

UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICION Y
ALIMENTOS

TESIS PROFESIONAL

PROPUESTA DE UNA RUTA
GASTRONÓMICA DE LA CULTURA
ZOQUE DEL ESTADO DE CHIAPAS

QUE PARA OBTENER EL TITULO DE
LICENCIADO EN GASTRONOMÍA

PRESENTA

JOSÉ LUIS LÓPEZ ESPINOSA

DIRECTOR DE TESIS

L.G. IVÁN SANGEADO IZQUIERDO



TUXTLA GUTIÉRREZ, CHIAPAS

NOVIEMBRE 2019



UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS
DIRECCION DE SERVICIOS ESCOLARES
DEPARTAMENTO DE CERTIFICACIÓN ESCOLAR



Autorización de Impresión

Lugar y Fecha: TUXTLA GUTIÉRREZ, CHIAPAS A 17 DE AGOSTO DEL 2020

C. JOSÉ LUIS LÓPEZ ESPINOSA

Pasante del Programa Educativo de: LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA.

Realizado el análisis y revisión correspondiente a su trabajo recepcional denominado:

PROPUESTA DE UNA RUTA GASTRONÓMICA DE LA CULTURA ZOQUE DEL ESTADO DE CHIAPAS.

En la modalidad de: TESIS PROFESIONAL.

Nos permitimos hacer de su conocimiento que esta Comisión Revisora considera que dicho documento reúne los requisitos y méritos necesarios para que proceda a la impresión correspondiente, y de esta manera se encuentre en condiciones de proceder con el trámite que le permita sustentar su Examen Profesional.

ATENTAMENTE

Revisores

Firmas

LIC. EVANGELINA DE LEÓN NUCAMENDI

DR. JORGE ALBERTO ESPONDA PÉREZ

L.G. IVAN SANGEADO IZQUIERDO



COORD. DE TITULACIÓN

(Handwritten signatures of the three reviewers and the coordinator)

CONTENIDO

Introducción	1
Justificación	2
Planteamiento del problema	3
Objetivos	5
General.....	5
Específicos.....	5
Marco teórico	6
Definiciones de Turismo.....	6
Tipos de turismo en México.....	7
Turismo gastronómico	8
Definiciones de turismo gastronómico	8
Ruta gastronómica	9
Tipos de ruta gastronómica.....	10
Rutas gastronómicas en México	10
Rutas gastronómicas en Chiapas.....	12
La cultura zoque.....	13
Chiapas.....	14
División del estado de Chiapas conforme a regiones	15
Región mezcalapa.....	17
Región de los bosques.....	18
Región norte	18
Información de los municipios que comprende la ruta.....	20
Copainalá.....	20
Ubicación geográfica.....	20

Atractivos turísticos.....	21
Catedral “San Miguel Arcángel”	21
Rio Zacalapa.....	22
Gastronomía.....	22
T’zata.....	22
Atol agrio con frijol tierno.....	23
Tamales.....	24
Coapilla.....	25
Ubicación geográfica.....	25
Atractivos turísticos.....	26
Laguna verde.....	26
Templo de la Candelaria.....	27
Gastronomía.....	28
Pimbu.....	28
Niguijuti.....	29
Putzatzé.....	29
Tapilula.....	30
Ubicación geográfica.....	31
Atractivos turísticos.....	31
Balneario Rio Sangre.....	31
Balneario el Sartén.....	33
Gastronomía.....	34
Caldo de punta de Chayote.....	34
Caldo de Sihumonte.....	35
Cacaté.....	35

Chapultenango.....	36
Ubicación geográfica.....	36
Atractivos turísticos.....	37
Templo de la Virgen de la Asunción.....	37
Volcán chichonal.....	38
Gastronomía.....	39
Tamal de cerdo con arroz.....	39
Caldo de frijoles tiernos con calabaza.....	40
Pichucalco.....	40
Ubicación geográfica.....	40
Atractivos turísticos.....	41
Balneario el azufre.....	41
Gastronomía.....	41
Carne Ahumada.....	41
Tamal de masa colada.....	42
Metodología.....	44
Diseño de la investigación.....	44
Población.....	44
Muestra.....	45
Muestreo.....	45
Descripción de técnicas a utilizar.....	46
Investigación de campo.....	46
Presentación y análisis de resultados.....	47
Conclusiones.....	56
Propuestas.....	58

