



Estudios y Perspectivas en Turismo

El Turismo Rural en América Latina

Revista Digital

Nº 3

Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos

**Avenida del Libertador 774 – 6° W
C 1001ABU Buenos Aires – Argentina**

Tel/Fax: (54-11) 4815-3222

Fax: (54-11) 4793-9639

**E-Mail: cietcr@sinectis.com.ar
www.ciet.org.ar**

CONTENIDO

EL ECOTURISMO RURAL Y EL DESARROLLO SUSTENTABLE DEL PATRIMONIO NATURAL E HISTÓRICO CULTURAL	pag. 3
<i>Diana Salciccia</i>	
EL PATRIMONIO ARQUITECTÓNICO DE LAS ESTANCIAS DE TIERRA DEL FUEGO COMO RECURSO TURÍSTICO	pag. 16
<i>M. Jensen, M.S. Bouteiller, E. Zeinsteger</i>	
TEMATIZACIÓN EN EL TURISMO RURAL	
Circuito italiano en el Estado de Paraná - Brasil	pag. 33
<i>Dario Paixão, P. Fuentes Dias, V. Cobos, E. Mielke</i>	
RUTAS DE ARTE Y GASTRONOMÍA	
Una propuesta inexplorada	pag. 44
<i>Alicia Bernard, Patricia Domínguez</i>	

EL ECOTURISMO RURAL Y EL DESARROLLO SUSTENTABLE DEL PATRIMONIO NATURAL E HISTÓRICO CULTURAL

Diana Salciccia

Universidad Nacional de Mar del Plata

Mar del Plata - Argentina

Resumen: El objetivo de este artículo es hacer un aporte teórico a las nuevas modalidades de turismo alternativo que están surgiendo en la provincia de Buenos Aires; justificando el uso del concepto ecoturismo rural con un sentido más abarcativo y pertinente geográficamente, con respecto a las características de uso del suelo provincial. Se considera la influencia de los procesos de transformación externos (economía, mercados turísticos y motivaciones de la demanda) sobre la cultura local.. Como conclusión se propone un enlace regional de articulación entre conservación y desarrollo para actividades de ecoturismo. PALABRAS CLAVE: ecoturismo, turismo rural, Región Pampeana, Argentina.

Abstract: Rural Ecotourism and the Sustainable Development of the Natural and Historic-Cultural Heritage. The objective of this article is to make a theoretical contribution to the new kinds of alternative tourism which are springing up in the Province of Buenos Aires, justifying the use of the rural ecotourism concept in a sense that is more comprehensive and geographically relevant with respect to the use of soil in the Province. Also considered is the influence of external transformation processes (economy, tourism markets and reasons for demand) on the local culture. As a conclusion, this study proposes a regional accommodation between conservation and development for ecotourism activities. KEY WORDS: ecotourism, rural tourism, the Pampa Region, Argentina.

INTRODUCCIÓN

El ecoturismo es un concepto amplio que implica un estilo de desarrollo: el ecodesarrollo. En este artículo se plantea el ecoturismo como *la realización de un viaje con la específica intención de esparcimiento, diversión y conocimiento de un escenario cuyo entorno natural ha sido poco intervenido por el hombre, permitiendo la comprensión de la historia natural y cultural, a la par de salvaguardar la integridad de los ecosistemas visitados; y a través de esta actividad económica, se generan ingresos monetarios racionales y justos, que permiten la continuidad del proceso a sus promotores y beneficia directamente a las comunidades donde se desarrolla la actividad* (Rangel, 1995:2). Sin embargo para otros autores, el ecoturismo es una forma más de turismo alternativo al de masas; y es denominado:

- *Turismo naturalista o ambientalista* (Bolívar Troncoso, 1993: 165), que es dividido en:
 - ⇨ *Turismo de aventura*. Es aquel en el que el contacto con la naturaleza requiere grandes esfuerzos (rafting, montañismo, espeleología deportiva, ciclismo de montaña, buceo deportivo)
 - ⇨ *Turismo ecológico o ecoturismo*. Está basado en la oferta de naturaleza poco transformada por el hombre, sus relaciones e interrelaciones espaciales y los vestigios culturales a través de las áreas de conservación (Parques Naturales, etc.). Otra definición es la de Vaquero (1997), para quien el ecoturismo es la actividad que utiliza de forma sustentable el patrimonio natural y cultural, incentivando su conservación y procurando la formación de una conciencia ambientalista a través de la interpretación del medio ambiente y promoviendo el bienestar de las comunidades locales. Esta definición es la utilizada en este artículo.
 - ⇨ *Turismo científico*. Es realizado por los científicos naturalistas que llevan a cabo investigaciones en diversas áreas, apoyados en la rica biodiversidad de los ecosistemas del mundo.
 - ⇨ *Turismo rural*. Genera un conjunto de relaciones humanas resultantes de la visita de turistas a comunidades campesinas; aprovechando y disfrutando el ambiente, los valores naturales, culturales y socio-productivos. La incorporación de la actividad turística al sector rural ha despertado gran interés porque atiende una demanda en crecimiento, ocupa factores ociosos (mano de obra y capital), y evita el éxodo del campo incorporando a la mujer y a los jóvenes como protagonistas. El turismo rural se subdivide en:
 - *Agroturismo*, cuya finalidad es mostrar y explicar al turista el proceso de producción en las fincas agropecuarias.
 - *Turismo de estancias*, cuyo atractivo consiste en el estilo arquitectónico, parques, carruajes, etc.
 - *Ictioturismo o pesca deportiva*. Practicado por el turista conservacionista.

Otros autores incluyen al ecoturismo dentro del turismo rural o agroturismo (Barrera, 1996:3), fundamentando que toda actividad que no se practica en ciudades se da en ámbitos rurales. Si bien en términos generales el uso del espacio geográfico en una primera aproximación se categoriza en urbano y rural; no toda actividad de agroturismo asegura los principios del codesarrollo. Decir rural, por *no urbano*, es conveniente en los espacios geográficos pampeanos donde las sierras, arroyos y lagunas están en ámbitos de uso rural y forman parte de su paisaje, pero debe recordarse que existen otros espacios que no están dentro de esta dicotomía (espacio urbano-espacio rural). Por ejemplo, los Parques Nacionales, Reservas

Naturales, cordilleras, lagos, ríos, costas, etc.; donde se puede practicar ecoturismo y no agroturismo.

El turismo rural implica actividades relacionadas con establecimientos rurales, sea turismo de estancias o agroturismo. En cambio el ecoturismo abarca actividades de contacto con la naturaleza, que no siempre son de tipo rural. El turismo rural o agroturismo homologa al ecoturismo cuando se enfatiza el *espacio geográfico* local. Pero considerando la actividad que fomenta, el agroturismo es una categoría más del ecoturismo. García (1990, citado por Reck, 1992) establece tres categorías de ecoturismo:

- *Turismo naturalista*. Practicado por los amantes de la naturaleza, no necesariamente profesionales, con interés específico o general en la naturaleza y sus elementos.
- *Turismo científico*. Practicado por profesionales y estudiantes que viajan a áreas naturales para realizar investigaciones o recibir entrenamiento.
- *Turismo cinegético y de pesca*. Se practican actividades que pueden ser compatibles con los fines de conservación.

Aunque existen definiciones muy variadas del ecoturismo, su alcance, su objeto y tipologías; ésta es una actividad económica orientada al disfrute de la naturaleza, y su demanda varía en un amplio rango (ecoturista duro de historia natural/ecoturista suave). Por otra parte, aunque es difícil de comprobar, el ecoturismo implica respeto por la naturaleza y las culturas locales, reinversión de beneficios generados por la actividad en conservación del recurso, entre otras cosas.

De este modo se justifica el término *ecoturismo rural* diciendo que *es una actividad recreativa que implica asumir los principios del ecodesarrollo para lograr la interrelación entre los diferentes componentes de un entorno ambiental y las representaciones de éstos en la conciencia de los individuos que se trasladan fuera de su residencia habitual. Implica además la supeditación de los ritmos y estilos de operación a los condicionantes y variables de un ecosistema dado* (Ovalles, 1996). Para el área geográfica pampeana se considera el ecoturismo rural porque las actividades ecoturísticas se desarrollan en ámbitos no urbanos.

En la definición de ecoturismo rural se trabaja con dos modalidades que incluyen un número diverso de productos:

- 1) Ecoturismo propiamente dicho. Involucra actividades de contacto con la naturaleza en espacios como lagunas, sierras, cerros y playas.
- 2) Turismo rural. Se realizan actividades de contacto con el ambiente natural y relacionadas con la cultura rural. Tanto el agroturismo como el turismo de estancias quedan definidos en esta modalidad. Se realizan tareas relacionadas con la vida en el campo.

El ecoturismo rural enlaza características del patrimonio natural y cultural con distinta intensidad según sea la modalidad que se trate. Así el turismo rural pone mayor énfasis en el patrimonio cultural y el ecoturismo en el patrimonio natural, lo que no implica que no se conjuguen ambas en cada modalidad.

Para el caso del patrimonio cultural, se puede decir que algunos procesos de transformación (externos e internos) han influido en la promoción de una modalidad de ecoturismo rural. A continuación se analizan dichos procesos.

PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN EN EL DESARROLLO SUSTENTABLE DEL TURISMO LOCAL. SU RELACIÓN CON EL PATRIMONIO CULTURAL

En la actualidad las actividades del sector primario de la producción, especialmente el agropecuario en el caso pampeano, están atravesando una crisis que se manifiesta en menores márgenes de ganancia. Las causas radican en la presión tributaria, necesidad de incorporar más tecnología, alta producción y bajos precios de venta, entre otras. Esta situación se siente con mayor peso en los pequeños y medianos productores, que en los municipios bonaerenses son quienes sostienen en mayor parte a las economías locales.

Martínez (1997:1) sostiene que algunas unidades productivas han protagonizado un cambio convirtiéndose en prestadores de servicios agroturísticos. Sintetiza las causas de la transformación en tres factores:

- a) *El efecto de la notoria crisis del agro argentino.* La provincia de Buenos Aires cuenta en la actualidad con alrededor de 200 empresas rurales que optaron por la diversificación de la producción hacia el turismo como una alternativa para reducir los costos de la vida cotidiana, no sólo de la empresa.
- b) *Las herencias que generaron importantes subdivisiones catastrales.* Las grandes estancias sufrieron cambios en su dimensión debido a las sucesivas divisiones por herencia familiar. Muchos productores, hoy devenidos en prestadores de servicios, argumentan que la tierra que poseen no les genera excedentes económicos por su escaso volumen, y que al poseer elementos de valor histórico y paisajístico (cascos y naturaleza circundante) optan por una nueva forma productiva.
- c) *Los llamados históricamente estancieros han desarrollado una respuesta adaptativa incursionando en el sector turismo.* Argentina está incorporándose a esta nueva manera de hacer turismo desde mediados de la década de 1990. A lo largo de la geografía se ha ido diversificando la oferta de paquetes turísticos destinados a turismo rural.

Esta situación es parte de un proceso de transformación del modelo económico argentino que se dio en la década de 1990; e incentiva a las administraciones municipales y provinciales a replantearse alternativas para la diversificación de la economía local. De este modo surge la necesidad de *poner en valor* otras actividades que hasta el momento eran marginales para el desarrollo local. Actividades productivas alternativas como microemprendimientos agrícola-

ganaderos con producción de alto rendimiento en el mercado externo (espárragos, frutillas, cebollas, kiwis, ganado ovino, etc.) y el fomento del turismo acorde a la oferta de atractivos y a los segmentos de la demanda (agroturismo, turismo ecológico, cultural, de aventura, etc.)

En turismo, esta *puesta en valor* se da tanto para actividades recreativas y deportivas de contacto con la naturaleza (lagunas y sierras), como para nuevas modalidades de turismo que incorporan tradiciones y costumbres como el turismo rural.

Esta *significación* de la actividad tiene dos vertientes causales, una externa y otra interna. La externa se debe fundamentalmente a cambios en la demanda (interés por nuevos sitios y áreas de alto valor ecológico y cultural autóctono), y por masificación y/o deterioro (cuali y cuantitativo) de la oferta tradicional. La causa interna se debe a la crisis del esquema agroproductivo local tradicional.

Si bien los mecanismos para realizar los cambios que se prevean son propios de la racionalidad interna del territorio en cuestión, los cambios en los factores territoriales no siempre provienen de esta misma racionalidad interna (Reboratti, 1995:17).

Este proceso de cambio como forma de adaptación a condicionantes externos puede generar desde la organización territorial una articulación sustentable en la relación sociedad-naturaleza que evite el éxodo campo-ciudad, y ciudad de rango menor-metrópolis regional, favoreciendo el desarrollo local y evitando la aglomeración urbana de otros centros.

Lo que en este artículo se denomina *ecoturismo rural* actuaría como un *proceso de transformación y adaptación autorregulada a los cambios en el ambiente socio-cultural global* (Rabey, 1987:104) tratando de incorporar las innovaciones a su patrón cultural sin degradarlo. Promoviendo una articulación clave entre los *sistemas socioculturales tradicionales y los occidentales*.

En este último hay dos situaciones que deben planificarse cuidadosamente para que la transformación sea positiva:

- que la adaptación a los cambios sea realmente auto regulada; y
- que al incorporar esos cambios, su cultura no se degrade.

La comunidad local toma conciencia de la necesidad de adaptarse a situaciones que se dan y que escapan de su total dominio, pero a su vez esa adaptación debe organizarse de acuerdo a sus fortalezas y debilidades (del ambiente interno) y a sus oportunidades y amenazas (del ambiente externo).

Esto se debe a que en ocasiones, en partidos sin tradición turística se corre el riesgo de que la visión y *puesta en valor* de algún atractivo local provenga del exterior (agentes de decisión y/o inversión externos) incorporándose a la comunidad como un enclave que nada tiene que ver con la actividad de la comunidad, ni modifica la calidad de vida local, y los beneficios se distribuyen en otro ámbito geográfico. Tal es el caso de los grandes hoteles, tiempos compartidos en el campo o las sierras, etc., que traen personal y productos de afuera, y no

dinamizan la economía local. Esto también es responsabilidad de la Administración Municipal que no pone restricciones (por ejemplo, exigiendo empleos para la población local). En el otro extremo, la carencia de conciencia turística en las ciudades (trato con el huésped, servicios, etc.), no permite una mayor afluencia de visitantes.

Machado (1992:52) respecto a la dimensión social del ecoturismo (turismo rural y ecológico) sostiene que *la solución de los problemas de las zonas rurales se halla en parte fuera de la agricultura, y que el turismo rural puede considerarse como una posible vía de ingresos complementarios*. También sostiene que el sector agrario es muy conservador y no tiene iniciativa para nuevas actividades. Por lo tanto se corre el riesgo de que los emprendedores provengan de otro sector (no agrícola o del exterior) y no respeten las formas tradicionales de conducta de la población local, que en definitiva son las hacedoras de este *atractivo turístico*.

Es por ello que resulta fundamental la participación activa de la comunidad (empresas, administración pública, etc.) desde el comienzo de la planificación de un determinado ámbito territorial como destino turístico.

También puede suceder que se fabrique un *show* con ciertos aspectos de la cultura gaucha que fueron seleccionados, transformados y representados como la tradición local que se comercializa para el turismo. Deberían considerarse todos los aspectos de la cultura rural pampeana y no construir una imagen ficticia de la identidad cultural para venderla al turista. Ésta es una forma de degradación de los valores e identidad folclórica.

Estos aspectos deberían tomarse como atractivos turísticos de un circuito histórico-cultural, diferenciando las atracciones culturales en las siguientes categorías (Echarren, 1997:2):

- *Atractivos para dar valor a la cultura viva*. Es el folclore. Las formas o estilos de vida de un pueblo: gastronomía, música, danza, fiestas populares, artesanías, actividades típicas (señalado, yerra, cosecha), destrezas criollas, y paseos en carruajes antiguos.
- *Atractivos para dar valor a objetos culturales del campo*. Relacionados con la ciencia, técnica, explotación económica y arquitectura. Esta última, como expresión cultural del hombre, refleja los orígenes, épocas y modelos de las distintas corrientes migratorias que poblaron el país.
- *Atractivos para dar valor a objetos culturales o pautas culturales del pasado prehistórico e histórico*. Como yacimientos arquitectónicos, paleontológicos, arqueológicos, pinturas rupestres, y monumentos.
- *Atractivos para dar valor al paisaje*.

Las áreas rurales son reservas de espacio de ocio que es urgente planificar para preservar sus recursos, y lograr un desarrollo sustentable de la actividad.

La *adaptación autorregulada* a los cambios sin degradar la cultura local implica la posibilidad de articular diversos grupos culturales sin perder la identidad. Rabey (1987:101) opina que *la conservación de la identidad es la capacidad que tiene cada sistema sociocultural para mantener una pauta organizativa propia, que incluye métodos para generar nuevos*

conocimientos y prácticas (incluyendo selección de rasgos provenientes del exterior) a través de la comparación y experimentación. Esto es positivo si a partir del nexo entre el patrón cultural local y otros patrones provenientes de la actividad ecoturística, se producen innovaciones que mejoren la calidad de vida local y el servicio que se ofrece. *La formulación de modelos de desarrollo satisfactorios ecológica y culturalmente dependerá de la capacidad que tengan las sociedades locales para generar y modificar su tecnología, incluyendo la selección y adaptación a rasgos externos* (Rabey, 1987:101).

