

Incentivando la Elaboración de Artículos Científicos en el Desarrollo Turístico y Gastronomía



Incentivando la Elaboración de Artículos Científicos en el Desarrollo Turístico y Gastronomía



Editorial

Incentivando la Elaboración de Artículos Científicos en el Desarrollo Turístico y Gastronomía es una publicación editada por la Universidad Tecnocientífica del Pacífico, S.C.

Calle 20 de Noviembre, 75, Col. Mololoa,
C.P. 63050. Tel (311)212-5253. *Fecha: Septiembre 2018*

www.tecnocientifica.com

Primera Edición

ISBN

978-607-9488-75-8

Queda prohibida la reproducción total o parcial del contenido de la publicación sin previa autorización de la Universidad Tecnocientífica del Pacífico S.C.

Índice

Propuesta para la integración de un Programa de radio, para la Unidad Académica de Turismo de la Universidad Autónoma de Nayarit	4
La Cocina Tradicional en el Territorio del Grupo Originario Kumiay de Ensenada Baja California: su Salvaguarda en el Mundo Globalizado	25
Animación Sociocultural Propuesta Didáctica para el Desarrollo del Turismo Sustentable en la Región	42
Documentación de la Gastronomía Local como Base para el Diseño de Productos Turísticos Gastronómicos	54
Uso e Impacto de la Tecnología Educativa del Profesorado Universitario.....	64
Señaléticas, Herramienta Fundamental para el Área Protegida Sierra de San Juan.....	70
La Calidad y la Actitud de la Resistencia al Cambio en las Organizaciones.....	78
Gastronomía Regional y Desarrollo Comunitario	84
Cocina de Nayarit: Secretos del Norte del Estado	96
Factores que Influyen en el uso de la Biblioteca. Caso Estudiantes de Turismo de la UAN Factors that Influence the use of the Library. Case of UAN Tourism Students	107
Desarrollo Territorial rural con Identidad Cultural, una Opción del Municipio de Tepic, para el Turismo Étnico Wixárika-Huichol, del Embalse de la Presa de Aguamilpa.....	115
Pertinencia de la Licenciatura en Turismo de la Universidad Autónoma de Nayarit desde la Perspectiva Interna.....	153
Cuatro Productos Ancestrales y su Importancia en la Gastronomía Mexicana.....	163
La formación del docente universitario, su profesionalización en ámbitos del trabajo colegiado.	179
Diagnóstico de la Cultura Organizacional de la Dirección de Servicios Médicos de la Universidad Autónoma de Nayarit.....	192
Formación del Profesorado Clave de la Calidad de la Enseñanza Superior.....	202

**Propuesta para la integración de un Programa de radio, para la Unidad Académica de Turismo de la Universidad Autónoma de Nayarit
Radio U.A.N.**

“LA HONDA TURICULDES” (*turismo, cultura y desarrollo*)

**Proposal for the integration of a radio program for the Academic Unit of Tourism of the Autonomous University of Nayarit
Radio U.A.N.**

"LA HONDA TURICULDES" (tourism, culture and development)

José Bernal Amaral
Universidad Autónoma de Nayarit
jober4211@gmail.com

José Benito García Carmona
Universidad Autónoma de Nayarit
vinculacionuat@uan.edu.mx

Resumen

El presente documento es el resultado del trabajo realizado en la Unidad Académica de Turismo de la Universidad Autónoma de Nayarit, así como de las diferentes reuniones con las cámaras de hoteles y moteles del estado, como de las reuniones de trabajo con la Secretaría de Turismo del gobierno del Estado, como de reuniones de academias y cuerpos académicos, así mismo con la coordinadora del programa de Tutoría Académica y el departamento de psicopedagogía. Se entrevistaron a actores del ramo como al secretario de turismo del actual gobierno del C.P Antonio Echeverría García, de igual forma con la Organizaciones de la Sociedad Civil del estado sobre todo de Bahía de Banderas, Compostela. A los alumnos y maestros de la Unidad Académica de turismo antes señalada. (65 estudiantes tanto de la licenciatura en turismo como de gastronomía, a 15 maestros de las dos licenciaturas). Se revisaron documentos nacionales como internacionales, sobre el devenir histórico de las radiodifusoras universitarias, ante lo realizado los resultados fueron muy favorables, no obstante que se argumentaba que con las TIC's, redes sociales la radio no es necesaria, y los resultados marcaron la diferencia. Es de fácil acceso, no es tan peligroso como las otras opciones de comunicación, se permite realizar un trabajo más colaborativo entre alumnos y maestros, permitiendo aumentar en determinado momento los conocimientos de todos los participantes, es de bajo costo y fácil acceso hasta en la Sierra Madre Occidental Se obtuvieron entre un 75 a 85% de aceptación.

Palabras clave: Radio Universitaria, comunicación turística, Educación turística informal.

Abstract

The present document is the result of the work carried out in the Academic Unit of Tourism of the Autonomous University of Nayarit, as well as of the different meetings with the chambers of hotels and motels of the state, as well as of the working meetings with the Secretary of Tourism of the government of the State, as of meetings of academies and academic bodies, also with the coordinator of the Academic Tutoring program and the Department of Psych pedagogy. Interviews will be held with stakeholders of the branch such as the secretary of tourism of the current C.P. Antonio Echeverría García government, as well as with the Civil Society Organizations of the state, especially of Bahía de Banderas, Compostela. To the students and teachers of the Academic Unit of tourism indicated above. (65 students of both the degree in tourism and gastronomy, 15 teachers of the two degrees). National and international documents were reviewed on the historical evolution of university radio stations. The results were very favorable, although it was argued that with ICTs, social networks radio is not necessary, and the results marked the difference. It is easy to access, it is not as dangerous as the other communication options, it allows a more collaborative work between students and teachers, allowing to increase the knowledge of all participants at a certain moment, it is low cost and easy to access even in the Sierra Madre Occidental.

Keywords: University Radio, Tourist communication, Informal tourist education.

Introducción

En el presente trabajo de investigación en el campo turístico se realizó un análisis retrospectivo y prospectivo de la radio y su influencia en la sociedad, así como su devenir ante la Revolución de la Tecnologías de la Comunicación con la Internet, la Telefonía Celular, entre otros. A lo largo del tiempo los medios de comunicación han ido ocupando un lugar de gran trascendencia en cada una de las sociedades del mundo y en sus sistemas políticos, más concretamente, durante el siglo XX con la llegada de la Globalización.

La principal interrogante que trataremos de develar es el papel de los medios de comunicación en la actualidad y hasta qué punto uno se ve influenciado en la relación Medios – Comunidad, donde las criticas van dirigidas hacia los primeros, o si por el contrario la culpa la tenemos nosotros como consumidores pasivos de algo que no es tal, sino solo un producto del mercado, con lo cual los principales responsables de esta gran revolución mediática la tenemos que

empezar a buscar en uno mismo. Dentro de este interrogante nos llama la atención que en el Estado de Nayarit y casi en todo el país no se cuenta con programas de radio orientados a informar, orientar y educar de forma informal sobre los temas que genera el turismo, considerando hoy de acuerdo a la Organización Mundial de Turismo que es el sector de mayor desarrollo económico en el PIB mundial y que en México como en el estado dinamiza las actividades económicas, sociales y culturales, como las medioambientales, (SECTUR, 2015). De los resultados obtenidos contaremos opiniones favorables y desfavorables, sea cual fuere la solución a la que arribemos, esperamos llegar a la más conveniente, como los señala la OMT 2017, para las TICs´.

De más está, decir que la respuesta no será unánimes, partiendo de la base de que los diferentes textos consultados en la revisión bibliográfica no han conciliado una opinión en tal sentido. Nos permitiremos al llegar el momento oportuno formar una conclusión que este abierta al disenso entre nosotros mismos de serlo necesario.

Uno de los factores más importantes de la radio es que su costo de producción es menos elevado que el de los otros medios de comunicación contemporáneos TICs´, estas características, a su vez, nos permiten utilizar diversos elementos creativos como voces, música y anunciadores en los comerciales. La radio como medio de comunicación llega al radio-escucha de forma personal y en ocasiones grupal indirectamente, es el medio de mayor alcance, ya que llega a todas las clases sociales, para el caso de nuestra experiencia en las comunidades Wixárika-Huicholes en la Sierra Madre Occidental, donde no hay energía eléctrica, los compañeros indígenas traen su buen radio de pilas. Se construye así el proceso de comunicar, el cual conlleva el diseñar, con creatividad, productos radiales que constituyan interés del oyente y aunque salgan todos los días con temas similares en cada emisión se encuentre en la recurrencia aspectos nuevos, concluyentes o expectativas para crear la necesidad de volver a conectar el programa. La radio influye en la sociedad, en forma positiva o negativa todo dependiendo también del editorial de los

coordinadores, directores de las mismas para captar a los ciudadanos de diferentes gustos. Podemos recordar que esta la radio se remontan al siglo XIX cuando la sociedad crecía y era necesario crear un medio de comunicación instantánea que fuera capaz de cruzar los océanos y recorrer los continentes. Posee, una calidad íntima de tú a tú, que la mayoría de los otros medios no tienen. Establece un contacto más personal, porque ofrece al radio-escucha cierto grado de participación en el acontecimiento o noticia que se está transmitiendo. UNESCO; *World Radio Day, 16 February (2016)*.

Influencias de la radio en la sociedad: Unas de las mayores influencias de la radio es que provoca reacciones positivas como negativas es decir, tienen el poder de controlar el mensaje, y ejercer una influencia en la opinión pública. La radio y la sociedad tienen una unión estrecha, ósea que tienen que fusionarse no pueden trabajar por separados. Tienen características especiales, como transmiten con facilidad, son muy económicas, su lenguaje es más rico, y tienen la ventaja también de producir imágenes mentales. UNESCO, 2016.

Hoy día la radio influye también dentro de la tecnología, se pueden escuchar por medio del Internet, en tiempo real, que provoca que la mayoría de las sociedades radiofónicas se queden con ellos. A la par del crecimiento del número de emisoras, se han incorporado nuevos contenidos dentro de la programación: propaganda política, noticias, música y publicidad, pero también la radio se ubicó hacia el servicio de los intereses de la sociedad.

Los avances tecnológicos han permitido que la radio llegue a más personas: la Amplitud y la Frecuencia Modulada han crecido de manera importante en cuanto a la cantidad y variedad de sus emisoras. La radio tiene la cualidad de poder llegar a los más apartados lugares donde exista un radioreceptor, el turista o ciudadano puede informarse y estar escuchando la noticia y acontecimiento de la ciudad, como de la vialidad vehicular, los eventos culturales y deportivos, que pueden entretener a los hijos, mientras y durante estemos presentes los padres. UNESCO, 2016.

La historia de la radio describe los pasos importantes en la evolución de la radiocomunicación y el medio de comunicación llamado radio desde el descubrimiento de las ondas de radio hasta la actualidad. Se dice que Nikola Tesla (1856-1943) inventó el siglo XX. *Le debemos la radio, las bobinas para el generador eléctrico de corriente alterna, las bujías, el alternador, el control remoto y otros descubrimientos que han hecho más fácil la vida.* (Telefonica, 2015).

Durante varios años, a partir de 1894, el inventor italiano Guglielmo Marconi construyó el primer sistema completo de telegrafía inalámbrica comercialmente exitoso basado en ondas hertzianas transportadas por el aire (transmisión por radio). En 1888, el físico alemán Heinrich Rudolf Hertz, demostró la existencia de ondas electromagnéticas al construir un aparato que producía y detectaba ondas de radio. Sus logros condujeron a la invención del telégrafo y la radio inalámbricos.

El ruso Alexander Popov fue el inventor de la antena y con ella pudo hacer transmisiones de ondas electromagnéticas a distancia. Mientras Alexander Popov es reconocido en Europa Oriental como un "inventor de la radio", en Occidente es más representativa la figura de Nikola Tesla. El italiano Guillermo Marconi realiza en 1899 la primera transmisión a través del canal de la Mancha, entre Dover (Inglaterra) y Boulougne (Francia).

Para finales de 1800, el poeta y dramaturgo alemán Bertold Brecht propuso que la radio podía ser interactiva si pasaba de "ser un medio de distribución a ser una herramienta para la comunicación".

La importancia de los medios de comunicación en nuestros días, nos permiten acercarnos a la realidad que vivimos en nuestro entorno en muy diversos tópicos, uno de ellos es la radio como un medio de informar los acontecimientos más relevantes de la actualidad. El turismo, la cultura y el desarrollo van de la mano nutriéndose de todas las propuestas que se demandan para estar a la vanguardia en un mundo globalizado, por ello es necesario la realización de un programa avante original con una temática especializada, veraz y dinámica que alcancen la visibilidad en relación al desarrollo del turismo y la cultura en nuestro

estado, creando así una plataforma de difusión cuyo objetivo principal es crear un espacio en la radio con calidad dedicado al turismo y la cultura.

Dicho espacio radiofónico albergará los aspectos más relevantes de la actividad turística en sus diferentes perspectivas de un turismo responsable que realcen la cultura, la historia, la naturaleza, la innovación, entre otros; que nos permitan formar de manera integral un mosaico de la diversidad de Nayarit. La amplitud y el contenido del espacio radiofónico estará definido por especialistas en la materia como investigadores académicos, profesionales del turismo, docentes y estudiantes que ofrezcan información de calidad y relevante que conviertan el programa en un lugar idóneo para la divulgación y el extensión ismo del turismo, que promueva el rescate e impulso cultural y el desarrollo sustentable regional de una manera novedosa, ante las tendencias del turismo internacional como lo es el turismo Gay, Lésbico, monoparental, singles, entre otros, que permita ser un encuentro para debatir los términos más convenientes, candentes y actuales, OMT,(2014-2030), que sean un escaparate para llegar a un público en forma directa esgrimiendo un lenguaje sencillo dándole la importancia que se merece la cultura y el turismo dentro de los aspectos tradicionales, pintorescos e innovadores de nuestro estado. El Programa de Naciones Unidas PNUD, (2016) para el desarrollo sostenible tiene como objetivo hacer un llamado universal para adoptar medidas para mitigar la pobreza, proteger al planeta y garantizar que todas las personas gocen de paz y prosperidad, consta de 17 objetivos interrelacionados, que con frecuencia la clave del éxito de uno involucrará las cuestiones más frecuentes vinculadas con otro que conllevan un espíritu de colaboración y pragmatismo para elegir las mejores opciones con el fin de mejorar la vida, de manera sostenible, para las generaciones futuras. Proporcionan orientaciones y metas claras para su adopción por todos los países en conformidad con sus propias prioridades y los desafíos ambientales del mundo en general. Estos objetivos del milenio se enumeran de la siguiente manera:

 **OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE**



- | | | |
|--|---|---|
| 1. Fin de la pobreza. | 2. Hambre cero. | 3. Salud y bienestar. |
| 4. Educación de calidad. | 5. Igualdad de género. | 6. Agua limpia y saneamiento. |
| 7. Energía asequible y no contaminante. | 8. Trabajo decente y crecimiento económico. | 9. Industria, innovación e infraestructura. |
| 10. reducción de las desigualdades. | 11. Ciudades y comunidades sostenibles. | 12. Producción y consumo responsables. |
| 13. acción por el clima. | 14. Vida submarina. | 15. Vida de ecosistemas terrestres. |
| 16. Paz, justicia e instituciones sólidas. | 17. Alianzas para lograr los objetivos. | |

(Unidas, 2000)

Estos objetivos ayudan a alcanzar el desarrollo sostenible fuertemente centrado en las personas a través de un enfoque integrado que vincula políticas, planificación y programación, con el fin de promover una gestión basada en resultados, implementar medidas de protección de la calidad, controlar y evaluar el impacto, y aprender tanto de éxitos como de fracasos.

La Organización Mundial del Turismo OMT, adopta dichos objetivos a través de sistemas que se implementen en las organizaciones turísticas a través de la gestión de evaluación, aprendizaje y conocimiento con un enfoque abierto, innovador, informado y basado en evidencias, que den forma para lograr una colaboración eficaz para el desarrollo, la cooperación de los países integrantes desarrollando acciones y programas de mayor calidad. Para ello, esta iniciativa prevé también esfuerzos de sensibilización para contribuir a través del turismo sostenible, y en particular a la conservación de la biodiversidad y las raíces culturales. OMT, (2014).

Uno de esos grandes desafíos es el acceso a la información relacionada con la gestión de las actividades que genera el turismo masivo y su repercusión con la protección y restauración de las culturas y la biodiversidad, que dificultan las capacidades de los medios para cubrir aspectos técnicos de este tema y la necesidad de mejorar las relaciones y los intercambios con las autoridades pertinentes.

Como antecedente en el año 2002, en el marco de los actos paralelos a la Cumbre Mundial para el Desarrollo Sostenible celebrada en Johannesburgo, Sudáfrica, “The Responsible Tourism Partnership” y “Turismo de El Cabo Occidental”, presididas respectivamente por Harold Goodwin y Mike Fabricius, organizaron una Conferencia que dio lugar a la Declaración de Ciudad del Cabo.

En ella se definió el turismo responsable como “aquel que minimiza los impactos negativos del turismo a nivel medioambiental, social y cultural; genera mayores beneficios económicos para las comunidades anfitrionas y contribuye a su bienestar; involucra a la población local en las decisiones que afectan a sus opciones de vida; contribuye positivamente a la conservación del patrimonio natural y cultural, y al mantenimiento de la biodiversidad; ofrece a los turistas experiencias más gratas, a través de relaciones significativas con elementos del entorno local; es accesible para las personas con limitaciones físicas; presta atención a los aspectos culturales y promueve el respeto entre turistas y anfitriones” (Cañada, 1990).

En todas las cumbres mundiales en pro de la conservación del medio ambiente desde el año de 1978 en Estocolmo Suecia, hasta la de Río más 10,- 2010, se hace énfasis en la “Educación Ambiental y del Desarrollo Sustentable” y poco han hecho los gobiernos, como es el caso del de México, dentro de los lineamientos de la educación ambiental se propone la modalidad no formal, y que los gobiernos se ven obligados con el apoyo de los empresarios a ocupar tiempo de trasmisión radiofónica transmitiendo temas sobre medio ambiente y logrando la concientización de la sociedad ante el problema del cambio climático. “Estrategia de Educación Ambiental para la Sustentabilidad en México 2006-2014”.

Antecedentes de radiodifusoras académicas y culturales

La radio en México comienza en los años 20’s al mismo tiempo que el resto del mundo, “las primeras estaciones fueron de tipo experimental como iniciativa de varios miembros de la comunidad científica e investigadores” (Romero, 1997). Lo que les permitía tener contacto con sus pares de manera internacional a través de congresos, destacándose muchos de ellos, en la responsabilidad del diseño, experimentación y construcción de aparatos de radiodifusión con transmisores y bocinas; en el año 1902 durante el mandato del General. Porfirio Díaz cuyos pioneros trabajaron en el “Laboratorio de Física en el Instituto de Ciencias de Zacatecas”, cuyos experimentos lo realizaron bajo el auspicio del gobierno de la ciudad de Mérida, Yucatán, fue hasta 1914 que emprendieron ya con académicos especializados en radiodifusión (Maldonado, 2007).

A partir de 1919 hasta la actualidad, las historias de la radio en México han tenido épocas de transición ante los cambios tecnológicos, “los hábitos de consumo con la apropiación de los medios digitales que convergen con los cambios sociales y políticos del país” (Plata, 2016). En cuanto a las radiodifusoras de universidades en México, la primera emisora de radio universitaria fue “Radio UNAM”, que emitió originalmente en AM (*amplitud modulada*), onda corta y FM (*Frecuencia Modulada*), en la Ciudad de México. Pronto fue seguida por XEXQ, la estación AM de la Universidad Autónoma de San Luis Potosí. Mientras que las primeras emisoras de radio universitarias estaban en AM, como parte de la

migración de AM-FM y también debido al crecimiento general de las estaciones de radio no comerciales en México, muchas universidades se han expandido para incluir emisoras de radio FM. En algunos casos, como los sistemas de la Universidad de Guadalajara y de la Universidad de Sonora, las estaciones se han convertido en redes de radio con cobertura ampliada e incluso outputs locales. “Las universidades privadas también poseen estaciones de radio; la Universidad Autónoma de Durango (3 estaciones), la Universidad Vasco de Quiroga y el Instituto de Tecnología y Educación Superior de Monterrey (XHTEC-FM) son ejemplos de emisoras de radio privadas” (Dalia, 2003).



Fuente: www.radiounam.unam.mx

En Nayarit, en el municipio de Tepic nació la primera estación de radio en 1934, por el Sr. Pedro de la Torre junto con el Sr. Tomás Mondragón Prieto con las siglas XEIJM, las cuales fueron cambiadas por las de XERK el 18 de octubre de 1937; El gobierno del Estado en 1939 fundó la estación de radio cultural XEXT quién más adelante la vendió a la familia Bertrand Parra. En los municipios, la XEUX, de Tuxpan, fue fundada en 1950 por Salvador Herena Benítez; enseguida la XETD, de Tecuala, fue concesionada a Pedro Aguiar Villegas en 1955, para que posteriormente en 1957 se fundara la estación XESI, de Santiago Ixcuintla. Más adelante el 15 de febrero de 1969. Inició transmisiones la radiodifusora XESK en el municipio de Ruiz, propiedad del señor Jesús Cortés Barbosa, después en 1975 fundó la XERIO radio de Ixtlán y la primera estación de frecuencia modulada (FM) XHNF-FM, señal 98. Siendo este uno de los principales promotores en la fundación de estaciones de radio en el Estado. (Nayarit, 2018).

En lo cultural el día 25 del mes de noviembre de 1980, se iniciaron las transmisiones formales de Radio Aztlán (XETNC-AM) la primera radiodifusora oficial del gobierno del Estado de Nayarit. En lo académico la dirección de difusión

y extensión de la Universidad Autónoma de Nayarit, se creó en 1997 Radio UAN, llevándose a cabo los primeros intentos por obtener una licencia de emisión para abrir un espacio institucional de radiodifusión. Es en el año de 2001 cuando se decide llevar a cabo la barra radiofónica de la universidad, “Frecuencia Cero”, para lo que se convocó a estructurar una programación que se transmitiría a través de convenios con XEXT y Radio Aztlán. El 10 de mayo del 2006, la SCT otorgó el permiso de instalación con la frecuencia 101.1 de FM, Radio Universidad Autónoma de Nayarit. Con esto, la universidad consigue optimizar la coordinación de las actividades universitarias en materia de telecomunicaciones, además, generar y dinamizar procesos y procedimientos para la inclusión de dichos contenidos en plataformas de Video y Audio en Demanda (VoD y PodCasts) o productos multimedia online u offline. Por ello, se tiene como factores de identidad el reconocerse como una radio pública que favorece la pluralidad de puntos de vista y propone ser un espacio de diálogo, reflexión social y recreación cultural que coadyuven la construcción de alternativas para entender y construir nuestra realidad. Radio UAN es una alternativa radiofónica reconocida por la sociedad por ofrecer una opción radiofónica de calidad a los radioescuchas (UAN, 2018).



Fuente:www.google.com.mx/search?q=logotipo+de+radio+uan

En cuanto a las radiodifusoras de turismo en México en los últimos 20 años ha cambiado el panorama de la comunicación turística, el fenómeno de la televisión abierta y por cable, las revistas especializadas han sido un éxito paliativo en torno al turismo, dado que solo han informado sobre viajes, gastronomía y lugares mágicos u pintorescos en nuestro país; en tanto, con la creación del internet empezaron a proliferar webs, blogs, foros, podcats, entre otros; en la que se ha hecho una batalla mediática por hacerse con la cada vez

mayor audiencia de información turística que demandan mayor contenido. Por su parte las estaciones radiofónicas son un tanto más pusilánimes u tímidas, sus contenidos son modestos en sus reportajes y emisiones sobre la programación de actividades que giran en torno al turismo e incluso se han creado programas regionales y locales que más que nada promocionan el turismo a través de fiestas y folclor de las localidades, paisajes inigualables, gastronomía típica, viajes exuberantes, etc. En cada caso se fomenta de los atributos locales que nos presenta la belleza natural, cultural, histórica, gastronómica, en la que se fomenta al radioescucha para que viajar tan lejos teniendo grandes atributos locales, lo que fomenta el localismo, la curiosidad y nuevos conocimientos de nuestra región, lo que lo hace un elemento diferenciador en esos destinos turísticos.

En Nayarit se han hecho grandes esfuerzos por potenciar al estado en materia de turismo, principalmente la zona de la Riviera Nayarit, sin embargo, al igual se ha promoción en todos los medios de comunicación de aquellos otros rincones y ocultos con gran riqueza que deben potenciarse haciendo eco en su belleza natural con eventos y rutas que interesan a los curiosos y amantes de los viajes, lo que se fomenta hacia nuevos conceptos o novedades turísticas. Es por ello la necesaria y oportuna creación de una programación de radio en torno al mundo del turismo, en la que se requiere informar la actualidad turística con una agenda de presentación de entrevistas con personal calificado y especializado en el tema, lo que lo hace ser un escaparate para presentaciones de índole académico, científico, innovación, de divulgación y extensión de profesores y estudiantes de las licenciaturas de turismo y gastronomía, entre otros.

El objetivo del presente artículo, es la de dar a conocer los resultados obtenidos ante la consulta pública convocada por la Coordinación de Vinculación y Extensión de la Dirección de la Unidad Académica de Turismo de la Universidad Autónoma de Nayarit, ya que ante las funciones que tiene esta coordinación son precisamente las de extender los conocimientos y resultados obtenidos de las investigaciones realizadas tanto por los Cuerpos Académicos en materia de Investigación Científica en turismo, como de las Academias en

materia de Docencia y Tutoría Académica y de los resultados que los alumnos obtienen de sus estudios y Proyectos Integradores, así en una primera etapa se estructuro y diseño la “Revista Kikame” (2016-2017), que ya cuenta con 4 números y están por salir dos más, en un segundo proceso se propone la estructuración y puesta en marcha del Programa de radio en Turismo y posteriormente incursionar en la estructuración de un programa de Tele Visión en Turismo Alternativo.



Fuente: <http://tecnocientifica.com.mx/educateconciencia/index.php/KIKAME>

Fuente: <http://www.uan.edu.mx/es/comunicados/se-presento-un-video-de-tv-uan-en-el-festival-amado-nervo>

¿Por qué un programa de radiofónico sobre el turismo en Nayarit?

El programa de radio dependería de los contenidos y las acciones sobre los temas a tratar en torno al fenómeno del turismo su valoración y las recomendaciones de mejora dependiendo del lugar que se trate u examine, para con ello evidenciar casos exitosos en una localidad, investigaciones y proyectos pertinentes que fomenten estrategias locales viables que fomenten el turismo y al mismo tiempo de manera sustentable cuiden de la biodiversidad, la cultura y el patrimonio de esos destinos, al mismo tiempo sean susceptibles de monitorear en las normativas regulatorias dependiendo del caso que se trate. Asimismo, el programa de radio tendría la ventaja de abrir nuevas brechas para aprovechar las tecnologías de la información y comunicación, sobre esquemas y estrategias de promoción y comercialización de los diferentes productos turísticos, al igual generaría un mecanismo de difusión de propuestas de investigadores y académicos que no han podido encontrar los mecanismos adecuados para figurar

sus avances y conclusiones de sus iniciativas que redunden en beneficios del sector turismo, la cultura y el desarrollo del estado. a nivel de detalle aportando reflexiones, evidencia de afectaciones con soluciones, casos de éxito en conservación y aprovechamiento sustentable de los recursos, esto con el fin de plantear alternativas, crear nuevos paradigmas en torno al turismo con una economía verde basada de lo tradicional a una de innovación con estrategias que den respuesta a una agenda turística innovadora a través de la radio con valor agregado muy puntual con las diferentes problemáticas locales, pero con iniciativas para detectar, corregir y la actuación sobre los métodos en la solución de dichos problemas que tienen los diferentes destinos con los que cuenta el Estado de Nayarit.

Objetivo General:

Establecer un medio de comunicación capaz de informar sobre las actividades que se desarrollan dentro de las labores académicas e investigación en la unidad académica de turismo y la comunidad universitaria en general, sobre temas relacionados con las actividades turísticas.

La instauración de un espacio creativo donde todos los actores sociales involucrados en el desarrollo del turismo regional (Empresarios, Gobernantes; Trabajadores y Empleados, Turistas, Estudiantes, Académicos e Investigadores), presenten y expongan a la sociedad en general sus resultados, propuestas, proyectos, ideas, problemáticas, vivencias y experiencias, soluciones que mejoren la competitividad de los municipios y el estado a nivel nacional e internacional.

Objetivos Específicos:

1. Dar a conocer a la sociedad Nayarita y Nacional los resultados de los quehaceres realizados en la Unidad Académica de Turismo en pro del desarrollo turístico.
2. Sensibilizar y concientizar a los sectores empresariales, gubernamentales, académicos y sociales del conocimiento académico y de investigación

construidos y desarrollado en las aulas y laboratorios de la universidad a través de la unidad académica de turismo.

3. Motivar a los jóvenes estudiantes y docentes a ser parte de la transformación y dinamización de los destinos turísticos maduros y el gestionar y promover otros nuevos destinos en el estado de Nayarit y en México.
4. Compartir las ideas y proyectos de los productos turísticos.
5. Comunicar a la sociedad por medio de los diferentes formatos académicos las diferentes problemáticas y soluciones por los que atraviesa la actividad turística en nuestro Estado.

Temas a tratar en el espacio radiofónico.

1. Un primer tema a tratar sería el turismo su concepción y definiciones, como un instrumento de gestión y planificación de la actividad turística y la administración del territorio.
2. Análisis, comprensión y asimilación de las nuevas corrientes de consumo del turismo Internacional del siglo XXI, clasificados en los turistas Milenios, los Zeta y Los X, requerimientos de servicios TIC's, en cifras de demanda y derrama económica, infraestructura y avances de la industria hotelera, gastronómica, en eventos, entre otros.
3. El turismo cultural y su institucionalización, (indicadores, sustentabilidad, patrimonio tangible e intangible), promoción y desarrollo en los 20 municipios del estado, proyectos e investigaciones de turismo cultural.
4. Gestión e innovación turística.
5. Turismo Rural y su planificación regional y local; Ejidos, Comunidades y Localidades, que favorezcan un desarrollo regional con identidad cultural sustentable.
6. Turismo Urbano, el turismo inteligente en una Smart city Tepic, Riviera Nayarit. vinculados a organismos internacionales, nacionales, de cooperación con ONG's, universidades, empresas de la cuarta revolución industrial.




Metodología

El diseño metodológico del presente trabajo de investigación se sustenta en el Método de Investigación Inductivo- Deductivo, se siguió un enfoque interpretativo y se utilizó la técnica de estudio de caso. Así, en un primer momento, se recopilaron y analizaron documentos institucionales de la Universidad Autónoma de Nayarit y de su emisora radio UAN; y posteriormente, se aplicaron entrevistas y encuestas semiestructuras. Entre otros, los criterios para seleccionar a los entrevistados fueron: trabajar en la emisora por períodos mayores a 2 años, estar en los cuadros operativos como administrativos y tener acceso a los documentos institucionales.

Como parte del proceso de diagnóstico, se inicia con 2 perspectivas; una es empírica, partiendo de la realidad; es decir, se percibe una necesidad y con base en ella se elabora un diagnóstico que confirme la observación. La otra perspectiva es científica: se parte de un estudio científico previo, se selecciona una o más necesidades académicas y sociales demostradas y se prepara un diagnóstico de comunicación que detalle las necesidades de información. En la etapa de diagnóstico también comprende el conocimiento de la audiencia. A partir de ahí, se facilita el diseño de la estructura, la investigación de los temas y la redacción de los guiones, así como la decisión sobre elementos básicos (duración, horario y frecuencia del programa, entre otros).

En la fase exploratoria se realiza una encuesta que parta de la definición de las necesidades de información y comunicación para la creación de un programa radiofónico impulsado por la unidad académica de turismo, de la Universidad Autónoma de Nayarit. En tanto, a través del método inductivo por medio de encuestas, se recopilan los datos para el análisis de la pertinencia de la creación de los programas de radio, con una serie de preguntas sencillas en un formato de respuestas de si y no, además que tipo de programación les gustaría escuchar referentes al turismo.

El formato para proponer el programa de Radio.

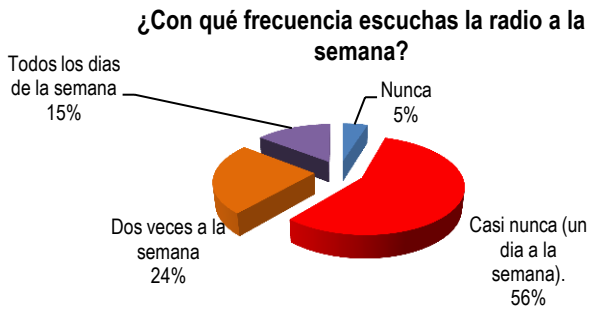
 UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NARIÑO  RADIOUAN  CONSEJO REGIONAL DE NARIÑO

Formato de Presentación de Proyectos Radiofónicos

<p>Nombre del Programa:</p> <input style="width: 90%;" type="text"/>	<p>Estructura del Programa</p> <div style="border: 1px solid black; height: 300px; width: 100%;"></div>																														
<p>Objetivo</p> <input style="width: 90%;" type="text"/>																															
<p>Justificación</p> <input style="width: 90%;" type="text"/>																															
<p>Duración (Máx. 25 min.)</p> <input style="width: 90%;" type="text"/>																															
<p>Género o Formato radiofónico</p> <input style="width: 90%;" type="text"/>																															
<p>Calendarización temática / Planeación</p> <input style="width: 90%;" type="text"/>																															
<p>Clasificación</p> <ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="checkbox"/> "AA": Contenido dirigido a público infantil<input type="checkbox"/> "A": Contenido dirigido para todo público<input type="checkbox"/> "B": Contenido para adolescentes y adultos<input type="checkbox"/> "B15": Contenido para adolescentes mayores de 15 años y adultos<input type="checkbox"/> "C": Contenido para adultos<input type="checkbox"/> "D": Contenido dirigido exclusivamente para adultos																															
<p>Nombre completo del responsable del programa y participantes, así como datos de contacto.</p> <table border="0" style="width: 100%;"><tr><td style="width: 33%;">Nombre:</td><td style="width: 33%;">Cel:</td><td style="width: 33%;">e-mail:</td></tr><tr><td><input style="width: 90%;" type="text"/></td><td><input style="width: 90%;" type="text"/></td><td><input style="width: 90%;" type="text"/></td></tr><tr><td>Nombre:</td><td>Cel:</td><td>e-mail:</td></tr><tr><td><input style="width: 90%;" type="text"/></td><td><input style="width: 90%;" type="text"/></td><td><input style="width: 90%;" type="text"/></td></tr><tr><td>Nombre:</td><td>Cel:</td><td>e-mail:</td></tr><tr><td><input style="width: 90%;" type="text"/></td><td><input style="width: 90%;" type="text"/></td><td><input style="width: 90%;" type="text"/></td></tr><tr><td>Nombre:</td><td>Cel:</td><td>e-mail:</td></tr><tr><td><input style="width: 90%;" type="text"/></td><td><input style="width: 90%;" type="text"/></td><td><input style="width: 90%;" type="text"/></td></tr><tr><td>Nombre:</td><td>Cel:</td><td>e-mail:</td></tr><tr><td><input style="width: 90%;" type="text"/></td><td><input style="width: 90%;" type="text"/></td><td><input style="width: 90%;" type="text"/></td></tr></table>		Nombre:	Cel:	e-mail:	<input style="width: 90%;" type="text"/>	<input style="width: 90%;" type="text"/>	<input style="width: 90%;" type="text"/>	Nombre:	Cel:	e-mail:	<input style="width: 90%;" type="text"/>	<input style="width: 90%;" type="text"/>	<input style="width: 90%;" type="text"/>	Nombre:	Cel:	e-mail:	<input style="width: 90%;" type="text"/>	<input style="width: 90%;" type="text"/>	<input style="width: 90%;" type="text"/>	Nombre:	Cel:	e-mail:	<input style="width: 90%;" type="text"/>	<input style="width: 90%;" type="text"/>	<input style="width: 90%;" type="text"/>	Nombre:	Cel:	e-mail:	<input style="width: 90%;" type="text"/>	<input style="width: 90%;" type="text"/>	<input style="width: 90%;" type="text"/>
Nombre:	Cel:	e-mail:																													
<input style="width: 90%;" type="text"/>	<input style="width: 90%;" type="text"/>	<input style="width: 90%;" type="text"/>																													
Nombre:	Cel:	e-mail:																													
<input style="width: 90%;" type="text"/>	<input style="width: 90%;" type="text"/>	<input style="width: 90%;" type="text"/>																													
Nombre:	Cel:	e-mail:																													
<input style="width: 90%;" type="text"/>	<input style="width: 90%;" type="text"/>	<input style="width: 90%;" type="text"/>																													
Nombre:	Cel:	e-mail:																													
<input style="width: 90%;" type="text"/>	<input style="width: 90%;" type="text"/>	<input style="width: 90%;" type="text"/>																													
Nombre:	Cel:	e-mail:																													
<input style="width: 90%;" type="text"/>	<input style="width: 90%;" type="text"/>	<input style="width: 90%;" type="text"/>																													

Fuente: Radio UAN 2018

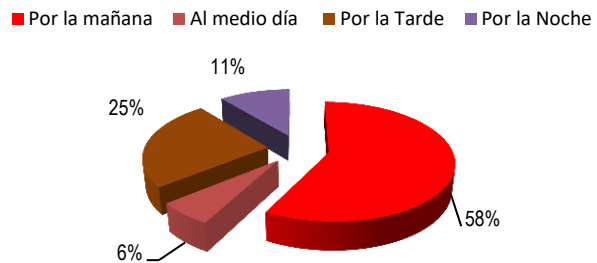
Resultados y conclusiones



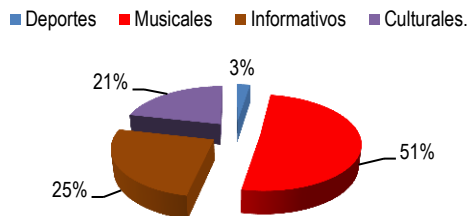
En un 58 % escucha la radio por la mañana, esto es mientras se traslada a las escuelas o al trabajo, cuando viaja en el camión, taxi o en su automóvil. Para informarse del acontecer diario de la ciudad y de los eventos políticos, culturales y deportivos, como de las ventas comerciales y las ofertas.

De los resultados obtenidos tanto en las entrevistas como en las encuestas, se puede observar que en un alto porcentaje el radio es escuchado, por banda AM o FM. Otros por la Internet. Sigue siendo un medio de comunicación y entretenimiento.

¿En qué momento del día, escuchas la radio?



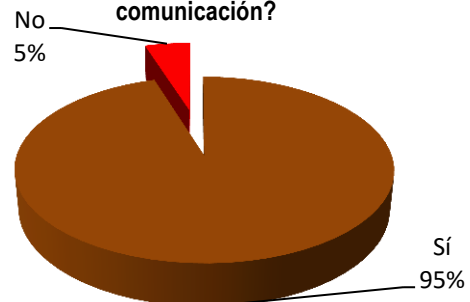
¿Qué tipo de programas, escuchas?



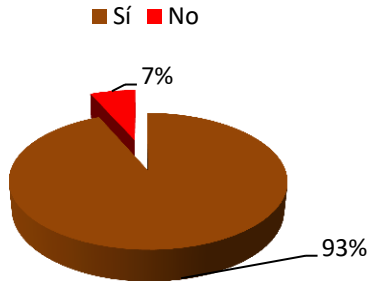
En un 51 % escucha la radio para escuchar música y los comentarios sobre los artistas y las nuevas propuestas musicales. En un 25% le interesa estar informado, aunque cuestionan lo manipulado de la información, que muchas de las veces no es tan veras ni oportuna.

En un 95% comenta que es un buen medio de comunicación, muy accesible, muy barato se pudiera decir que casi gratis, que no tiene que tener fija la vista en un objeto ni las manos ocupadas, simplemente escuchar. En cambio, con las otras modalidades como los teléfonos celulares, son muy llamativos pero muy peligrosos ya que ocupas tus sentidos para operarlos.

¿Crees que la radio es un buen medio de comunicación?



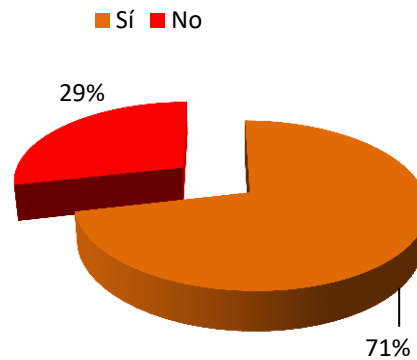
¿Te gustaría que en la radio de la UAN, se escuchara un programa de turismo?



En un 93% mostro interés por participar en un programa de radio, de dar a conocer sus propuestas e ideas para mejorar las condiciones del estado en materia de desarrollo turístico. Así como el tratar temas que de alguna forma se relaciona con el turismo, como la trata de personas, el abuzo de los trabajadores, la discriminación en la zona turística a los propios mexicanos, entre otros como la contaminación ambiental.

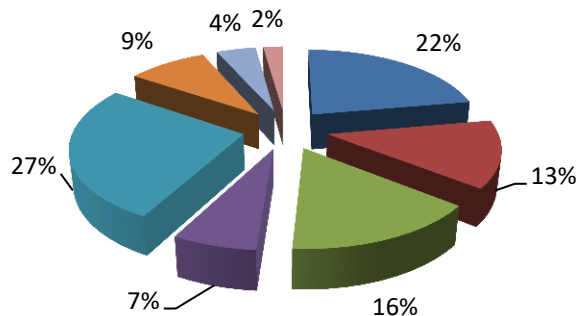
En un 71% mostro interés por participar en un programa de radio, tanto alumnos, como maestros y personal técnico de radio UAN, señalando que es muy loables el dar a conocer nuestras riquezas naturales, costumbres y cultura, ya que se cuenta con cuatro grupos étnicos Coras, Tepehuanos, Mexicaneros y Wixárika-Huichol, así mismo se cuenta con un patrimonio tangible e intangible del pueblo mestizo y que conservando y valorando estos podemos logara un desarrollo más equitativo por la entrada de divisas internacionales.

¿gustaría participar en los programas de radio, en temas turisticos?



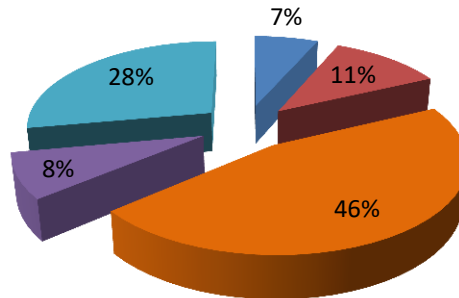
¿ Que temas de gustaría que se trataran en los programas de radio de turismo?

- Temas de Gastronomía.
- Turismo de aventura.
- Turismo Rural.
- Innovacion del Turismo
- Las Tic's en el turismo.
- Los nuesvos tipos de empleos.
- Los millenias en el turismo.
- Evetos y congresos.



¿Cual es serían tus comentarios a la propuesta de creera en radio UAN un programa sobre El turismo?

■ Muy bien ■ Muy Interesante ■ Hace mucha falta
■ Nos orientaria mucho ■ Aprenderiamos más.



A manera de Conclusión:

De acuerdo a los resultados obtenidos tanto en la investigación documental como de campo, así como con las entrevistas realizadas y las encuestas levantadas, el establecer un programa de radio sobre la temática del Turismo es de suma importancia, ya que de acuerdo a los diagnósticos y pronósticos emitidos tanto por la Organización Mundial de Turismo, Fitur, Hosteltur y otras más el turismo es una de los sectores más dinámicos y crecientes de los últimos 30 años, superando a la industria automotriz y todos sus concesionarios, que desde los años 2000, 2014, 2017 y 2018 el aumento de personas en el mundo que realizan el turismo en alguna de sus manifestaciones y segmentos esta siempre en ascenso, esto es por ejemplo según Fitur (2017) y la OMT (2016), en los años señalado se han incorporado alrededor de 200 mil a 300 mil personas, que para el año 2016, 759 mil turistas viajaron por el mundo, que para el año 2017, 879 mil turistas y se estima un cierre del año 2018 de alrededor de 1, 350 millones de turistas. Que cada día los turistas son más maduros en sus decisiones, que buscan un turismo más cultural, emocional, vivencial y conservacionista ambientalmente.

Un programa de radio traería amplios beneficios, para la sociedad en general, como para los maestros y alumnos de la Universidad Autónoma de Nayarit y su escuela de Turismo y gastronomía.

Referencias

- Cañada, E. (1990). Movilización por un turismo responsable. *Turismo responsable en Navarra*, 45.
- Carlos Pozo José (2014); "La Radio como medio de promoción turística".
<https://www.andaluacialab.org/blog/radio-promocionesturisticas/>
- Dalia, T. M. (16 de Mayo de 2003). Tesis de Licenciatura en Ciencias de la Comunicación. Facultad de Ciencias Políticas. *Retos y Perspectivas de la radio Universitaria de cara al Siglo XXI*. Ciudad Universitaria., Ciudad de México., Centro: Universidad Nacional Autónoma de México .
- Hostertur (2016). Guía de tendencias para un emprendedor. Revista Internacional de Turismo España.
- Maldonado, N. P. (2007). *Tesis: La transmisión radiofónica digital: perspectivas mundiales y el caso mexicano*. México: Facultad de Ciencias Políticas UNAM.
- Nayarit, U. A. (26 de Mayo de 2018). *Hemeroteca Digital de Nayarit*. Obtenido de <https://hemerotecanayarit.com/index.php/80-anos-de-radio-en-nayarit/19-demo>
- OMT. (2016); Tendencias del turismo Internacional, Organización Mundial de Turismo de Naciones Unidas, España.
- Plata, G. S. (2016). *DIAS DE RADIO. HISTORIAS DE LA RADIO EN MEXICO*. México: TINTABLE.
- Romero, F. (1997). *¡Qué onda con la radio!* México: Pearson.
- SECTUR, Data Tur (2017). "Resultados de la actividad turística, mes de agosto. Subsecretaría de Planeación y política turística, Gobierno de México.
- Telefonica, E. (2015). *Nikolas Tesla*. Madrid: Fundación Telefonía. España.
- UAN. (25 de Mayo de 2018). *Universidad Autónoma de Nayarit*. Obtenido de Radio UAN: <http://www.uan.edu.mx/es/radio>
- Unidas, P. d. (2000). *Objetivos del Milenio*. New York: ONU.