Sugerencias.....	59
Referencias documentales.....	61

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Información de rutas gastronómicas (SECTUR, 2012)	11
Figura 2. Imagen de pobladores zoques (Torres, 2010)	13
Figura 3. Ubicación del estado de Chiapas (INAFED, 2010).....	15
Figura 4. División por regiones de Chiapas (Le Rouge et le Blanc, 2014).....	16
Figura 5. Región III. Mezcalapa (Hospitales en Chiapas, 2010).....	17
Figura 6. Región VII. De Los Bosques (Hospitales en Chiapas, 2010).....	18
Figura 7. Región VIII. Norte (Hospitales en Chiapas, 2010).....	19
Figura 8. Ubicación geográfica de Copainalá (INAFED, 2010).....	20
Figura 9. Catedral de San Miguel Arcángel (Llénate de Chiapas, 2016).....	21
Figura 10. Río Zacalapa (MAPIO, 2019).....	22
Figura 11. T'zata (Comidas Típicas, 2010).....	23
Figura 12. Atol agrio con frijol tierno (Correo del Sur, 2017).....	24
Figura 13. Ubicación geográfica de Coapilla (INAFED, 2010).....	26
Figura 14. Laguna Verde Coapilla (Chiapas Paralelo, 2015).....	26
Figura 15. Templo de la Virgen de la Candelaria (Todo Chiapas, 2014).....	27
Figura 16. Pimbu (@COPAINALAMX, 2013).....	28
Figura 17. Niguijuti (UNIONCHIAPAS, 2016).....	29
Figura 18. Putzatze (Culturaenchiapas, 2017).....	30
Figura 19. Ubicación geográfica de Tapilula (INAFED, 2010).....	31
Figura 20. Plaza cívica del balneario Río Sangre (López, 2019).....	32
Figura 21. Balneario Río Sangre (López, 2019).....	33
Figura 22. Balneario el Sartén (López, 2019).....	34
Figura 23. Caldo de punta de Chayote (gastronautas, 2015).....	35

Figura 24. Cacaté (El Cuexcomate, 2017).....	36
Figura 25. Ubicación geográfica de Chapultenango (INAFED, 2010).....	36
Figura 26. Prueba de la información recabada (López, 2019).....	37
Figura 27. Templo de la Virgen de la Asunción (López, 2019).....	38
Figura 28. Cráter del volcán chichonal (López, 2019).....	38
Figura 29. Hoja blanca (Ticoclub, 2014).....	39
Figura 30. Ubicación geográfica de Pichucalco (INAFED, 2010).....	40
Figura 31. Balneario el azufre (Tabasco Hoy, 2019).....	41
Figura 32. Carne ahumada (López, 2019).....	42
Figura 33. Tamal de masa colada (Clubsusazon, 2017).....	43
Figura 34. Vista principal de la página de facebook (López, 2019).....	53
Figura 35. Trazo de la ruta completa en Google Maps (López, 2019).....	54
Figura 36. Trazo de la ruta entre municipios (López, 2019).....	54
Figura 37. Vista de las publicaciones realizadas en la página (López, 2019).....	55

INTRODUCCIÓN

Una ruta es un camino que está preestablecido o planeado y nos traslada de un lugar a otro por puntos específicos o estratégicos. En el presente trabajo se hace una propuesta de ruta gastronómica, la misma recibe el nombre de “ruta zoque del maíz” ya que comprende únicamente municipios zoques del estado de Chiapas.

La cultura zoque, está conformada por gente humilde, trabajadora y hospitalaria. Gustan de cuidar sus bosques, ríos y lagos, aran la tierra y conservan la forma de cultivo primitiva llamada “milpa” con esta renuevan los ciclos de la tierra y le devuelven los nutrientes que esta usa para producir sus hortalizas. Usualmente, su producción es de autoconsumo, por esta razón gozan de tierras que no han sido sobre explotadas y paisajes que se muestran verdes y vírgenes.

La ruta zoque del maíz tiene su mirada en la difusión de la gastronomía de las diferentes entidades que comprende, además, se presenta como una opción de viaje más cómoda y agradable, esta ruta atraviesa carreteras montañosas rodeadas de pinos, encinos y cipreses que hacen del viaje una opción refrescante y segura, con la facilidad de detenerse en cualquiera de los pueblos a disfrutar de la vista y degustar la gastronomía regional de una forma muy hogareña y tranquila.