El interés de numerosos turistas europeos y argentinos en participar de tareas típicas de una estancia (esquila, señalada, yerra, cosecha), ha valorado nuevamente prácticas que eran comunes décadas atrás. Como la boleada y pialada de yeguarizos o vacunos, que la tecnología moderna ha desterrado del campo. Afortunadamente aún existen muchos *paisanos* que tienen interés en practicar y demostrar la cultura gauchesca (Barrera, 1996:7).

La incorporación de prácticas culturales que habían quedado en desuso, revaloriza las costumbres y hábitos de las comunidades gauchas. Se pueden establecer tres momentos:

1°.- Las prácticas tienen una *función de uso* como tecnologías aplicadas, cuyo poseedor de conocimientos era solicitado y valorado por el propietario del campo. La reproducción de estos conocimientos se hacía de generación en generación.

2°.- *Función simbólica*: las técnicas artesanales del gaucho (sean de uso –manejo de ganado, siembra- o simbólicas –trabajos en cuero, artesanías-) son reemplazadas por tecnologías importadas que facilitan las tareas y maximizan los beneficios. Las prácticas culturales del gaucho pasan a formar parte de prácticas simbólicas que contribuyen al mantenimiento de su identidad, pero cuya función ya no es de uso, sino de reproducción cultural.

3°.- *Revalorización de la función de uso* en relación a una nueva actividad que pone énfasis en el ámbito rural, sus actividades, y prácticas tradicionales: el *turismo rural*.

En esta periodización se vislumbra lo que Rabey (1987:101) denomina el *proceso de transformación y adaptación autorregulada a los cambios en el ambiente sociocultural global*, incorporando esos cambios externos a su patrón cultural básico sin degradarlo, facilitando la conservación de la identidad.

EL PATRIMONIO NATURAL PAMPEANO EN EL CONTEXTO DEL ECOTURISMO RURAL

Blanco Portillo y Benayas del Álamo (1994:120) definen a los nuevos productos turísticos como *aquellas actividades recreativas y turísticas que se realizan en el medio rural y en la naturaleza, incluyendo al ecoturismo, agroturismo, turismo cultural, turismo de aventura, turismo deportivo, etc.* Ellos consideran más lógico hablar de nuevos destinos y de formas de concebir un turismo enfocado a satisfacer las necesidades de esparcimiento y búsqueda de sensaciones de los habitantes.

Todas las categorías de ecoturismo rural tienen como componente básico el patrimonio natural, unos en mayor proporción que otros, como el turismo ecológico o el turismo científico.

El turismo tradicional siempre ofreció un patrimonio natural espectacular, digno de ser visitado por todo el mundo. Son grandes atractivos naturales las Cataratas del Iguazú y el Glaciar Perito Moreno (Argentina); el Cañón del Colorado (EEUU); el Salto Ángel (Venezuela); por nombrar algunos. Ante estas maravillas quedan subestimados otros atractivos históricamente menos llamativos, como son las zonas de llanuras.

La Provincia de Buenos Aires no ha sido un centro receptor para el mercado turístico. Excepto las zonas costeras, cuya relevancia se manifiesta más como un hecho social que en el atractivo natural de sus playas.

En el patrimonio natural la valorización de espacios geográficos surge por las mismas causas externas del turismo rural. Pero internamente las causas tienen más relación con el surgimiento de actividades en contacto con la naturaleza, sobre todo turismo aventura y deportes. Las nuevas motivaciones de la demanda ponen en valor, en la Provincia de Buenos Aires, otros atractivos que conforman el patrimonio natural provincial.

Bajo la concepción teórica del ecoturismo rural, según la actual promoción y puesta en valor del turismo en la provincia de Buenos Aires para satisfacer las nuevas motivaciones de la demanda, se propone un enlace regional de conservación y desarrollo del patrimonio natural e histórico-cultural basado en tres criterios: histórico, ambiental y de dinamismo turístico. A través de éstos debería posibilitarse la articulación entre la sociedad *tradicional* (con importante patrimonio histórico, folclórico y costumbrista) y la *occidental* constituida por el sector turístico nacional o internacional.

El área de estudio propuesta está integrada por tres partidos de la Provincia de Buenos Aires: Balcarce y Mar Chiquita como centros de oferta; y Mar del Plata, como polo receptor de turismo regional, provincial y nacional. Y a la vez como potencial emisor, de los turistas que recibe, hacia partidos cercanos que ofrecen alternativas complementarias al turismo de sol y playa, compras y diversión. Dentro de esta microregión turística Mar del Plata es el centro receptor-emisor de turistas, y dinamizador de los flujos hacia los otros dos partidos. No se lo tomará en cuenta como alternativa en sí misma (como potencialmente podría ocurrir), ya que se intenta dejar planteada una propuesta que contribuya al desarrollo sustentable de Balcarce y Mar Chiquita, mediante una actividad marginal para ellos: el turismo.

En un espacio geográfico reducido (a escala provincial y nacional) se encuentran dos de los factores más importantes del mercado turístico: la oferta y la demanda.

Para que las comunidades involucradas en este recorte territorial puedan desarrollar sus potencialidades que les permitan la articulación de la sociedad *tradicional* y la *occidental* a través del ecoturismo rural son necesarias algunas acciones básicas como:

- *Integración interinstitucional.* Aquellas instituciones públicas y privadas relacionadas al turismo en cada municipio deberían establecer un grupo de trabajo que les permita diseñar las políticas conjuntas acerca del producto a mercadear.
- *Diseño de un producto turístico de calidad.* Para lo cual deberían considerarse cuatro puntos fundamentales:

- Diagnóstico y evaluación del potencial del área.
- Planificación y organización de la forma en que la comunidad debería llevar a cabo el reto del desarrollo turístico sustentable.
- Organización de la preparación, protección y manejo de la actividad.
- Estructuración del mercado del producto.

POSIBLES IMPACTOS DEL ECOTURISMO RURAL

El turismo proyecta una imagen distintiva al mercado de lo que una región o un país es. Esto se llama *imagen de marca*. Pero ésta suele construirse por tradiciones selectivas. *Ciertos significados y prácticas son escogidas para enfatizarlos, otros son excluidos, y otros son reinterpretados de manera tal que no contradigan la cultura dominante* (Leong, 1989:356). Ciertos aspectos de la cultura del pasado han sido seleccionados, transformados y representados como una tradición local o nacional y comercializada para el turismo. En el caso de los impactos negativos del turismo rural sobre algunos de los aspectos de la cultura rural pampeana, se puede estar cayendo en el error de venderle al turista, como una imagen de este tipo de identidad cultural, sólo el turismo de estancias, que privilegia la selección de un tipo de tradición: la de la elite gobernante de fines del siglo XIX y principios del siglo XX y las danzas, costumbres y espectáculos folclóricos presentados sólo para la mirada de los turistas (Leong, 1989:366). Esto también es una forma de degradación de otros valores e identidad folclórica. Según Leong (1989:373) el turismo es un ejemplo de la forma en que la cultura puede ser manufacturada, manipulada y vendida con el propósito de desarrollo económico (la imagen cultural de la nación presentada al mercado internacional como exótica, diferente) y la construcción de la nación (la imagen cultural de la nación presentada a la política internacional como distinta a otras naciones).

Esto podría verse como una amenaza del ambiente sociocultural externo hacia la cultura local. Pero las prácticas culturales rurales de la Pampa pasaron por distintos momentos, adaptándose a los cambios externos, reproduciéndose y recreando su cultura en función de diversas necesidades. El sistema sociocultural externo le brinda oportunidades de reproducción de su cultura, y no impacta en forma negativa sobre el ecoturismo rural (en este caso, el agroturismo y el turismo de estancias).

La amenaza del *show gauchesco* se convierte en un fortalecimiento de la cultura local, que pone en función de uso a las técnicas tradicionales (de uso y simbólicas) y a las artesanales. Esto se debe a la adaptación a los cambios globales de la economía y las actividades productivas (microemprendimientos rurales de productos alternativos y exóticos para el mercado externo), que ponen en coexistencia a los sistemas tecnológicos tradicionales y occidentales; a los cuales se refiere Rabey (1987:101). El ecoturismo rural puede generar impactos locales benéficos en el área de estudio como:

- Contribuir al financiamiento y conservación de los recursos naturales y culturales de áreas protegidas o no (Salciccia, 1996:7).

- Promover la participación de la comunidad como microempresarios o voluntarios (Salsiccia, 1996:13), y generar empleo.
- Promover programas de capacitación, investigación y educación integral del visitante y el huésped.
- El ecoturismo requiere poca inversión; provoca bajo impacto ambiental; promueve el uso de tecnología suave; promueve la recuperación; restauración y valoración del patrimonio tangible e intangible; tiende a la distribución geográfica amplia; y promueve en el turista el desarrollo de su personalidad, una percepción más auténtica del sitio, y un contacto directo entre las personas (Vaquero, 1997).
- Los beneficios económicos son a menudo la principal razón para desarrollar el turismo, particularmente en comunidades deprimidas económicamente para proveer empleo e ingresos (WTO, 1993:11).
- Conservación de la herencia cultural de un área.
- Renovación del orgullo de la cultura local por los residentes, al observar al turista interesado por su cultura.
- Intercambio cultural (WTO, 1993:11).

En síntesis el ecoturismo rural *puede ser la utilización más congruente y satisfactoria de los recursos naturales renovables de un territorio. Para ello es necesaria una ordenación correcta de su gestión y aprovechamiento que garantice su renovabilidad y persistencia* (González Bernáldez, citado por Antón Clavé, 1992:6).

Una importante política general de planificación para reforzar los impactos positivos y mitigar los negativos es involucrar a la comunidad en la actividad turística, para que la entiendan, participen en la toma de decisiones y reciban los beneficios. También es importante que la forma y la escala de turismo apropiada para el ambiente y la sociedad local sea desarrollada y mantenida.

Algunas medidas específicas para el control de impactos socioeconómicos a aplicar en el manejo del turismo son identificados por la WTO (1993:111) e incluyen:

- Mantenimiento de la autenticidad de las danzas, música, arte y artesanías locales.
- Otorgamiento de incentivos financieros, entrenamiento y otras técnicas para promover el manejo y operación de facilidades y servicios turísticos entre los empresarios locales.
- Asegurarle a los residentes el acceso a atracciones, facilidades y servicios turísticos.
- Solicitar a los visitantes el uso de medidas de organización y control para prevenir la saturación de los atractivos turísticos.
- Si los ingresos locales son bajos, proveer facilidades de acomodación, y recreación subsidiadas o más baratas, para turistas domésticos y residentes.
- Educación a los residentes acerca del turismo y a los turistas acerca de las costumbres locales.
- Diseño de hoteles y otras facilidades que reflejen el estilo de la arquitectura local.

- A través de técnicas de marketing selectivo, y controlando los tipos de atracciones y facilidades turísticas, promover a los tipos de turistas que respetarán las tradiciones y cultura local.
- Entrenamiento a los residentes para trabajar efectivamente en todos los niveles de turismo: mayores empleos para la población; y mejor calidad de servicios para los turistas.
- Aplicación de controles estrictos y políticas de erradicación de drogas, crimen y prostitución si ello es relevante.

CONCLUSIÓN

El ecoturismo rural debe ser entendido como una actividad de desarrollo sustentable para la comunidad anfitriona, su ambiente natural y cultural. La sustentabilidad dependerá, entre otras cosas, del modo en que se manejen las actividades recreativas e infraestructura necesaria, y de la manera en que se inviertan los ingresos en conservación de los atractivos. El ecoturista se moviliza inspirado por visitar áreas naturales, practicando un uso no extractivo de los recursos naturales y aceptando la naturaleza en sus propios términos.

La relación entre oferta de turismo ambientalmente sustentable y demanda de atractivos naturales hace que el mercado comience a valorar áreas tradicionalmente *no turísticas*.

Existe una incipiente toma de conciencia acerca de la necesidad de diversificación de la economía, en cierta forma provocada por el conocimiento y sufrimiento que padecen las localidades que dependen de una sola actividad. Esto más la demanda externa de actividades de recreación alternativas a las de sol y playa, ha provocado que algunos partidos de la provincia de Buenos Aires descubran sus recursos y los *pongan en valor turístico*. Este es el momento de tomar conciencia acerca de la planificación y manejo de las alternativas turísticas para que su desarrollo sea sustentable.

En este artículo se deja planteada una microregión turística representativa de la provincia de Buenos Aires por sus rasgos ambientales, históricos, socio-culturales y económicos. El objetivo es que se planifique siguiendo un modelo de sustentabilidad.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Barrera, E.

1996 *Red argentina de turismo rural (RATUR). Fundamentos para su organización*. INTA-IESER. Buenos Aires

Blanco Portillo y Benayas del Álamo

1994 *El turismo como motor de desarrollo rural. Análisis de los proyectos de turismo subvencionados por LEADER I*. *Revista de Estudios Agro-Sociales*, 169:119-129

Bolívar Troncoso, M.

1993 *Ecoturismo. Estudios y Perspectivas en Turismo*, 2(2):164-171

Antón Clavé, S.

1992 *Medio ambiente y política turística. Medidas comunitarias y estrategias de competitividad del turismo español. Estudios Turísticos*, 116:5-25

Echarren, V.

1997 *El patrimonio cultural como objeto de estudio del profesional en turismo. Actas del II Simposio Latinoamericano de Turismo. CIT, Facultad de Ciencias Económicas y Sociales, Universidad Nacional de Mar del Plata*

Leong, W.

1989 *Culture and the state: manufacturing traditions for tourism. Critical Studies in Mass Communication*, 6:355-375

Machado, A.

1992 *Las dimensiones del ecoturismo en Canarias. Ecoturismo. Criterios de Desarrollo y Casos de Manejo. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, ICONA, Canarias*

Martínez, M.

1997 *De la producción agropecuaria a la prestación de servicios turísticos. El caso de las estancias bonaerenses. Actas del II Simposio Latinoamericano de Turismo, CIT, Facultad de Ciencias Económicas y Sociales, Universidad Nacional de Mar del Plata*

Ovalles, O.

1996 *Cátedra de ecoturismo. Apuntes de la Maestría en Gestión de los Recursos Naturales Renovables y Medio Ambiente. CIDIAT, Mérida*

Rabey, M.

1987 *Tecnología tradicional y tecnología occidental: una perspectiva ecodesarrollista. Revista de Economía del CERIDE*, 8:98-119

Rangel, J.

1995 *Ecoturismo. CORMETUR, exposición documental, Gerencia de Promoción y Divulgación, Mérida*

Reboratti, C.

1995 *Teoría ambiental del territorio. Publicaciones del curso de postgrado Gestión Ambiental del Desarrollo Urbano-GADU, CIAM, Facultad de Arquitectura y Urbanismo, Universidad Nacional de Mar del Plata*

Reck, G.

1992 *Ecoturismo y capacidades de carga. Taller sobre Manejo de Áreas Protegidas en Sudamérica, Quito y Antisana, (25 de octubre al 3 de noviembre) Universidad San Francisco de Quito, Ecuador*

Salciccia, D.

1996 *Determinación de los grados de sensibilidad ambiental de sitios de interés ecoturístico en áreas de turismo masivo. Caso: Península de Macanao. Isla de Margarita. Estado de Nueva Esparta, Venezuela. Tesis de Magister Scientiae en Gestión de los Recursos Naturales Renovables y Medio Ambiente. CIDIAT, Universidad de los Andes, Mérida*

Vaquero, M. del C.

1997 Ambiente y planificación turística. Material didáctico del curso de Gerencia y Gestión Turística, Universidad Nacional de La Plata

World Travel Organization

1993 Sustainable tourism development: guide for local planners. Madrid

Publicado en Estudios y Perspectivas en Turismo, Volumen 10 Números 1 y 2 (enero – abril 2001); páginas 113 – 130

EL PATRIMONIO ARQUITECTÓNICO DE LAS ESTANCIAS DE TIERRA DEL FUEGO COMO RECURSO TURÍSTICO

M.Jensen, M.S.Bouteiller

U.N.P.S.J.B. – Usuahia – Tierra del Fuego

E.Zeinsteger

Inst. Fueguino de Turismo

Tierra del Fuego - Argentina

Resumen: *Las nuevas demandas turísticas impulsan al sector rural a incorporar estos servicios en sus establecimientos. En este artículo se analizan las características del patrimonio arquitectónico rural de los establecimientos ganaderos de la Provincia de Tierra del Fuego, se valoriza su potencial como recurso turístico cultural, que junto a su diversidad paisajística y riqueza de flora y fauna permiten analizar la posibilidad de diversificación económica en un marco de desarrollo sostenible. PALABRAS CLAVE: Turismo rural, estancias, patrimonio, diversificación, desarrollo.*

Abstract: *The Architectural Heritage of Tierra del Fuego's Country Estates as a Tourism Resource. New tourism demands have impelled the rural sector to incorporate these services in their establishments. This article will analyse the characteristics of the rural architectural heritage in livestock-breeding establishments in the Province of Tierra del Fuego. As well as appraising their potential as tourism resources given that their geographical diversity and wealth of flora and fauna enable the possibility of economic diversification within a context of sustainable development. KEY WORDS: rural tourism, country estates, heritage, diversification, development.*

INTRODUCCIÓN

El turista de fin de milenio, es un turista experimentado que busca cosas nuevas. Esta nueva demanda no convencional, que busca lugares tanto interesantes como desconocidos, generó modalidades distintas, como el turismo ecológico, de naturaleza, de aventura y más recientemente de turismo rural o agroturismo. Este nuevo turismo tiene un carácter participativo de mayor contacto con el medio ambiente tanto natural como social (Szmulewicz, 1995).

