

El turismo rural como estrategia para el desarrollo local: el maíz palomero toluqueño (*Zea mays Everta*) de Chotejé, San Felipe del Progreso

*Daniel Granados-Laudino**

Resumen: Como resultado de la globalización, escasa inversión, nuevas formas de consumo y otros factores han dejado al medio rural en un escenario poco favorecido. En consecuencia, los procesos tradicionales y elementos que de ellas derivan encuentran dificultades de producción, distribución o consumo. Ante esta situación es importante visualizar la valorización como un medio para detonar el desarrollo; ejemplo de ello es el turismo rural, de gran aceptación en países europeos y reciente en América Latina. Dicha actividad se caracteriza por mostrar a los visitantes el escenario natural, un espacio donde se puede tener una reconexión con la naturaleza, conocer el proceso de obtención de alimentos y con ello una mayor conciencia en el estilo de vida que debería adecuarse para no poner en riesgo la satisfacción de necesidades para generaciones futuras; mientras que a las comunidades receptoras les ofrece diferentes alternativas para comercializar sus productos y con ello favorecer el empleo, difusión de recursos, obtención de ingresos económicos o algún otro beneficio.

El presente trabajo es la propuesta de una ruta agroturística basada en el maíz palomero toluqueño declarado en peligro de extinción y la milpa tradicional mazahua de Chotejé, con el objetivo de difundir su uso y consumo en aras de poder rescatar su producción.

¹ Daniel Granados-Laudino. Maestro en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario por la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMEX). Docente en el Centro de Estudios de Gastronomía Internacional Grupo CEUG. Correo electrónico: danielgl.24@hotmail.com

Revista Legislativa de Estudios Sociales y de Opinión Pública, vol. 13, núm. 29, sept.-dic. de 2020, pp. 153-190. Fecha de recepción: 31 de agosto de 2020. Fecha de aceptación: 18 de diciembre de 2020.

Palabras clave: desarrollo local, turismo rural, maíz palomero toluqueño.

**Rural tourism as a strategy for local development:
Toluqueño popcorn (*Zea mays Everta*)
from Chotejé a community in San Felipe del Progreso**

Abstract: As a result of globalization, low investment, new forms of consumption and other factors have left the rural environment in a less favored scenario. Consequently, traditional processes and their element encounter production, distribution or consumption difficulties. Faced with this situation, it is important to visualize valorization as a means to trigger development; an example of this is rural tourism, widely accepted in European countries and recently in Latin America. This activity is characterized by showing visitors the natural setting, a space where you can have a reconnection with nature, learn about the process of obtaining food and with it a greater awareness of the lifestyle that should be adapted so as not to put into risk the satisfaction of needs for next generations. While the host communities can get different alternatives to market their products and thereby favor employment, diffusion of resources, obtaining economic income or some other benefit.

The present work is the proposal of an agro-tourism route based on the Toluqueño popcorn declared in risk of extinction and the traditional Mazahua cornfield of Chotejé, with the aim of spreading its use and consumption in order to rescue its production.

Keywords: local development, rural tourism, Toluqueño popcorn.

Introducción

Para el desarrollo de la presente investigación se retomaron diversos conceptos, definiciones y perspectivas teóricas, que dan soporte a la estrategia propuesta. Se inicia con la revisión de qué es el desarrollo local, las implicaciones y su construcción. Posterior a ello se habla del turismo rural, historia y oportunidades de desarrollo que representa. Por último, se analiza la situación del maíz palomero toluqueño, que dará pie a los objetivos del trabajo.

Desarrollo local

Un asunto que se ha retomado en cada uno de los mandatos gubernamentales y no se ha podido cubrir es el desarrollo. Cabe destacar que siempre que se habla de desarrollo se piensa de inmediato en el área rural, dando por hecho que son estas zonas a las que atañe la implementación de dichas estrategias, con las que se busca “avanzar hacia un estado de perfección abierto al futuro, e incluye quitar aquello que se considera atrasado y, por tanto, las prácticas sociales del medio rural tenderán a cambiarse por otras en las que subyace la idea de cambio” (Herrera, 2013: 132). Es decir que los conocimientos, formas de organización, creencias y otros aspectos identitarios tendrían que desaparecer para adaptarse a lo que la modernidad solicita. Además, cuando se habla de desarrollo, de forma equivocada se relaciona dicho concepto al combate de la pobreza, en otras palabras, se percibe como una mejora económica, situación que el desarrollo sustentable declina, como a continuación se presenta.

En 1987, en el Informe Brundtland aparece el concepto de *desarrollo sustentable*, que se refiere como “aquel que satisface las necesidades presentes sin poner en peligro la capacidad de las generaciones futuras para satisfacer sus propias necesidades” (Artaraz, 2002: 1), y debe estar sustentado en tres ejes indisociables: el ecológico, con el diseño de sistemas productivos a partir de energías verdes y renovables; el social, donde la equidad entre generaciones, grupos vulnerables y países permita hacer uso adecuado y repartición de los recursos, que conduzcan a la generación de la economía; encontrando equilibrio entre los ejes antes mencionados. Para hablar de desarrollo sustentable, se debe hacer énfasis en que tiene que ser endógeno, que “se producen gracias a la utilización eficiente del potencial económico local que se ve facilitada por el funcionamiento adecuado de las instituciones y mecanismos de regulación del territorio” (Vázquez, 2000: 6), y son los agentes del territorio quienes lideran los procesos de desarrollo aprovechando el entorno favorable a través de las iniciativas locales. Para iniciar con dichos procesos, se parte de que:

[...] las localidades y territorios tienen un conjunto de recursos (económicos, humanos, institucionales y culturales) y de economías de escala no explotadas, que constituyen su potencial de desarrollo. Cada localidad o territorio se caracteriza, por ejemplo, por una determinada estructura productiva, un mercado de trabajo, un sistema productivo, una capacidad empresarial y conocimiento tecnológico, una dotación de recursos naturales e infraestructuras, un sistema social y político, una tradición y cultura, sobre los que se articulan los procesos de crecimiento económico local (Vázquez, 2000: 5)

Así pues, para propiciar el desarrollo sustentable (regional, rural, territorial, local o cualquier otra índole), debe ser endógeno, adecuarse al territorio y congruente con la forma de ser de la sociedad. Además, los proyectos se deben gestar de abajo hacia arriba, donde se “considera que los actores locales, públicos y privados, son los responsables de las acciones de inversión y del control de los procesos” (Vázquez, 2000: 6), como es el caso del trabajo que aquí se presenta.

El turismo rural y sus oportunidades de desarrollo

Ante el inminente escenario poco favorecido en las zonas rurales, se han tratado de establecer algunas estrategias basadas en los recursos endógenos que permitan aminorar el rezago, buscando así el bienestar de los habitantes y la preservación de su patrimonio biocultural. La cada vez más compleja definición de un espacio rural es lo que no permite tener un concepto único de turismo rural. Sin embargo, se debe resaltar que este tipo de actividad se sustenta en valores que incluyen lo “ambiental, social, cultural y económico. Estos principios exaltan el turismo como una actividad de carácter territorial, que tiene relación directa con las personas, su organización social y cultural, sus vínculos interinstitucionales y con el medio ambiente” (Pérez, 2010: 507).

El turismo rural ha tenido gran impulso en Europa, muestra de ello fue la creación de los “denominados fondos estructurales

(FEOGA —Fondos de Orientación y Garantía Agrícola—; FEDER —Fondos Estructurales de Desarrollo Regional— y FSE —Fondo Social Europeo—), parte de los cuales revierten sobre la actividad turística” (Solsona, 2006: 29) o las diferentes etapas del programa LEADER desde su origen en 1991. Países como España, Italia y Francia son líderes en la captación del turismo rural donde “se suelen organizar rutas gastronómicas vinculadas en la mayor parte de ocasiones a certificados de calidad” (Millán y Agudo, 2010), que en su mayoría incluyen quesos, vinos, embutidos, entre otros, es decir, productos hedónicos.

En América Latina y México en específico el turismo rural es un tema incipiente. Y aunque se cuenta con zonas de alto potencial, la carencia de infraestructura y servicios poco formalizados no permiten que los recursos con los que cuenta un territorio sean factores para el desarrollo de dicha actividad. Es en la mayoría de ocasiones que el turismo rural surge a partir de la iniciativa privada o de pequeños grupos que se encargan de la gestión de sus proyectos en pequeña escala; a lo que se suma la falta de herramientas para la promoción, lo cual no permite que tengan mayor alcance y visibilidad a los posibles visitantes.