La Cocina Tradicional en el Territorio del Grupo Originario Kumiay de Ensenada Baja California: su Salvaguarda en el Mundo Globalizado

Traditional Cuisine in the Territory of the Original Group Kumiay from Ensenada Baja California: its Safeguard in the Globalized World

Eusebio Rodríguez Hernández
Universidad Autónoma de Nayarit
academicoposuat@uan.edu.mx

José Benito García Carmona
Universidad Autónoma de Nayarit
vinculacionuat@uan.edu.mx

Carolina Gutiérrez Sánchez
Universidad Autónoma de Baja California
carolwinewave@gmail.com

Resumen

En el presente estudio, se realizó un primer acercamiento a la cocina tradicional Kumiay, más que mostrar simplemente los platillos de una comunidad, muestra una amplia gama de paradigmas involucrados con la historia, alimentación, identidad y culturas, pero sobre todo con los orígenes, que hasta hoy no son reconocidos. Actualmente se aprecia un creciente interés por la oferta gastronómica del territorio, incluyendo los platillos que se han ido adaptando a la cocina Ensenadense y así como productos locales que se definen como elementos identitarios de la zona. Dentro del foco de la globalización, migraciones culturales y una confluencia gastronómica se han desatado en la región de Ensenada, Baja California, misma que converge con la etnia Kumiay, cultura que debe crear adaptaciones y modificaciones para generar persistencia en el medio social, teniendo como estrategia clave a la cocina tradicional. El diseño es un trabajo cualitativo que sigue el método etnográfico, en este caso tomando en cuenta la entrevista y la observación participante; teniendo en cuenta a las personas mayores que son parte importante dentro de la comunidad Kumiay por sus conocimientos ancestrales. Como resultado se tuvo un contacto con la etnia Kumiay lo que sirvió para distinguir la influencia de su cocina, tradiciones, saberes, variedades de productos y el rol femenino que esta desempeña.

Palabras claves: Cocina tradicional, salvaguarda, cultura, globalización.

Abstract

In the present study, a first approach to traditional Kumiay cuisine was made, rather than simply showing the dishes of a community, it shows a wide range of paradigms involved with history, food, identity and cultures, but above all with the origins, that until today are not recognized. Currently there is a growing interest in the gastronomic offer of the territory, including the dishes that have been adapted to the Ensenadense cuisine and local products that are defined as identity elements of the area. Within the focus of globalization, cultural migrations and a gastronomic confluence have been unleashed in the Ensenada, Baja California region, which converges with the Kumiay ethnic group, a culture that must create adaptations and modifications to generate persistence in the social environment, taking into account key strategy to traditional cuisine. The design is a qualitative work that follows the ethnographic method, in this case taking into account the interview and the participant observation; taking into account older people who are an important part of the Kumiay community because of their ancestral knowledge. As a result, there was contact with the Kumiay ethnic group, which served to distinguish the influence of their cuisine, traditions, knowledge, varieties of products and the female role that it plays.

Keywords: Traditional cuisine, safeguard, culture, globalization.

Introducción

La cocina está rodeada por gustos que componen el resultado final de la transformación del alimento, asociando factores combinables; donde destacan: los sabores, las texturas, las temperaturas y los colores, representados en toda una gama de simbolismos y significados. La gastronomía se asocia a un comportamiento y estilo de vida social, donde cada lugar tiene sus ingredientes adecuados a la naturaleza de sus comidas y al color de su paisaje (Rodríguez, 1998). En Ensenada, Baja California, se cuenta con algunos grupos originarios provenientes de los Yumanos (Garduño, 2010). Uno de estos, son los Kumiay llamado el “pueblo del encino”, cuya cosmovisión radica en el respeto por la naturaleza que se refleja en su alimentación tradicional. Ensenada tiene una importante historia en su cocina, la cual se ha ido transformando a partir de la llegada de culturas de otros continentes como: la española, inglesa, rusa, estadounidense y mexicanos, que han ido aportando a la región, diferentes usos de recursos naturales que se han encontrado en este lugar, así como el de las mismas culturas nativas que han adoptado ciertas formas de cocinar. El conocimiento de especies nativas de plantas y animales por parte de los Kumiay que habitan en San

José de la Zorra, San Antonio Necua y la Huerta, comunidades de Ensenada ya sea por su uso medicinal o de consumo, así como su lengua nativa, es necesario que sean recuperadas. La cocina tradicional en las comunidades nativas, destaca como un elemento esencial debido a que forma parte de la cultura del pueblo, es identitaria y forma parte del patrimonio cultural. En la región sur de México, se han realizado estudios sobre la cocina tradicional, en cambio en la región norte el conocimiento de los grupos autóctonos de la zona y su cocina, deben ser estudiados y fortalecidos para mantener viva la cultura nativa a través de los fogones y sus sabores. Es por esto que surge la necesidad de revalorizar las tradiciones, costumbres, cosmogonía y la tierra tomando en cuenta la percepción de la alimentación, su importancia, reconocimiento, patentes medicinales de flora y fauna nativa, así como sus artesanías y memorias colectivas.

Ahora bien, en lo que respecta a la descripción del método en esta investigación primeramente se realizó un diagnóstico o sondeo a los actores clave vinculados con los saberes y tradiciones alimentarias del grupo originario Kumiay. Para la revisión etnohistórica se realizó un muestreo por bola de nieve. También se aplicaron entrevistas semi-estructuradas a los actores sociales con la intención de obtener datos sobre la cocina tradicional Kumiay. Se llevó a cabo la técnica de observación participante con el objeto de poder crear un vínculo con las personas de la comunidad. Finalmente se realizó la técnica de mapa participativo con la intención de conocer gráficamente como perciben los niños su territorio y su entorno (Rodríguez, 2011). Para lo cual se realizaron las siguientes preguntas de investigación como se muestra en la figura 1.

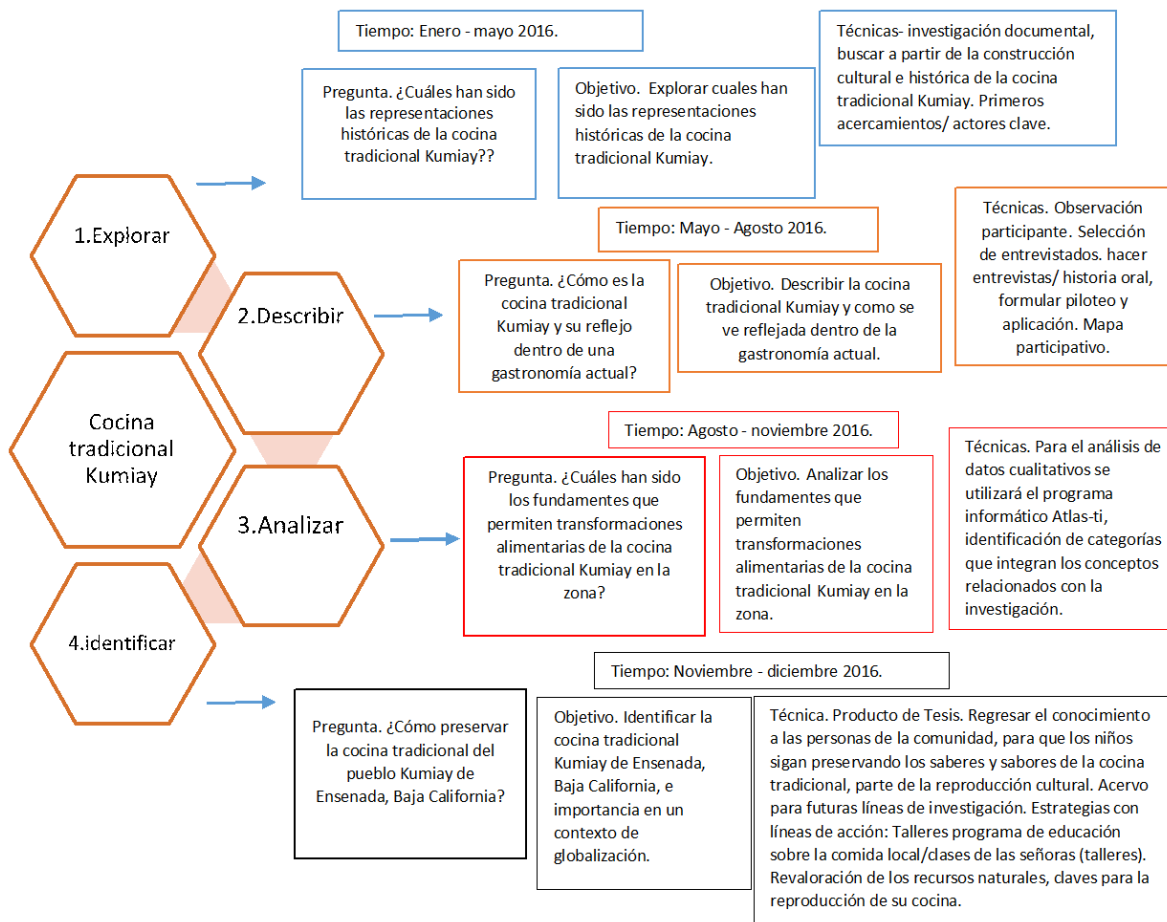


Figura 1. Diagrama metodológico, secuencia de preguntas de investigación, objetivos y técnicas de la investigación marcado con temporalidad.

Fuente: Elaboración propia. Gutiérrez Sánchez Carolina.

Del mismo modo se llevó a cabo la descripción etnográfica, lo que permitió pasar a los argumentos, donde el encuentro entre investigador y pobladores (informantes), dio fuentes primarias relevantes como: la palabra directa, la observación de cada hecho, proceso y conocimiento práctico para describir la vida material, organizacional y simbólica (Padilla, 2006). El hacer etnografía es establecer relaciones, seleccionar informantes, transcribir textos, establecer genealogías, trazar mapas del área, llevar un diario, es decir, no es una cuestión de métodos. Lo que define este contexto es el análisis y esfuerzo intelectual, plasmados en una especulación elaborada en términos de una “descripción densa” (Geertz, 1973).

En lo que refiere a la investigación cualitativa se realizó no solo preguntando a las personas implicadas en este hecho o fenómeno social que se llevó a cabo, sino que proporcionó percepciones de una manera en la que uno tuvo que interpretar las cosas de una forma analítica y razonable. En estos casos es preferible utilizar la observación antes que otros métodos, de ahí la importancia de las conductas de los sujetos que a menudo no se captan y es necesario traducirlas a palabras (Rodríguez, Gil y García, 1999). Por lo que a continuación se hace oportuno mencionar en este sentido a la dupla Etic/Emic, términos asociados a las conductas y a la interpretación de esas conductas por parte de sus protagonistas, por un lado, y de los investigadores de esas conductas por otro, a continuación, ver cuadro 1.

Cuadro 1. Visión Emic/Etic.

Etic = Perspectiva del observador.	Emic= visión de una cultura.
No se puede interpretar las culturas de modo parcial, así que se debe tener un reconocimiento de las categorías de interacción, expresión interpretación de los sujetos.	<p>¿Cómo perciben y categorizan el mundo?</p> <p>¿Cuáles son sus normas de comportamiento y de pensamiento?</p> <p>¿Qué tiene sentido para ellos?</p> <p>¿Cómo se imaginan y explican las cosas?</p>

Fuente. Elaboración propia; con respecto al artículo “la dicotomía de Emic / Etic”, reseña de Aurora Gonzales (2009).

Habría que decir también, que en las técnicas de investigación de campo se contemplaron estructuras imaginativas como metáforas, comprendiendo su evolución por medio de narrativas de la historicidad de la localidad y de las comunidades involucradas en la investigación, donde las herramientas básicas de

la observación participante y las entrevistas juegan un papel fundamental. Mediante un análisis secuencial previo de la información, se utilizó el diario de campo, como instrumento metodológico, para así reflexionar sobre posibles significados y completar el proceso de búsqueda interpretativa (Sandoval, 1996).

En relación con la observación participante, esta es mediante la observación participante la cual sugirió mantener, analizar las notas de campo y registrar sus hallazgos, lo cual ayudó a describir en detalle el escenario observado, dentro de un sistema cultural hacia una “evolución multilineal” (Kawilich, 2006). A través de esta técnica se llegó a generar convivencia, se retomaron los relatos, donde se obtuvo un acercamiento de la vida cotidiana, de las minorías étnicas, de la mujer, la cocina, la familia, prestándose mayor atención a los recuerdos, experiencias y puntos de vista de los actores.

En cuanto a las entrevistas semi-estructuradas, éstas debido a que en primera instancia se trató de un estudio con carácter exploratorio y descriptivo, se implementó la técnica de recopilación de datos por medio de una entrevista a profundidad semi-estructurada. En el estudio no se buscó la generalización de los resultados sino se exploró a profundidad las percepciones de los actores principales. En las entrevistas a profundidad, se permitió conocer a la gente lo bastante bien como para comprender lo que quiso decir, es por esto que en las preguntas realizadas se fue muy claro y se creó una atmosfera en la cual el informante se sintió libre de expresarse. En ocasiones se pudo obtener una narración precisa de acontecimientos pasados y de actividades presentes (Taylor y Bogdan, 1987).

Después de haber mencionado la descripción del método en esta investigación para realizar el diagnóstico o sondeo a los actores clave vinculados con los saberes y tradiciones alimentarias del grupo originario Kumiay, se muestra el listado de los informantes con la entrevista semi-estructurada de los actores principales de las Instituciones Educativas y Gubernamentales, así como otros actores que han estado involucrados con la temática de la investigación y sus aportaciones.

- Javier Ceseña, presidente de la asociación CUNA de Ensenada, aporta valiosa información como informante clave sobre la inclusión de las etnias en el municipio de Ensenada; además, Javier forma parte de la comunidad Kumiay de San Antonio Necua, lo cual, es oportuno para abrir puertas a el acercamiento con los otros informantes dentro de la comunidad Kumiay.
- Doctora Nora Bringas, Investigadora del COLEF, trabajo sobre el turismo gastronómico, en Valle de Guadalupe, lo cual puede arrojar información relevante para el tema de investigación, considerando que por parte de las investigaciones realizadas por la Doctora Nora Bringas se incluyen las tradiciones culinarias indígenas de los Kumiay de San Antonio Necua.
- M.A. Norma Baylon, directora de la escuela de enología y gastronomía, UABC. La información en cuanto a la experiencia que ha tenido la Universidad en esta transición de la gastronomía regional es indispensable para la investigación. La escuela de Gastronomía de la UABC fue la primera Licenciatura pública en el país, la cual detono un boom en cuanto a profesionistas de la misma. Estratégicamente se percibe que la posición de la Licenciatura se postuló para cubrir las necesidades de la región en cuanto a la oferta laboral y la demanda turística.

Actores de la comunidad Kumiay:

- Gregorio Montes presidente de la etnia Kumiay y encargado de la comunidad de San José de la Zorra en Ensenada. Refiriéndose en la entrevista sobre proyecto eco turístico de San José de la zorra y un poco de la cocina tradicional de la etnia en el lugar. Es un informante clave para la investigación debido a su conocimiento de la etnia y el cargo que tiene designado, abriendo puertas para poder entrar a la comunidad.
- Norma Meza, representante y nativa Kumiay, radica actualmente en Tecate, Baja California. Es un actor principal ya que su aportación en cuanto a conocimientos tradicionales es esencial para la investigación; Norma conoce y recuerda muchos de los usos y costumbres de sus ancestros.

- Doña Guadalupe, integrante de la comunidad Kumiay de San Antonio Necua. Se entrevistó a Doña Guadalupe como primer acercamiento a la comunidad, desde su perspectiva, se recabo valiosa información la cual dará pie al análisis de esta.
- Tabita Domínguez Sandoval, descendiente Kumiay de la comunidad de San Antonio Necua. Tabita es una de las encargadas de hacer el atole de bellota (alimento representativo Kumiay) para las festividades u ocasiones especiales de la comunidad. Es una Actor clave para la Entrevista a profundidad ya que sus conocimientos son únicos.

Actores involucrados con el medio gastronómico de la región

Entre estos actores se busca rescatar conocimiento de la entrada corriente gastronómica y su influencia en la región de Ensenada, así, como los aconteceres históricos de la cocina y su evolución, la variación de los productos de la región y la introducción de los mismos, esto, dentro de la dinámica globalizadora del territorio. Es necesario conocer la percepción de estos actores ya que son de alguna manera embajadores culturales de la región, muestran de manera global la forma de vida de un pueblo a través de un platillo.

- Chef. Diego Baqueda, Restaurante Boutique del Valle de Guadalupe. Diego Baqueda es originario de Ensenada, su éxito al llevado al restaurante que está bajo su cargo a ser reconocido a nivel mundial como uno de los mejores.
- Chef. Ismene Venegas, reconocida dentro del medio gastronómico de la comunidad, originaria de Ensenada. Actualmente propietaria del restaurante Tres Pinares que se encuentra en Valle de Guadalupe; ha colaborado con importantes representantes de la cocina Ensenadence desde el año 2000.

Continuando con el análisis de esta investigación, donde la teoría fundamentada se utilizó con el propósito de analizar las interpretaciones de las personas que fueron el objeto de estudio, para abarcar la descripción de los sucesos y las situaciones dentro de su cotidianidad, así como la codificación de

las categorías del método, infiriendo más allá de solo el testimonio del objeto de estudio, relacionando las categorías de la investigación con todo el trasfondo del tema de estudio.

Se hizo necesario la selección del informante, estudio de la muestra teórica (*theoretical sampling*) que consiste en la búsqueda intencional de ciertos actores que cubran el perfil buscado de modo explícito (Eisenhardt, 1989). En el caso de este estudio se hizo un primer acercamiento para localizar y conocer a las personas que son reconocidas dentro de la comunidad por los conocimientos y saberes que tienen sobre el tema. Posteriormente se creó un grupo de trabajo con la técnica de “bola de nieve”, donde los primeros contactos te llevan a otros que puedan ser de relevancia para la investigación (Taylor y Bogdan, 1987: 109). Para ello a continuación se muestra la entrevista semi-estructurada de la percepción de estos actores ya que son de alguna manera embajadores culturales de la región, donde manifiestan de manera global la forma de vida de un pueblo a través de un platillo, así como mapas participativos, gráficos y recetas de la cocina tradicional.



Nombre: Jobita

**Ocupación: Artesana y maestra de lengua
Kumiay**

Edad: 76

Observaciones:

Jobita proveniente de una familia numerosa de 8 hijos de los cuales solo 5 sobrevivieron hasta edad adulta. Doña Jobita aprendió a cocinar tortillas solo observando a su mama. Desde muy pequeña su alimentación era atole de bellota, pozole de trigo a mano se molía el trigo y el maíz y se utilizaban todos los productos del

huerto, debido a que no tenían relación con los "mexicano", que era como ellos catalogan a la gente que no es parte de la comunidad.

Fecha de la entrevista: viernes 13 de mayo del 2016.

Figura 2. Entrevista semi-estructurada a Doña Jobita

Fuente: Elaboración propia. Gutiérrez Sánchez Carolina (2016).

Mapas participativos

Los mapas participativos comunitarios son un recurso metodológico que se usa para ayudar a los miembros de una comunidad a graficar visualmente como perciben su territorio y entorno (Rodríguez, 2011).



Figura 3. Información tomada de trabajo mapa participativo en primaria.

Fuente. Toma propia. Carolina Gutiérrez Sánchez (2016).

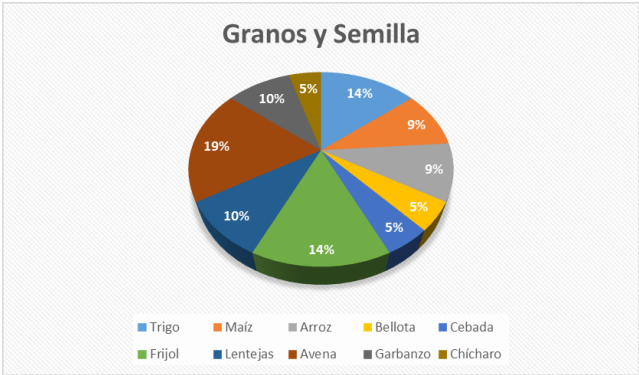
En la figura tres se puede apreciar la dinámica ecosistema en la que se desenvuelve el niño. Tratándose de los recursos naturales, percibió el junco, el río, los árboles, el venado (el cual salen a cazar), una víbora (que forma parte de su alimentación en ciertas circunstancias), y el cauce del río, donde usualmente descansan antes o después de la caza.

Dando continuidad a lo anterior, la actividad del mapa participativo se dinamizó haciéndoles las preguntas estipuladas para la actividad sobre sus

comidas favoritas y que es lo que más consumen: Carolina- ¿Qué granos y semillas consumen más dentro de la comunidad?

Por lo que la mayoría de los niños coincidieron en frijol principalmente, después arroz y posteriormente trigo como se aprecia a continuación, ver grafica 1.

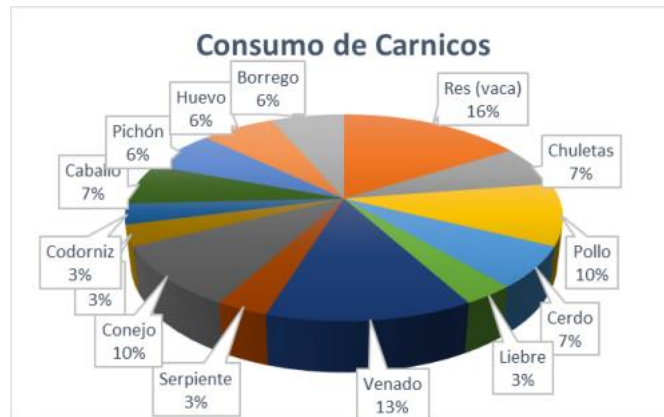
Grafica 1. Consumo recurrente de granos y semillas en los niños de la primaria de la comunidad.



Fuente. Elaboración propia. Carolina Gutiérrez Sánchez (2016). Información tomada de trabajo Mapa participativo en primaria.

Lo siguiente, se preguntó a Carolina- ¿Qué productos cárnicos consumen más dentro de la comunidad? Después se pasó al apartado de carnes. En ese apartado se encontró que la gran mayoría de los niños consumían carne de res varias veces a las semanas y por ende sus sub productos.

Grafica 2. Consumo recurrente de productos cárnicos.



Fuente. Elaboración propia. Carolina Gutiérrez Sánchez (2016). Información tomada de trabajo Mapa participativo en primaria.

Conjuntamente con lo anterior, los niños mencionaron entre los alimentos más comunes el pescado y ciertos mariscos, fue curioso escucharlo ya que son productos que no son muy accesibles al poblado y mucho menos a la comunidad. Otros niños mencionaron la langosta, el camarón y el atún, pero enlatado.

Gráfica. 3. Gusto y mayor consumo de los niños en cuanto a productos del mar.



Fuente. Elaboración propia. Carolina Gutiérrez Sánchez (2016). Información tomada de trabajo Mapa participativo en primaria.

Desde siempre el bondadoso y sagrado árbol del encino, ha sido la misma vida para los Kumiay, sus bellotas sirven para producir harina y nutrirse, uno de los alimentos que elaboran es el atole de bellota, también las comunidades de esta etnia aún utilizan su generosa leña para dar calor y cocinar.



Figura 4. San José de la zorra. “Cuchul” lugar histórico donde solían reunirse las señoras de tres generaciones atrás para moler la bellota.

Fuente. Toma propia. Carolina Gutiérrez Sánchez

Cocina tradicional Kumiay: de izquierda a derecha: Frijol con trigo, guisado de quelites, carne seca de venado, conejo de caza frito, tortillas de harina de trigo con frijol, pozole de chamorro de res con maíz y frijol, atole de bellota, café de cebolla, frijoles fritos, orejones de durazno, pinole de trigo, conserva de biznaga, conserva de chabacano y víbora.



Comentarios finales

Resumen de resultados

La cocina es a la vez el centro del hogar. En tiempos de celebraciones tradicionales el centro de la comunidad, por lo que se puede decir como resultado de esta actividad, que la cocina es un lugar privilegiado para la reproducción

cultural y la resistencia ante las influencias alimentarias a las que se enfrentan (sobre todo los jóvenes) constantemente. Ya que, a pesar de la modernidad en cuanto a los utensilios de cocina y las técnicas de preparación, se logró observar que lo tradicional siempre ha tenido su lugar entre la gente mayor.

Aunque relativamente se vio un cambio en algunas formas de preparar el alimento tradicional.

Conclusiones

Con este estudio se dio pie a entender y documentar las costumbres y tradiciones que giran en torno al alimento del grupo nativo Kumiay de Ensenada. A su vez esta investigación permitió proponer un cuadro de propuesta para el estudio de las cocinas tradicionales nativas. Mismo que se implementó en el estudio anterior como plan estratégico de la recolección de información. Se puede concluir hasta el momento que es necesario una coordinación institucional, intergubernamental e intersectorial que se enfoque en las regiones gastronómicas; articulando en una visión conjunta los activos naturales, históricos, tradicionales y culturales existentes dentro de un sistema de participación social de un territorio que contemple proyectos de investigación y formación práctica de las comunidades que promuevan la innovación, calidad y sustentabilidad.

De tal manera, que se pueda dar un paso para la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial del acervo tradicional, a la vez que se permita consensar y comprometer iniciativas que puedan adecuarse de forma positiva en los aspectos culturales de la cocina (transmisión de conocimientos, preparación y producción) sin afectar la situación social y poder regular la vinculación de la actividad turística con el sector que se asientan en la sociedad. Los esfuerzos realizados para preservar la cocina tradicional destacan también la importancia que ésta tiene como medio de sustentabilidad en una cultura preservando sus saberes destacando sus recursos naturales, sociales y económicos por medio de las tradiciones y su alimento. Las cocinas más carnívoras están relacionadas con densidades de población bajas y una falta de necesidad de tierras para cultivo o

de adecuación de estas para la agricultura. En cambio, las cocinas más herbívoras se asocian con poblaciones densas cuyo hábitat y cuya producción de tecnología alimentaria no puede sostener la cría de animales para carne sin reducir las cantidades de proteínas y calorías disponibles para los seres humanos. La comida debe primero alimentar las mentes colectivas antes de pasar al estómago vacío. Hoy en día, se reconoce ampliamente que la globalización neoliberal impacta de manera negativa en las zonas rurales mexicanas, porque aunque conservan su esencia, las zonas rurales se transforman para adecuarse a las nuevas exigencias del capital transnacional, debido a la expansión global contemporáneo del capital bajo la modalidad neoliberal (Ornelas, 2004). Debido a la mayor dependencia de alimentos y productos de procedencia desconocida, particularmente del extranjero. Es por ende, que dentro del debate, la cocina tradicional se puede entender como un múltiple abanico de estrategias de valorización y resistencia cultural, así como también destacar el valor sobre el aprovechamiento de los recursos autóctonos de la región. Estas estrategias se basan en el potencial endógeno presentes en un determinado espacio, y se caracteriza por buscar autonomía productiva, mantener y fortalecer la identidad y cultura local, así como incluyendo un fuerte arraigo tradicional y de territorio.

Es aquí donde converge la disparidad de estrategias para que una cultura avance, la globalización por su parte recurre a estrategias donde la movilización de los recursos se realiza fuera de cierto espacio. Se determina que estas estrategias globalizadoras pasan a ser funciones de transformación y comercialización del medio alimentario, junto con las relaciones que se establecen con las instituciones y de las sociedades de las mismas comunidades.

Recomendaciones

Es preciso organizar congresos, foros de discusión que hablen sobre la articulación, conocimiento, conservación, protección, difusión, uso social, y valorización en este tema, ya que por lo pronto en la región norte de México, así como en muchas otras regiones se contempla a la cultura alimentaria en un

segundo plano. Por lo que habría que considerar de esta manera en el ámbito alimentario de forma académica para futuras investigaciones podría ser clave a priori para la identificación de nuevos paradigmas, tanto de las problemáticas ligadas a la parte biológica, de producción económica y cultural de los individuos. Es importante dentro del marco legal, el reconocimiento legal del conocimiento (representado en patentes) acerca de las propiedades medicinales de la flora y fauna nativa, así, como las artesanías y de las memorias colectivas. Buscando además que a través de la comida se tenga una revalorización de los recursos y de la cosmogonía de los pueblos indígenas, ya que incluso en los registros más antiguos que se conocen, se hace referencia a estos pueblos como comunidades en donde no existen expresiones de alta cultura, como en el caso de los pueblos mesoamericanos.

Referencias

- Garduño, E. (2010). Los grupos Yumanos de Baja California: ¿indios de paz o indios de guerra? Una aproximación desde la teoría de la resistencia pasiva. *Estudios fronterizos*, 11(22), 185-205.
- Geertz, C. (1973). *La interpretación de las culturas*. Editorial Gedisa. New York.
- González E., A. (2009). La dicotomía emic/etic. Historia de una confusión. P.
- Schaffhauser *Relaciones (Zamora)*, 31(121), 257-269. Recuperado en 18 de marzo de 2016, de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0185-39292010000100009&lng=es&tlng=es.
- Kawulich, B. (2006). La observación participante como método de recolección de datos. In *Forum Qualitative Sozialforschung/Forum: Qualitative Social Research* (Vol. 6, No. 2, pp. 2-05).
- Ornelas. (2004). *Impacto de la globalización neoliberal*. Puebla, México.
- Padilla, C. (2006). Cocinas regionales: principio y fundamento etnográfico, ponencia para el VII congreso internacional de sociología rural, Quito, Ecuador, del 20 al 24 de noviembre de 2006.
- Rodríguez, M., E. (2011). *Los Mapas Participativos-Comunitarios en la Planificación del Desarrollo Local*. Maracay: Universidad Pedagógica Libertador.

Rodríguez G., G., Gil F., J., & García J., E. (1999). Metodología de la investigación cualitativa. *Málaga: Aljibe*.

Sandoval, C. (1996). Investigación cualitativa. Bogotá, Colombia: Instituto

Colombiano para el Fomento de la Educación Superior (ICFES).

Taylor, S.J. y Bogdan R. (1987). Introducción a los métodos cualitativos de investigación: la búsqueda de significados. España: Editorial Paidós.

Animación Sociocultural Propuesta Didáctica para el Desarrollo del Turismo Sustentable en la Región

Sociocultural Animation Didactic Proposal for the Development of Sustainable Tourism in the Region

Erendida del Rosario Alvarez López
Universidad Tecnológica de Nayarit

Verónica Reyna Galaviz Rivas
Universidad Tecnológica de Nayarit

Irma Amada Pérez Castañeda
Universidad Tecnológica de Nayarit

Alberto Sepúlveda Fránquez
Universidad Tecnológica de Nayarit
alberto.sepulveda@utnay.edu.mx

Área Temática: Animación Sociocultural Turística Regional

Resumen

La educación ambiental puede encontrar mecanismos originales para medir las repercusiones de la actividad humana sobre el medio ambiente y una de ellas puede ser mediante la animación; porque entre las dos pueden contribuir a desarrollo del conocimiento y a la adquisición de actitudes y de habilidades que se requieren para la preservación y mejoramiento de la calidad del medio ambiente. El objetivo es presentar una alternativa a la problemática ambiental que se vive actualmente a través de la animación sociocultural teniendo como herramienta básica las actividades turísticas vinculadas a la educación ambiental. Actualmente, existe un limitado conocimiento del campo de la animación lo cual no ha permitido que existan programas desarrollados acordes a las nuevas necesidades y tendencias del turismo actual. La educación ambiental forma parte fundamental de una de las nuevas tendencias del turismo de naturaleza debido a que involucra, sensibiliza y genera un cambio de actitud en las personas, puede y debe ser aprovechada como herramienta de desarrollo de nuevos productos.

Palabras Claves: Educación Ambiental Sustentable, Animación Sociocultural, Turismo de Naturaleza.

Abstract

Environmental education can find original mechanisms to measure the repercussions of human activity on the environment and one of them can be through animation; because between the two they can contribute to the development of knowledge and the acquisition of attitudes and skills that are required for the preservation and improvement of the quality of the environment. The objective is to present an alternative to the environmental problems that are currently experienced through sociocultural animation, having as a basic tool the tourist activities linked to environmental education. Currently, there is limited knowledge of the field of animation which has not allowed for developed programs to exist according to the new needs and trends of today's tourism. Environmental education is a fundamental part of one of the new trends in nature tourism due to it involves, sensitizes and generates a change of attitude in people. It can and should be exploited as a tool for the development of new products.

Keywords: Sustainable Environmental Education, Sociocultural Animation, Nature Tourism

Introducción

La protección a la naturaleza se da desde el siglo XX, ya que el consumo desmedido que ha generado el ser humano es responsabilidad de todos; por lo cual se entra a la etapa de una crisis ambiental que es un compromiso ante la historia y la vida misma; se ha sacrificado el medio ambiente por las necesidades de la producción y de la apropiación, lo cual solo ha beneficiado a los intereses privados, y algunos de sus efectos perjudiciales son ya irreversibles. La relación que existe entre el hombre y el medio ambiente es exclusivamente orientada hacia la explotación económica y esto pone en peligro la producción y la reproducción de la vida humana y de todos los seres vivos que dependen del medio ambiente. Sin embargo, a través de la educación ambiental apoyada por la animación sociocultural se puede minimizar los impactos que hasta el momento se hayan generado por el ser humano y convertirlo en una oportunidad de desarrollo de turístico de la región.

Metodología

El objetivo central de la investigación es presentar una alternativa a la problemática ambiental que se vive actualmente a través de la animación

sociocultural teniendo como herramienta básica las actividades turísticas vinculadas a la educación ambiental. A través de un enfoque cualitativo, bajo una investigación- acción, que es una forma de investigación que permite vincular el estudio de los problemas en un contexto determinado con programas de acción social, de manera que se logren de forma simultánea conocimientos y cambios sociales. (Vidal Ledo & Rivera Michelena, 2007). Para ello fue necesario recopilar información de diferentes instancias públicas y privadas, a través de la consulta de libros, revistas, artículos y páginas web relacionadas con educación ambiental, sustentabilidad, animación sociocultural y turismo. Todo esto complementado con la experiencia profesional y personal de los autores del presente artículo, que permite generar dicha propuesta.

Marco Teórico

Se empieza a tener la preocupación por el medio ambiente por parte de Organismos Internacionales y se establece lo que es la educación ambiental para la preservación del mismo. Para entender un poco se dará a conocer su concepto: “La educación ambiental es el proceso de reconocer valores y clarificar conceptos con el objeto de desarrollar habilidades y actitudes necesarias para comprender y apreciar las interrelaciones entre el hombre, su cultura y sus entornos biofísicas. La educación ambiental incluye también la práctica en la toma de decisiones y la autoformulación de un código de conducta sobre los problemas que se relacionan con la calidad ambiental”. (UNESCO-PNUMA, 1990).

Según Martínez Castillo (2010) la educación ambiental es un proceso permanente en el cual los individuos y las comunidades adquieren conciencia de su ambiente, aprenden los conocimientos, los valores, las destrezas, la experiencia y, también, la determinación que les capacite para actuar, individual y colectivamente, en la resolución de los problemas ambientales presentes y futuros.

Por medio de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) con la cooperación del Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA), se llevó a cabo la Conferencia de Tbilisi, el cual fue el punto culminante de la primera fase del Programa

Internacional de Educación Ambiental (PIEA) iniciado en 1975 definiendo sus objetivos, sus características, así como las estrategias; el cual se mantuvo hasta 1995 y se hizo sentir en forma amplia y se han reflejado en muchas de las innovaciones educativas realizadas en las dos últimas décadas.

La educación ambiental debe impartirse a personas de todas las edades, a todos los niveles y en el marco de la educación formal y no formal. [...] Las finalidades de la educación ambiental deben adaptarse a la realidad económica, social, cultural y ecológica de cada sociedad y de cada región, y particularmente a los objetivos de su desarrollo. Cabe, sin embargo, definir ciertas finalidades educativas generales en función de las características del desarrollo de la región o del país de que se trate. [...] El mejor modo de desarrollar esta capacidad consistirá en el ejercicio de actividades encaminadas a proteger y mejorar el medio ambiente. (UNESCO, La Educación Ambiental: las grandes orientaciones de la Conferencia Tbilisi, 1980).

Los acuerdos de la Conferencia de Tbilisi delimitaron ciertas características del diseño y estructura de la educación ambiental que se refieren:

- a) a los enfoques centrados en la solución de problemas;
- b) al trabajo interdisciplinario;
- c) a una integración educacional más amplia;
- d) a un aprendizaje dinámico de por vida. (Taylor, 1991).

Los programas de educación ambiental podrían aportar conocimientos, actitudes y valores por medio de la animación para la conservación y mejora del medio ambiente según su público; ya que esta es un elemento esencial en la actualidad. No existe un modelo de la educación ambiental, se tienen que definir las condiciones y las estrategias según el enfoque que se le quiera proporcionar.

La educación ambiental puede encontrar mecanismos originales para medir las repercusiones de la actividad humana sobre el medio ambiente y una de ellas puede ser mediante la animación; porque entre las dos pueden contribuir al desarrollo del conocimiento y a la adquisición de actitudes y de habilidades que se requieren para la preservación y mejoramiento de la calidad del medio ambiente.

El Programa Latinoamericano y del Caribe de Educación Ambiental (PLACEA) fue realizado por el Foro de Ministros de Medio Ambiente de América Latina y el PNUMA; entre sus objetivos específicos se puede resumir lo siguiente: Intercambio, comunicación y apoyo mutuo; compilar y difundir propuestas en materia de educación ambiental; implementar criterios y mecanismos para la evaluación de los procesos educativo-ambientales; fortalecer los aspectos conceptuales y metodológicos de la educación ambiental; incentivo a la realización de programas de investigación en el campo de la educación ambiental; fortalecer la capacitación y actualización continua de los educadores y otros actores involucrados en los procesos educativo-ambientales; difundir los programas de formación en materia de educación ambiental existentes en la región; intercambio de profesionales e investigadores en el campo de la educación ambiental; producción, edición y divulgación de documentos, materiales y otros recursos bibliográficos y no bibliográficos.

Por medio de la animación en conjunto con la educación ambiental se busca una nueva percepción sobre la complejidad y la dinámica de las interrelaciones entre el hombre y su ambiente.

Uno de los conceptos claves es la idea que la promoción de una participación responsable y eficaz relativa a la calidad del medio ambiente natural, social y cultural es básica para su mejoramiento. (Taylor, 1991).

En los casi 35 años de educación ambiental en América Latina se han ido configurando procesos que han incorporado la visión de lo ambiental, [...]. La educación ambiental moderna busca ser además proactiva [...], generando respuestas y brindando formas de aplicarlas. [...] La pregunta entonces es: ¿qué le falta a la educación ambiental para convertirse en la educación para el desarrollo “sostenible” que necesitamos? (Solano, 2008).

Lo siguiente:

- Contar con metodologías y materiales de apoyo fáciles de masificar o de adaptar, para favorecer la replicabilidad.
- Multiplicar actores, no centrándolos en los clásicos (Estado y ONG) los cuales llegan directamente al público objetivo final, sino incorporando

actores intermedios como universidades, centros de investigación, entre otros. (Solano, 2008).

En la búsqueda de soluciones el Centro de Educación y Capacitación para el Desarrollo Sustentable (CECADESU) que es una área de la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (SEMARNAT), muestra el resultado del trabajo de investigación de diversas instituciones gubernamentales de los tres ámbitos de gobierno, así como de educadores, especialistas en educación ambiental, consejos consultivos para el desarrollo sustentable y organizaciones civiles comprometidas con la edificación de una política de estado que sostenga los pilares para lograr el desarrollo sustentable en México, mismos que señalan lo siguiente:

- Existen instancias civiles, gubernamentales y centros de educación y cultura ambiental que han enriquecido a la Educación Ambiental para la Sustentabilidad (EAS); sin embargo, carecen del financiamiento suficiente para operar los planes estatales de educación, capacitación y comunicación de cada estado de la República Mexicana.
- Muestran que se ha tenido un avance en la integración de algunas leyes de ordenamientos jurídicos, nacionales, estatales y municipales de diferentes partidos políticos y grupos académicos que servirán para educar a los ciudadanos en temas ligados a la sustentabilidad, pero por otra parte, existe una débil o nula coordinación interinstitucional y desvinculación del gobierno con la sociedad, porque la EAS no es un campo prioritario en el contexto de las políticas educativas nacionales.
- Existen apoyos financieros públicos y privados para proyectos que incluyen acciones y programas de EAS con actividades productivas que generan recursos; no obstante, poco a poco están desapareciendo por la misma falta de coordinación entre los tres órdenes de gobierno, instancias privadas y la sociedad misma.
- En cuanto a la educación y formación de recursos humanos para la EAS; existe avance en el incremento en la dimensión ambiental en los libros de texto en los distintos niveles de la educación formal, en la generación de

orientaciones terminales en materia ambiental en las carreras técnicas profesionales, en las licenciaturas y en la existencia de programas de profesionalización y formación de educadores ambientales en las instituciones de educación, también se ha producido más material didáctico, impresos y en línea y se han utilizado las tecnologías de información.

- Se ha creado una red de educadores y comunicadores ambientales de carácter nacional, regional y local, vínculos con el movimiento internacional de EAS y con profesionales de la comunicación especializados en temas ambientales para fortalecer los proyectos como: el Programa Ambiental para la Juventud (PAJ), el Programa de Consumo Sustentable, la Carta de la Tierra, entre otros.
- Por otra parte, se está consolidando el campo de la EAS, ya que, se están generando propuestas concretas de grupos de la comunidad científica sobre innovaciones en la construcción del conocimiento por medio de la creación de centros e institutos públicos y privados de investigación que incorporen la dimensión ambiental en la construcción del conocimiento.

La EAS es una excelente manera de coadyuvar al cuidado de la tierra, sin embargo, están desapareciendo de manera paulatina las Instituciones públicas y privadas vinculadas para impulsarla por la misma insuficiente coordinación entre el sector educativo y el sector ambiental, la pregunta es ¿será la única vía para educar y cuidar el medio ambiente?

PROPUESTA

El año 2017 fue declarado por la Organización de las Naciones Unidas (ONU) como “Año Internacional del Turismo Sostenible”, aspira a apoyar un cambio en las políticas, en las prácticas de las empresas y en los comportamientos de los consumidores que favorezca la sostenibilidad del sector turístico. Es una oportunidad única para construir un sector turístico más responsable y comprometido, que pueda capitalizar su inmenso potencial en términos de prosperidad económica, inclusión social, paz y entendimiento y preservación de la cultura y el medio ambiente. (Rifai, 2016).

Considerando estas nuevas tendencias planteadas por la ONU y respaldadas por la Organización Mundial del Turismo (OMT), se puede considerar la oportunidad de integrar esta nueva visión del turismo a la animación como un componente importante en el desarrollo regional alineado a los principios de la sustentabilidad. Para ello es importante conocer los diferentes conceptos para lograr un mejor entendimiento:

1. Animación Turística. Según la OMT es “toda acción realizada en o sobre un grupo, una colectividad o un medio, con la intención de desarrollar la comunicación y garantizar la vida social” (OMT, 1985).
2. Animación Sociocultural. Conjunto de acciones que tienden a ofrecer al individuo la posibilidad de convertirse en agente de su propio desarrollo y del de su comunidad que generan procesos de participación, responden a necesidades reales teniendo en cuenta los centros de interés de las personas y se apoyan en una pedagogía activa y dinamizadora. Boix, Teresa; Biché Mario (1990) citado por Rosario Cerdá (2005).
3. Animación Turística Sustentable. Conjunto de actividades que permite la valoración de los recursos socioculturales y naturales, que llevan un conocimiento a profundidad de momentos circunstancias y situaciones de integración y adaptación a diferentes entornos de aprendizaje a través de la participación y el intercambio.

Actualmente, existe un limitado conocimiento del campo de la animación lo cual no ha permitido que existan programas desarrollados acordes a las nuevas necesidades y tendencias del turismo actual; como ejemplo de ello De la Tejera, Enrique (2007) menciona que la animación es repetitiva y limitada a ciertas propuestas, que frecuentemente es confundida con el espectáculo de los disfraces y las malas imitaciones. De igual manera menciona que se proyecta con características de excentricismo y reducidas al show de payasos y bailarines improvisados o semiprofesionales, que en la mayoría de los casos se considera a la animación como una actividad complementaria para el entretenimiento de los turistas; asimismo, hace énfasis en que los programas de animación reflejan

claramente la pérdida de valores culturales y autóctonos del país o la región a cambio de modelos extranjeros sujetos a fenómenos de moda mundial.

Lo cual lleva a analizar que en un mundo cada vez más globalizado, se encuentra al turista de hoy día cada vez mejor informado, razón por la cual son mayores sus niveles de exigencias relacionados con la calidad del producto y los servicios, lo cual se puede observar en la transformación de sus comportamientos, actitudes y gustos respecto a las vacaciones, adaptando las mismas cada vez más a sus motivaciones y necesidades.

El turista actual busca tener experiencias con múltiples aportaciones como reconocimiento e integración al medio ambiente que visita, encuentros con otras culturas y mayor participación dentro del desarrollo de las actividades para hacer de sus vacaciones “Una experiencia productiva en constante movimiento e intensidad”. Abreu, Pedro Pablo (2006).

El incremento de la preocupación por el medio ambiente y su conservación ha generado un nuevo grupo turístico, que se dedica a vacacionar en lugares o parajes que permiten un mayor contacto con la naturaleza, fomentando así el cuidado a la biodiversidad de la región visitada, teniendo en consideración sus características medioambientales, su gente y sus costumbres.