Los fundamentos de estas nuevas tendencias corresponden a una sociedad en continuo cambio, ecológicamente cada vez más concienciada que demanda una nueva calidad de vida y consciente de los efectos negativos del turismo masivo (Vera, 1997:122).

como manifiesta Andrés García Lorca (1993) estos turistas revalorizan el medio natural, las actividades tradicionales y la calidad de vida en un espacio menos denso y más armonioso con el entorno. Se trata de un cambio de sensibilidad por parte del usuario de servicios turísticos o si se prefiere, un cambio en los elementos de atracción que generan los flujos turísticos.

Sin duda, este *nuevo turismo* responde a una nueva ética del turismo y del turista que incorpora la sensibilidad hacia la naturaleza, la cultura y las formas de vida de las poblaciones receptoras (Del Reguero Oxinalde, 1994:29).

Por otra parte las transformaciones en la estructura de la producción agraria, *obligan a unos nuevos planteamientos en el modelo productivo rural, entre los cuales el fenómeno social del turismo está llamado a constituirse en un recurso económico de primera magnitud, como consecuencia de la fácil adaptación de los recursos rurales en elementos de oferta turística* (García Lorca, 1993:25).

Argentina y Tierra del Fuego en particular no quedan fuera de este contexto sino que se insertan en él con la fuerza que generan, desde el punto de vista turístico, los espacios naturales poco modificados, la baja densidad poblacional, las manifestaciones culturales y la rica variedad de flora y fauna autóctona.

La implementación a nivel nacional de la Red Nacional de Turismo Rural (RATUR, 1996), con una central de reservas de alojamientos rurales en el país y de las Estancias Turísticas de Santa Cruz (UTE), conformada por algunas estancias de esa provincia, comienzan a consolidar una oferta que permite responder a la preferencia cada vez más creciente por alojarse en lugares tranquilos, poco habitados y donde se pueda tomar contacto con el medio social del lugar.

En Tierra del Fuego, la incorporación de actividades turísticas en los establecimientos rurales se ha dado en tres etapas diferenciadas, que respondieron a necesidades y modalidades de turismo diferentes.

Estancia Harberton, ubicada en la Bahía del mismo nombre, sobre el Canal Beagle, fue la primera estancia de Tierra del Fuego, Argentina. También fue la pionera en incorporar la actividad turística a su establecimiento con un producto que se adaptó a la demanda existente en la década del 80. Harberton se convirtió en un atractivo turístico especialmente diseñado para turismo masivo, cuya actividad principal es una visita guiada por el establecimiento con un contenido histórico, natural, rural y científico. Recientemente se inauguró el Museo de Huesos Acatashún.

En un segundo momento, se desarrollaron los cotos de pesca, especialmente en el Departamento de Río Grande, al norte de la Isla, aprovechando la potencialidad de los ríos que ya contaban con truchas y salmónidos desde 1935, en que John Goodall realizó la primera siembra masiva (Prosser Goodall, 1978:109). En estos casos se utilizaron algunos edificios de los cascos de las estancias o secciones ya existentes o se construyeron nuevas edificaciones (lodge) a fin de alojar a los pescadores en condiciones acordes a las necesidades de este producto. Ubicadas en la estepa fueguina se encuentran: Ea. María Behety, Ea. José

Menéndez, Ea. La Retranca, Ea. Aurelia, Ea. San José, Ea. Despedida, Ea. San Julio y en el ecotono-costa Ea. María Luisa.

En la actualidad, otros establecimientos están abriendo sus puertas al turismo, que comienza a verse como una alternativa interesante de diversificación económica, ya sea ofreciendo actividades, asados o alojamiento. Se utilizan para ello las mejores instalaciones de cada casco de estancia y los turistas son atendidos por sus dueños. Si bien la oferta aún no está consolidada los siguientes establecimientos prestan servicios turísticos: Ea. Rolito, Ea. Las Hijas, Ea. Ushuaia, Ea. Esperanza y Ea. Rivadavia.

EL SECTOR RURAL EN TIERRA DEL FUEGO

El 60% del territorio de la provincia está incorporado a establecimientos agropecuarios, los cuales se dedican en su mayoría a la ganadería, especialmente a la cría de ganado ovino, con 530.000 cabezas, de acuerdo a la Encuesta Nacional Agropecuaria (1997).

En su territorio se pueden diferenciar 5 zonas agroecológicas: estepa magallánica, ecotono bosque, ecotono costa norte, ecotono costa sur y cordillera. Cada una de ellas con características paisajísticas singulares.

Del análisis realizado por la Secretaría de Desarrollo y Planeamiento de la Provincia surge la preocupación por la situación ambiental de las áreas afectadas a la producción ganadera y se pregunta *si se ha analizado el costo de oportunidad de sostener una actividad ganadera en una región con otras potencialidades mayores, sobre todo en las zonas ocupadas por bosque, y considerando el efecto negativo de la presencia de ganado en la regeneración del mismo* (Wolaniuk, 1997).

En todas las zonas rurales del mundo desarrollado, los problemas del declive demográfico, de mutación económica y de regeneración de las colectividades son universales. Desde hace más de un siglo las pujantes tendencias a la industrialización y urbanización no cesan de modificar la situación económica y política de la sociedad rural (Vera, 1997:132).

La situación provincial no escapa a estas generalidades, ya que su población rural ha ido decreciendo en las últimas décadas. En el año 1970 vivían en la zona rural alrededor de 4.000 personas, en 1980 cerca de 3.000 y no más de 2.000 en 1991 (SAGyP en Bercovich, 1997:325). Datos más recientes demuestran que la tendencia se ha mantenido firme, ya que en 1997 se han registrado solamente 569 personas ocupadas de manera estable en el campo, siendo el 80% de ellos varones. (Tierra del Fuego, 1997: 9).

En este marco, los productores enfrentan los siguientes problemas: marcada estacionalidad de la actividad principal, incapacidad para generar recursos económicos suficientes, explotaciones inapropiadas que alteran el ecosistema, éxodo de las generaciones jóvenes hacia los centros urbanos, pérdida del patrimonio natural, cultural y artístico, construcciones en desuso o subutilizadas en los cascos.

EL PATRIMONIO ARQUITECTÓNICO DE LAS ESTANCIAS FUEGUINAS.

Las estancias, como conjuntos arquitectónicos tienen características singulares en cuanto a su ubicación, distribución, funciones, jerarquías, diseño, materiales de construcción y uso del color, que le dan un enorme valor como bien patrimonial, tanto considerando cada estancia como una unidad como el patrimonio arquitectónico rural en su conjunto. Si bien, esta arquitectura maderera fue tradición también de las poblaciones de Ushuaia y Río Grande, donde es posible encontrar unos pocos y hermosos edificios con estas características constructivas, los mismos se encuentran perdidos en la actual trama urbana. Solamente en las estancias se puede apreciar un conjunto homogéneo de edificios con un mismo tipo arquitectónico y un color que les da identidad.

La estancia como conglomerado humano

La estancia se puede considerar un conglomerado humano que, perdido en la inmensidad del territorio nacional, nuclea como verdaderas unidades ganaderas las explotaciones de ovinos (Bistch, 81:9).

Las estancias de la Provincia de Tierra del Fuego, han surgido a fines del Siglo XIX, como consecuencia de distintas políticas de ocupación del territorio por parte del gobierno nacional, *en la época de las grandes concesiones y los vastos planes de colonización (Gazaneo y Sacarone, 1966:39)*. Si bien la ganadería se consolidó en la zona Norte de la Isla Grande, la primera estancia de la Tierra del Fuego argentina, fue Harberton, concesión efectuada *por la ley n° 1.838 del 28 de septiembre de 1886, que autorizaba al Poder Ejecutivo adjudicar en propiedad al pastor Thomas Bridges 20.000 hectáreas... que fueron escrituradas y mensuradas en 1893 (Luiz y Schillat, 1998:154)*. En la zona norte de la Isla Grande la primera concesión con fecha 31 de enero de 1890, otorga 80.000 hectáreas al ingeniero rumano Julio Popper quien debía *iniciar la colonización con familias indígenas, según las condiciones fijadas en la Ley de Inmigración y colonización de 1876 y en el decreto reglamentario de 1884 (Luiz y Schillat, 1998:156)*. Estas tierras fueron luego rematadas, compradas por el Sr. Fernández y luego por el empresario magallánico José Menéndez quien fundó el primer establecimiento ganadero de la zona norte denominado *Primera Argentina*, y más tarde José Menéndez. Como era necesario enfrentar grandes dificultades tales como las comunicaciones, aprovisionamiento, alambrados, construcciones, etc., se consolidaron las grandes estructuras, principalmente sociedades anónimas, como la *Sociedad Anónima Importadora y Exportadora de la Patagonia* creada en 1908 y de gran protagonismo en el sur de Santa Cruz y norte de Tierra del Fuego. El transporte también era desarrollado por empresas vinculadas al comercio y la ganadería, como José Menéndez, propietario del vapor *Amadeo*, que aprovisionaba a las estancias patagónicas y luego conducía los fardos de lana hacia los puertos de salida, principalmente Punta Arenas.

Además de las políticas nacionales, factores ambientales y culturales definieron las características de estos asentamientos. Dentro de los factores ambientales, el viento rige la

elección del sitio, prefiriéndose lugares bajos o en laderas protegidas del viento predominante. Por otra parte el acceso terrestre era muy difícil, grandes distancias los separaban de los centros de abastecimiento, y la cercanía a los puertos era una ventaja comparativa importante. La mayoría de las estancias se iniciaron como establecimientos dedicados a la explotación de lanares en forma extensiva, donde el ganado se cría exclusivamente a campo, y con una marcada estacionalidad en el uso de los mismos, ya que las *veranadas* (campos altos) deben ser abandonadas en el invierno por las condiciones climáticas.

Por otra parte debemos indicar que por circunstancias geográficas e históricas, las comunicaciones con Buenos Aires no eran fluidas, por lo que se intensificaron los intercambios comerciales y los vínculos culturales con las Islas Malvinas y el sur de Chile. Según Gazaneo y Scarone (1966:40) *nos encontramos entonces frente a una región que formando parte del territorio nacional, se ha poblado con ingleses, alemanes y norteamericanos, que busca sus peones en Chile, que halla sus mejores ovejeros en los escoceses y que vincula su vida cultural y económica a Punta Arenas como núcleo cercano y a Londres y otros puertos del reino Unido como centros principales. Esta circunstancia dejará una impronta inconfundible en los asentamientos de la región y en los hábitos de vida de sus pobladores.*

En este marco surgen las estancias como unidad productiva y el casco como lugar donde se asienta el caserío principal con todas las instalaciones destinadas a viviendas, a la producción y otros servicios, en contraposición a las *secciones o puestos*, unidades menores de asentamiento dentro de la estancia. El casco constituye verdaderamente un pequeño pueblo, donde se realizan múltiples funciones, cubriendo todas las necesidades de un establecimiento productivo. Los caseríos originales y gran parte de sus funciones se conservaron hasta nuestros días.

Cuando el asentamiento no tiene lugar en una zona protegida del viento predominante se construyen protecciones artificiales llamadas *cortavientos*, que son vallas de madera de distinta altura, detrás de las cuales se construyen las casas, pueden crecer los árboles y desarrollarse las quintas. Gazaneo y Scarone (1966:41) dicen *son esos cortavientos uno de los rasgos más característicos de la arquitectura patagónica.*

El casco se distribuye físicamente estableciendo sectores diferenciados por sus funciones y/o jerarquías:

Por sus funciones se agrupan en tres sectores:

- Sector productivo
- Sector viviendas
- Sector servicios

En cuanto a las jerarquías del sector viviendas se identifican tres grupos:

- Dueños-administradores
- Empleados con vivienda individual
- Empleados – viviendas colectivas

Por su tamaño y complejidad se diferencian la estancia grande y la estancia chica.

Se considera una estancia grande a aquella que alberga al menos 20.000 lanares de esquila (Bitsch, 81:11). Cuando se habla de animales *de esquila* se entiende el número constante de animales del establecimiento, que es similar a los animales esquilados anualmente. Las estancias *chicas* están por debajo de esa cantidad de animales.

La estancia grande

La estancia grande, por su superficie, cantidad de lanares, cantidad de empleados, diversidad de especialidades y oficios, es la que presenta mayor complejidad.

Sector viviendas

La casa grande: Es la vivienda de mayores dimensiones, y la que se destaca por su diseño y un entorno generalmente más cuidado. Vive en ella el dueño o en el caso de las grandes estancias el administrador.

Generalmente alejada del resto del caserío, muchas veces con entrada independiente y ornamentada, rodeada de cortavientos, con arboleda importante (especialmente en aquellas ubicadas en la estepa, donde no hay bosque natural) y también importantes jardines.

La mayoría de ellas tienen galerías bien orientadas con respecto al sol que funcionan como jardines de invierno.

Suelen contar con dependencias para el personal de servicio, ya sea en la misma vivienda o en las cercanías.

Otras construcciones complementan la *casa grande*, pueden ser: invernáculo, gallinero, huerta de hortalizas y frutas, galpón para los vehículos, carnicería o despensa independiente, etc.

Viviendas individuales: Otros empleados tienen vivienda propia, generalmente distribuidas en forma alineada con respecto a una calle principal de circulación y ordenadas jerárquicamente. Estas viviendas son ocupadas por los empleados de mayor jerarquía que viven con sus familias en el establecimiento:

Casa del Segundo Administrador

Casa del Capataz general

Casa del Capataz de peones

Casa del Capataz de ovejeros

Casa del Contador

Otros empleados especializados – electricista, mecánico, etc.-

Viviendas comunitarias

- Casa de empleados (comedor chico)

Allí viven los empleados que cumplen alguna de las funciones antes mencionadas y no tienen familia. Es una casa amplia, con habitaciones individuales y sectores de uso múltiple. Cuentan con personal de cocina y de limpieza independiente. Allí también viven los cadetes (jóvenes con vocación que aspiran a cargos jerárquicos ser administradores) quienes realizan múltiples tareas en esta etapa de formación.

- Casa de ovejeros

Los ovejeros son empleados especializados en las tareas a campo (rodeo de hacienda, arreos, recorrida de los campos, etc.). Generalmente tienen varias habitaciones que dan a una dependencia central que puede cumplir las funciones de un lugar de reunión y matera o lugar para matear.

- Casa de peones

Los peones son empleados que realizan tareas diversas en el establecimiento, dentro del área del casco y eventualmente en el campo cuando se realizan los grandes trabajos (esquila, esquila de ojos y señalada, etc.) A los que trabajan el año redondo se los conoce como *mensuales*, los que trabajan solamente en la época de trabajos se los conoce como *por día*.

- Edificio de baños y lavadero

En muchos casos los baños funcionan en un edificio independiente, generalmente ubicado entre la casa de peones y la casa de ovejeros. El resto de los edificios cuentan con sus propios sanitarios. Allí también es posible encontrar facilidades para lavar la ropa, tarea que se lleva a cabo el sábado por la tarde.

- Cocina de peones

Es la parte destinada a la alimentación del personal. Tiene un sector destinado a cocina y uno o más comedores. A veces se la conoce como *comedor grande*. En caso de tener dos comedores, uno de ellos *comedor chico* está destinado a los capataces, cadetes y visitantes eventuales del establecimiento.

- Casa de esquiladores

Es una vivienda destinada al alojamiento de los esquiladores, quienes permanecen en la estancia solamente durante la esquila. Las cuadrillas de esquila muchas veces proceden del norte de Patagonia y van realizando la zafra de estancia en estancia. En algunas estancias hay también una cocina de esquiladores. Hay que tener en cuenta que en las estancias de mayor cantidad de ovejas la esquila puede durar más de 45 días.

- *Club o biblioteca*

Muchas veces existe un edificio destinado a las reuniones de los empleados. A veces esta casa se usa para alojar a los peones por día que se toman durante la esquila u otros trabajos importantes. Cuando no existe un edificio específicamente destinado a este fin, en la casa de peones u ovejeros hay un salón más amplio utilizado para las reuniones.

- *Oficina*

Es el lugar físico donde se lleva la contabilidad del establecimiento, se pagan o liquidan los sueldos o se arreglan las cuentas, y donde se expenden los víveres (Expenden en el sentido de repartir, ya que no se cobra por ello). Años atrás, cuando las comunicaciones eran menos fluidas, las compras se hacían para períodos largos de tiempo (un año en las estancias más alejadas, y por lo menos para el “invierno” en las estancias más cercanas a los centros poblados).

- *Escuela*

La edad escolar de los niños de empleados y dueños de establecimientos rurales siempre significaron un problema difícil de resolver. En el caso de Tierra del Fuego algunos de los grandes establecimientos contaron con una escuela para los niños donde podían cursar la escuela primaria. Hoy están en funcionamiento las siguientes escuelas rurales: Escuela Provincial Nro. 37 de Estancia Cullen, Escuela Provincial Nro. 11 de Estancia Sara, Escuela Provincial Nro. 6 del Aserradero Laguna Escondida, Escuela Provincial Nro. 17 de San Sebastián y la Escuela Provincial Nro. 5 de Tolhuin que ha pesar de ser una Comuna con su propio Intendente aún se considera como rural.

Esto implica contar con un edificio destinado a escuela y vivienda de los maestros (muchas veces un matrimonio) o con dos edificios independientes.

Sector servicios

Panadería: Es un edificio independiente, generalmente ubicado cerca de la cocina de peones, con todos los elementos necesarios para amasar, hornear y almacenar el pan.

