

De gastronomía y gastrónomos

¿es necesario un observatorio gastronómico?

Andrés López Ojeda
Héctor Favila Cisneros

Andrés López Ojeda

Doctor en Ciencias Antropológicas. Profesor Investigador del CIETUR UAEMex.

Coordinador del Observatorio Gastronómico del Estado de México.

andrew_diorema@yahoo.com.mx

Héctor Favila Cisneros

Doctor en Antropología Física. Profesor Investigador del CIETUR UAEMex. Responsable del proyecto

Observatorio Gastronómico del Estado de México.

hfavilac@uaemex.mx



De gastronomía y gastronómos ¿es necesario un observatorio gastronómico?

*Andrés López Ojeda
Héctor Favila Cisneros*

De gastronomía y gastronómos ¿es necesario un observatorio gastronómico?

Dining and gourmet A gastronomic Observatory necessary?

Resumen

El observatorio gastronómico se propone la creación de una plataforma de conocimiento y retroalimentación en materia gastronómica. Considera tres componentes: a) documentar información sobre el campo de conocimiento gastronómico; b) producir información a través de dos estudios sobre la oferta y servicios gastronómicos en el Valle de Toluca y; c) a través de metodologías cuantitativas y cualitativas. La producción generada servirá para facilitar la toma de decisión en términos de políticas públicas de fomento al sector gastronómico y turístico; para el reconocimiento y aprovechamiento del mercado gastronómico por parte del sector empresarial así como también para acrecentar el campo de conocimiento de la gastronomía y fortalecer redes de intercambio académico.

Palabras clave

Observatorio, gastronomía, cultura, sociedad del conocimiento, patrimonio.

Abstract

The gastronomic observatory proposes the creation of a platform of knowledge and feedback in the gastronomy area. Considers three components: a) document information on the field of culinary knowledge; b) producing information through two studies on supply and food service in the Valley of Toluca and; c) through quantitative and qualitative methodologies. The information generated will serve to facilitate decision making in terms of public policies and also promote gastronomy and tourism sector; for the recognition and use of the gastronomy field by the business sector as well as to increase the field of knowledge of gastronomy and strengthen academic exchange networks.

Key words

Observatory, gastronomy, culture, knowledge society, heritage.

Introducción:

Existe una cantidad importante de literatura especializada que ha puesto énfasis en los impactos del fenómeno de la globalización a diferentes escalas y niveles de la sociedad actual. Entre los cambios generados, se pueden destacar aquellos relativos a la intensificación de las tecnologías de información y comunicación que plantea, en términos sustantivos, la relevancia de los flujos de información pero también su necesaria transición hacia un nuevo paradigma social fundamentado en el conocimiento. Al respecto, el Informe mundial de la UNESCO, *Hacia las sociedades del conocimiento* (2005) consigna que, si bien los montos de información son importantes en términos de, por ejemplo, acceso y difusión de las innovaciones y aumentos de la productividad, en cambio, el “vasto potencial cognitivo” con el que cuentan los diversos pueblos del mundo es trascendental en la medida en que constituye un conocimiento que crea sentido, por lo que conviene valorizarlo.

El interés por el registro y acopio de información para el sector turístico a través de aparatos especializados, como son los observatorios, es muy reciente, aun cuando se reconoce su importancia para la generación de políticas públicas. La Secretaría de Turismo federal cuenta con una base de datos estadísticos (Data-Tur), un *Atlas Turístico* y recientemente lanzó una convocatoria a través del Cestur para comenzar a construir y promover la creación de observatorios. Estos esfuerzos son muy valiosos en la medida en que han comenzado a generar información que permite dimensionar el fenómeno turístico. Sin embargo, y para el caso que nos interesa, no se ha considerado a la gastronomía como un aspecto observable y de interés académico, con una dimensión económica, social y cultural importante para la planificación y el desarrollo.

Por otra parte, cabe señalar que desde hace tres años, el Cuerpo Académico “Alimentos, Cultura y Sociedad” de la UAEMex, ha venido desarrollando una serie de investigaciones

De gastronomía y gastrónomos ¿es necesario un observatorio gastronómico?

