

Patrimonio cultural gastronómico de Champotón como propuesta de valor en proyectos académicos de la licenciatura en turismo del ITESCHAM

Jesús Antonio del C. Morales Realpozo¹

Karla Leticia de la Cruz Briceño²

Zulemy Sinahí Medina Barahona³

Lilia M. Realpozo Ancona⁴

Recepción: 26 octubre 2020

Aprobado: 17 febrero 2021

Resumen

En el presente documento podrán identificar la apreciación que tienen los alumnos de la Licenciatura en Turismo del Instituto Tecnológico Superior de Champotón sobre el potencial que representa la cultura gastronómica del municipio. Este atributo aprovechado al máximo ofrece una gran oportunidad para el desarrollo comunitario.

Es importante que los jóvenes en formación académica del área de turismo conozcan a fondo su localidad e identifiquen la posible oferta turística para convertirla en su fortaleza y oportunidad de trabajo. Con un proyecto que involucre a la población estudiantil se podrán crear iniciativas empresariales que harán posible las vías de financiamiento.

El turismo cultural, actualmente, es una de las principales motivaciones de viaje para el turista. México cuenta con muchas alternativas destacando la gastronomía tradicional como principal recurso y que, al enlazar con los demás atractivos, potencializan la oferta al grado que ha llevado al país a ocupar un espacio importante en el ranking de preferencia de los viajeros.

1 Profesor de tiempo completo de la Licenciatura en turismo, <https://orcid.org/0000-0001-9633-5128> correo electrónico: jesus.mr@champoton.tecnm.mx.

2 Profesor asociado a presidenta academia IGE, ITESCHAM, correo electrónico: Karla.cb@champoton.tecnm.mx •Candidato a Doctorado en Análisis Estratégico y Desarrollo Sustentable , <https://orcid.org/0000-0002-0049-9943>,

3 Docente e integrante de la academia de la Licenciatura en turismo del ITESCHAM, <https://orcid.org/0000-0002-6775-8305>

4 Técnico profesional en turismo egresada del colegio San Agustín de Mérida , Yucatán, <https://orcid.org/0000-0003-4016-9671>, Instituto Tecnológico Superior de Champotón

La cocina mexicana es admirada mundialmente por sus procesos de elaboración ancestrales, sus ingredientes que han logrado prevalecer (como el chile, el frijol y el maíz), sus sabores inigualables, sus costumbres, su gente, sus tradiciones que han pasado de generación en generación, así como sus múltiples culturas que han dejado una gran herencia cultural

Champotón es uno de los municipios con mayor riqueza gastronómica en el estado de Campeche por la frescura de sus pescados y mariscos de gran variedad. Los amantes de la buena comida pueden disfrutar en los pequeños establecimientos móviles ubicados a la orilla del malecón, así como en los establecimientos formales como los restaurantes con platillos representativos como el tradicional Pan de cazón, Pámpano en salsa verde, Sopa y cockteles de mariscos.

Palabras claves: turismo, cultura, patrimonio cultural, gastronomía.

Abstract

In this article we will identify the advantages that students studying for a degree in Tourism from the higher Technological Institute of Champoton will learn about the potential that is represented by the gastronomic culture of the municipality itself. This has not been fully used to its maximum effect by the locals. Some devalue it without understanding that it is the endemic seasoning which represents an opportunity for the development of tourism.

It is important that young people in academic training in tourism know their locality and identify its possible touristic strengths. With the understanding of local customs and their necessary relevance students can take advantage of entrepreneurial opportunity as they arise.

Cultural tourism is currently one of the main travel motivations for tourists. Mexico has a range of alternatives highlighting traditional gastronomy. Linking this with other attractions they will be prepared to take advantage of potential growth. Many of Mexico's unique cuisine have led the country to occupy an important space in ranking for international travelers.