Dicha ruta abarca cinco municipios del estado, estos albergan gente de raíces zoques, grandeza natural y cultura que han pasado desapercibido, y que, incluso es posible que un considerable número de la población chiapaneca y mexicana ignore la existencia de dichos lugares.

El trayecto comprende los municipios de Copainalá, Coapilla, Tapilula, Chapultenango y Pichucalco. Las condiciones climatológicas de cada uno de los municipios son distintas lo que promueve la variedad de fauna y flora, de la misma manera su gastronomía se ve influenciada por los productos que ahí se cultivan, sin embargo, por el hecho de ser todos asentamientos zoques, conservan similitudes y parecidos en sus preparaciones y en sus técnicas de cocción, como es el caso del uso de leña para cocinar, comales cubiertos con una pasta de cal y ceniza para la cocción de sus tortillas y el consumo de más de tres bebidas hechas a base de maíz que acostumbran todos a tomarla justamente al medio día a manera de almuerzo o tentempié mientras esperan la hora de la comida.

El enfoque de la investigación es cualitativo, tomando en cuenta que el estudio busca comprender el comportamiento de las personas que integran las comunidades que abarca la ruta zoque del maíz, además de que ambiciona conocimiento acerca de las actividades turísticas y puntos específicos en los que se puede disfrutar de la gastronomía típica. Por consecuencia, el diseño de la investigación es el estudio etnográfico, esto para dar a conocer la tradición, cultura gastronómica y lugares turísticos de la forma más realista posible al turista para que éste las comprenda fácilmente.

JUSTIFICACIÓN

La importancia de esta propuesta radica en la necesidad de difundir la existencia de los municipios que abarca la ruta zoque del maíz. También se presenta como una nueva alternativa de viaje que conecta las dos ciudades del estado de Chiapas, Tuxtla Gutiérrez, su capital, y Pichucalco, municipio del mismo, además de que Pichucalco representa un punto de entrada o salida a Chiapas desde la ciudad capital de Tabasco, Villahermosa. Aunado a esto, la derrama económica que estaría provocando el aumento del tránsito turístico en la zona.

La falta de conocimiento de estos municipios y de la ruta que conecta a estos es el principal motivo para que los viajeros no tomen esta opción, provocando que la cultura gastronómica de estas entidades se valla quedando en el olvido, incrementar el tránsito en esta ruta promovería la inclusión cultural con los viajeros.

Para incrementar el transito solo hace falta la difusión de esta alternativa por ello la creación de esta nueva ruta, además de ofrecerle al turista las actividades que puede realizar en los poblados que abarca la propuesta, que a su vez son actividades relacionadas con la gastronomía y el turismo de aventura, promoviendo la inclusión gastronómica y la fluidez económica por medio de las actividades de aventura.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El turismo es una serie de actividades sumadas, que, en su mayoría, son de carácter económico, y que están relacionadas con la entrada, estadía, movimientos y salida de los visitantes foráneos dentro de cierto país o región (Ascanio, 2012).

El turismo es un fenómeno muy importante y con gran magnitud que implica interacción social, cultural, económica y política de parte del anfitrión, es decir el lugar turístico, como del generador o lugar de donde el turista reside (Jiménez, 2005).

En el 2017 más de seis millones 790 mil turistas visitaron el estado de Chiapas e hicieron, en su mayoría turismo de aventura que incluyeron actividades al aire libre y convivencia con la naturaleza, según la secretaria de turismo de Chiapas. la lista de municipios más visitados es encabezada por San Cristóbal de las Casas que además es denominado pueblo mágico de Chiapas, seguido por municipios como son Palenque, Comitán, Tuxtla Gutiérrez y Chiapa de Corzo.

Chiapas tiene rutas turísticas que las agencias de viajes ofrecen al visitante, como son la ruta de San Cristóbal de las casas que parte del mismo lugar y termina en la ciudad de Tuxtla Gutiérrez con parada intermedia en el municipio de San Juan Chamula, otra opción muy conocida es el trayecto que parte de San Cristóbal de las Casas para recorrer lugares turísticos como los Lagos de Montebello, cascadas de agua azul, y la zona arqueológica de Palenque.