*Andrés López Ojeda
Héctor Favila Cisneros*

que dan cuenta de la importancia que tiene la gastronomía como factor cultural, social y económico. Durante este tiempo se ha podido acumular un bagaje importante de información derivada de dichos proyectos, entre otros podemos enumerar los siguientes:

- Un estudio sobre la gastronomía lacustre del Valle de Toluca
- Un acercamiento al uso y consumo de fauna lacustre del Valle de Toluca
- Una identificación del estado del arte de la gastronomía del sur del Estado de México
- Una valorización de la gastronomía del norte del Estado de México desde un marco de la patrimonialización
- Caracterizaciones de alimentos tradicionales de Toluca, así como de la población indígena Mazahua (embutidos, bebidas fermentadas e insectos)

Dichas investigaciones llevadas a cabo tienen como cualidad la integración de diferentes enfoques y metodologías relacionadas con la formación de los integrantes del CA, así como del abordaje multidisciplinario, donde concurren especialidades tales como la biología, química, antropología y turismo. En relación con el acercamiento cultural, también se cuenta con experiencia y trayectoria pues, de los miembros de citado CA, donde unos de estos investigadores ha desarrollado investigación en la temática del consumo cultural, los estudios de mercado, los estudios culturales, la gestión del patrimonio y la política cultural, aspectos que resultan ejes principales para la consolidación del Observatorio.

La propuesta de creación del *Observatorio Gastronómico y en particular del Estado de México* permitirá, así, fortalecer al cuerpo académico en términos de investigación y difusión de los resultados obtenidos, así como el de generar redes de conocimiento a través de las actividades del mismo.

De gastronomía y gastrónomos ¿es necesario un observatorio gastronómico?

Andrés López Ojeda
Héctor Favila Cisneros

Esta propuesta con un nuevo enfoque también resulta fundamental en términos de que, frente al desbordamiento de la información dadas las nuevas posibilidades de la Internet y los medios audiovisuales, así como debido al fortalecimiento de la hegemonía cultural angloparlante, el lugar que ocupan los conocimientos locales y la multiculturalidad se legitima, como se enfatiza en el mismo informe: “esta perspectiva no obedece exclusivamente a un imperativo abstracto de carácter ético, sino que apunta principalmente a suscitar en cada sociedad una toma de conciencia de la riqueza de los conocimientos y capacidades de que es depositaria a fin de que los valore y aproveche mejor” (UNESCO, 2005: 18).

La tarea ha sugerido, incluso, la búsqueda de una nueva ciudadanía contemporánea en la cual, la información y el conocimiento se conviertan en un recurso público, de acceso igualitario y aprovechamiento compartido lo cual podría realizarse a través de un modelo que considere una *tecnoesfera* (generadores de información), una *socioesfera* (consumidores de la información) y una *infoesfera* (instancias de intermediación que vuelvan accesible la información). Sobre todo, a través de instituciones que tengan como piedra angular la gestión y uso eficaz de la información para propiciar su correspondiente conversión y transmisión en forma de conocimiento.

La falta de instancias abocadas a la gestión de la información y conocimiento, en el caso de México, resulta evidente aun cuando se ha discutido su importancia para el ejercicio pleno de los derechos ciudadanos. Entre algunas de las iniciativas registradas, las cuales se caracterizan por su carácter sectorizado, extrema especialización, limitado alcance (regional, estatal), se encuentran, por ejemplo, algunos observatorios enfocados al desarrollo urbanístico y social (*Observatorio Metropolitano de Toluca, Observatorio Urbano de Colima, Observatorio Metropolitano de Yucatán, Observatorio Metropolitano de Guadalajara, Observatorio Metropolitano Laguna*), a la cuestión de la educación (*Observatorio Ciudadano de la Educación, Observatorio Veracruzano de la Educación*), a

De gastronomía y gastrónomos ¿es necesario un observatorio gastronómico?

*Andrés López Ojeda
Héctor Favila Cisneros*

la problemática de la familia e infancia (*Observatorio Ciudadano de Políticas de Niñez, Adolescencia y Familias*), al tema de la Ciencia y Tecnología (*Observatorio de Ciencia, Tecnología e Innovación del Estado de Guanajuato*), a la conflictividad social y la problemática de género (*Observatorio de Violencia Social y de Género en la Educación Media Superior, Centro de Derechos Humanos Fray Bartolomé de las Casas, Observatorio de la Conflictividad Social*), al medio ambiente (*Observatorio Ambiental, Observatorio Ciudadano de Energía*) y a la democracia y control institucional (*Lupa Ciudadana, Academia Mexicana de Derechos Humanos*).