Mexican cuisine holds a unique place in world gastronomy do to its unique techniques and ingredients. Main ingredients such as chili, beans, and corn bring unique flavors not found in other parts of the world. Also, our customs, people, and traditions have been passed on from generation to generation. There were also multiple antique cultures that have left a wide and diverse culinary heritage to us. Tourist enjoy visiting the area to experience our unique flavors, dishes and history.

Champoton is uniquely situated among the communities in Campeche to take advantage of culinary tourism. It has a wide range of the freshest and finest ingredients locally available with a speciality in seafood. Visitors can enjoy superb meals in the small mobile establishments along the picturesque board or in formal restaurants featuring their traditional signature dishes. Make sure to try the most popular dish such, Pan de Cazón.

Key words: *tourism, culture, cultural heritage, gastronomy*

Introducción

Es necesario que los jóvenes en formación académica del área de turismo conozcan las fortalezas que tienen en su localidad, así como alternativas de atracción para el visitante, deben identificar los recursos que hacen diferente a su pueblo y a la vez, sean aspectos que lo favorezcan ante la competencia, convirtiéndose en distintivo de apreciación del viajero. También es importante identificar la futura oferta turística integrada por actividades que puedan convertirse en el detonador del turismo local.

En el presente artículo, los autores han investigado la apreciación que tienen los alumnos de la licenciatura en turismo del Instituto Tecnológico Superior de Champotón (ITESCHAM) al momento de elaborar propuestas que enriquecen la oferta turística del municipio y que pueden reflejarse en opciones de proyectos con visión de ser financiadas, empresas, que los lleven al autoempleo. Se ha observado que los trabajos realizados solo son elaborados con la finalidad de obtener una calificación, desperdiciando así verdaderas oportunidades para los estudiantes de poder conseguir a través de estos proyectos, una fuente de ingresos en el floreciente mercado turístico del estado de Campeche.

La metodología que se utilizó fue mediante encuestas aplicadas a los estudiantes de segundo, cuarto, sexto y octavo semestre donde se elaboraron interrogantes sobre el conocimiento de los conceptos relacionados con aquellos atractivos o manifestaciones que se consideran como patrimonio cultural, considerando la gastronomía dentro de esta clasificación; se indagó si tienen la intención de aprovechar la gastronomía local al momento de elaborar sus propuestas de proyectos y si están al tanto de cuáles son las instancias gubernamentales o no gubernamentales donde podrían obtener el recurso económico para activar sus proyectos.

Concepto de turismo

En el año de 1942, Hunziker y Krapf, citado por Ramos y Guerrero (2014), definieron al turismo como la suma de fenómenos y de relaciones que surgen

de los viajes y de las estancias de los no residentes, en cuanto no están ligados a una residencia permanente ni a una actividad reenumerada.

Dicho con palabras de Burkart y Medlik en 1981, concretaron el turismo como los desplazamientos cortos y temporales de la gente hacia destinos fuera del lugar de residencia y de trabajo, y las actividades emprendidas durante la estancia en un destino.

La Organización Mundial del Turismo (OMT) en 1994, también estableció su concepto que consistía en definir que el turismo comprende todas las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año con fines de ocio, por negocios y otros. Sin embargo, de acuerdo con el mismo organismo esta definición en el año de 2008 se modificó presentando al turismo como un fenómeno social, cultural y económico que supone el desplazamiento de personas, a países o lugares fuera de su entorno habitual por motivos personales, profesionales o de negocios. Esas personas se denominan viajeros (que pueden ser o bien turistas o excursionistas; residentes o no residentes) y el turismo abarca sus actividades, algunas de las cuales suponen un gasto turístico.

Basado en estas definiciones entendemos que la práctica del turismo ha ido cambiando de tal manera que ha sufrido modificaciones porque se ha tenido que ajustar a la modernidad y al desarrollo tecnológico de los países, también existen otros factores que han hecho que el ejercicio del turismo sea diferente como el hecho que las personas tienen mayor poder adquisitivo, que se cuenta con más tiempo libre para hacer turismo, aunque también desencadena como resultado que los viajeros exigen más y mejores servicios teniendo que estar en un proceso de constante reingeniería de toda la maquinaria turística.