Como es sabido, la emergencia sanitaria que aqueja el mundo desde finales del 2019 hará que el rezago y la brecha de desarrollo para los entornos rurales sean más pronunciados de lo que acostumbraban. Ante esta situación, De Jesús (2020) asevera que el turismo rural se convertirá en una de las alternativas para reactivar la actividad turística, ofreciendo experiencias memorables en destinos próximos y de estancia corta. Enuncia además un estudio elaborado por el Laboratorio de Patrimonio y Turismo de la Universidad de Barcelona, donde los resultados son tendientes a la gastronomía local y los espacios abiertos, situación que podría replicarse en Latinoamérica; es decir, se convertirá en una alternativa de desarrollo, por lo que es fundamental diseñar y apoyar proyectos de esta índole.

El campo mexicano encuentra dificultades para el desarrollo: sus ventas se caracterizan por precios muy bajos a causa de las limitaciones en la distribución de sus productos y otros factores. Por

consiguiente, es importante diseñar estrategias que ofrezcan un panorama diferente y favorable para la venta, entre las que destaca el turismo rural, el cual:

[...] despliega una serie de servicios y productos generadores de ingresos adicionales o ingresos rurales no agrícolas (IRNA), por lo que se presenta como opción complementaria de la actividad agrícola, que gana competitividad cuando es la familia rural la emprendedora, trayendo de la mano valores territoriales materiales e inmateriales (Pérez, 2010: 508).

Entre las diferentes alternativas que ofrece el turismo rural, Barrera y Muñoz (2003) enlistan el agroturismo, ecoturismo, turismo cultural, de aventura, deportivo, Educativo, étnico, religioso, de recreación y retiro, y gastronómico, de donde se derivan las rutas, concursos, ferias, muestras y otras actividades. Durante tiempos recientes los trabajos académicos, el ávido despertar por conocer productos diferenciados, el deseo de conservar las tradiciones y otros factores han dado como resultado la proyección de regiones rurales y sus productos: tal es el caso del mezcal de Malinalco y Tenancingo, el queso de Aculco, el gastro-tour prehispánico de Malinalco, algunas rutas micológicas e incluso algunas travesías culinarias basadas en la alimentación de la milpa, por mencionar algunos ejemplos.

El presente proyecto está sustentado en las rutas alimentarias, definidas por Millán y Agudo como “un itinerario que permite reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional, expresiones de la identidad cultural de la zona” (2010: 92). Dicho itinerario se diseña “en torno a un producto clave que las caracteriza y otorga su nombre, y se complementan con actividades relacionadas con los recursos específicos del territorio: comida, producción agroindustrial, entretenimientos de naturaleza y otras manifestaciones de la cultura regional” (Blanco y Riveros, 2005: 88). Además es importante mencionar que son una opción para detonar el desarrollo, generar ingresos a partir de actividades rurales no agrícolas,

promover productos de agroindustria, conservar o recuperar algún producto en peligro de extinción o la difusión de productos tradicionales. Para que dichas estrategias sean exitosas, se deben tomar en cuenta factores como: el papel del gobierno en el impulso y desarrollo de la ruta, la especificidad de la oferta, desarrollar atractivos que aseguren la llegada y gasto de los visitantes, promoción de redes y fortalecimiento de relaciones entre empresas y actores locales, desarrollo de capital social, el realismo de la ruta, entre otros, además de ser consideradas dentro de una estrategia de desarrollo y no una estrategia aislada que beneficie el crecimiento económico (Barrera, 2013).

El maíz palomero toluqueño

El presente trabajo se sustenta en uno de los productos que mayor arraigo tiene con el territorio nacional: el maíz. Hellin y Bellon refieren que “México es el centro del origen y diversidad del maíz. Según la evidencia arqueológica, su cultivo en Mesoamérica es de aproximadamente 6,000 años, pero los datos genéticos indican cerca de 9,000” (2007: 9), incluso desde hace unos años se ha venido celebrando el 29 de septiembre como el Día Nacional del Maíz. Por consiguiente, la historia en torno al uso, simbolismo y apropiación del maíz es extensa, y aunque es el cultivo más importante en México, “tanto desde el punto de vista alimentario, como del industrial, político y social” (Cruz, Gómez, Ortiz, Entzana, y Santillán, s/f: 13), se ha observado de manera preocupante la creciente importación de maíces, sobre todo los provenientes de Estados Unidos y Argentina.

Para combatir dicha carencia, el gobierno ha tratado de revitalizar el campo mexicano. Sin embargo, la introducción de semillas mejoradas y paquetes tecnológicos desplazan a las variedades locales; además, el incremento constante de precios, el cambio climático y la poca rentabilidad que representan los productos agrícolas hace que los productores opten por cambiar de cultivo o abandonen las labores agrícolas (Hellin y Bellon, 2007).

En América Latina se han contabilizado 220 razas de maíz, de las cuales 64 se han descrito en México y un total de 59 las que se consideran nativas (Conabio, 2012). Diferentes autores recurren a estudios como los de Wellhausen para agrupar las distintas razas de maíz, donde desatacan Romero, González y Reyes (2006), quienes dividen al maíz en cinco grupos: indígenas antiguas (a la que pertenece el maíz palomero toluqueño), exóticas precolombinas, mestizas prehistóricas, modernas incipientes, y las variedades no bien definidas.

Caracterizado por su pequeña mazorca, con numerosas hileras entrecruzadas, grano puntiagudo y de cierto brillo cristalino, el maíz palomero toluqueño “tiene aparentemente su centro de distribución en el Valle de Toluca (2,600 m), aunque se han colectado formas similares en otras regiones aisladas de la Mesa Central en altitudes que varían de 2,000 a 2,800 m” (Conabio, 2012), y está declarado en peligro de extinción. Rojas (2016) menciona que para 2015 el Sistema de Información Comercial Via Internet (SIAVI) reporta que las importaciones de palomero llegaron a las 79,107 toneladas, por las que se erogó un total de \$48,469,972 USD, para satisfacer la demanda de casi 66,000 toneladas, pues en territorio nacional sólo se produjeron 3,000 toneladas, principalmente en Tamaulipas (aunque no detalla si es una raza mexicana).

Algunos factores que han llevado al palomero a dicha situación son “la baja productividad y los caracteres indeseables que manifiesta en la nixtamalización” (Gámez, De la O., Santacruz y López, 2014: 1529), además el precio bajo que se paga (casi siempre) en comercio local como lo comenta la señora Manuela,¹ “aquí como todos tienen maíz llegan a pagar a \$3.50 o \$4 pesos el cuartillo (casi 1.5 kg), por eso mejor lo usamos para nuestras palomas o darle de comer a los animales”.

Ante la situación de poca rentabilidad que el palomero representa, es importante proponer estrategias de comercialización acor-

¹ La señora Manuela, o “Doña Mela”, es nuestro informante clave. Se le considera un aprecio y respeto especial por parte de la comunidad, ya que a lo largo de más de 20 años ha coordinado diferentes actividades en conjunto con asociaciones civiles en pro del desarrollo de la comunidad. Gracias a su intervención se ha logrado ser aceptados en la comunidad, con apertura al diálogo, y la aceptación del presente proyecto.

de, como mencionan Gámez *et al.*, a “la conservación *in situ*, para evitar la pérdida o poner en riesgo la identidad nacional de materiales genéticos correspondientes a diversos ecosistemas del ámbito” (2014: 1529). El objetivo que guía el desarrollo del presente trabajo es identificar una estrategia de valorización y consumo para el maíz palomero toluqueño, y para generarla se proponen cuatro objetivos específicos: identificar a la gente involucrada en alguna etapa del proceso productivo para determinar a los informantes clave; documentar los usos y costumbres conferidos al palomero; realizar un diagnóstico comunitario para conocer el entorno, sus recursos y las condiciones de producción del maíz; y generar estrategias de valorización que propicien el consumo y conservación del maíz palomero toluqueño.

Desarrollo

Metodología

Para el presente trabajo, que es un estudio de caso, la metodología participativa fue la que mejor se adaptó para recabar los datos y la generación de la propuesta final, dicho método se dividió en tres etapas: primero se elaboró un diagnóstico comunitario, posteriormente se conformó la canasta territorial de bienes y servicios, para concluir con la adaptación de la guía para la elaboración del plan de desarrollo turístico de un territorio, de Blanco y Riveros (2005), con la que se diseñó la experiencia propuesta.