Por otra parte, para el caso de la cultura, el turismo y la gastronomía, resultan todavía más escasas las referencias, pues, sólo se cuenta con el *Sistema Nacional de Información Cultural* del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (CONACULTA), el *Observatorio de Políticas Culturales* de la Universidad Autónoma de la Ciudad de México (UACM), el *Observatorio Turístico de Guanajuato* y, en proyecto, el *Observatorio Turístico de Guadalajara* y el *Observatorio Turístico de Quintana Roo*. Lo anterior, nos permite justificar la propuesta del *Observatorio Gastronómico del Estado de México*, el cual se constituiría como el primero de su tipo con la función de convertirse como una tecnoesfera e infoesfera de los conocimientos gastronómicos que permitiría:

- una toma de conciencia de la riqueza de los saberes y capacidades de que es depositaria la gastronomía
- el aprovechamiento compartido del conocimiento gastronómico (particularmente importante en sus dimensiones económicas, culturales y societales)
- la disponibilidad del conocimiento gastronómico como bien público y
- la difusión y conservación de la diversidad gastronómica del Estado de México

La propuesta del *Observatorio Gastronómico del Estado de México*, al enfatizar la gestión de la información gastronómica y su transformación en un conocimiento que

De gastronomía y gastrónomos ¿es necesario un observatorio gastronómico?

*Andrés López Ojeda
Héctor Favila Cisneros*

crea sentido y es socialmente útil, se diferenciará de experiencias existentes en el plano internacional caracterizadas, si bien por la iniciativa y participación ciudadana, por recopilar información anecdótica, la falta de registros sistemáticos y actualizados, las perspectivas de corto alcance y de poca incidencia en los terrenos de la economía, la política pública o la política cultural hacia la gastronomía¹.

Cabe señalar que la propuesta de Observatorio considera un horizonte de mediano y largo plazo debido a que su lógica de implementación tiene como base la generación de conocimiento e información permanente y de coyuntura, además, implica un esfuerzo importante en la medida en que el Estado de México, por ejemplo, cuenta con distintas cocinas regionales y destinos turísticos culturales que comprenden, por ejemplo, 20 pueblos mágicos y con encanto con una riqueza gastronómica importante. En este sentido, realizar por lo menos dos investigaciones con un nivel de profundidad mayor como se plantea en los objetivos y generar reportes de manera regular garantizará la actualidad del Observatorio. En relación con su pertinencia el Observatorio puede resultar útil para la diversidad de agentes sociales involucrados en el fenómeno de la gastronomía, entre los que destacan:

- el **sector público** para quien resultará importante tener información y conocimiento para la toma de decisión (alentar, por ejemplo, el turismo gastronómico) y el fomento de la participación ciudadana (por ejemplo, mediante la conservación de tradiciones gastronómicas)

¹ Entre los observatorios gastronómicos internacionales identificados, se encuentran todos ellos en España: Observatorio Gastronómico de la Tabacalera, Observatorio del Mar, Observatorio Agroalimentario de precios de Cataluña, Observatorio Español de Mercado del Vino. Y entre los observatorios turísticos se encuentran: Observatorio Turístico del Perú y Observatorio Turístico de Lanús.

De gastronomía y gastrónomos ¿es necesario un observatorio gastronómico?

*Andrés López Ojeda
Héctor Favila Cisneros*

- el **sector académico** para quien resultará importante comprender, investigar, innovar y aplicar el conocimiento (por ejemplo, para el diseño de nuevos productos gastronómicos)
- el **sector empresarial** para quien resultará importante rentabilizar o maximizar inversiones (por ejemplo, a partir de los datos recabados, generar estrategias de marketing)
- el **sector de la ciudadanía organizada** para quien resultará importante la información para promover cambios, iniciativas o transformaciones en beneficio social (por ejemplo, reglamentaciones alimentarias)

Con base en este marco, el Observatorio se propone trabajar a partir de tres ejes:

Ejes	¿Para qué?
1. Construcción del conocimiento	• Toma de decisiones informada • Diseño de indicadores para seguimiento y evaluación de la actividad gastronómica • Conocimiento profundo del sector gastronómico-cultural • Reconocimiento del sector gastronómico y de sus agentes • Potencialización de actividades, productos y servicios en el ámbito gastronómico • Identificación de nuevos nichos de mercado gastronómico, cultural y turístico • Generación de Políticas Públicas enfocadas a la gastronomía turística
2. Acciones aplicadas	
3. Visualización de tendencias	

De gastronomía y gastrónomos ¿es necesario un observatorio gastronómico?