Lechería: En aquellos establecimientos que tienen vacas de ordeño, existe un pequeño tambo donde se ordeña y almacena la leche y luego se realiza la distribución interna. El proceso para desnatar la leche es relativamente frecuente, no así la elaboración de otros productos lácteos. No se encuentran establecimientos con ovejas lecheras. Esta actividad es incipiente en otros establecimientos de Patagonia aún no se ha desarrollado en Tierra del Fuego.

Carnicería: Es un edificio destinado a carnear animales para el consumo de la estancia, sus secciones y puestos. Tienen una sección para el faenamiento del animal, un sector de almacenamiento y un lugar donde se dejan secar los cueros. Los animales destinados al

comercio se venden en pie y luego son faenados en mataderos habilitados a tal fin, generalmente ubicados en los centros urbanos.

Carpintería: Edificio donde se encuentra toda la maquinaria y materiales necesarios para realizar trabajos en carpintería o reparaciones.

Herrería: Edificio donde se encuentran los elementos necesarios para los trabajos de herrería.

Usina Eléctrica: Edificio donde se encuentran ubicados los motores de luz destinados a producir la energía necesaria para el establecimiento. Las viviendas y edificios generalmente tienen dos circuitos eléctricos: uno que opera con el motor de luz, con corriente de 220 Wats, y otro de emergencia que opera con baterías; esto se debe a que el motor de luz está prendido solamente en el horario nocturno y hasta una hora determinada (generalmente las 11 o 12 de la noche). A veces se da luz también durante el día cuando es necesario para realizar otras actividades. Los generadores son en su mayoría alimentados por combustible, generalmente gasoil, algunas pocas estancias tienen gas natural (las que se encuentran próximas al gasoducto principal); recientemente un gran número de estancias se proveen de gas por balones (tanques de gas de grandes dimensiones), que una vez instalados en la estancia son recargados por un camión de gas. Este gas se utiliza tanto para los generadores eléctricos como para calefacción, cocinas y provisión de agua caliente.

Taller mecánico: Sector donde se encuentran todos los elementos para el mantenimiento y las reparaciones de toda la maquinaria y vehículos de la estancia. También se guardan algunos vehículos y maquinarias del establecimiento.

Depósito de combustibles: Es un lugar que puede contar también con un pequeño edificio donde se almacena el combustible. En algunos establecimientos se llegó a contar con los tradicionales surtidores de nafta y por lo menos uno de ellos se encuentra en funcionamiento (Estancia San Julio).

***Leñera:* Lugar donde se acumula la leña, se troza, y se prepara para su distribución. Los edificios del sector viviendas tienen su propia leñera para guardar la leña destinada a la cocina y calefacción.**

Bodegas y Sótanos: Lugares donde se almacena la mercadería según sus características. Aquellas que requieren condiciones especiales de temperatura se almacenaban en el sótano.

El sector productivo

Galpón de esquila y corrales

El galpón de esquila es el elemento más imponente del casco de una estancia. Los galpones pueden tener una capacidad y funcionalidad variables, de acuerdo al tamaño de la estancia. Los más pequeños suelen tener 4 guías (capacidad para que trabajen cuatro esquiladores) y el más grande 40 guías (Ea. María Behety). Allí tiene lugar la actividad más importante de una estancia, la esquila, que se desarrolla generalmente entre noviembre y febrero. La duración de la misma dependerá de la cantidad de animales de esquila, la capacidad de encierre del galpón y la cantidad de guías; también puede influir la cantidad de esquiladores que tenga la comparsa que se haya contratado. Se estima que un buen esquilador puede esquilar entre 170 y 200 animales por día. Un esquilador que sobrepasa los 200 animales día se lo considera muy bueno (Bitsch, 81: 143). Esto significa que para un establecimiento que tiene 8.000 animales de esquila, y un galpón con 8 guías, necesitará casi 6 días para completar la esquila.

El galpón de esquila está rodeado de corrales de distintos tamaños y construidos con materiales diferentes. Estos corrales cumplen distintas funciones: como aguante, separación de los animales, esquila de ojos, clasificación, dosificaciones, vacunaciones, marcación, etc. Generalmente tienen instalaciones adicionales como la *manga* que se utiliza para la separación de los animales en grupos homogéneos con relación a la edad, destino del animal, tamaño, calidad de la lana, etc.

Bañadero o baño

Para mantener los animales libres de ectoparásitos es necesario someterlos anualmente a *baños* preventivos y/o curativos, especialmente en relación a (con relación a) una enfermedad conocida como *sarna* y otras mas leves como las garrapatas, piojos y melófagos. Estos baños se realizan de dos maneras: por inmersión (el tradicional) o por aspersion (más moderno). El baño de inmersión necesita mayores instalaciones: el baño o bañadero propiamente dicho, generalmente construido en cemento (antiguamente había algunos de madera) que consta de una olla de grandes dimensiones con una profundidad de 1,50 metros como mínimo y 3 m de diámetro que luego se estrecha formando un pasillo de 10 a 15 m de largo con una escalera al final por donde salen las ovejas hacia los secaderos -dos grandes corrales construidos también en cemento- donde se puede reciclar el agua con remedio que escurre de los animales. El baño de aspersion es una instalación más sencilla que se agrega como una prolongación a la manga de aparte y que produce como una especie de lluvia (con remedio)sobre el animal; este método es aconsejable para animales recién esquilados.

Caballeriza y corral de los caballos

Es el lugar donde los ovejeros guardan las monturas y riendas para ensillar los caballos y donde se almacena el pasto con el que se suplementa la dieta de los caballos de andar, sobre todo durante el invierno. Generalmente hay un campañista o *tropillero* que es el encargado de ir a buscar la tropilla al campo y encerrarlos en *el corral de los caballos*, donde cada uno de los ovejeros *agarra* y ensilla el suyo.

Cabaña

Ya se enunció que la cría del ganado se hace a campo, es decir de manera extensiva. En muchos establecimientos también se realiza ganadería intensiva, esto se conoce como *cabaña*. La cantidad de animales de la cabaña es pequeña, las ovejas madres y los carneros reproductores son puros de *pedigree* y el cuidado es muy intenso. Generalmente se cuenta con un *cabañero* y uno o más ayudantes de acuerdo al tamaño de la cabaña. Esto implica tener una construcción destinada exclusivamente a esto, con capacidad para albergar bajo techo al total de la majada de la cabaña. Esta construcción casi siempre está próxima a la casa grande. Con estos animales se participa en las exposiciones rurales, donde los estancieros presentan tanto animales de cabaña como criados *a campo*. Los premios suelen ser muy codiciados y los animales premiados se suelen vender a muy buen precio.

Instalaciones para inseminación artificial

Con la finalidad de mejorar la calidad de la majada, en las últimas décadas se ha desarrollado la inseminación artificial. Esta puede ser realizada por personal especializado del establecimiento o personal contratado para este fin. Generalmente el sector de inseminación artificial se ubica en el galpón de esquila pero algunas estancias han construido un edificio exclusivo para esta tarea. Estos edificios cuentan con un laboratorio, corrales exteriores y bajo techo, un área para el cambio de ropa del personal, un sector destinado a la extracción del semen de los carneros y otro de inseminación propiamente dicho. De ésta manera con menor cantidad de carneros se pueden *servir* (preñar) mayor cantidad de ovejas madres. Existe también la posibilidad de utilizar pastillas de semen congelado, realizando la inseminación por laparoscopia y esta a cargo de un veterinario.

Perreras

El perro es un elemento fundamental para el rodeo de las ovejas y para el trabajo en los corrales. El perro ovejero no tiene una raza definida, aunque algunos consideran al *barbucho* (con cobertura pilosa larga en todo el cuerpo), como el más representativo de Tierra del Fuego. Por otra parte, el *Border Collie* es la raza de mayor prestigio para el trabajo con ovinos, de color blanco y negro, de talla mediana a pequeña. En todo establecimiento lanar hay un sector destinado a las perreras, con pequeñas construcciones en chapa y madera y corrales altos de alambre tejido. Los perros cuando no trabajan están en las perreras; se los suelta un rato diariamente, a la tardecita.

La estancia chica

La estancia chica, si bien cuenta con menos construcciones, debe desarrollar en ellas casi la misma multiplicidad de funciones que la estancia grande, porque aunque de menor tamaño, es una unidad productiva. Generalmente todos los empleados trabajan a las órdenes del dueño o encargado, por ello no hay administradores, capataces, oficios independientes, etc.

Sector viviendas

La casa grande: Allí vive el dueño o el encargado. Fuera del galpón de esquila es generalmente la construcción más destacada.

Casa de empleados: Lugar donde se alojan los ovejeros y los peones. La cocina y comedores puede estar en el mismo edificio o aparte. Generalmente las puertas de los cuartos dan a una habitación central de mayores dimensiones conocido como *club*, donde se reúne la gente después del trabajo.

Sector servicios

En una estancia chica los servicios se concentran en unos pocos edificios. Generalmente la usina, talleres, depósito de combustibles, bodega de alimentos, etc, se ubican en un galpón o garaje próximo a la casa principal.

Carnicería: Pequeña construcción que se mantiene independiente aún en la mayoría de los pequeños establecimientos.

Sector productivo

Aquí es donde se mantiene la mayor diferenciación de funciones en las construcciones.

Galpón de esquila y corrales: De dimensiones acotadas al número de animales de esquila. Si la estancia realiza inseminación artificial, las instalaciones se encuentran dentro del galpón de esquila.

Bañadero: De similares características que en la estancia grande, pero de menores dimensiones.

Caballeriza y corral de caballos: Similar a la estancia grande, pero más reducida.

Cabaña: Si una estancia chica tiene cabaña, esta estará ubicada próxima a la casa principal.

Los materiales empleados en la construcción

Los materiales que se emplearon tradicionalmente para la construcción fueron provistos directa o indirectamente por la industria. Fundamentalmente madera para carpinterías e interiores y chapa de cinc –lisa o acanalada– para paredes exteriores y techos. De acuerdo a Gazaneo y Scarone (1966:42) se trata de una construcción basada en elementos estandarizados, una *carpintería modular ya probada por el uso y el toque decorativo en una crestería metálica o en una filigrana maderera. No más. Depuración eficiente de productos y de concepción espacial*

de la primera arquitectura maquinista. La estacionalidad pesando también en la construcción y exigiendo un ritmo de realización. Acertada elección de prototipos, elementos estandarizados y montaje en seco. Más tarde se emplearon estructuras metálicas para las grandes construcciones y se incorporó el uso de madera proveniente de pequeños aserraderos ubicados en la zona boscosa, al sur de la estepa fueguina.

Elementos inconfundibles de este tipo constructivo, de montaje en seco son: la fundación de zoquetes (casi siempre de madera), estructura de madera, revestimientos interiores y pisos de madera y exteriores de chapa ondulada de cinc, techos de chapa, con dos o cuatro aguas, pisos y cielorrasos de machimbre, puertas de madera, ventanas también de madera con sistema de guillotina o con hojas de abrir, con vidrio repartido. Para mejorar el aislamiento se forraban las paredes con papel de diario y arpillera (tela gruesa utilizada para enfardar la lana) y luego se empapelaba. Como elementos decorativos se utilizaban los pináculos de madera torneada en las cumbreras, rosetones de diferentes formas: octogonales, cuadrados, triangulares, redondos, cenefas de madera calada o de con chapa estampada.

El tipo constructivo

El uso de la chapa ondulada rige el módulo constructivo así como otros elementos estandarizados (puertas y ventanas) que unido a la escudería de madera ordena estructuras y cerramientos. Identifica un tipo a través del tiempo. Este tipo se caracteriza por un lenguaje arquitectónico de extremada simpleza, con fuertes simetrías en sus fachadas, tanto en los edificios destinados a viviendas, a la producción, como a los servicios. Muchas veces se destaca un mojinete central que marca el acceso y se reparten por igual las ventanas a ambos lados. Otras, dos mojinetes laterales y el acceso en el centro. La mayor complejidad en el diseño y la construcción está reservada para la *casa grande* que muchas veces tiene *bow-windows* en los ambientes principales y también una galería vidriada. El uso del color da identidad a cada establecimiento, utilizándose generalmente tres colores: uno para las paredes, otro para los techos y otro para aberturas, cercos y cortavientos. Muchas veces el galpón de esquila está sin pintar. A continuación se observa la combinación de colores más frecuentes.

TECHOS	PAREDES	ABERTURAS	CERCOS
Rojo	Blanco	Marrón/Verde	Blanco
Verde	Crema	Blanco	Blanco
Marrón	Crema	Verde	Blanco
Oxido	Oxido	Blanco	Blanco

HACIA UN TURISMO RURAL QUE VALORE EL PATRIMONIO NATURAL, CULTURAL Y SOCIAL DE LAS ESTANCIAS FUEGUINAS

El desarrollo de un turismo responsable requiere que *la planificación y gestión del turismo mejore la calidad de vida de los residentes y proteja el medio ambiente local, tanto natural como cultural* (OMT, 1998).

Para ello es necesario una estrategia de desarrollo ecológicamente sustentable, esto *se logra cuando se mantiene la equivalencia entre las salidas y las entradas (naturales o artificiales) de materiales, energía e información del sistema intervenido* (Gligo, 1990).

Con seguridad la mejor oportunidad estaría vinculada con un *desarrollo rural integrado*, definido *como el conjunto de actividades agrarias y no agrarias interrelacionadas y orientadas hacia un proyecto establecido, que comprende mejoras de conjunto en el mundo rural*, es decir una mejora en el sentido más completo de la palabra (Pujadas – Font, 1998:265).

Es posible la integración de diferentes sectores de la economía en el medio rural de Tierra del Fuego, donde al mismo tiempo se produzcan materias primas -lana, carne, leche, etc.-, se realice una primera y segunda transformación de las mismas –industria alimentaria y artesanal– y se presten servicios turísticos –alojamiento, comidas, visitas, actividades, etc.-.

Este desarrollo deberá ser endógeno, es decir a partir de las propias fortalezas y potencialidades de cada establecimiento. La variedad y calidad de los recursos naturales y culturales del medio rural y un modelo de desarrollo integrado y sustentable, permitiría ofrecer un producto turístico altamente diferenciado y difícilmente sustituible. En coincidencia con Herrera (1998) se deberá *ofrecer recursos turísticos singulares o, cuando menos, específicos, que para el común de las gentes resulten especialmente atractivos y no sean fáciles de encontrar en otras latitudes, ni en los destinos turísticos convencionales*.

La incorporación de la actividad turística al mundo rural significará la valorización de todo el potencial que tiene el campo y permitirá romper el actual esquema de monocultivo al diversificar sus productos/servicios, al mismo tiempo que se amplía la oferta de trabajo y posibilidades de desarrollo personal especialmente para los jóvenes y las mujeres, mejorando la calidad de vida. También es posible -a largo plazo- una mejora en la situación ambiental de los campos, ya que al diversificar las fuentes de ingresos se podría reducir la carga de ovinos por hectárea.

Estancia Rolito, caso testigo de los nuevos emprendimientos turísticos

Si bien son varios los establecimientos que de alguna u otra manera están abiertos al turismo se propone el análisis de Ea. Rolito como caso testigo de los actuales emprendimientos turísticos, orientados a un turismo no masivo, de bajo impacto, de alto contacto tanto con el medio como con quienes viven en el establecimiento durante la mayor parte del año.

Se accede a Estancia Rolito por la Ruta Provincial 21 Ex. Complementaria a, encontrándose a 14 Km. del cruce con la Ruta Nacional N° 3 y a 80 Km. de la ciudad de Río Grande. Ubicada en la zona del ecotono costa , tiene una superficie de 17.000 Ha. y 8000 ovinos. Se trata de una *estancia chica*, con un pequeño casco emplazado en una lomada, próxima al bosque de ñire.

El alojamiento se efectúa en la casa grande y en un pequeño edificio refuncionalizado a éste fin próximo a la misma. La atención está a cargo de sus dueños. La comercialización de sus servicios se realiza únicamente a través de una Agencia de Viajes especializada en turismo rural, ubicada en la ciudad de Ushuaia.

Inicia sus actividades en 1997, siendo 1997/98 su primera temporada, ofreciendo *almuerzo en la estancia con visita al galpón de esquila*. La mayor afluencia se registró en los meses de noviembre y enero, manteniendo actividad hasta el mes de marzo.

En la temporada 1998/99 se incorpora el *alojamiento con pensión completa y actividades en la estancia*. Entre las actividades se ofrecen: caminatas, paseos en vehículo doble tracción por caminos interiores llegando a los puestos de invernada y veranada. La actividad se desarrolla desde noviembre a marzo, con dos picos de demanda en noviembre y enero. El alojamiento es aún poco significativo. En la última temporada, 1999/2000 el movimiento se inicia en el mes de octubre hasta el mes de abril, con una mayor afluencia en el mes de enero. Se incrementa el alojamiento, entre diciembre y abril, superando ampliamente los registros de la temporada anterior, convirtiéndose en la actividad turística principal. En cuanto a los ingresos brutos, han evolucionado favorablemente y en la última temporada se podrían considerar cercanos a la rentabilidad producida por la venta de lana de unas 1.000 ovejas.

Los visitantes que llegaron a Ea. Rolito son en su mayoría extranjeros, principalmente europeos y estadounidenses, de alto nivel de ingresos, con un rango de edad amplio, que buscan principalmente tranquilidad y contacto con los habitantes del lugar. Dentro de las actividades les atrae recorrer los caminos interiores del bosque, bordear ríos, disfrutar plenamente del paisaje, mantener largas conversaciones con los anfitriones, probar comidas caseras, recorrer las instalaciones del casco, etc.