Se entiende por canasta territorial de bienes y servicios, propuesta por Pequer (2001), como un grupo de productos específicos vinculados entre sí, cuya especificidad es el resultado de una producción local. Para el caso del maíz palomero toluqueño es la identificación de la forma de producción, proceso de reventado y uso que se le asigna. Sin embargo, dicho recurso por sí solo no sería suficiente para diseñar una ruta alimentaria, por lo que se recurre a elementos gastronómicos y locales ligados al maíz, además de las actividades culturales que se realizan en la comunidad.

Para diseñar un producto turístico, se deben contemplar los servicios, infraestructura y recursos que, en conjunto, harán una oferta atractiva. Para el presente caso, por tratarse de turismo rural, se toma especial atención en los recursos, ya que de éstos depende la especificidad del producto y el atractivo para los excursionistas. Cabe resaltar que, además de los recursos naturales y culturales, Bigné, Font y Andreu (2010) proponen sumar los eventos, actividades que se pueden realizar y a los residentes como tipos de recursos que dan forma al producto.

Generar una canasta territorial de bienes y servicios puede facilitar el acceso a los mercados, valiéndose de la “diversificación de la oferta de un territorio particular. Así es como cada producto aprovecha el renombre de los otros componentes de la canasta y genera externalidades positivas” (Boucher y Reyes, 2011: 82) para los recursos complementarios; recurriendo así el potencial turístico, gastronómico o cultural, según sea el caso, del cual surge la activación de recursos.

La estrategia para la activación del palomero toluqueño de Chojeté se centra en las rutas turísticas, siguiendo la guía que en el Cuadro 1 se presenta.

Previo a la toma de decisión, se definieron algunas estrategias de valorización, entre las que se destacó: diseñar productos alimentarios con palomitas para venta en cafeterías y tiendas escolares; implementar una feria donde se tuvieran talleres de reventado tradicional; ponencias en torno a su importancia dentro del patrimonio biocultural; elaboración de alimentos tradicionales y novedosos con palomitas (atole de palomitas, galletas, salsas, aderezos, entre otros); transformación en harina para el uso en repostería; obtención de una indicación geográfica; y el diseño de una ruta turística. Todas las estrategias se presentaron ante el grupo de trabajo y por decisión unánime de los involucrados en el proyecto se optó por la ruta turística, ya que las cantidades de producción, recursos (canasta de bienes y servicios), redes para comercialización y otros factores encontraron en dicha estrategia las condiciones ideales para la valorización del maíz palomero toluqueño.

Cuadro 1. Guía para la elaboración de plan de desarrollo turístico de un territorio

1. Identificación y establecimiento de mecanismos de concentración con actores principales (gobiernos locales, empresas rurales, cámaras de comercio, instituciones de apoyo y otros).
2. Conformación de un grupo de trabajo que lidere y se apropie del proyecto.
3. Identificación de recursos turísticos de la zona: naturales y artificiales.
4. Análisis de la oferta y demanda de servicios turísticos: perfil del turista, oferta de productos turísticos locales y servicios de apoyo.
5. Análisis institucional del sector turismo: reglamentación legal, funciones de las instituciones, gremios empresariales.
6. Diseño de productos turísticos.
7. Construcción del plan de desarrollo: priorización de rutas, selección de segmentos de mercado, eslabonamiento con otros destinos, formación de recursos locales. Diseño de código de ética, estimativos de inversiones (públicas y privadas).
8. Diseño de estrategia de promoción, difusión y comercialización de la oferta desarrollada.
9. Diseño de un sistema de monitoreo y evaluación del impacto (social, económico y ecológico).
10. Validación de la estrategia en taller participativo.
11. Elaboración de proyectos específicos (perfiles).
12. Definición y aplicación de una estrategia de financiamiento.
13. Implementación del plan.

Fuente: Blanco y Riveros (2005).

A través de distintas etapas del proyecto se hará mención de la participación que ha tenido el grupo de la comunidad en la toma de decisiones, pues como Boucher y Riveros mencionan, la “inclusión es parte intrínseca de la autonomía ciudadana, del empoderamiento, de la valorización, de la diversidad del patrimonio cultural, de la

dinamización económica de los territorios, de la democracia y la justicia social bajo nuevas lógicas de vinculación e integración” (2017: 42). Es solo mediante la participación de los agentes endógenos que se podrá encaminar hacia el desarrollo.

Resultados

Conocer el entorno de la zona donde se realizará un proyecto es de vital importancia, de ello dependerán los objetivos que se definan y su viabilidad, por lo que se considera fundamental llevar a cabo un diagnóstico territorial; Boucher y Reyes lo definen como “una síntesis de la condición del territorio, las AIR, los actores y sus articulaciones (o relaciones) y el contexto que los afecta, los saber-hacer. Esto abarca factores endógenos y exógenos desde el punto de vista del territorio” (2013: 46).

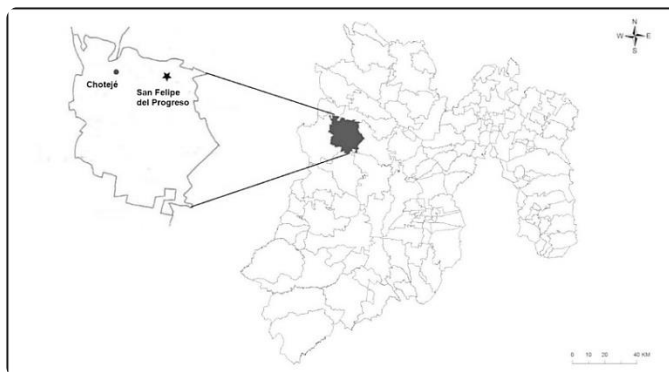
El diagnóstico que a continuación se presenta incluye aspectos relevantes del municipio de San Felipe del Progreso y la comunidad de Chotejé, dada la limitada información en bases de datos oficiales o referencias bibliográficas. La información en la que se sustenta el trabajo proviene de organismos oficiales, como el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (Inegi), plasmados en el Plan Municipal de Desarrollo 2019-2021, Consejo Nacional de Población (Conapo), y se complementa con información obtenida en el trabajo de campo desarrollado a partir de octubre de 2017.

Chotejé, la comunidad del maíz palomero

Localizada al noreste del municipio de San Felipe del Progreso, cuyo origen está ligado al otomí, que significa “Agua en el bosque” (Gobierno del Estado de México, 1973: 16). Colinda con San José del Rincón y el Oro. Para llegar a Chotejé desde la ciudad de Toluca se recorren 73 km, en aproximadamente una hora y 20 minutos.

Según el Plan Municipal de Desarrollo (2019), con datos de Inegi, en la comunidad hay 1,454 habitantes, de los cuales 683 son hom-

Imagen 1. Mapa de ubicación de Chotejé



Fuente: Elaboración Daniel Sandoval.

bres y 771 mujeres, con un fuerte predominio de población indígena, propiamente mazahuas. Lizcano refiere que es “el único municipio del estado con presencia indígena mayoritaria” (2017: 96), siendo el responsable de conservar las tradiciones y costumbres identitarias.

Los mazahua, o “gente de venado”, tienen elementos característicos como la vestimenta, en específico de las mujeres, que consta de un fondo (falda de manta blanca que se remata con bordados florales), sobre ésta se pone una falda tableada de satén de colores intensos, complementada con una blusa, casi siempre acorde al tono de la falda. Ambas piezas se unen por una faja de lana que da varias vueltas a la cintura. Para ocasiones especiales, el vestido se adorna con collares de cuentas de papelillo, cuyos colores contrastan con el vestido (CNDI, 2006).

Para conservar la cultura es fundamental la tradición oral. En el municipio se habla la lengua mazahua, a la que también se denomina *jñatio*, y pertenece al grupo lingüístico oto-pame derivada de la familia del oto-mangue, considerada la familia lingüística más grande y diversificada del país, cuyas variantes se hablan desde San Luis Potosí hasta Oaxaca (INALI, 2009). Fue notorio durante la investigación el bilingüismo de los habitantes de la comunidad, específicamente en mujeres y gente adulta.

El colorido mazahua se plasma también en las artesanías, diseños que denotan riqueza cultural y en determinado momento se convierten en fuente de economía por lo atractivo de las piezas generadas. Es común ver en la plaza de la cabecera municipal cobijas, tapetes, manteles, *quexquémítl*, gabanes o chalecos de lana a la venta, o el bordado que, para aprovechar el tiempo (mientras se pastorea a los animales o la comida está a fuego), resulta en servilletas para tortillas, las cuales visten de gala las mesas durante la comida o las blusas para lucir en las fiestas.

