. El café tiene una larga historia en la comunidad que data, prácticamente de la época colonial en México (1521-1821). Entonces su cultivo era marginal pero ya desde entonces tiene presencia en el territorio municipal, por lo que se puede hablar de un alimento con alta densidad histórica. Además, se consideran las condiciones climáticas propicias para el desarrollo de las variedades. La experiencia turística

busca destacar que se trata de un alimento con una historia enraizada en una sociedad y un espacio físico. De hecho, la calidad del café se conoce muy bien dentro de la región y a nivel internacional, pues cabe mencionar que el café de San Andrés se exporta a países como Alemania, Corea del Sur y Estados Unidos, por lo tanto, cuenta con una reputación territorial. Así, a los turistas se les narran los motivos por los cuales el arraigo explica la calidad territorial y se convierte en un capital simbólico expresado en el momento de las degustaciones.

Condiciones ecológicas: El capital natural de la comunidad influye determinantemente en la calidad del grano, pero es importante destacar a los visitantes cómo estas condiciones juegan un papel fundamental, por lo que es importante garantizar la

sostenibilidad de los recursos, de manera que se pueda asegurar su continuidad en el futuro.

El café en San Andrés se cultiva a una altura de 2,101 msnm, por lo que las condiciones de suelo, climáticas y de precipitación influyen en el desarrollo de la planta. Además, el café reporta algunos beneficios ambientales como la retención de humedad y la captación de carbono. Esto es importante para los turistas porque no solo se trata de conocer la producción de café, si no la importancia de cuidar los recursos para la agrobiodiversidad.

"La cultura del café en la región montañosa"

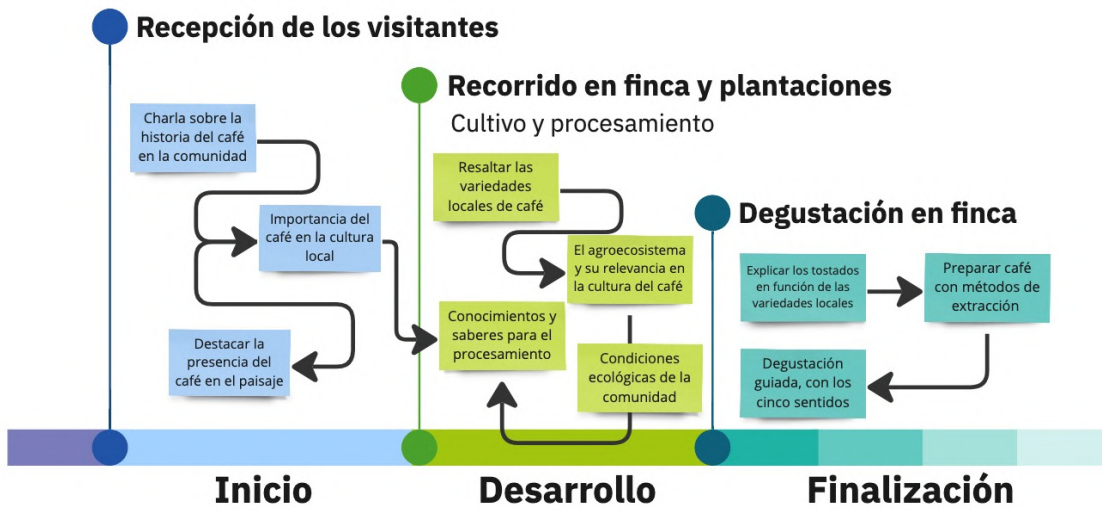


Imagen 8. Boceto conceptual de la experiencia turística alrededor de la caficultura en San Andrés. En este se destacan tres momentos que engloban las diferentes actividades como parte de la experiencia, las cuales han sido pensadas considerando los elementos del SGT. Si bien se trata de un concepto, se considera que se han contemplado todos los elementos, pero será necesario comprobar su interrelación en la práctica.

Conclusiones

El diseño de experiencias turísticas sostenibles basadas en la gastronomía o la alimentación debe reconocer las múltiples conexiones territoriales de los alimentos. Como expresamos a lo largo de estas páginas, no se trata de elementos aislados, forman parte de un microcosmos de saberes, prácticas, recursos... que definen sus particularidades. Al situar las experiencias turísticas en estos elementos, se incide en la sostenibilidad del territorio y de los sistemas alimentarios ya que se "localiza" la producción, elaboración, comercialización o consumo. Esto es

muy importante porque la sostenibilidad, de hecho, está dirigida a la conservación de las diferentes formas de vida: cultural, social, económica y biológica. Con el ejemplo que se ha presentado, actualmente en desarrollo, se está incidiendo en la sostenibilidad de un microterritorio cafetalero a partir de su vinculación con actividades de ocio que toman forma en experiencias gastronómicas.