CONCLUSIÓN

Paunero Amigo (1998:62) sostiene que el futuro del turismo cultural y rural vendrá determinado por la sabia conjunción de elementos del pasado y del presente por lo que el desafío será entonces, lograr que se produzca el *contacto* entre el turista y el lugar visitado, considerando que los servicios personales, de ocio, entretenimiento y turismo, tienen un valor para quien los consume que depende en gran medida de la intensidad en el trato personal y la experiencia humana que ofrecen (Jáuregui: 1998).

Las estancias fueguinas, como conjuntos arquitectónicos, tienen características singulares en cuanto a su distribución, donde se diferencian tres sectores: viviendas, producción y servicios, sus materiales de construcción –donde predominan la chapa acanalada de cinc y la madera–; el tipo constructivo, donde se destaca la sencillez, la simetría de las fachadas, el uso estandarizado de los materiales; el color que identifica a cada establecimiento.

Junto con la arquitectura el patrimonio rural se enriquece con colecciones o elementos propios de la vida rural de décadas pasadas. Por otra parte aún se preservan muchas de las tradiciones culturales relacionadas con la producción ovina. Se considera que *el potencial de los bienes patrimoniales como recurso cultural debe ser considerado a la luz de contextos*

específicos, porque la atribución de valor sólo puede producirse en función de situaciones reales histórica y socialmente determinadas (Ballart, 1997:64).

La diversificación de la oferta turística de Tierra del Fuego es posible incorporando al patrimonio de las estancias fueguinas –natural y cultural- como uno de los ejes centrales, ofreciendo un producto turístico de alto valor tanto con relación a sus componentes como a la calidad de la experiencia turística.

En este marco la valorización del patrimonio arquitectónico con relación a la vida y producción rural deberán posibilitar tanto su puesta en valor como recurso turístico como su preservación.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Ballart, J.

1997 *El patrimonio histórico y arqueológico: valor y uso*. Edit. Ariel, Ariel Patrimonio Histórico, Barcelona

Bercovich, P.; Irisarri, L.

1997 *El gran libro de la Patagonia*. Planeta. Buenos Aires

Bitsch, A.

1981 *Ovinotecnia. Explotación extensiva del ovino; la estancia*. Instituto Salesiano de Artes Gráficas. Buenos Aires

Del Reguero Oxinalde, M.

1994 *Ecoturismo. Nuevas formas de turismo en el espacio rural*. Bosch Turismo. Barcelona

García Lorca, A.

1993 *La evaluación de impacto ambiental para una correcta gestión de los recursos turísticos rurales*. En *I Encuentro Iberoamericano sobre Municipio y Turismo Rural en Segovia*. OICI . España

Gazaneo, J.; Scarone, M.

1966 *Tres asentamientos rurales*. Instituto de Arte Americano e Investigaciones Estéticas. Facultad de Arquitectura y Urbanismo. UBA. Buenos Aires

Gligo, N.

1990 *Los factores críticos de la sustentabilidad ambiental del desarrollo agrícola*. Comercio Exterior, 40(12):1135-1142

Herrera, E.

1998 (abril) *El protagonismo del transporte aéreo en el desarrollo turístico de destinos lejanos*. En *XXII Reunión de la Asociación Latinoamericana de Derecho Aeronáutico y Espacial-Ushuaia*

Jáuregui, R; Egea, F.; de la Puerta, J.

1997 *El tiempo que vivimos y el reparto del trabajo*. Paidós, Estado y Sociedad. España

Luiz, M. Y Schillat, M.

1998 *Tierra del Fuego. Materiales para el estudio de la Historia Regional*. Ed. Fuegia. Córdoba

McIntyre, G.

1993 *Desarrollo turístico sostenible. Guía para planificadores locales*. Organización Mundial de Turismo, Madrid

Organización Mundial del Turismo

1998 *Introducción al Turismo*. OMT. Madrid

Paunero Amigo, X.

1998 *Turismo cultural y espacio regional*. En *Boletín Gaucho de Geografía*, nº 24 – AGB.PA. Porto Alegre

Prosser Goodall, R.

1978 *Tierra del Fuego*. Ed. Instituto Salesiano de Artes Gráficas. Buenos Aires

Pujadas, R.; Font, J.

1998 *Ordenación y planificación territorial*. Síntesis. Madrid

Szmulewicz Espinosa, P.

1995 *Agroturismo en el sur de Chile*. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 4(3):201-215

Tierra del Fuego

1997 *Evaluación de los Recursos Naturales*. Ministerio de Economía. Dirección Provincial de Recursos Naturales

Vera, J.F.; López Palomeque, F.; Marchena, M.J.; Anton Clavé, S.

1997 *Análisis territorial del turismo*. Ed. Ariel. Barcelona

Wolaniuk, P.

1997 *La encuesta nacional agropecuaria 1997 en Tierra del Fuego, un análisis de sus resultados*. Dirección General de Estadística. Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos

Agradecimiento: Este trabajo se desarrolló en el marco del proyecto de investigación "Estudio de la factibilidad de diversificación económica de los establecimientos rurales de la provincia de Tierra del Fuego a partir de la implementación de actividades turísticas. CIUNPAT 1998 – 2000".

Publicado en *Estudios y Perspectivas en Turismo*, Volumen 10 Números 1 y 2 (enero – abril 2001); páginas 131 – 151.

TEMATIZACIÓN EN EL TURISMO RURAL

Circuito italiano en el Estado de Paraná - Brasil

Dario Paixão, P. Fuentes Dias, V. Cobos
UNICENP – Curitiba, Brasil
E. Mielke
Instituto Don Bosco de Educación - Brasil

Resumen: *El turismo rural está siendo implantado en varias regiones de Brasil, con el objetivo de minimizar los problemas socioeconómicos de las comunidades del campo. Gobierno, emprendedores y residentes locales ven en esta actividad un fuerte pilar de sustento de la economía siempre que esté planeado con profesionalismo y que contemple las cuestiones sociales, culturales, ambientales y espaciales. Este artículo intenta aproximar los aspectos más importantes a ser considerados en el momento de la implantación, organización y comercialización de productos de turismo rural, realizando las primeras iniciativas en el Estado de Paraná. PALABRAS CLAVE: turismo rural, tematización, comunidad local, aspectos turísticos, planeamiento.*

Abstract: *Thematization of Rural Tourism. Italian Circuit in the State of Paraná – Brazil. Rural tourism is being established in a number of regions in Brazil with the objective of minimising the socio-economic problems of those communities living in the countryside. Government, entrepreneurs and local residents detect in this activity a strong economic support, so long as it is planned professionally and takes into account social, cultural, environmental and spacial considerations. The objective of this article is to look at the most important concerns when undertaking the implementation, organisation and marketing of rural tourism products, highlighting the first initiatives in the State of Paraná. KEY WORDS: rural tourism, thematization, local community, tourism considerations, planning.*

INTRODUCCIÓN

Las actividades ligadas al turismo rural son bastante recientes en Brasil, considerando que las primeras experiencias surgieron hace un poco más de diez años.

A criterio del Instituto Brasileño de Turismo (EMBRATUR, 1996), esta actividad debe pautarse en un concepto múltiple: un turismo diferente, turismo interior, turismo doméstico, turismo integrado, turismo endógeno, turismo alternativo, agroturismo y turismo verde. Es el turismo del país, un turismo concebido por y con los habitantes del mismo. Un turismo que respeta su identidad, un turismo de la zona rural en todas sus formas.

Olivera et al. (1999) define al turismo rural como el conjunto de actividades turísticas comprendidas en la producción agropecuaria, agregando valor al producto del medio rural, rescatando, y promoviendo el patrimonio cultural de las comunidades del campo.

Según Schmitt (1999) el turismo rural es una actividad multidisciplinaria de carácter económico y social, que se da en el medio ambiente no intensamente urbanizado, a través de la acción emprendedora y destinada a la población en general, con conducta ética y preservación de los patrimonios cultural y ambiental.

De acuerdo con Rodrigues, citado por Portuguez (1999), la evaluación conceptual atinente a la riqueza de términos varía conforme la realidad de cada país y expresa diferentes maneras de aprovechar los recursos del espacio rural y los programas y acciones emprendidos en esa área.

Para los practicantes de deportes llamados *radicales* como *rafting*, *rapel*, *trekking* y montañismo, el turismo rural viene a ser su punto de referencia, pues estas actividades generalmente ocurren en áreas no urbanizadas. Los ecologistas, ambientalistas y demás preservadores de la naturaleza practican en la propia definición del turismo rural su filosofía de vida, buscando la imagen de santuarios de protección, pertenecientes a todos, que deben permanecer intocables.

Para historiadores y demás admiradores de la cultura local, el turismo rural se mezcla con el turismo histórico donde las personas tienen la posibilidad de rescatar la historia de una comunidad y/o región. Conocen sus hábitos y valores identificados en las visitas a museos, patrimonios, viviendas y hasta lugares públicos; donde la cultura se mantiene latente en las expresiones artísticas, festivas y la vida cotidiana.

Se puede percibir una variedad de sub-conceptualizaciones existentes en relación al turismo rural: agroturismo, turismo verde, ecoturismo, turismo naturista, de nostalgia, de habitación, de estancia, de retorno, de montaña, entre otras.

Todas estas actividades poseen una conceptualización propia desde el punto de vista técnico, y tienen en común el hecho de ser practicadas en el *espacio o medio rural*. Estas afirmaciones pueden ser comprobadas con la revisión de la bibliografía europea sobre turismo rural, que evidencia una clara variedad de métodos e intenciones acerca de esta modalidad de turismo (Portuguez, 1999).

ASPECTOS SOCIOCULTURALES Y ESPACIALES

Esta gran cantidad de conceptos e interpretaciones acerca de estas actividades en Brasil es el reflejo de lo que puede llamarse *sentido común*, el cual es fundamentado en el pensamiento práctico volcado hacia las acciones mercadológicas inmediatas, buscando atender a dos puntos básicos: la necesidad de los productores rurales que luchan por la supervivencia financiera de sus propiedades agrícolas y las ansias político-administrativas de los poderes públicos que en los últimos años han adoptado al turismo como un **gran mote** para sus discursos, pues ven en esta actividad la salvación para los grandes problemas

socioeconómicos por los que pasa la mayoría de los pequeños municipios brasileños, en especial aquellos que dependen de la producción agropecuaria.

Entretanto, la premisa superficial de *espacio geográfico no urbano*, donde todo puede ser Turismo Rural siempre que ocurra en el medio rural, adoptada en prácticamente todas las interpretaciones, inclusive la del gobierno federal, carece de mayor profundidad científica. Esta connotación, por sí misma deja evidentemente una gran laguna existente entre la acción mercadológica inmediata y la expectativa vivencial que los turistas generalmente anhelan de determinada visita. Sólo formar parte de, o desarrollar alguna actividad insertada en el medio rural, es una visión muy simplista que pueda caracterizar al turismo rural.

El medio rural no puede ser entendido apenas como un límite físico-espacial o político-administrativo basado en criterios urbanísticos meramente tecnicistas (infraestructura y equipamiento). Rodrigues (1996; citado por Portuguesez, 1999) expone los efectos de la modernidad en el campo, mostrando la dificultad que se tiene hoy en diferenciar lo urbano de lo rural.

Detallar el foco teórico-conceptual podría ser fácilmente trabajado concentrándose sobre los aspectos cualitativos ligados al espacio sociocultural. En consecuencia se podría diferenciar lo que es auténtico de lo que es *fabricado*. Pero en la práctica, ¿Cómo mostrar al visitante, muchas veces lego, las diferencias entre dos realidades tan próximas, comercialmente exploradas como si fuesen algo único?

A diferencia de las grandes aglomeraciones urbanas, caracterizadas por una diversidad que no siempre es sinónimo de calidad –donde impera lo artificial o las *modas*– las comunidades rurales poseen características sociales y culturales más armónicas cargadas de datos donde la figura humana y sus experiencias vivenciales son el foco central. Al principio, en estos lugares, las personas no actúan de una forma u otra porque son presionadas por la estresante vida moderna, sino por principios de vida, espontaneidad individual y, principalmente, comunitaria.

De esta forma, parece mucho más coherente que los elementos *intangibles*, no obstante existentes y que, naturalmente forman parte de lo cotidiano del ser humano rural, puedan ser tomados en consideración en el momento de definir cuáles son los lugares que tienen más significado para representar lo que realmente sea *espacio o medio rural*. El ser humano auténticamente rural, con su modo y estilo de vida propios, sus diferencias culturales y sociales, aliado al ambiente natural es construido existente a su alrededor y que definitivamente debería caracterizar lo que podría llamarse Patrimonio Turístico Rural, representativo no por la apariencia, sino por su propia esencia.

Esta comprensión pasaría entonces a delimitar y cambiar radicalmente el enfoque, no apenas conceptual sobre el turismo rural sino, principalmente, las actitudes concretas de todos los agentes ligados a la organización y planeamiento de las actividades turísticas del medio rural, proporcionando así la posibilidad de alterar para mejor la expectativa vivencial y la satisfacción final que los visitantes desean tener en sus experiencias turísticas. A pesar de tener un elemento común –el espacio rural– las comunidades del interior poseen características propias y diferenciadas entre sí. La compatibilización de soluciones no padronizadas que prioricen la

diversidad y autenticidad sociocultural-espacial, los aspectos mercadológicos y la satisfacción final de turistas y habitantes debe ser lo mínimo que se espere.

ASPECTOS ECONÓMICOS

Existen pocos datos sobre el desarrollo del turismo en Brasil, y todavía son raros los que tratan de las actividades en el medio rural. Se sabe que el ecoturismo o turismo ecológico crece 20% al año (EMBRATUR, 1995), pero no se sabe qué porcentaje de ese crecimiento puede ser atribuido al turismo rural específicamente.

El proceso irreversible de la globalización está cambiando el escenario del sector productivo y agrícola. El mercado consumidor viene adoptando un perfil más exigente en términos de precios y de calidad de productos ofrecidos con la preocupación sobre el origen de los mismos, tomando en cuenta toda la problemática ambiental y su importancia dentro del proceso productivo agropecuario.

Los avances tecnológicos oriundos de importantes inversiones realizadas dentro del proceso productivo nacional, vienen garantizando un aumento de ganancias considerables dentro del sector productivo vegetal de cerca de 19,5% en los últimos 10 años (DERAL, 1999). No obstante, la realidad que se encuentra en el campo con respecto a la rentabilidad de la gran mayoría de las propiedades difiere de este panorama. Las importaciones proporcionan a la industria nacional la posibilidad de adquirir materias primas de proveedores internacionales, lo que aumentó la competitividad en el sector, con el agravante de que muy pocos productores están preparados para esta situación. Con los precios de los *commodities* internacionales en baja y, consecuentemente limitando los márgenes de ganancia, la actividad de producción agrícola está siendo reservada a emprendimientos rurales estructurados, con economías de escala y grandes extensiones de áreas.

Tomando como ejemplo el Estado de Paraná y la cultura de la soja, cruzando datos relativos a las productividades medias estatales, los costos de producción, los rendimientos por área y los valores de mercado de este producto, se llegará a la conclusión de que serán necesarias aproximadamente 182 hectáreas de área cultivada, para que el productor pueda obtener una renta adecuada para mantener su actividad y el sustento de su familia.

Según datos del Instituto Brasileño de Geografía y Estadística (1996), de las 363.000 propiedades rurales de Paraná, 69.738 producen soja, de las cuales aproximadamente el 95% poseen un área inferior a 200 hectáreas. Si el mismo análisis fuese hecho para la producción de maíz o trigo, los resultados serían aún peores, resultando en pérdidas para los productores en ambas culturas.

Para los próximos años, el escenario económico indica que deberá ocurrir una reducción gradual en los precios de los productos agrícolas, un aumento de la oferta (en función del aumento de las áreas productivas tanto como de las tecnologías dentro del proceso productivo) y de la competitividad del mercado.

Durante años, fueron tomadas medidas como subsidios al proceso productivo y líneas de crédito, en un intento de reestructuración de las propiedades del medio rural. Sin embargo, los

costos financieros de producción se elevaron y la dependencia clara de los agentes financieros produjeron falencias y el no pago de deudas. En consecuencia sobrevino el éxodo rural de familias enteras que se desplazaron a centros urbanos, aumentando la cantidad de personas en condiciones de supervivencia miserables.

Por lo expuesto, se puede cuestionar el futuro de gran parte de las propiedades rurales, teniendo en cuenta el escenario agrícola actual.

Dentro de este escenario de producción mundial, enfocando la realidad de las propiedades del Estado de Paraná, como ejemplo, debe buscarse entonces las posibles alternativas presentes a los productores de forma de mejorar su rentabilidad y proporcionar la permanencia dentro del medio rural.

El desarrollo de emprendimientos y programas, así como productos turísticos son una gran opción de ingresos y de permanencia del hombre en el campo. Según Portuguesez (1999), muchas experiencias están siendo implementadas en el medio rural, en el intento de amenizar, al menos en parte, sus variados problemas.

La valorización de la industria familiar, la revigorización del artesanado, el incentivo a los sectores comerciales y de servicios y la emergencia del trabajo informal son sólo algunos ejemplos indicados.

ASPECTOS AMBIENTALES Y DE PLANEAMIENTO

Cuando se busca comprender el ambiente de una región, deben entenderse las hipótesis de evolución climática, las características geomorfológicas, la litología y la pedología, para describir el proceso evolutivo, especialmente de la flora; así como los impactos antrópicos sufridos por la ocupación y el uso de la tierra (Leite y Klein 1990),.