La organización de la comunidad se rige por la religión y la política. La primera mediante los fiscales y mayordomos, mientras que los delegados respecto a la segunda. La conjunción de ambos entes garantiza el orden en la comunidad (Ramírez, 2009). Otra característica es “la faena”, una forma de organización social para realizar trabajos de beneficio comunitario, que se ve fortalecida por el enorme sentido de empatía que se percibe al entrar en contacto con la comunidad, pues se reconocen como gente de trabajo, preocupada por los demás: saben que si le va bien a uno, les puede ir bien a todos. Es lo que expresa la gente cuando se tiene contacto con sus diversas comunidades.

En cuanto a educación, el promedio de escolaridad es de 6.1 años, mucho menor al promedio del estado, que es de 9.1, siendo notorio el rezago que el municipio presenta y que se va acrecentando hacia las comunidades del interior. El escaso acceso a la educación hace que la economía de las comunidades mazahuas esté basada en la agricultura. Al respecto Ramírez menciona que “los pueblos indígenas aportan a las actividades agrícolas el 70% de su población ocupada” (2009: 41), el 30% restante migra o se dedica a actividades del sector secundario o terciario en la comunidad o cabecera del municipio.

En general el municipio cuenta con índices de rezago social y de marginación, donde al menos 30% del total de la población se encuentra en pobreza extrema (Plan Municipal de Desarrollo, 2019). Es por ello que resulta necesario generar programas de desarrollo de forma prioritaria.

El maíz palomero en la cultura mazahua de Chotejé

Para los mazahua el trabajo de la milpa y los productos que en ella se originan han constituido su concepción de la vida, mediante la apropiación, uso y reproducción de acciones que conforman la riqueza de su patrimonio biocultural.

En la comunidad se cultivan cinco variedades de maíz: blanco, pinto, rosa y negro, aptos para la nixtamalización, además el maíz amarillo, que alberga entre sus espacios de cultivo al palomero toluqueño, capaz de reventarse y convertirse en las palomitas de maíz (Imagen 2).

La importancia del maíz inicia durante la producción, pues refieren habitantes de la comunidad que la semilla “criolla” ha permanecido con el paso del tiempo, negándole la entrada a semillas híbridas o con alteraciones, lo que ha permitido que persistan las variedades mencionadas con sus características

Cada marzo comienzan los trabajos de preparación de la tierra, dirigidos en su mayoría por los hombres que vuelven de las ciudades a donde han migrado, pues preparar la tierra es fundamental. Si no tiene la humedad necesaria, no es lo suficientemente blanda

Imagen 2. Maíz blanco, rosa, pinto, negro y amarillo (palomero toluqueño)



Fuente: Obtención propia durante trabajo de campo.

o no se trabajó bien la semilla, ésta no germinará. El trabajo en la milpa es el pretexto ideal para que las familias se reúnan de nuevo y retomen el cauce en las actividades que cada uno tiene asignadas. Cuando se ha cumplido el objetivo, el jefe de familia sale de la comunidad para retomar su trabajo, por lo que las mujeres se encargan de coordinar las actividades de limpieza y mantenimiento,

Imagen 3. Mujer agregando maíz palomero a la olla con arena blanca



Fuente: Obtención propia durante trabajo de campo.

Imagen 4. Selección de palomitas reventadas



Fuente: Obtención propia durante trabajo de campo.

acompañadas por sus hijos. En septiembre se inicia la cosecha, y justo en este momento cuando el maíz se vuelve relevante, pues se acostumbra festejar a San Miguel Arcángel, según el calendario religioso, dando paso a las tradicionales “elotadas”.

La fiesta del santo patrono inicia una semana antes con la decoración del templo. El maíz (de la cosecha del año previo) se revienta en una olla de barro, que a la leña se ha puesto a calentar previamente y en ella arena blanca de la comunidad. La arena se recolecta 15 días antes y se deja al sol para retirar la humedad y sea un buen transmisor de temperatura.

Cuando se ha reventado, separan la arena, las palomitas y los granos de maíz enteros, que se trituran en el metate para obtener un tipo de pinole. Si bien las palomitas seleccionadas se pueden consumir, su uso es ornamental: se pasan a través de un hilo para formar

los collares y decorar las imágenes religiosas del templo de la comunidad. Es interesante observar la delicada labor realizada por las mujeres, quienes cuidan que cada pieza permanezca íntegra para tener un adorno bien definido y agradable a la vista. Dicha tradición fue documentada por Fray Bernardino de Sahagún, quien menciona que en el Nuevo Mundo se acostumbraba decorar con collares y diademas de palomitas de maíz a las imágenes de madera o roca que representaban a Opochtli, Tláloc y sus ayudantes tlaloques (Romero, González y Reyes, 2006).

Ya listos los collares, se espera la víspera de la fiesta, momento en que los mayordomos se reúnen para decorar con flores, veladoras, servilletas, carpetas o prendas bordadas con los distintivos de la cultura mazahua, en los que destacan animales herbívoros o no depredadores como lo describe Morales (2000). Se observa la participación de mujeres adultas, jóvenes e incluso niñas, quienes con el fin de agradecer al santo patrono se integran de manera temprana a alguna actividad referente a la fiesta.

Imagen 5. Mujeres confeccionando collares y guías para decorar la iglesia en la fiesta patronal



Fuente: Obtención propia durante trabajo de campo.

Imagen 6. Nicho decorado con collares de palomitas



Fuente: Obtención propia durante trabajo de campo.

En el trabajo de campo se pudo constatar que en la comunidad se prepara atole y tamales agrios. El maíz negro se nixtamaliza y se muele, la masa se deja reposar en una olla tapada por al menos dos noches para que así se fermente y obtenga el sabor agrio. “Al agriarse la masa se vuelve de color rosita, entonces se bate con azúcar, se envuelven y forman los tamales (que en el caso de estudio se ofrecen a la gente de las danzas como parte del agradecimiento)”, comenta doña Cristina, y también se disuelve masa en agua para preparar el atole agrio.

Sin duda alguna la alimentación y los productos que conforman dicho proceso es un objeto de estudio interesante, al ser una expresión tangible de la cultura y sus saberes inherentes. El caso del maíz para la comunidad mazahua no sólo es parte de la alimentación, sino de las tradiciones y saberes que han pasado de generación en generación, y que a decir de los habitantes de la zona desean que se conserven y repliquen. De esto depende la permanencia de su cultura a través del tiempo.

Canasta territorial de bienes y servicios

A continuación, se presentan los recursos que conforman la canasta de bienes y servicios, y que tienen potencial de activarse para detonar el desarrollo local.

Con los recursos que forman la canasta de bienes y servicios ya definidos, se debe identificar la manera de articulación, con el fin de iniciar la activación territorial para detonar el desarrollo local. El presente trabajo se enmarca dentro de la tipología de rutas alimentarias, dando como resultado los puntos que a continuación se plantean.

Guía para la elaboración de un plan de desarrollo turístico

Siguiendo el plan que Blanco y Riveros (2005) proponen, se diseña la experiencia gastro-cultural basada en diferentes tipos de maíz

Cuadro 2. Tipología de recursos turísticos

| <i>Canasta territorial de bienes y servicios</i> | |
|--|---|
| Naturales | Ingredientes locales Maíz palomero Maíz rosa, azul y blanco Milpa Invernaderos |
| Culturales | Procesos agronómicos tradicionales y adopción de nuevas tecnologías. Etnia mazahua Reventado tradicional de maíz palomero. Gastronomía (atole de palomitas, tamales agrios, tortillas blancas, rosas, azules o mosaico, cocina estacional). Artesanías. Tradiciones locales. |
| Residentes | Amabilidad Integración con los turistas Actitud de la comunidad |

Fuente: Elaboración propia con base en Bigné, Font y Andreu (2010).

representativos de una comunidad. Además, el uso que se le da más allá de lo alimenticio propicia motivación para conocerlo en el medio tradicional. Al producto se le ha denominado “Los hijos del *Mays*”, considerando la palabra *Mays*, ya que al hacer el juego de palabras en la pronunciación se tiene un nombre atractivo, espontáneo y fácil de recordar. Se ha diseñado un logo que a futuro forme parte de la imagen del producto.

