

LA CONSERVACIÓN Y VALORACIÓN DE LA RIQUEZA GASTRONÓMICA MEDIANTE EL VALOR AGREGADO COMUNITARIO

Fecha de aceptación: 01/07/2024

Martín Reyes

Maestro en Administración de Negocios.
Coordinador Académico de la Maestría
en Administración de Negocios de la
Universidad Tecnológica de la Mixteca
(UTM)
<https://orcid.org/0000-0002-3214-9542>

RESUMEN: La investigación se centra en estudiar la riqueza gastronómica del Estado de Oaxaca, la cual es reconocida por su amplia variedad de ingredientes y sabores que representan su cultura. Sin embargo, en las últimas décadas la disponibilidad de los ingredientes culinarios se ha venido reduciendo gradualmente y algunos de ellos se encuentran en riesgo de desaparecer impactando en la disminución de la oferta de platillos gastronómicos o en la sustitución de ingredientes por otros distintos, provocan que los sabores, texturas y colores que tradicionalmente los caracterizan se pierdan o modifiquen. Además, se advierte que los ingredientes naturales empleados en la cocina tradicional también se enfrentan a una tendencia de consumo donde la facilidad, disponibilidad y precio promueven el uso de ingredientes industriales que contribuyen a poner en riesgo la

permanencia y conservación de saberes y sabores tradicionales. La problemática descrita advierte la falta de acciones orientadas a conservar los ingredientes de la cocina tradicional oaxaqueña y propone emplear el Valor Agregado Comunitario (VAC) como la estrategia orientada a fomentar su valoración, conservación y aprovechamiento. En ese sentido, se plantea como objetivo de investigación exponer el alcance que tiene la subvaloración de los ingredientes tradicionales y resalta la importancia de valorarlos para poder conservarlos. Para valorarlos es necesario conocer su aportación a la cocina tradicional oaxaqueña y por tal motivo, se llevó a cabo una encuesta a cocineras tradicionales de la Región Mixteca Baja y el resultado permitió identificar ingredientes que requieren fomentar su conservación y valoración.

PALABRAS CLAVE: Conservación, Ingredientes, Gastronomía, Valor, Comunitario.

THE CONSERVATION AND VALUATION OF GASTRONOMIC WEALTH THROUGH COMMUNITY VALUE ADDED

ABSTRACT: The research is focused on studying the gastronomic richness of the State of Oaxaca, which is recognized for its wide variety of ingredients and flavors that represent its culture. However, in recent decades the availability of culinary ingredients has been gradually decreasing and some of them are at risk of disappearing, impacting the decrease in the supply of gastronomic dishes or the substitution of ingredients for other different ones, causing the flavors, textures and colors that traditionally characterize them to be lost or modified. In addition, it is noted that the natural ingredients used in traditional cuisine also face a consumption trend where ease, availability and price promote the use of industrial ingredients that contribute to jeopardize the permanence and preservation of traditional knowledge and flavors. The problem described warns of the lack of actions aimed at conserving the ingredients of traditional Oaxacan cuisine and proposes the use of Community Value Added (VAC) as a strategy to promote their valuation, conservation and use. In this sense, the objective of the research is to expose the scope of the undervaluation of traditional ingredients and to highlight the importance of valuing them in order to preserve them. In order to value them, it is necessary to know their contribution to the traditional Oaxacan cuisine and for this reason, a survey of traditional cooks of the Mixteca Baja Region was carried out and the result allowed identifying ingredients that need to be promoted for their conservation and valuation.