Patrimonio Cultural

En la convención de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) realizada en París en el mes de noviembre del año de 1972, se acordó establecer las medidas necesarias

para la protección de los bienes muebles e inmuebles con los que cuentan cada uno de los países participantes en dicha convención mismos que representan un valor para la humanidad. Este planteamiento se realizó con la finalidad de salvaguardar el patrimonio material e inmaterial relacionado con algún suceso de excepcional importancia para la historia universal y que algunas ocasiones sufrían deterioro o la destrucción parcial o total ya fuera por desastres naturales como huracanes, terremotos o algunas calamidades inducidas por el hombre como las guerras, siniestros ocasionados por el fuego o por la falta de conciencia. Con respecto al patrimonio inmaterial también existe ese riesgo, por ejemplo en la revalorización de prácticas que se van quedando en el olvido por el nulo ejercicio en los pueblos como podría ser todos aquellos aspectos que se concentran en la educación no formal como la enseñanza de una lengua materna que por su complejidad podría ser considerada como un idioma como es el caso del maya con sus diferentes variantes, las recetas de cocina u otra característica endémica de un pueblo a sus hijos por el hecho de sentir que lejos de representar un tesoro de su etnia es señal de vergüenza. En esta difícil tarea, la UNESCO se ha caracterizado por ser el principal defensor y custodio de aquellas obras más distintivas de la humanidad a través de un comité denominado Comité del Patrimonio Mundial, así como los comités nacionales que existen en cada país involucrado en cada uno de los Estados firmantes, mismos que están integrados por personalidades especialista en la conservación del patrimonio cultural y natural. Las acciones que realizan los comités para la preservación de los diferentes patrimonios reconocidos por la UNESCO se hacen con el recurso económico que se recauda por las aportaciones obligatorias o de manera voluntaria dadas por los países integrantes del Comité del Patrimonio Mundial, de las donaciones o aportaciones de otros países y organizaciones activas de la ONU. El proceso para poder recibir el nombramiento de Patrimonio de la Humanidad inicia con la realización de un expediente, por parte del Estado, en el que se encuentre el patrimonio y donde se describa las características naturales, monumentales e históricas del hecho fundamentándose en los requerimientos del Comité para que, posteriormente, la UNESCO a través de las organizaciones no gubernamentales que considere conveniente analicen si la propuesta cuenta con las particularidades necesarias para ser integrados

a la Lista de Patrimonio Mundial y recibir con ello todos los beneficios a los que tiene derecho.

Esta lista se integra de acuerdo al artículo uno de la convención en el que se define que el patrimonio cultural es integrado por obras arquitectónicas, de escultura o de pintura monumentales, elementos o estructuras de carácter arqueológico, inscripciones, cavernas y grupos de elementos, que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte o de la ciencia, grupos de construcciones aisladas o reunidas, cuya arquitectura, unidad e integración en el paisaje les dé un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte o de la ciencia, obras del hombre u obras conjuntas del hombre y la naturaleza, así como las zonas, incluidos los lugares arqueológicos que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte o de la ciencia.

Turismo cultural

Se ha identificado que en estos últimos años la cultura en sí, ha ocupado uno de los principales lugares en la motivación para el turista como un importante atractivo mercadológico para aquellas personas que buscan en sus viajes no solo el momento de diversión, sino que puedan salir con algún conocimiento adquirido durante ese tiempo o vivir una experiencia que es nula en las zonas urbanizadas y que en zonas rurales son parte de la cotidianeidad que se vive.

Siguiendo con esta idea, se debe contemplar dos definiciones de vital importancia para el desarrollo y entendimiento del turismo con perspectiva cultural. La primera es la definición de cultura que se entiende como el conjunto de valores, costumbres, creencias y prácticas que constituyen la forma de vida de un grupo específico (Eagleton, 2001) y el de patrimonio Cultural que es el conjunto de bienes culturales y naturales, tangibles e intangibles, generados localmente, y que una generación hereda y transmite a la siguiente con el propósito de preservar, continuar y acrecentar dicha herencia (Decarli, 2006). El primero refleja un conocimiento y el segundo es la acción de transferir y defender las prácticas sociales endémicas de un lugar o región.