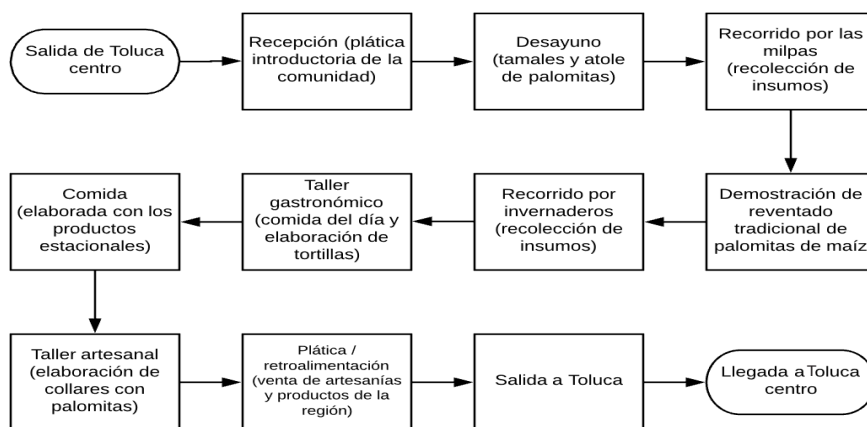
Imagen 7. Logo de “Los hijos del Mays”



Fuente: Elaboración propia.

La propuesta tiene como objetivo acercar a los visitantes a los procesos culturales que se asignan a los alimentos, más allá de su papel en la alimentación, fortalecida a través del trabajo en equipo, por lo cual es indispensable que el grupo de visitantes realice las mismas actividades en un solo momento y así reforzar los conocimientos adquiridos. El itinerario que “Los hijos del *Mays*” propone es:

Imagen 8. Itinerario de la experiencia



Fuente: Elaboración propia.

Ofertar un producto requiere la conjunción de diversos factores. Medrano (2008) enlista el producto, precio, plaza y distribución, que conforman el *Marketing Mix*. Y aunque la propuesta que aquí se plantea es un caso de turismo rural, no está exenta de dicho requerimiento. “Los hijos del *Mays*” está diseñado para estudiantes de diversas licenciaturas y excursionistas de turismo rural, por lo que la distribución se realiza de forma directa con el cliente. El gestor se encarga de ligar la disposición de la comunidad para recibir a los visitantes y la cantidad en que podrían hacer el recorrido.

Para la promoción, es importante retomar lo propuesto por Royo (2005), quien menciona que los visitantes de los destinos ru-

rales-culturales se apoyan en las guías turísticas y reportajes en los medios de comunicación para la elección de su destino, por lo que se diseñará una página web que contenga información y un video del reventado,² uso e importancia del maíz obtenido durante los festejos en honor al santo patrono y otras actividades complementarias, además de tener presencia en redes sociales para atraer al mercado potencial. Como se ha mencionado, la venta se hará de forma directa, por lo que se realizarán talleres o pláticas para presentar el proyecto ante los alumnos y despertar el deseo de compra.

El precio es una herramienta que permite establecer tanto estrategias de competencia y posicionamiento, como políticas y lineamientos a implementar. En la determinación del precio se deben contemplar los costos y gastos, utilidad deseada y otros factores. Para el presente caso, el precio sugerido es de \$650 por visitante, contemplando que la experiencia incluye transporte redondo, desayuno, comida y la aportación para los habitantes que participan como agentes de turismo. El último punto ya se ha presentado, el producto “Los hijos del *Mays*”, que es el rubro que complementa las 4 P’s del *marketing mix*.

Imagen 9. Grupo que conforma “Los hijos del Mays”



Fuente: Obtención propia durante trabajo de campo.

² El video se encontrará alojado en la página web del grupo. Sin embargo, por el momento puede encontrarse en la página de YouTube con el link: https://www.youtube.com/watch?v=FB4BW_uCOu84 o haciendo búsqueda con el título “Los hijos del *Mays*”.

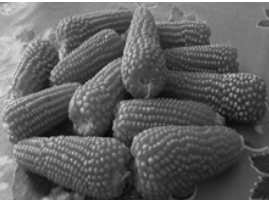



Desde el primer contacto con la comunidad se tuvo como referente a la señora Manuela “N”, quien ha liderado desde hace más de 20 años las actividades que llevan a cabo con asociaciones civiles; se complementa por José Trinidad, Juan, Maximina, Cristina, Maximina y María de Lourdes, quienes se convierten el “Los hijos del *Mays*”.

Cuadro 3. Recursos naturales

| <i>Recurso</i> | <i>Descripción</i> |
|---------------------------------|---|
| Maíz palomero | Chotejé es de las pocas comunidades donde aún se produce maíz palomero. Actualmente su producción es escasa. Es atractivo el proceso de reventado de palomitas, con arena de la comunidad calentada en una olla de barro, que además de ser alimento, se usa en la confección de collares, rosarios o estandartes para las fiestas. |
| Maíz rosa, azul, blanco y pinto | Los mazahua comparten algunos productos específicos, como los maíces de color blanco, amarillo y azul, ideales para nixtamalizar y elaborar tortillas y otros platillos. Además el maíz rosa, que ofrece una variante poco conocida de una tortilla rosa. |
| Invernaderos | La adopción de nuevas tecnologías es notoria en la comunidad, mejorando así lo referente a la seguridad alimentaria. Es atractivo el manejo que se da dentro de ellos, pues en la mayoría la práctica se realiza de forma agroecológica. Muchos de los productos son especies introducidas, lo que da una nueva visión a la cocina tradicional. |
| La milpa | La combinación de maíz, frijol y chile es la base de la alimentación tradicional. Enriquecido con los diferentes quelites y alimentos que de manera silvestre se desarrollan y denotan la importancia de la milpa. |

Fuente: Elaboración propia con datos obtenidos en campo.

Como ya se ha referido, la propuesta es de turismo rural, por lo que la disposición de servicios e infraestructura es limitada. Sin embargo, el atractivo principal son los recursos. En el Cuadro 3 se muestran los recursos que, a partir del trabajo de campo, se han identificado como atractivos. Se presenta el recurso, una breve descripción, imagen y las actividades que de ellos se proponen.

| <i>Imagen</i> | <i>Actividades</i> |
|---|---|
|  | <p>Identificación y selección de maíz palomero, reventado de maíz de manera tradicional, talleres gastronómicos con palomitas de maíz, elaboración de collares (artesanías) con palomitas de maíz, diseño de platillos novedosos con palomitas de maíz.</p> |
|  | <p>Se propone identificar, seleccionar y desgranar maíz, lavado y proceso de nixtamalización, y elaboración de tortillas de maíz o antojitos como las actividades ideales</p> |
|  | <p>Recorrer los invernaderos para conocer el manejo de prácticas agroecológicas, sin agroquímicos y su impacto, cosechar materia prima para transformar en los talleres gastronómicos son las actividades propuestas.</p> |
|  | <p>Algunas de las actividades planeadas para este atractivo es recorrer la milpa y conocer sus características específicas (conformación, manejo, temporalidades), además de la recolección de insumos para los talleres gastronómicos</p> |

Cuadro 4. Recursos culturales

| <i>Recurso</i> | <i>Descripción</i> |
|--------------------------|---|
| Tradiciones y costumbres | En las festividades en honor a San Miguel Arcángel, se observan adornos con palomitas de maíz, reventadas en olla de barro calentada a la leña. Se agrega arena blanca típica de la comunidad y por último los granos de maíz para que se calienten y puedan reventar, dando origen a las palomitas. Resalta además la participación de algunos grupos de danza como los Concheros o Pastoras, rescatada en gran parte por acción de la señora Manuela. |
| Gastronomía local | Con la declaratoria por parte de la Cocina Mexicana como patrimonio de la humanidad, el interés por aprender las técnicas de cocción, uso y rescate de ingredientes y utensilios se ha incrementado de manera favorable. “Los Hijos del Mays” ofrece a los visitantes la oportunidad de aprender la cocina mexicana en su entorno, sus costumbres y condiciones, que la convierten en un auténtico atractivo para mirar y replicar. |

Fuente: Elaboración propia con datos obtenidos en campo.

Una de las ventajas del turismo en el medio rural es que para las comunidades representa una herramienta detonante de desarrollo local, por lo que resulta fundamental conocer las necesidades de la comunidad receptora, y a partir de ellas analizar cuáles se podrían atender y de esta manera mejorar la calidad de vida de los habitantes involucrados. Las necesidades que atiende la propuesta se enlistan en tres ámbitos, las cuales son económicas, sociales y culturales (véase Cuadro 5).

Con la finalidad de verificar la viabilidad de la estrategia propuesta, se realizó un pilotaje el 1 de diciembre de 2019, en el que participaron 10 personas de diferentes ocupaciones, que fueron

Imagen



Actividades

Para dicho recurso se propone hacer un comparativo de maíz palomero extranjero y nativo, además del taller de reventado de maíz en forma tradicional y confección de collares.