KEYWORDS: Conservation, Ingredients, Gastronomy, Value, Community

DESARROLLO

La diversidad gastronómica del Estado de Oaxaca es el reflejo de su variedad natural. Al respecto, López (2005) menciona que los ecosistemas forestales albergan a la mayor riqueza biológica del planeta y constituye su principal medio de vida para más de 1200 millones de personas que habitan en los bosques y selvas. El Estado de Oaxaca se caracteriza por su riqueza natural y cultural presente a lo largo de sus 95,364 km² de extensión, misma que queda plasmada en el Plan Estatal de Desarrollo del Estado de Oaxaca 2016-2022, al señalar que la entidad cuenta con la mayor biodiversidad del país y el cuarto con mayor superficie forestal. Por su parte, la Dirección General de Población de Oaxaca (DIGEPO, 2016) menciona que la compleja topografía, geología y climatología presente en el estado propicia una diversidad de suelos y tipos de vegetación que han generado el hábitat de un alto número de especies de plantas y animales. Asimismo, el artículo 16 de la Constitución Política del Estado de Oaxaca, (2021) reconoce a los pueblos y comunidades indígenas el derecho al disfrute y uso de los recursos naturales localizados en sus territorios, los cuales se advierten en gran magnitud y su disponibilidad ha contribuido a la subsistencia de sus habitantes al utilizarlos para satisfacer sus necesidades. Lo antes expuesto indica la riqueza natural presente en el Estado de Oaxaca que ha permitido la existencia y diversidad de su gastronomía tradicional de sus poblaciones. La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, 2021), señala que los

sistemas alimentarios de los pueblos indígenas se apoyan de un rico conocimiento de la estacionalidad de las especies locales empleados como alimentos cultivados y silvestres, favoreciendo la seguridad alimentaria durante todo el año, especialmente en temporada de escasez. La disponibilidad de la biodiversidad forma parte de los medios de vida de los habitantes del Estado de Oaxaca, al emplearse tradicionalmente como una fuente de alimento accesible y barato al emplearlos como ingredientes principales en diferentes platillos que conforman su riqueza gastronómica y fomentan la identidad cultural de manera sostenible al obtenerse de modo extensivo. Para Mora (2020) la gastronomía es un símbolo territorial, una muestra tanto de la cultura como de la naturaleza que define el arraigo de las personas a un determinado lugar. La gastronomía tradicional esta asociada a cada contexto que define el patrimonio de las sociedades, un rasgo de identidad que se refleja a través del cultivo, los productos y platos típicos o las formas de servir. Por lo tanto, la riqueza natural y cultural del Estado de Oaxaca se manifiesta en su diversidad gastronómica y se refleja en el modo de vida, las costumbres y la identidad de los pueblos, de tal manera que los recursos que dispone un territorio determinan su variedad y riqueza culinaria. Por su parte Armendáriz (2013) señala que la cocina es el elemento cultural que mejor define a un pueblo, a sus recursos, entorno, costumbres y a sus influencias externas, pues constituyen los elementos que forman las bases de una cocina, bajo ese contexto destacan: Los recursos. Incluye pesca, ganadería y agricultura como actividades productivas que generan la materia prima base de una cocina. El entorno. La situación geográfica, su orografía, sus costas y su clima, como elementos que condicionan los recursos y las necesidades nutritivas de sus habitantes. Las costumbres y hábitos sociales. Las fiestas, celebraciones religiosas y otros acontecimientos de carácter lúdico o festivo que generan platillos propios para la ocasión y forman parte de la cultura popular. Influencia externa. Aportaciones técnicas, productos y tradiciones que se adoptan en otras cocinas y con el tiempo, quedan arraigadas.

El censo de población y vivienda del Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (INEGI, 2020) señala que la entidad oaxaqueña está integrada por 570 municipios, albergando un total de 10,523 localidades rurales y 200 localidades urbanas y en todas ellas se celebra al menos una vez al año una festividad religiosa que motiva la preparación de platillos especiales para la ocasión y demanda la disponibilidad de ingredientes tradicionales, así como la participación comunitaria para llevar a cabo los procesos que dan textura, color, olor y cocción a los diversos platillos arraigados en cada población, reafirmando su cultura e identidad social. Sin embargo, actualmente varios de los ingredientes empleados se encuentran en una situación de riesgo que amenaza su permanencia en la dieta de la población. Al respecto, la FAO (2019) señala que se han observado importantes cambios dietéticos en las poblaciones indígenas a medida que experimentan cambios socio-económicos, culturales y ecológicos asociados a la globalización y la modernización. La agricultura comercial ha erosionado, en muchos lugares, las culturas alimentarias tradicionales. De igual modo, los cultivos de alto