La acción del complejo conjunto de parámetros ambientales no siempre es suficientemente conocida o identificable. Leite (1994) deja claro que ciertos factores son más decisivos que otros, y que su grado de importancia puede variar significativamente entre las diversas situaciones geográficas. Frecuentemente el conocimiento del tipo climático asume una importancia tal que posibilita determinar el tipo de vegetación, suelos, etc.

Para evaluar las condiciones ambientales deben establecerse los aspectos ambientales Todos los factores relacionados con las actividades turísticas que directa o indirectamente afecten al medio ambiente, tales como: la producción de residuos sólidos, de efluentes líquidos, gaseosos, consumo de energía, de agua, entre otros.

Para la identificación de los aspectos e impactos ambientales debe seleccionarse la actividad o proceso, evaluando la importancia y magnitud de estos impactos.

Para iniciar el proceso de implantación de un emprendimiento es importante evaluar, más allá de los componentes del proceso productivo o actividad prestadora de servicios, los aspectos ambientales relacionados a la misma, tales como:

- Características ambientales del área (lugar) de implantación del proyecto
- Recursos Naturales utilizados

- Forma de utilización de estos recursos
- Etapas del proceso de producción o de la actividad generadora de residuos
- Tipos de residuos generados
- Consumo de agua
- Consumo de energía

La infraestructura de apoyo es un componente importante de todos los proyectos de turismo. En el caso de actividades en áreas rurales, se torna necesaria la construcción o mejoría de rutas o caminos vecinales, sistemas alternativos de colecta y disposición de residuos sólidos, sistemas de abastecimiento de agua potable y cloacas sanitarias, entre otros. La estrecha relación entre los proyectos turísticos y la calidad del medio ambiente hace que los impactos ambientales negativos de estos emprendimientos causen la degradación de los mismos ambientes de los cuales depende el éxito de los proyectos, reduciendo sus beneficios.

Sin el adecuado planeamiento de la actividad, buscando el equilibrio entre la intensidad, el tipo de actividades turísticas, la capacidad de soporte y la fragilidad del medio ambiente, los proyectos serán ambientalmente dañinos y económicamente no sustentables.

Generalmente, en el turismo en áreas rurales se observa que las actividades son agregadas aleatoriamente buscando atender las necesidades e intereses inmediatos de los productores sin un mayor planeamiento. Esto desde el punto de vista social trae beneficios económicos, pero desde el punto de vista ambiental implica impactos de diversa naturaleza.

Según Dias (1999) varios son los impactos ambientales causados por las actividades y empresas de turismo que no utilizan técnicas ambientalmente correctas y que no determinan la gestión ambiental como principio de su administración. Entre ellos pueden citarse:

- la degradación del paisaje, debido a construcciones inadecuadas, especialmente de edificios, que por sus dimensiones, formas, colores y materia prima utilizada pueden ser considerados arquitectónicamente inadecuados al lugar
- el aumento de la utilización y de la necesidad de abastecimiento de agua potable
- el aumento de generación de residuos sólidos
- el aumento de la demanda de energía eléctrica
- el aumento del tráfico de vehículos, con la consecuente reducción de calidad del aire y aumento de ruidos e impactos en los caminos rurales existentes
- las alteraciones sobre el estilo de vida de las poblaciones locales
- los cambios en las formas de explotación económica de la región afectada, tales como la substitución de las actividades tradicionales en función de la prestación de servicios al turista
- el aumento productivo de población con diversas implicaciones sobre el área afectada, su infraestructura y su población local

Los impactos negativos de los proyectos de turismo son bastante variados y numerosos. Por ello, el planeamiento previo de la actividad, antes de la ejecución de infraestructura de apoyo, medios de hospedaje, alimentación, entretenimientos, etc., es fundamental para el éxito y la minimización de estos impactos.

La principal medida preventiva a los impactos ambientales negativos del turismo es el buen planeamiento, anterior a la implantación de la actividad y la gestión ambiental incorporada a los procedimientos de funcionamiento de la misma (Dias, 1999). En la fase de planeamiento deben evaluarse todos los componentes de un proyecto turístico, sus impactos y el conjunto de acciones que deben ser adoptadas para la conducción adecuada del mismo en relación al medio ambiente.

Es posible que sean necesarios varios planes para implementar un proyecto sólido de turismo, tales como: plan de control de polución, de uso y ocupación del suelo, de normas constructivas y de recuperación ambiental, entre otros. No obstante, todos los planes deben estar asociados a la visión de sustentabilidad de proyecto turístico, en relación al medio ambiente del lugar de desarrollo de la actividad e implantación y funcionamiento de la empresa.

Varias son las medidas atenuantes que pueden ser adoptadas, para minimizar los impactos ambientales negativos de los proyectos y actividades turísticas. Dias (1999:13) destaca algunas de tipo gubernamental y empresarial, tales como:

- el establecimiento de Planes Directores para los municipios afectados, para evitar desorden y especulación inmobiliaria
- el planeamiento de la utilización sustentable del agua, evaluándose la calidad y cantidad de las reservas disponibles en comparación con las necesidades previstas
- la definición de la capacidad de carga, de forma de que la población de turistas pueda ser atendida en el lugar, sin sobrecargar la infraestructura y los recursos naturales existentes
- la adecuación de los sistemas de colecta y tratamiento de cloacas y residuos sólidos para la atención de las demandas generadas por el turismo
- la creación de estructuras gubernamentales pertinentes para la prestación de servicios necesarios en la región de establecimiento de los proyectos de turismo, con presupuesto y capacitación necesarios para monitorear y fiscalizar
- establecimiento de programas de Educación Ambiental para la orientación del turista, con especial atención al reciclaje de basura, así como las formas y posturas ambientales que deben ser mantenidas en las áreas de turismo
- adecuación de la legislación ambiental a las áreas turísticas para la atención de la realidad existente, especialmente en cuanto a la protección de los atributos naturales y de valor histórico y cultural
- el establecimiento de Zonas de Protección Ambiental, en áreas sensibles y de significativo interés ambiental, tales como selvas y demás formas de cobertura vegetal, de

acuerdo con la legislación ambiental. Especialmente las situadas en la cima de montañas, arrecifes, manglares, entre otros

- la utilización de equipamientos y técnicas constructivas ambientalmente adecuadas
- la capacitación de los empleados que prestan servicios en las diferentes actividades, para la efectiva ejecución de los programas ambientales, entre otros

En la etapa de planeamiento y organización de actividades y condiciones de la oferta de turismo rural en cualquier región, además de los aspectos socioculturales, espaciales, económicos, ambientales y de planeamiento, los técnicos en conjunto con la comunidad local deben buscar características que diferencien su producto de los demás. De ese modo, la tematización aparece como una alternativa reciente y eficaz para unir esfuerzos y atraer visitantes.

LA TEMATIZACIÓN

La tematización de las actividades a ser desarrolladas en un espacio rural, puede ser una manera de suplir las necesidades comerciales y de supervivencia de los emprendimientos, así como permitir que los visitantes tengan una dimensión más aguzada y real de lo que es la esencia de la localidad que están viviendo (no sólo visitando).

Para Antón Clavé (1998:194) *las experiencias temáticas están caracterizando de manera creciente la vida cotidiana de las personas*. No es sólo un fenómeno exclusivamente relacionado con los parques temáticos.

La tematización de los productos de turismo rural significa valerse de símbolos y/o motivos de diversas índoles para materializar espacios específicos de consumo. A través de la homogeneización de temas relacionados a las atracciones y mezclados con la cultura, historia, leyendas, mitos y/o temas diversos, el producto se diferencia de los demás, dotándose de contenido y haciendo oportuno su consumo.

La correcta elección del tema a ser relacionado con el producto de turismo rural es esencial para segmentar la demanda y garantizar el éxito del emprendimiento a través de la satisfacción y fidelización del visitante.

En Paraná, varias son las tentativas de mejorar la comercialización de turismo rural a través de la tematización, especialmente en circuitos turísticos. El proyecto *Caminho das Tropas*, por ejemplo, procura establecer una experiencia nostálgica para aquellos que vivieron en la región de los Campos Gerais y presenciaron la vida cotidiana de los troperos que conducían el ganado entre los estados de Rio Grande do Sul y Sao Paulo.

Otra iniciativa es el proyecto *Caminhos do Sudoeste*, cuya propuesta es el desarrollo integrado de las actividades turísticas en 42 municipios de la región sudoeste del Estado de Paraná a través de la idea de un *Parque Temático Interactivo*. Abarcando las comunidades indígenas y rurales, cuyos temas serían los aspectos socioculturales de las cuatro etapas de la ocupación regional, desde la época de los nativos indígenas hasta la actualidad.

CIRCUITO ITALIANO DE TURISMO RURAL

El *Circuito Italiano de Turismo Rural* es un producto creado recientemente en el Municipio de Colombo, Región Metropolitana de Curitiba, Estado de Paraná, que posibilita a los turistas conocer las costumbres y tradiciones de los inmigrantes italianos que desembarcaron en el litoral del estado alrededor de 1860 en busca de nuevas oportunidades, entre los innumerables inmigrantes europeos.

La antigua colonia de estos italianos se transformó en villa en 1890 aproximadamente. Viviendo aún en un medio rural, estas familias perpetuaron su música, su religiosidad, su arquitectura, sus juegos y sus implementos agrícolas (los primeros estaban hechos a mano).

El proyecto, todavía en fase de implantación, cuenta con el apoyo de la Municipalidad de Colombo (Comtur – Conselho Municipal de Turismo), la Secretaría Municipal de Agricultura, Abastecimiento y Medio Ambiente, la Empresa Paranaense de Asistencia Técnica y Extensión Rural (EPATER), el organismo de Coordinación de la Región Metropolitana de Curitiba (COMEC), y de la comunidad local.

Los aspectos culturales, ambientales y de planeamiento están siendo valorizados y el municipio, que es uno de los mayores productores de hortalizas de Paraná, recibe cada vez más turistas locales y regionales.

Este circuito comprende 32 kilómetros de extensión y pasa por siete comunidades distintas. Conocida como la Capital de la Uva en Paraná, Colombo, ciudad con un área de 198 km² y una población aproximada de 172.200 habitantes, posee 1.000 familias rurales que viven de diversas actividades, entre ellas la hidroponía, la fruticultura, las hortalizas orgánicas, los productos artesanales y la gastronomía típica, además de ser referencia en agroecología.

Existen en el circuito más de veinte lugares de interés turístico fácilmente localizables por la buena señalización del trayecto. Todo se desarrolla alrededor de la Ruta de la Uva, cuyo inicio se da precisamente en la puerta de entrada del circuito. Sus atractivos se están divulgando por toda la región. Como las Grutas de Bacaetava, las iglesias de la comunidad (la más antigua data de 1906), los productores orgánicos, los circuitos ecoturísticos y vinícolas con tecnologías de producción de vino. Cuenta con emprendimientos turísticos como los hoteles hacienda, chalets y campings con piscinas, restaurantes de cocina regional e italiana, negocios de productos artesanales, parque de exposición, y un puesto de informaciones turísticas.

Recibe a lo largo del año la visita de turistas de la región, especialmente durante los festivales regionales de la Fiesta de la Uva y del Vino, Rodeo Criollo Interestatal y Romería de Nuestra Señora de Caravaggio.

El *Círculo Italiano de Turismo Rural* procura dar a conocer los atractivos naturales, valorizar el patrimonio histórico y la cultura de los inmigrantes italianos, estimulando la economía, generando empleos, combatiendo el éxodo rural, y desarrollando la actividad turística de forma sustentable.

CONCLUSIÓN

La actividad rural pasa hoy en día por un proceso de reestructuración productiva con impactos profundos en todos sus elementos estructurales. Por lo tanto, todos los aspectos relacionados con la implantación y el desarrollo de nuevos productos y servicios deben ser minuciosamente estudiados por técnicos y profesionales del área, además de ser discutidos con los líderes de la comunidad local y expuestos a toda la sociedad.

La zonificación económica y ecológica del espacio rural debe ser considerado como un primer paso en el desarrollo del turismo rural. También el inventario de la región y el estudio de mercado son pasos importantes para la ordenación del territorio. Estas informaciones ayudan al establecimiento de planes de gestión de impactos ambientales y socioeconómicos de la actividad turística en el campo.

El planeamiento y la organización de estas actividades exigen una participación más efectiva de las comunidades, pues la forma de organización social de las mismas se torna uno de los principales atractivos. Los pequeños productores deben trabajar en forma integrada convirtiéndose en actores activos dentro de estos proyectos.

En Paraná, los propietarios de las regiones más propicias para el desarrollo del turismo rural, o sea la Serra do Mar, los Campos Gerais o la Costa Oeste, deberían especializarse, calificarse y no trabajar aisladamente, pues los medios de hospedaje, las agencias y los operadores turísticos buscan incorporar más opciones de placer y servicios a su producto.

Las rutas temáticas de turismo rural aprovechan las características peculiares de cada región. Posibilitan una definición más clara de los aspectos socioeconómicos locales para el visitante. Funcionan como un instrumento para rescatar la cultura y la historia de los propios habitantes. Posibilitan desde el punto de vista económico mayor diversidad de temas y productos, del mismo modo que podrían reducir costos de infraestructura, marketing, etc. Amplían el potencial del mercado para competir con otros productos. En términos de planeamiento, posibilitan la integración de la organización físico espacial y administrativa.

La tematización de las actividades turísticas en el medio rural exige una visión más amplia de planeamiento, privilegiando productos diversificados que se complementen, evitando competencias autodestructivas.

El gran desafío de productos en fase de implantación y consolidación como el caso del *Circuito Italiano de Turismo Rural* es adoptar un planeamiento continuo e integrado a la actividad turística, con medidas de control ambiental, de valorización del patrimonio histórico cultural, de políticas de gestión que estimulen el crecimiento de la economía local, de consideración de las cuestiones sociales y espaciales. En fin, un plano que busque constantemente concretar el turismo sustentable en las zonas rurales.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Antón Clavé, S.

1998 Tematización de la oferta recreativa. Estudios y Perspectivas en Turismo, 7(3):193-216

DERAL

1999 *Relatório anual agrícola del Estado de Paraná. Secretaría Estatal de Agricultura y Abastecimiento (SEAB), Curitiba*

Dias, M.C.

1999 *Manual de impactos ambientales: orientaciones básicas sobre los aspectos ambientales de las actividades productivas. Banco del Nordeste, Fortaleza*

Instituto Brasileiro de Geografia y Estadística

1996 *Censo agropecuario 1995/96. IBGE, Río de Janeiro*

Instituto Brasileiro de Turismo

1995 *Política nacional de ecoturismo. Brasilia*

1996 *Programa nacional de turismo rural. Brasilia*

Leite, P.F.

1994 *Las diferentes unidades fitoecológicas de la Región Sur de Brasil: propuesta de clasificación. Disertación (Maestría en Ingeniería Forestal). Sector de Ciencias Agrarias, Universidad Federal de Paraná, Curitiba*

Leite, P.F. y Klein, R.M.

1990 *Vegetación en la geografía de Brasil – Región Sur. IBGE, Dirección de Geociencias, Río de Janeiro*

Oliveira, C.; Moura, J.; Ambrosano, M.; Sgai, M. y Graner, P.

1999 *Turismo en el espacio rural brasileño. Análisis del Congreso Brasileño de Turismo Rural, pp.236. Piracicaba*

Portuguez, A.P.

1999 *Agroturismo y desarrollo regional. Ed. Hucitec, San Paulo*

Schmitt, S.H.

1999 *Turismo rural, un ensayo práctico para el emprendimiento de actividades y atractivos turísticos del interior al litoral. EMATER, Paraná*

Publicado en Estudios y Perspectivas en Turismo, Volumen 10 Números 1 y 2 (enero – abril 2001); páginas 62 – 75.

RUTAS DE ARTE Y GASTRONOMÍA

Una propuesta inexplorada

Alicia Bernard
Patricia Dominguez
Universidad de las Américas
Puebla - México

Resumen: Este artículo analiza las rutas desarrolladas para el Estado de Oaxaca (México). La búsqueda de nuevos e interesantes productos turísticos ha permitido redescubrir el turismo cultural en todos sus aspectos. Sin embargo, la gastronomía, que lleva implícitas las costumbres ancestrales, la historia, la geografía, lo cotidiano, lo religioso, lo económico y lo social no ha sido exhaustivamente explorada. Este artículo pretende ser una guía para el desarrollo de estos nuevos productos turísticos, enfatizando la sustentabilidad turística. **PALABRAS CLAVE:** turismo cultural, gastronomía, rutas turísticas.

Abstract: Art and Gastronomic Routes. An Unexplored Proposal. This article analyses those routes developed on the State of Oaxaca (Mexico). The search for new and interesting tourism products has led to the rediscovery of cultural tourism in all its aspects. However, gastronomy, which reflects ancestral culture, history, geography, elements of daily life, religion, and social and economic activity has not been exhaustively explored. This article sets on to be a guide to the development of these new tourism products, highlighting tourism. **KEY WORDS:** cultural tourism, gastronomy, tourist routes.

INTRODUCCIÓN

El presente artículo aporta una oferta diferente e interesante para un segmento de la demanda que se ha incrementado en los últimos años, la cual busca nuevas motivaciones para seguir viajando por la satisfacción que le aporta la adquisición de conocimiento *in situ* de temas no explorados anteriormente. Se resalta la revalorización del turismo cultural y sus múltiples facetas; y se analiza una de ellas: la gastronomía.