Este tipo de turismo presenta un nuevo reto que a su vez es una oportunidad para desarrollar propuestas de animación sociocultural que satisfagan dichas demandas que la consideren como un elemento clave para desarrollo de nuevos productos de naturaleza.

La educación ambiental forma parte fundamental de una de las nuevas tendencias del turismo de naturaleza debido a que involucra, sensibiliza y genera un cambio de actitud en las personas, puede y debe ser aprovechada como herramienta de desarrollo turístico regional.

Para tal desarrollo de nuevos productos, la animación sociocultural está orientada al cumplimiento de cinco funciones sociales, de las cuales solo se tomarán como referencia las siguientes:

1. *Función de Socialización*. Como instrumento de integración de la persona y de los grupos sociales en la realidad comunitaria compleja y cambiante en que se encuentran.
2. *Función Lúdica y Recreativa*. Como estrategia de desarrollo y experimentación del tiempo libre como tiempo de disfrute enriquecedor y de autorrealización.
3. *Función Educativa y Cultural*. En su faceta de educación no formal posibilitando el aprendizaje para el autodesarrollo que comprenda todos los ámbitos de la personalidad y considerando especialmente la inserción y desarrollo comunitario en que la vivencia participativa de la cultura sea un medio para el crecimiento vital.

En base a lo anterior se pueden sugerir actividades de turismo de naturaleza acordes a cada una de las funciones mencionadas. Para la función de socialización se pueden generar prácticas de animación donde el turista se integre a la vida cotidiana de la comunidad a la cual visita, con el objetivo de que se involucre en todas las tareas tanto sociales, culturales y productivas de los habitantes. Algunas de las actividades que se podrían desarrollar mismas que pueden variar de acuerdo a la comunidad visitada pueden ser: agroturismo, vivencias místicas y preparación y uso de medicina tradicional.]

En la función lúdica y recreativa se puede sugerir la implementación de las siguientes actividades: observación sideral, senderismo interpretativo y safari fotográfico.

Finalmente, en la función educativa y cultural se puede mencionar las siguientes actividades: talleres gastronómicos, artesanales y de aprendizajes de dialectos.

Conclusión

En México existen lineamientos, estrategias, normatividad y capital humano que puede desempeñar acciones que contribuyan en el proceso de la educación ambiental a través de proyectos y programas de animación sociocultural que

permitan generar cambios; considerando a todos los actores involucrados para lograr una coordinación de tareas que impacten directamente en la mentalidad y sensibilización en las personas. El binomio de la educación ambiental y de la animación sociocultural brinda la oportunidad de coadyuvar de manera efectiva en la problemática ambiental que se vive actualmente desde una perspectiva turística a través de una amplitud de recursos, espíritu innovador y logros continuos.

Bibliografía

Abreu Hernández, P. (2006). *La animación es algo más que...* Patagonia, Argentina: Región.

Alonso Marcos, B. (Mayo de 2010). *Historia de la Educación Ambiental: "La Educación Ambiental en el Siglo XX"*. Obtenido de Asociación Española de Educación Ambiental: <http://ae-ea.es/wp-content/uploads/2016/06/Historia-de-la-educacion-ambiental.pdf>

Cerdá, R., Cerdá, P., & Cerdá, M. R. (2005). *Animación Cultural*. Barcelona, España: Altamar.

De la Tejera, E. (2007). *La animación turística como estrategia para el desarrollo sustentable*. Obtenido de Revista Electrónica Caribe Insider: <http://www.caribeinsider.com/en/integral-advise>

Martínez Castillo, R. (Enero-Junio de 2010). La importancia de la educación ambiental ante la problemática actual. *Revista Electrónica Educare*, XIV(1), 97-111. Recuperado el 07 de Abril de 2018, de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=194114419010>

OMT. (1983). *Documento Quinta Asamblea, Nueva Delhi*. Obtenido de Organización Mundial del Turismo: <http://www2.unwto.org/es>

Rifai, T. (29 de Diciembre de 2016). *2017, Año Internacional del Turismo Sostenible para el Desarrollo*. Obtenido de Organismo especializado de las Naciones Unidas, Organización Mundial del Turismo OMT: <http://media.unwto.org/es/press-release/2017-01-16/2017-ano-internacional-del-turismo-sostenible-para-el-desarrollo>

- Solano, D. (2008). *Estrategias de comunicación y educación para el desarrollo sostenible*. Obtenido de UNESCO: Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura: <http://unesdoc.unesco.org/images/0015/001595/159531s.pdf>
- Taylor, J. L. (Octubre de 1991). *Guía sobre simulación y juegos para la educación ambiental*. Obtenido de UNESCO-PNUMA Programa Internacional de Educación Ambiental: <http://unesdoc.unesco.org/images/0005/000569/056905so.pdf>
- UNESCO. (1980). *La Educación Ambiental: las grandes orientaciones de la Conferencia Tbilisi*. Obtenido de Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura: <http://unesdoc.unesco.org/images/0003/000385/038550so.pdf>
- UNESCO. (Noviembre de 1997). *Educación para un Futuro Sostenible: Una Visión Transdisciplinaria para una Acción Concertada*. Obtenido de Organización de las Naciones para la Educación, la Ciencia y la Cultura: <http://unesdoc.unesco.org/images/0011/001106/110686s.pdf>
- UNESCO. (2009). *Políticas, estrategias y planes regionales, subregionales y nacionales en educación para el desarrollo sostenible y la educación ambiental en América Latina y el Caribe*. Obtenido de Decenio de las Naciones Unidas de la Educación para el Desarrollo Sostenible 2005-2014: <http://unesdoc.unesco.org/images/0018/001819/181906s.pdf>
- UNESCO-PNUMA. (1990). *Educación Ambiental: Módulo para la formación de profesores de ciencias y de supervisores para escuelas primarias*. Obtenido de UNESCO-PNUMA Programa Internacional de Educación Ambiental: <http://unesdoc.unesco.org/images/0007/000714/071480so.pdf>
- Vidal Ledo, M., & Rivera Michelena, N. (9 de Octubre de 2007). *Investigación-acción*. Obtenido de Escuela Nacional de Salud Pública: http://www.bvs.sld.cu/revistas/ems/vol21_4_07/ems12407.html#cargo

Documentación de la Gastronomía Local como Base para el Diseño de Productos Turísticos Gastronómicos

Documentation of Local Cuisine as a Basis for the Design of Gastronomic Tourism Products

Cinthya Esther Vega Alcantar
Universidad Autónoma de Nayarit
Sandraalcantar2015@outlook.com

Wendy Gpe. Carvajal Hermosillo
Universidad Autónoma de Nayarit
wendyuat@uan.edu.mx

Área temática: Gastronomía regional y desarrollo comunitario.

Resumen

Las actuales tendencias del turismo hacia una oferta más diversificada basada en productos turísticos auténticos que garanticen experiencias únicas e irrepetibles, requieren de la identificación de elementos patrimoniales de aquellas comunidades susceptibles de aprovechamiento turístico. Por lo que se plantea la identificación y documentación del patrimonio cultural inmaterial de Nayarit; para con esto contribuir al diseño de productos turísticos.

Palabras clave: Inventario, patrimonio cultural inmaterial, gastronomía

Abstract

Actually, the tourism trends towards a more diversified offer based on authentic tourism products that guarantee unique and unrepeatable experiences, require the identification of heritage elements of those communities susceptible to tourism. Therefore, the identification and documentation of the intangible cultural heritage of Nayarit is considered; to contribute to the design of tourism products.

Key words: Inventory, intangible cultural heritage, gastronomy

Introducción

El potencial de México para el desarrollo del turismo radica en su potencial; éste se basa en su ubicación geográfica, su historia y cultura, que le dan una identidad atractiva para los nacionales y extranjeros.

Actualmente, el sector turismo presenta un crecimiento sostenido a nivel global. En 2016 las llegadas de turistas internacionales a nivel mundial alcanzaron los 1,235 millones, mientras que los ingresos por turismo internacional obtenidos por destinos de todo el mundo alcanzó los 1,220.000 millones de dólares. En los últimos años la velocidad de crecimiento del sector del viaje y el turismo ha sido superior a la del conjunto de la economía y a la de otros sectores importantes como la automoción, los servicios financieros y la atención sanitaria. (WTTC, 2017).

En el año 2017 México alcanzó cifras históricas en captación de turismo internacional y de divisas. Los diferentes destinos nacionales recibieron alrededor de 39 millones de turistas, además, se captaron 21 millones de dólares. (Sectur, 2018)

La tendencia actual en la actividad turística es hacia la diversificación de la oferta, tanto de productos como de destinos; lo cual es factible ya que México posee un importante patrimonio natural, histórico y cultural. Lo cual se encuentra de la misma manera en el contexto Estatal.

El crecimiento del turismo en Nayarit se ha dado principalmente en la zona de Bahía de Banderas. Sin embargo en la Ley general del turismo del Estado se establece el aprovechamiento racional de los atractivos y recursos turísticos de todo el Estado, conservando y preservando, el medio ambiente, el equilibrio ecológico y la armonía social en beneficio de la población. De igual manera plantea como propósito lograr que la actividad turística contribuya al desarrollo del resto de las actividades económicas y que la influencia sea de manera generalizada en el Estado. (Diario Oficial de la Federación D.O.F., 2012)

Por lo anterior se evidencia la necesidad de llevar a cabo acciones que permitan la identificación, categorización y documentación de aquellos bienes patrimoniales que representan un potencial para la diversificación del turismo. Su documentación representa un primer paso para la posterior gestión de los mismos con fines turísticos.

El presente proyecto de investigación tiene como propósito documentar el patrimonio cultural de Nayarit con potencial turístico a través de soportes audiovisuales. Para tal efecto, como primer paso, se llevará a cabo la delimitación de las áreas de estudio; de igual manera se gestionará la capacitación de los participantes en el proyecto en el uso básico de técnicas gráficas, como la fotografía y el video. Posteriormente se realizará la investigación documental sobre los sitios en los que se llevará a cabo el levantamiento de campo. Enseguida se efectúa el trabajo de campo. Para posteriormente concentrar la información y generar los documentos audiovisuales que permitan implementar estrategias de conservación y difusión del patrimonio y posteriormente integrarlos en el desarrollo de productos turísticos.

El patrimonio cultural de un pueblo comprende las obras de sus artistas, arquitectos, músicos, escritores e intelectuales, así como las obras anónimas, surgidas del alma popular, y el conjunto de valores que dan sentido a la vida, es decir, las obras materiales y no materiales que expresan la creatividad de ese pueblo; la lengua, los ritos, las creencias, los lugares y monumentos históricos, la literatura, las obras de arte y los archivos y bibliotecas. De esta forma, el patrimonio cultural tiene dos vías de manifestación: la material, como edificaciones u objetos, y la inmaterial, como procesos, lenguas y técnicas (Turismo, 2000)

Metodología

La presente investigación se plantea desde un enfoque cualitativo. La investigación cualitativa se enfoca a comprender y profundizar los fenómenos, explorándolos desde la perspectiva de los participantes en un ambiente natural y en relación con el contexto. (Hernández, 2010).

En lo que respecta al método etnográfico es el método de investigación utilizado para el estudio de los grupos sociales, de sus relaciones e interacción con su contexto. Lo fundamental es el registro del conocimiento cultural, la investigación detallada de patrones de interacción social, el análisis holístico de las sociedades (Rodríguez, 1996:44). Entre las técnicas etnográficas aplicadas en la investigación se encuentran la observación no participante, la observación participante y la entrevista, las cuales se describen a continuación.

a) La observación no participante

Es una técnica de recolección de información importante, ya que se pueden recolectar datos al margen de la participación del grupo investigado. En esta técnica el investigador permanece al margen de la situación observada, es solo un espectador.

b) La observación participante

“La observación participante es el proceso que faculta a los investigadores a aprender acerca de las actividades de las personas en estudio en el escenario natural a través de la observación y participando en sus actividades”. (Kawulich, 2005) La observación participante permite describir la realidad percibida a través de los cinco sentidos. Permite identificar variables, informantes, hechos trascendentales, entre otras cuestiones. A diferencia de la observación, la observación participante, se caracteriza por la interacción e inclusión del investigador con la comunidad investigada, la integración del observador en las actividades y eventos que los observados llevan a cabo.

La observación participante es un instrumento muy importante en el desarrollo de esta intervención, pues permite revisar expresiones no verbales de sentimientos que afloran, determinar quién interactúa con quien, comprender cómo los participantes se comunican entre ellos, y verificar cuánto tiempo se está empleando en determinadas actividades (Schmuck, 1997 citado en Pérez, 2016)

c) La entrevista

De acuerdo al Diccionario de la Real Academia Española, entrevistar es tener una conversación con una o varias personas para un fin determinado. (RAE, 2017).

La entrevista es un proceso de evocación de la memoria; es un medio a través del cual se obtiene información. Una de las diferencias que tiene con la encuesta es que ésta puede ser completada sin intervención del encuestador, mientras que la entrevista exige una participación cara a cara del entrevistador con el entrevistado.

Existen diversos tipos de entrevistas y la elección de cada uno dependerá de las necesidades propias de la investigación y del entrevistado en cuestión. Las entrevistas pueden ser estructuradas en torno a cuestionarios fijos o ser conversacionales y flexibles, individuales o colectivas.

Para llevar a cabo la investigación se plantean una serie de pasos; de manera inicial se lleva a cabo la delimitación de las áreas de estudio; de igual manera se gestiona y lleva a cabo la capacitación de los participantes en el proyecto, entre los que se incluyen alumnos, tesistas y prestadores de servicio social, así como docentes. Posteriormente se realiza la investigación documental sobre los sitios en los que se llevará a cabo el levantamiento de campo. Enseguida se organiza el trabajo de campo y se lleva a cabo el registro en campo; finalmente se integran los hallazgos.

Resultados

Durante la primera etapa del levantamiento de campo se documentaron un total de 45 elementos con los cuales se integró un primer inventario de patrimonio cultural inmaterial, de los cuales el 40% son conocimientos artesanales, 45% de festividades, 28% conocimientos gastronómicos y 19% mitos o leyendas. Los cuales representan una base para el diseño de productos turísticos culturales.

En lo que respecta a los conocimientos gastronómicos, uno de los elementos documentados fue la receta de las “Enmoladas” tradicional platillo de Jesús María, Municipio del Nayar, Nayarit.

Una vez realizada la observación directa, la observación participativa, la entrevista y la toma de fotografías, se sistematiza la información en la ficha correspondiente a la receta, la cual se presenta a continuación.



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NAYARIT

UNIDAD ACADÉMICA DE TURISMO

CUERPO ACADÉMICO EDUCACIÓN TURÍSTICA Y DESARROLLO SOCIAL

FORMATO 5. RECETA



Nombre de la receta

ENMOLADAS

Origen

Jesús María, municipio del Nayar, Nayarit

Tipo de preparación

Rendimiento

30 porciones = 3 piezas por persona

INGREDIENTES

CANTIDAD

Para preparar el mole

Chile guajillo

10 piezas

Clavos de olor

20 piezas = 2 bolsitas pequeñas (10 gr aprox.)

Varita de canela	¼ de la varita
Queso seco rallado	½ kg
Cebolla morada picada	1 ½ piezas
Ajo picado	1 pieza pequeña
Harina de trigo	¼ de kg
Agua natural	250 ml
Sal	Al gusto
Aceite de maíz	½ litro

Para preparar la masa

Maíz nixtamalizado	1 kg
Harina de trigo	¼ de kg
Agua natural	½ litro
Al no encontrar el maíz se puede utilizar maseca	1 kg

PROCEDIMIENTOS

Paso # 1) Mole

Se dora en aceite las 10 piezas de chiles, ya que están dorados se muelen en licuadora, junto a los clavos de olor, la canela, el ajo y sal (cuando lo licuemos se cuela antes de verter en la cazuela).

Para esto el aceite debe de estar tibio para guisar el chilacate, después en la misma licuadora le pondremos la harina con poca agua y volvemos a licuar sin enjuagar la licuadora, después se cuegan las semillas de los chiles al verter el líquido en la olla, se deja en fuego lento el mole reposando como 5 min, meneándolo para que no se pegue ni se hagan bolas de harina, y apagamos.

En un recipiente aparte se ponen la cebolla picada y el queso rallado juntos, se mezclan muy bien, y se deja tapado hasta el momento final que es cuando lo utilizaremos.

Paso # 2 Masa:

Molemos el nixtamal en el metate, el maíz ya triturado lo ponemos en un recipiente, y amasamos lo amasamos junto con la harina, le vamos agregando agua, de ahí se sacan las bolitas para tortear, se toma la bola de masa y se apachurra con la torteadora y de ahí sale la tortilla, después la ponemos en el comal y se da vueltas hasta que se cose, haremos esto hasta obtener 30 piezas.

Paso #3 Enmoladas:

Después de que sale la tortilla del comal, se dora rápido en aceite caliente, pero no la dejamos mucho tiempo en el aceite porque se hace dura, luego de hacer esto de inmediato la metemos al mole (tiene que quedar muy bien cubierta de mole) y la sacamos pronto porque se rompe la tortilla.

Luego de eso se pone en un plato y le ponemos el queso con la cebolla antes integrados, y se da vuelta en forma de flauta o taco dorado (retorciendo la tortilla) con queso encima, y servimos.

Se pueden acompañar las Enmoladas con café de olla si es para desayuno, y si es para comida con atole blanco, o agua fresca.

Fotografía (s)



Nombre del informante

Delia Arrellano A La Torre

Responsable del registro y fecha

Cinthya Esther Vega Alcantar a 11 de abril de 2018

Conclusiones

La Cocina Mexicana es representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, de acuerdo con la Resolución aprobada el 16 de noviembre de 2010. A partir de dicha denominación en México se implementaron programas y estrategias a favor de la salvaguardia de los conocimientos de la gastronomía tradicional. Aunado a ello se genera la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional como parte de las acciones del Gobierno Federal para el rescatar, impulsar y difundir la gastronomía de todo el país. Al contemplar esta Política la documentación de los conocimientos gastronómicos tradicionales, genera un área de oportunidad trascendental para aquellas sociedades que mantienen dentro de su dieta, ingredientes y platillos que por generaciones se han transmitido de manera oral y empírica.

Además, la documentación de los elementos patrimoniales constituye una fuente de información para el diseño de productos turísticos culturales. Al implementar las técnicas etnográficas se interactuó de manera cercana con los portadores y se logró el objetivo de documentar expresiones culturales que constituyen el patrimonio inmaterial de Nayarit.. Constituyen una fuente de información para el diseño de productos turísticos alternativos, tales como rutas, circuitos, itinerarios, en torno al patrimonio gastronómico de una región. Dado que a través de esta documentación sistematizada es posible generar un inventario tanto de productos, ingredientes, técnicas y platillos representativos de las comunidades investigadas.

Bibliografía

Intelectual, O. M. (2007). OMPI. Recuperado el 19 de enero de 2017, de

<http://www.wipo.int/tk/es/folklore/>

Diario Oficial de la Federación , & D.O.F. (2012). Ley de fomento al Turismo del Estado de Nayarit. Tepic, Nayarit, México.

OMT (2017) Panorama del turismo internacional, edición 2017. Recuperado el 11 de mayo de 2018 de <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284419043>

Sectur (2015) Dimensionamiento del turismo cultural y propuesta de modelos sustentable para su gestión. México Sectur, Ictur, Conacyt

Sectur (2018) Comunicado oficial 06 SECTUR. Recuperado el 11 de mayo de 2018 de <https://www.gob.mx/sectur/prensa/alcanza-mexico-en-2017-cifras-historicas-en-captacion-de-turismo-internacional-y-divisas-de-la-madrid>

Turismo, C. N. (2000). CONACULTA. Recuperado el 19 de Enero de 2017, de http://www.conaculta.gob.mx/turismocultural/documentos/pdf/abc_patrimonio.pdf

TURISMO, C. N. (7 de Agosto de 2013). CONACULTA. Recuperado el 19 de Enero de 2017, de http://www.conaculta.gob.mx/turismocultural/publi/ABC_patrimonio/ABC_Patrimonio%20Cultural_2013.pdf

UNESCO. (2012). Organización de las Naciones Unidas para la educación la Ciencia y la Cultura. Recuperado el 3 de Enero de 2017, de <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00313>

Unión, C. d. (10 de 02 de 2014). Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos. México, DF, México.

UNESCO. (2010). Política de Fomento a la Gastronomía Nacional

Uso e Impacto de la Tecnología Educativa del Profesorado Universitario

Use and Impact of University Teaching Educational Technology

Bertha Alicia Arvizu López
Universidad Autónoma de Nayarit
betty_arvizu1@hotmail.com

Roberto López Sánchez
Universidad Autónoma de Nayarit
administrativouat@uan.edu.mx

Rosalva Enciso Arámbula
Universidad Autónoma de Nayarit
rosalvauan@hotmail.com

Ana Luisa Estrada Esquivel
Universidad Autónoma de Nayarit
ana_luisa_684@hotmail.com

Resumen

En esta investigación se realiza un análisis bibliográfico, en el cual se propone el método descriptivo, en donde se analizaron aspectos generales del impacto de la tecnología educativa en la formación del profesional pedagógico universitario, el cual constituye un tema de importancia y actualidad en el desarrollo científico y tecnológico sobre la sociedad contemporánea. Hoy por hoy somos testigos de una moderna tecnología que cambia permanentemente el mundo en que vivimos, desde la producción social hasta la sensibilidad humana. Lo típico de esta tecnología es que ella incorpora de un modo sistemático, que sigue o se ajusta a un sistema, y creciente los resultados científicos, y dentro de estos resultados podemos encontrar al impacto del uso en la Tecnología Educativa.

Palabras clave: profesional, tecnología, educativa, formación

Abstract

Summary In this research a bibliographic analysis is carried out, in which the descriptive method is proposed, in which general aspects of the impact of the Educational Technology in the formation of the university pedagogical professional were analyzed, which is a subject of importance and current in the scientific development and technological knowledge about contemporary society. Today we are witnessing a modern technology that permanently changes the world we live in, from social production to human sensitivity. What is typical of this technology is that it incorporates in a systematic way, that it follows or conforms to a system, and increasing the scientific results, and within these results we can find the impact of the use in the Educational Technology.

Key word: professional, technology, educational, training

Introduccion

Actualmente hay dos posiciones diferentes en los docentes con respecto al uso e impacto de la tecnología educativa, por un lado tenemos a los docentes “tecnofílicos” *aquellos que piensan que la tecnología tiene muchos beneficios y que ha venido a facilitar el proceso de enseñanza-aprendizaje*. Por el otro tenemos a los docentes “tecnofóbicos” *los cuales rechazan totalmente las tecnologías pues argumentan que no ayudaran al proceso de aprendizaje y que por el contrario solo vendría a entorpecer la educación de jóvenes y niños* (Marí, 2002).

La mayoría de estos problemas se presentan en docentes mayores ya que no permiten la innovación en su proceso de enseñanza y sobre todo porque no han tenido la oportunidad de socializar con las tecnologías, pues les parecen demasiado complejas en su manejo y sobre todo porque dichos docentes siempre serán “hijos de la cultura escrita”, provocando esa actitud de rechazo hacia lo que son las nuevas tecnologías (et al).

Por lo que se deberá impulsar en el ámbito educativo, que los sujetos participen de la cultura de su tiempo, y de este modo lograr que colaboren en la formación de sus alumnos. Por lo que será necesario superar prejuicios respecto a las capacidades de las Tecnologías y estimular la formación de los docentes

(Rozenhauz, 2005). Pues la actitud que deberán asumir todos los docentes hacia las TIC en la actualidad no debe ser en forma negativa sino más bien “deben ser promotores del desarrollo de la creatividad, del fomento a la lectura, de la imaginación, la participación, la reflexión, de la creatividad, y del uso adecuado del tiempo libre de los alumnos” (Edel, 2007). Con la finalidad de poder hacer de sus alumnos personas capaces de construir sus propios conocimientos y de adquirir un aprendizaje significativo. Porque la informática y las tics en la sociedad actual y su aporte a la enseñanza. En lo que respeta a la educación, esta ha evolucionado y progresado hacia una sociedad moderna y hacia una época de cambios. Todos esos cambios deben ser introducidos en el método de enseñanza de los docentes, para que alumnos y profesores tengan los mismos conocimientos acerca de la tecnología. Lo que conlleva a que se actualicen cada cierto tiempo en la utilización de ordenadores, pizarras digitales, redes sociales, tablets. Etc.

En virtud, que la docencia y la tecnología se complementan de manera eficaz y productiva y progresan en conjunto para un futuro mejor (Arancha, 2013). Puesto que el uso de la tecnología debe integrarse a lo largo de toda su experiencia educativa, los futuros docentes deben aprender de forma práctica acerca del uso de la tecnología y de las formas en que ésta puede incorporarse a sus clases. Limitar las experiencias relacionadas con la tecnología a un único curso o a una única área de la formación docente, como los cursos de metodología, no convertirá a los alumnos en docentes capaces de hacer un verdadero uso de ella. Los futuros docentes deben aprender, a lo largo de su formación, a utilizar una amplia gama de tecnologías educativas, que abarca desde cursos introductorios hasta experiencias de práctica y desarrollo profesional. Ya que los futuros docentes deben formarse y experimentar dentro de entornos educativos que hagan un uso innovador de la tecnología. La tecnología puede utilizarse para apoyar formas tradicionales de educación, así como para transformar el aprendizaje. (Bañuelos, y otros, 2015)

De este modo se hace necesario el uso e impacto de la incorporación de la tecnología educativa, en los procesos de enseñanza por parte de los profesores

todavía es muy escasa, los casos que hoy se encuentran son esfuerzos aislados de iniciativa propia, sin programas institucionales formales que permitan, entre otras cosas, disminuir la distancia entre los estudiantes que emplean las tecnologías en diversos ámbitos de su vida y los profesores universitarios.

En esta perspectiva, para lograr realmente un cambio educativo se necesitara de una gran disposición y de actitudes buenas por parte de los docentes para aprender a utilizar las nuevas herramientas tecnológicas que se presentan, pues son ellos los primeros que tiene que educarse en lo que son las TIC.

Sobre todo será una tarea ardua combatir las actitudes que presentan los docentes hacia el uso y manejo de las TIC, pues todos en algún momento de nuestra vida le hemos temido a algo y más si es desconocido para nosotros, pues el solo hecho de enfrentarnos a ese peligro representa un gran reto para quienes son capaces de afrontarlo.

Ya que, cuando se decidió que las tecnologías formaran parte de las instituciones educativas, los docentes mostraron cierto rechazo hacia ellas, en primer lugar porque muchos se negaban a llevar el proceso de enseñanza a través de tecnología y dejar atrás la cátedra tradicional, muchos otros pensaron que la tecnología los sustituiría en cierto momento en sus labores educativas. (Gámez, 1984). O bien como menciona Guzmán (2008), *“habría que esperar a que los nativos digitales sean algún día profesores, o que los inmigrantes digitales, que son los que no nacieron con el uso de las TIC. Por ende, se les condiciona a que, la manipulación técnica de estas herramientas, sea más lenta, y que, no sean capaces de pensar estos instrumentos para el aprendizaje”*, por lo que intentarían asumir que se requiere cambiar y adaptarse a una nueva era. Las distancias son claras entre cómo fueron educados los profesores inmigrantes digitales, y la manera en que la tecnología ha impactado a estas nuevas generaciones de los últimos veinte años, creciendo con la tecnología a su lado. El problema está ahí, persiste y se hace cada vez mayor, pero ha sido ignorado. Se considera que las instituciones de educación superior están a la vanguardia tecnológica porque

cuentan con el equipo de cómputo más moderno y una red inalámbrica de Internet, o porque cada salón cuenta con un proyector y una laptop para que el profesor, en lugar de escribir en el pizarrón, utilice un Power Point. Se están haciendo cambios de forma, pero no de fondo. La realidad es que los profesores no cuentan con las habilidades pedagógicas y tecnológicas para apropiarse de nuevas metodologías de enseñanza y adaptarse a los estudiantes de este Siglo.

Metodología

La presente investigación es de tipo documental, descriptivo ya que se consultó a diferentes fuentes bibliográficas relacionadas con los temas en libros, revistas documentos importantes de la propia universidad.

Analizando la forma en que la tecnología debe integrarse a lo largo de toda experiencia educativa, y la forma en que esta puede incorporarse a sus clases.

Conclusión

Lo anterior reitera la necesidad de involucrar a los profesores en el empleo de las herramientas tecnológicas en los procesos de enseñanza y de aprendizaje, como señala Cabero (2004) el problema para la utilización de las TIC en los procesos de enseñanza-aprendizaje, no viene de los alumnos sino fundamentalmente de los profesores. Éstos se sienten cada vez más inseguros en el nuevo entramado tecnológico donde se encuentran por diferentes motivos, que van desde su falta de dominio hasta la rapidez y velocidad con que éstos se incorporan a la sociedad.

Referencias

- Bañuelos, A. & Romero , E., (2015) Las competencias tecnológicas de los profesores universitarios: una propuesta para reducir la brecha digital. Memorias del Encuentro Internacional de Educación a Distancia Año. 3, núm. 3, diciembre 2014-noviembre 2015 .
- Aguilera A, Aguilera B & Guevara M, (2011) Impacto de la tecnología educativa en la formación del profesional pedagógico [Publicación periódica]. - Malaga : Cuadernos de Educacion y desarrollo, Vol. 3. - <http://www.eumed.net/rev/ced/29/abm.htm>.
- Arancha, N., (2013) Reflexión sobre " El impacto de la Tecnología en la Educación: revistamagisterioelrecreo Revista Digital de futuros maestros en la Facultad de Educación de Toledo..
- Bañuelos ,M. & Romero, M., (2015). Las competencias tecnológicas de los profesores universitarios: una propuesta para reducir la brecha digital Memorias del Encuentro Internacional de Educación a Distancia ,. -Vol. 3.
- INEGI, (2013). Estadísticas sobre Disponibilidad y uso de las Tecnologías de Información y Comunicaciones en los Hogares. - Aguascalientes : http://www.inegi.org.mx/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/metodologias/MODUTIH/MODUTIH2013/MODUTIH2013.pdf.
- INJUVE, (2010) Encuesta Nacional de la Juventud.
- Zubieta, J. & Bautista , T. & Quijano, A. (2012) Aceptación de las Tic en la docencia. Una tipología de los académicos de la UNAM.

Señaléticas, Herramienta Fundamental para el Área Protegida Sierra de San Juan

Signage, Fundamental Tool for the Sierra de San Juan Protected Area

Bertha Alicia Arvizu López
Universidad Autónoma de Nayarit
betty_arvizu1@hotmail.com

Roberto López Sánchez
Universidad Autónoma de Nayarit
administrativouat@uan.edu.mx

Ana Luisa Estrada Esquivel
Universidad Autónoma de Nayarit
ana_luisa_684@hotmail.com

Rosalva Enciso Arambula
Universidad Autónoma de Nayarit
rosalvauan@hotmail.com

Resumen

En esta investigación, se realiza un análisis bibliográfico en el cual se propone el método descriptivo, en donde se analizaron aspectos generales acerca del cómo mejorar el sistema señalético de la Sierra de San Juan, convirtiéndolo en una herramienta fundamental para la gestión de las áreas protegidas; al atender los requerimientos de información, prevención, orientación, educación y recreación, de los visitantes.

Palabras clave: visitante, señaléticas, reserva, sendero, señalización turística.

Abstract

In this research, a bibliographic analysis is carried out in which the descriptive method is proposed, where general aspects of how to improve the Sierra de San Juan, signaling system were analyzed, making it a fundamental tool for the management of protected areas; by addressing the information, prevention, orientation, education and recreation requirements of visitors.

Keywords: visitor, signage, reservation, path, tourist signage

Introducción

México es un país privilegiado por la diversidad biológica excepcional que se encuentra en su territorio, expresada en muy diversos ecosistemas donde coexisten multitudes de especies poseedoras de una amplia variabilidad genética. Es sabido que el país ocupa el cuarto o quinto lugar del mundo en cuanto a diversidad biológica y ecológica y, además, que gran parte de esa diversidad es exclusiva del país (Conabio, 2012), debido a ello, existe un enorme reto para conocerla y conservar porciones representativas de la misma (Sarukhán 2009).

En Nayarit el 27 de octubre de 1987 la Sierra de San Juan fue decretada por el Gobierno del Estado como “Reserva de conservación y equilibrio ecológico y regeneración del medio ambiente del estado de Nayarit”, la zona decretada abarca una superficie aproximada de 26,799 ha, en los municipios de Tepic y Xalisco y el fin del decreto fue suspender la explotación de depósitos de materiales de construcción (jal), así como toda aquella actividad que lesionara a su flora y fauna.

Su diversidad podemos decir que en la Sierra de San Juan se conocen siete tipos de vegetación natural (bosque tropical subcaducifolio, bosque mesófilo de montaña, bosque de encino, bosque de pino, bosque mixto de encino-pino y matorral secundario) de acuerdo con Téllez (1995), el mismo autor reporta en 1996, 1250 especies de plantas y helechos (30% de la flora reportada para Nayarit), de ellas 31 especies son endémicas, existiendo sólo en esta región. Por otra parte Espinoza (1999) registró 370 especies de aves (44.9% de las reportadas para Nayarit) de las cuales 269 se reproducen en Nayarit y pasan casi todo el año en él. Esta es sólo una muestra de la diversidad del lugar sin contar los demás grupos estudiados como hongos, helechos, mamíferos, mariposas y reptiles. (González, 2010).

En la Sierra de San Juan, el excursionismo que se lleva a cabo es desorganizado e improvisado sin señaléticas, lo que genera un impacto ambiental que afecta a flora y fauna.

Resultando primordial contar con la restructuración del sendero e implementación de señaléticas sustentables y crear planes de señalización e interpretación del patrimonio para crear rutas temáticas, con la intención de mejorar la calidad y competitividad del destino, fomentando asimismo el desarrollo turístico sostenible en las zonas de la Sierra de San Juan.

Actualmente, la señalización turística es uno de los aspectos más importantes dentro de cualquier plan estratégico de dinamización turística para un territorio. Principalmente esto es así porque la señalización cumple una función de carácter transversal: informa, enseña, transmite, orienta y por tanto, multiplica sus valores. Desde esta perspectiva, la presencia de una adecuada señalización turística en un espacio geográfico significa entregar al viajero los elementos necesarios para que puedan localizar los bienes de interés de un modo efectivo.

A través de la señalización como uno de los elementos del espacio turístico más perceptibles y con mayor capacidad de transmitir imagen. Significa esto, que además de orientar al individuo en un espacio que no conoce, debe convertirse en uno de los estandartes de la imagen del territorio y a la vez servir como herramienta directora del proceso de consumo del producto turístico del territorio; es decir, cada vez más se acentúa su importancia de la señalización turística como un aspecto dinámico de la gestión del espacio turístico.

Debido a que las señales son el principal elemento de difusión del patrimonio cultural "in situ", que pueden generar una autonomía en el viajero de modo que programe su estadía y su recorrido según sus aficiones, sus gustos, o el tiempo que tenga previsto invertir en la zona. En este sentido, una señalética bien planteada va a dotar al visitante de la capacidad de disfrutar del territorio de un modo ordenado y sugerente. Tanto a viajeros, nacionales o extranjeros, ahorrando tiempo, y sintiéndose seguros. (Abella, 2006)

Ahora bien, por décadas la Sierra de San Juan es visitada por la ciudadanía que vive en las cabeceras municipales de los municipios con los que colindan con Xalisco, Tepic, San Blas., de acuerdo con Aguilar (1990).

La importancia de la zona en cuestión para la región es grande, dado que el agua potable que consumen los habitantes de las ciudades de Tepic y Xalisco proviene de esta zona, representando una garantía de abasto a los pozos y manantiales utilizados con tal propósito; sin embargo, el grave deterioro ambiental de la reserva de la biosfera estatal Sierra de San Juan amenaza esta riqueza dentro de la cuenca del río Mololoa, aparte de ser causa de los azolves en la red pluvial de la capital del Estado.

Durante siglo y medio han salido de ella grandes cantidades de productos forestales, lo que ha ocasionado daños directos a los bosques y al suelo. De igual manera, varios productos agrícolas provienen de sus terrenos, aunque ello ha significado la sustitución de diversos tipos de vegetación en amplias zonas.

También, ha sido el lugar de asentamientos de distintas comunidades desde épocas prehispánicas. En los años recientes, el fraccionamiento de las laderas orientales, cambió el uso agrícola y forestal de distintos tipos de suelo y rebasó el libramiento, propuesto como frontera urbana.

Debido a sus dimensiones y accesibilidad, los bancos de rocas de origen volcánico que la constituyen, resultan muy atractivos para emplearlos como materiales para construcción; el crecimiento de la ciudades de Tepic y Xalisco, y el incremento en la red carretera los requirió en grandes cantidades, incrementando de súbito el aprovechamiento de piedra, grava, arena y jal (pómez), con procedimientos irracionales de obtención, bajo una situación legal del todo irregular.

La magnitud de los daños causados a la reserva, patentes en la proliferación de minas a cielo abierto y la destrucción espectacular del paisaje de la capital, muy pronto ocasionaron la inquietud de sus habitantes.

La expresión de la población poco a poco se instauró mediante acciones cívicas, escritos periodísticos, tesis profesionales y manifestaciones públicas, que desembocaron en la demanda al gobierno de declarar al Cerro de San Juan como parque nacional. Así se inició un movimiento que con altibajos, sostuvo dicha

pretensión, encabezado en ese entonces por la organización Bioconservación A.C.

En consecuencia, el ejecutivo contestó a esta solicitud con el decreto estatal que instituye a la “Reserva Ecológica Sierra de San Juan”; involucrando parte de 18 ejidos, 1a comunidad indígena y 81 pequeñas propiedades, algunas de ellas, de superficie considerable y con importantes recursos forestales.

El decreto fue una resolución política que aunque no surgió de un estudio de planificación para la conservación, resultó justificable por la velocidad del deterioro de los recursos de la hoy reserva, en especial, por la explotación de materiales para la construcción de la reserva.

Toda vez que validados por los habitantes de la población local para dinamizar su territorio y aumentar así los beneficios del turismo para la economía local, las asociaciones y ayuntamientos que los representan, reforzaría la identidad social de los proyectos. Sin embargo, en ocasiones las administraciones y empresas realizan un trabajo de gabinete para diseñar las infraestructuras turísticas sin consultar al pueblo afectado, lo que provoca que las inversiones realizadas no tengan reconocimiento entre la población local.

Desde 1987 que se decretó la reserva, se han hecho esfuerzos para tener una definición del uso y destino del área, así como de un plan de manejo para cada una de las actividades que ahí se realizan, sin que a la fecha se haya logrado (López, 2008).

Derivado de lo anterior es prescindible que se continúe con el proyecto de señalización adecuado. Porque contar con una cantidad exagerada de señales no es sinónimo de eficacia,

Ya que se deberán instalar en sitios bien justificados, puesto que el problema constante en todo el sendero, es la falta de consistencia entre la información que aportan las señales y la realidad que presencia el visitante.

De manera que, una señal bien colocada siempre genera seguridad, y en el turismo alternativo este valor es indispensable para confirmar el prestigio de un área natural.

La colocación de una señal no solo supone un lugar visible, sino también deben preverse factores como el crecimiento de la flora, posibles deslaves, inundaciones o crecidas de arroyos y ríos.

Los senderistas, por ejemplo, saben perfectamente que en caso de mal tiempo su vida puede depender de una señal bien colocada y sobre todo, ¡bien conservada! Puesto que no hay reglas escritas, cada región, cada país, cada parque nacional decide sobre el sitio ideal en donde tendrá más efecto la señal. Sin embargo, son pocos los sitios en donde el dilema entre el emplazamiento del mejor sitio y la apreciación del paisaje se resuelven convenientemente.

Las señales mal colocadas no solo van en detrimento de la limpieza del paisaje, sino que tampoco cumplen con su función informativa. Es por tanto, la preferencia de que las señales deberán instalarse en sitios claramente visibles, aunque respetando lo más posible el paisaje.

Es decir, las señales y paneles no deberán estar en primer plano cuando se tenga una vista excepcional o que parasiten la observación de un objeto en la naturaleza. Por ejemplo, las señales de información en los miradores siempre obstruyen la limpieza y disfrute del paisaje.

De modo que, las señales deben colocarse en sitio visible previendo el futuro crecimiento de árboles y plantas, o intersecciones y desviaciones las señales indicarán perfectamente la dirección a seguir. Recomendando que una señal posterior, confirme que uno se encuentra en la dirección correcta.

Siendo necesario, que al inicio de un recorrido en la naturaleza deberá colocarse una señal que contenga la mayor cantidad de información posible, como por ejemplo el nombre del recorrido en español y en inglés, así como el icono local representativo del recorrido como (Símbolo, logo, imagen o caricatura) con una

flecha direccional y barra de distancia, indicando los kilómetros recorridos con respecto a la distancia total del trayecto. Así también iconos de las actividades existentes a lo largo del recorrido y tiempo promedio para cada uno de los sitios de interés existentes durante el recorrido así como, distancia hacia ellos (avistamiento de aves, vista llanura costera del océano Pacífico y la Sierra Madre Occidental etcétera). (Campo, García, & Polo, 2009)

Metodología

El desarrollo de la presente investigación fue bibliográfico en donde se recurrió al método de gestión a la información de diversos, archivos, páginas de internet, mismos que arrojaron información relevante para la toma de decisiones. Según Hernández (2003)

El desarrollo de la presente investigación fue bibliográfica en donde se recurrió al método de gestión a la información de diversos, archivos, páginas de internet, mismos que arrojaron información relevante para la toma de decisiones. Según Hernández (2003) con el fin de analizar aspectos generales de la actividad turística para mejorar el sistema señalético de la Sierra de San Juan, identificando aquellas señales que deben ser sustituidas o retiradas, dadas sus malas condiciones de estado físico o visibilidad, y la ubicación de las nuevas señales indispensables para el visitante.

Conclusión

La señalización de los espacios de uso público es una de las herramientas fundamentales para la gestión de las áreas protegidas; al atender los requerimientos de información, prevención, orientación, educación y recreación, además de promover y fortalecer la conciencia ambiental de los visitantes; por lo que resulta de suma relevancia que se realice una adecuada planificación, diseño, construcción e instalación de letreros. (Chavez, 2011)

Referencias

- Abella. (2006). Estudio de Señalización Integral Turística para Costa da Morte. España.
- Armando, L. (13 de Diciembre de 2008). Periodico Oficial. *Sierra de San Juan Diario Oficia*, pág. 150.
- Campo, García, & Polo. (2009). Señalización sostenible en zonas de montaña.
- Chavez. (2011). *Manual de Señalización para el Patrimonio de Áreas Naturales del Estado (PANE)* (Vol. Primera Edición:). Ecuador: Arboleda.
- Conabio. (2012). *Dos décadas de historia 1992-2012* (Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (Conabio) ed., Vol. Primera edición). México: Redacta, S.A. de C.V.
- Federación, D. O. (15 de mayo de 2013). Ley General del Equilibrio ecologico y la proteccion al ambiente.
- González. (2010). La reserva Ecológica Sierra de San Juan a 23 años del decreto. *Fuente*, 5 a la 10.
- López. (2008). Sierra de San Juan Diario Oficial. Tepic, Nayarit, México.

La Calidad y la Actitud de la Resistencia al Cambio en las Organizaciones

The Quality and Attitude of Resistance to Change in Organizations

Luis Augusto Guillén Rentería
Universidad Autónoma de Nayarit
luisguillen_uan@hotmail.com

Ramón Enrique Aguiar Vera
Universidad Autónoma de Nayarit
reav1@hotmail.com

Griselda Guadalupe Camacho González
Universidad Autónoma de Nayarit
academicouat@.edu.mx

Alberto Mondragón Portocarrero
Universidad Autónoma de Nayarit
mario_m_72@hotmail.com

Resumen

El objetivo de este análisis comprende la identificación de puntos neurálgicos para comprender cómo los procesos de calidad pueden originar cambios verdaderos en las organizaciones, comenzando por la persona; acentuando los fundamentos de la denominada mejora continua, así como los cambios de actitud que deben realizar quienes llevan las riendas de estas organizaciones.

Palabras clave: Calidad, proceso, organizaciones, mejora, actitud, resistencia

Abstract

The objective of this analysis covers the identification of essential points for the understanding of how quality processes might originate true changes inside organizations, starting with the individual; backing the basis of what we call continuous improvement, as well attitude changes that must be realized by whom hold the reins of these organizations.

Keywords: Quality, process, organizations, improvement, attitude, resistance

En la actualidad, los productos y los servicios que se ofertan en el mercado por las organizaciones están permeados por programas y procesos de calidad enfocados a obtener los resultados de la aplicación de la misma.

Los programas de calidad existen desde hace décadas y son utilizados de igual forma en las organizaciones de todas las categorías, sin embargo, en una gran parte de ellas, los procesos de calidad han pasado a ser parte de la decoración en las estructuras administrativas sin recrear el ejercicio de la concientización de la importancia que tiene el “*planear, hacer, revisar y actuar*”, en el más diminuto afán por mejorar (Deming, 1989).

La rutina ha terminado por acabar de forma contundente con los buenos deseos que tienen las normas y procesos de calidad, secundado por la indiferencia de quienes llevan las riendas en los niveles alto y medio de las compañías, habiendo sus notables excepciones.

Por una parte, la iniciativa privada es parte importante y fundamental en la estructura económica y social de nuestro país, y son estos, quienes apuntalan los esfuerzos por mantener la filosofía de la *mejora continua*, basados en el establecimiento puntual de sus objetivos, insistiendo en el aprovechamiento de los tiempos de producción, medición y control de sus avances, innovación, entre otros.