La ruta zoque del maíz, es un trayecto que conecta los municipios de Copainalá, y Pichucalco, municipio del mismo estado, y qué, además, aproxima en gran manera a la capital del estado de tabasco, Villahermosa.

Es un recorrido de aproximadamente cinco horas de viaje consecutivas y sin hacer ninguna parada. Si el viaje se quiere hacer de forma turística y se planea hacer paradas en dichos municipios para descansar, dormir, tomar los alimentos y demás necesidades de los turistas, podría prolongarse, incluso, hasta 4 días.

La comodidad del viajero es una necesidad prioritaria, la deliciosa y primitiva gastronomía, la calidad y hospitalidad de las personas, sumado a los bellos paisajes que la naturaleza posee, ofrecen al viajero un ambiente perfecto de distracción y recreación, aparte de un escape de la forma de vida habitual, sin embargo, las condiciones carreteras no ofrecen el mejor panorama para los turistas, aunque podría verse como una opción más rústica enfocada al turismo de aventura.

Por otra parte, la región no goza de buenas señales de telecomunicaciones, o cobertura para los teléfonos móviles, lo que para algunos podría parecer una característica perfecta para alejarse de los problemas y la saturada vida de la ciudad, para otros resulta una condición molesta que los aleja de las redes sociales, o que no les permite compartir su más reciente foto tomada en la tuta zoque del maíz.

OBJETIVOS

GENERAL

- Proponer una nueva ruta gastronómica que atraviesa entidades zoques del estado de Chiapas y que represente otra alternativa de viaje entre Copainalá y Pichucalco.

ESPECÍFICOS

- Realizar investigación de campo para identificar las actividades que se pueden ofertar en cada uno de los puntos del trayecto, para hacer turismo gastronómico.
- Elaborar un itinerario de viaje que contenga los detalles en tiempos, espacios y lugares que abarca la ruta gastronómica de la cultura zoque del estado de Chiapas.
- Dar a conocer al turista la ruta gastronómica de la cultura zoque del estado de Chiapas mediante la creación de una página de facebook.

MARCO TEÓRICO

En este apartado de la investigación se abordan varios conceptos de los cuales está conformada la misma, el turismo es uno de ellos, algunos autores lo ven como una actividad recreativa y otros como una actividad de intercambio económico y cultural. Dentro del turismo, existen tipos, también se exponen algunos de los tipos de turismo dentro de este apartado.

El turismo gastronómico y sus definiciones están incluidas también, así mismo se explica que es una ruta gastronómica y como está compuesta, el tipo de turista que quiere visitar una ruta con fines gastronómicos y la mezcla de factores que esta implica, cultura, gastronomía, naturaleza, gente, actividades entre otras.

La información de las zonas en las que se encuentran ubicados cada uno de los municipios y las características mismas de los municipios, su gastronomía, sus atractivos turísticos, ubicación, así como también la propuesta de la ruta, misma que atraviesa y conecta y cada una de las actividades que esta ofrece.

DEFINICIONES DE TURISMO

Según Gurría (2011), el turismo es una materia abstracta, un concepto muy interpretativo, del cual todos podemos variar. Por ello existe una gran variedad de definiciones que pueden variar mucho según el enfoque que se le da al concepto, el ámbito de formación o el trabajo de quien la formula, además de la época.

En palabras de Gurría (2011) algunas definiciones mencionan que el turismo depende de intercambio de relaciones y servicios que resultan del cambio temporal de residencia que además de ser voluntaria no tiene motivos de negocios o profesionales y tampoco de lucro, según la definición de la Organización Mundial de Turismo que menciona de la Torre en 1980.

Para otros autores el turismo puede abarcar más aún que objetivos recreativos y de descanso, como es el caso de la definición elaborada por Óscar de la Torre Padilla, en su obra “turismo,

fenómeno social” 1980 quien determina al turismo como un fenómeno que dice genera muchas interrelaciones de carácter social y cultural además de que puede estar motivado por recreación, descanso y por motivos de salud, pero que de igual manera no tiene fines de lucro ni actividades remuneradas. De la Torre menciona también que dicho desplazamiento forzosamente tiene que ser temporal y voluntario (Gurría, 2011).