Tomando en cuenta estas definiciones podemos decir que el turismo cultural es el resultado de la cohesión de acciones cuyo motor principal es salvaguardar el patrimonio tangible e intangible y provocar cambios a la creatividad en las ciudades aprovechando la riqueza cultural con que se cuente en el lugar para extender los beneficios que generan la práctica de turismo.

México es uno de los países que conjuga diferentes factores que hacen del país una alternativa muy importante para aquellos que viajan con el afán de conocer nuevos lugares, pero también tener un encuentro con una basta riqueza gastronómica, manifestaciones arquitectónicas llenas de historia y características de la época en la que fue edificada cada ciudad o monumento, un sinfín de prácticas que pueden ser desde rituales hasta tradiciones que dan identidad a una región, población o grupo étnico brindando la oportunidad del entendimiento de conducta en esas sociedades.

De acuerdo con la página oficial en internet de la Secretaría de Turismo, el turismo cultural en México representa una oportunidad para detonar el turismo, ya que contamos con las dos vertientes del patrimonio: el cultural tangible y el cultural intangible. La oferta turística cultural está integrada por una excelente variedad de elementos materiales de valor monumental, artístico, simbólico y de aquellas que clasifican en la vertiente de patrimonio cultural intangible como las técnicas de producción e intercambio, las crónicas, las leyendas que se han transmitido de los abuelos a las presentes generaciones, las fiestas patronales y carnavales, elaboración de platillos característicos por su sabor y procesos de producción de bebidas con o sin alcohol tradicionales que son de tanta importancia, que se han considerado de origen como el caso del tequila; de igual manera la elaboración de artesanías con productos obtenidos de la flora, fauna y hasta productos obtenidos que van desde las escamas de sábalo, conchas y caracoles del mar.

La cocina tradicional mexicana y el turismo.

Por la diversidad y sabor, la cocina mexicana tiene identidad propia, debido al uso de diferentes proteínas obtenidas de la fauna de corral o las silvestres endémicas de la zona, los vegetales, las verduras y especies aromáticas,

pero principalmente por la sazón que en muchas ocasiones se debe a el uso de hierbas aromáticas, semillas, los tiempos de cocción obtenido de procesos empleados desde tiempos prehispánicos que pueden ir desde la cocción a la leña, ahumados, enterrados(pib) característico de la península de Yucatán, que es un horneado bajo tierra por muchas horas. De igual manera este sabor de la comida mexicana ha recibido influencia europea de otras cocinas desde el tiempo de la colonia, pero nunca se ha perdido la esencia de la misma.

En el año del dos mil diez, como respuesta a la solicitud presentada por el observatorio de la cultura gastronómica ante la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) se obtuvo el reconocimiento como patrimonio cultural de la humanidad a la cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva el paradigma de Michoacán. Al momento de presentarse la propuesta se enfatizó la presencia del maíz, el chile y frijol como herencia ancestral. Estos ingredientes han logrado prevalecer pese a la influencia del sincretismo cultural y al transcurso del tiempo, lo cual les da la bondad de ser contemplados como tesoros históricos y merecedores de ser conservados.

La cocina mexicana es más que el proceso de alimentarse ya que en ella se encuentran rasgos de la identidad de un pueblo por su colorido, alegría, creatividad y extravagancia en sus emplatados, ya que cada región aporta elementos únicos e inigualables como el huitlacoche, aportación prehispánica de un hongo del maíz con un sabor terroso y de color oscuro; una gran variedad de insectos como los chapulines, gusanos de maguey, jumiles y escamoles, así como integrar una semilla con sabor exótico como el cacao para elaborar una deliciosa salsa resultado de una mezcla de diferentes chiles a lo que se le llama mole. La suma de todos estos elementos ha dado como resultado que la gastronomía mexicana haya ganado el reconocimiento en el paladar de propios y extranjeros, ya que lleva impreso en cada uno de sus guisos la descripción de la historia, costumbres y tradiciones que identifican a un país que tiene mucha pasión por su arte culinario.