En el caso de la estructura gubernamental se han tomado las cosas de forma distinta. Gran parte de las dependencias de los gobiernos de los tres niveles, desprenden normas y políticas de calidad colegiadas, en el mejor de los casos, pero que no han logrado estandarizarse y que no se han llevado a cabo y no han conjuntado los elementos necesarios para hablar del *aseguramiento de la calidad* en sus procesos (Juran, 2001), donde la simulación es rutinaria y la ilusión de una estructura administrativa sana es una compleja realidad.

Ejemplificando, el sector de la salud en todo nuestro territorio nacional tiene un par de opciones: servicios de salud públicos y privados. Conocemos la gran brecha que existe, la experiencia es generalizada, no es una ilusión, no es una

percepción, es una realidad. Las circunstancias que nos han llevado a generar esta brecha competen a elementos que no se abordaran en este documento.

De igual forma remarcamos la enorme diferencia entre la aplicación de los procesos de calidad en estas dos vertientes, existentes en ambas, y el practicarlas, proyectadas en los resultados.

Ambos tipos de organizaciones buscan obtener los resultados de la aplicación de los procesos de calidad en sus estructuras, aunque algunas saltan indistintamente alguno de los pasos a seguir para lograr sus metas.

El cambio de actitud es pieza fundamental para lograr las metas trazadas en los objetivos de las organizaciones. Los altos mandos en las mismas son los responsables de iniciar el cambio en la cultura organizacional, con la habilidad para que este cambio sea comunicado en los distintos niveles del organigrama (Evans y Lindsay, 2005), mandos medios y la fuerza laboral.

Así también según Damanpour (1991), las actitudes de los directivos frente al cambio determinan la participación de los empleados y el éxito del desarrollo del programa de cambios, lo que indica que el proceso cognitivo de los individuos es un factor determinante de los procesos de cambio organizacional. Además, muchos programas de cambio en las organizaciones deben parte de su fracaso a las resistencias de los individuos (Bovey y Hede, 2001). Proceso natural y normal generada por creencias distorsionadas o por la tendencia de los individuos a evaluar las situaciones por categorías extremas, como la resistencia de la intención de resistir que analiza la resistencia como el conjunto formado por la percepción del impacto del cambio, de las ideas irracionales y de los afectos de acuerdo (Bovey y Hede, 2001). Según Schiemann (1995) dice que la resistencia al cambio es muy genérico y que puede presentarse como el sentimiento de la pérdida de control de lo habitual y rutinario, la incertidumbre de los resultados esperados con el cambio, pérdida de poder provocadas por las demandas, malentendidos poco claras en el proceso de cambio.

Woodman (1995) reafirma que las actitudes funcionan como predictores de los comportamientos posteriores de participación en el proceso de cambio.

Valley y Thompson (1998), señalan que la resistencia se fortalece cuando las actitudes con relación al cambio son negativas, o la competencia y seguridad de los individuos están bajo amenaza.

En este orden de ideas, algunas teorías psicológicas hablan sobre la posibilidad de que las actitudes afecten la estructura social: Sarnoff, Katz y McClintock (1965, citados por Valley y Thompson, 1998) indican que las actitudes moldean los sentimientos de las personas y sus percepciones, así como su comportamiento en dirección al cambio. Las actitudes ayudan a las personas a tomar conciencia de las nuevas facetas del ambiente, uniendo cada nuevo ítem a un conjunto de creencias que transmiten valor y dirigen el comportamiento. En momentos de cambio, si los miembros de la organización abrazan el cambio o creen que el cambio aportará beneficios, probablemente se adaptarán rápidamente al nuevo sistema de trabajo. Mientras que las actitudes negativas en dirección al cambio pueden tener el efecto contrario, disminuir la probabilidad de adaptación a las propuestas de cambio (Ravelo, Ros, & Torres)

Es por ello que, las organizaciones deben asegurar el enfoque hacia las necesidades del cliente, que los objetivos de la organización sean comunicados en la misma, que identifiquen debilidades, revisar los propios procesos de éxito y no perder de vista los compromisos adquiridos para el control y medición de los indicadores que favorecen la mejora continua.

La calidad requiere el cambio actitudinal, la participación de todos, crear una cultura organizacional que supere los obstáculos, un sistema de comunicación óptimo que comparta la visión y los objetivos de la misma.

Materiales y métodos

Este análisis es de tipo bibliográfico, pues la consulta se basó en libros y documentos relacionados con los procesos de calidad y otros temas en común, con el objetivo de trazar una línea sustantiva entre los esfuerzos para generar los cambios organizacionales con base en la actitud de los individuos y las prácticas tradicionales de las mismas.

Conclusiones

Resaltar las diferencias de todas aquellas organizaciones que desempeñan las prácticas tradicionales y cuál sería el resultado de aplicar el cambio de actitud en los individuos o fuerza laboral, fomentar la cultura organizacional y reforzar el objetivo de cumplir o superar las necesidades de los clientes.

De igual forma, el análisis del marco referencial sobre el tema dispondrá de nuevos enfoques y herramientas para estudiar y zanjar los desafíos y nuevas tendencias a las que se enfrentan las organizaciones.

Referencias

Evans, James, Lindsay & William (2005): Administración y control de la calidad.

Sexta Edición. Thomson.

Introducción a la Administración Teoría general administrativa: origen, evolución y vanguardia. Cuarta edición McGraw Hill. México. 2006.

Lamb, Charles, Hair & Joseph 2006: Marketing. 8ª edición. Thomson.

Ravelo, Ros, & Torres. (s.f.). Validación de una Escala de Actitudes ante el Cambio Organizacional. 20(1), 9-30. Obtenido de <http://www.redalyc.org/html/2313/231317996002/>

Robbins, Stephen & Judge (2010): Comportamiento Organizacional. 15ª edición.

Pearson. Thomson & Strickland (2005): Administración Estratégica, textos y casos. 13ª edición. McGraw Hill.

Zeithaml, Valarie & Bitner, Mary (2002): Marketing de Servicios. 2ª edición.
McGraw Hill.

Introducción a la Administración Teoría general administrativa: origen, evolución y
vanguardia. Cuarta edición McGraw Hill. México. 2006.

Gastronomía Regional y Desarrollo Comunitario
Regional Gastronomy and Community Development

Amayrany Yamileth Pérez Barragán
Universidad Autónoma de Nayarit
amayrani2008@live.com.mx

Eduardo Herrera Pineda
Universidad Autónoma de Nayarit
eduardoherrera_560@hotmail.com

Alejandro Ley Olivera
Universidad Autónoma de Nayarit
alejandro.ley@uan.edu.mx

Resumen

En esta investigación, se realiza un análisis bibliográfico en el cual se propone el método descriptivo, en donde se analizaron aspectos generales acerca del estado de Guanajuato, el cual es reconocido como uno de los principales destinos turísticos del país, al contar con una amplia variedad de atractivos, paisajes y riqueza histórica, natural y arquitectónica, situado en el centro de la república, cuenta con 46 municipios, llenos de riquezas, colores, historia, magia y folklore. Guanajuato es un destino de atractivos turísticos y gastronómicos. Con oferta turística, hotelera y de servicios; así como una excelente conectividad aérea y terrestre, que le ha permitido ser considerado como uno de los destinos más visitados a nivel nacional.

Palabras clave: turísticos, atractivos, gastronomía, historia, folklore, patrimonio

Abstract

In this investigation, a bibliographic analysis is carried out in which the descriptive method is proposed, where general aspects about the state of Guanajuato were analyzed, which is recognized as one of the main tourist destinations of the country, having a wide variety of attractions, landscapes and historical, natural and architectural wealth, located in the center of the republic, has 46 municipalities, full of riches, colors, history, magic and folklore. Guanajuato is a destination for tourist and gastronomic attractions. With tourist, hotel and services offer; as well as excellent air and land connectivity, which has allowed it to be considered one of the most visited destinations nationwide.

Key words: tourism, attractions, gastronomy, history, folklore, heritage

Introducción

El patrimonio con que cuenta el estado de Guanajuato, es con una amplia variedad de atractivos, paisajes y riqueza histórica, natural y arquitectónica (Guanajuato, 2018), pero solo una pequeña parte contribuye de manera considerable al desarrollo del estado, es por ello el interés en los destinos turísticos poco concurridos o poco conocidos, para darlos a conocer junto a las riquezas con las que cuenta y mostrar las propuestas de innovación para tener un mayor crecimiento turístico y una derrama económica superior a la actual. Su principal objetivo, es difundir los distintos atractivos turísticos y gastronómicos con los que cuenta el estado de Guanajuato, para incentivar el crecimiento económico de sus habitantes, así como su calidad de vida, principales destinos, cultural, rutas gastronómicas como un producto turístico de su economía local y regional.

Ahora bien, Guanajuato desde el año 2017 hasta marzo de 2018, cumplió con los parámetros establecidos por gobierno del estado de acuerdo a la herramienta utilizada por la organización del mismo nombre, que comunica mediante un semáforo el comportamiento de los indicadores turísticos determinados, mismos que se monitorean de manera permanente mostrando el porcentaje de avance respecto a las metas planteadas en el Programa Estatal de Turismo Guanajuato 2013-2018. De acuerdo a los indicadores que a continuación se muestran; derrama económica (2017): \$90,348 MDP., visitantes (2017): 29.2 millones, inversión privada (2017): \$7,937 MDP, circuitos turísticos (2017): 8, visitantes internacionales (2017): 2 millones 108 mil, ocupación (marzo 2018): 50.90% (Observatorio , 2018)

Como se puede observar, en estadística general, Guanajuato tuvo un excelente año en el ámbito turístico y gastronómico; se considera que el éxito prominente y continuo de dicho estado se debe a que persisten con la misma fórmula y hacen uso de sus recursos históricos culturales para atraer al turismo enfocado en estas áreas, pero a su vez, involucran entretenimiento más acorde a un turismo joven. Sin duda alguna, Guanajuato representa fuertemente gran parte de la cultura mexicana, ya que en el estado podemos encontrar culturas

prehispánicas, construcciones y villas coloniales, casas tequileras, mariachis, enchiladas mineras, guacamayas y otras tantas maravillas de nuestro país; a su vez, el estado tiene misticismo, romance y enigma, dando vida a leyendas como *“El callejón del beso”*, *“La princesa de la bufa”* o incluso la *“Leyenda del Pípila”*. Si se toman en cuenta todos estos factores, además de la seguridad y limpieza de sus calles, se puede entender por qué Guanajuato se encuentra entre los sitios más visitados para la actividad turística en todo el mundo. Por lo que haciendo hincapié a lo anterior, solo se da difusión a su capital homónima y a San Miguel de Allende (Gobierno, 2016), sin considerar que cuenta con otros 44 municipios, los cuales ofrecen un turismo alternativo; pudiéndose mencionar alguno de ellos como Celaya, León, Dolores Hidalgo, Moroleón, Xichú, Pénjamo, Tierra Blanca, Silao de la Victoria o San José Iturbide etc.

Estos municipios probablemente sean desconocidos para la gran mayoría, pero cada uno tiene algo que ofrecer, ya sea en el ámbito turístico, gastronómico o en ambos. Un ejemplo del turismo y gastronomía poco conocido es Pénjamo, Guanajuato, pocas personas conocen este municipio por estar incluido dentro del circuito tequilero, que está protegido por el sello de la denominación de origen y cuenta con la casa tequilera Corralejo, famosa por su embotellado azul, en esta casa tequilera se puede aprender todo sobre el cultivo, cosecha, horneado, molienda, fermentación, añejamiento y degustación de esta delicada bebida alcohólica, reconocida como símbolo de identidad nacional. El circuito del vino en Guanajuato es un lugar dirigido para invitar a locales y visitantes a apreciar y disfrutar de esta cálida tierra a través de una de las bebidas más complejas y deleitables.

La Sierra de Santa Rosa, escoltada por pinos y encinos, marca en sus faldas el camino vínico de Guanajuato. Del histórico pueblo mágico de Dolores Hidalgo a la encantadora ciudad de San Miguel de Allende, reconocido como patrimonio de la humanidad por la UNESCO, numerosos ranchos resguardan la tradición del cultivo de la vid y la producción artesanal de exquisitos vinos.

En el recorrido de este circuito se podrá visitar los viñedos, experimentar el cuidado de la uva mediante novedosas técnicas orgánicas, conocer su proceso de elaboración y disfrutar los más delicados vinos.

Entre las cepas se encuentran cabernet, merlot, chardonnay y sauvignon blanc.

Guanajuato es un estado lleno de música, arquitectura colonial, historia y un sinnúmero de atractivos turísticos entre los que destacan cinco pueblos mágicos. Tales como:

Dolores Hidalgo. Lo primero que resalta de Dolores Hidalgo es su valiosa arquitectura de su centro histórico y la cordialidad de sus habitantes. En este municipio los lugares para visitar son: la parroquia de Nuestra señora de los Dolores, el museo casa Hidalgo, entre otras.

Los platillos típicos de este municipio son: chiles rellenos, las nieves y helados de cerveza, nopal, tequila, etc.

Jalpa de Cánovas. Es una localidad situada en el municipio de purísima del Rincón, al sur de la ciudad de León. En este lugar se encuentra una hacienda abandonada donde los hacendados y peones se resguardaban durante las inundaciones.

Mineral de Pozos. Fue la ciudad minera más importante al final del siglo XIX. De estas minas se sacaba plata, oro, cobre, bronce, mercurio y aluminio.

En esta ciudad los lugares que se pueden visitar son: el jardín de Juárez, plaza Zaragoza, parroquia de san Pedro, campos de lavanda.

Salvatierra. Es un lugar que atesora bellas muestras de arquitectura religiosa y civil con abundantes, haciendas, conventos y antiguas casonas.

Dentro de este lugar lo que se puede visitar o ser atractivo para el turista es: el convento de capuchinas, el tizar y la plaza de toros.

Yuriria. Es una comunidad que se puede conocer explorando en placidas caminatas, montando a caballo o paseo en lanchas.

Una de las actividades que se realizan en este lugar es la pesca y caza con fines deportivos, donde además conocer la laguna es clave para disfrutar este municipio.

Además de los pueblos mágicos ya mencionados, Guanajuato cuenta con municipios con poca demanda en cuanto turismo y gastronomía, tales como:

Ocampo. Juan Alcocer Flores director del instituto de la cultura, señaló que el estado se destina el 0.3% de los recursos a la cultura por lo que no es suficiente para realizar muchas acciones, lamentablemente la zona arqueológica el Córporo es el lugar menos visitado en el estado, por ello se deben de crear estrategias para que se atraiga el turismo a este lugar, principalmente con la infraestructura referida en caminos.

De acuerdo con lo anterior María Aurelia García cocinera tradicional solicitó un lugar apto para ofertar la gastronomía “ya que vienen los turistas y no hay donde puedan acudir a probar los platillos de la región y se van sin conocer la cocina tradicional”.

Cortázar. Este es otro de los 46 municipios de Guanajuato el cual lleva por nombre Cortázar en honor al general insurgente Luis Cortazar. El clima que predomina es semicálido subhúmedo con lluvias en verano. En este municipio crecen diversas especies forrajeras tales como, navajita, zacatón, pata de gallo entre otras. Cortazar es conocido por sus monumentos históricos como el puente colgante construido como paso para atravesar el río Iaja, templo parroquial: construcción de tres naves. La gastronomía de este municipio es la barbacoa y las carnitas. En el ámbito del turismo, Cortazar no cuenta con lugares turísticos como tal que llamen la atención para poder ser visitados.

En lo que refiere a la comida típica del estado de Guanajuato es uno de los estados de México que más se distingue por su variedad gastronómica; esto es

porque ofrece exquisitos platillos de diferentes texturas, sabores y olores, lo que da un toque muy especial en general a todo su arte culinario. Su historia parte desde la conquista española, en la que ingredientes españoles y prehispánicos se fueron mezclando para crear lo que hoy es la comida típica de Guanajuato. Que hoy por hoy, el amor que tienen los Guanajuatenses por la comida y por descubrir nuevas tendencias gastronómicas, que durante todo el año se realizan eventos gastronómicos, como festivales, reuniones de chefs nacionales e internacionales, quienes se inspiran para crear verdaderas obras de arte culinario.

Por lo que se recomienda, si se quiere probar algo típico de Guanajuato, que se olvide visitar su amplia gama de restaurantes, algunos de ellos se encuentran en un ambiente histórico, rodeado de edificios y plazas coloniales, pero para darse una idea, estos son algunos de los deliciosos platos típicos que se podrán saborear en cada municipio del Estado de Guanajuato. Tales como, los platillos inspirados en las profundas minas del estado hasta altas delicias gourmet que lo harán sentir en el paraíso, como las pacholas guanajuatenses, que se preparan con frituras de carne molida de res, las empanadas de carnitas, Enchiladas mineras, fiambre estilo san miguel de allende, Gorditas estilo Atotonilco, helados de todos los sabores, Guacamayas, Charamuscas, el pan de Acámbaro y el fiambre de San Miguel de Allende, que es una exclusiva mezcla de diferentes tipos de carne de res, pollo y cerdo con frutas y verduras en aceite y vinagre, las enchiladas mineras, esta delicia consiste en tortillas fritas rellenas de queso, frijoles o carne y bañadas en salsa de chile guajillo y ancho, acompañadas de papas y zanahorias, acompañadas con agua de betabel y el licor de fresa que son bebidas típicas que se pueden saborear.

Igualmente, Guanajuato también ofrece gran variedad de postres como las fresas cristalizadas, charamuscas, la cajeta, el jamoncillo de leche, las alegrías, las tradicionales fresas con crema de Irapuato, y por supuesto, las tradicionales Gelatinas en sus vistosos portaviandas de cristal. Para lo cual, se tendrá que visitar el Mercado de Gavira, los alrededores de la Iglesia de la Valenciana o alguno de los muchos restaurantes de comida mexicana, como El

Tapatío, La Pirinola, México Lindo y Sabroso o Quinta Las Acacias. O como recomendación especial, visitar Casa Valadez, frente al famoso Teatro Juárez.

Metodología

Este trabajo de investigación se realiza un análisis bibliográfico en el cual se propone el método descriptivo, el cual en primera instancia, la información obtenida fue a partir de experiencias propias como turistas y posteriormente mediante documentación recopilada de distintos autores y publicaciones previas en la comunidad de investigadores enfocados al área turística gastronómica.

Además, se tomaron en cuenta datos oficiales recopilados en páginas gubernamentales para justificar los puntos de vista que se exponen en esta investigación.

Recomendaciones

Se observa poco impulso a proyectos de en infraestructura del estado para la industria fílmica y audiovisual. En relación a los museos, éstos no han tenido ningún cambio relevante, lo cual ha llevado a que los turistas se reduzcan en los últimos años de forma considerable. (Visión, 2018)

Conclusión

A lo largo de la presente investigación se logró dar a conocer los principales atractivos del estado de Guanajuato en el ámbito turístico y gastronómico, así como algunos factores que pueden ocasionar un descenso en su demanda. Es importante resaltar los sitios con poca concurrencia para así darles difusión e invitar al desarrollo de estos como verdaderos destinos turísticos del estado. A través de la experimentación propia y las reseñas de los turistas se considera que el estado debería replantear su promoción turística y gastronómica, así como mayor presencia de la secretaria de turismo para orientar a quienes lo requieran, incluir más turismo vivencial e innovación en sus servicios turísticos y gastronómicos, así como su difusión.

Bibliografía

- Brandon África. (2012). La historia de la guacamaya. Mayo 2018, de Los Guacamayos Sitio web: <http://guacamayosenaccion.blogspot.mx/2012/12/la-historia-de-la-guacamaya.html?view=classic>
- Gobierno, C. i. (10 de marzo de 2016). *Coordinadora de Turismo del Estado de Guanajuato (COTUR)*. Recuperado el 10 de junio de 2018, de <https://www.guanajuato.gob.mx/gestiones/romerohicks/cuarto/economico/cotur.pdf>
- Guanajuato, G. d. (2018). *Programa Estatal de Turismo*. Recuperado el 10 de junio de 2018, de https://transparencia.guanajuato.gob.mx/biblioteca_digital/docart10/201501131101330.ProgramaEstataldeTurismoVision2018.pdf
- Guanajuato, T. (2018). *Programa estatal de turismo Guanajuato 2013-2018*. Recuperado el 10 de junio de 2018, de https://transparencia.guanajuato.gob.mx/biblioteca_digital/docart10/201501131101330.ProgramaEstataldeTurismoVision2018.pdf
- G21 COMUNICACIÓN. (2017). ¿Amante del vino? Recorre el Circuito del Vino en Guanajuato. Mayo 2018, de México Desconocido Sitio web: <https://www.mexicodesconocido.com.mx/circuito-vino-guanajuato.htm>
- G21 COMUNICACIÓN. (2017). El circuito del tequila en Guanajuato. Mayo 2018, de México Desconocido Sitio web: <https://www.mexicodesconocido.com.mx/circuito-tequila-guanajuato.html>
- Observatorio , T. d. (3 de mayo de 2018). *Noticias Turísticas*. Recuperado el 10 de junio de 2018, de <http://www.observatorioturistico.org/>
- Observatorio Turístico del Estado de Guanajuato. (2018). Tablero de Control. Mayo 2018, de OTEG Sitio web: <http://www.observatorioturistico.org/>
- Price Res. (2017). Los platillos que no te puedes perder en Guanajuato. Mayo 2018, de Price Travel Sitio web: <https://www.pricetravel.com.mx/Guanajuato>
- Secretaria de Turismo. (2018). Platillos con Historia. Mayo 2018, de Rutas gastronómicas SECTUR Sitio web:

<http://rutasgastronomicas.sectur.gob.mx/recursos.jsp?id=GTO.BB.11.008&tipo=BEBIDAS>

Anexos

Enchiladas mineras



Fuente: elaboración propia

Fiambre estilo San Miguel de Allende



Fuente: elaboración propia

Gorditas estilo Atotonilco



Fuente: elaboración propia

Helados de todos los sabores



Fuente: elaboración propia

Guacamayas



Fuente: elaboración propia

Charamuscas



Fuente: elaboración propia

Cocina de Nayarit: Secretos del Norte del Estado

Cuisine of Nayarit: Secrets of the North of the State

Daniel Vladimir Cabuto Pérez
Universidad Autónoma de Nayarit
cabuto_sushi@hotmail.com

Francisco Javier Pérez
Universidad Autónoma de Nayarit
franciscojavierp399@gmail.com

Omar Morales Rodríguez
Universidad Autónoma de Nayarit
mireyita_de_jesus@hotmail.com

Marcos Aurelio Partida García
Universidad Autónoma de Nayarit
gregorio.hbmarcos@gmail.com

Resumen

El estado de Nayarit es rico por su tierra y su variedad de cultivos y alimentos. En la región norte de Nayarit, abunda la pesca, los frutos tropicales y los animales silvestres, además es una zona costera con muchas playas. La cocina típica de la región (del norte) ha sido influenciada por éstos alimentos bases de la producción de ésta zona.

Palabras Claves: Cocina, Gastronomía, Norte de Nayarit, Cultura, Platillos típicos.

Abstrac

The state of Nayarit is rich for its land and its variety of crops and food. In the northern region of Nayarit, fishing, tropical fruits and wild animals abound, as well as being a coastal area with many beaches. The typical cuisine of the region (of the north) has been influenced by these food bases of the production of this area.

Keywords: Cuisine, Gastronomy, North of Nayarit, Culture, Typical dishes.

Introducción

El presente ensayo, es un análisis de la gastronomía de la zona norte del estado de Nayarit. Donde los platillos se han desarrollado a partir de la realidad de su geografía y los recursos producidos en esta región. En el primer apartado de esta redacción se expone el contexto geográfico de Nayarit, especialmente del norte. En seguida, se profundiza un poco más en los principales recursos de los municipios de la ésta zona, que es un terreno fértil y en que la pesca representa una de las principales actividades de la población. Después, se hace un análisis de la de la cultura popular y la influencia de la gastronomía en los pueblos. Finalmente, se comparten algunos de los platillos que son conocidos en estado de Nayarit y demás zonas turísticas cercanas, pero que su origen tiene cuna en alguna de las comunidades de esta región.

El estado de Nayarit es una región privilegiada, su geografía favorece a tener un terreno muy fértil donde abundan la flora tropical. Además es un estado con abundante lluvia en el verano y esta favorece mucho para la agricultura y la ganadería. En todo Nayarit, existe gran variedad de frutos y alimentos, y la economía de las familias nayaritas depende en gran medida de los cultivos y la crianza de ganado, actividades fundamentales para el desarrollo de sus pueblos y de las demás actividades tales como la cocina.

Además, es un estado rico en litorales, manglares, playas, esteros, sierras, lagunas, llanos, ríos, etc. Lo que lo convierte por excelencia en una pueblo de diversidad cultural.

Conviene subrayar una región particular del Estado en la que existe mucho de esta diversidad cultural, se refiere a la zona norte de Nayarit “La Región Norte de Nayarit posee una extensión territorial de 7,546 kms² que representa el 27% de la superficie total del Estado y comprende los municipios de: Acaponeta, Rosamorada, Ruiz, San Blas, Santiago Ixcuintla, Tecuala, Tuxpan.” (SEPLAN, 2005).

Es una región costera con abundancia de pesca, agricultura y ganadería. Cultural e históricamente, la región del norte de Nayarit ha sido marcada por las actividades de pesca y comercio:

“Gran parte de los recursos, productos, tradiciones e historia de Nayarit lo aporta la Región Norte: los exuberantes manglares de marismas nacionales, pesca y acuacultura, exquisita gastronomía, el tabaco, mango y frijol, la gloriosa historia del puerto de San Blas, la tradición cultural de Acaponeta, Santiago Ixcuintla, Ruiz, entre otras ciudades con particularidades regionales” (SEPLAN, 2005)

La región norte de Nayarit es mar y tierra, en general es una zona costera, significa que los municipios de San Blas, Santiago Ixcuintla y Tecuala son municipios que tienen playas, pesca, esteros manglares, y una basta biodiversidad marítima. Y que el comercio de los productos que brinda el mar representa para toda la región una importante materia prima en su cocina y recurso comercial. Sin embargo, aunque la región del norte es conocida por sus mariscos y pescados, cuenta con grandes cantidades de ganaderos y cultivos. Como ya lo hemos señalado anteriormente. Los pueblos de aquella región, guardan muchas tradiciones culturales, y de hecho, los pueblos testifican sus orígenes étnicos. Representado en sus costumbres y festejos folclóricos y también de una manera muy especial en sus platillos.

Al ser un territorio cercano al mar, con mucha tierra fértil y un clima muy tropical, en esta zona abundan las comidas a base de mariscos como el pescado (robalo, pargo, curbina, mojarra, sierra, tiburón, etc.), las jaibas, los ostiones, e indiscutiblemente el camarón (ya que es una zona cien por ciento camaronera sea por su producción y comercialización como por su cocina).

También en esta existe mucha alimentación a base de carnes debido a que tradicionalmente existe la actividad de caza moderada y el ganado, por ello algunos pueblos y familias locales consumen carnes de armadillo, iguana, tejón, cocochita, y aves de granja como el pato, la gallina y el guajolote, además de los

animales de crianza como el cerdo y la res. Por sus cultivos, la tierra provee a los habitantes de dicha región mucha variedad de semillas y frutos, como el frijol, el maíz, sorgo y trigo. Y de su variedad de frutos, mango, la jícama, Sandía, ciruela, limón, nanchis, chile de árbol y tabaco. Muchos de estos cultivos tienen calidad de exportación.

Como hemos expuesto hasta el momento, es una zona rica en por su biodiversidad y por sus actividades productoras. Sin embargo, cabe señalar que no solamente es el único aporte para el Estado de Nayarit, ya que esta región, tiene gran potencial turístico, como lo señala el análisis de Plan de Desarrollo del estado de Nayarit (SEPLAN, 2005), la zona norte enfrenta el problema de la reducida inversión privada, federal y estatal.

Cuando hablamos de cultura del norte y su gastronomía, prácticamente hablamos de identidad, al invitarte unos camarones estilo Acaponeta, unas exquisitas albóndigas de camarón o de pescado de la isla de Mexcaltitán. No solo te ofrece el sabor y la armoniosa conjugación de especias, proteína y verdura, también te ofrecemos todo un legado de tradición familiar milenaria que con tan peculiar manera, a sido traspasada generación tras generación.

Como en muchas partes del mundo la habitación más importante de una casa es la cocina. Y sin lugar a dudas el norte de Nayarit guarda pasión, tradición, respeto, y porque no, un preciso tecnicismo al elaborar un platillo.

En Santiago Ixcuintla es muy popular entre los lugareños conservar el estándar de un platillo típico ya que se dice “si no sabe igual ya no regresa”. Antes la cocina solo comprendía el transformar una proteína, un fruto de tal vez una textura gruesa o amarga en algo digerible pero a través de los tiempos la cocina inevitablemente ha logrado posicionarse como parte de la identidad de un pueblo.

En el caso de Acaponeta Nayarit no es tema a cuestionarse ya que es considerado la Atena nayarita cuna de la cultura de nuestro estado, aun conservando con éxito el festival cultural en su vigésima quinta edición y siendo un

acervo cultural su gastronomía típica que defiende como un complemento primordial que los identifica ante el resto de su estado, México y el mundo.

El municipio de Tecuala Nayarit capital camaronera por excelencia conocida en México y EUA, por una nueva tendencia gastronómica de cocina a base de mariscos, llamado centros botaneros, esta surgió a principio de los años 90 con una peculiar característica.

Al comprar tu cerveza bien fría. La casa te invita la botana que consiste en una serie de platillos pero con la característica que son a base de mariscos, desde de marlín ahumado, camarones al vapor, camarones a la cucaracha, pescado zarandeado, ceviche de pescado de sierra, ceviche de camarón verde, y totopos recién hechos de tortillas delgadas y sin faltar su salsa picante de chile serrano con limón y especias. En algunos países del mundo siguen o tienen esta tendencia como en España con sus tapas, o estados unidos con el snack. Ya que el municipio de Tecuala cuenta con la segunda playa más larga y ancha de México, que de hecho según la página web TripAdvisor, 2014 recibió el record Guinness por sus características. Novillero cuenta con una extensa zona de manglares y esteros además la gastronomía no podría dejar de ser participe en la vida de los lugareños y el resto del personas que lo visita.

Siendo este atractivo natural un sin fin de posibilidades gastronómicas, la creatividad es la herramienta al combinar la proteínas con los productos propios cultivados en la zona.

Cabe mencionar que el pescado zarandeado típico de la zona no tiene ciencia como nos menciona el sr. Roberto Sánchez lugareño del ejido de novillero ya que el secreto se encuentra en un buen pargo o robalo en peso y color zarandeado a las brasas de madera de mangle y sazonado con sal de mar, con las vueltas necesarias al asador cuenta el señor Roberto Sánchez que lo que le pongan demás ya es creatividad de cada quien, algunos salsa huichol, otros chipotle, tal vez hasta salsita serrana con limón, por eso es muy reconocido el dicho popular “del mar a la mesa”.

Habría que decir también, que la gastronomía típica aborda la cuestión contextual de la zona norte del estado de Nayarit, y como se han desarrollado los platillos por su cultura y por su realidad geográfica, pero ahora, en este último apartado, queremos exponer algunos de los platillos que se han hecho famosos gracias a promoción popular, pero pocos saben el origen de los mismos que es de alguna de las localidades de las costas nayaritas tales como:

Acaponeta:

- Gorditas de pollo y asado.
 - 1 Kilo de masa, 1 $\frac{1}{4}$ Tazas de manteca, 5 Piezas de pollo (frito y sin piel), 1 Cucharada cafetera de sal, 1/2 Taza de salsa con chile, 1/2 Taza de queso añejo

Para el relleno:

- 1/4 Kilo de chorizo, 3 Cucharadas de cebolla blanca (finamente picada), 2 Chiles serranos verdes (finamente picados), 1 Cucharada sopera de aceite, Sal al gusto.

Modo de preparación:

- Primero, se preparará el relleno. Acitrona en una cazuela con aceite caliente la cebolla hasta que tome un color transparente, añade el chorizo, el chile y sazonar al gusto, tapa y deja freír por 5 minutos a fuego bajo. Apaga la flama y escurre el exceso de aceite. Si la masa está muy seca, añade poquita agua, después con tenedor bate $\frac{3}{4}$ de taza de manteca hasta que se haga blanca y añádesela a la masa junto con la cucharada cafetera de sal, revuelve bien, forma bolitas (el número dependerá de cuántas gorditas quieras), aplástalas un poco y coloca en el centro una cucharada del relleno, cubre con la misma masa y ponlas en el comal a fuego bajo hasta que se cosa la masa por las dos caras. Cuando vayas a servir las gorditas, pon a calentar dos cucharadas cafeteras de manteca en una cazuela y dora las gorditas, si falta manteca, agrega más. Cuando estén listas,

hazles una abertura en el centro, sírveles salsa verde y queso. Al final, sirve las gorditas y encima pon el pollo frito. (YosoydeNayarit, 2016)

Santiago

- Albóndigas de camarón de la isla de Mexcaltitán.
 - 1/2 Kilogramo de camarón, 1/2 Kilogramo de Tomate rojo, 1/2 Cebolla blanca, 2 Dientes de ajo pelados, Orégano al gusto, 2 Huevos, Pan molido, 1 Lata de puré de tomate, Aceite para freír, Pimienta al gusto, Sal al gusto.
 - Para el caldo

Zanahoria, 2 1/2 Litros de agua, 1/2 Tomate rojo, 1 Cabeza de pescado, Las cabezas y cola de los camarones, 1/4 de Cebolla, 1 Vara de apio, 1 Hoja de laurel, Sal al gusto. (YosoydeNayarit, 2016)

Modo de preparación

- Lo primero que vamos a hacer es preparar el caldo para esto en una olla bastante grande vamos a hervir los dos litros y medio de agua junto con el tomate, la cebolla, la hoja de laurel, el apio picado, un poco de sal, las colas y las cabezas de los camarones, esto lo haremos a fuego medio y dejando todos los ingredientes hasta 25 minutos después del primer hervor. Ahora mientras se sazona el caldo vamos a hacer un puré utilizando la cebolla, el tomate, apio y zanahoria, ya que lo tengamos listo tomamos un sartén con un poco de aceite para en el freír el puré de verduras que acabamos de preparar junto con el puré de tomate añadiendo un poco de caldo del que acabamos de preparar, dejamos sazonando y después agregamos al caldo. Ahora iniciamos a preparar las **albóndigas de camarón** para esto primero debemos de picar los camarones muy bien y en un recipiente revolver los camarones, un poco de tomate picado, cebolla picada, orégano al gusto, el pan molido, los huevos y

un poco de sal y pimienta, revolvemos para que todos los ingredientes se incorporen perfectamente para después agregar a la olla con el caldo. Ya que estén todas las albóndigas en el caldo debes de dejar cocer durante 10 minutos más par al final rectificar el sazón y si hace falta agregar un poco de sal o pimienta. (YosoydeNayarit, 2016)

Tuxpan

- Sopa de Jaibas

Ingredientes:

- 10 piezas de jaiba, ½ kg de jitomate, cinco chiles de árbol o al gusto, sal, ajo y pimienta al gusto, aceite al gusto.

Modo de preparación:

- Se lavan perfectamente las Jaibas, se parten por mitad y se le pone sal, pimienta y ajo. Se fríen en aceite en una cazuela amplia hasta que tomen un color rojizo. Se incorpora el jitomate y el chile de árbol cocido, licuado y colado. Se dejan hervir aproximadamente durante 15 minutos a fuego lento. (YosoydeNayarit, 2016)

San Blas

- Sopas de ostión.
 - **Ingredientes:** 8 piezas tortilla para sope, 1/2 kilo Ostiones frescos, 150 gramos tomate. 1/2 cebolla, 2 chiles serranos, 2 dientes ajo, 2 chiles guajillo, Sal y pimienta al gusto, Cebolla, lechuga y zanahoria fileteada, la necesaria, aceite de cocina el necesario.

Procedimiento:

- Picar finamente la cebolla tomates chiles serranos y 1 diente ajo, en un cazo sofreír lo anterior y agregar los ostiones previamente drenados y reservar. Cocer los guajillos 1 diente de ajo y 1/4 cebolla moler en licuadora. Colar, calentar aceite en un cazo pasar por la mezcla anterior las tortillas y freír al gusto. Posteriormente agregar el

guisado sobre cada una de las tortillas, poner la lechuga cebolla y zanahoria fileteada como guarnición salpimentar al gusto. (YosoydeNayarit, 2016)

Tecuala

- Pescado zarandeado

Ingredientes:

- 1 Pargo o Robalo grande, sal y pimienta molida al gusto, consomé y sal de ajo al gusto, 2 Limones, mantequilla y mayonesa, mostaza y salsa inglesa, salsa de soya. (YosoydeNayarit, 2016)

Modo de preparación:

- Se hacen unos cortes en ambos lados del pescado y se le untan todos los ingredientes comenzando por la sal, pimienta, sal de ajo y el consomé granulado. Se deja reposar un rato y luego se envuelve con papel aluminio y se pone en las brasas para que se ase lentamente. Se lleva a la mesa entero y se acompaña con una salsa picada de chile, tomate, cebolla, limón y mayonesa. (YosoydeNayarit, 2016)

Rosamorada.

- Tamales de camarón.

Ingredientes

- 1 kg de masa de maíz, 350 grs de manteca, 6 chiles anchos grandes, 4 dientes de ajo, 1 cebolla grande picada, 1/2 kg de camarón fresco o 1/4 de camarón seco, 1/4 kg de jitomate picado, 2 chiles poblanos, 3 chiles serranos, una pisca de orégano, sal al gusto.

Modo de preparación

- Se bate primero la manteca hasta que se esponje y luego la masa; se incorpora poco a poco con la mano, y se tiene que batir hasta que esté cremosa. Se le añade un poco de chile ancho, para dar color.

Para el relleno

- Los camarones se cuecen en poca agua, con la sal necesaria (ojo con los secos que pueden estar saladitos), se escurren y no se tira el caldo, para amasar con el; se desmenuzan los camarones y se fríe en manteca la cebolla, finamente picada, el chile serrano, ajos, jitomates, chiles poblanos, y en seguida se pone el camarón y el chile ancho molido y colado; se sazona con el orégano, el caldo donde se cocieron los camarones y la sal necesaria. En hojas de maíz previamente remojadas y limpias se va untando la masa y en medio se le pone una cucharada del picadillo de camarón; se amarran de los dos lados y se cuecen a vapor durante una hora. (YosoydeNayarit, 2016)

Ruiz

- Barbacoa de chivo estilo Ruiz

Ingredientes:

- 1 ¼ Kg de carne de chivo, 4 chiles anchos o chilacates sin semillas, 1 taza de vinagre de piña, 15 pimientas, 3 clavos, 3 dientes de ajo, una pizca de comino, un trocito de canela, sal al gusto, hojas de Maguey.

Salsa:

- kg de jitomate, 3 dientes de ajo, una pizca de mejorana, 50 gr de ajonjolí, chiles Morita sin semillas, al gusto, una taza de cebolla picada.

Modo de preparación:

- Se remojan los chiles en el vinagre hasta que se hayan ablandado Y se licúan con el mismo vinagre, pimientas, clavos, ajo, comino, canela y sal. Luego se vierte la salsa sobre la carne asegurándose

de cubrirla completamente. Se coloca la carne adobada sobre pencas de maguey en una olla. Se tapa y cocina la carne a fuego bajo hasta que se ablande. Sírvese inmediatamente o pase la carne a un refractario y colóquela debajo del asador del horno para que se dore.

Salsa:

- Se cuecen los jitomates y los chiles y luego se licúan junto con el ajo, mejorana y ajonjolí. Cuele y vierta dentro de una cacerola, agregue el jugo de la carne y deje que hierva durante unos minutos. Retire del fuego y añada la cebolla picada. Sirva la birria caliente y báñela con la salsa. Se acompaña con frijoles refritos y tortillas de maíz.

Conclusiones

Al cierre de esta ponencia se puede decir que, la riqueza gastronómica del estado de Nayarit, especialmente de la zona norte del Estado (que compete a los municipios de Acaponeta, Rosamorada, Ruiz, San Blas, Santiago, Tecuala y Tuxpan); La cocina de esta región es diversa, muy característica y deliciosa, además compone un legado gastronómico original para todo Nayarit y otros estados mexicanos; El desarrollo de éstos platillos icónicos del Estado, tienen su origen gracias a la cultura de los pueblos en los que nacieron, influenciados por ser una zona de tierra y de mar, donde los Mariscos, el Pescado y los frutos tropicales abundan.

Bibliografía

- SEPLAN. (2005). *Plan de desarrollo 2005-2011*. Tepic: SEPLAN.
- TripAdvisor. (2014). *Guinness Record for Long and Widest Beach Playa Novillero*. https://www.tripadvisor.com.mx/LocationPhotoDirectLink-g3151147-i96166091-Playas_Novillero_Pacific_Coast.html.
- YosoydeNayarit. (2016). *Recetas Nayarit*. Tepic: <http://yosoydenayarit.com/gastronomia/recetas/>.

Factores que Influyen en el uso de la Biblioteca. Caso Estudiantes de Turismo de la UAN

Factors that Influence the use of the Library. Case of UAN Tourism Students

María Celina Agraz López
Universidad Autónoma de Nayarit
agraz83@hotmail.com

Griselda Guadalupe Camacho González
Universidad Autónoma de Nayarit
academicouat@uan.edu.mx

Alma Janehtzy Albores Aguilar
Universidad Autónoma de Nayarit
janethzy@uan.edu.mx

Liliana Macias Gonzalez
Universidad Autónoma de Nayarit
Lilianamg80@hotmail.com

Área temática: Desarrollo Turístico y Educación

Resumen

Esta investigación parte del supuesto de que la biblioteca es un eje esencial para la enseñanza y el aprendizaje, por lo que se requiere de una gama de recursos impresos y electrónicos para apoyar dicho fin. Es por ello que surge el interés por analizar el uso que existe sobre los diferentes recursos bibliográficos con los que se cuenta en la UAN, que dotan de información para el desarrollo de actividades encaminadas al aprendizaje. Siendo específicamente los actores principales los estudiantes de la Licenciatura en turismo los considerados para esta investigación.

Palabras Claves: Biblioteca, enseñanza- aprendizaje, uso de la biblioteca.

Abstract

This research is based on the assumption that the library is an essential axis for teaching and learning, requiring a range of printed and electronic resources to support this purpose. It is for this reason that the interest arises to analyze the use that exists on the different bibliographic resources with which it is counted in the

UAN, that endow of information for the development of activities directed to the learning. Being specifically the main actors the students of the Degree in tourism considered for this research.

Key Words: Library, teaching-learning, library use

Introducción

Los procesos educativos que actualmente norman a las instituciones de Educación Superior están centrados en el aprendizaje, como es el caso de la Universidad Autónoma de Nayarit (UAN); en donde se busca el desarrollo de diferentes competencias para formar profesionistas de calidad. Es en la formación de calidad en donde la biblioteca debe de jugar un rol crucial para lograr el aprendizaje y los frutos académicos. Pero realmente, ¿Se le da el uso adecuado al acervo bibliográfico que facilita la UAN?

La Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior (ANUIES), define las características centrales que, las mismas, deben reunir para convertirse en una alternativa dentro de un mundo complejo y cambiante: trabajar como instituciones de calidad, con capacidad de innovación, congruentes con su naturaleza académica, pertinentes con su entorno y cercanos a las necesidades sociales; ejercer responsablemente la autonomía mediante la construcción de estructuras de gobierno eficaces y ejemplares, y adquirir la capacidad de luchar por un marco de equidad social, con sentido humanista, que auspicie la generación de valores básicos favorecedores de la construcción de mejores formas de organización social. (ANUIES, 2002)

Es por ello, que el modelo que actualmente ofrece la UAN, es un modelo académicamente flexible con un sistema de créditos, que permite la movilidad de estudiantes y maestros, que busca la generación y aplicación del conocimiento. Es precisamente en este apartado en donde surge el interés principal de esta investigación en esta búsqueda y aplicación del conocimiento. Se sabe que en la Universidad existen diferentes tipos de materiales impresos y digitales, así como

libros de texto disponibles para el público en general en la biblioteca magna, que son útiles para la preparación de docentes y estudiantes.

Regularmente se considera a la biblioteca como un eje esencial para la enseñanza y el aprendizaje, debido a la influencia en el logro académico, facilitando una gran gama de recursos impresos y electrónicos para apoyar su aprendizaje.

El utilizar métodos centrados en el aprendizaje hace que los roles de los alumnos y de los profesores cambien, por ende cambian las formas de aprender y de enseñar. Como es el caso que se presentó en la UAN desde la reforma académica aplicada a partir del año 2003 a la fecha. Lo que presenta un modelo académico flexible centrado en el aprendizaje.

Barrows (1986) define al ABP como “un método de aprendizaje basado en el principio de usar problemas como punto de partida para la adquisición e integración de los nuevos conocimientos”. En esta metodología los protagonistas del aprendizaje son los propios alumnos, que asumen la responsabilidad de ser parte activa en el proceso.

Prieto (2006) defendiendo el enfoque de aprendizaje activo señala que “el aprendizaje basado en problemas representa una estrategia eficaz y flexible que, a partir de lo que hacen los estudiantes, puede mejorar la calidad de su aprendizaje universitario en aspectos muy diversos”.

Contrastando las posturas de Barrows y de Prieto sobre el método de aprendizaje, coinciden en que el punto de partida es un problema al que se tiene que dar respuesta. En el intento de solución de este, es en donde el alumno ahora llamado estudiante bajo este modelo, tiene que hacer uso de todos los recursos y elementos disponibles, para que mediante actitudes y habilidades, pueda desarrollar la búsqueda y manejo de información para llevar a cabo su investigación.

Es por lo anterior, que surge el interés por analizar el uso que existe sobre los diferentes recursos bibliográficos con los que se cuenta en la UAN, que dotan de información para el desarrollo de actividades encaminadas al aprendizaje. Siendo específicamente los actores principales de la Licenciatura en turismo los considerados para esta investigación, para generar propuestas alternativas que coadyuven al aprendizaje de los actores en cuestión.