Para que el turismo pueda ser llevado a cabo es necesaria la existencia de un visitante, que es quien voluntariamente deja su lugar de residencia para conocer otro país, ciudad o lugar motivado por cualquier actividad que no sea realizar actividades remuneradas. Estos visitantes pueden estar clasificados de dos maneras: turistas y excursionistas, los turistas son aquellos visitantes que permanecen no menos de 24 horas en el país visitado que cuya visita puede ser a causa de tiempo libre tal es el caso del recreo, vacaciones, estudios, negocios, familia, reuniones, entre otros. A diferencia del turista, el excursionista tiene que permanecer menos de 24 horas en el país como es el caso de los viajeros de crucero. Puede sonar contradictorio que en el rubro de los turistas se menciona que el mismo puede estar de visita a causa de negocios, pero se explica de manera que dicho visitante utilizará todos los medios y servicios turísticos a diferencia de una persona que se traslada de su lugar de residencia a otro país o región con el único objetivo de conseguir un trabajo (Gurría, 2011).

TIPOS DE TURISMO EN MÉXICO

A lo largo del tiempo se han desarrollado algunas tipificaciones del turismo, estas, se basan en algunas características comunes tanto del turista como del tipo de viaje la forma de organización, la motivación o propósito del turista, y del propio destino.

En México existen 5 tipos de turismo según Romo (2012), uno de ellos es el turismo recreacional, este es el tipo de que se marca por la estacionalidad y abarca el tipo de turistas que buscan comodidades, mar, sol, arena, sexo, entre otros servicios. Por otra parte, el turismo cultural busca incluir al turista en actividades pintorescas, folklore, gastronomía fiestas, celebraciones, festivales entre otras actividades. El turismo histórico: por lo general el turista viaja en grupos a manera de

excursión para conocer la historia y los personajes célebres, así como sus hazañas representadas a través de los monumentos, murales y ruinas.

El turismo étnico, dice de la Romo (2012), es aquel que lleva al turista en un recorrido por las comunidades locales para relacionarlos con sus costumbres, rituales, ceremonias y danzas típicas. Y, por último, el turismo medioambiental, este se enfoca más a un turista de elite que está interesado en actividades exóticas y con fines educativos y comprender la relación del desarrollo local y medio ambiente.

Turismo rural: Los turistas que deciden realizar turismo rural, tienen en mente romper con la formalidad de su comportamiento en la ciudad. Buscan el campo y una oportunidad para restituir sus energías y el equilibrio. Un turista que valora su calidad de vida, busca un pueblo pequeño, tranquilo, con naturaleza viva y cultura local atrayente (García, 2005).

Así mismo, en esta nueva propuesta de turismo, denominada turismo rural, los recursos turísticos naturales son la materia prima, a estos, se les han de agregar los servicios, dichos servicios deben ser básicos y limitarse a la alimentación y alojamiento, o pueden agregarse servicios complementarios como son actividades que conecten al turista con la naturaleza y la cultura, estos deben ser comercializables (García, 2005).

TURISMO GASTRONÓMICO

Hoy en día el turismo se inclina cada vez más a la especialización y va al encuentro de los nuevos deseos de los turistas. Por lo tanto, no es extraño que hayan aparecido una serie de nuevos productos que van más allá del turismo masificado de sol y playa, e intentan satisfacer diversos nichos de mercado. El turismo gastronómico es uno de los nuevos productos turísticos que ha ganado mayor dimensión en los últimos tiempos, así como ha llamado la atención por parte de la comunicación social (Oliveira, 2000).

En este sentido, Olivera (2000) menciona a Torres Bernier que en su obra “Del turista que se alimenta al turista que busca comida” dice que algunos turistas “se alimentan” y otros “viajan

para comer”. Estos turistas quienes interesados por la comida realizan su búsqueda desde una perspectiva más cultural y fisiológica, aunque el objetivo final es encontrar placer. El último caso difiere de los turistas que sólo se alimentan, porque éstos ven a la comida desde una perspectiva fisiológica y esta no los motiva a viajar. Por lo tanto, los turistas gastronómicos son, sin duda, aquellos quienes buscan comida; siendo la gastronomía, en este caso, el principal atractivo, el recurso primario del destino visitado.