La gastronomía representa un punto clave en la motivación de los viajeros de otros países para desplazarse a conocer México, trayendo como resultado su posicionamiento entre los principales destinos de los mismos por la armonía que existe entre los atractivos turísticos y la gastronomía; según datos del INEGI en el 2018, el país se ha beneficiado de esta fusión en la floreciente industria del turismo misma que representa una importante fuente de ingresos a la economía nacional a tal grado que en el año 2018 representó el 8.7 % del PIB total del país, superando a países como Malasia con un 6.5, a Nueva Zelanda que tiene un 6.1 y Suecia con un 2.6; con esto se observa que la industria turística es poderosa por lo bienes que posee y la gran oferta con que cuenta el país.

El turismo en México no solo se limita al turismo de sol, como el que se puede disfrutar en las playas icónicas de Acapulco en el estado de Guerrero, Huatulco en Oaxaca, Puerto Vallarta en Jalisco, y Cancún, Playa del Carmen y Tulum en Quintana Roo; sino que ofrece diferentes opciones como el ecoturismo, turismo religioso, deportivo, cultural, artístico y el más importante, como lo es el turismo gastronómico. El turismo cuya motivación de viaje es la gastronomía, son personas que se deleitan en el buen comer por lo que al disfrutar de los platillos, se convierten en promotores de la cultura gastronómica de los lugares que visitan, haciendo con ellos que el recurso gastronómico de un lugar sea un elemento diferenciador que permita atraer más turismo y que a su vez, se vea reflejado en el desarrollo económico de la comunidad, aportando un mayor índice en la calidad de vida de estas ciudades. El turista amante de la gastronomía no solamente viaja para ir de restaurante en restaurante, sino que su pasión los lleva a buscar la naturalidad de cada lugar visitando los mercados locales o los establecimientos donde se adquiere la materia prima, que va desde las proteínas, los vegetales, frutos y condimentos que dan esos sabores característicos a los platillos tradicionales, llegando hasta participar en la elaboración de la comida, los rituales y fiestas donde la comida tiene un papel protagónico para que con ello puedan concebir el significado de cada platillo, reconociendo el valor gastronómico y valor cultural inmerso en el mismo.

El Patrimonio Gastronómico de Champotón



Figura 1. Aracelly Castillo Negrín. Gastronomía de Champotón

Como menciona don Manuel Lanz Cárdenas, experto en el arte culinario campechano, la reconocida gastronomía champotonera se presenta como una vitrina de delicatessen, donde pueden disfrutar los comensales de platillos de la región basándose principalmente en la riqueza de especies provenientes del Golfo de México, sazonados con una invaluable herencia de generaciones pasadas a través de las recetas de las abuelas que dan como resultado el vivir una experiencia única en cada bocado que se lleva el comensal a la boca.

Para hablar de la herencia gastronómica de Champotón es necesario mencionar que el fundamento lo dieron las mujeres que tenían la titánica responsabilidad de realizar las labores domésticas básicas como las de limpieza de sus casas, el cuidado de un gran número de hijos y que, sumado

a esto, tenían que darse a la tarea de hacer que el poco recurso que traían los esposos pudiera alcanzar para alimentar a la enorme familia. Otra participación importante fue la de las mujeres que eran las encargadas de las cocinas en los campamentos chicleros instalados en las montañas de Campeche dedicados a la extracción del chicle obtenido de los árboles del Chicozapote y que pasaban por un aproximado de 6 meses alejados de la civilización e internados en el monte. Ellas eran las encargadas de administrar los víveres traídos en el momento de establecerse, ya que no podrían estar viajando constantemente para comprar los insumos. Cuando se agotaban las provisiones, era el momento de cocinar con los animales que cazaban los integrantes del campamento y también era el tiempo de darse a la tarea de buscar qué comidas tendrían que hacer para poder satisfacer el apetito de los hombres que se dedicaban a largas faenas de extracción.