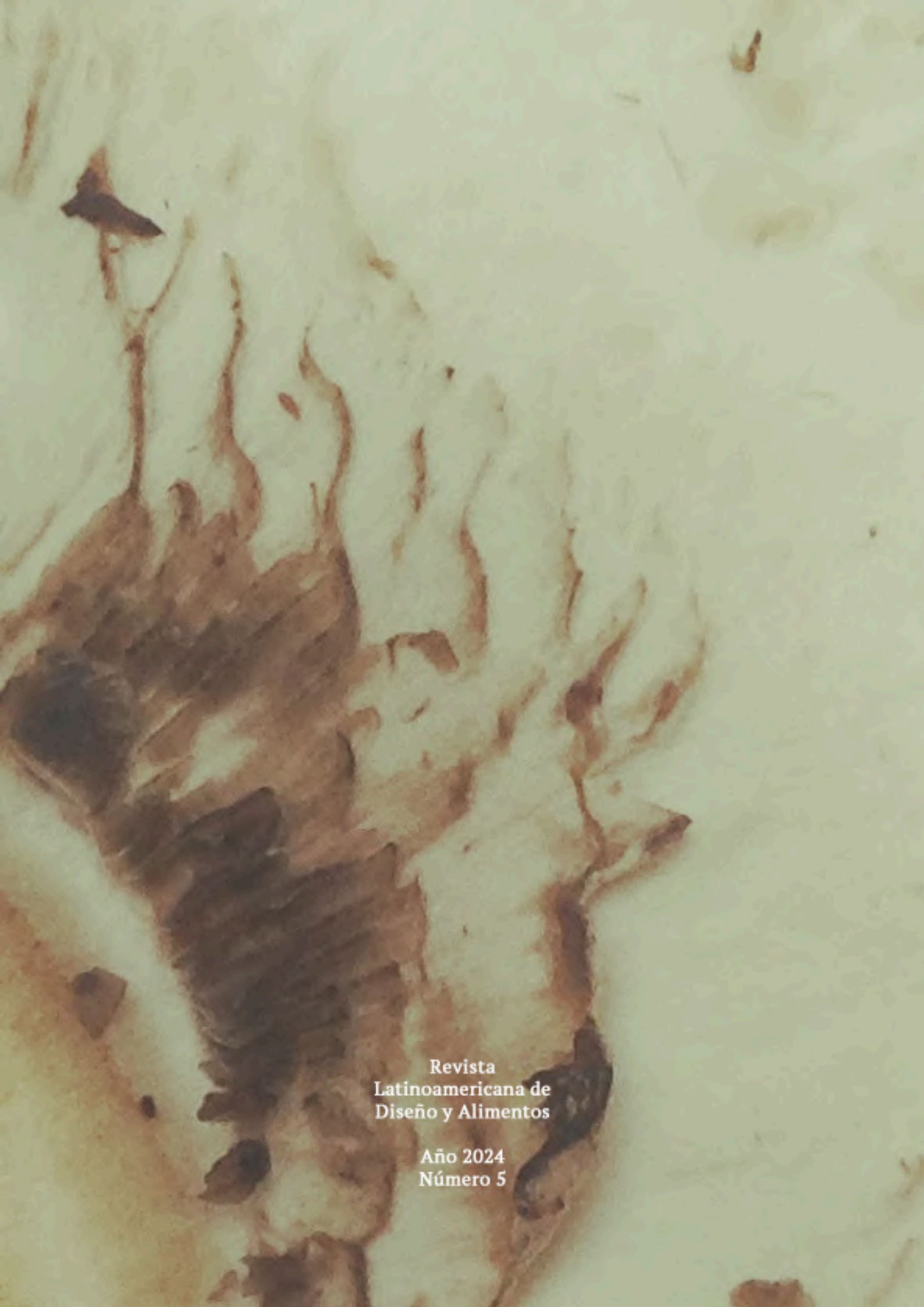
La propuesta de los SGT se puede aplicar a otros casos de alimentos, cocinas o experiencias gastronómicas –ligadas o no, al componente turístico–, pero será necesario considerar las particularidades de cada territorio, sociedad y sistema

alimentario. Pues, en el sentido que plantea Luhmann (1984), cada sistema es dinámico, abierto y cambiante, por lo tanto, su funcionamiento está anclado a sus especificidades.

Referencias

- Bauman, Z. (2003). *Modernidad líquida*. Fondo de Cultura Económica.
- Belletti, G., Ranaboldo, C., Scaramuzzi, S. y Scarpellini, P. (2022). *Redes y patrimonio biocultural: dinamizando territorios*. Unión Europea.
- Cava, A. (2019). La cultura del gusto. La alimentación entre representaciones y conexiones *BARATARIA. Revista Castellano-Manchega de Ciencia Sociales*, (26), 121-133.
- González, F., Rebollar, S., Morales, J.L., Rodríguez G. y Hernández, J. (2023). La producción y comercialización del café en el sur del Estado de México. En F. Herrera, M. Rubí y C.R. Rojo (coords.), *Café mexiquense. Producción, mercado y política pública* (pp. 160-172). Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura.
- Kopytoff, I. (1991). La biografía cultural de las cosas: la mercantilización como proceso, en A. Appadurai (ed.), *La vida social de las cosas: perspectiva cultural de las mercancías* (pp. 89-123). CONACULTA; Grijalbo.
- Lash, S. y Urry, J. (1998). *Economías de signos y espacios: sobre el capitalismo de la posorganización*. Amorrortu editores.
- Luhmann, N. (1984). *Sistemas sociales. Lineamientos para una teoría general*. Universidad Iberoamericana.
- Medina, F.X. (2017). Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. *Anales de Antropología*, 51(2), 106-113.
- Potosí, C.C., Muñoz, D.A. y Córdoba, C. (2020). Diseño de comida como fuente de innovación social. *Tendencias*, 21(1), 84-109.
- Poulain, J.P. (2019). *Sociologías de la alimentación. Los comensales y el espacio social alimentario*. Editorial UOC.

COMES LO QUE ERES



Revista
Latinoamericana de
Diseño y Alimentos

Año 2024
Número 5