DEFINICIONES DE TURISMO GASTRONÓMICO

Los autores Millán y Agudo (2010), mencionan que el turismo gastronómico es un medio para la recuperación de la alimentación tradicional de cada región además de representar una estrategia para posicionar los alimentos regionales, todo esto, debido al cambio que se ha venido produciendo en la forma estructural en la que los turistas aprecian los alimentos a partir de la última mitad del siglo XX.

Para el autor Montesinos (2012), el turismo de turismo gastronómico es: “todo aquel visitante entendido de la gastronomía que se desplaza con el principal motivo de consumir y disfrutar productos, servicios y experiencias gastronómicas de manera prioritaria y además, complementaria, y que se mantiene al menos una noche en un medio de alojamiento colectivo o privado en el lugar visitado”.

Con base en la recopilación de definiciones, mi propia definición es: “toda persona que visita por un lapso no menor a 24 horas un lugar, con el principal objetivo de explorar la gastronomía que envuelve la región, además de conocer sus productos, métodos de elaboración, conservación, consumo y usos, sin importar si esta persona tiene o no conocimiento basto de gastronomía”.

RUTA GASTRONÓMICA

Las rutas gastronómicas estimulan el desarrollo local sostenible de zonas agrícolas, atrayendo hacia ellas un turismo de calidad.

Según Montesinos (2012), una ruta gastronómica es un itinerario, que conecta diferentes destinos y estructura una relación entre ellos y su gastronomía, atracciones, servicios y actividades que fundamentan la producción, transformación, preservación, consumo, usos y disfrute del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, y que está relacionada con todo lo que respecta la alimentación del ser humano.

Promocionadas originalmente en Europa como herramienta para dar a conocer el patrimonio cultural, las rutas son productos turísticos que agrupan una serie de atractivos en un territorio bien definido, bajo una temática precisa, que fomentan la colaboración entre agentes públicos y privados, y entre diversas zonas geográficas, para destacar el carácter particular de aquel territorio mediante una estructura que beneficia económicamente a todos los involucrados de esta manera lo menciona el autor Jeambey (2017), quien a su vez cita a Briedenhann & Wickens (2004).

TIPOS DE RUTAS GASTRONÓMICAS

Según el autor Ernesto Barrera, en su obra “las rutas gastronómicas, una estrategia de desarrollo rural integrado” del año 1999, menciona las rutas gastronómicas y su posibilidad de organizarse con base a diversos fundamentos, Barrera, menciona tres:

- Ruta gastronómica por producto: se trata de rutas que se organizan en base a un solo producto, tal es el caso del vino, queso, entre otros. Estas a su vez, son las más frecuentes.
- Ruta gastronómica por plato: se trata de una organización sustentada principalmente por un plato preparado, es decir, la cocina constituye el hilo conductor de la organización.
- Ruta étnico-gastronómicas: Aunque podrían integrarse a las rutas por plato, el componente étnico es tan importante que merece distinguirse. Se trata de aquellos

emprendimientos sustentados en la tradición culinaria de pueblos inmigrantes (Barrera, 1999).

RUTAS GASTRONÓMICAS EN MÉXICO

Las Rutas Gastronómicas de México son 18 recorridos turísticos que tocan todo el país, fueron diseñados por la Secretaría de Turismo para ofrecer a todos los visitantes la experiencia culinaria más completa a través de los sabores de México, mostrando las tradiciones mexicanas, cultura y atractivos naturales (Sectur, 2010).

Número de Rutas Gastronómicas	18 rutas gastronómicas dentro de la plataforma "Rutas de México"
Ubicación de las Rutas	En todo el país (32 estados) en una extensión de 1,984,375 km ²
Extensión de las Rutas	11,343 km comparable a la línea costera de México
Número de destinos turísticos que participan	155 destinos (22 de playa y 123 del interior)
Número de platillos	Más de 1,500 platillos y bebidas típicas
Número de actividades	Más de 300 actividades gastronómicas
Número de Pueblos Mágicos que tocan las rutas	31 pueblos mágicos
Número de ciudades Patrimonio Mundial de la Humanidad	9 Ciudades Patrimonio Mundial de la Humanidad
Número de Sitios Patrimonio de la Humanidad	14 sitios naturales y culturales
Número de especialistas y gastronomos que participan	Más de 500 chefs, 2000 meseros, 2,500 empleados en actividades gastronómicas y 15,000 empleados del sector hotelero
Número de establecimientos de Tesoros de México	16 hoteles y 4 restaurantes
Número de etnias indígenas involucradas en el proyecto	25 etnias

Figura 1. Información de rutas gastronómicas (SECTUR, 2012).