La oferta gastronómica de Champotón se enmarca principalmente en el malecón de la ciudad, donde se puede encontrar desde los triciclos que han sido adaptados de tal manera que se convierten en pequeños establecimientos informales ambulantes, donde se puede disfrutar ensaladas y cocteles de pulpo maya, el caracol negro o rojo, el ostión, la pulpa de la jaiba azul y la de las manitas de cangrejo. En los establecimientos formales que van desde los restaurantes hasta cocinas económicas se pueden consumir platillos más elaborados como son el tradicional pan de cazón, relleno negro y diferentes comidas a base de las especies marinas obtenidas del Golfo de México, mismos que son propiedad de familias que por generaciones se han distinguido en este ramo, ya que fueron las abuelas las que dejaron las cocinas de sus casas para hacerse cargo de los establecimientos, juntamente con las hijas a quienes por cultura les tocaban aprender las actividades que se consideraban únicas de la mujer, como el hacer la comida. Estas empresas familiares han tenido sus periodos de crisis, ya que por momentos la herencia culinaria que implica el apellido no se ha considerado única y exclusivamente como una carta de presentación para algunos descendientes, en ocasiones más bien ha sido una enorme carga que llevan sobre sus hombros, pues consideran que esta actividad de donde ha salido el sustento económico familiar se ha convertido en una esclavitud para sus padres, quienes no pueden abandonar el restaurante por el temor que la sazón de sus platillos pueda devaluarse y el comensal sea el principal afectado con ello.

El patrimonio gastronómico de Champotón se refleja desde hace cuatro años el tercer sábado del mes de octubre. Se lleva a cabo un evento masivo, se elabora el pan de cazón más grande del mundo en una suma de esfuerzos de los empresarios locales, estudiantes y maestros de la carrera de Turismo del Instituto Tecnológico Superior de Champotón, la máxima casa de estudios de nivel superior, coordinados por las autoridades del Honorable Ayuntamiento municipal para la elaboración de este tradicional platillo, desde la cocción del cazón, la elaboración de tortillas, salsa de tomate y frijoles; el primer año tuvo un peso total de 353 kg, la segunda edición fue de 502 kg, la tercera edición fue de un peso total de 575 kg y la última edición tuvo un peso total de 637 kg.

Materiales y métodos.

Este estudio se realizó con alumnos regulares del nivel superior adscritos al Instituto Tecnológico Superior de Champotón que están siendo formados académicamente en la Licenciatura en Turismo.

La metodología aplicada para el análisis de la presente investigación se fundamenta en un trabajo de campo, para levantar la información necesaria, se elaboró un test donde se pueda conocer la apreciación de los alumnos sobre el valor que representa la gastronomía local del municipio al momento de elaborar sus propuestas, con miras a convertirse en emprendedores del ramo turístico. Esta herramienta fue compartida vía electrónica, enviándoles la liga de la página www.survio.com/es/a través de sus correos.

Población

La población total con la que cuenta la Licenciatura en Turismo del Instituto Tecnológico Superior de Champotón, periodo 2019- 2020, es de 129 alumnos que integran los semestres de segundo, cuarto, sexto y octavo de los cuales se contó con la participación de 99 participantes, lo que representa un 77 % de la matrícula total de la carrera.

Resultados

Del total de la muestra participante en esta investigación, correspondiente a los estudiantes de la Licenciatura en Turismo, se registraron referente al rubro de género la participación de 40 hombres que representa un 40.4 % y 59 féminas que representan un 59.6 % mismo. En la pregunta referente a la edad de los participantes un 92 % oscila entre las edades de 18 a 23 años y un 8 % son mayores a los 23 años. A los encuestados se les cuestionó referente al conocimiento del patrimonio cultural de su localidad resultando que un 81.8 % conoce el recurso cultural con el que cuenta su comunidad, pero el 18.2 % desconoce de este recurso, este último resultado podría ser debido a que dentro de la muestra se encuentran alumnos del segundo semestre de la carrera, mismos que aún se encuentran iniciando con el conocimiento de la temática, aunque un 89.9 % sí tiene la apreciación de la cultura y la importancia de esta para el patrimonio cultural de su entorno; de ahí que un 88.8 % identifica cuál es la instancia que otorga el reconocimiento de un recurso turístico como patrimonio cultural de la humanidad y los beneficios que conlleva esta declaratoria.