Las autoras muestran cómo los procesos histórico-sociales se fueron manifestando en la gastronomía mexicana. En la conjunción del encuentro de culturas (aborigen y española) se observa que en algún momento de la historia el hacedor de esas comidas agasajó a su conquistador con lo mejor que podía ofrecerle, éste aceptó ciertos aspectos de la cultura aborigen y luego le incorporó nuevos sabores, dando origen a lo que es hoy la cocina mexicana.

En la metodología, que se llevó a cabo mediante encuestas, se tuvieron en cuenta el aspecto comercial y las motivaciones que pueden atraer al turista. También se consideró la combinación de elementos de la historia, el arte, los procesos sociales y el aporte étnico a la gastronomía. Todos estos conocimientos deben ser impartidos a los comunicadores y guías con información suficiente y detallada, para formar especialistas en turismo cultural.

Los circuitos que sean diagramados deberán tener presente la *calidad higiénica* de los servicios gastronómicos, y la incorporación de nativos que aporten información de sus ancestros para favorecer el desarrollo sustentable de la región.

De esta manera puede incrementarse la oferta de destinos ya conocidos y muy visitados, pero con otras motivaciones. En este caso, se favorecerá el acercamiento a México del turista internacional que ya conoce la región.

TURISMO CULTURAL

El mercado del turismo internacional está cambiando. El aumento de la capacidad de compra, la disponibilidad de más tiempo libre, el mayor nivel de exigencias de los viajeros y los marcados cambios sociodemográficos en el mundo desarrollado apuntan a un mercado de viajeros substancialmente diferente en la década de 1990 en comparación con el existente en la década de 1970. El resultado de estos cambios sociales se traducen en una variedad cada vez mayor de turistas en cuanto a tipos, necesidades y patrones (Martin and Mason, citado en Weiler & Hall, 1992). El verdadero producto turístico es la visita a un destino atractivo con el propósito de obtener satisfacción (Likorich, citado en Weiler & Hall, 1992). El mercado turístico está cada vez mas segmentado y especializado con el desarrollo de nuevos estilos de recreación y turismo (Weiler & Hall, 1992). Sin embargo los limitados estudios dentro de la especialización en el mercado turístico reflejan las dificultades que se encuentran al pretender clasificar a los turistas en función de sus motivaciones. Aunque sólo existe un perfil limitado del turista con intereses especiales, en general estos pertenecen a la categoría de aloécnicos dentro de la clasificación psicográfica de Plog (citado en Weiler & Hall, 1992). Aloécnica es la persona cuyos intereses se centran en una variedad de actividades. Generalmente una persona así es abierta, con un alto nivel de confianza en sí misma y se caracteriza por tener un espíritu aventurero y el deseo de experimentar cosas nuevas. Para el aloécnico los viajes constituyen un modo de expresión de su personalidad inquisitiva que promueve la satisfacción de su natural curiosidad (McIntosh and Goelder, 1990).

La cultura, el patrimonio histórico y las artes durante mucho tiempo han contribuido a hacer más atractivos los destinos turísticos. Sin embargo en años recientes la cultura ha sido redescubierta como un importante recursos mercadotécnico para atraer viajeros con un interés especial en el patrimonio histórico y las artes.

Los museos, las galerías de artes, los sitios arqueológicos e históricos y los festivales artísticos se han convertido en importantes atractivos turísticos. En lugar de ser atracciones añadidas o periféricas, las artes y el patrimonio histórico se están posicionando

como destacados catalizadores de la experiencia total del viajero (Zeppel and Hall, citado en Weiler & Hall, 1992).

GASTRONOMÍA

El empeño de la UNESCO ha sido y es alentar la comprensión a través de los lazos interculturales entre pueblos, lograr que el contacto con el patrimonio histórico, monumental y natural sea una experiencia cognoscitiva y fuente de elevación espiritual. Con tales propósitos auspició en 1996 en La Habana, Cuba, el Encuentro Internacional sobre Turismo Cultural en América Latina y el Caribe. Este tuvo el propósito de constituir un espacio para un diálogo amplio y flexible, que suscite además el compromiso entre las autoridades y los sectores privados y se traduzcan en acciones conjuntas de provecho para todos los involucrados.

Algunos ponentes como De Angeli y Gironella de México y Olaya de Colombia entre otros, presentaron sus trabajos sobre alimentos y gastronomía que como punta de lanza abrirían el camino para el tema central del próximo encuentro de la UNESCO sobre Gastronomía (UNESCO, 1996). El mismo tuvo lugar en el mes de octubre del año 1999, en Puebla (México), ciudad barroca por excelencia, cuyo arte se permea a la cocina conventual durante la época de la colonia, siendo allí donde surgen platillos barrocos que aún hoy perduran como obras maestras de la cocina mexicana. De modo que es el organismo internacional de máximo nivel en el terreno de la cultura el cual eleva a la gastronomía a niveles aún insospechados, sitúandola en el pedestal que le corresponde.

Los alimentos y las bebidas de un país se consideran una de las expresiones culturales más importantes. El turista disfruta los alimentos nativos, particularmente platillos locales o de naturaleza étnica (McIntosh and Goelder, 1990). De Angeli y Gironella (Citados en UNESCO, 1996) amplían este concepto señalando que el conocimiento de las cocinas locales, regionales o nacionales es de gran interés para todo turista y es parte integral del disfrute físico y espiritual de la experiencia turística. La satisfacción gastronómica está en primer lugar entre los placeres derivados de un viaje y la impresión favorable o desfavorable que tendrá de ella el viajero puede condicionar su valoración y recuerdo de los restaurantes que ha visitado y de todo lo que ha visto y vivido en el viaje.

Aún así, la gastronomía no ha sido considerada en su verdadero potencial, ni explotada convenientemente como recurso turístico. Incluso son escasas las referencias que mencionan esta importante expresión cultural como recurso turístico dentro del marco cultural.

MÉXICO Y SU COCINA

Durante el siglo XVI en México se enfrentaron tres grupos humanos con culturas y tecnologías muy diferentes: los indígenas, los conquistadores europeos y los esclavos africanos.

Los primeros conquistadores llegaron a territorio mexicano con recursos alimenticios relativamente escasos y debieron consumir lo que la región brindaba. Poco tiempo después comenzaron a llegar del Caribe y de España naves con alimentos, pero nunca resultaron suficientes, y como consecuencia hubo que aprovechar lo que México ofrecía, con pocas adiciones. Para fines del siglo XVI la situación cambió y sus principales efectos en la alimentación fueron:

- a. La adopción de nuevos instrumentos y técnicas de cultivo por los indígenas.
- b. La introducción de la ganadería que llegó a los poblados indígenas.
- c. Cambios en el modo de preparar y consumir alimentos.
- d. El inicio en la industrialización de algunos alimentos.
- e. La apertura de establecimientos públicos para la venta de alimentos.
- f. La relajación de las restricciones para el consumo de alcohol entre los indígenas (Vargas y Casillas, 1997).

LOS PRIMEROS BROTES DEL MESTIZAJE

El contacto súbito de dos culturas tan diferentes entre sí tuvo que haber despertado entre indígenas y españoles gran recelo, pero también enorme curiosidad. Prueba de esto son los testimonios que los grandes cronistas de la Conquista dejaron. En ellos describen con detalle las costumbres aborígenes.

Seguramente urgía establecer de alguna manera cierta normalidad en la vida diaria, para cubrir el enorme vacío que dejara como saldo la guerra de la conquista. En el propósito de recuperar sus hábitos, unos y otros descubrirían que todo había cambiado. Los españoles se encontraban en tierras extrañas sin poder echar mano de los frutos que los proveían de aquel sustento con el que se identificaban como pueblo. Había que abastecer a las nacientes colonias con trigo, aceite, vino, ingredientes básicos de sus tradiciones culinarias y religiosas, al igual que traer animales domésticos que les suministraran carne, uno de los principales alimentos. *Cuestionando a quienes vivieron por aquellos años en Europa, se encuentra un denominador alimenticio común: gusto por las carnes y necesidad de pan* (Sonia Corcuera; citada en Stoop, 1988). En cambio, en tierras mexicanas se consumía poca carne; los nutrientes más bien provenían de los frutos de la tierra.

Si bien los indígenas estaban en la posibilidad de continuar extrayendo del suelo esos frutos que siempre les había ofrecido, la verdad es que ya no podían seguir haciéndolo con la misma autonomía, pues ya no eran los dueños de la tierra. Y si sus oportunidades alimenticias se ampliaban potencialmente con los nuevos productos introducidos, sus tradiciones se veían violentadas por la imposición de los usos y costumbres españolas. De allí en adelante, su cosmovisión y todas sus prácticas cotidianas serían sofocadas por las de los conquistadores. Quizás el caso más dramático y elocuente de las costumbres alimenticias fue la prohibición impuesta por los españoles al consumo ritual de las semillas de amaranto, las mismas con las que se preparan hoy las populares *alegrías*. Con ellas los

mexicas elaboraban unos panes para uso en comidas ceremoniales que simbolizaban a Huitzilopochtli. En náhuatl estas semillas se llaman huautli; mientras que los españoles las conocen como bledos. La expresión *no importar o no valer un bledo* equivale en el Diccionario de la Real Academia a *ser de suyo insignificante*. Mientras que para un pueblo esta semilla encarnaba el cuerpo de su dios tutelar, para el otro representa - aún hoy - lo inútil, lo que no tiene importancia.

Indudablemente, el gusto o la necesidad fueron moldeando las resistencias originales de unos y otros, favorecieron la aceptación de la comida ajena. Sin embargo, mexicas y españoles sostuvieron fielmente sus antiguas tradiciones culinarias. Se dieron a la vez un proceso de afirmación de lo propio y de aceptación de lo nuevo. Como testimonio de esto quedan las descripciones que hacen Fray Bernardino de Sahagún (citado en Stoopen, 1988) y Bernal Díaz del Castillo (citado en Stoopen, 1988). El primero cuenta acerca de *las comidas que usaban los señores Aztecas*. Consumían varios tipos de tortillas; tamales solos, con bledos o frijoles; pipián (cazuelas con chiles, tomates y pepitas de calabaza molidas); aves, peces, ranas, ajolotes y renacuajos, hormigas aludas y gusanos de maguey, langostas y camarones; frutas tales como ciruelas, zapotes, anonas, raíces de árboles, batatas, yerbas verdes, potajes y mazamorras, atoles con chile, y miel.

Bernal Díaz del Castillo relata el primer banquete que ofreció Cortés en Coyoacán para celebrar el triunfo en Tenochtitlán. Con este fin se trajeron cerdos y vinos. El mismo cronista relaciona los banquetes que dieron en 1538 para festejar las paces entre España y Francia el primer virrey don Antonio de Mendoza y el conquistador Hernán Cortés (marqués del Valle de Oaxaca). En ellos se sirvieron además de ensaladas, aceitunas, rábanos, quesos, cardos, nabos, coles y garbanzos, todo tipo de carnes y aves, en empanadas, en pasteles o en guisados. Los platillos eran manjar blanco, pepitoria, torta real y escabeche. Los postres mazapanes, almendras, confites, acitrón y frutas. Las copas de oro y de plata se llenaron con vino blanco, rojo, clarete, jerez y cacao. En estos banquetes los guajolotes y el cacao alternaban con otros productos de la cocina española.

Sobre este tránsito en los dos sentidos, afirmación de lo propio y aceptación de lo nuevo, se afirma la riqueza de la cocina mexicana.

Terminada la guerra de la conquista e iniciado el proceso de colonización, ninguno de los dos grupos olvida lo que tradicionalmente ha sido su comida. Pero la tendencia natural de la cocina a mezclar y a innovar empieza a reunir elementos extraños de una y otra para dar a luz guisos inéditos.

Nuevos cultivos y formas de producción, animales domésticos para comer y para transporte, nuevas habilidades e industrias, contribuyeron a crear una nueva familia y sociedad. Los religiosos, los cocineros, las amas de casa, en los conventos, en los comedores y en los hogares que respectivamente se van estableciendo, a medida que continúa la total dominación y ocupación de las tierras que hoy conforman México, ensayan y producen nuevos platillos. Emplean los productos naturales locales, dando origen a las comidas regionales, de particularidades exclusivas y que integran la

heterogeneidad y pluralidad de una incipiente cocina nacional (Farga, citado en Stoopen, 1988). No obstante, la gestación de los grandes platos mexicanos tuvo que esperar que se levantaran los conventos, los palacios y las haciendas que pudieran favorecer y albergar las producciones barrocas de la Nueva España (Stoopen, 1988).

Entre tanto, los productos nativos y los adquiridos se daban cita en los mercados, en donde se brindaban al gusto y al ingenio para que ensayaran nuevas posibilidades de combinación. De este modo, grasas, ajos, cebollas, y carnes se mezclaban con chiles, tomates, jitomates y tortillas para crear todo tipo de antojos, los cuales ya se ofrecían en los mercados prehispánicos, aunque ahora enriquecidos con nuevos ingredientes. Esta costumbre de que en todo mercado mexicano fijo o ambulante, y aún en los modernos supermercados, se venda comida preparada para ser consumida allí mismo tiene su antecedente en aquellos mercados prehispánicos.

El intercambio no se hacía únicamente en los mercados locales. Las costas de la Nueva España fueron puertas de entrada y salida de cantidad de mercancías que procedían tanto de Oriente como de Occidente. Los aportes de México al mundo en materia de alimentos, según Novo (citado en Stoopen, 1988), son los siguientes:

- * *Semillas*: maíz, frijol, amaranto (bledos en español), chía, cacao y cacahuete.
- * *Frutos*: tomates, chiles, calabazas, piña, papaya, anona, chirimoya, guayaba, mamey, zapote (negro, blanco y amarillo) chicozapote, nuez encarcelada, jocotes y tejocotes, capulines, tunas, pitayas, aguacates, chayotes y chilacayotes.
- * *Raíces*: guacamote, yuca, camote, jícama y raíz de chayote.
- * *Flores*: vainilla.
- * *El chile, la vainilla y el chocolate representan la culminante contribución de México al deleite gastronómico del mundo* (Novo; citado en Stoopen, 1988).

La Nueva España recibe arroz, azúcar, frutas, legumbres, carnes de ave, especias, aceites, y vinos.

Por la costa del Atlántico llegaron Europa y Africa en los cargamentos de la flota de España; y por la del Pacífico, vino Oriente con sus tesoros en la carga del galeón de Manila. Las naves arribaban llenas de riquezas gastronómicas y domésticas, las cuales convirtieron a la ciudad de México en *un paraíso de la tierra colmada de toda comodidad y delicias* (Carletti, citado en Stoopen, 1988).

Esta profusión de mercancías, esta amalgama de objetos, llega a la Nueva España en aluvión. Y quizás sea esta la característica de la cultura mexicana del siglo XVI. *Aquí todo era de aluvión, realizado a empujones tardíos* (Moreno Villa, citado en Stoopen, 1988).

El torrente también era humano, arribaban por las costas de Veracruz innumerables viajeros, comerciantes, pobladores o simples aventureros. Por ello en 1525 en la ciudad de México, se abre el primer mesón para darles comida y alojamiento. En la ruta entre Veracruz y México se instalaron otros más. En estos mesones se ofrecían comidas a la

usanza de España. Pero en las ventas de los caminos ya se vendía maíz, gallina de la tierra (pípila), carne de puerco, y venado fresco y salado (Gonzalez Obregón, citado en Stoopen, 1988).

Con la afluencia de todos estos pobladores, la sociedad novohispana se incrementó y se ampliaron los territorios de la corona de España en las tierras americanas. Las ciudades crecieron, se afincó un modo de vida, surgieron las grandes construcciones civiles y religiosas, y se impuso el estilo estético barroco. Esto ocurrió mientras continuaba la dominación y ocupación de las tierras que hoy conforman México.

Las cocinas de la época

¿Era la cocina el sitio más importante de la casa novohispana, como sugieren algunos autores; o fue un cuarto oscuro, sombrío, de friega y sudor, escondido en un rincón de la casa, como aseguran otros autores? Si se observan planos de la época se podrá apreciar la poca importancia que se le daba al lugar. Generalmente la cocina estaba relegada a la zona de servicio, junto al cuarto de la servidumbre.

En cuanto a los datos que se disponen de los utensilios de cocina provienen de inventarios bien detallados de testamentos de personajes de la época. En los primeros años de la conquista los implementos de metal eran traídos directamente de España por lo que resultaban caros y escasos y por su aprecio se incluían en los testamentos.

Siguiendo con la tradición azteca el mobiliario de la casa novohispana indígena era escaso y simple. Considerada como un sitio solo para comer y dormir, contaba con lo indispensable para vivir sin tomar en cuenta la comodidad y el aspecto decorativo. La cocina no existía como un cuarto separado, a pesar de ser el centro de las actividades de la casa. El fogón o tecuil hecho con tres piedras se colocaba en el centro de la habitación. Las tres piedras se consideraban sagradas y pisarlas era una falta de respeto a Xiuhtecutli, Dios del fuego. Los utensilios más importantes fueron la mano y el metate, el molcajete y el comal, jarras y ollas de barro para cocinar o guardar semillas, cucharas hechas con caparazón de tortugas, y cestos para guardar chiles secos. Eran cuartos cerrados, sin ventanas, de manera que se llenaban de humo.