Metodología

El recurso metodológico aplicado en esta investigación surge con la intención de analizar el impacto de la biblioteca y establecer los factores que influyen en el uso del Acervo bibliográfico por estudiantes de la licenciatura en Turismo de la Universidad Autónoma de Nayarit; especialmente aquellos ligados con el fortalecimiento curricular y el mejoramiento de las prácticas de aprendizaje de sus actores y así conocer su impacto.

Este trabajo es un estudio descriptivo, Sampieri (2010) dice que los estudios descriptivos tienen el propósito de describir situaciones y eventos. Es decir como es y cómo se manifiesta determinado fenómeno, aunque se fundamente con el método deductivo lo que convierte en una investigación no solo descriptiva si no también cuantitativa y cualitativa. En donde se utilizarán una gran variedad de técnicas tales como: recopilación y selección de información, aplicación de encuestas y entrevistas entre otras.

Para lograr una perspectiva más precisa del fenómeno de estudio y así lograr entender cómo es y cómo se manifiesta el uso del acervo bibliográfico de la UAN por los estudiantes de la Licenciatura en Turismo y conocer su impacto.

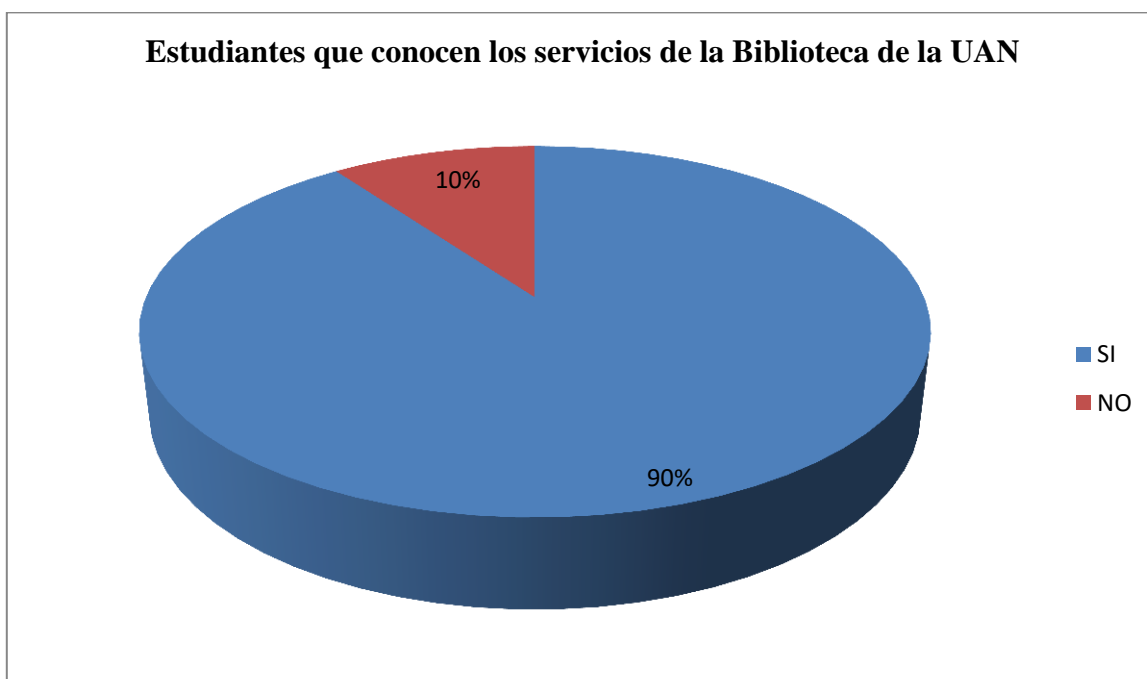
Para analizar los factores que influyen en el uso de la biblioteca, se tornó indispensable realizar un estudio de campo mediante una muestra representativa de estudiantes de la licenciatura en turismo. La muestra contemplada para este caso fue de 150 estudiantes, mismos que respondieron a este instrumento. Cabe mencionar que dicha cifra es una muestra representativa del total de los

estudiantes inscritos en el Programa de la Licenciatura en Turismo de la UAN, de los cuales el 50% son hombres y el otro 50% son mujeres. Los cuales forman parte importante de esta investigación.

Resultados

De la muestra contemplada se obtuvo la siguiente información: el 90% de la población encuestada conoce los servicios que brinda la Biblioteca Magna, lo que permite conocer un poco más el impacto que esta provoca. La grafica N°1 muestra el porcentaje de los estudiantes que conocen los servicios de la Biblioteca Magna de la UAN.

Grafica N°1: Conocimiento de la Biblioteca Magna de la UAN

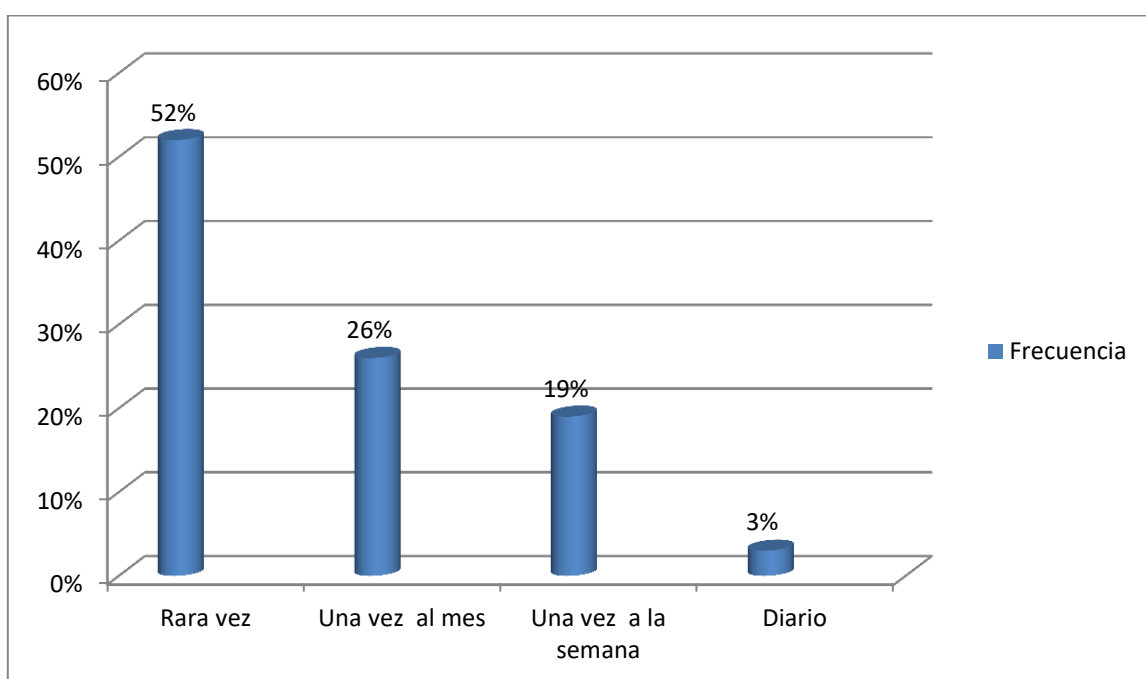


Fuente: Elaboración propia con base en la encuesta a estudiantes (2016).

Es importante señalar que del 90% de los estudiantes que conocen los servicios de la biblioteca el 50% de ellos son hombres y el resto mujeres, de lo cual podemos observar que existe equidad de género en el conocimiento de estos servicios.

La mayoría de los estudiantes de la Lic., en Turismo de la UAN rara vez asisten a la biblioteca los cuales constituyen el 52%, el 26% lo forman estudiantes que solo asisten una vez al mes, el 19% solo asisten una vez a la semana y solo el 3% asiste diario. Lo que refleja que existe poca demanda en el uso de los servicios bibliotecarios por parte de los estudiantes de turismo de la UAN. Ver grafica N°2.

Grafica N°2: Frecuencia con la que los estudiantes visitan la Biblioteca Magna de la UAN



Fuente: Elaboración propia con base en la encuesta a estudiantes (2016).

A pesar que el 99% respondió que el acudir a la biblioteca si mejora el rendimiento estudiantil, el 52% acude rara vez a ella y el 98% de estos que acuden rara vez asisten a investigar una tarea y el resto por fomentar el hábito de la lectura o simple pasatiempo.

Los medios que más utilizan para la búsqueda de información es el internet, siendo representada por el 71% de los encuestados y el 29% realizan la búsqueda en algún libro de la biblioteca. Esta viene a constatar que el servicio más utilizado

en la biblioteca es el internet con un 50% y enseguida el servicio de consulta de libros siendo el 40% de los encuestados. Únicamente el 2% solo ha utilizado el auditorio de la biblioteca. A pesar que más del 70% de los estudiantes afirman que los docentes de las diversas unidades de aprendizaje fomentan el uso de la biblioteca, el internet sigue siendo el medio más utilizado para la búsqueda de información.

El 50% de los estudiantes considera que el servicio que ofrece la Biblioteca de la UAN es bueno, mientras que el 37% lo considera excelente.

Conclusiones

Las bibliotecas son un importante apoyo para la preparación profesional y personal de los estudiantes, pero su impacto va más allá de eso, inciden directo a las funciones sustantivas de las universidades, como lo es la docencia, la investigación, vinculación y extensión.

Dado los resultados de esta investigación se concluye que la biblioteca es un elemento clave para las instituciones de educación superior, a pesar que la mayoría de los estudiantes de la licenciatura en turismo acudan rara vez a ella, están conscientes de que es importante para su universidad y para mejorar su rendimiento académico y profesional. No obstante prefieren hacer uso del internet, lo que ha hecho que las tecnologías de la información y comunicación (TICS) hayan adquirido gran relevancia. Y que ahora los estudiantes no necesiten como primera opción acudir a la biblioteca, si no ya desde su teléfono móvil pueden trabajar en colaboración y de manera interactiva con otros estudiantes, contribuyendo a la búsqueda de información. Por lo tanto los factores que influyen predominantemente en el uso de la biblioteca son: El investigar una tarea y tener conexión a internet.

Bibliografía

ANUIES. (2002). *Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior*. Obtenido de http://www.anuies.mx/la_anuies/normatividad/estatuto.php

Barrows. H. (1986). A Taxonomy of problem-based learning methods. *Medical Education*,.

Escolar, C. (2016). *Matricula Licenciatura en Turismo*. Unidad Académica de Turismo. Tepic, Nayarit: Universidad Autónoma de Nayarit.

Harvey, L. Green, D. "Defining Quality." *Assessment and Evaluation in Higher Education*, Vol. 18, No 1.

Hernández, J. S. (Febrero de 2013). Factores endógenos y exógenos que impactan en el uso de la biblioteca en tres universidades del área metropolitana de Monterrey, Nuevo León.

Hernández, R., (2010). *Metodología de la investigación*. México: McGraw-Hil.

PRIETO. (2006). Aprendizaje activo en el aula universitaria: el caso del aprendizaje basado en problemas, en *Miscelánea Comillas. Revista de Ciencias Humanas y Sociales Vol.64. Núm.124. , 173-196.*

Desarrollo Territorial rural con Identidad Cultural, una Opción del Municipio de Tepic, para el Turismo Étnico Wixárika-Huichol, del Embalse de la Presa de Aguamilpa

Rural Territorial Development with Cultural Identity, an Option of the Municipality of Tepic, for the Wixárika-Huichol Ethnic Tourism, of the Reservoir of the Aguamilpa Dam

José Benito García Carmona
Universidad Autónoma de Nayarit. UAT
Josebenito68@hotmail.com

Priscila Lizzette López Flores
Universidad Autónoma de Nayarit. UAT
p.s.ka@hotmail.com

Roberto López Sánchez
Universidad Autónoma de Nayarit. UAT
administrativouat@uan.edu.mx

María Celina Agraz López
Universidad Autónoma de Nayarit. UAT
Agraz83@hotmail.com

Resumen

El presente trabajo de investigación aborda el tema sobre el turismo rural y de este el étnico al ubicarse en el llamado territorio Wixárika-Huichol del estado de Nayarit y que se extiende a los estados de Jalisco, Zacatecas, Durango y San Luis Potosí, que en décadas pasadas sobre todo en los años 70's en el gobierno de Luis Echeverría Álvarez se denominó "La Región Huicot" (Vargas, 1975), así el acrónimo retoma las etnias Huichol, Cora y Tepehuana de la Sierra Madre Occidental. Grupos originarios que ante la pobreza extrema, la marginación son uno de los pocos pueblos que han mantenido incólumes sus manifestaciones culturales. De realizo un estudio sociológico ambiental, como geográfico y de carácter antropológico, lo que requirió de la participación de las comunidades en un modelos de investigación de Acción Participativa y en la que se aplicó el método del Marco Lógico, para la evaluación de proyectos sociales propuesto de la organización Norteamérica USA para el Desarrollo. Que se reforzó al aplicar el Inventario de recursos turísticos diseñado por MINCETUR de la dirección Nacional de Desarrollo Turístico del gobierno de la República del Perú. Se consideraron cuatro ejes de análisis, 1° El Económico, 2° El Cultural, 3° El de Medio Ambiente, 4° Salud y paz social, 5° Deportes y entretenimiento. 6° Educación y capacitación.

Todo esto para poder dar una identidad regional y se estructure esta como un destino turístico, con sus productos. De acuerdo a los resultados obtenidos en los talleres de participación comunitaria, se les propuso por un Desarrollo Turístico Rural con Identidad Cultural "ANAKI-AGUAMILPA". Participando en esta 7 de las comunidades más grandes de las 25 que se ubican alrededor del embalse de la presa hidroeléctrica de Aguamilpa. Los resultados fueron favorables hacia el desarrollo turístico, y se valoró la importancia de su cultura, su lengua, su ropa y su trabajo, sus maíces originales como el maíz azul, se concluyó que la región con sus ecosistemas, su ganadería, su agricultura, sus gentes con sus artesanías, proporcionan al municipio de Tepic un diamante en bruto, que atraerá a muchos nuevos turistas.

Palabras Claves: Turismo Étnico, Turismo alternativo. Región con Identidad

Abstract

This research work addresses the issue of rural tourism and ethnicity by locating in the so-called Wixárika-Huichol territory of the state of Nayarit and extending to the states of Jalisco, Zacatecas, Durango and San Luis Potosí, which in decades passed especially in the 70's in the government of Luis Echeverría Alvarez was called "The Huicot Region" (Vargas, 1975), so the acronym retakes the Huichol, Cora and Tepehuana ethnic groups of the Sierra Madre Occidental. Original groups that, faced with extreme poverty, marginalization are one of the few peoples that have maintained their cultural manifestations intact. I conducted an environmental sociological study, such as geographical and anthropological, which required the participation of the communities in a Participatory Action research model and in which the Logical Framework method was applied, for the evaluation of proposed social projects of the organization USA North America for Development. That it was reinforced when applying the Inventory of tourist resources designed by MINCETUR of the National Direction of Tourist Development of the Government of the Republic of Peru. Four axes of analysis were considered, 1 ° The Economic, 2 ° The Cultural, 3 ° The Environment, 4 ° Health and social peace, 5 ° Sports and entertainment. 6th Education and training. All this in order to give a regional identity and structure this as a tourist destination, with its products. According to the results obtained in the community participation workshops, they were proposed for a Rural Tourism Development with Cultural Identity "ANAKI-AGUAMILPA". Participating in this 7 of the largest communities of the 25 that are located around the reservoir of the Aguamilpa hydroelectric dam. The results were favorable towards tourism development, and the importance of their culture, their language, their clothing and their work, their original maize like blue corn was valued, it was concluded that the region with its ecosystems, its

livestock, its agriculture, its people with their crafts, provide the municipality of Tepic a diamond in the rough, which will attract many new tourists.

Key words: Ethnic tourism, alternative tourism. Region with Identity

Introducción

Ante la cambiante evolución de la política económica mundial, que durante la década de los años ochenta postulo la apertura comercial cimentando la Política Económica Global y el Neoliberalismo, abrir las fronteras nacionales a las grandes corporaciones multinacionales y sobre todo a las estadounidenses, icono que marco su emergencia con la caída del muro de Berlín en el año de 1989 y el fin de la guerra fría, los Estados Unidos con su presidente Donal Regan 1981-1989, el Reino Unido con su primera ministro Margaret Margaret Thatcher 1979-1991, impusieron una visión de mundo homogéneo del mundo occidental y a la hegemonía yanqui. Así las grandes corporaciones se instalaron en casi todos los países del mundo, imponiendo las reglas para la política rural y agraria mundial impuesta en la Ronda de Uruguay, donde se exige el retiro de los subsidios a los productos básicos. Esta política neoliberal favoreció la tercerización de la economía, y la marginación del sector primario.

Ante esto, se induce las grandes migraciones del campo a la ciudad, incrementado los asentamientos urbanos, concentrando la riqueza en unos cuantos y expandiendo la pobreza. Esto ha tenido impactos en el devenir histórico de la actividad turística, tenido un crecimiento continuo por lo menos en los últimos 15 años, pasando de un turismo masivo de sol y palaya, como todo incluido a un turismo más selectivo. Así hoy por hoy se le ha otorgado al turismo como estrategia central para la promoción del desarrollo de diversos países, se considerada importante llevar a cabo algunas consideraciones de lo que se está realizando en México, donde se le ha otorgado un nivel de prioridad fundamental en el contexto de la política económica, llevándola inclusive al nivel de política de estado, México se encuentra entre los países que ha apostado por el turismo, desde la década desde finales de los años 50's y la década de los 60's cuando se

desarrolla el puerto de Acapulco, por el entonces presidente Lic. Miguel Alemán Valdez y retomando un segundo momento con mayor fuerza con el Lic. Luis Echeverría Álvarez en la década de los años 70's cuando se decreta el Fideicomiso Bahía de Banderas, en el estado de Nayarit, se crea el Fondo Nacional de Turismo y se arranca con el gran proyecto de CANCÚN hoy la gran Riviera Maya; SECTUR 1979, conceptualizándose así como una estrategia de desarrollo nacional. De acuerdo a lo señalado en la cumbre de Hábitat III, celebrado en Quito, Ecuador en el año 2016, conferencia de las Naciones Unidas sobre la vivienda y el desarrollo urbano sostenible, indican que el mundo crece en las ciudades, que el 54% de la población mundial ya vive en las ciudades, y llega al 75% en Europa y al 82% en los Estado Unidos de Norte América. Los seres humanos hombres y mujeres son una especie urbana que viven en ciudades de más de 300 000 habitantes, y además su crecimiento se ha acelerado desde finales del pasado milenio de forma que se prevé que en el año 2050 este porcentaje alcance ya el 70% de la población total mundial, la población actual es de 7 588 975 359 millones, teniendo nacimientos por día de 173 331 y fallecimientos por día de 71 925, se estima que para el año 2050 la población mundial llegue a los 9 mil millones de habitantes y de estos el 75% viva en centros urbanos. No es una hipérbole decir que estamos viviendo el giro más significativo en el centro de la gravedad de la economía de la historia, así lo señala la consultora Mc Kimsey en el mes de mayo del 2017, en su estudio sobre el mundo urbano, la población de acumula en las ciudades y que aún más se acelera el ritmo de vida y está haciendo y concentrando la riqueza, señalando que el 23% de la población mundial allí genera el 55% del PIB, un porcentaje que llegara hasta el 58% para el año 2015. En otro sentido la Organización Mundial de Turismo en su reporte del Barómetro 19 de mayo del 2018, nos señala que para el año 2017 este fue otros año de crecimiento, que la demanda siguió siendo fuerte y ascendente sobre todo en el verano del hemisferio norte, las llegadas de turistas internacionales en el mes de julio y agosto experimentaron un incremento de 300 millones de desplazamientos, cifra record en la historia del sector. En el turismo, una política pública acertada para generar bienestar social, deberá tener como

principios lo siguiente: Promover una cooperación entre los miembros de la sociedad, en un marco de distribución equitativa de las oportunidades, debe ser responsable con el medio ambiente, económicamente viable que incorpore objetivos e instrumentos de gestión eficientes buscando beneficios que permitan remunerar convenientemente el trabajo y las inversiones realizadas y culturalmente enriquecedor. El efecto multiplicador del turismo en la economía, es uno de los argumentos para que diversos países hayan decidido tomar como punto de lanza de su desarrollo a la actividad turística, convirtiéndolo en un modelo, sin embargo, los efectos de esta actividad son diferenciales en cada economía. México plantea como políticas acciones concretadas en forma de proyectos que tienden a un beneficio común en la sociedad, elaboradas por el estado representado por una autoridad y que constituye una práctica social aplicada a la actividad turística.

El turismo actualmente se encuentra intrínsecamente ligado al desarrollo y ha consolidado un sinfín de nuevos destinos, esta dinamización ha originado que el turismo se convierta en el elemento vital para el progreso socio-económico de algunas naciones. Justo de aquí se desprende la necesidad de contar con políticas que marque las directrices correctas para ejercer la actividad, porque es evidente el potencial económico que el turismo implica.

Justificación

Ante el avance del cambio climático, cada día las personas que viven en el campo sufren los estragos del clima más agreste y ven mermadas sus cosechas y sus hatos, por las prolongadas sequías, de acuerdo a la Doctora Blanca Rubio, docente del Instituto de Estudios Sociales y Económicos de la UNAM, nos señala que son explotados y excluidos: los campesinos latinoamericanos en la fase agroexportadora neoliberal, de ahí el abandono de tierras y la migración, estos tienen que diversificar aún más sus actividades, siendo anfitriones de los visitantes y turista, por lo que tienen que mantener viva su cultura y tradiciones. Hoy el turismo está cambiando fuertemente y el viajero quiere vivir una experiencia única, conocer otras culturas, lenguas y sabores, según los reporte del Barómetro de la

Organización Mundial del Turismo 2016 y 2017, señala que el número de turistas sigue en aumento y que estos están en la búsqueda de nuevas vivencias, sobre todo de tipo cultural, sustentables y socialmente responsables. (OMT, 2016).

Durante las siete últimas décadas, el turismo ha experimentado una continua expansión y diversificación, convirtiéndose en uno de los sectores económicos de mayor envergadura y crecimiento del mundo. A los destinos favoritos tradicionales de Europa y América del Norte se han ido sumando muchos otros.

A pesar de las fuertes conmociones que ocasionalmente se producen, el turismo ha experimentado un crecimiento prácticamente interrumpido. Las llegadas de turistas internacionales a escala mundial han pasado de 25 millones en 1950 a 278 millones en 1980 527 millones en 1995 y 1. 133 millones en 2014. De forma análoga, los ingresos por turismo internacional obtenidos por los destinos de todo el mundo han pasado de 2,000 millones de dólares de los Estados Unidos en 1950 a 104 00 millones en 1995 y 1, 425,000 millones en el 2014.

Según las previsiones a largo plazo de la OMT, incluidas en Tourism Towards 2030, las llegadas de turistas internacionales a escala mundial crecerán en un 3.3% anualmente entre 2010 y 2030 hasta alcanzar los 1,800 millones.

El representante para Europa de la Organización Mundial de Turismo (OMT), Luigi Cabrini, asegura que el turismo rural en el mundo tuvo un crecimiento interanual el año pasado del seis por ciento, el doble que el turismo tradicional. Cabrini, en el Congreso Europeo de Turismo Rural, que se celebra hasta el 5 de octubre en Jaén, apuntó que el ritmo de crecimiento del turismo rural es muy fuerte, aunque reconoció que "aún representa un pequeño porcentaje dentro del turismo global". No obstante, Cabrini resaltó que en los próximos años el turismo rural irá tomando cuota al tradicional y destacó que el 11 de septiembre ha favorecido el crecimiento del turismo rural, ya que la disminución en el número de viajes largos ha sido compensada con un turismo más cercano. El representante para Europa de la OMT apostó porque las empresas de turismo rural ofrezcan una "oferta global", es decir, "vender un destino con su cultura, gastronomía y

actividades". Además, para Cabrini los empresarios de turismo rural han de trabajar en la promoción conjunta utilizando, sobre todo, internet, el medio que da "un acceso más capilar" entre el cliente y el propietario del alojamiento. (Luigi Cabrini, 2017).

Así el turismo rural comunitario en varios países latinoamericanos como el Perú, Argentina, Costa Rica, Uruguay, Brasil, México, lo indican como toda actividad turística que se desarrolla en el medio rural, en el campo de manera planificada y sostenible, basada en la participación de las poblaciones locales organizadas para brindar servicios turísticos. (MINCETUR y el MEF, 2015).

El fin del turismo rural comunitario es "Contribuir al desarrollo de las zonas rurales a través del turismo, como herramienta del desarrollo económico y social. El turismo rural comunitario permite ofertar a los visitantes la oportunidad de disfrutar de un entorno físico y humano en las zonas rurales, con mayores características de autenticidad y atención personalizada, de esta manera los productos del turismo rural comunitario aportan un valor agregado a los destinos turísticos, que permiten a los estados y a el país ser más competitivo internacionalmente.

Mediante la diversidad geográfica y cultural se permite que se generen experiencias únicas de turismo rural, más aún cuando se cuenta con toda una cosmovisión del mundo y una cultura incólume como lo son todas y cada una de las etnias o grupos indígenas del país y del estado de Nayarit. Estas características las posee la región Wixárika-huichol que se ubica en las estribaciones de la Sierra Madre Occidental de México y la cuenca hidrológica Aguamilpa- Río Santiago, en las colindancias de los municipios de Tepic, El Gran Nayar, Santa María del oro y la Yesca.

Con la nueva infraestructura carretera y las adecuaciones realizadas a los aeropuertos internacionales, como el de Vallarta, el de Guadalajara y el de Mazatlán, nuestra región se ubican aproximadamente a unas 2 horas y media de cada aeropuerto unos 210 kilómetros y a unos 30 minutos de la ciudad de Tepic, 45 kilómetros por carretera, con el nuevo libramiento norte y la carreta al puerto de San Blas permite aproximar a los turistas, a vivir una experiencia del turismo rural

nayarita. En este sentido tanto el gobierno del estado de Nayarit, como de la república mexicana, a través de la Comisión para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas, CDI desde el año 2004 ha venido gestionando una serie de infraestructura como cabañas, restaurantes, centro ceremoniales, centros de salud, embarcaderos, museos, senderos, entre otras para que la región denominada “Embalse de Aguamilpa”, que alberga a unas 25 comunidades indígenas de las que destacan “El Potrero de la Palmita”, que cuenta con 4 cabañas dos de tres y dos de dos recamaras, con una capacidad para 20 personas en total, cuenta con restaurante con capacidad para 30 personas, con cocina, dos baños generales y cada cabaña cuenta con su servicios sanitarios para los huéspedes. Centro de Salud, Centro Artesanal, Albergue para niños y jóvenes, con una capacidad de 200 personas, centro ceremonial, senderos entre otros. De igual forma las comunidades de Zapote de Picachos, esta no cuenta con cabañas pero si con los demás servicios, Colorado de la Mora, equipada con 5 cabañas, restaurante, y senderos. Huaynamota centro religioso y que cuenta con los servicios completos, El Roble que no cuenta con cabañas ni restaurante pero cuenta con un albergue que presta los servicios complementarios, con comedor y baños, lugar donde se realiza la feria del maíz.

El actual gobierno 2017-2021, en sus tres niveles decide brindar las facilidades y apoyos, para la transformación del municipio de Tepic, será de llamar la atención de propios y extraños.

Por las características orográficas, ecológicas y sociales, lo hace viable para ser un gran destino regional de turismo rural comunitario, con identidad cultural.

Metodología

Se realizó una investigación de Acción participativa de tipo mixto, cualitativo y cuantitativo, diseñado por Dr. Orlando Fals Borda (1960), y el Marco Lógico, desarrollado por la Unidad de Evaluación de la Agencia Internacional de Desarrollo de los Estados Unidos (USAID) 1961. Se retomó la experiencia

realizada por el Instituto de Estudios Peruanos (IEP), el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo de Perú (MINCESTUR-2007), Fondo Internacional para el Desarrollo Agrícola (FIDA-2012), el Centro Latinoamericano Para el Desarrollo Rural (RIMISP-2015), la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas (C.D.I-2016). Se realizó un estudio cartográfico y estadístico, consultado al Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (INEGI-2016). Acompañada de una investigación documental, y etnográfica.

En este sentido se realizaron visitas a varios destinos turísticos rurales y ecológicos, en los estados de Michoacán, Oaxaca, Sonora, Guanajuato, Estado de México, Guerrero y Jalisco. Así se participó en tres congresos internacionales de turismo rural, Ciudad Guzmán, Jalisco, Texcoco estado de México, Ciudad Obregón Sonora.

Se desarrolló el método de Investigación Acción Participativa, Se desarrollaron 14 talleres comunitarios y diagnósticos participativos, estableciendo como objetivo general, *“Lograra el Bienestar Comunitario, por medio de un Desarrollo a Escala Humana”*, propuesto por el economista Manfred Max Neff. (Max-Neef, 2010).

Se trabajó en 7 comunidades rurales e indígenas del grupo étnico Wixárika-Huichol del estado de Nayarit, localizadas en las estribaciones de la cuenca hidrología Aguamilpa- Río Santiago, donde colindan los municipios de Tepic y de El Nayar, a una altura, 492 msnm, en las siguientes coordenadas de 21° 48,46´, 67” y a una longitud de 104°, 45,35´, 21”. Teniendo una superficie de cuenca calculada de 170,493-95 Has. (1,704.93 Km²): correspondiéndole una superficie de 158,493-95 Has; a los 14 ejidos y 4 comunidades aledaños al embalse de la Presa Hidroeléctrica de Aguamilpa, pertenecientes a cuatro municipios y 12,000-00 Has; del espejo de agua.

De los resultados obtenidos las 7 principales comunidades Wixárika-huicholes, se postularon por desarrollar un turismo cultural y rural de naturaleza, como actividad complementaria y dinamizadora de sus actividades agropecuarias

como la agricultura de temporal, la ganadería rústica, la pesca y la producción de artesanías.

Por lo que en diferentes momentos desde que inicio el milenio (esto es desde el año 2000), en asambleas comunitarias se han realizado los talleres para obtener los diagnósticos comunitarios, a los que tanto hombres, mujeres, indígenas y mestizos llegaron a las conclusiones siguientes:

- a). El rescate de sus tradiciones y de su lengua madre.
- b).- Cuidar el medio ambiente y restaura las áreas afectadas.
- c).- Generar actividades económicas agropecuarias y de servicios.
- d) Desarrollo pleno del turismo rural y cultural en la región.
- e) Para mejorar la calidad de vida de las comunidades indígenas es necesaria una educación informal para adultos y jóvenes, que propicie el trabajo colaborativo, mayor cohesión comunitaria y regional, por un bien común.

Se propone llevar a las asambleas, la denominación de ANAKI-AGUAMILPA región con identidad cultural, ven y vive la experiencia de los pueblos cuidadores de la naturaleza, del maíz de colores, del peyote y el venado azul.

Donde los turistas pueden disfrutar de un producto turístico alternativo, con naturaleza, cultura, donde se pueden realizar actividades de pesca, caza fotográfica, senderismo, misticismo, sanación y meditación, recorridos ecuestres, en bicicleta y motos. Gastronomía típica, folklore, entre otras, se cuenta con 8 cabañas, 4 albergues escolares, 3 museos, 3 restaurantes, 1 templo y la feria del maíz en la comunidad del Roble. El corredor turístico ANAKI-AGUAMILPA se ubica a 63 kilómetros del centro de la ciudad de Tepic, con carreteras pavimentadas, y con dos embarcaderos.

Resultados

En este trabajo de investigación en acción participativa sobre el desarrollo regional rural con identidad cultural orientado hacia la estructuración de un producto turístico étnico las comunidades participantes, como las distintas dependencias involucradas como la CDI Tepic, en unidad operativa se delimitaron, en base a características geográficas, ecológicas, hidrológicas, faunísticas, edafológicas, sociales, culturales similares, cinco microrregiones en este primer momento iniciamos los trabajos de la estrategia de planeación con la microrregión denominada por los habitantes como *“Presa Hidroeléctrica de Aguamilpa”*, las actividades emprendidas nos han permitido a los investigadores y a los miembros del Centro Coordinador estrechar más la relación generando un ambiente de empatía ante el reto de cumplir con las actividades comprendidas dentro del programa de atención a la población (las ya programadas con antelación) y dar cumplimiento a las acciones contempladas dentro de la Estrategia de Desarrollo Regional con Identidad.

Con estos trabajos hemos tenido la oportunidad de rehacer el vínculo con los moradores de las diferentes comunidades que nos abrieron la puerta para compartir momentos de reflexión para expresar el sentir, pensar y las aspiraciones como individuos pero también como colectividad, durante el proceso hemos logrado apreciar, primero en cada comunidad su integración al ejercicio y participación para identificar los problemas pero también el cómo solucionarlos pero además el compromiso de participar de manera activa en coordinación con los demás representantes de las comunidades que dan forma a la microrregión, es de resaltar la presencia institucional, de manera sobresaliente catedráticos de la Universidad Autónoma de Nayarit representada esta casa de estudios por varias de sus unidades académicas lo cual ha fortalecido la confianza de los representantes de las diez comunidades en los alcances de los acuerdos y compromisos resultantes de los talleres e integrados al plan de desarrollo de la Microrregión de la presa Hidroeléctrica de Aguamilpa.

En la Microrregión Presa Hidroeléctrica de Aguamilpa, como indica una de las particularidades de todas las comunidades es la ubicación, que tienen en los

márgenes del vaso de este basto embalse (80 kilómetros de largo), por lo tanto las aspiraciones de futuro de los participantes pasa por las prácticas cotidianas que representan las aguas represadas por la magna obra que da ocupación económica a muchos de sus habitantes, de tal suerte que se plantean como uno de los sueños hechos realidad el poder contar con un embalse con aguas limpias, con abundantes peces; La Recuperación de suelos y bosques, (*Pino, Encino, Oyamel, Parota, Brasil, la Selva Baja Caducifolia, y las Cactáceas como el Peyote, entre otros más*) bien organizados para realizar un aprovechamiento racional de sus recursos naturales, recuperando las prácticas culturales erosionadas para mantener un pueblo fuerte fincado en su cultura, aprovechando las nuevas tecnologías para mantener la salud, mejorar la educación y eficientar los servicios que presta el estado y así acceder a un desarrollo integral sin dejar de ser lo que somos Wixárika-Huicholes.

Literalmente la visión del futuro que conciben las comunidades participantes en este proceso es:

Ser una microrregión de la gran región HUICOT, con bases firmes en su cultura y tradiciones con capacidad de trabajar unidos organizados y en armonía; aprovechando de manera sustentable sus recursos naturales y generando fuentes de empleo para el beneficio de sus familias y sus comunidades, contar con el respeto a sus derechos así como el respaldo de las diferentes instituciones gubernamentales mediante su capacidad de organización, ser parte del proyecto de desarrollo turístico estatal, ya que este permite el obtener los medios alternativos para alcanzar un desarrollo integral a escala humana

Al ser incluidos en el desarrollo turístico alternativo, podemos aportar mucho a las nuevas tendencias de la demanda turística, para que el visitante viva una experiencia única, el obtener conocimientos de nuestra relación naturaleza ser humano, sufrir la transformación humanista de un ser natural y dejar atrás el mundo urbano, frío y materialista, al saborear nuestros maíces originales de colores sagrados, del tejuino e istte, sanara su espíritu, y regresara de nuevo a Nayarit.

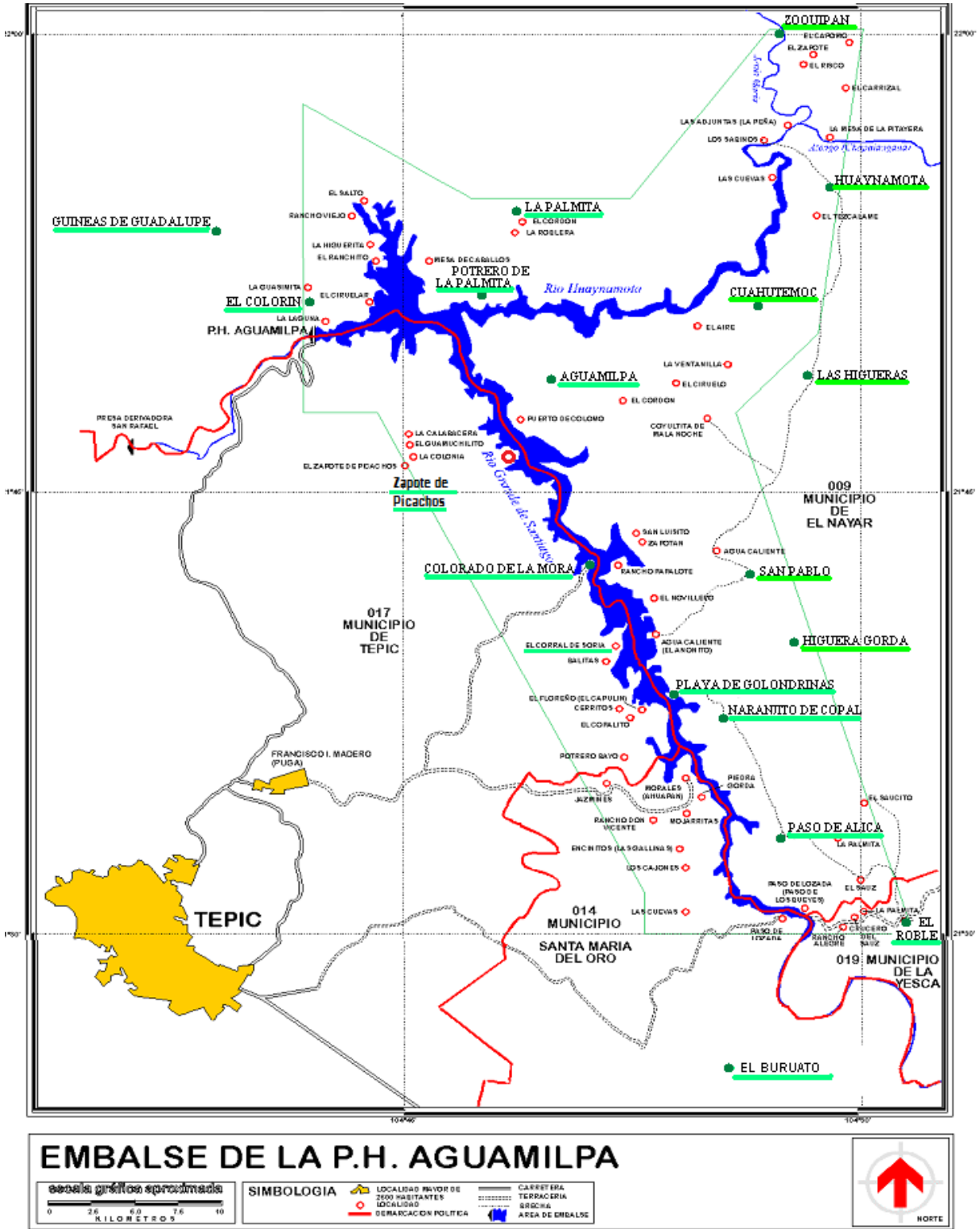
En este espacio de la cuenca se entrecruzan diversos tipos de límites derivados de criterios naturales (fisiografía, hidrología, edafología, vegetación, fauna, etc.) criterios político -administrativos (fronteras estatales, municipales y de territorios colectivos como ejidos o comunidades, terrenos federales, propiedad privada, etc.) culturales (etnia, historia, cosmovisión, etc.), sociopolíticos (alianzas, conflictos, cacicazgos, etc.) los cuales tienen que atenderse y armonizarse.

Municipio	Localidad	Fecha de dotación	Superficie PROCEDE	Ejidatarios/ Comuneros	Régimen propiedad
El Nayar	Playa de Golondrinas	04/Junio/76	3,904.06	44	Ejido
	Naranjito de Copal	30/Enero/67	3,820.40	85	Ejido
	El Colorín	03/Julio/86	3,357.92	53	Ejido
	Potrero de la Palmita	25/Agosto/75	18,048.92	124	Comunidad
	Aguamilpa	22/Agosto/87	5,253.42	35	Ejido
	Las Higueras*				
	Cuauhtémoc	22/Julio/86	2,485.30	50	Ejido
	Huaynamota	15/Agosto/84	23,267.54	259	Comunidad
	Las Guineas de Gpe				
	San Pablo	19/Febrero/97	2,585.86	53	Ejido
	Zoquipan	25/Agosto/75	23,324.54	244	Comunidad
	Paso de Álica	24/Sep/79	2,660.37	59	Ejido
	Higuera Gorda	29/Octubre/58	10,004.75	82	Ejido
	El Roble	28/Sep/49	6,295.59	101	Ejido
Novillero	5/Octubre/38	921.72	49	Ejido	
La Yesca	Guadalupe de Ocotan	14/Dicbre./60	27,088.00	595	Comunidad
Tepic	Colorado de la Mora	11/Agosto/43	3,396.57	93	Ejido
	Carretones*	4/Agosto/36	5,730.68	71	Ejido
	Zapote de Picachos.	28/Oct/52	5,295.59	110	Ejido
	Santiago Pochotitán	24/Sep/76	5,391.97	108	Ejido
SAMAQ	Los Cantiles	24/Sep/76	5,391.97	52	Ejido

	El Buruato (Real de A	12/Mayo/43	10,956.34	226	Ejido
TOTAL			158,493.95	2,275	

Fuente: Registro Agrario Nacional, Delegación Nayarit. 08/12/06
 *Las Blancas. No se encontró información.

La superficie de la cuenca se calcula en 170,493-95 Has. (1,704.93 Km²): correspondiéndole una superficie de 158,493-95 Has. A los 14 ejidos y 4 comunidades aledaños al embalse de la Presa Hidroeléctrica de Aguamilpa, perteneces a cuatro municipios y 12,000-00 Has. Al espejo de agua. De los cuatro municipios que colindan con el embalse de la Presa de Agua Milpa, la superficie correspondiente dentro de la cuenca se distribuye de la siguiente manera: El Nayar con 105,934-99 Has; La Yesca con 27,088-00 Has.; Santa María del Oro con 16,348-31 Has.; y Tepic con 9,122-65 Has



Características de la naturaleza.

El 53.9% de la superficie de la cuenca del embalse se ubica con elevaciones de 300 a 1,200 msnm, con una pequeña porción que alcanza elevaciones superiores a los 2,400 msnm. Así mismo, únicamente el 4.2% de su territorio presenta pendientes menores al 5%, y un 38.8% se ubica en pendientes de 5 a 25%.

Hidrología. **Cuenca.**

El embalse de la presa de Aguamilpa pertenece a la RH 12 Lerma-Santiago, el embalse está ubicado en la cuenca con clave **F R.** Santiago-Aguamilpa y la cuenca con clave **L R.** Huaynamota.

La región presenta una vegetación con amplio rango de especies y variedades maderables y no maderables, entre las que destacan: encino, roble, zapotillo, cedro blanco, cedro rojo, mezquite, guamúchil, higuera, huanacaxtle; además del cuaniquil, limoncillo, anono, capulín, pochote, zapote blanco, pitayo, guaje; forrajeras como guásima, capomo, guálamo, tepame, huizache, uña de gato y copal; algunos arbustos y leñosos son palo bobo, tabachín y babosilla. Los cultivos perennes de mayor importancia son el mango, ciruela criolla, naranjo, guayabo, limón, nanche, arrayán, aguacate y plátano, así pastizales naturales.

La región presenta características ambientales semidesérticas en la mayoría del territorio, lo anterior debido a la tala inmoderada para leña y coa mil, incendios forestales y para inducir praderas. Lo anterior ha hecho que las corrientes superficiales y cuerpos de agua hayan disminuido severamente.

El clima es muy variable debido a su orografía accidentada, sus habitantes son de extracción indígena principalmente Huichol y en menor proporción los mestizos. Los habitantes de la región se comunican brechas a través de remudas o a pie y, principalmente, con pangas y cayucos aprovechando el vaso de la presa, esto trae como consecuencia una alta marginación, reducidos ingresos de sus actividades productivas, altos índices de desnutrición, por lo que la población

la determina un régimen de economía de subsistencia, con altos índices de morbilidad, analfabetismo e ignorancia.

Actividades productivas.

Los sistemas de producción agrícola que prevalecen en la región están dirigidos principalmente al autoconsumo y se da por lo general en familias que disponen de suficiente mano de obra por ser numerosas, y que su situación geográfica los coloca en un índice de marginación muy alto, por lo general estas unidades de producción tienen poca disponibilidad de insumos para la producción y combinan sus sistemas agrícolas, con las actividades de traspatio y la artesanía.

Agricultura: El Tamaño de las unidades productivas; las unidades de producción del coa mil son de superficie limitada, varían de 4 a 12 medidas, equivalentes de 1 a 3 hectáreas, solo familias numerosas y las que aún conservan el hábito del trabajo son las que llegan a sembrar hasta 12 medidas; algunos de éstos emplean tracción animal, absolutamente todas son de temporal.

Combinaciones de productos y procesos.

En la región se observan dos grandes modos de producción:

- 1) El "modo de producción indígena" y
- 2) El "modo de producción mestizo".

1) El modo de producción indígena, tiene como base el "coa mil", combinado con el traspatio, el aprovechamiento forestal de autoconsumo, la micro ganadería de vacuno y caprino, artesanías y el peonaje o jornaleo. La finalidad de este modo de producción es el **autoconsumo**. Con las artesanías, incluida la ropa y el jornaleo se busca el ingreso adicional para la adquisición de mercaderías que no producen y tienen que adquirir en el mercado. En cuanto a los rendimientos se estima que oscila entre 500 Kgr. a 600 Kgr./Ha. de maíz, que es el principal cultivo en la región, con una inversión de \$5,900.00 (cinco mil novecientos pesos 00/100 M. N)/Ha.

Los sistemas de producción en unidades familiares que resultan de este modo son:

1. Coa mil + traspatio + artesanía + ganadería de vacuno;
2. Coa mil + traspatio + artesanía + ganadería de caprino;
3. Coa mil + traspatio + artesanía + jornaleo externo;
4. Coa mil + artesanía + jornaleo externo.