Se considera ideal desarrollar talleres gastronómicos, charlas referentes al patrimonio gastronómico / biocultural y una lluvia de ideas para propuestas de nuevos productos.

recibidos por la señora Manuela, quien portaba la vestimenta mazahua, en compañía de su esposo (don Federico). Mientras “don Fede” ofrecía unas palabras de bienvenida a los asistentes, su esposa servía el atole y tamales agrios de color y sabor único, que gracias a una explicación referente al valor de los alimentos agrios y su limitada producción hicieron sentir a los visitantes que estaban teniendo un desayuno de auténtica celebración, pues es éste el motivo por el que se realizan dichos alimentos.

El desayuno entre pláticas, anécdotas y la sorpresa por los alimentos se extendió por casi una hora, para dar paso a visitar la milpa de la señora Cristina, a un kilómetro de distancia. Ahí se

Cuadro 5. Necesidades de la comunidad que atiende la experiencia

| <i>Económicas</i> | <i>Sociales</i> | <i>Culturales</i> |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Mejorar la calidad de vida de los habitantes de Chotejé, mediante la generación de trabajos. • Activar la economía del grupo de trabajo a través de un producto turístico. • Generar un fondo de ahorro, que sirva para subsanar actividades educativas, de salud, alimentación emergentes. | <ul style="list-style-type: none"> • Proponer una alternativa de empleo para evitar la migración y abandono del campo en Chotejé. • Fomentar en los niños de la comunidad una alternativa para la educación y desarrollo futuro. • Resaltar la importancia del trabajo en equipo y complementario en aras del desarrollo local. | <ul style="list-style-type: none"> • Propiciar la valoración del maíz palomero toluqueño que deriven en su conservación. • Ofrecer a los estudiantes de gastronomía y excursionistas, la oportunidad de vivir <i>in situ</i> la complejidad de la cocina mexicana (ingredientes, técnicas e insumos). • Difundir el valor del maíz palomero para la comunidad de Chotejé. |

Fuente: Elaboración propia.

habló de qué es la milpa, sus beneficios, el trabajo que se hace en dichos espacios, los productos que se obtienen y otros aspectos. Además, se leyó parte de “la formación de los hombres de maíz”, que da inicio a la tercera narración del *Popol Vuh*, que de alguna forma inspiró el nombre de la experiencia. La señora Cristina presntó algunos ayates para estar en la milpa y cosechar maíz, siendo emotiva la sorpresa que se tenía al descubrir entre las hojas el maíz negro, amarillo, pinto, o rosa. Cabe aclarar que aunque algunos de los excursionistas tenían conocimientos previos en cuanto a este maíz, encontrarse con dichas variedades les resultó novedoso e interesante, haciendo de esta actividad un verdadero encuentro con la naturaleza y escape de la cotidianidad.

Después de una hora y 45 minutos el grupo se dirigió al invernadero ubicado detrás de la escuela. Ahí ya esperaba el señor Juan para hablar de la importancia del trabajo colaborativo, pues dicho espacio lo trabajan cuatro diferentes jefes de familia, donde

obtienen como principal ingrediente jitomates (roma y *cherry*) para la venta y autoconsumo, además de hortalizas como zanahoria, nabos, cilantro, rábanos o lechugas que ayudan a complementar el alimento diario. Se observaron algunos quelites e incluso verdolagas dentro de este espacio, que, a decir de los responsables, su crecimiento es espontáneo y evidencia la nobleza y calidad de la tierra que aún es capaz de producir dichos elementos. Ahí transcurrió aproximadamente una hora y 30 minutos. Posteriormente se visitó la presa donde se capta el agua y provee el riego para el invernadero; además se pudieron tomar algunas fotografías, aprovechando la magnífica vista del Nevado de Toluca que se tiene desde dicho espacio.

Posterior a ello inició la actividad de reventar palomitas con arena. Después de caminar por aproximadamente cinco minutos entre milpas, el grupo arribó a casa de doña Manuela, donde en el patio se dispuso leña para la fogata y calentar la arena dentro de una cazuela de barro. Previamente se realizó un comparativo entre maíz palomero de la comunidad y maíz comprado (que seguramente era de origen estadounidense) en cuanto a la forma, color y tamaño. Se ahondó en la importancia de consumir el producto nacional, ya que se encuentra en peligro de extinción por la introducción de maíces extranjeros, los cuales, gracias a su modificación, han tenido mayores rendimientos, sacrificando calidad nutricional, cultural y organoléptica.

Dicho comparativo se extendió al resultado del reventado. En primera instancia se reventó un poco de maíz comprado y después otro tanto de maíz local (ambos con el mismo equipo de trabajo). Se pudo observar que la calidad en reventado varía, aunque no de forma alarmante, pues el tiempo necesario para obtener palomitas es de aproximadamente cinco minutos para el nacional, mientras que en tres minutos está listo el maíz comprado, teniendo 85% de reventado para el primero y casi 100% para el segundo. Sin embargo, cuando se pidió probarlos, el que mayor elogio recibió fue el maíz local, pues según los excursionistas se percibía aroma y sabor que en conjunto con la arena armonizaban para propiciar un sabor distinto al que comúnmente se encuentra en las palomitas de

sobres, haciendo notar la simpleza del maíz extranjero. Mención aparte merece la algarabía que mostraba cada uno de los excursionistas cuando pasaban a poner el maíz en la cazuela para reventar, esperando el momento de la “fiesta loca de palomitas”, en alusión a la emoción que provocaba ver salir de la cazuela las rosetas blancas, enfrentándose así a una experiencia totalmente novedosa y recreativa, difícil de repetir en algún otro lugar.

Cuando la comida estaba lista, el grupo se dispuso a probar lo que se había preparado con los insumos recolectados en el invernadero y la milpa. Arroz con jitomate recolectado del invernadero, además del cilantro para las tortitas en salsa verde, hechas con huevo de gallina de libre pastoreo, complementadas por tortillas hechas a mano con el maíz de las milpas mazahua. Para tomar se preparó agua de pinole, que, además, ayudó para refrescar y mitigar el cansancio por el caluroso día que se tuvo. Entre anécdotas, cantos en mazahua y retroalimentación de lo vivido, se dio un ambiente de algarabía que exaltó el valor de los alimentos que se estaban consumiendo, de los que previamente se había visto el origen y gracias a los detallados procesos de transformación derivaron en la comida del día.

Como actividad final, en la sobremesa se les proporcionó hilo y aguja para que cada uno confeccionara un collar que doña Manuela colocó a cada uno en forma simbólica como agradecimiento y compromiso de preservación que adquiere el visitante al compartir la riqueza de recursos de la comunidad, mientras que para la comunidad es símbolo de la responsabilidad de compartir de forma desinteresada su forma de vida y sus procesos, provocando en cada uno de ellos una reacción de asombro y verdadera emoción, llegado a expresar incluso la satisfacción de haber contribuido con su visita en la difusión de sus costumbres.

En días posteriores al recorrido, se solicitó a los participantes responder una encuesta de satisfacción, con la finalidad de tener claro un panorama de la percepción de calidad recibida, de la que se puede resumir que:

1. La información durante el recorrido fue adecuada, sin embargo, manifestaron que la actitud y desenvolvimiento de

la gente es un área de oportunidad para mejorar. En lo que refiere a los alimentos expresaron conformidad en cuanto a sabor y cantidades ofrecidas. De las actividades realizadas, la visita a las milpas fue la que mayor calificación positiva arrojó, siendo también aceptadas el reventado de maíz palomero y confección de collares. La visita a los invernaderos fue la que menor calificación obtuvo, ya que cuando se realizó, el espacio se encontraba en reposo por la temporada invernal, también para dar descanso a la tierra para futuras siembras, por lo que el espacio se encontraba casi vacío.

2. Los visitantes que fueron parte del pilotaje refirieron también que uno de los mayores aprendizajes que tuvieron fue conocer diferentes tipos de maíz y formas de sustento, la transformación de productos agrícolas para su aprovechamiento, como los sabores agrios o arena para el reventado de maíz. Asimismo, el crecimiento personal que refirieron para valorizar las labores agrícolas y el impacto que tienen en la provisión de alimentos, además de la conservación de la cultura; mientras que en el plano profesional se hizo mención de la inspiración para nuevos proyectos de investigación, de emprendedurismo y reforzamiento de conocimientos.
3. Se indagó cuáles son los aspectos que se debía mejorar en experiencias posteriores, y una constante fue la difusión de la cultura mazahua a través de los cantos, artesanías, recorridos por la comunidad y puntos referentes como la iglesia, conocer localidades vecinas, entre otras. Para finalizar, los participantes recomiendan continuar con el desarrollo de actividades, como la que se ha propuesto, en beneficio de la divulgación de la cultura y preservación de la misma.