*Andrés López Ojeda
Héctor Favila Cisneros*

Por tal motivo el objetivo de dicho observatorio es el de Constituir una plataforma de producción, almacenamiento, intercambio y difusión de información relacionada con la actividad gastronómica en el Estado de México con el fin de contribuir a la generación y aplicación del conocimiento dentro del sector público, empresarial y académico relacionado con el ámbito de la cultura alimentaria.

Por lo cual se podrá particularizar en:

- ✓ Recopilar, sistematizar y analizar información estadística, así como resultados de investigaciones relacionadas con la cultura alimentaria y el turismo gastronómico del Estado de México, que permita la construcción de indicadores para su evaluación y activación como recurso económico y cultural.
- ✓ Producir y facilitar información útil, actual y pertinente para los diversos sectores involucrados en el sector gastronómico (se propone iniciar con dos estudios enfocados a la zona industrial y zona centro del Valle de Toluca), que permita dimensionar su impacto en términos de mercado (económico, laboral) y patrimonial, así como, la implementación de políticas públicas para su gestión.
- ✓ Promover los resultados del Observatorio a través de la participación en eventos académicos y de la Revista Virtual Culinaria con el propósito de poner a disposición información accesible para los distintos sectores (académico, público, productivos).

Para tal encomienda se abordará desde una metodología que permita:

- **Investigación documental** que permitirá la construcción de un estado del arte sobre el campo de la gastronomía a partir de la revisión y análisis de las diversas investigaciones realizadas por el Cuerpo Académico, así como las tesis, reportes e informes existentes en el acervo de la Facultad de Turismo y Gastronomía.

De gastronomía y gastrónomos ¿es necesario un observatorio gastronómico?

*Andrés López Ojeda
Héctor Favila Cisneros*

- **Investigación de campo** mediante aplicación de instrumentos de corte cuantitativo y cualitativo para registro y producción de información que nos permita caracterizar la oferta y servicios del sector gastronómico de las zonas seleccionadas para este estudio. Entre los instrumentos que se aplicarán se encuentran los siguientes:
 - **Encuestas:** se aplicarán en las unidades económicas del sector gastronómico y turístico de las zonas de estudio seleccionadas. Propósito: evaluar capacidad, servicio y calidad de unidades productivas vinculadas al sector gastronómico
 - **Entrevistas semiestructuradas.** Se aplicarán a consumidor de la oferta gastronómica y turística de las zonas de estudio seleccionadas. Propósito: identificar expectativas, preferencias necesidades de la oferta gastronómica y turística de las zonas de estudio seleccionadas.
 - **Etnografías.** Se aplicarán en las zonas de estudio seleccionadas y en las unidades productivas vinculadas con el sector gastronómico y turístico. Propósito: conocer las prácticas y hábitos que tiene el consumidor frente a la oferta a la que tienen acceso, así como conocer y caracterizar los lugares y dinámicas donde se desenvuelve.

Finalmente, considerando el contexto actual, donde las nuevas tecnologías de información y comunicación tienen un impacto profundo en la sociedad, el Observatorio se situará dentro de estos nuevos esquemas al considerar un espacio de comunicación y difusión virtual (Revista Virtual Especializada en Gastronomía de la Facultad de Turismo) que proporcionará información, seguimiento y registro de la actividad gastronómica.

De gastronomía y gastrónomos ¿es necesario un observatorio gastronómico?

*Andrés López Ojeda
Héctor Favila Cisneros*

Cuerpo Académico “Alimentos, Cultura y Sociedad”

Miembros:

Dra. Bacilisa Quintero-Salazar

Dra. Daniela Barrera García

Dr. Carlos Viesca González

Dr. Andrés López Ojeda

Dr. Héctor Favila Cisneros

Bibliografía:

Castells, Manuel (1996). La era de la información. Madrid: Alianza

Convocatoria del Fondo Sectorial para la Investigación, el Desarrollo y la Innovación
Tecnológica en Turismo (2012),
http://www.conacyt.gob.mx/FondosyApoyos/Sectoriales/InvestigacionBasicaAplicada/SECTUR/Documents/Bases_de_Convocatoria_SECTUR_2012.pdf

Ortega, Nuere Cristina (2010). Observatorios culturales. Creación de mapas de
infraestructuras y eventos. Barcelona: Ariel

Toffler, Alvin (1993). El Shock del Futuro. Editorial Plaza y Janés, Barcelona, España

UNESCO (2005). Hacia las sociedades del conocimiento. s/c: UNESCO.