2) Modo de producción mestizo. Hay en la región población mestiza que por sus condiciones de vida y forma de trabajo se asemeja a la indígena en sus sistemas de producción, excluyendo a la artesanía. Otros casos, en número reducido, eliminan el coa mil y las artesanías. También se practica el traspatio y la ganadería de vacunos y de caprinos. Existe el aprovechamiento forestal para autoconsumo, es decir como combustible para la reparación de alimentos. La diferencia fundamental frente al modo de producción indígena estriba en la concepción cosmogónica que propicia la dimensión de las unidades de producción (explotación netamente familiar), la tecnología empleada y el destino de la producción.

La ganadería sigue siendo en baja escala pero varias veces mayor que la ganadería indígena, con clara orientación hacia el mercado. Además, se ha iniciado la introducción de praderas cultivadas en apoyo al pastoreo natural.

En las poblaciones que registran la presencia de mestizos existen algunas microindustrias como son panaderías, tortillerías, molinos para forrajes, etc.

Entre los mestizos también se da la emigración para el jornaleo en la región de la costa durante la época de secas; Otra parte importante de la emigración es hacia los Estados Unidos en calidad de indocumentados.

La ganadería. Entre los indígenas las explotaciones ganaderas son en escala mínima, predominan las de hasta cinco cabezas de ganado vacuno, otros pocos cuentan con entre 6 y 20 animales; los más afortunados llegan a tener hasta 40 cabezas. Los rebaños de caprinos son de cinco a veinte animales, pocos son los

que tienen unas 60 ó hasta 100 cabezas. Los cerdos son de traspatio, pocas familias cuentan con algunos ejemplares; por lo general andan libres y se alimentan con los desperdicios que encuentran a su paso. Las aves se reducen a gallinas, que también son de traspatio y andan libres; también son pocas familias las que poseen unos pocos animales. Entre los mestizos la ganadería, también, es de explotación extensiva; durante la época de lluvia se remonta al área cerril con pastoreo libre o bien limitado por los linderos de las propiedades; durante la época de secas, una vez levantada la cosecha, los animales son llevados a la zona de cultivo, con pastoreo generalmente libre. Por tanto, no existe un patrón del tamaño de los potreros de pastoreo. Los hatos que predominan varían de 1 a 20 cabezas, en los casos de mayor prosperidad rebasan las 100 cabezas.

La Pesca. Se desarrolla, fundamentalmente en el embalse de la P. H. Aguamilpa y en algunos arroyos. Esta actividad es la de mayor importancia en la región, pues dependen, aproximadamente, 400 familias de las diferentes poblaciones asentadas en la rivera del embalse.

Matriz de Resultado

Eje: Económico.

ESTRATEGIA DE DESARROLLO	PROBLEMÁTICA Y/O POTENCIALES. DE LA MICRORREGION.	INDICADORES DE LINEA BASE (SITUACION INICIAL)
<p>Reordenamiento pesquero vinculado con la asesoría y la capacitación, integrando el sistema producto, desde la producción de alevines hasta la comercialización del producto.</p>	<p>Problema: Sobre-explotación de recursos Naturales (tilapia), exceso de pescadores sin permiso y falta de inspección de la autoridad</p> <p>C1, P1, A1, Z1, CM1, PG1, N1, PA1, R1, H1.</p> <p>Problema: Disminución de la captura de tilapia.</p> <p>C1, P1, A1, Z1, CM1, PG1, N1, PA1, R1, H1.</p>	<p>10 comunidades/10 comunidades x 100= 100%.</p> <p>Fuente: Taller micro regional</p> <p>1680 Toneladas de producto en el año 2001/2255 Toneladas de producto en el año 2007 x 100 =71%</p> <p>Fuente: Comisión Nacional de Pesca.</p>
<p>Establecer un programa de capacitación, asistencia técnica al interior de las sociedades cooperativas.</p>	<p>Problema: Todas las cooperativas de la microrregión tienen problemas internos de operación y administración.</p> <p>C2, P2, A2, M1, PG1.</p> <p>Potencial: Los pescadores de las 10 comunidades están constituidos en cooperativas.</p> <p>C, P, A, Z, CM, PG, N, PA, R, H.</p> <p>Potencial: 3 de las 10 cooperativas cuentan con el equipo necesario para capturar y comercializar su producto.</p> <p>P2, R, C.</p>	<p>4 Cooperativas/4cooperativas x 100= 100%.</p> <p>Fuente: CONAPESCA</p> <p>10 comunidades/10 comunidades x 100= 100%.</p> <p>Fuente: CONAPESCA</p> <p>3 cooperativas/4 cooperativas x 100= 75%.</p> <p>Fuente: CONAPESCA</p>
<p>Impulsar procesos para identificar las líneas de producción artesanal e identificar los diversos nichos de mercado con lo cual nos lleve al</p>	<p>Problema: Problemas en la comercialización</p> <p>C5, P5, A3, Z3, CM3, PG3, N3, PA3, R2, H2.</p>	<p>10 comunidades/10 comunidades x 100= 100%.</p> <p>Fuente: Taller</p> <p>10 comunidades/10 comunidades x</p>

<p>reordenamiento de producción artesanal.</p>	<p>Problema: En las 10 comunidades hay artesanos con problemas de financiamiento para producir y comercializar sus productos artesanales.</p> <p>C4, P5, A3, Z3, CM2, PG4, N5, PA6, R2, H2.</p> <p>Potencial: 356 artesanos de las 10 comunidades de la microrregión cuentan con financiamiento Directo-Permanente (PFRI) atendido por la CDI.</p> <p>C4, P5, A3, Z3, CM2, PG4, N5, PA6, R2, H2.</p> <p>Potencial: Los artesanos están organizados y cuentan con instalaciones propias para producir y comercializar sus productos. P4</p>	<p>100= 100%.</p> <p>Fuente: Taller micro regional</p> <p>10 comunidades/10 comunidades x 100= 100%.</p> <p>Fuente: PFRI CDI.</p> <p>1 comunidades/10 comunidades x 100= 10%.</p> <p>Fuente: Taller micro regional</p>
<p>Instrumentar acciones para identificar las características de los tipos de agostaderos para determinar las especies susceptibles de aprovechar y mejorar la organización existente para desarrollar la actividad ganadera.</p>	<p>Problema: La mayoría del ganado es de raza criolla, lo cual provoca una baja en el rendimiento.</p> <p>P5, A7, CM6, R6, H7.</p> <p>Problema: No se cuenta con infraestructura para acopiar y comercializar el ganado.</p> <p>R7, H6.</p> <p>Problema: Bajos precios en la comercialización del ganado, presencia de los intermediarios.</p> <p>P5, A8, CM6, PG7, N8, R6, H7.</p>	<p>5 comunidades/10 comunidades x 100= 50%.</p> <p>Fuente: Taller micro regional</p> <p>2 comunidades/10 comunidades x 100= 20%.</p> <p>Fuente: Taller micro regional</p> <p>7 comunidades/10 comunidades x 100= 70%.</p> <p>Fuente: Taller micro regional</p>

Impulsar el reordenamiento en el servicio del transporte fluvial vinculado a la actividad turística.	<p>Problema: El servicio existente se ofrece de manera deficiente e insegura por el incumplimiento de las reglas del transporte.</p>	<p>10 comunidades/10 comunidades x 100= 100%.</p> <p>Fuente: Taller micro regional</p>
	<p>C, P, A, Z, CM, PG, N, PA6 R, H.</p> <p>Problema: No se cuenta con at infraestructura atracadero para embarcar y desembarcar a los usuarios.</p> <p>C, P, A, Z, CM, PG, N, PA6 R, H.</p>	<p>10 comunidades/10 comunidades x 100= 100%.</p> <p>Fuente: Taller micro regional</p>

Matriz de Resultado.

Eje:

Físico

Ambiental.

<p>Organización para el aprovechamiento de los recursos naturales.</p> <p>UMA.</p> <p>(Unidades de Manejo para el Aprovechamiento Sustentable de la Vida Silvestre.)</p>	<p>Problemática:</p> <p>Afectación de la fauna silvestre,</p> <p>Se practica la caza de manera clandestina.</p> <p>C7, P7, A8, Z7, N3. CM 3, PA 7, H 2.</p> <p>Potencial:</p> <p>Existe organización en algunas comunidades de la microrregión para la preservación y aprovechamiento de la vida silvestre.</p>	<p>8 comunidades / 10 comunidades. X 100 = 80.</p> <p>En 8 comunidades se practica la caza furtiva.</p> <p>En 3 comunidades / 10 comunidades. X 100 =30.</p> <p>3 comunidades están organizadas en UMA.</p>
	<p>Problemática:</p>	<p>9 comunidades / 10</p>

<p>Integrar a los pueblos afectados por la contaminación del río Lerma-Santiago. En la toma de decisiones en los programas establecidos por el gobierno Federal.</p>	<p>Agua contaminada de la “Cuenca Lerma/Santiago” C6, Z6, P4, N8, A7, PG 7, CM 7. PA 6.</p>	<p>comunidades X 100 = 90.</p> <p>9 de las 10 comunidades se encuentran involucradas en el problema de contaminación, derivado de las aguas de la “Cuenca Lerma –Santiago”</p>
<p>Suministro y Colocación de Embarcaderos</p>	<p>Accidentes provocados por la falta de muelles en las comunidades de la microrregión. C5, P6, A4, Z5, N6. PG5, CM6, PA5, H3</p>	<p>9 comunidades / 10 comunidades X 100 = 90.</p> <p>9 comunidades de la microrregión carecen de esta infraestructura.</p>
<p>Implementación de técnicas en manejo de los recursos nativos e introducción de especies no agresivas con el hábitat.</p>	<p>Problemática: Bajos Índices de Agostaderos. PG6, N7.</p>	<p>2 comunidades / 10 comunidades X 100 = 20.</p> <p>2 comunidades manifestaron tener agostaderos de baja productividad</p>
<p>Gestión Institucional de la Población para la apertura de caminos.</p>	<p>Problemática: Carecen de caminos o carreteras para el acceso. C4, P5, A5, Z4. PG 4.</p>	<p>5 comunidades / 10 comunidades. X 100 = 50.</p> <p>5 comunidades de las 10 que comprenden la microrregión No cuentan con comunicación terrestre.</p>
		<p>5 comunidades / 10</p>

<p>Rehabilitación de Caminos</p>	<p>Problemática:</p> <p>Caminos En Malas Condiciones que en temporal de lluvias son intransitables. R5, N5. CM 5, PA 4. H 7.</p>	<p>comunidades. $X 100 = 50$.</p> <p>5 comunidades de la microrregión, con 164 km. de terracería en malas condiciones que son intransitables en época de lluvias.</p>
<p>Organización y gestión por parte de la población para aprovechamiento de los recursos agropecuarios.</p>	<p>Potencial:</p> <p>Los habitantes de la región cuentan con conocimiento preciso de las características de sus agostaderos, además una gran extensión del territorio cuenta con vocación ganadera.</p> <p>Buenos Agostaderos. A, 10.</p>	<p>8 Comunidad / 10 comunidades. $X 100 = 80$.</p> <p>8 comunidades cuentan con agostaderos en buenas condiciones.</p>

Matriz de Resultado.
Eje. Institucional y Derecho.

ESTRATEGIA DE DESARROLLO	PROBLEMÁTICA POTENCIAL DE MICRORREGION Y/O LA	INDICADORES DE LINEA BASE (SITUACION INICIAL)
Implementar talleres de capacitación a toda la microrregión en aspectos de cargos, agrarios y civiles.	Problema: En la microrregión existen 6 comunidades donde sus comunidades desconocen derechos y obligaciones de sus cargos. A1, CO2, PG1, PA1, R2, N2.	6 comunidades/10 comunidades x 100= 60. Existe desconocimiento de sus cargos. Fuente: Taller micro regional.
Implementar un programa integral para la sensibilización y educación en el consumo de bebidas embriagantes.	Problema: Se tiene los problemas en el consumo de bebidas embriagantes. Hay incumplimiento de las normas para la venta de bebidas alcohólicas. Se utiliza la información de las tarjetas. N2, H6, PO3, A1, CO2,PG2,R1.	7 comunidades/10 comunidades x 100= 70. Hay exceso de consumo de bebidas alcohólicas. 10 comunidades /10 comunidades x 100= 100. Fuente: Taller microregional.
Instrumentar acciones para la sensibilización y revalorización en la microrregión sobre la importancia del rescate de la estructura del gobierno tradicional y fortalecerlo en las comunidades donde ya existe.	Problema: deficiente funcionamiento de la estructura del gobierno tradicional. N3,PA4, PG3,CO3,Z2,A3,PO1,C2 . Potencial. Una comunidad tiene la estructura de gobierno tradicional.	10 comunidades/10 comunidades x 100=100. 1 comunidad/10 comunidades x 100=90 Fuente: Taller microregional.
Implementar políticas públicas para la creación de fuentes de empleo.	Problema: en la microrregión las fuentes de empleo son insuficientes para la demanda existente.	10 comunidades/10 comunidades x 100=100. Fuente: Taller microregional.
Implementar un programa que facilite y de asesoría jurídica a las comunidades de la microrregión para resolver sus problemas agrarios.	Problema: Existen dentro de la microrregión conflictos por sobre posición de planos definitivos y definición de linderos. CC1, PO2. Potencial: las 10 comunidades de la microrregión cuentan con su carpeta básica.	10 comunidades/10 comunidades x 100=100. Fuente: Delegación CDI, Taller microregional. 10 comunidades/10 comunidades x 100=100. Fuente: Delegación CDI.

Matriz de Resultado. Eje: Socio Demográfico.

Estrategia de desarrollo	Problemática y/o Potenciales de la microrregión	Indicadores de línea base (situación inicial)
<p>Rehabilitación y ampliación de sistemas de agua potable (entubada).</p> <p>c1,pp9,pp10,pp11,pp12, a5,a6, a7 ,a8,zp12,zp14,zp17,zp18,cm4,cm5,cm6, , pg7pg8,pg9,nc1,nc2, nc3,pa8,pa9,r1,r6,h16,h17,h18,h24,h25,</p>	<p>Problemática:</p> <p>Insuficiencia en el abastecimiento de agua entubada.</p> <p>Potencial:</p> <p>Se cuenta con la infraestructura para el suministro de agua entubada.</p>	<p>9 comunidades/ 10 comunidades X 100. = 90.</p> <p>10 Comunidades.</p>
<p>Construcción y equipamiento de unidades médicas rurales de.</p> <p>c2, pp8,a10, ,zp6,zp7,zp8,cm3,pg11, ,pg13, pa5,r9,r10,r14,r15h10,h11,h13</p>	<p>Problemática:</p> <p>Infraestructura y equipamiento Insuficiente en la atención para la Salud.</p> <p>Potencia:</p> <p>En 6 comunidades se cuenta con la infraestructura de unidades médicas rurales.</p>	<p>4 comunidades / 100 comunidades X 100. = 40.</p> <p>No tienen infraestructura.</p> <p>6 comunidades / 10 comunidades X100. = 60.</p> <p>Si tiene infraestructura.</p>
<p>Capacitación y sensibilización del personal de salud.</p>	<p>Problemática:</p> <p>Atención médica insuficiente y con deficiencias en el servicio.</p> <p>Potencia:</p>	<p>10 comunidades / 10 comunidades. X 100= 100.</p> <p>Presentan problemas de atención a la salud con calidad.</p> <p>10 comunidades / 10 comunidades. X</p>

<p>c4,pp5,pp6,pp7, a9 a11, ,a13,zp4,zp5,cm1,cm2 pg12, pg14nc9,pa4, ,pa6,pa7,r11,r12,r13,h9, h12</p>	<p>Existen diversos programas como IMSS, SSA, Caravanas de la Salud, PAC. De salud que atiende la microrregión.</p>	<p>100= 100. Si son atendidas por los diferentes programas.</p>
---	---	---

<p>Construcción y equipamiento de aulas en los diferentes niveles educativos.</p> <p>pp3, a2,a4,zp1, ,zp3,,cm12,,pg1, ,pg5 nc10,nc12,pa10,,pa13, ,r2,r3,,r8, ,h5,</p>	<p>Problemática:</p> <p>Infraestructura y equipamiento insuficiente.</p> <p>Servicios, calidad y compromiso deficientes en educación básica y media superior.</p> <p>Potenciales:</p> <p>Las 10 Comunidades cuentan con aulas para brindar el servicio de educación preescolar y primaria.</p>	<p>5 comunidades / 10 comunidades X 100= 50.</p> <p>No cuentan con aulas de educación inicial (son casas acondicionadas).</p> <p>3 comunidades / 10 comunidades X 100= 30.</p> <p>No cuentan con aulas suficientes para educación primaria.</p> <p>4 comunidades / 10 comunidades X 100 = 40.</p> <p>4 de 10 comunidades. No cuentan con infraestructura para el nivel de telesecundaria.</p> <p>1 comunidad / 10 comunidades X 100= 10.</p> <p>Cuenta con infraestructura para tele preparatoria.</p> <p>10 comunidades / 10 comunidades X 100 = 100.</p>
--	--	--

<p>Aplicación de los modelos educativos aprobados para la educación básica, media-superior.</p> <p>pp1,pp2,pp4,a1, a3, ,zp2,zp9,zp10,cm10,cm11,,cm13,pg2,pg3,pg4, ,pg6,nc6,nc7,nc8, ,pa11,pa12,,pa14,a15, ,r4,r5,r7,,h1,h2,h3,h4,h6 ,h7,h8.</p>	<p>Problemática:</p> <p>Bajos niveles de aprovechamiento.</p> <p>Potencia:</p> <p>Existe participación activa de maestros bilingües en educación inicial, preescolar y primaria.</p>	<p>10 comunidades / 10 comunidades X 100 = 100.</p> <p>Las diez comunidades presentan problemas de aprovechamiento escolar. Por falta de compromiso y perfil del docente, des interés del padre de familia, falta de recursos económicos. Etc.</p> <p>10 comunidades / 10 comunidades X 100 = 100.</p>
---	--	--

<p>Introducción de la infraestructura para el servicio de energía eléctrica.</p> <p>a15,a16,zp11.zp13 cm14,,nc11,pa17.</p>	<p>Problemática:</p> <p>Infraestructura rural insuficiente para el servicio.</p> <p>Potencia:</p> <p>5 comunidades de la microrregión si cuentan con infraestructura para este servicio.</p>	<p>9 comunidades / 10 comunidades. X 100 = 90.</p> <p>No cuentan con el servicio de energía eléctrica.</p> <p>5 comunidades / 10 comunidades. X 100 = 50.</p>
--	--	---

<p>Introducción del Servicio de Energía Eléctrica.</p> <p>pp13,pp14,pa16,,pa19,r18,h26,h27,h28,h29,</p>	<p>Problemática:</p> <p>Carencia del servicio de energía eléctrica.</p> <p>Potencia:</p> <p>En 5 comunidades se cuenta con la infraestructura que se requiere para brindar el servicio.</p> <p>En 4 comunidades existen condiciones para mantener una planta de energía eléctrica.</p>	<p>9 comunidades / 10 comunidades. X 100 = 90.</p> <p>9 comunidades no cuentan con el servicio de energía eléctrica.</p> <p>5 comunidades / 10 comunidades. X 100 = 50.</p> <p>5 comunidades si cuentan con el</p> <p>La infraestructura necesaria eléctrica.</p> <p>4 comunidades / 10 comunidades X 100 = 40.</p> <p>4 comunidades cuentan con condiciones para mantener una planta de energía eléctrica eventual.</p>
<p>Ampliación de la cobertura del programa de Abasto de Abarrotes DICONSA.</p> <p>g15,pg16,pg17,r19</p>	<p>Problemática:</p> <p>Algunas comunidades no cuentan con la facilidad para adquirir productos de primera necesidad o de la canasta básica.</p> <p>Potencial:</p> <p>Buena disposición por parte de la comunidad para la instalación y adecuamiento de locales para las tiendas.</p>	<p>4 comunidades / 10 comunidades X 100= 40.</p> <p>No cuentan con el servicio de tiendas DICONSA.</p> <p>10 comunidades / 10 comunidades X 100= 100.</p> <p>Están dispuestas a prestar espacios para la instalación de las tiendas del Programa de Abasto de Abarrotes DICONSA.</p>

Regulación y seguimiento al programa de abasto abarrotes (DICONSA). En las comunidades.	<p>Problemática:</p> <p>Des abasto de productos de la canasta básica, así como presencia de productos caducos, alterados y sin supervisión en tiendas.</p>	<p>4 comunidades / 10 comunidades X 100= 40.</p> <p>No cuentan con el servicio de tiendas DICONSA.</p>
cm7,cm8,cm9,pg15,pg16,pg17	<p>Potencial:</p> <p>Existe una excelente aceptación y cooperación por parte de la comunidad en general dado, el bajo costo de los productos.</p>	<p>6 comunidades / 10 comunidades X 100= 60.</p> <p>Si cuentan con el servicio de tiendas DICONSA.</p> <p>10 comunidades / 10 comunidades. X 100 = 100.</p>
Gestión institucional para el establecimiento de repetidoras, así como un programa de mantenimiento del equipo.	<p>Problemática:</p> <p>Comunicación y cobertura telefónica deficiente.</p>	<p>En las diez comunidades falla muy frecuentemente la señal telefónica.</p>
a12,a14,zp15,zp16,nc13,pa18	<p>Potencial:</p> <p>Existen los espacios disponibles en las comunidades para la instalación del servicio.</p>	<p>10 comunidades / 10 comunidades. X 100 = 100.</p> <p>En las diez Comunidades se cuenta con los espacios y requerimientos para la instalación del servicio.</p>
Coordinar acciones con la dependencia correspondiente para el mejoramiento de	<p>Problemática:</p> <p>Proyectos inconclusos de mejoramiento de vivienda.</p>	<p>2 comunidades / 10 comunidades X 100= 20.</p> <p>En dos de las diez comunidades se</p>

vivienda. pa17,cm15,pa3		cuentan con este servicio.
Solicitar personal mejor capacitado mediante una coordinación con el Gobierno Municipal y la Seguridad Pública Estatal. pp17,r20.	Problemática: Inseguridad en la región.	10 comunidades / 10 comunidades X 100 = 100. Las diez comunidades no cuentan con presencia permanente de personal de seguridad pública. 2 comunidades / 10 comunidades X 100= cuentan con infraestructura 2 comunidades cuentan con instalaciones de vigilancia propias.

Matriz de Resultado:
Eje Cultural.

ESTRATEGIA DE DESARROLLO	PROBLEMÁTICA Y/O POTENCIALES. DE LA MICRORREGION.	INDICADORES DE LINEA BASE (SITUACION INICIAL)
Protección de los recursos genéticos existentes y restauración de recursos naturales afectados, que son parte de nuestra cultura	Problemática: En las localidades de Ciruelar, Rancho Viejo y la Travesía de la comunidad del Colorín las especies como la iguana, peces como el bagre y el cauque (crustáceo de agua dulce) desaparecieron, El Huaje, El Capomo y el cultivo del maíz descendió en un 80%. 1 A, 1 B, 1 C. Potencial: En La microrregión existen grandes extensiones de territorio con presencia de recursos de flora y fauna que el pueblo Wixárika ha	10 comunidades afectadas por la inundación del vaso de la presa de Aguamilpa. 10 comunidades /10 comunidades x 100 = 100 10 comunidades/ 10 comunidades x 100 = 100

	integrado a su cultura, recursos bien conservados utilizados en distintas manifestaciones como; la alimentación, medicina tradicional, ornamental, construcción, ritualidad y ceremonial.	
--	---	--

Impulsar para que los Sistemas educativos básico y medio Superior se dé una educación bilingüe e intercultural y Tomen en cuenta la participación de los padres de familia y autoridades.	<p>Problemática:</p> <p>La educación básica no cumple con el mandato de Bilingüe e intercultural, carece de lectoescritura en lengua materna.</p> <p>1 a, 2b, 2 c y 5a, 5b, 5c</p>	10 escuelas/10 comunidades x 100 = 100
---	---	--

tradicionales en la educación de los niños y jóvenes	<p>Problemática:</p> <p>En secundaria y preparatoria los maestros no son bilingües y no se utiliza la lengua materna</p> <p>En la enseñanza aprendizaje y mucho menos la práctica de la lectoescritura en lengua materna.</p> <p>1 a, 2 b, 2 c, 5 a, 5b, 5c.</p> <p>Potencia:</p> <p>En todas las escuelas primarias participan maestros bilingües y utilizan la lengua materna.</p> <p>1 a, 2b, 2c, 5 a, 5 b, 5c.</p>	<p>6 escuelas Telesecundarias/ 10 comunidades x 100 = 60.</p> <p>5 escuelas Tele preparatorias/ 10 comunidades x 100 = 50.</p>
--	--	--

	<p>Problemática:</p> <p>La estructura del gobierno tradicional no ha funcionado a satisfacción de las comunidades.</p> <p>3a, 3b, 3c, 7a, 7b, 7c.</p> <p>Problema:</p> <p>Las fiestas tradicionales comunitarias nunca se han realizado en las comunidades.</p> <p>6a, 6b, 6c, 8a, 8c.</p> <p>Problema:</p>	<p>5 gobernadores / 10 comunidades x 100 = 50.</p> <p>10 comunidades/ 10mcomunidades x 100 = 100</p>
<p>Impulsar al interior de las comunidades una mayor participación de los padres de familia y autoridades tradicionales para transferir los conocimientos y actividades culturales del pueblo Wixáritari</p>	<p>Deterioro de la cultura Wixáritari por la incidencia de la cultura occidental en las siguientes manifestaciones; Danza tradicional, música tradicional, vestido, fiestas, peregrinaciones y medicina.</p> <p>Es más notable en jóvenes y se agudiza en aquellos jóvenes que Salen de la comunidad para estudiar.</p> <p>4a, 4b, 4c, 5a, 5b, 5c,6a, 6b, 6c, 8a,8b, 8c, 10a, 10b y 10c.</p> <p>Potencia:</p> <p>Fiesta religiosa de impacto regional donde participan indígenas Wixáritari y Mestizos la cual atrae a miembros de otros pueblos originarios. 9a, 9b, 9c.</p>	<p>40 familias practicantes/100 comunidades x 100 = 40.</p> <p>1 comunidad/ 10 comunidades x 100 = 10</p>

Conclusión

Con el estudio realizado podemos concluir que la región Wixárika –Huichol en su micro región denominada Presa de Aguamilpa, cumple con los requisitos para el desarrollo de un producto turístico rural con identidad, y se le podrá denominar Anaki-Aguamilpa, como lugar sagrado de la étnia Wixarica. Se puede lograr como objetivo el aumentar el nivel de vida de los pobladores, mediante la valorización de sus bienes y servicios producidos localmente, a través de su identificación con una identidad cultural vinculada a su origen. (Marca de Origen).

Tres categorías de productos involucrados.

1.- Productos con identidad cultural explícita. Bienes tangibles como las artesanías que desde su concepción poseen una identidad cultural definida, asumida por las mujeres y hombres productores y los consumidores. Existe un mercado consolidado para estos productos, donde la competencia es grande. Hay que innovar y alcanzar estándares de calidad.

2.- Productos con identidad cultural implícita. Como determinados tipos de maíz, zapotes, gualacamate, amaranto, calabazas, con amplia demanda dentro y fuera de la región serrana y de la cuenca hidrológica de Aguamilpa, que pertenecen a la tradición local, pero cuya Identidad Cultural no es percibida de manera automática, ni por el productor ni por el consumidor. El reto consiste en hacer visible esa identidad cultural, para generar mayor valor en los productos. Ejemplo las tortillas de maíz azul. El Tejuino, el pinole.

3.- Productos inmateriales vinculados al patrimonio histórico, cultural o natural de las regiones y territorios. Se trata de productos como el paisaje, las tradiciones culturales, las fiestas, la historia, los cuentos y mitos, la medicina alternativa, las limpiezas, etc., que convierten a las comunidades en lugares “únicos”, El reto consiste en generar, a partir de este carácter singular, una canasta de bienes y servicios producidos en el ámbito local. Red de guías locales.

Desarrollo de acciones conjuntas entre los gobiernos, los académicos y las comunidades para la valorización de los productos con Identidad Cultural I.C.

- Acciones dirigidas a mejorar la calidad de los bienes y servicios producidos localmente Aguamilpa.
- Acciones dirigidas a crear una institucionalidad que sirva de base a los procesos de Desarrollo Territorial Rural con Identidad Cultural DTR-IC. (Anaki-Aguamilpa).
- Incorporación de elementos explícitamente referidos a la identidad cultural Wixárika –Huichol.
- **Grupos Objetivo.**
- Turistas que visitan la ciudad de Tepic y el estado de Nayarit y que se aproximan a la región de la cuenca hidrológica de Aguamilpa, siguiendo los camales habituales, integrados en grupos controlados por las operadoras indígenas regionales.
- Turistas alternativos, que se acercan a la región Wixárika- huichol de Tepic, propia iniciativa, con intereses específicos.
- Consumidores urbanos de nivel alto, medio que valoran sobre todo componente de I.C. de Iso productores.

Consumidores urbanos medio bajo, que consumen productos agrícolas procedentes del Occidente de México.

Bibliografía

Ascanio, A., (2004). El espacio turístico en países emergentes: la morada disgregada del hombre" En: Os Urbanitas, Revista de Antropología Urbana, Editado por Aguaforte Assessoria, año 1, vol. 1, julio, <http://www.aguaforte.com/osurbanitas/citar-artigos-012004.html#Ascanio>, consultado el 14 de junio de 2013.

Arnaiz M, Baños, A, & Tovar, R., (2016); "Los retos del turismo" Cap.9 "El

- programa de los pueblos mágicos en la sierra occidental de Jalisco; Acercamiento a San Sebastián del Oeste”. Editorial. Universidad de Guadalajara, Centro Universitario de la Costa. Pág.185.
- Arnaiz B, Maris S, & Núñez, P, Orozco, J., (2016); “Los retos del turismo” Cap.6 “El Turismo en el nuevo siglo, una reflexión en torno al futuro de la actividad turística”. Editorial. Universidad de Guadalajara, Centro Universitario de la Costa. Pág. 115.
- Arnaiz, B, Maris S, Scartascini, G., & Correa, J. Franco, Y., (2016); “Los retos del turismo” Cap.5 “Turismo en el Siglo XXI, migrar desde las masas hacia la sustentabilidad”. Editorial. Universidad de Guadalajara, Centro Universitario de la Costa. Pág. 97.
- Blanca, R. (2001). Explotados y excluidos. Texcoco, Estado de México: Plaza y Valdés, Universidad Autónoma de Chapingo.
- Chiribonga, M., (2009); “Dinámicas territoriales rurales en América Latina “. Edita Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural RIMSIP. Lima Perú.
- Consejo Nacional Empresarial Turístico; Facultad de Turismo y Gastronomía; “El turismo en México 2010. Un año para crecer. Reporte Anáhuac. Cuadernos de Patrimonio y Cultural. Año para crecer. Reporte Anáhuac de Investigación Turística. Año 1 N° 2. Universidad Anáhuac, Ciudad de México.
- Dachary, C, Arnaiz, B., & Mariz, S., (2002). Globalización, Turismo y Sustentabilidad, Centro Universitario de la Costa, Universidad de Guadalajara, Puerto Vallarta.
- FONATUR (1981). Loreto, Un nuevo desarrollo en Baja California Sur.
- FONATUR (2007). Proyectos, <http://www.fonatur.gob.mx/>, consultado el 18 de junio de 2013.
- Hernandez, R., (2013). Metodología de la investigación. México: McGraw-Hill interamericana.
- Hiriarte, C., (2015); Panorama Mundial del turismo cultural. Cuadernos Patrimonio

Cultural y Turismo. N° 18. Edita. Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, Hidalgo, México. Comité Científico de Turismo Cultural ICOMESE México-UNESCO.

- Meza, C., (2015): “Desarrollo, Rural; Planeación Territorial y Desarrollo Regional”. Edita Universidad de Valencia, España.
- Mickey, J., & Pérez A., (2014); “Métodos para el análisis del potencial turístico del territorio rural”; Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas. Publicación.Español.N°9-28 de diciembre – 11 de Noviembre pp 1729-1740.
- Naciones Unidas. Hábitat III, (2016); “Nueva Agenda Urbana”, Quito, Ecuador.
- Reynoso, A & Jacobina P. de (1979) Problemas iniciales: Desarrollo Turístico Planificado en Ixtapa-Zihuatanejo, en Turismo: ¿Pasaporte al desarrollo?, Edymion, Madrid, p. 181-210.
- Ramírez B., (1995); “La región en sus diferencias; Los valles centrales del estado de Querétaro de 1940 a 1990”. Edita. Red Nacional de Investigaciones Urbanas. Editorial de la Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Xochimilco y la Universidad Autónoma de Querétaro.
- Salazar, N.,(2005). Más allá de la Globalización: La “Globalización” del turismo, en Política y Sociedad, Volumen 42, No. 1, Departamento de Antropología, Universidad de Pensylvania, U.S.A.
- Secretaría de la Presidencia (2007). Plan Nacional de Desarrollo 2007-2012, <http://pnd.calderon.presidencia.gob.mx/index.php?page=turismo>, consultado el 10 de junio de 2013.
- SECTUR (2007). Programa Nacional de Turismo 2001-2006, http://www.sectur.gob.mx/wb2/sectur/wb2/sectur/sect_767_capitulo_1, consultado el 11 de junio de 2013.
- Toledo, M., (2000); “La Paz en Chiapas, Ecología, lucha indígena y modernidad alternativa”. Edita. Universidad Nacional Autónoma de México. Instituto de Ecología de la UNAM, así como la fundación “El Quinto Sol”.
- Urbano, H., (2004); “La cultura como Horizonte. Entre la tradición y la modernidad.

Revista de turismo y patrimonio. N°4 Turismo Cultura mes de julio Editorial.
Universidad de San Martín de Porres. Escuela Profesional de turismo y
hotelería. Lima. Perú

Vargas, M., (1975). El Plan Huicot, obra humanista de la Revolución Mexicana.

Tepic, Nayarit.: Comité promotor del Desarrollo Social Económico del
estado de Nayarit, gobierno del Estado de Nayarit.

Vera, F., (1997). Análisis Territorial del Turismo, Ariel, Geografía, Barcelona.

WTO, (2001). Tourism 2020 Vision, Madrid, World Tourism Organization.

WTO, (2003). Tourism Highlights, Madrid, World Tourism Organization.

Pertinencia de la Licenciatura en Turismo de la Universidad Autónoma de Nayarit desde la Perspectiva Interna

Relevance of the Tourism Degree from the Autonomous University of Nayarit from the Internal Perspective

María Celina Agraz López
Universidad Autónoma de Nayarit
celinaagraz@uan.edu.mx

Alma Janethzy Albores Aguilar
Universidad Autónoma de Nayarit
janethzy@uan.edu.mx

Griselda Guadalupe Camacho González
Universidad Autónoma de Nayarit
griselda.camacho@uan.edu.mx

Sairi Lizbeth Serrano Moran
Universidad Autónoma de Nayarit
sairi.serrano@uan.edu.mx

Resumen

Esta investigación, es un estudio de pertinencia con un enfoque cualitativo, descriptivo ya que detalla las actividades realizadas, así como los resultados de la información vertida en las mesas de análisis para el caso particular de la Licenciatura en Turismo, bajo la perspectiva de los actores internos que intervienen en ella, es decir, docentes, estudiantes y personal directivo.

Palabras clave: Pertinencia, docentes, turismo, estudiante, egresado

Abstract:

This research is a study of relevance with a qualitative, descriptive approach that details the activities carried out, as well as the results of the information provided in the analysis tables for the particular case of the Tourism Degree, under the perspective of the actors interns that intervene in it, that is, teachers, students and management personnel.

Keywords: Pertinence, teachers, tourism, student, graduate

Introducción

Mejorar la calidad en el ámbito educativo implica generar procesos y mecanismos que permitan responder a los retos y demandas de una sociedad en constante cambio, con propuestas innovadoras en la formación profesional.

Los programas académicos de las Instituciones de Educación Superior se ven en la necesidad de someterse periódicamente a una revisión y actualización de sus planes de Estudios para determinar su congruencia y pertinencia frente a las necesidades laborales de su entorno local y regional.

Tünnermann define ser pertinente “el estar en contacto con las políticas, con el mundo del trabajo, con los demás niveles del sistema educativo, con la cultura y las culturas, con los estudiantes y profesores, con todos, siempre y en todas partes” (2006:7).

En este sentido, la Secretaría de Docencia de la Universidad Autónoma de Nayarit en colaboración con los programas académicos de esta institución, realizaron un estudio sobre la pertinencia social en el Estado de Nayarit con el objetivo de identificar las necesidades sociales, educativas y laborales de la región geográfica, así como identificar la nueva oferta educativa en modalidad escolarizada, no escolarizada y mixta. Por otra parte, se busca también evaluar la pertinencia social de lo que ya se está ofertando como formación profesional.

Partiendo de la definición de la ANUIES, uno de los criterios fundamentales para el diseño de políticas educativas en el nivel de educación superior es la pertinencia social:

“En los planes de estudio, la pertinencia social se evidencia a través de la coherencia que existe entre los objetivos y los perfiles terminales establecidos en los mismos con las necesidades prevalecientes en el ámbito de influencia de la institución educativa, con el mercado de trabajo o con proyectos de desarrollo local, regional o nacional. Las IES, particularmente las públicas, plantean en su misión la contribución a la solución de los problemas del país desde su ámbito específico de acción” (ANUIES, 1999).

La Secretaría de Docencia de la Universidad Autónoma de Nayarit generó en el año 2010, un documento denominado “Propuesta Metodológica para la

realización de estudios de pertinencia”, mismo que busca ser una herramienta de apoyo indispensable para los programas educativos de la UAN, además de que propone y describe las acciones que se deben realizar para lograr que la oferta educativa de la institución educativa sea pertinente.

En marzo de 2017, se conformó una comisión, integrada por 9 docentes de la Unidad Académica de Turismo, quien participó en la realización del estudio sobre la pertinencia social en el Estado de Nayarit, con 3 objetivos particulares:

- 1) Identificar las necesidades sociales, educativas y laborales de la región geográfica
- 2) Identificar la nueva oferta educativa en modalidad escolarizada, no escolarizada y mixta.
- 3) Evaluar también la pertinencia social de lo que ya se está ofertando como formación profesional.

La metodología propuesta por la misma Secretaría de Docencia, se programó en 4 etapas de desarrollo. La primera etapa que tiene que ver con los aspectos generales de planeación y organización del estudio de pertinencia, es decir los docentes que iban a participar, fechas y actividades a realizar por parte del programa académico de Licenciatura en Turismo, véase figura 1:

Cronograma general Económico Administrativas

Fecha	Actividades	Responsables
13 de marzo 10:00 a.m.	<ul style="list-style-type: none"> Primera reunión con las comisiones del Área de Económico Administrativas Actividades Presentación del proyecto de pertinencia, las actividades de las comisiones y formalización de ésta mediante acta 	<ul style="list-style-type: none"> Comisiones Enlace de la DPE
15 al 24 de marzo	<ul style="list-style-type: none"> Entrega de la información sobre actores internos y externos 	<ul style="list-style-type: none"> Comisiones
29 de Marzo 10 am Auditorio 2 CSH	<ul style="list-style-type: none"> Socialización y definición de los instrumentos para las mesas de análisis actores internos y externos 	<ul style="list-style-type: none"> Comisiones y enlaces de la DPE
26 y 27 de abril	<ul style="list-style-type: none"> Inicio de las mesas de análisis con actores internos del Programa Educativo 	<ul style="list-style-type: none"> Comisiones y enlaces de la DPE
25 al 29 de mayo	<ul style="list-style-type: none"> Inicio de las mesas de análisis con actores externos al Programa Educativo 	<ul style="list-style-type: none"> Comisiones y enlaces de la DPE
19 al 23 de junio	<ul style="list-style-type: none"> Capacitación para el análisis e interpretación de la información 	<ul style="list-style-type: none"> Se asignará un día de capacitación
26 junio al 7 de julio	<ul style="list-style-type: none"> Análisis e interpretación de la información 	<ul style="list-style-type: none"> Comisiones
Agosto	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración de los reportes 	<ul style="list-style-type: none"> Comisiones
Agosto	<ul style="list-style-type: none"> Presentación de resultados a los PE en coordinación con las comisiones 	<ul style="list-style-type: none"> Comisiones
Agosto	<ul style="list-style-type: none"> Socialización y definición de las estrategias por PE 	<ul style="list-style-type: none"> Comisiones y Comité Curricular

Figura 1: Primera etapa del estudio del estudio de pertinencia.

Fuente: Secretaría de Docencia UAN, 2017.

La segunda etapa se centró en el estudio teórico referencial sobre la región, donde se hizo el análisis del contexto para la identificación de problemáticas sociales y se elabora un estudio documental (Figura 2).

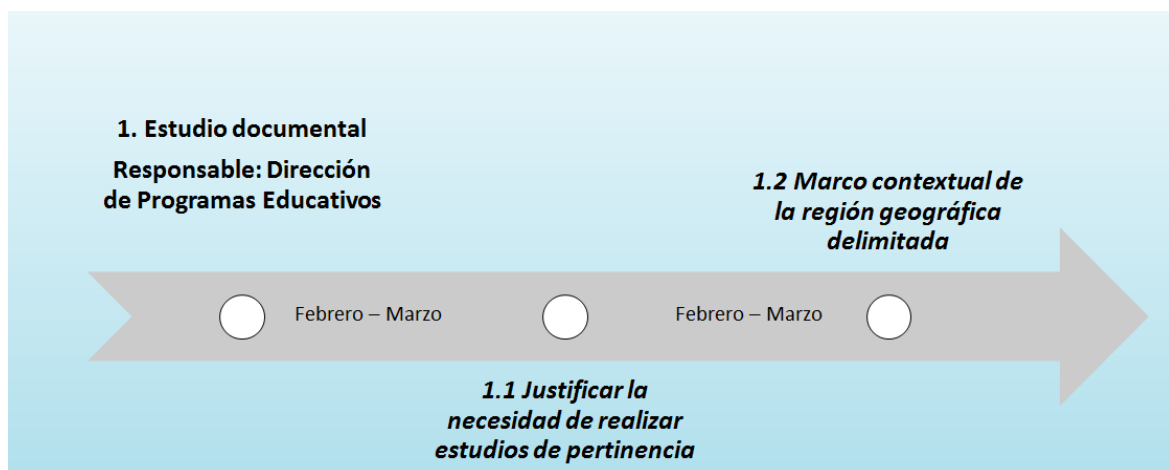


Figura 2: Segunda etapa del estudio de Pertinencia

Fuente: Secretaría de Docencia UAN, 2017

La tercera etapa consistió en el estudio de campo, donde participaron diferentes actores internos y externos, el primero de ellos mediante mesas de análisis con estudiantes, docentes y personal con cargo directivo. Respecto a los actores externos, la información recabada se obtuvo mediante una encuesta en línea. (Figura 3).



Figura 3: Tercera etapa del estudio de pertinencia

Fuente: Secretaría de Docencia UAN, 2017

Los actores internos que participaron en las mesas de análisis de la Licenciatura en Turismo fueron los siguientes:

- 18 estudiantes
- 15 docentes
- 7 de personal administrativo y directivo.

Los sujetos de estudio se seleccionaron de una muestra aleatoria y fueron invitados a participar en las mesas de análisis, bajo la orientación de la Dirección

de Programas Educativos de la UAN y con un instrumento diseñado en colaboración con los programas educativos.

La cuarta etapa del estudio de pertinencia consistió en analizar la información recabada, mediante la cual se nos impartió capacitación para el análisis de la información recabada de las mesas de trabajo y presentar los resultados que permitieran detectar nuevas necesidades de formación o fundamentar lo ya existente.

Resultados

Si bien, el estudio de pertinencia contempla actores internos y externos, este documento únicamente describe la codificación que se realizó en el caso de los actores internos.

Para el análisis de tipo cualitativo se construyó una estructura de análisis integrada por dos familias: pertinencia interna y pertinencia externa, en donde cada una está integrada por macro-categorías, categorías y códigos (figuras 4 y 5).

FAMILIA, CATEGORÍA Y CÓDIGOS

Familia	Código	Definición
Pertinencia interna	Congruencia interna	Perfil de egreso acorde a las necesidades sociales y laborales del Estado/región/nacional
		Relación o vinculación entre áreas de formación básica, disciplinar y el perfil de egreso
		Las competencias de las unidades de aprendizaje y su relación con el perfil de egreso
	Proceso formativo	Actividades académicas, investigación, deportivo recreativas y artístico culturales contribuyen a la Formación Integral
		Conocimiento e integración de los ejes transversales
		Describe las estrategias o herramientas para el aprendizaje y las competencias
		Proceso y seguimiento de las tutorías

	Trabajo colegiado	Existe y cómo se da la actualización de planes y programas de estudio acorde a las necesidades sociales y las tendencias de la formación
		En el programa educativo se generan líneas o desarrollen proyectos de investigación relacionados con las problemáticas del entorno
	Formación docente	Actualización, capacitación y habilitación didáctica y disciplinar
	Habilitación de espacios	Infraestructura, equipamiento y recursos didácticos
	Periodicidad	Temporalidad para evaluar el proyecto curricular, a los docentes y estudiantes
	Estrategias	Acciones realizadas para evaluar el proyecto curricular, a los docentes, estudiantes y cuerpos de trabajo colegiado

Figura 4: Análisis de la información: Pertinencia Interna

Pertinencia externa	Congruencia externa	Relación del perfil de egreso con las necesidades sociales y laborales del Estado / Región/ Nacional
		Habilidades, conocimientos y actitudes que se han de incorporar para el fortalecimiento del perfil de egreso
	Calidad	Satisfacción en el desempeño de los profesionales en relación a las necesidades sociales y laborales de la empresa u organización
	Relevancia de la formación profesional	Importancia de la formación del egresado en cuanto a las necesidades sociales y laborales del Estado /Región /Nacional
	Satisfacción	Satisfacción del empleador/responsable de organización o institución, en relación al servicio institucional solicitado: proceso de capacitación, formación, prácticas profesionales, servicio social u otro
	Relevancia en prestación de servicios	Congruencia de los tipos de servicios que ofrece la institución con los requerimientos del empleador
	Opciones de formación	Propuesta de formación (programas educativos, cursos, diplomados) nivel (profesional asociado, licenciatura, maestrías, doctorados) y modalidad educativa (escolarizado, semiescolarizado y en línea)
	Competencias	Conocimientos, habilidades y actitudes del nuevo profesional
	Prospectiva de las profesiones	Conocimientos, habilidades y actitudes debe de poseer el egresado en un mediano plazo
		Incorporación de los avances científicos y tecnológicos al programa educativo

Figura 5: Análisis de la información: Pertinencia externa

Fuente: Secretaría de Docencia UAN, 2017

En cuanto a pertinencia interna, la opinión de los docentes respecto a que si el perfil de egreso es pertinente o existe congruencia con las necesidades sociales y productivas de la región, se manifestó que el perfil es un híbrido que ha tratado de dar respuesta a los parámetros del organismo acreditador y de otro estudio de pertinencia que se realizó en otro contexto, más no el contexto de Tepic, se propone replantear seriamente una nueva licenciatura en turismo, más acorde a las necesidades locales.