En las cocinas mestizas es donde mejor se realizaba el encuentro entre los dos mundos. Los cazos, peroles y cazuelas de hierro y cobre traídos por los españoles en un esfuerzo por recrear la dieta española en el Nuevo Mundo, llegaron a convivir. Aunque rara vez fueron reemplazados.

Los españoles trajeron la idea de la cocina como cuarto separado, dedicado exclusivamente a la preparación de los alimentos. El brasero andaluz de cal y canto llegó a suplir el incómodo fogón azteca de tres piedras que imponía la necesidad de trabajar de rodillas. El fuelle español fue reemplazado por el aventador de palma, más económico y accesible. El carbón vegetal tomó el lugar del marlo, las hojas, los tallos del maíz y las pencas de maquey. Las sartenes fueron la novedad, ya que no habían hecho falta en una cocina donde no existían las frituras. El almirez de cobre no llegó a substituir al metate y al

molcajete aún cuando tuviera la misma función. Los vasos de estaño nunca substituyeron a las jícaras y a las jarritas de barro. Una de las innovaciones más positivas fue el uso de ventanas y campanas para permitir la salida de los humos.

La preparación de los alimentos; junto al lenguaje, constituye una de las pautas culturales más importantes. El acto de escoger los alimentos, prepararlos y consumirlos define las sociedades. Para vivir o sobrevivir se requiere de una adaptación a las condiciones geográficas existentes y un aprovechamiento de todos los recursos naturales ofrecidos por el medio ambiente. Transformar el producto para poder consumirlo, o cocinar, implica no solo el *saber hacer* sino también el uso de gran variedad de utensilios, técnicas y procedimientos. Estos últimos, adaptados a las condiciones naturales y al clima, constituyen el resultado de la historia de las invenciones humanas, de las adaptaciones y de las influencias (Dupaigne, 1999).

Las rutas que se presentan en este trabajo son sólo una muestra del trabajo original sobre el estado de Oaxaca. Se escogió este Estado debido a que posee una enorme riqueza étnica, cultural y gastronómica. Por lo tanto, ofrece al turista interesado la posibilidad de adentrarse en el conocimiento de culturas ancestrales aún poco modificadas por el lento avance del progreso. En muchas comunidades el uso de utensilios indígenas típicos para la preparación de alimentos aún está plenamente vigente. Por ejemplo el metate, el molcajete, el comal, las ollas de barro, las jícaras, etc.

Oaxaca posee una infraestructura turística modesta en algunas zonas e insuficiente en otras, ofreciendo estas últimas un enorme potencial para la generación de proyectos sustentables a fin de dinamizar las economías locales.

METODOLOGÍA

- a) Se generó una base de datos con todos los atractivos turísticos, culturales y gastronómicos; y la infraestructura disponible.
- b) Se preparó un mapa donde se localizaron los atractivos más importantes.
- c) Se diseñaron rutas que combinen arte y gastronomía con otros aspectos de interés turístico.
- d) Se realizaron trabajos de campo para constatar que los servicios ofrecidos reunieran un mínimo de calidad y los tiempos estimados para las visitas fueran correctos.
- e) Se sometieron las rutas a juicio de un panel de diez expertos para conocer su opinión. El panel estaba conformado por directivos de operadoras de viajes mayoristas y agencias de viaje de la ciudad de México, Puebla y Oaxaca (10 en total).
- f) Se aplicó un cuestionario de preguntas semiestructuradas:
 - ¿Estima que puede haber turismo interesado en rutas de arte y gastronomía?
 - ¿Considera que las rutas propuestas pueden ser de interés?
 - ¿Qué tipo de mercado se puede interesar en las rutas propuestas?
 - ¿Qué tipo de promoción estima más adecuada para esta propuesta?

- ¿Cree que se dispone de la infraestructura mínima necesaria?
- ¿Considera que las rutas deban combinarse con las de otros Estados?

PRESENTACIÓN DE RESULTADOS

Por las limitaciones de espacio las rutas se presentan en forma abreviada destacando sólo lo más importante. En el trabajo original se incluye información sobre hoteles y restaurantes; además de dar detalles específicos sobre carreteras, distancias y los atractivos que se pueden visitar en cada una de las poblaciones mencionadas. Así como información detallada de la gastronomía del lugar.

Ruta mixteca

El punto de partida es la ciudad de Oaxaca. Esta ruta abarca 300 kilómetros., incluye los poblados típicos y pintorescos de Tlaxiaco, San Juan y San Pedro Teposcolula, Yanhuitlán, Coixtlahuaca y Villa de Tamazulapan. Se sugiere disponer de 2 días.

En esta ruta se podrán visitar numerosas construcciones novohispanas del siglo XVI, templos, conventos y capilla abiertas. Construcciones de arquitectura civil, tales como casonas renacentistas, palacios municipales, quioscos, y mercados con hondas tradiciones indígenas. Fiestas civiles y religiosas donde se pueden observar la fusión de elementos indígenas con la religión católica; complementadas con fuegos artificiales, disfraces, juegos de pelota, carreras de caballos y bailes, entre otras atracciones.

Una amplia gama de artesanías son propias de esta zona. Por ejemplo, trabajos en palma y cuero, objetos utilitarios de madera y terracota, y textiles, entre otros.

Gastronomía

Tratándose de productos y platillos regionales se presentan con el nombre de uso corriente, no se incluye un glosario debido a lo extenso del vocabulario (el mismo está disponible en el trabajo original). Una gran variedad de platillos caracteriza a esta ruta.

Platillos principales: la menudencia de hígado; mole amarillo de espinazo; mole verde, negro, rojo y de frijol; pozole mixteco; barbacoa de carnero; tamales de amarillo, de verde y mixtecos; sopa rellena con verduras. Se comen conejos, venados, chivos, pollos y pavos en variadas preparaciones.

Los postres más comunes son la lechecilla, tejocotes, duraznos e higos compuestos, revolcaditos, encaladas, y frutas frescas.

Las bebidas más usadas son curados de capulín y pulques, los atoles de granillo o panela, bebidas de frutas y té de canela, hoja de limón o azahares.

Se recomienda hacer este recorrido en los meses de mayo y junio a fin de participar en las fiestas de los poblados. No se aconseja visitar esta zona en los meses de julio y agosto debido a las frecuentes lluvias.

Ruta Mística

El punto de partida es la ciudad de México (500 Km de distancia). Se utiliza la autopista a Puebla, luego la supercarretera a Tehuacán y posteriormente la carretera federal 131 hasta Flores Magón. De allí la carretera N° 145 para llegar a Huautla de Jimenez, pueblo enclavado en la sierra mazateca que llegó a la fama a través de María Sabina. Esta notable curandera a través de ritos ancestrales con hongos alucinógenos (*Psilocibe Mexicana*) lograba penetrar en otras realidades para sanar a sus clientes. Numerosos visitantes del mundo del espectáculo, John Lennon entre otros, participaron en estas ceremonias de raíces prehispánicas e hicieron de esta población un lugar ampliamente conocido.

A continuación se visitará San Felipe Jalapa de Díaz y San Lucas Ojitlán, pueblo mazateco muy importante. Posteriormente, bajando por la carretera 175, se llega al parque ecológico Valle Nacional; y a continuación a Ixtlán de Juárez, Guelatao y Oaxaca. Esta ruta tiene aproximadamente unos 200 Kilómetros a partir de Huautla de Jimenez.

El recorrido por la sierra mazateca ofrece bellos paisajes naturales con una abundante vegetación además de cascadas, balnearios y cavernas de hasta 1000 m. de profundidad.

A lo largo del año numerosas fiestas religiosas y ferias se celebran en los pueblos de esta ruta. Estas celebraciones incluyen juegos pirotécnicos, peleas de gallo, venta de productos regionales, carreras de caballos, torneos de basquetball, danzas regionales y bailes populares, entre otros. Los habitantes asisten vestidos con trajes regionales. En cuanto a arquitectura civil, las casas son netamente indígenas. De una sola planta, de adobe y tejas.

Esta ruta se caracteriza por sus textiles. Prendas bordadas con motivos mazatecos en particular huipiles con diseños de flores, pájaros y listones de colores; rebozos, camisas, faldas, blusas, manteles y servilletas.

Gastronomía

Dado que esta zona no tiene infraestructura turística y sus pueblos se unen por tortuosas carreteras de montañas, la gastronomía del lugar utiliza los abundantes ingredientes de la región. Se utilizan muchas verduras (quelites, ejotes, nopales, alverjas, chayotes, huacamotes, yucas y papas), semillas (maíz, frijol, calabazas, chilacayota, cilantros monteses y chiltepes), flores y hongos en diversas preparaciones.

Los platillos más importantes son puerco en colorado, caldo de gato (res y verduras), arroz con chepiles, chilaquiles, clemole, moles, caldo de chivo, tamales de frijol o de res, guías de calabazas, cecina, tasajo, quesadillas, y enchiladas.

En la zona del río Papaloapan (Tuxtepec) se preparan platillos a base de berenjenas, chepil, y hierba del burro. Se utilizan patos, palomas, lechuzas, tecolotes, ranas, liebres, conejos, tlacuache, zapotillo y jabalí. Entre los pescados se disponen de robalos, sábalos, pejelagarto y mojarra.

Las frutas más usadas son ciruelas, chicozapote, mamey, anonas, y guayabas (con las que se preparan ates y atoles). Entre los postres pueden mencionarse budín, ates, buñuelos de coco y chocolate, conservillas de coco, cocadas, mamones, gollorias, dulce de camote y piña, turrone, y pan de yema.

Las bebidas más comunes son mezcal, pulques, tepaches, champurrado, aguas frescas, café de olla, popo (a base de maíz y cacao), tejate, chocolate de agua y de leche, horchata de arroz y almendras, y jugos de frutas.

El verano es lluvioso y hace más difícil el acceso a esta ruta. Se recomienda visitarla en los meses de marzo y abril (durante la semana santa), y de agosto a noviembre por las fiestas y ferias.

Ruta Istmeña

Esta ruta incluye las poblaciones más representativas del Istmo de Tehuantepec: Juchitán y Tehuantepec. Ambas poblaciones se unen a través del Puerto artificial de Salina Cruz. Esta ruta se inicia en la ciudad de Oaxaca por la carretera 190 y tiene aproximadamente unos 300 Kilómetros de recorrido. La primera desviación se hará para llegar a Santo Domingo Tehuantepec. Varias etnias habitaron esta zona. Hasta el siglo XIII fue dominio de los mixes, posteriormente los huaves y finalmente los mixtecos. Durante la colonia fueron los dominicos quienes erigieron importantes contrucciones religiosas. Hay numerosas danzas propias de la región como la sandunga, los sones, y la marimba. Las celebraciones más importantes son las Velas Istmeñas. Por la carretera 185 se llega a Juchitán de Zaragoza, lugar donde aún se habla zapoteco y el sistema familiar asume la forma de matriarcado. Las mujeres visten las prendas tradicionales: huipil y una larga enagua de terciopelo con motivos florales. Los adornos de joyería se realizan con la técnica de filigrana. A pocos kilómetros de Tehuantepec, por la carretera 185, se llega al Puerto de Salina Cruz. Durante el gobierno de Porfirio Díaz se transforma en puerto de altura. En las dos primeras poblaciones hay importantes muestras de arquitectura religiosa de la época de la colonia (templos, conventos, iglesias) y algunas muestras interesantes de arquitectura civil (palacios municipales, quioscos, etc.).

Numerosas fiestas donde las mujeres usan sus hermosos trajes típicos son propias de esta región.

Las artesanías que se pueden obtener son trajes regionales bordados en sedas multicolores, huipiles, faldas, joyas de oro en estilo tehuano, hamacas, trabajos en madera y latón, artículos de terracota, y huaraches.

Gastronomía

Entre los platillos típicos de la región se encuentran guisado tapado con dos tortillas, caldillo de nopales, caldo de gallina, tlayudas con asientos de chicharrón, hongos a la oaxaqueña, filete con chocolate, memelas con chapulines, molotes de chorizos, moles de diversos tipos, carne enchilada, cocido oaxaqueño, garnachas, ensalada de col, chile y zanahorias, frijoles

negros con patas de cerdo, clemole de carnero, chicharrón con moronga, guisos de iguana, armadillo, palomas y pescados, y mariscos.

Los postres destacados son buñuelos, rosquillas, cocadas, nieves, empanadas dulces, tunate, dulce de camote y piña, nicuatole, leche quemada, merengues, turrone, calabazates y gollorías.

Las bebidas más comunes son mezcal, guaje de tejate, agua de jiotilla, de almendra, de tuna roja, chía y tamarindo, café de olla, bichicña buupu (especie de chocolate con cacao blanco), y horchata de arroz y almendras.

Los meses de agosto a diciembre son los ideales para visitar esta ruta por la celebración de las Velas Istmeñas. Los meses lluviosos son junio y julio (Muñoz Rugerio, 1997).

Resultados de las entrevistas

Todos los expertos entrevistados manifestaron que existen personas interesadas en viajar por motivos culturales y gastronómicos. Uno de ellos puntualizó que cada vez hay más turistas interesados en este tipo de turismo.

Los directivos entrevistados dijeron que las rutas propuestas son todas de gran interés, excepto la ruta mística por la carencia de infraestructura vial y hotelera.

Todas las personas entrevistadas (10) manifestaron que las rutas propuestas resultan atractivas para el mercado internacional, y 8 indicaron para el mercado nacional.

En cuanto al tipo de promoción se obtuvieron los siguientes resultados: folletería 9, agencias de viajes 8, revistas especializadas 5, Secretaría de turismo y radio 4, e Internet 2. Se indicó que el material publicitario debe ser de calidad.

El 70 % de los entrevistados expresó que la infraestructura turística del estado de Oaxaca tiene un nivel de calidad entre aceptable y regular. Tres personas expresaron que es mala aunque con la habilitación de la nueva carretera Puebla-Oaxaca la infraestructura carretera está mejorando.

El 70% de los encuestados indicó que sería conveniente combinar estas rutas con las de otros Estados, particularmente para el turista extranjero. El restante 30% expresó que no sería necesario ya que Oaxaca tiene suficientes atractivos para captar la atención del turista. En cuanto al turismo nacional hubo acuerdo en que no se considera necesario combinar estas rutas.

CONCLUSIONES

De acuerdo a los resultados del estudio se concluye que las rutas de arte y gastronomía del Estado de Oaxaca son una opción viable y de gran potencial por el creciente número de interesados, tanto nacionales como extranjeros, en el turismo cultural.

En algunas zonas la falta de infraestructura y la riqueza étnica, cultural y gastronómica ofrecen el marco adecuado para implementar proyectos de turismo sustentable de bajo impacto. Con el fin de preservar los recursos culturales y naturales y activar las economías locales deprimidas.

A partir de la conquista española América Latina comparte la misma cultura y el mismo idioma. Pero la diversidad en recursos naturales, en culturas precolombinas, en grupos de inmigrantes, y en ubicación geográfica, han permitido desarrollar una cocina típica en cada país; quizás con algunas similitudes en países vecinos. En el cono sur predomina una mezcla de cocinas europeas. En Brasil está presente la influencia portuguesa y la africana. La herencia Inca se percibe en Perú, Ecuador, Bolivia, la parte norte de Chile y Argentina. En México la cocina de hoy tiene firmes bases prehispánicas. Por encima de todas estas cocinas se observa, sin duda, la influencia española.

Esta diversidad constituye un área de gran riqueza pero vastamente inexplorada. Es un importante recurso cultural que puede integrarse plenamente dentro del producto turístico que las regiones ofrecen. El aprovechar los recursos gastronómicos regionales combinándolos con el legado artístico-cultural y los recursos naturales permitiría ofrecer a los turistas nuevas experiencias.

Ayudando a preservar las antiguas tradiciones y modos de vida expresados a través de los alimentos y de su preparación, y promoviendo el uso de ingredientes locales, se fomenta un tipo de turismo que sin lugar a dudas es sustentable. Los lineamientos presentados en el desarrollo de este nuevo producto turístico pueden ser adaptados según las necesidades para promover tanto las gastronomías locales como las muestras de arte.

Finalmente, el atractivo de esta innovadora forma de hacer turismo se puede reflejar en la observación de Lambert Ortiz (Citado en Leonard, 1968), *aquellos que exploran las cocinas de Latinoamérica deben ser botánicos, historiadores, arqueólogos, viajeros, detectives y sobre todo, unos consumados comilones.*

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Dupaigne, B.

1998 Culturas y Cocinas. Museo Amparo, Puebla , México

Leonard, J.

1968 Latin American Cooking. Time-Life Books, New York

McIntosh, R. & Goeldner, C.

1990 Tourism, Principles, Practices, Philosophies. Wiley, Estados Unidos

Muñoz Rugerío, G.

1997 Promoción del Estado de Oaxaca a través de su arte, gastronomía y recursos naturales. Tesis sin publicar, Depto. de Hotelería. Universidad de las Américas, Puebla, México

Stoopen, M.

1988 El universo de la cocina mexicana. Fomento Cultural Banamex A.C. México

UNESCO

1996 Turismo cultural en América Latina y el Caribe. Ferrari Grafiche S.p.A, La Habana Vargas, L.A. y Casillas, L. E.

1997 *El encuentro de dos cocinas: México en el siglo XVI. Janet Long Coord. Conquista y Comida - Consecuencias del encuentro entre dos mundos. Universidad Nacional Autónoma de México*

Weiler, B & Hall, C.

1992 *Special interest tourism. Belhaven Press, London*

Publicado en Estudios y Perspectivas en Turismo, Volumen 10 Números 1 y 2 (enero – abril 2001); páginas 76 - 90