Cuando se les cuestionó a los estudiantes de la percepción que tenían de la actividad cultural que se desarrolla en su entorno, 32 personas respondieron que sí era activa (32.3 %), 59 personas dijeron que solo algunas veces consideraban que su comunidad presentaba actividad cultural (59.6 %) y 8 personas que no (8.1).

Teniendo en cuenta lo antes planteado se les cuestionó acerca de la frecuencia con la que asisten a los eventos culturales de su comunidad resultando que 46 personas acuden pocas veces (46.5), 38 personas acuden a veces (38.4), 13 lo hacen a menudo (13.1) y 2 nunca lo hacen (2%).

En el cuestionamiento para indagar si conocen de los espacios en su identidad 80 dijeron que sí (81%) y 19 que no conocen (19.2%).

Cuando se les cuestionó si estaban de acuerdo con la promoción que se está realizando al patrimonio de su comunidad, 32 personas respondieron que sí (32.3) y 67 respondieron que no (67.7%).

Siendo más específico, en el propósito de la investigación se les interrogó si consideraban a la gastronomía como parte del patrimonio cultural, a lo que 98 participantes dijeron que sí (99 %) y 1 dijo que no (1 %). En la interrogante para conocer si identificaban a qué clasificación del patrimonio cultural pertenece la gastronomía, 65 personas dijeron que pertenece al patrimonio cultural inmaterial (65.7%), 22 al patrimonio cultural material (22.2%) y 12 comentaron que lo ignoraban (12.1%). Por consiguiente, se cuestionó si consideraban que Champotón tenía el potencial cultural que debieran ser parte de su oferta turística, a lo que respondieron 95 que sí (96%) y 4 que no (4%).

Evaluando el interés por realizar emprendedurismo de la población muestra, 76 estudiantes manifestaron sí estar interesados (76.8%) y 23 que no está dentro de sus intereses (23.2%). De igual manera se les preguntó si conocían algún proyecto cultural local donde el eje principal fuera la gastronomía respondiendo 38 personas que sí (38.3%) y 61 que no (61.7%), con lo que se puede determinar que se tiene un mayor nivel de oportunidad de mercado para ellos por la carencia de esta oferta en el municipio, ya que 98 de ellos (99%) dijeron que sí están interesados en trabajar en proyectos que rescaten el patrimonio cultural de su municipio y solo 1 mostró desinterés (1 %).

De igual manera se les preguntó, qué tipo de turismo podría ser detonante para el desarrollo del municipio a lo que se obtuvo la siguiente información: 30 personas apostaron al turismo de playa (30.3%), 6 al turismo religioso (6%) y 63 al turismo gastronómico (63.7%).

Con la finalidad de poder brindarle las herramientas necesarias se indagó con los jóvenes si conocían la metodología para realizar proyectos culturales de lo que obtuvimos que 80 no conocen la metodología (80.8%) y 19 sí la conocen (19.2%), pero del porcentaje que desconoce la sistematización para elaborar proyectos culturales reportan que a 97 (98%) le interesa aprender a realizar proyectos y a 2 (2%) no le interesa, por lo que se puede definir que aun cuando dicen conocer la forma para elaborar proyectos, solo falsean la información tal vez por vergüenza a parecer ignorantes del tema. De igual manera, se les preguntó si conocían cuáles son las instancias a las que pueden presentar sus propuestas para acceder a recursos para financiarlos y se obtuvo que 76 (76.8) no saben a qué institución deberán presentar sus proyectos y 23 (23.2%), pero muy probablemente se repita el mismo fenómeno que en el cuestionamiento anterior con este resultado.