Discusión

Si bien se recomienda que la valorización sea endógena y exógena, en muchas ocasiones ésta se da al interior de los grupos o comunidades gracias a la intervención de un agente externo, tal es el

caso del presente trabajo. Los diferentes tipos de maíz (en especial el palomero) y las prácticas que le confieren tienen un significado especial, al cuestionar los usos y costumbres del mismo, incluso el ¿por qué lo siguen produciendo?, una constante respuesta fue “lo hacemos 'ora sí como quien dice pa' irnos a dormir cansados [sic]”, sin visualizar la oportunidad de desarrollo que dichos recursos representan. La sorpresa se dio cuando se solicitó a la líder del grupo comprar un kilo de palomero en la cabecera municipal, con un precio de \$25.00 por kg, mientras que en la comunidad dicho maíz se llega a vender en \$4.50 por cuartillo (1½ kg aproximadamente).

Es importante considerar el escenario en el que se encuentra el producto que se quiere valorizar, pues de eso dependerá la elección de la estrategia y las acciones que se deben tomar para llevarla a cabo. Para el maíz palomero se planteó lo siguiente: que la comercialización por medio de ferias y grupos de compra puede ser una estrategia futura, y que gracias a la conformación de la canasta territorial de bienes y servicios se procura la diversidad de productos y agentes beneficiados, pues para que ambos se den la colectividad es un punto clave.

Para concretar una cooperativa de productores es necesario llevar a cabo un trabajo colectivo previo, ya que para ofertar algún producto se debe contar con características y cantidades de producción similares. Posterior a ello, se podría obtener una indicación geográfica, incluidos no sólo productores de San Felipe del Progreso, sino también gente de otros municipios donde se ha encontrado dicho producto, como Atlacomulco, Ixtlahuaca, San José del Rincón, entre otros.

Se diseñó el plan de negocio para una empresa a la que se denominó “Momoxtle”, cuyo objetivo es desarrollar productos alimenticios novedosos con palomitas de maíz, entre los que se enlistan: pinole de palomitas, polvo para preparar atole sabor palomitas, salsa y aderezos, dulces, palomitas para microondas, entre otros. Se ha de aclarar que la propuesta de valor para dicha agroindustria es que se utilice maíz palomero toluqueño, 100% mexicano y libre de OGM, bajo un esquema de consumo local y directo del productor.

La estrategia de rutas alimentarias fue la que a consideración del grupo de trabajo se encontró como idónea para la valorización y consumo del maíz palomero, pues al ser el producto central, tiene mayor peso específico, y al complementarse con otros recursos conforman una sólida canasta territorial de bienes y servicios. Las actividades que se incluyen en la propuesta cuentan con una carga emotiva suficiente, que se considera fundamental para promover, y de esta manera satisfacer las aspiraciones de los excursionistas. Si bien no se puede definir como “ruta”, sí se toman bases conceptuales de las mismas y se ha decidido nombrarla como “experiencia gastro-cultural”.

Para hablar de *desarrollo*, éste se debe regir bajo una visión sustentable, más allá del mercantilismo; es decir, entender que los recursos, usos y costumbres cumplen con una función medioambiental y cultural, por lo que establecer límites para el uso de los mismos permitirá tener un proyecto sostenible.

El maíz palomero ha prevalecido en la cultura mazahua gracias a la visión de ser más que un alimento, pues forma parte de las tradiciones y costumbres, por ello se ha seguido reproduciendo. La religión y sus costumbres han permitido que hasta nuestros días se conserve el maíz palomero en México, y que mediante acciones adecuadas puede ser el detonador de desarrollo para las comunidades rurales que lo poseen. Es por ello que el desarrollo de proyectos con estas características debe estar reforzado por la antropología, las metodologías, las herramientas y técnicas para recabar información o cualquier otro aspecto que permita entender la forma de vida de las comunidades involucradas.

En el concepto de *diagnóstico territorial* propuesto por Boucher y Reyes (2013) se habla de agroindustria, actores y relaciones que de ello derivan; sin embargo, para el presente trabajo se hizo hincapié en los recursos, pues son los que garantizan autenticidad a la propuesta, por lo que se considera necesario tomar de las conceptualizaciones y propuestas metodológicas aquellas que mejor se puedan adaptar al tipo de proyecto que se proponga, así como a la magnitud del mismo y los apoyos adicionales para su desarrollo. Además, las variables a estudiar se determinan a partir de

las estrategias de valorización elegidas. Para el presente proyecto se considera fundamental ahondar en la infraestructura necesaria para un desarrollo turístico, pues durante la visita y posterior a ella los excursionistas deben sentirse seguros, con relativas facilidades para su estancia y comunicación posterior.

Se ha hecho referencia a las ventajas que representa la conformación de una canasta territorial de bienes y servicios, las cuales derivarán en desarrollo a través de la generación de empleos. Sin embargo, para el presente trabajo (y aquellos que se incluyan en el turismo rural), se debe aclarar que, dadas sus características, se aspira a la percepción de ingresos complementarios a través de los trabajos, no de empleos *per se*.

La importancia de los proyectos de desarrollo local es que se puedan aplicar y replicar, efectuando las adaptaciones necesarias según el caso de intervención. Ejemplo de ello son las adaptaciones que se realizaron en la guía para la elaboración de plan de desarrollo turístico de un territorio. Entre las principales se puede mencionar que:

1. Se solicita realizar un análisis de oferta y demanda de servicios turísticos, los cuales en la comunidad son escasos e incluso innecesarios para la propuesta, además no existe un perfil del turista rural en México, por lo que se toma la propuesta de excursionista que se ha presentado.
2. Se hace referencia al análisis del sector turismo en el medio rural, el cual no se ha abordado aún en la situación académica del país; cabe señalar que es una actividad incipiente a la que no se ha visualizado como oportunidad de desarrollo, por lo que se considera importante el diseño de políticas que se adapten al turismo rural y las limitantes que ello implica, como temporalidad, infraestructura, productos, entre otras.
3. La elección de la guía propuesta por Blanco y Riveros (2005) fue motivada no solamente por la oportunidad que ofrece de articular los bienes y servicios encontrados en un producto turístico, sino que ahonda en diversos puntos que conforman un plan de negocio, el cual dirige el rumbo que ha de

seguir cualquier propuesta productiva, además de la flexibilidad para su aplicación antes mencionada.

Conclusiones

Si bien el objetivo planteado para el presente texto se cumplió y arrojó resultados positivos, vale la pena realizar un recuento de lo ocurrido en el proceso con el propósito de sentar una base para que futuros proyectos con características similares cuenten con un antecedente de las dificultades que estos trabajos representan y sus áreas de oportunidad, con la finalidad de que el panorama sea más claro y ayude a tomar mejores decisiones. Por consiguiente, se puede concluir que:

1. Definir estrategias de valorización se considera el camino ideal en búsqueda del desarrollo, derivado de la inserción en distintos canales de comercialización dentro de nuevas formas de consumo, el cual se dirige a un segmento específico que aprecia cualidades diferenciadoras y no es masivo, lo que evita sobreexplotar los recursos.
2. El problema del maíz palomero toluqueño es que no se busca en los mercados, incluso por el desconocimiento del mismo. La utilidad del presente trabajo, así como de otros productos derivados (página web) será ofrecer al cliente la oportunidad de conocerlo, saber su origen, quién lo produce, características de calidad y el valor que tiene para los mazahua, es decir, dar un paso inicial en la promoción para su consumo.
3. Trabajar en comunidades rurales será relativamente fácil si se consolida un grupo que se involucre y se sienta parte del proyecto, por lo que debe gestarse desde y para dentro de la comunidad, además de aprovechar el trabajo de las instituciones de desarrollo, que a través de la integración de grupos habrán realizado, y en cierta manera también la inclusión de los habitantes de la comunidad.