Los directivos comentaron que es pertinente porque aborda un espacio que no abordan los demás programas que ya se han institucionalizado en el Estado, por ejemplo la oferta educativa de otras instituciones que también imparten turismo, se enfocan a un diseño tradicional de la hotelería, con turismo de sol y playa, en cambio la Licenciatura en Turismo de la UAN, tiene una visión hacia la planificación y el desarrollo de nuevos productos turísticos. Mencionan que los planificadores se necesitan, los gestores turísticos se necesitan y la carrera está enfocada en eso, pero sin embargo, ¿dónde están ubicados los egresados?, pocos están eso que fueron formados, por lo que se requiere una vinculación con el sector, con instituciones que tienen que ver con la formación dentro de una planeación de los espacios turísticos. En cuanto a los estudiantes se refiere, manifestaron que el perfil para gestionar y administrar está bien, únicamente se necesita la práctica laboral, que se brinde la oportunidad de empezar práctica laboral desde el segundo semestre o tercer semestre.

Respecto a los contenidos y su relación con el perfil de egreso, los docentes comentaron que sí hay una secuencia lógica pero existe duplicidad de los mismos, se plantea la necesidad de reformular Tronco Básico Universitario y Tronco Básico de Área, además de la propuesta de dar especialización a la licenciatura. Los estudiantes también coinciden en la repetición de contenidos y sugieren un reacomodo de las unidades de aprendizaje a manera de que se vaya trabajando en un sólo proyecto desde el ingreso, hasta la culminación del mismo. Además de la solicitud de actualizar los contenidos, pues manifiestan que algunos están obsoletos.

Tanto directivos, docentes y estudiantes coinciden en la necesidad de vinculación con el sector y con otras universidades que ofertan Licenciatura en Turismo. Se menciona que la fortaleza del programa es que en cada ayuntamiento existe una dirección o un departamento de Turismo con el que se podría generar una vinculación.

Se sugiere reforzar en plan de estudios en cuanto turismo internacional, turismo recreativo, desarrollo de negocios, sustentabilidad, idiomas, animación, emprendedurismo entre otros.

Metodología

Este estudio, es una investigación con enfoque cualitativo, descriptivo ya que tiene como propósito, indagar la independencia de las modalidades o niveles de una o más variables en una población, que consiste en ubicar en una o diversas variables a un grupo de personas u otros seres vivos, objetos, situaciones, contextos, fenómenos, comunidades; y así proporcionar su descripción. Hernández, Fernández & Baptista (2010), por lo que se hace necesario someterse periódicamente a una revisión y actualización de los planes de Estudios para determinar la congruencia y pertinencia frente a las necesidades laborales del entorno local y regional.

Conclusiones

La Universidad Autónoma de Nayarit, como la institución de mayor demanda en el Estado, se ha propuesto dentro de su Plan Desarrollo Institucional 2016-2022, preparar a los jóvenes en trayectorias laborales y profesionales que les permitan insertarse de manera exitosa al trabajo, en empleos productivos y bien remunerados.

Es por ello que se requiere, una formación integral que permita a los estudiantes el dominio de competencias profesionales que exigen los sectores sociales, productivos y políticos. La vinculación del aprendizaje con estos sectores

es de suma importancia para no caer en simulación, sino atender realmente las necesidades del entorno.

Sí bien es cierto el Programa Académico no puede garantizar el empleo de los estudiantes; pero sí garantizar que tengan la competencia para enfrentarse al mundo laboral. Para ello es necesaria la actualización de contenidos, respecto a lo que los sectores van demandando y brindando a los estudiantes una oportunidad de especializarse en su actividad, al ofrecer salidas terminales.

Bibliografía

ANUIES (1999). La Educación Superior en el Siglo XXI: Líneas Estratégicas de Desarrollo.enhttp://www.anui.es.mx/servicios/d_estrategicos/documentosestrategicos/21/sXXI.pdf.

Arce L.C., González S.J., Siordia P., Zea A. (2010). Propuesta Metodológica Para la realización de estudios de Pertinencia. México. Disponible en: http://www.uan.edu.mx/d/a/sd/dpe/propu_metodol_estudios_pertinen.pdf

Tünnermann C. (2006). Pertinencia y calidad de la educación superior. Lección inaugural. Guatemala. Disponible en: <http://biblio2.url.edu.gt:8991/libros/leccion%20inaugural2006texto.pdf>

Universidad Autónoma de Nayarit (2016). Plan Desarrollo Institucional 2016-2022.

Cuatro Productos Ancestrales y su Importancia en la Gastronomía Mexicana

Four Ancestral Products and their Importance in Mexican Gastronomy

Chef Frank Marcel Garibay Torrero
Universidad Autónoma de Nayarit
frank.torrero@uan.edu.mx

Chef Carlos Arturo Altamirano Gutiérrez
Universidad Autónoma de Nayarit
negrogandhi@hotmail.com

Chef José Ventura Huerta González
Universidad Autónoma de Nayarit
ventura.huerta@uan.edu.mx

Samantha Michelle Hernández García
Universidad Autónoma de Nayarit
michskillet@gmail.com

Resumen

La presente investigación, es un estudio bibliográfico, descriptivo de la historia de la dieta alimentaria del mexicano, así como significados e importancia del maíz, frijol, calabaza y chile, sus variedades y evolución.

Palabras clave: historia, significado, evolución, variedades y futuro.

Abstract

The present research is a bibliographical study, descriptive of the history of the Mexican diet, as well as meanings and importance of corn, beans, squash and chili, their varieties and evolution.

Keywords: history, meaning, evolution, varieties and future.

Introducción

La comida mexicana es una mezcla de historia, cultura y magia. La gastronomía mexicana, Patrimonio Inmaterial de la Humanidad desde el año 2010 según UNESCO, es conocida en el mundo entero por sus colores, sabores y olores. Pero sin duda eso es posible gracias a sus famosos y diferentes ingredientes (Atlas, 2013)

El origen de la comida mexicana está en la tierra, de ella se extrae el maíz, chile y frijol, ingredientes más comunes en la cocina mexicana, son relativamente baratos y se pueden comprar en grandes cantidades. Históricamente, la comida mexicana ha sido principalmente una mezcla de todo lo que podía ser fácilmente encontrado en el área local. Cuando los conquistadores españoles llegaron a principios del siglo XVI, trajeron alimentos como carne de cerdo, arroz, pollo, vino, ajo y cebolla, lo que representó una revolución en materia alimenticia (UNE, 2011). En la actualidad, los arqueólogos han encontrado evidencia importante de que la proteína de animales jugó un papel importante en la dieta de los mexicanos durante la civilización azteca, y su fuente de proteínas provenía de los frijoles.

Igualmente, la combinación adecuada de granos de arroz, y tortillas proporciona una buena cantidad de aminoácidos para fabricar proteína en el cuerpo. Los frijoles son una buena fuente de fibra, vitaminas del complejo B y magnesio. Los chiles y salsas también pueden ser una buena fuente de vitamina C y antioxidantes. (Cox, 2017)

Ahora bien, los efectos de la globalización en la transformación de la cultura alimentaria del mexicano, ha propiciado pérdida de las raíces culinarias prehispánicas propias de México. Debido a la pérdida de costumbres gastronómica que ha repercutido en la salud y calidad de vida de las personas. Toda vez que la dieta nativa mexicana puede reducir el riesgo de cáncer de mama, según estudios por Dole que encontró que las mujeres que viven en México, así como cerca de la frontera mexicana en Estados Unidos, tienen un riesgo 32% menor de contraer cáncer de mama. Los investigadores especulan que la causa de este importante beneficio son los frijoles, básicos en la dieta

mexicana, que proporcionan antioxidantes y fibra. Las investigaciones realizadas por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) muestran que las mujeres con dietas ricas en fibra tienen un menor riesgo de contraer cáncer de mama (Gulezian, 2017) por lo que es necesario rescatar la identidad alimentaria y exponer la importancia de una conciencia y educación alimentaria como requisito indispensable para lograr un mejor nivel de salud (Leyva & Pérez, 2015).

Derivado del estudio realizado, se puede mostrar, que el maíz, es un cereal que aporta nutrientes y que forma parte de la alimentación desde hace siglos, originariamente el significado de maíz, representaba este nombre “lo que sustenta la vida”. Y junto con el arroz y el trigo, es el cereal más cultivado y consumido del mundo.



Figura 1: El maíz

Fuente: curiosfera

El nombre con que se designa a esta planta proviene de la misma palabra empleada por los indios de América (Zea Mays). Su nombre científico proviene del griego Zeo, que significa vivir y de la palabra Mahíz, palabra que los nativos del Caribe, llamados taínos, utilizaban para nombrar al grano. Aunque aquí en España dependiendo de la región lo llamamos de diferentes formas, danza, millo, mijo, panizo, borona u oroña. Introducida en Europa durante el siglo XVI, después de la invasión española. En toda América se cultivaba maíz desde hacía miles de años, pero era prácticamente desconocida en el resto del mundo.

Hasta antes de la invasión española, el maíz se distribuyó, desde su lugar de origen a lo largo de casi todo el continente americano, llegando en el norte hasta los territorios de lo que hoy en día es Quebec, Canadá, y hasta el sur de lo que hoy es conocido como Chile, pasando por América Central. Este llegó al Caribe por la costa del Atlántico y se expandió hasta Brasil y Argentina, por medio de los “maíces Flint” y mazorcas amarillas, anaranjadas y coloradas, en el siglo XVII. Estas migraciones del cereal permitieron desarrollar nuevas formas que dieron origen una gran variedad de maíces; en la actualidad existen más de 300 tipos (Maya, 2017). Las hojas, que son muy largas y terminan en punta. Las flores del maíz, se dividen en masculinas y femeninas, se puede distinguir, aparte de las raíces, el tallo, cuya altura normalmente es de dos o tres metros, puede alcanzar hasta los siete metros en algunas variedades tropicales.



Figura 2: Variedades de maíz

Fuente: Maya

Haciendo referencia a lo anterior, **los indígenas** comían el maíz tostado tal como era, es decir, sin cocer la harina. Su sabor, aseguraron los exploradores que lo habían probado, era muy bueno.

Para ello, Colón llevó a España algunas plantas, y el maíz constituyó un éxito enorme, por lo que pocos años después se plantaba ya en la mayoría de los países de Europa, como África, la India y, a través del Tíbet, y con los primeros barcos europeos, este cereal se recolectaba ya en todas sus regiones.

También se pudo constatar, que tras sucesivas exploraciones en el continente americano, se descubrió que el maíz era la principal fuente alimenticia

de los pueblos, desde los mayas de América Central a los aztecas de México, desde los incas de Perú y Bolivia a las tribus de pieles rojas de América Septentrional.

Asimismo se indica, que el maíz es el que proveyó de alimento a los colonos europeos durante la ardorosa conquista del Oeste, dado que los colonos blancos aprendieron de los pieles rojas como cultivar este cereal, cómo cosecharlo y cómo utilizarlo. Aún hoy, a pesar de la llegada de la maquinaria que ayuda en los grandes maizales, aún los americanos continúan empleando las técnicas que los indios enseñaron, en su día, a los primeros colonizadores (Sánchez, Fleming, & Valenzuela, 2017)



Figura 3: La expansión del maíz

Fuente: Maya

En lo que respecta a los granos o semillas de maíz, denominados científicamente *cariósida* o *cariopsis*, en algunos países o regiones, tanto a la mazorca como a los granos se les denomina elote, tiene un color que varía del blanco al amarillo, o del violáceo al rojo según el tipo o variedad, pueden se amasadas estas semillas y obtener harina que puede ser cocinada de diversos modos para pan de maíz y mixto.

En Italia, se prepara con el maíz la polenta. En México se usa para hacer tortas de maíz, que son una especie de pan muy frecuente en el país. En Estados Unidos, se revientan las semillas y son llamadas popcorn o palomitas de maíz.

El maíz puede ser empleado para la alimentación tanto de personas como para el ganado. (Curiosfera, 2017)



Figura 4: Granos de maíz

Fuente: Maya

Continuando con los productos ancestrales se puede revelar, que la gran mayoría de las calabazas que se consumen en el mundo tienen su origen en especies que fueron domesticadas en México, todas ellas pertenecientes al género Cucúrbita. De hecho se trata de la primera planta cultivada en Mesoamérica, la fecha más antigua que se conoce es de hace unos 10 000 años. Desde entonces la calabaza es parte fundamental de la dieta nacional es una planta de la que se aprovecha no sólo el fruto sino sus flores y sus tallos, y desde que a raíz de la conquista española se dispersó por el mundo es un producto consumido ampliamente. (Vela, 2018)

Haciendo de lado al omnipresente maíz, la calabaza es sin duda la especie vegetal más representada en el arte mesoamericano, seguramente porque además de sus atributos alimenticios se le otorgaban otros simbólicos. Entre las primeras representaciones se encuentra la de una planta de calabaza en el sitio de Chalcatzingo, Morelos, un lugar famoso por relieves de estilo olmeca que aluden principalmente a ceremonias rituales. En otras regiones y épocas se elaboraron vasijas que muestran la característica forma de la calabaza madura; en otras ocasiones, la planta misma, el fruto o la flor aparecen como motivo decorativo sobre objetos de cerámica. Aunque aún debe investigarse más a fondo el significado de estas piezas, el hecho de que algunas de ellas formaran parte de

ofrendas funerarias indica que era un fruto especialmente apreciado. (Zavala, 2011)

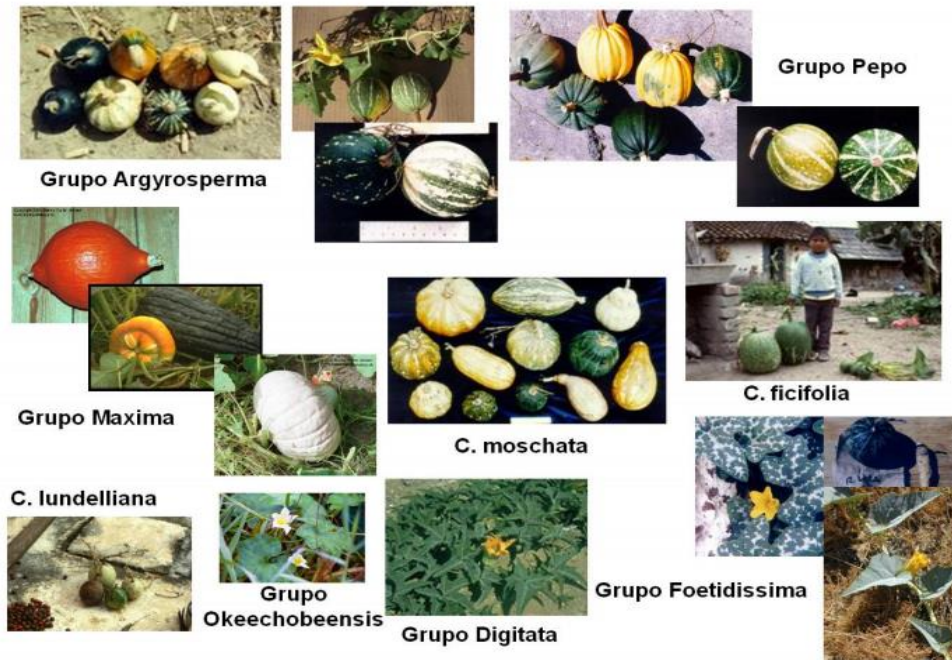


Figura 5: Muestra de la diversidad de los taxa de género cucúrbita

Fuente: Zavala

Siguiendo el orden de los productos ancestrales tenemos que el frijol es un ingrediente de la cocina mexicana que ha estado en la dieta desde la época prehispánica. Actualmente se consumen como; frijoles charros, refritos o cocidos con hoja santa o epazote, sobre molletes, en tamales, en tlacoyos, en tacos, hervidos, refritos, o en caldos. El frijol es un ingrediente de la cocina mexicana que ha estado en la dieta desde la época prehispánica y aquí te contamos un poco de su historia.

El frijol es un producto de gran importancia a nivel mundial. Proviene del género *Phaseolus* el cual tiene aproximadamente 80 especies silvestres de frijol; lográndose domesticar únicamente cinco especies para el consumo humano. Este

alimento fue básico en la dieta de los pueblos precolombinos del imperio azteca e inca, donde se han encontrado restos que datan de 4975 años A.C. Se cree que el frijol es originario de México y existen antecedentes de que la planta se ha cultivado desde hace aproximadamente 8000 años.

La palabra frijol se origina del catalán fésol que proviene del latín phaseolus, el cual a su vez procede del griego phaselos que significa legumbre. El frijol recibe muchos nombres distintos en todo el mundo por ejemplo: fréjol, friojl, faba, alubia, judía, haricot, caraota, corot, fejol y frisol. Un dato curioso es que la flor del frijol se denomina purisco, nombre que dio origen al pueblo de Puriscal que anteriormente se caracterizaba por la siembra de este producto (Universidad de Costa Rica, 2008).

Como se mencionó anteriormente el frijol es un alimento básico en la dieta de los latinoamericanos debido a que es fuente de proteína, hierro vegetal, fibra, ácido fólico, tiamina, magnesio, potasio y zinc (Ulloa, Rosas, Ramírez y Ulloa, 2011). Además se ha documentado los beneficios de este alimento al prevenir enfermedades crónicas producto de su aporte de micronutrientes y su alto contenido de fibra, aminoácidos azufrados, taninos, fitoestrógenos y aminoácidos no esenciales.

Con respecto a la fibra, esta corresponde a un elemento muy importante durante el proceso de la digestión ya que disminuye la velocidad de absorción de algunos nutrientes y favorece el tránsito intestinal. Además la fibra estimula una absorción más lenta de la glucosa, disminuyendo el índice glicémico y controlando la hiperinsulinemia, lo cual es muy favorable para la prevención y el tratamiento de la diabetes (Rodríguez y Fernández, 2003).

De igual manera, la fibra ayuda a mejorar el perfil lipídico ya que disminuye la absorción intestinal de ácidos grasos y colesterol; y específicamente la fibra soluble aumenta la liberación de ácidos grasos de cadena corta los cuales tienen un efecto inhibitor en la síntesis del colesterol (Ulloa et al, 2011).

Con respecto a los folatos presentes en el frijol, estos intervienen en procesos de reproducción celular por lo que favorecen el mantenimiento de tejidos, especialmente los de rápido recambio. Además los folatos evitan la formación de placas de aterosclerosis previniendo la enfermedad cardiovascular (Rodríguez y Fernández, 2003).

El frijol además posee fitoquímicos o ingredientes fisiológicos activos como por ejemplo polifenoles, ácido fólico, taninos y lecitinas. Por ejemplo los taninos funcionan como antioxidantes, anticancerígenos y antimutágenos; el ácido fólico de igual manera actúa como antioxidante y se ha asociado con disminuir el riesgo de cáncer principalmente de colon y seno (Chavez, 2014)



Figura 6: El frijol variedades

Fuente: Zavala

SHARE

En relación al último producto ancestral de esta investigación el chile, en Mesoamérica es el centro y el desarrollo, por ello no es de extrañarse que **México cuente con la mayor biodiversidad** de este producto a nivel mundial. En 2013, el Sistema Nacional de Recursos Fitogenéticos para la Alimentación y la Agricultura (SINAREFI) lanzó la segunda edición del **mapa Diversidad de chiles en México**, el cual contempla **64 variedades distintas** distribuidas a lo largo del país -aunque se estima que son más de 200 las variedades criollas-. Tan sólo en Oaxaca se encontraron más de 25 tipos distintos. (Shares, 2016)



Figura 7: El Chile

Fuente: Zavala



Figura 8: Diversidad de chiles en México

Fuente: Shares

Durante el **Tercer Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana** en la que los chiles, ajíes y especias han sido el centro de estudio, el investigador del SINAREFI, Porfirio Simón López López, hizo un breve recorrido por los principales chiles de México y su importancia en el país. Por su producción, los de

mayor relevancia son el serrano, jalapeño, guajillo y ancho, seguidos por el pasilla, habanero, de árbol y manzano.

En lo que se describe del chile fresco que más se consume en nuestro país es el serrano, un chile fresco pequeño, de forma cilíndrica que termina en punta. Es picante y se come con sus semillas y venas. Su nombre se debe a que se cultiva principalmente en la sierra de los estados de Puebla, Hidalgo, Veracruz, Sonora, Guerrero y México. Se come crudo, cocido, asado o frito y es pieza clave de la salsa verde cruda.



Figura 9: Chile serrano

Fuente: Shares

El chile más picoso del país es *el habanero, el único chile que cuenta con Denominación de Origen* en la península de Yucatán que comprende los estados de Yucatán, Campeche y Quintana Roo, donde son expertos en su cultivo y uso. Maduro es verde pero pasa por tonalidades amarillas, rojizas, amoratadas y anaranjadas. Es el chile más importante en la cocina yucateca, por lo que usualmente acompaña a muchos de sus platillos más tradicionales. Se consume fresco, crudo, asado o cocido.



Figura 10: Chile habanero

Fuente: Shares

El chile seco de mayor producción en el país es el chile ancho, que es en realidad un poblano maduro y seco que se caracteriza por ser de color rojizo. En general su piel es seca y rugosa aunque debe ser flexible al tacto. Se produce principalmente en los estados de Zacatecas, Durango, San Luis Potosí, Guanajuato y Puebla, donde se usa en los moles y adobos.

De acuerdo con Porfirio Simón López López, Zacatecas es el estado con mayor superficie dedicada al cultivo del chile seco con cerca de 35 mil hectáreas. Más del 50% de chile seco que se comercializa en el país es de origen zacatecano, por lo que su cultivo genera alrededor de 9 millones de empleos, tanto directos como indirectos.



Figura 11: Chile Ancho

Fuente: Shares

Otro de los chiles más consumidos en México es el chile poblano que, como su nombre lo indica, es *originario de Puebla*, aunque también se produce en otros

estados donde se le conoce como chile gordo, chile para rellenar, chile esmeralda, miahuateco o verdeño. En el estado de México lo conocen como chile jaral, en Colima lo llaman chile pasilla verde o pasilla fresco y chile joto en Aguascalientes. Es de color verde oscuro y se come relleno de carne o queso.



Figura 12: Chile poblano

Fuente: Shares

También conocido como chile cuaresmeño o “tornachile” en náhuatl, el chile jalapeño es, por lo general, de color verde en tonalidades desde claro al oscuro, aunque es común encontrar algunas variedades rojas que son las menos picantes. Son carnosos y se usan en salsas tanto verdes como rojas. Durante la Cuaresma se rellenan de queso o atún.



Figura 13: Chile Jalapeño

Fuente: Shares

Contrario a lo que se podría pensar, el chile de árbol no crece en un árbol sino en un arbusto muy grande. En San Luis Potosí se le conoce como “Chile Bravo” y existe además una variedad llamada “Cola de Rata” que se distingue por ser más largo. Fresco es de color verde y a medida que comienza a madurar toma tonos rojos, hasta alcanzar completamente este color.



Figura 14: Chile de Árbol.

Fuente:Shares

Otros chiles frescos populares en el país son el chile de bola o trompita, catarina, costeño, chilaca, guajillo, güero, largo, manzano o perón y el pimiento. Entre los secos más utilizados se encuentran el chile bolita, cascabel, chicostle, chilhuacle y el mora entre otros (gourmet, 2016).

Conclusión

La visión antropológica considera a la alimentación enmarcada dentro de un contexto sociocultural en la medida en que un grupo humano define a algo como un alimento no sólo a partir de su disponibilidad física y por su función fisiológica, sino porque es ideológicamente aceptado. A partir de su aceptación, los alimentos son jerarquizados, organizados, regulados, lo cual propicia a su vez la estructuración simbólica de las personas que los consumen (Ortíz, Vazquez, & Estrada, 2005). Es por ello, que la alimentación humana debe ser comprendida como un fenómeno complejo, dado que como expresión sociocultural atraviesa a la totalidad de la actividad humana en contextos biológicos, sociales y culturales en el transcurso de su historia (Paris, 2014). Toda vez que, para el año 2050 en México solo se dispondrá de 0.18 has de tierra cultivable para producir los alimentos que demanda una persona al año (Sosa, 2017).

Bibliografía

- Atlas. (2013). *Ingredientes mexicanos Un mundo de aromas y sabores*. Obtenido de <https://www.nuevamujer.com/gourmet/2013/04/23/ingredientes-mexicanos-un-mundo-de-aromas-y-sabores.html>
- Chavez. (2014). *Historia y beneficios del frijol*. Obtenido de <https://www.maquilalama.com/historia-y-beneficios-del-frijol/>
- Cox. (10 de mayo de 2017). *Proteínas en el arroz y los frijoles*. Obtenido de https://muyfitness.com/proteinas-arroz-frijoles-info_14667/
- Curiosfera. (2017). *Qué es el maíz. historia, expansión y consumo*. Obtenido de <http://www.curiosfera.com/que-es-el-maiz-historia-expansion-consumo/>
- gourmet, A. (2016). *México, el país de los 64 chiles*. Recuperado el 2018, de <http://www.animalgourmet.com/2015/11/27/los-chiles-la-marvilla-picante-de-mexico/>
- Gulezian. (10 de mayo de 2017). *Tipica dieta mexicana*. Obtenido de https://muyfitness.com/tipica-dieta-mexicana-sobre_29292/
- Hernandez. (2016). Tendencias gastronómicas predominantes en la producción de revistas científicas de Iberoamerica. 23(1), 76, 84.
- Leyva, & Pérez. (2015). Pérdida de las raíces culinarias por la transformación en la cultura alimentaria*. 6(4). Recuperado el 12 de junio de 2018, de <http://www.redalyc.org/pdf/2631/263138102016.pdf>
- Maya. (2017). *El maíz, origen anatomía y usos*. Obtenido de <https://www.mayasl.com/maiz-origen-anatomia-usos/>
- Ortíz, Vazquez, & Estrada. (2005). La alimentación en México: enfoques y visión a futuro. 13(25), 8-34. Obtenido de <http://www.redalyc.org/pdf/417/41702501.pdf>
- Paris. (2014). Cultura y alimentación. aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana. 48, 11-31. Obtenido de <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0185122514704874>
- Sánchez, Fleming, & Valenzuela. (2017). *El Maíz*. Obtenido de <https://es.calameo.com/read/00534933043775f367c73>
- Shares. (23 de agosto de 2016). *Copi, cora, chawa, ojo de cangrejo, la gran variedad del chile en México sorprende hasta a los expertos*. Recuperado el 16 de junio de 2018, de <https://masdemx.com/2016/08/estos-son-los-64-tipos-de-chiles-que-crecen-en-mexico-infografico/>
- Sosa. (2017). La disponibilidad de alimentos en México: un análisis de la producción agrícola de 35 años y su proyección para 2050. 23, 93.

UNE, U. (2011). Historia de la gastronomía. Guadalajara, México. Obtenido de https://universidad-une.com/contenido/f04dc59a4_archivo_guia_estudio.pdf

Vela. (2018). *Origen y domesticación de la calabaza*. Obtenido de <https://arqueologiamexicana.mx/mexico-antiguo/origen-y-domesticacion-de-la-calabaza>

Zavala. (2011). *La Calabaza y el Calabazón; El Chile y el Morrón; el Tomate y el Jitomate*. Obtenido de <http://eloficiodehistoriar.com.mx/2011/01/19/la-calabaza-y-el-calabazon-el-chile-y-el-morrón-el-tomate-y-el-jitomate/>

Linkograficas

<https://manuelantonioespinosa.wordpress.com/2014/06/28/cuamil-o-coamil-autoproduccion-agricola-de-baja-escala/>

<http://www.curiosfera.com/que-es-el-maiz-historia-expansion-consumo/>

<http://arqueologiamexicana.mx/mexico-antiguo/origen-y-domesticacion-de-la-calabaza>

<https://gourmetdemexico.com.mx/comida-y-cultura/el-frijol-origen-y-beneficios/>

<http://www.animalgourmet.com/2015/11/27/los-chiles-la-marvilla-picante-de-mexico/>

Linkograficas

<https://manuelantonioespinosa.wordpress.com/2014/06/28/cuamil-o-coamil-autoproduccion-agricola-de-baja-escala/>

<http://www.curiosfera.com/que-es-el-maiz-historia-expansion-consumo/>

<http://arqueologiamexicana.mx/mexico-antiguo/origen-y-domesticacion-de-la-calabaza>

<https://gourmetdemexico.com.mx/comida-y-cultura/el-frijol-origen-y-beneficios/>

<http://www.animalgourmet.com/2015/11/27/los-chiles-la-marvilla-picante-de-mexico/>

La formación del docente universitario, su profesionalización en ámbitos del trabajo colegiado

The training of university teachers, their professionalization in collegial work fields

Ramón Enrique Aguiar Vera
Universidad Autónoma de Nayarit
reav1@hotmail.com

Rosalva Enciso Arámbula
Universidad Autónoma de Nayarit
rosalvauan@hotmail.com

Miguel Ángel López Santana
miguelal20002000@hotmail.com
Universidad Autónoma de Nayarit

Luis Augusto Guillén Rentería
Universidad Autónoma de Nayarit
luisguillen_uan@hotmail.com

Resumen

Las demandas de conocimiento y formación profesional a estudiantes y docentes de toda institución universitaria se encuentran en constante aumento y resulta desafiante generar respuestas adecuadas en magnitud y extensión ante las dificultades financieras en que algunas universidades mexicanas se encuentran.

Por ello, se plantea como problema la contra posición de la disposición de los recursos financieros, cada vez de menor cuantía, de algunas instituciones universitarias en nuestro país, ante las crecientes demandas tanto de cobertura, como de extensión, que enfrentan.

El objetivo que se establece es proponer una vertiente de formación docente a través de uno de los nuevos órganos de gestión académica en la Universidad Autónoma de Nayarit (UAN), como lo son los Cuerpos Académicos, (constituidos por un grupo de maestros que compartan objetivos de estudio y una o varias líneas afines de generación o aplicación del conocimiento).

En el enfoque metodológico se realiza un estudio exploratorio/formulativo, el tipo de la investigación es documental y de campo, con enfoque cualitativo. Se emplea el método Histórico-lógico.

Palabras clave: formación docente, capacitación continua, cuerpos académicos.

Abstract

The demands of knowledge and professional training to students and teachers of every university institution are constantly increasing and it is challenging to generate adequate answers in magnitude and extent in the face of the financial difficulties in which some Mexican universities are.

For this reason, the problem is posed by the counterposition of the disposition of the financial resources, each time of lesser amount, of some university institutions in our country, faced with the growing demands of both coverage and extension, which they face.

The objective established is to propose a teacher training component through one of the new academic management bodies at the Autonomous University of Nayarit (UAN), such as the Academic Bodies, (constituted by a group of teachers who share objectives of study and one or several related lines of generation or application of knowledge).

In the methodological approach an exploratory / formulation study is carried out, the type of research is documentary and field, with a qualitative approach. The Historical-logical method is used.

Keywords: teacher training, continuous training, academic corpus.

Introducción

La institución universitaria se encuentra en constante cambio, tratando de dar respuestas a las demandas de conocimiento y formación profesional a sus estudiantes y docentes, ante una compleja situación financiera que cada vez adquiere mayor presencia como lastre, que acota la libertad en la toma de decisiones institucionales.

La calidad de los procesos formativos no puede limitarse, especialmente frente a las exigencias de la sociedad, que tanto busca la necesaria respuesta ante los desafíos que el concierto global le plantea.

De tal forma, el profesor universitario necesita insertarse en un modelo formativo de profesionalización docente continuo, donde los recursos institucionales y los propios son requeridos durante su vida laboral.

El trabajo docente es sumamente complejo y multidimensional, su desarrollo ocurre en escenarios diversos y condiciones cambiantes, en los cuales

el dominio pleno de la disciplina que se enseña no es suficiente para lograr un buen desempeño, particularmente ante los nuevos paradigmas educativos, -entre otros muchos factores-, que dinamizan los procesos laborales, lo que exige que el personal docente de educación superior se prepare en pos de la excelencia para lograr un eficiente desempeño como profesional de la docencia universitaria.

Respecto del planteamiento del problema, los recursos financieros que disponen las instituciones universitarias en nuestro país es cada vez de menor cuantía, en contra posición a las crecientes demandas tanto de cobertura, como de extensión, que en propósito de brindar una formación amplia, integral y de excelencia, enfrentan.

La formación del recurso humano de las entidades en mención, es fundamental para el logro de sus objetivos institucionales; en particular, el personal docente requiere de una formación y capacitación continua para resolver satisfactoriamente el enorme compromiso de la Universidad de asegurar la oferta de un desempeño docente, de investigación, de vinculación, extensión y difusión de la cultura y la ciencia, de alta calidad, y pertinente a la dinámica social, laboral, económica, etc.

Por tanto, la formación docente es vital en y para la existencia de las instituciones educativas. El cuestionamiento de interés para este documento es:

¿Qué opciones de modalidades de capacitación docente continua, dentro de las estructuras institucionales y frente a las restricciones financieras tienen las universidades?

Los marcos normativos de los modelos educativos universitarios, reconocen la efectividad y por tanto conveniencia del trabajo colegiado, los resultados del esfuerzo colaborativo, por lo regular, superan a los que derivan de la pulverización del tradicional trabajo individual.

En el caso de la Universidad Autónoma de Nayarit (UAN), el modelo educativo establecido mediante la Reforma Académica, finca que el docente debe

centrar su actividad en el alumno y “su función es facilitar el proceso de adquisición de conocimientos, habilidades, actitudes y valores, bajo un régimen de relaciones académicas establecidas dentro de un conjunto de campos institucionalmente contruidos, como el del Cuerpo Académico, que básicamente es un espacio conformado para evitar la práctica didáctica aislada y personalista. (UAN, 2002, pp. 4-5).

Dicho lo anterior, se propone como objetivo, una vertiente de formación docente a través de uno de los nuevos órganos de gestión académica en la UAN, como lo son los Cuerpos Académicos, (constituidos por un grupo de maestros que compartan objetivos de estudio y una o varias líneas afines de generación o aplicación del conocimiento).

Ahora bien, esta investigación se realiza mediante un estudio exploratorio/formulativo, efectuando la recopilación de tipo teórico y la enunciación de una propuesta que pueda servir como base para futuras investigaciones en el campo temático abordado.

El tipo de la investigación es documental y de campo, con enfoque cualitativo. Se emplea el método Histórico-lógico en la revisión de la trayectoria a lo largo del tiempo de los fenómenos en estudio, así como la integración de su esencia.

Desarrollo

Toda vez que la caracterización de la calidad educativa está determinada por dos perspectivas, una de enfoque mercantilista y otra de sentido estratégico. La mercantilista es resultante de las políticas emitidas por el Banco Mundial (BM), y por la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE), que definen al proceso educativo bajo indicadores de productividad y eficiencia; por otra parte, el enfoque estratégico, está apoyado por La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, Ciencia y Cultura (UNESCO), afirmando que “la educación puede contribuir a la reducción de las desigualdades sociales elevando la calidad de vida de las personas, promover una mayor inclusión social

e integración cultural y favorecer el aumento en la competitividad de los países.” (Jiménez, Hernández, & Ortega, 2014, pp. 1-2).

Sin duda la visión estratégica propone nuevos escenarios para que el conocimiento y la sociedad se encuentren y reencuentren demandando a las instituciones educativas, novedosos esquemas de relación, organización y funcionamiento eficiente orientado a la formación y profesionalización en pos de ciudadanos con capacidades idóneas para atender los requerimientos de una sociedad en evolución constante.

México admitió como necesaria la elevación de la calidad educativa a partir de trabajos diagnósticos llevados a cabo en educación superior por instituciones internacionales como la OCDE (2010), la UNESCO (1998), la Secretaria de Educación Pública y la Asociación Nacional de Instituciones de Educación Superior (SEP-ANUIES, 1997), considerando indicadores de gran revelación como la eficiencia terminal, planes de estudio anquilosados, docentes deficientemente preparados.

Declaraciones referidas a necesarios cambios estructurales en la educación superior a nivel mundial como:

1. *“renovación de los contenidos, métodos, prácticas y medios de transmisión del saber, que han de basarse en nuevos tipos de vínculos y de colaboración...(UNESCO, 1998, p.9)”*
2. *“recomendaciones de una enérgica política de formación del personal que asegure las condiciones profesionales apropiadas a los docentes a fin de garantizar la excelencia de la investigación y de la enseñanza. (UNESCO, 1998, p.10).”*
3. *“...difícilmente se podrá responder a los desafíos que les presenta el entorno si éstas no se transforman con profundidad, dejando de ser sistemas cerrados y conservadores para convertirse en sistemas abiertos, de gran calidad, innovadores, flexibles y dinámicos, que respondan, a su vez, a las nuevas formas de organización y trabajo, y a los cambios en el entorno científico, tecnológico y social. (ANUIES, 2000, p. 23).” (Citado en Jiménez Galán, Hernández Jaime, y Ortega Pacheco, 2014, p. 2).*

Por lo anterior, se explica el interés en las instituciones educativas de nuestro país de actualizar sus contenidos, procedimientos, programas de estudio y

niveles de exigibilidad en la formación y preparación docente, entre otros rubros del quehacer estructural y funcional educativo.

Como ejemplo, el Instituto Politécnico Nacional (IPN, 2000), presentó una reforma educativa y académica considerando cinco funciones fundamentales: la docencia, la investigación, la extensión, la vinculación y la difusión.

En la Universidad Autónoma de Nayarit, el modelo educativo basado en un diseño curricular flexible con enfoque en competencias profesionales, fue aprobado en lo general en Enero del 2002 por el H. Consejo General Universitario. Se entiende por competencias profesionales, como la:

Articulación compleja de un conjunto de saberes teóricos, metodológicos, técnicos y axiológicos que son puestos en juego para la intervención de la realidad en situaciones concretas que implican la toma de decisiones y que se manifiestan como habilidades y destrezas específicas de alta complejidad. (UAN. 2002, p. 12)

Continuando, la evaluación del modelo curricular, en el año 2011 la UAN presentó en la metodología para el diseño curricular el concepto de competencias profesionales integradas, cuya definición es:

la articulación de conocimientos globales, profesionales y experiencias laborales, se propone reconocer las necesidades y problemas de la realidad, estableciendo tres niveles de competencias: básicas, genéricas y específicas, [...] permite tener una visión de la formación del sujeto más allá de la adquisición de herramientas para la práctica profesional, (UAN, 2011, p. 4).

Los docentes que recién inician, regularmente, se preparan pedagógicamente a través de la práctica, y sin duda, afectados por la formación o deformación propia de su proceso formativo, reproduciendo modelos de conducta aprendidos durante su rol de estudiantes, algunos acertados y otros, no tanto.

Esta carencia de formación docente, es atendida mediante varias acciones, se cuenta con los cursos de formación y actualización en temas de pedagogía, didáctica, como la formación basada en el modelo constructivista, en

competencias y temas afines; otra línea de atención es el estudio de programas formales en posgrados con salidas en educación superior, elegidas libremente.

Ya que el desempeño docente, en tanto el trabajo frente a grupo como fuera de él, así como la formación del propio docente, ocurre dentro de la institución universitaria, lo cual conduce a la lógica deducción de que es natural esperar una colaboración estrecha en su seno. Imbernón (2011), menciona a Carr y Kemmis (1988, p. 67), quien asegura la necesidad de que la población docente realice un esfuerzo "orientado a mejorar la racionalidad y justicia de sus propias prácticas educativas y sociales; la comprensión de dichas prácticas y las situaciones en que éstas se desarrollan". (p.389)

Respecto de la formación docente, el autor en mención expresa:

...es un proceso de enseñanza-aprendizaje con el que se intenta conseguir algún efecto (finalidades de la formación); en el que se pretende transmitir conceptos, teorías y desarrollar, destrezas o habilidades didácticas (contenidos de la formación); donde los contenidos se tratan de vehicular a través de determinadas acciones (actividades de enseñanza-aprendizaje); y en el que se comprueban los resultados obtenidos con finalidades pedagógicas y/o de certificación (evaluación). (p.389).

Para Díaz Barriga y Hernández Rojas (2010), de forma sintética se resume lo siguiente: "Formación docente. Proceso orientado al desarrollo profesional y personal del profesorado, debiendo abarcar los planos conceptual, reflexivo y práctico." (p. 378)

De la revisión de distintos autores, se recoge que la formación docente se determina como un proceso continuo, intencional, reflexivo, de dominio educativo orientado al desarrollo del máximo nivel, capacidad y valores en el cual la interacción social media la enseñanza y el aprendizaje; es un objetivo superior de las instituciones educativas en propósito de lograr la calidad y excelencia en su sistema formativo y es una prioridad para organismos internacionales como la UNESCO y para la Organización Regional de Educación Superior en América Latina (CRESAL), (Padilla, López Rodríguez, & Rodríguez, 2015).

Trasladando tales concepciones, y considerando que un profesor universitario asume la demanda actual de su servicio atendiendo diversos roles, tales como: facilitador del proceso de enseñanza-aprendizaje, tutor, responsable directo de los resultados en la formación de sus alumnos, planificador, seleccionador de contenidos, técnicas pedagógicas, diseñador de materiales didácticos, gestor, evaluador, organizador, mediador, integrador, autor, investigador; entre otros de variada índole, que desarrolla en distintos escenarios y con diferentes agentes participantes.

-Propuesta

De acuerdo con el Documento Rector Para la Reforma Académica (2002) de la UAN, los Nuevos Órganos de Gestión Académica (NOGA), “constituyen la columna vertebral de la Reforma” de la UAN y, continúa puntualizando:

Por su naturaleza, tienen la función de delinear y dotar de capacidad operativa al conjunto de funciones sustantivas de la institución, como son: la docencia, la investigación (generación y aplicación del conocimiento), la difusión de la cultura y la extensión universitaria. Por ello reviste particular importancia que los NOGA ordenen, de manera clara y coherente, el conjunto de actividades cotidianas de los académicos. (p. 19)

El primer nivel de integración de los NOGA, lo instituyen los Cuerpos Académicos (CA), que el citado documento establece a los CA se crea

En consecuencia el personal docente formará parte de un Cuerpo Académico que, a su vez, corresponderá unívocamente a un área académica, para participar activamente en redes académicas intra e interinstitucionales (con los profesores de la propia institución y con sus pares nacionales e internacionales). (p. 20)

Para los cuales, se definen las funciones principales que siguen:

- *El diseño de los contenidos de los cursos que forman parte de los programas académicos de la universidad y su aplicación.*
- *La operación y diseño de las líneas de investigación a partir de proyectos específicos.*
- *La operación de los programas de extensión y difusión de la cultura.*
- *El reparto de la carga docente conjuntamente con el área y los programas académicos.*

- *Será una instancia en la que se propongan los perfiles académicos para la contratación del personal académico de Tiempo Completo, Medio Tiempo y por Horas, según las necesidades derivadas de las actividades escolares cotidianas.*
- *Los Cuerpos Académicos podrán proponer ante las instancias académicas competentes las necesidades de superación de su personal.*
- *Participarán en la definición del Programa Institucional de Tutorías (p. 21)*

Como se aprecia, tanto el trabajo docente como el de investigación está organizado dentro de los CA, y estos grupos activos acumulan la mayor cantidad de experiencias en la generación y aplicación del conocimiento, lo cual les conforma como un ámbito idóneo para la transmisión de su amplio expertis en apoyo al modelo de formación docente de la UAN.

En pro de tal modelo de formación, capacitación, actualización permanente del docente universitario, se propone la socialización del currículo tanto disciplinar como pedagógico en el seno de las estructuras del trabajo colegiado de la UAN: las Academias y los Cuerpos Académicos, afines por temáticas y por las líneas de generación y aplicación del conocimiento.

Lo anterior, puede instrumentarse creando espacios de intercambio de experiencias docentes e investigativas, en los cuales se debata, entre el colectivo docente, mediante la reflexión, el análisis como una práctica común, de manera que considere las implicaciones sociales, económicas y políticas del quehacer profesional.

El trabajo conjunto con apoyo de los CA, puede ser una fuerza impulsora hacia la renovación del ánimo laboral docente, al compartir la riqueza experiencial que favorezca la conexión entre la teoría y su aplicación práctica. Superando, de esta manera, los modelos de formación individualista por modelos sustentados en la observación, análisis reflexivo y evaluación de la práctica docente e investigativa.

Este ejercicio puede tomar diversos mecanismos, se proponen las sesiones de capacitación mediante la elaboración de guías cuyos contenidos atiendan la

temática solicitada, vía academias, así como la organización de foros de debate que afinen las concepciones y se compartan criterios en su más amplia diversidad.

Es importante, el aprovechamiento de estos espacios reflexivos y de trabajo conjunto para la revisión de la génesis, implicaciones, posibles efectos y soluciones de temas de coyuntura, que brinden el abordaje desde distintos enfoques en apoyo de la formación de opiniones entre docentes, quienes posteriormente podrán llevarlos a las aulas.