rendimiento y la agricultura de monocultivo han sustituido la diversidad de alimentos de los pueblos indígenas y los métodos agrícolas industriales y de altos insumos han provocado la degradación de los ecosistemas locales. Esta investigación identificó una subvaloración de los platillos e ingredientes tradicionales propiciada por una fuerte influencia externa que ha cambiado los hábitos y preferencias de consumo. Pollan (2008) señala que en las últimas décadas la democratización del consumo y la abundancia de alimentos en los países altamente industrializados han fomentado el consumo excesivo y hábitos alimentarios poco saludables que se traducen en una preferencia por productos ricos en grasas saturadas o hidrogenadas y en azúcar en detrimento de los cereales integrales, las verduras frescas y las frutas. Además las técnicas industriales como el refinado, la hidrogenación y la conservación han dado lugar a alimentos altamente procesados que emplean exceso de aditivos generando alimentos altamente organolépticos cuyos componentes no siempre son naturales, carentes de ingredientes esenciales como vitaminas, minerales y fibras. Por su parte Voinea (2013) agrega que también se han generado alimentos industriales con sabores, colores, aromas y texturas artificiales que han favoreciendo la aparición de las enfermedades no transmisibles. Ante tal panorama, diversas investigaciones proponen a la teoría salutogénica para fomentar una alimentación saludable. Para Rivera (2019) la teoría salutogénica promueve la consolidación de los hábitos alimenticios y estilos de vida saludables de forma sistémica y ordenada favoreciendo una relación entre la alimentación sana y actitudes positivas como los componentes básicos en la promoción de la salud, además de fomentar el bienestar integral y seguridad alimentara de cada integrante de una familia. Otro factor identificado y que explica la subvaloración de los platillos tradicionales radica en los múltiples beneficios que presentan los alimentos procesados debido a que su preparación implica menor inversión de tiempo, mayor disponibilidad, accesibilidad, facilidad y menor costo constituyendo las principales ventajas que han fomentado el crecimiento de su demanda y modificado los hábitos y preferencias de consumo. La subvaloración de la cocina tradicional oaxaqueña ha provocado que algunos de sus ingredientes se encuentren en un estado de abandono, descuido, mal manejo o en riesgo de desaparecer. Para identificar algunos de los ingredientes cuya disponibilidad constituye una mayor dificultad, se aplicó una encuesta estructurada a nueve cocineras tradicionales del Municipio de Huajuapán de León, Oaxaca empleando el muestreo no probabilístico de bola de nieve. Los resultados permitieron identificar al tomate cereza, el chile loco, el gusano de pirul y los charales como los ingredientes tradicionales cuya disponibilidad se ubica en una situación de riesgo. Sin embargo, tales ingredientes tienen la ventaja de ser endémicos de la región, incrementando la posibilidad de recuperar y ampliar su disponibilidad debido a que el entorno les brinda las condiciones necesarias para su producción. Otro factor a considerar es que muchas de las recetas de los platillos tradicionales permanecen en el conocimiento de la población mayor y con el paso del tiempo se va perdiendo por la ausencia de registros que eviten el menoscabo de la riqueza gastronómica. El panorama descrito motiva la aplicación del

Valor Agregado Comunitario (VAC), en ese sentido Reyes (2019) define al VAC como la capacidad que posee una población de incorporar sus recursos naturales o culturales para el desarrollo de alguna actividad productiva basada en su manejo sustentable y significándole un beneficio que impulse su desarrollo económico y social. En ese sentido, Herrera (2013) menciona que los elementos determinantes de un desarrollo rural con enfoque territorial va más allá de la perspectiva geográfica o de la exclusiva planeación regional, ya que el nuevo concepto de desarrollo rural territorial asume que el territorio no sólo se compone de factores económicos, naturales y políticos de la vida social, sino que en la relación entre sociedad y naturaleza se encuentra la principal herramienta para el análisis de los fenómenos situados en un espacio socioterritorial determinado. Por tal motivo, el objetivo del VAC es cambiar la perspectiva de la disponibilidad de los ingredientes tradicionales a fin de promover acciones orientadas a su rescate, aprovechamiento, valoración y conservación de los recursos naturales de donde provienen los ingredientes a fin de fortalecer y asegurar la continuidad de la diversidad y riqueza a la gastronomía oaxaqueña.