Conclusiones

De acuerdo con los resultados que se obtuvieron de los cuestionamientos aplicados a los alumnos se puede percibir que aún no queda claro qué recursos pueden clasificarse como parte del patrimonio cultural inmaterial. En el caso del municipio de Champotón existe un notable potencial que podría contribuir a la economía local a través de la creación de proyectos empresariales encaminados al aprovechamiento de la gastronomía ya que se cuenta con factores de vital importancia como el sazón que se maximiza con la materia prima, fruto del trabajo de los hombres del mar que diariamente traen pescados y mariscos del Golfo de México, brindando no solo sabor sino frescura y calidad.

Es importante que los educandos puedan visualizar las actividades académicas de formación como una oportunidad de incubación para sus futuras fuentes de empleo ya que, si logran proyectar de manera adecuada una visión empresarial desde que inicia como una actividad académica, no con la finalidad nada más de obtener una calificación y dejarlo únicamente plasmado en un documento, sino realizar proyectos que puedan surgir de acuerdo con los siguientes puntos:

PRIMERO: Identificar los recursos con los que cuenta la comunidad y que no son aprovechados. Es importante visualizar que tenga potencial para convertirse en una oferta viable.

SEGUNDO: Al elegir el recurso debe ser endémico del lugar o región geográfica para consolidarse como un distintivo de valor.

TERCERO: Planificar actividades donde el atractivo o recurso elegido se convierta en el protagonista.

CUARTO: Definir si las actividades se realizarán de manera permanente o por temporadas de acuerdo con la disponibilidad del recurso.

Una vez definidos estos puntos, es necesario que los alumnos conozcan las

diferentes convocatorias en las que podrán participar sus proyectos y dónde pueden obtener recursos para poder organizar las actividades, aun cuando no hayan culminado su licenciatura. Que sería un avance importante ya que podrían aplicar lo aprendido en las aulas, en el mundo real y qué mejor que hacerlo con el compromiso de lograrlo en una empresa propia.

El espíritu del Tecnológico Nacional de México es impulsar, promover y detonar una ideología emprendedora en sus alumnos, propiciando el conocimiento necesario para que las ideas planteadas por los educandos puedan llegar a concretarse en empresas de éxito que contribuyan con sus funciones al desarrollo de su comunidad.

Referencias

Burkart, A. J., & Medlik, S. (1981). Tourism: past, present and future. Tourism: past, present and future., Heinemann, London. (Ed. 2).

DeCarli, G. (2006). Un museo sostenible.

Eagleton, T. (2001). La idea de cultura: una mirada política sobre los conflictos culturales (Vol. 16). Grupo Planeta (GBS). P. 5

Hunziker, W., & Krapf, K. (1942). Grundriss der allgemeinen Fremdenverkehrslehre. Polygraph. Verlag.

INEGI (Instituto Nacional de Estadística Geografía e Informática. (2018). Sistema de cuentas nacionales de México

<https://www.inegi.org.mx/temas/turismosat/> consulta: Abril 19, 2020

Organización Mundial del Turismo, organismo especializados de las naciones unidas (UNWTO),Abril 14, 2020, <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, (Convención sobre la protección del patrimonio mundial, cultura y natural), pag, 3 <https://whc.unesco.org/archive/convention-es.pdf> consulta: Abril 14, 2020

Ramos Mendoza, J. R., & Guerrero Gonzales, P. E. (2014). introducción al turismo. Pag, 32

Sánchez, G. (2017, Octubre 29). Por segundo año, elaboran en Campeche el pan de cazón mas grande del mundo. Noticieros Televisa.

<https://noticieros.televisa.com/ultimas-noticias/elaboran-campeche-pan-cazon-mas-grande-mundo/>

Secretaria de Turismo (2015). Turismo Cultural. <http://www.sectur.gob.mx/hashtag/2015/05/14/turismo-cultural/>