Las temáticas serán tan variadas como necesidades disciplinares o pedagógico-didácticas se busquen atender; se considera fundamental que su análisis y reflexión incluya aspectos principales de la práctica docente como el grado de cumplimiento de los objetivos de formación en los estudiantes se logran, así como las características de calidad como transferencia, adecuación a nuevos contextos, desarrollo de criterios para el adecuado ejercicio del conocimiento, entre otros más.

Destaca desde luego, aclarar que no se busca la unificación de la práctica docente, las particularidades de cada asignatura, clase, contenido, etc., tienen características propias que requieren un tratamiento concreto. Es este rigor de especificidad el que es deseable sea conocido dentro del conjunto de recursos de los docentes.

Se insiste en la reflexión como una técnica sustancial debido a que muchos elementos pedagógicos resultan difíciles de enseñar, y más que ser enseñados, son aprendidos en la reflexión del ejercicio docente y sus efectos e implicaciones, (Imbernón, 2011).

Conclusiones

Un desempeño de calidad en el quehacer docente debe tener presente la unión de los objetivos de calidad declarados y la calidad objetiva realizada.

La práctica docente requiere que su ejercicio mantenga una postura reflexiva, en el análisis de la complejidad de las situaciones que de forma cotidiana

se presentan en el aula y fuera de ella en el entramado de relaciones docente-estudiantes, docente-compañeros y docente-autoridades, obteniendo la comprensión necesaria para su atención inteligente y positiva.

Sin duda, la formación y capacitación que le habilite para un eficiente desempeño ante funciones de indiscutible complejidad, se constituye como un valor de alto impacto en la solución efectiva de diversas situaciones en contexto y tiempo real.

Esta propuesta busca sistematizar acciones de capacitación y actualización docente en el marco de los esfuerzos institucionales y en aprovechamiento de las entidades de trabajo colegiado, potenciando el proceso de cambio y mejora que se busca impulsar, (Villalobos & Melo, 2008).

Además, esta propuesta tiene presente la ineludible relación entre las necesidades individuales del docente con las institucionales, buscando equilibrar ambas en la lógica del diseño de un nuevo esquema formativo. (Fernández, 2003). Lo anterior mediante el trabajo colaborativo entre los docentes a capacitar y los CA que conducen el ejercicio formativo.

Por consiguiente, encontrar nuevas formas de integrar el conocimiento y expertis dentro de las estructuras formales de la universidad es un gran recurso y oportunidad para fortalecer las acciones de formación, capacitación y actualización docente.

Es importante considerar, además las formas y mecanismos mediante los cuales se difunden los programas de capacitación y actualización docente en la UAN, existe una cantidad considerable de docentes que desconocen los cursos que se ofertan, en sus temáticas, lugares y fechas, limitándose con ello el alcance y la cobertura esperada, (Gómez & Campos, 2018). Por ello, la difusión amplia y oportuna de tales acciones de capacitación debe ser con apoyo de las propias estructuras y recursos comunicativos de la institución, evitando generar costos por ésta.

Toma especial relevancia la siguiente expresión: “Si la Universidad del enseñar se ha de transformar en la Universidad del aprender, consideramos que para asumir el rol que nos corresponde, no solo habrá de adquirir nuevos conocimientos sino también suprimir saberes y prácticas caducas.” (Marín, & Teruel., 2004, p. 147).

Referencias

- Díaz, A., y Hernández Rojas, G. (2010). *Estrategias docentes para un aprendizaje significativo*. México: McGraw-Hill
- Fernández, A. (2003). Formación pedagógica y desarrollo profesional de los profesores de universidad: análisis de las diferentes estrategias. *Revista de Educación*, núm. 331 (2003), pp. 171-197. Recuperado de <https://www.mecd.gob.es/dctm/revista-de-educacion/articulosre331/re3310811294.pdf?documentId=0901e72b81257951>
- Gómez, S., (2018). Plan de mercadotecnia interna para promocionar la capacitación en la dirección de desarrollo del profesorado de la Universidad Autónoma de Nayarit. [Tesis de maestría], Unidad Académica de Contaduría y Administración. UAN.
- Imbernón, F. (2011). La formación pedagógica del docente universitario. *Educação*, Santa María, v. 36, n. 3, p. 387-396, set./dez. 2011. Recuperado de: <https://www.nebrija.com/medios/encuentrosterceraclase/wp-content/uploads/sites/8/2014/12/Art%C3%ADculo-para-los-V-Encuentros-en-la-Tercera-Clase.pdf>
- Jiménez, I., Hernández, J., y Ortega, J., (2014). ¿Forman los programas de formación docente? [En línea] http://revistas.uv.mx/index.php/cpue/rt/prINTERfriendly/964/html_25
- Marín, M., y Teruel, M., (2004). La formación del docente universitario: Necesidades y demandas desde el alumnado. (En línea), *Revista Interuniversitaria de Formación del Profesorado*, vol. 18, núm. 2, pp. 137-151.

- ISSN: 0213-8646. Universidad de Zaragoza, España. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=27418209>
- Mas, O., (2011). El profesor universitario: sus competencias y formación. [En línea] *Profesorado. Revista de currículum y formación del profesorado*, VOL. 15, 3 (Diciembre 2011). ISSN 1989-639X. Recuperado de <http://www.ugr.es/~recfpro/rev153COL1.pdf>
- Padilla, A., López R del R., & Rodríguez A. (2015). La formación del docente universitario. Concepciones teóricas y metodológicas. *Revista Universidad y Sociedad* [seriada en línea], 7 (2). pp. 86-90. Recuperado de <http://rus.ucf.edu.cu/>
- UAN. (2002). *Documento Rector para la Reforma Académica*. Tepic: Universidad Autónoma de Nayarit. Recuperado de <http://www.uan.edu.mx/d/a/sg/Legislacion/dcf4.pdf>
- UAN. (2002). *Nuevo Modelo Curricular. Propuesta*. Tepic: UAN.
- UAN. (2011). *Metodología para el diseño de proyectos curriculares por Competencias Profesionales Integradas*. Tepic: UAN
- Villalobos, A., y Melo, Y. (2008). La formación del profesor universitario: Aportes para su discusión. *Universidades*, núm. 39, octubre-diciembre 2008, pp. 3-20. ISSN: 0041-8935. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=37312911002>

**Diagnóstico de la Cultura Organizacional de la Dirección de Servicios
Médicos de la Universidad Autónoma de Nayarit**

**Diagnosis of the Organizational Culture of the Medical Services Directorate
of the Autonomous University of Nayarit**

Bertha Alicia Arvizu López
Universidad Autónoma de Nayarit
betty_arvizu1@hotmail.com

Rosalva Enciso Arambula
Universidad Autónoma de Nayarit
rosalvauan@hotmail.com

Claudia Julieta Arvizu Narváez
Universidad Autónoma de Nayarit
Claudia_arvizu@hotmail.com

Ana carolina Arvizu Narváez
Universidad Autónoma de Nayarit
kikeys@hotmail.com

Resumen

El propósito de este estudio, fue realizar una investigación de tipo documental, descriptivo para identificar el tipo de cultura organización que percibe el personal de la Dirección de los Servicios Médicos Universitarios a través de diseños participativos de valores y actitudes que puedan incorporarse a través de una futura dirección por valores que permitan clarificar y materializar la estrategia organizacional.

Palabras clave: Cultura organizacional, dirección, institución, pertenencia, valores, organización, compromiso y responsabilidad.

Abstract

The purpose of this study was to conduct a documentary, descriptive type of research to identify the type of organizational culture perceived by the staff of the University Medical Services Directorate through participatory values and attitudes that can be incorporated through a future direction by values that allow to clarify and materialize the organizational strategy.

Keywords: Organizational culture, direction, institution, belonging, values, organization, commitment and responsibility.

En las organizaciones actuales se debe desarrollar el sentido de pertenencia de sus miembros a través de diseños participativos de valores y actitudes que puedan incorporarse a través de una futura Dirección por Valores que permitan clarificar y materializar la estrategia organizacional. Formar y reforzar valores como el compromiso, la confianza y la responsabilidad con los objetivos organizativos induce al logro de resultados estimulantes para la organización y sus miembros en tanto garantiza la razón de ser de la empresa y el cumplimiento de las expectativas de sus trabajadores.

El compromiso organizacional es una variable fundamental que vincula estrechamente al trabajador con la empresa y le hace tener una visión positiva de la empresa y de la posibilidad de que la relación perdure en el tiempo, así como el sentimiento de lealtad y pertenencia a “su” institución

La cultura organizacional es potencialmente una de las mayores fortalezas de la organización, si ésta logra desarrollarse adecuadamente; en caso contrario constituye una de las principales debilidades. Ya que de inducirse adecuadamente es sin duda, uno de los factores determinantes en la eficacia del recurso humano; y la aceptación de la cultura organizacional dependen los niveles de productividad y el carácter distintivo de la organización.

Cada organización posee su propia cultura, tradiciones, normas, lenguaje, estilos de liderazgo, símbolos que generan climas de trabajo propios de ellas. Con base a lo anterior se puede decir que la cultura organizacional en cada organización es como su huella digital y refleja su propia identidad; por tanto difícilmente dos organizaciones puedan reflejar culturas idénticas.

La Universidad de forma permanente ha realizado esfuerzos para satisfacer a esta sociedad demandante procurando combinar la calidad, la oferta educativa y el servicio y vinculación a la comunidad. Por tal razón también es natural el crecimiento de la demanda de los recursos que permitan corresponder en tiempo y forma como responsable de ese derecho constitucional a la Educación. Al crecer la capacidad de espacios educativos y la oferta educativa, es natural el

crecimiento numeral de los recursos humanos necesarios para garantizar su función sustantiva de la Universidad. Esto implica un manejo, control y suministro cuidadoso de todas y cada una de las prestaciones contractuales, como es el caso de la Dirección de Servicios Médicos dependiente de la Universidad Autónoma de Nayarit, en cuanto organización, requiere constantemente cambiar, evolucionar y adecuarse a los nuevos paradigmas de desarrollo, para no perder vigencia en el rol que les corresponde desempeñar en la comunidad docente. La Universidad así como la Dirección de Servicios Médicos, requieren nutrirse de nuevas tecnologías y aspectos generales de la gerencia moderna para poder promover un cambio significativo, en aras de incrementar la complejidad y efectividad de los productos y servicios que ofrece.

Puesto que los procesos que se realizan en la Dirección de Servicios Médicos de la Universidad, podrían ser susceptibles de tornarse ineficientes al existir el desconocimiento de la cultura organizacional por parte del personal que integra la Dirección.

De tal manera que se cree necesario y conveniente que la Dirección de Servicios Médicos, también elabore las bases para formular, formalizar y difundir una cultura organizacional que esté al alcance de sus miembros.

Para que de este modo se originen las investigaciones a partir del contraste, observado, entre el planteamiento teórico general que configura el deber ser de la cultura organizacional y las diversas situaciones apreciables durante el quehacer diario como integrante del personal administrativo de la Dirección de Servicios Médicos de la Universidad Autónoma de Nayarit.

Conocer la cultura organizacional de una organización es un primer paso para su transformación cualitativa e integral, ya que teniendo una descripción de la misma, se pueden planear los cambios estructurales necesarios. Así entonces, la cultura organizacional se construye, puede modificarse, orientarse hacia las metas que se persiguen.

La cultura organizacional de una Dirección como los Servicios Médicos universitarios, expresa su forma de vida: cómo son las relaciones, las estructuras, cómo se asume la filosofía institucional, así como qué valores, creencias, costumbres se tienen presentes, etc. Su cultura organizacional es única y diferente y se ha de considerar un factor importante que influye en el comportamiento individual y colectivo.

Por lo que se infiere que esos cambios estructurales que han estado ocurriendo en la última década en la Dirección de Servicios Médicos de la Universidad Autónoma de Nayarit, algunos de ellos planeados y otros no, y en los cuales el personal se encuentra inmerso, han venido a poner a prueba la actitud que toma éste con respecto a los mismos, así como la percepción que tiene de esta institución que durante mucho tiempo no mostro signos de cambio de ese tipo y se reflejan en el comportamiento del personal de las áreas administrativas para su propia satisfacción laboral, la satisfacción de los clientes internos y externos, la mejora continua y la calidad del servicio que ofrece.

Una de las tareas de los responsables de la organización objeto de estudio, debiera ser conocer el grado en el cual sus miembros perciben su cultura como un medio para lograr un óptimo desempeño en el trabajo, ya que el cambio se asume desde el primer nivel de la administración y luego se pone en marcha bajo formas consensuadas y autorreguladas, con proyección a largo plazo y con la participación de los integrantes involucrados. Este diagnóstico es la pieza que, en lo que concierne a su cultura predominante, puede iniciar el cambio planeado que está por venir y que sus autoridades debieran estar promoviendo.

Partiendo de la percepción de los individuos que forman parte de la organización de la Dirección de Servicios Médicos objeto de este estudio es que se explora, para lograr describir las características de su cultura organizacional, entendiéndose ésta como un modelo de comportamiento integrado por artefactos, valores y supuestos compartidos por los trabajadores universitarios, aunque no por todos, para lograr la cohesión interna y una capacidad de respuesta al entorno

en el que se desenvuelve, que se dan por hecho y definen el carácter del trabajo y de la propia Universidad.

Una organización como lo es los Servicios Médicos Universitarios, demanda de su cultura una serie de características que respondan a los requerimientos y exigencias de su entorno, ya que ésta obligada a optimizar sus recursos humanos y financieros con la finalidad de ofrecer un mejor servicio médico; es decir excelencia en la eficacia de la Dirección. Indagar esa realidad puede ser la clave para que esta dirección de Servicios Médicos, determine qué actitudes y comportamientos predisponen a sus miembros, considerando su misión de servicio. Ya que el propósito de esta investigación fue conocer el tipo de cultura que impera en esta dirección.

De tal modo que la cultura organizacional según (Robbins, 2005), se entiende como un sistema de significados e ideas que comparten los integrantes de una organización y que determina en buena medida cómo se comportan entre ellos y con la gente de afuera. Representa una percepción común de los miembros que influye en su conducta. Y que por lo tanto, identificar la cultura es esencial para que aquellas personas que toman decisiones en las organizaciones y trabajan en el sentido de promover los cambios que son requeridos para un mejor desempeño y el cumplimiento de los objetivos estratégico de la entidad.

Para (Schein, 1988) citado por (Fernández, 2007), lo define como un modelo de presunciones básicas, inventadas, descubiertas o desarrolladas por un grupo determinado al ir aprendiendo a hacer frente a sus problemas de adaptación externa e integración interna, que hayan ejercido la suficiente influencia como para ser considerados como válidos y, en consecuencia ser enseñados a los nuevos miembros como la forma correcta de percibir, pensar y sentir esos problemas.

Garmendia (1984) define la cultura organizacional como “el adhesivo social que mantiene unidos a los miembros de la organización. La cultura de la organización opera en dos niveles que varían en función de su visibilidad externa y de su resistencia al cambio.”

Fleury (1989). Citado por De Souza (2004), la define como un conjunto de valores y supuestos básicos expresados en elementos simbólicos, que en su capacidad de ordenar, atribuir significados, construir la identidad organizacional, tanto actúan como elemento de comunicación y consenso, como ocultan e instrumentalizan las relaciones de dominio.

Vargas (2007) señala que la cultura organizacional o corporativa comprende los códigos de conducta permitidos en las organizaciones los cuales son aprendidos por los individuos a través de procesos terciarios de socialización.

Cameron y Quinn (2006) la definen como el reflejo de los valores, el estilo de liderazgo dominante, el lenguaje y los símbolos, los procedimientos y rutinas, y la definición de éxito que hacen única a una organización.

Toda vez que la cultura organizacional es parte fundamental de todo grupo social, por tanto las organizaciones, como grupos humanos organizados, coordinados y dirigidos hacia un objetivo común, poseen cultura, la cual se manifiesta en el comportamiento, en las maneras de vivir y en los productos obtenidos del trabajo del grupo, elementos estos que permiten comprender la vida organizacional y describir su influencia en los procesos de la organización. Así, la cultura se construye con concepciones del mundo y con productos simbólicos, para convertirse en un contexto cargado de símbolos y razones funcionales que se estructuran mental, profunda y subconscientemente (Dávila y Martínez 1999).

Por tal motivo, las organizaciones presentan rasgos claros e invariantes que definen su personalidad, su identidad que se ha determinado y modificado a lo largo del tiempo por la influencia recíproca con el entorno, condicionando también los comportamientos de los participantes internos, pues la cultura afecta la manera en la cual las personas, consciente o inconscientemente, piensan, toman decisiones y, finalmente, la manera en la cual perciben y actúan sobre las oportunidades y amenazas presentadas por el ambiente interno y externo. Es decir que el conocimiento profundo ayuda a entender la cultura que determina su nivel de desempeño y productividad (Cameron y Quinn, 2006).

Una vez presentadas las cuestiones referentes a la cultura organizacional una de las tareas de los responsables de la organización objeto de estudio, debiera ser identificar el sentido de pertenencia del personal de la Dirección de Servicios Médicos de la Universidad Autónoma de Nayarit.

Metodología

La presente investigación es de tipo documental, descriptivo ya que se consultó a diferentes fuentes bibliográficas relacionadas con los temas en libros, revistas documentos importantes de la propia universidad así como también, se centró en trabajadores de la Dirección de Servicios Médicos de la Universidad Autónoma de Nayarit y se enfocó en investigar sus percepciones de la cultura organizacional. El estudiarla permitió analizar la cultura actual y las diferencias entre sus miembros.

Conclusión

Se encontró, que la mayoría de los empleados estuvo de acuerdo con opinar en que la organización estaba adecuada al contexto que la rodea; ya que la institución, se rige por normas sociales impositivas, legales y situacionales.

Respecto al signo de comportamiento el vocabulario que se emplea en la organización es relativamente adecuada, ya sea en sus tiempos laborales, como en sus horas o momentos de receso; por lo cual la manera de hablar de ellos se adecua al ámbito profesional y coincidentemente con la opinión de la entrevista se da la observación y se concluye que el léxico utilizado por los integrantes de la dirección es relativamente adecuado.

Acerca de los símbolos y ritos gran parte de la población dice haber sufrido un reclamo por parte de su superior, en forma privada, pero haciendo referencia a sus atributos de la naturaleza humana la imagen que tienen de ellos es buena, tomándose en cuenta, al momento de seleccionarlos pues consideran de suma importancia las referencias laborales y mucho más el entorno que los rodea; ya sea familiar o social, pero a la vez de la concepción de las relaciones humanas,

más de la mitad del personal subordinado respondió que las decisiones de la dirección, se centran en la figura del director. En coincidencia con dicho resultado el entrevistado declaró que en su mayoría decide el director o la subdirectora por formar parte ya de la política de la dirección y de su cultura. El director y el subdirector supervisan el trabajo de sus subordinados de manera directa, corrigiendo las posibles desviaciones. El organigrama muestra quienes deciden y quienes sólo obedecen. No es por desconfianza o por poca valoración a estos, es sólo por seguridad, ya que hay muchas tareas complejas que requieren de efectividad y certeza.

Referencias

- Cameron, S., y Quinn, R. (2006): Diagnosing and Changing Organizational Culture. Based on the Competing Values Framework. Revised: Jossey-Bass Editorial UNMSM.
- Cruz, T., (2006) El Diagnóstico de la Cultura Organizacional. La Experiencia de una Empresa. Centro de Estudios de la Economía Cubana Universidad de la Habana, Cuba. Ed. Félix Valera.
- Comings, T. y Worley C. (2007) Desarrollo Organizacional y Cambio 8° Edición. Cengage Learning Editores
- Daft, R. (2007) Teoría y Diseño Organizacional Thompson 9° Edición Dávila, A.,
- Martínez, N., (1999) Un acercamiento crítico al concepto de cultura organizacional Implicaciones para su estudio en organizaciones latinas, en: Dávila A. & Martínez N. H. (Eds.). Cultura en Organizaciones latinas (17-43) Siglo XXI México.
- Deal, E., y Kennedy A. A (1985), Culturas corporativas. Ritos y rituales de la vida organizacional. Fondo de cultura interamericana, México. Original Corporate cultures: The Rites and Rituals of Corporate Life, Reading, Mass, Addison-Wesley Editorial Prentice Hall. Internacional.
- De Souza, A. (2004) Cultura Organizacional e os Papeis da Gestao de Pessoas:

- Un Estudio de caso en Academias de Gimnástica. Tesis presentada para obtener el grado de Maestro en Sistema de Gestao Universidad Federa Fluminense. Brasil. Diccionario de las Ciencias de la Educación. 1997. Editorial Aula Santillana México
- Fernández, M & Sánchez, J. (1997). Eficacia Organizacional. Concepto, desarrollo y evaluación. 1° Ed. Díaz de Santos.
- Garmedia J. A (1994). Tres Culturas. Organization y Recursos Humanos. Madrid. Ed. ESIC.
- Guerin, G. (1992), Planificación estratégica de los Recursos Humanos. Editorial Legis, Santafé de Bogotá)
- Hernández, R., Fernández, C, y Baptista, P (2003) Metodología de la Investigación 3° Edición. México. McGraw Hill
- Hernández, C., (2004) Modelo de Cultura Organizacional de la Dirección de Servicios Escolares del IPN. Tesis para obtener el grado de Maestro en ciencias con especialidad en Administración de Negocios IPN
- Hernández J., (2007) Un diagnóstico de Cultura organizacional en una Institución Educativa: El caso de la SEPI-UPIICSA. Tesis para obtener el grado de Maestro en Ciencias con especialidad en Administración. IPN
- Merton, K., (1968): Social theory and social structure. New York: The Free Press. Editorial Harcourt Brace
- Parsons, T., (1970). The social system. London: Routledge & Kegan Paul. Editorial Sudamericana.
- Rodríguez, D., (2005). Diagnóstico de la cultura organizacional, en Diagnóstico Organizacional. México, D.F. Alfaomega. Editorial Trillas
- Rodríguez, R., (2009) La cultura organizacional. Un potencial activo estratégico desde la perspectiva de la administración. Universidad del Centro Educativo Latinoamericano Argentina.
<http://redalyc.uaemex.mx/src/inicio/ArtPdfRed.jsp?iCve=87722106>
- Robbins, P.,(2004). Comportamiento Organizacional México 10° Edición. Ed Pearson Prentice Hall.
- Robbins, P., y Couler, Mary (2005). Administración (8° Edición)

México Pearson Education.

Shein, E., (1992). *Organizational Culture and Leadership*. 2d. Ed. San Francisco, CA Josey Bass. Stoner, Freeman, Gilbert (1996). *Administración*. Editorial Pearson. Educación. 6° Edición

Formación del Profesorado Clave de la Calidad de la Enseñanza Superior

Training of Key Teachers in the Quality of Higher Education.

Ramón Enrique Aguiar Vera
Universidad Autónoma de Nayarit
ramón.aguiar@uan.edu.mx

Claudia Julieta Arvizu Narváez
Universidad Autónoma de Nayarit
Claudia_arvizu@hotmail.com

Ana carolina Arvizu Narváez
Universidad Autónoma de Nayarit
kikeys@hotmail.com

Edgar Javier Méndez Rosales
Universidad Autónoma de Nayarit
javier.mendez@uan.edu.mx

Resumen

Para que la Universidad pueda cumplir sus tareas académicas, laborales e investigativas requiere de profesores preparados, que no sólo conozcan el contenido científico, sino que enseñen lo que necesita la sociedad, de aquí la necesidad de que la universidad enseñe a los profesores a educar, para que los estudiantes aprendan a aprender, toda vez que el país no puede, no debe permanecer pasivo ante los acontecimientos mundiales, debido a que debe tener una participación activa en la construcción y desarrollo de un mundo nuevo, sin perder de vista sus peculiaridades culturales. Ya que la tecnología no puede sustituir la filosofía, no se puede educar sin una filosofía de vida y una concepción del mundo.

De tal modo, que para la universidad representa la mayor y más comprometida exigencia, una condición para avanzar en los cambios que la sociedad requiere.

Palabras clave: universidad, docentes, sociedad, calidad, enseñanza superior

Abstract

In order for the University to fulfill its academic, labor and research tasks it requires trained teachers, who not only know the scientific content, but teach what society needs, hence the need for the university to teach teachers to educate, so that students learn to learn, since the country can not, must not remain passive

before world events, because it must have an active participation in the construction and development of a new world, without losing sight of its cultural peculiarities . Since technology can not replace philosophy, you can not educate without a philosophy of life and a conception of the world.

In such a way, that for the university it represents the biggest and most demanding demand, a condition to advance in the changes that society requires.

Keywords: university, teachers, society, quality, higher education

Introducción

La formación del profesorado universitario debe ser uno de los aspectos clave de la calidad de la enseñanza superior. La mejora de la calidad del proceso de enseñanza aprendizaje pasa necesariamente por la transformación del pensamiento y de los sentimientos de los profesores, para ello la Educación Superior necesita de la calidad del personal docente, de los programas y de los estudiantes, de las infraestructuras y del ambiente universitario (Paniagua., 2004). De tal forma que la inserción de las TIC en los contextos educativos puede reportar beneficios para todo el sistema educativo de los alumnos y docentes y la comunidad educativa en general. En el caso de los docentes, gracias a las tecnologías tienen a su disposición diversos recursos digitales: software, documentos, página web, etc., los que facilitan la participación en redes de docentes y apoyan el trabajo de proyectos en forma colaborativa con otros centros educativos (Harasim, et al., 2000; Hepp, 2003; Crook, 1998). Por eso, lo de hoy, no es igual a lo de ayer. Es mejor. Y no podemos negar que en las escuelas e instituciones educativas se ha producido un notable avance, y uno de ellos se refiere a la diversidad de medios y recursos, que profesor, alumnos y administradores, tienen a su disposición para llevar a cabo sus diversas actividades: recoger información, organizarla, comunicarse,...; sin embargo, la realidad es que no llegan a ser tan utilizadas como cabría esperar, o por lo menos no de forma tan diversa como pudiera ser conveniente. Y sin lugar a dudas, una de las variables que influyen en esta situación, es la falta de capacitación que el

profesorado tiene para utilizarlas técnicamente e incorporarlas en su práctica educativa. (Almenara, 2004)

Un docente que no maneje las tecnologías de información y comunicación está en clara desventaja con relación a los alumnos. La tecnología avanza en la vida cotidiana más rápido que en las escuelas, inclusive en zonas alejadas y pobres con servicios básicos deficitarios. Desafortunadamente, la sociedad moderna no ha sido capaz de imprimir el mismo ritmo a los cambios que ocurren en la educación. (Fundación HINENI, 2005)

Y para que la educación superior pueda adaptarse a estos cambios, el profesorado universitario necesita reflexionar sobre sus concepciones de la enseñanza y el aprendizaje (Hernández Pina, Maquilón Sánchez, García Sanz y Monroy Hernández, 2010) y adquirir una sólida formación pedagógica que le permita comenzar en la dirección adecuada la implantación de este nuevo modelo educativo. Para ello, tendrá que dotarse de una serie de competencias para poder conducir al estudiante hacia el desarrollo de un aprendizaje de calidad. (Sánchez, 2011)

En este nuevo marco de acción se hace particularmente latente la aparición de un nuevo paradigma centrado en el trabajo del estudiante, pero con la necesaria ayuda del profesor como facilitador de su aprendizaje. Surge un nuevo modelo competencial (De Miguel, 2006) en el que las competencias constituyen el núcleo del proceso de enseñanza y aprendizaje. La formación por competencias produce una serie de cambios en los elementos que adquieren un mayor protagonismo en el proceso educativo. Éste pasa de ser de reproductor y transmisor a formativo y resolutivo, el estudiante se convierte de pasivo y receptor a activo y emprendedor, el profesor de individualista y protagonista a mediador y facilitador y la evaluación deja de ser puntual y sumativa para transformarse en continua y múltiple (García, 2008).

Así pues la problemática de esta investigación se identificó partiendo de la calidad en la educación universitaria, la cual representa la mayor y más

comprometida exigencia de convertir el aprendizaje permanente de los docentes y su impacto en el proceso formativo de los estudiantes y así avanzar en los cambios que la sociedad requiere.

Ahora bien, los procesos de enseñanza y aprendizaje en la universidad, han ido evolucionando de una docencia mucho más teórica, donde la transmisión del saber debía producir un buen cúmulo de conocimientos, hacía un enfoque docente más práctico capaz de dar cobertura a una serie de necesidades socio-laborales con los que los futuros egresados se van a encontrar.

La globalización, la revolución tecnológica, la ausencia de valores, la multiculturalidad, las migraciones y la actual crisis económica con sus altos índices de paro, son fenómenos sociales que, entre otros, constituyen un fiel reflejo de los cambios que está experimentando el mundo en que se vive.

La universidad, no puede vivir ajena a esos cambios, ya que sus egresados proyectan sus aprendizajes y aplican sus competencias en el contexto social en el que desempeñan su profesión. En la universidad recae la responsabilidad de formar a sus estudiantes dotándolos de conocimientos, habilidades y actitudes que les permitan comprender y adaptarse a dichos cambios, así como influir en el proceso de transformación de la vida social. Para dar cobertura a estos y otros cambios sociales es necesario que la educación superior se diversifique y se adapte a la nueva realidad social, convirtiéndose en un medio de formación flexible y permanente, trabajando en colaboración con el mundo empresarial y socio-político. En este sentido, Rodríguez Fernández (1999) señala que la institución universitaria debe asumir el desafío de formar a los egresados que demanda la sociedad, contribuyan a su reciclaje y formación con mayor grado de sintonía entre la Universidad y su entorno social.

Los nuevos planteamientos de la calidad en la educación superior de la Universidad, representa la mayor y más comprometida exigencia de convertir, el aprendizaje permanente de los docentes y su impacto en el proceso formativo de

los estudiantes, en una prioridad de las agendas educativas, como una condición para avanzar en los cambios que la sociedad requiere. (Sánchez, 2011)

Porque se observó que la transformación profunda en la enseñanza, ha evolucionado desde la preocupación por conocer las mejores estrategias metodológicas del profesorado para obtener resultados más satisfactorios en el alumnado, a entender las instituciones educativas como unidades de cambio, mejora, innovación y desarrollo institucional y social. Esta transformación demanda del profesorado unas pautas de actuación y un rol específico, que lo convierte en elemento fundamental del cambio educativo (Hernández Abenza, 2011).

Por otra parte, ya nadie discute que el conocimiento se adquiere no sólo en la escuela y en la familia, sino también a través de los medios de comunicación. Una sociedad del conocimiento precisa que los centros educativos estén orientados hacia la innovación y la calidad. (Prendes, 2011). Dice que la innovación juega un papel primordial en el uso de las tecnologías de la información y comunicación, modificando la forma de elaborar, adquirir y transmitir los conocimientos.(Sánchez, 2011)

Como una forma de aproximarnos a su conformación se hace necesario entonces conocer su historicidad como así también su ontología, dimensiones que nos conducirán a concepciones de la pedagogía como un espacio no dogmático, productor de subjetividades que intervienen en la realidad de las prácticas para su efectiva transformación. Cobra interés entonces la relación del sujeto con el conocimiento en tanto que proceso de construcción, procesos que ponen en el centro del debate a la práctica docente y a sus sujetos como sujetos de conocimiento.

Esta práctica docente es entendida desde el abordaje de un modelo complejo de análisis que va desde la práctica áulica hasta la práctica del sistema educativo en el marco de la situacionalidad histórica bajo el sostenimiento de las teorías epistemológicas y las teorías de la subjetividad. El modelo complejo, cual

dispositivo de análisis, se encuentra atravesado por ejes de abordaje que lo complementan y explican, tales como la relación teoría-práctica, el esclarecimiento del estatuto de la vida cotidiana y las relaciones de poder-saber. Así se considera la complejidad de comprensión de la práctica a la luz de un modelo no reduccionista acorde a los modos de racionalidad presente.

Hay en todo este proceso que se viene esquematizando una instancia en donde la producción del conocimiento que forma parte del saber pedagógico se origina y aparece como nuevo, es el espacio de la investigación educativa como componente clave de un sistema de circulación de ideas que son expuestas y transformadas.

La opción epistemológica es la de considerar la investigación de la práctica docente a partir de la realidad del aula cuyo soporte es llevado adelante por sucesivas estrategias de intervención pedagógica en las diferentes dimensiones institucionales.

De esta manera se estaría abriendo el universo de la investigación en general a una dimensión particular, el de la práctica docente en tanto que práctica social. La investigación del hecho educativo dice relación con los procesos de enseñanza que se generan y transcurren en las aulas de formación. Las prácticas de intervención aportan luz sobre ellas y juntas confluyen en la producción de conocimientos que mejoran la calidad de la enseñanza en los espacios de circulación y publicidad.

La práctica docente se constituye así en objeto de “vigilancia epistemológica” en el sentido que Gaston Bachelard nos propone, como exigencia en torno a los resultados que se producen en el seno de una comunidad de intereses.

Vigilancia del sujeto pero vigilancia del objeto en tanto que discusión, confrontación, permitiendo la construcción de un ámbito de exterioridad a la misma producción de conocimientos. Del mismo modo que una comunidad científica, la “comunidad pedagógica” constituye algo así como el coronamiento de las

posibilidades abiertas de la investigación educativa, en cuanto producción sujeta a confrontación de pares y de todos los actores sociales.

En síntesis lo que interesa es la producción de conocimientos en y para la formación de docentes a partir de la recuperación de las formas posibles del saber pedagógico que en una comunidad acontecen.

Así la relación entre el saber pedagógico que una época pone de manifiesto, los conocimientos que se producen en el fragor de la lucha y la formación docente como el ámbito por excelencia de lo público en relación a la educabilidad del conocimiento, constituyen focos de interés genuinos que trataremos de rescatar en el juego de estrategias de interacción que ellos mismos determinan. (Giordano, 2004)

Tal es el caso del profesorado de educación superior que ha de estar capacitado para desempeñar correctamente las tres funciones que le son encomendadas: la docencia, la investigación y la gestión. Para Tomás (2001), la nueva función docente del profesor universitario supone permitir adquirir conocimientos, pero especialmente saberlos buscar, procesar y aplicar.

Respecto a la función investigadora, hay que tener en cuenta los cambios producidos en este ámbito especialmente en lo que respecta a una investigación más competitiva y a la creación de equipos multidisciplinares, integrados a su vez por miembros de diferentes universidades y países. Por último, en relación a la función de gestor, el profesor universitario no debería olvidar la posibilidad de participar activamente en la organización y gestión de la universidad como un miembro más de la institución.

Si bien las tres funciones mencionadas son indispensables, la que necesita en la actualidad ser más reforzada es la relativa a la docencia. De acuerdo con González Soto (2005), la formación de los profesores resulta imprescindible, debiendo la universidad centrarse en la preparación del profesorado para la docencia más que para la investigación, aunque, paradójicamente, ésta siempre haya sido más valorada e incentivada.

Desde este punto de vista, el modelo competencial que defiende la convergencia europea para la formación de los estudiantes, puede ser igualmente válido para la formación del profesorado. Siguiendo a Martín (2009:199), se necesita “un profesorado competente para formar un alumnado competente”. El hecho de que los procesos educativos estén centrados en el estudiante, no quita importancia a la acción del profesor, sino que la acentúan, en el sentido de que resulta más complicado facilitar el aprendizaje de los estudiantes mediante la elaboración de documentos de planificación completos y realistas, la coordinación docente, y la puesta en práctica de metodologías interactivas y procedimientos de evaluación continua y formativa, que la redacción de programas poco utilizados por los estudiantes, la concepción individualista de la enseñanza, las clásicas clases magistrales y la utilización de exámenes como únicos instrumentos de recogida de información para la evaluación. El nuevo profesor universitario no solo ha de ser capaz de impartir docencia, sino también de organizar, orientar y supervisar el trabajo y el aprendizaje de los estudiantes, y, lo que es más importante, tener claro el tipo de profesional que quiere formar. Es decir, en lugar de formar profesores que lo saben y contestan todo, formar profesores capaces de preguntar y proponerles a sus alumnos que ellos hagan las preguntas que guíen su propia investigación y especulación (Paniagua., 2004).

Para Galán y Rubalcaba (2007), son cuatro los perfiles del profesor universitario: el investigador puro, el investigador pragmático, el docente y el comunitario. El investigador puro siente un gran interés por la investigación, le dedica mucho tiempo para poder contribuir al progreso de la ciencia y conseguir publicaciones relevantes. Al investigador pragmático le interesa mucho la remuneración económica, le da importancia a la flexibilidad y estabilidad laboral, tiene la necesidad de hacer carrera académica y de acumular sexenios y le importa mucho obtener un reconocimiento dentro y fuera de la universidad que le proporciona prestigio social. El perfil docente posee una verdadera vocación universitaria, siente un gran interés y motivación por la docencia, a la que dedica mucho tiempo y esfuerzo, le gusta la relación con sus alumnos y le preocupa que los alumnos tengan un aprendizaje de calidad y formar a buenos profesionales.

Finalmente, el profesor comunitario es el que le motiva la relación con otros profesores de dentro o de fuera de su departamento, le gusta trabajar en equipo, tanto para tareas docentes como de investigación, incluso busca relaciones de amistad con otros compañeros. (Sánchez, 2011)

Metodología

La presente investigación es de tipo documental, descriptivo ya que se consultó a diferentes fuentes bibliográficas relacionadas con los temas en libros, revistas documentos importantes de la propia universidad.

En torno, en cómo convertir el aprendizaje permanente de los docentes y su impacto en el proceso formativo de los estudiantes y así avanzar en los cambios que la sociedad requiere.

Resultados

Propuesta

Es fundamental el aprendizaje permanente de los docentes y su impacto en el proceso formativo del estudiante, puesto que el profesor de educación superior ha de desarrollar una serie de competencias que le capaciten para el desempeño de su profesión.

Sin ánimo de plantear un recetario de dichas competencias, se consideran que algunas de las más relevantes pueden ser las siguientes:

1. Conocer y saber aplicar los contenidos curriculares de la materia/s: Tener un conocimiento profundo de la materia/s a enseñar, elaborar materiales propios de la materia/s, saber utilizar los recursos propios de la materia/s, conocer una amplia y actualizada bibliografía de la materia/s, conocer las aplicaciones de la materia/s en el mundo laboral, etc.
2. Conocer el contexto universitario y saber desenvolverse en él: Conocer la normativa legal de la universidad en general y de la propia, los recursos y servicios que ofrece y saber utilizarlos, así como conocer también los

procedimientos para realizar la carrera docente e investigadora y ser capaz de llevarlos a cabo.

3. Trabajar en equipo con personas del mismo y de distinto ámbito profesional: Mantener relaciones coordinadas horizontales -equipo docente de un curso- y verticales -profesores de una misma titulación- en lo que respecta a la planificación, el desarrollo y la evaluación de los procesos de enseñanza y aprendizaje, así como con los miembros del grupo de investigación, con otros profesionales de la universidad, de niveles educativos no universitarios, políticos, empleadores, etc.
4. Ejercer la acción tutorial con los estudiantes: Orientar al alumno en su proceso de aprendizaje, proporcionar retroalimentación al discente y al docente, favorecer la relación entre estudiantes y profesores, facilitar la autonomía del alumnado, asesorarle sobre vías alternativas de formación y de salidas profesionales, orientarle sobre los recursos y servicios de la Universidad, atender situaciones problemáticas concretas, etc.
5. Planificar la enseñanza y la investigación: Cooperar en la elaboración de los planes de estudio, elaborar las guías docentes de acuerdo con las necesidades, el contexto y el perfil profesional de la titulación, mediante una coordinación intra e interdepartamental y diseñar proyectos de investigación e innovación relevantes para la docencia, la universidad, la práctica y/o el avance científico.
6. Conocer y saber aplicar metodologías docentes innovadoras: Explicar y potenciar el uso de la guía docente, explorar los aprendizajes previos de los estudiantes, fomentar la búsqueda de información, facilitar la participación del alumnado, potenciar el trabajo cooperativo, promover la metacognición, interrelacionar teoría y práctica y ambas con el mundo laboral, hacer que el estudiante aprenda a hacer haciendo, enseñar al alumnado a aprender de forma autónoma y conocer y saber aplicar algunas estrategias metodológicas como el estudio de casos, el aprendizaje basado en problemas, el aprendizaje orientado a proyectos, etc.

7. Utilizar correctamente las TIC: Buscar y gestionar la información, conocer y saber utilizar la plataforma virtual de la universidad, conocer los elementos y herramientas de la docencia virtual y saber utilizarlas, saber elaborar webs docentes de asignaturas, utilizar correctamente instrumentos tecnológicos como el retroproyector, el cañón de proyección, las pizarras digitales, etc.
8. Desarrollar y evaluar proyectos de investigación y de innovación: Realizar búsquedas bibliográficas relevantes, elaborar instrumentos de recogida de información, saber aplicarlos, conocer y saber utilizar programas informáticos para el análisis de los datos, interpretar correctamente los resultados, redactar informes de investigación y de innovación, evaluar investigaciones e innovaciones en base a criterios, difundir los resultados de la investigación y de la innovación en congresos, jornadas, seminarios, publicaciones, etc.
9. Evaluar el proceso de enseñanza-aprendizaje: Orientar la evaluación de los estudiantes hacia el desarrollo de competencias, conocer y saber elaborar diferentes instrumentos de recogida de información, formular criterios de calidad para la evaluación, otorgar una ponderación precisa a cada procedimiento de evaluación, adoptar procedimientos de evaluación recíproca y autoevaluación, rellenar actas, diseñar y aplicar mecanismos para evaluar el proceso de enseñanza y práctica docente.
10. Participar activamente en la gestión y toma de decisiones de la institución: Participar en Comisiones de la unidad académica de la universidad etc., participar en actividades culturales, optar a cargos académicos de gestión y representación y saber desempeñarlos con eficiencia.
11. Organizar y gestionar eventos científicos: Conocer entidades financiadoras de congresos, jornadas, seminarios, reuniones científicas, etc., rellenar solicitudes con un plan de trabajo, conocer personas expertas en el tema a tratar en el evento, dar publicidad al evento, preparar la documentación necesaria, gestionar la publicación de las aportaciones tratadas, etc.

12. Expresarse por escrito y oralmente en inglés: Leer y escribir textos en inglés del área de conocimiento a la que pertenece, mantener una comunicación fluida en inglés.
13. Proyectar actitudes positivas y valores democráticos: Cumplir con las obligaciones formales, actuar dentro de un código deontológico basado fundamentalmente en la ética profesional y la integridad intelectual, promover los valores de la libertad, la justicia, la igualdad, el pluralismo y el desarrollo sostenible. Insistimos en que estas competencias podrían ser válidas para confeccionar un perfil profesional de profesor universitario polivalente, pero, a la vez flexible, capaz de facilitar la adecuación a la diversidad y a las situaciones cambiantes en el contexto institucional, así como a responder adecuadamente a los nuevos retos y necesidades sociales actuales y emergentes.

Por último se vislumbra en las señaladas en el apartado anterior, en las mismas se entrecruzan elementos relacionados con la docencia, la investigación y la gestión. Para Galán (2007), la formación investigadora puede ser adquirida mediante la lectura y estudio de artículos y libros, la utilización de las tecnologías de la información y la comunicación (TIC), las publicaciones en equipo, la realización de proyectos y contratos de investigación, la asistencia habitual a congresos y otros eventos científicos, las estancias en el extranjero, la experiencia profesional o el aprendizaje de mentores. Asimismo, la formación docente puede desarrollarse mediante la lectura de publicaciones diversas, la actualización de programas, el diálogo con compañeros, el aprendizaje de mentores, la experiencia profesional, la investigación y la innovación y la realización de cursos y talleres de diversa índole. La formación gestora se adquiere mayormente de la lectura de legislación y normativa, de la observación del diálogo con compañeros y de la propia experiencia. (Sánchez, 2011)

Conclusión

No se puede seguir tolerando en la Universidad aulas del siglo XXI, con profesorado anclado. La universidad ha de evolucionar y, aun pecando de optimistas, se va en dirección correcta, al menos se está intentando. En este sentido, la formación del profesorado orientada al desarrollo de competencias demandadas por la sociedad actual y emergente, es sin duda un elemento crucial para el éxito.

Referencias

- Almenara, J. C. (2004). Formación del profesorado en TIC. *Universidad de Sevilla España*,
<http://www.prepa9.unam.mx/academia/cienciavirtual/formacion%20profes%20TIC%20cabero.pdf>.
- Aránega, (2013) De la detección de las necesidades de formación pedagógica a la elaboración de un plan de formación en la Universidad.
- Cáceres, (2002) la formación pedagógica de los profesores Universitarios. Una propuesta en el proceso de profesionalización del docente. *Revista Iberoamericana de Educación Formación docente y las tecnologías. (s.f.). Estudios de casos en Bolivia, Chile, Colombia, Ecuador, México, Panamá, Paraguay y Perú.*
- Fundación HINENI, C. P. (2005). Formación docente y las tecnologías de información y comunicación. En N. A. Ledezma. Santiago de Chile: Oficina Regional de Educación de la UNESCO para América Latina y el Caribe.
- Giordano, M. F. (2004). Formación docente y practicas pedagogicas. *Universidad Nacional de San Luis*,
http://lae.unsl.edu.ar/Ediciones/Primera_Seccion_Formacion_docente_y_practicas_pedagogicas.pdf.
- Montes & Suárez (2016) La formación docente universitaria: claves formativas de Universidades españolas
- Paniagua. (2004). La formación y actualización de s docentes, herramientas para el cambio en educación .

Sánchez, J. J. (2011). NUEVOS DESAFÍOS EN LA FORMACIÓN DEL
PROFESORADO. 36,

http://www.aufop.com/aufop/uploaded_files/revistas/130493241710.pdf.

UNESCO, & Delors , J. (2011). “La Educación encierra un tesoro”. *Informe de la UNESCO, de la comisión Internacional sobre la educación para el Siglo XXI*,
http://www.unesco.org/education/pdf/DELORS_S.PDF.