CONCLUSIONES

La subvaloración de los ingredientes tradicionales identificados en la investigación afecta a la diversidad de la gastronomía oaxaqueña. Si la población no valora sus recursos naturales de donde provienen los ingredientes, su disponibilidad se pondrá en riesgo debido a la falta de acciones orientadas a garantizar su cuidado y preservación. Por tal motivo, la investigación propone al VAC como la estrategia para incentivar su valoración, conservación y aprovechamiento sostenible y en la medida que los habitantes la promuevan, añadirán valor a su comunidad y constituirá un factor que impulse su diferenciación y especialización en aquella actividad que desarrollen como lo ha sido la preparación de platillos tradicionales cuyo proceso necesariamente significará valorar, cultivar, desarrollar y preservar sus ingredientes a fin de generar y aprovechar su potencial económico y social. Además, la investigación identificó que el número de cocineras tradicionales es limitado, por tal motivo se advierte la urgencia de implementar mecanismos que favorezcan la transferencia de conocimientos y saberes culinarios a partir de emplear estrategias orientadas a la recopilación y resguardo de registros sobre los ingredientes y procesos que conforman la diversidad de platillos a fin de preservar la riqueza gastronómica del Estado de Oaxaca.

REFERENCIAS

Armendáriz, J. (2013). *Gastronomía y nutrición*. Ediciones Paraninfo.

DIGEPO (2016). *Medio ambiente en Oaxaca*. DIGEPO. <http://www.digepo.oaxaca.gob.mx/recursos/revistas/manual.pdf>

Gobierno del Estado de Oaxaca (2016). Plan Estatal de Desarrollo del Estado de Oaxaca 2016-2022. https://www.finanzasooaxaca.gob.mx/pdf/planes/Plan_Estatal_de_Developmento_2016-2022.pdf

Herrera, F. (2013). Enfoques y políticas del desarrollo rural en México. Una revisión de su construcción institucional. *Gestión y Política Pública*, 22 (1), (131-159). <https://www.scielo.org.mx/pdf/gpp/v22n1/v22n1a4.pdf>

Honorable Congreso del Estado de Oaxaca (2021). *Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca*. https://www.scjn.gob.mx/sites/default/files/justicia_constitucional_local/documento/2021-10/14.pdf

INEGI (2020). *Resumen Cuéntame*. INEGI. <https://cuentame.inegi.org.mx/monografias/informacion/oax/>

López, C. (2005). *La riqueza de los bosques mexicanos: más allá de la madera: experiencias de comunidades rurales*. CIFOR.

Mora, J. (2020). Gastronomía, patrimonio cultural inmaterial en la gestión del turismo local. En *Gastronomía, patrimonio cultural* (pp. 28-49).

FAO. (2021). Libro blanco/Wiphala sobre sistemas alimentarios de los pueblos indígenas. FAO https://sc-fss2021.org/wp-content/uploads/2021/06/Libro_Blanco_Wiphala_es.pdf

Pollan, M. (2008). *In the Defence of Food. A Gurmand Manifesto*: House of Guides Publishing Grup.

Reyes, M. (2019). El valor agregado comunitario, una estrategia para impulsar el desarrollo económico local. *Revista Agricultura Sociedad y Desarrollo*. 18 (2), (161-178). Colegio de Posgraduados. <https://doi.org/10.22231/asyd.v18i2.428>

Rivera, E. (2019). Camino salutogénico: estilos de vida saludable. *Revista digital de postgrado*, 8(1), (1-6). <http://portal.amelica.org/ameli/jatsRepo/101/101599007/html/>

Voinea, L. (2013). *Food Quality and Security. Reorientations in the Food Behaviour of the Modern Consumer*. Bucharest: A.S.E.