4. Conocer a la gente involucrada en alguna etapa de producción del maíz palomero facilita la elección del grupo que se va a trabajar, además de encontrar la base para que a través de los relatos y prácticas se pueda documentar el simbolismo del producto.
5. Realizar un diagnóstico de la comunidad aclara el panorama y arroja en determinado momento los recursos con los que se cuenta para que inicie la toma de decisiones.
6. Revisar diferentes estrategias se considera pertinente, ya que a partir de ahí se pueden generar las posibles líneas de acción que den continuidad a los proyectos. Cabe aclarar que dichas propuestas no se consideran como actividades únicas o de validez permanente.
7. Las rutas alimentarias en el medio rural podrán tener mayor porcentaje de éxito si se componen a partir de una canasta de bienes y servicios sólida, es decir, que no todas las áreas rurales son aptas para la actividad turística, pero sí existe en las áreas rurales al menos una alternativa para proponer estrategias de valorización como detonantes de desarrollo.
8. Utilizar metodologías participativas como la de Blanco y Riveros (2005) ofrece la posibilidad de generar empatía y confianza suficientes en los actores de la comunidad para que reciban al investigador, lo que propiciará la participación activa en cuanto a propuestas y ejecución de actividades, lo cual arrojará mejores resultados en los trabajos orientados a detonar el desarrollo.
9. Si bien la comunidad de Chotejé cuenta con infraestructura limitada para la actividad turística, sus recursos le confieren fortaleza y hacen de la propuesta un producto atractivo, como se ha pronunciado en el sondeo que se hizo a los participantes del pilotaje.
10. Los trabajos de aplicación de conocimiento deberían por lo menos pilotarse. Cuando los trabajos quedan en propuestas, no se toman en cuenta las condiciones adversas que se pueden presentar, por lo que se desconoce si son proyectos viables para aplicar y replicar.

11. El presente proyecto se incluye como estrategia para el desarrollo local, ya que son sus recursos, sus habitantes y la gestión que realizan el principal elemento detonador. Además, ante la situación sanitaria que nos aqueja, el turismo rural se convierte en una oportunidad de influir de forma positiva en la mejora de hábitos alimentarios y fomento al consumo responsable, recomendaciones que las autoridades oficiales han realizado de forma constante, sin olvidar la oportunidad de reactivación económica que significan. Es por ello que se considera fundamental por parte de la sociedad y de las instituciones tanto apoyar la promoción y difusión de este tipo de proyectos, como consumir los productos derivados de los mismos.
12. Los productos tradicionales están revestidos de una fuerte carga emotiva, lo cual les permite ser agentes de desarrollo, siempre y cuando se propongan estrategias donde la participación en cuanto al diseño y toma de decisiones involucre a la comunidad. En el caso del presente trabajo se eligieron las rutas alimentarias, lo cual permitió visualizar las dos etapas requeridas para la valorización: I) interna, pues los habitantes de Chotejé no daban el crédito suficiente a su producto, relegándolo sólo a la alimentación de los animales. En la comunidad ya se destinó una parcela donde se sembrará el maíz palomero, con la finalidad de aislarlo en aras de iniciar un proceso de purificación de dicha semilla *in situ*; II) externa, pues la gente que ha tenido participación en la ruta o quienes se enteran del proyecto entienden la necesidad de buscar el maíz palomero nacional, así como consumirlo. Además, representa una oportunidad de desarrollo para el campo mexicano, lo cual nos hace recordar que ¡sin maíz no hay país!

Referencias bibliográficas

- Artaraz, M. (2002), “Teoría de las tres dimensiones de desarrollo sostenible”, *Ecosistemas. Revista científica y técnica de ecología y medio ambiente*, vol. 11, núm. 2,
- Barrera, E. (2013), “Las condiciones de éxito en la construcción de las rutas alimentarias”, *Revista Digital de Marketing aplicado (REDMARKA)*, núm. 6, pp. 21-49.
- Barrera, E. y Muñoz, R. (2003), *Manual de turismo rural para micro, pequeños y medianos empresarios rurales. Serie de instrumentos técnicos para la microempresa rural*, Buenos Aires, Promer.
- Bigné, E., Font, X. y Andreu, L. (2010), *Marketing de destinos turísticos: análisis y estrategias de desarrollo*, Madrid, ESIC.
- Blanco, M. y Riveros, H. (2005), *Las rutas alimentarias, una herramienta para valorizar productos de las agroindustrias rurales. El caso de las ruta del queso Turrialba (Costa Rica), Perspectivas Rurales Nueva Época*, núm. 17-18, pp. 85-97. Disponible en <https://www.revistas.una.ac.cr/index.php/perspectivasrurales/article/view/4125>
- Boucher, F. y Reyes, J. A. (2011), *Guía metodológica para la activación de Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL)*, México, IICA-CIRAD-RED SIAL.
- (2013), *Guía metodológica para la Activación Territorial con enfoque de Sistemas Agroalimentarios Localizados (AT-SIAL)*, México, IICA.
- Boucher, F. y Riveros, R. A. (2017), “Dinamización económica incluyente de los territorios rurales: alternativas desde los Sistemas Agroalimentarios Localizados y los Circuitos Cortos de Comercialización”, *Estudios Latinoamericanos, Nueva Época*, pp. 39-58.
- CNDI (2006), *Monografía de San Felipe del Progreso, Estado de México*. Disponible en http://www.cdi.gob.mx/mazahuas_edomex/indice.html
- Conabio (2012), “Biodiversidad mexicana”, en *Razas de maíz de México*. Disponible en <https://www.biodiversidad.gob.mx/ usos/maices/razas2012.html> (consulta: 22 de enero de 2018).

- Cruz, M. S., Gómez, M. M., Ortiz, M. E., Entzana, A. M. y Santillán, V. (s/f), *Situación actual y perspectivas del maíz en México, 1996-2012*, México, SIAP.
- De Jesús, D. (2020), “Turismo rural: una oportunidad para fortalecer la agricultura ante la crisis ocasionada por el COVID-19”. Obtenido del blog del IICA, *Sembrando hoy la agricultura del futuro*. Disponible en <https://blog.iica.int/blog/turismo-rural-una-oportunidad-para-fortalecer-agricultura-ante-crisis-ocasionada-por-covid-19?fbclid=IwAR0bvG41uqDqmAI7mH419PRNawHjELTBHugUhBGqciq1R1OSPISRZbGSKM0>
- Gámez, A. J., De la O, M., Santacruz, A. y López, H. (2014), “Conservación *in situ*, manejo y aprovechamiento de maíz palomero toluqueño con productores custodios”, *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, pp. 1519-1530.
- Gobierno del Estado de México (1973), *Monografía del municipio de San Felipe del Progreso*. Toluca, Gobem.
- H. Ayuntamiento de San Felipe del Progreso (2019), *Plan de Desarrollo Municipal 2019-2021*, Toluca, Gobierno del Estado de México.
- Hellin, J. y Bellon, M. (2007), “Manejo de semillas y diversidad del maíz”, *LEISA Revista de Agroecología*, vol. 23, núm. 2, pp. 9-11.
- Herrera, F. (2013), “Enfoques y políticas de desarrollo rural en México. Una revisión institucional”, *Gestión y Política Pública*, vol. XXII, núm. 1, pp. 131-159.
- INALI (2009), *Catálogo de lenguas indígenas nacionales. Variantes lingüísticas de México con sus autodeterminaciones y referencias geoestadísticas*, México, IEPISA.
- Lizcano, F. (2017), *Estado de México: una regionalización con raíces históricas*, Toluca, Gobierno del Estado de México / UAEM.
- Medrano, L. (2008), “Los retos del marketing en el turismo rural”, en I. Pulido (coord.), *El turismo rural* (pp. 235-259), Madrid, Síntesis.
- Millán, M. G. y Agudo, E. M. (2010), “El turismo gastronómico y las denominaciones de origen en el sur de España: oleoturismo. Un estudio de caso”, *Pasos*, vol. 8, núm. 1, pp. 91-112.
- Morales, E. S. (2000), *El sabor agrio en la cultura mazahua*, Toluca, Instituto Mexiquense de Cultura.

- Pérez, S. (2010), “El valor estratégico del turismo rural como alternativa sostenible de desarrollo territorial rural”, *Agronomía Colombiana*, vol. 28, núm. 3, pp. 507-513.
- Ramírez, I. (2009), *Perfiles indígenas en el Estado de México*, Toluca, UAEM.
- Rojas, S. (2016), *Estudio de la producción del maíz palomero en México y su oportunidad de negocio en el mercado nacional*, tesis de pregrado. Disponible en <http://repositorio.uaaan.mx:8080/xmlui/handle/123456789/8043>.
- Romero, T., González, L. y Reyes, G. (2006), “Geografía e historia cultural del maíz palomero toluqueño (*Zea mays everta*)”, *Ciencia Ergo Sum*, vol. 13, núm. 1, pp. 47-56.
- Royo, M. (2006), “Conceptualización del excursionismo o turismo rural-cultural, variables conformadoras de la imagen y exploración del perfil”, *Papers de turisme*, núm. 37-38, pp. 57-72.
- Solsona, J. (2006), “El turismo rural en Europa”, *Aportes y transferencias*, vol. 10, núm. 2, pp. 25-35.
- Vázquez, A. (2000), *Desarrollo económico y descentralización: aproximación a un marco conceptual*, Santiago, CEPAL.