Según la Secretaria de Turismo en 2012 estas son las 18 rutas gastronómicas totales que existen en México:

1. Los fogones entre viñas y aromas del mar (Baja California y Baja California Sur)

2. El sabor de hoy (Ciudad de México)
3. Cocina de dos mundos (Chihuahua)
4. La ruta del cacao (Chiapas y Tabasco)
5. Los mil sabores del mole (Oaxaca)
6. La mesa de la huerta y el mar (Sinaloa)
7. El altar del día de muertos (Michoacán)
8. La ruta de los mercados (Morelos y Guerrero)
9. Del café a la vainilla (Veracruz)
10. Platillos con historia (Querétaro y Guanajuato)
11. Cocina al son del mariachi (Jalisco)
12. Los sabores del mar (Nayarit y Colima)
13. La cultura del maguey (Hidalgo)
14. Del mar a la laguna (Tamaulipas)
15. Los dulces sabores de antaño (Tlaxcala y Puebla)
16. El sazón del minero (Aguascalientes, San Luis Potosí y Zacatecas)
17. Entre cortes y viñedos (Nuevo León, Coahuila, Durango y Sonora)
18. Los ingredientes mestizos del Mayab (Yucatán y Quintana Roo).

RUTAS GASTRONÓMICAS EN CHIAPAS

Chiapas es un estado que goza de una gran identidad cultural, posee gran riqueza natural en cuanto a flora y fauna, y también de una extensa gastronomía que se fundamenta en su gran variedad de productos, cultura e historia. Esta gastronomía abre camino a algunas rutas gastronómicas que en su mayoría son rutas gastronómicas por producto, y también, tiene una ruta gastronómica por platillo.

1. Ruta del café: (Tapachula).
2. Ruta del queso de bola: (Ocosingo).
3. Ruta del cacao: (Tuxtla Gutiérrez, Tapachula, San Cristóbal).
4. Ruta del tamal: (Tuxtla Gutiérrez, Chiapa de Corzo, San Cristóbal).

En esta investigación se propone una nueva ruta étnico-gastronómica que abarca 5 municipios del estado de Chiapas, y que finca sus bases en la cultura gastronómica de la etnia zoque, con base en la investigación de campo, la etnia zoque tiene una gran actividad agrícola y la base de su alimentación son los productos de la milpa, es decir, el maíz, frijol y calabaza. Su alimentación es complementada con la carne de algunos animales de caza como son el venado, puerco del monte, armadillo, tlacuache, entre otros, y con algunos vegetales producto de la agricultura, tal es el caso del tomate, zanahoria, lechugas, etcétera.

LA CULTURA ZOQUE

En la siguiente figura se observa un grupo de niñas zoques, vestidas con su traje típico y moliendo maíz con el metate



Figura 2. Pobladores zoques (Torres, 2010).

Antiguamente, el territorio que acogía a este grupo indígena cruzaba las montañas del estado de Chiapas, especialmente por el norte, y llegó a ocupar gran parte del territorio quiché. Hacia el norte limitaba con el estado de Tabasco, Chontal y Ahualulco; con el territorio mames por el sur; con los mayas, quelenes y chiapanecos por el este y al oeste con los zapotecos. En la actualidad la cuestión geográfica de los zoques ha cambiado, se ha reducido. La mayor

concentración se halla en un área de poco más de 3.000 km². Principalmente en los municipios de Amatlán, Coapilla, Copainalá, Chapultenengo, Francisco León, Ocoatepec, Ostucán, Pantepec, Rayón, Solosuchiapa, Tapalapa, Tapilula y Tecpatán. Otras poblaciones tradicionalmente zoques, como Chicoasén, Osumacinta, Tuxtía Gutiérrez, San Fernando y Ocozocoautla (Torres, 2010).

El autor Toro (1991) dice que la base económica, fue y sigue siendo la agricultura, lo que también está íntimamente ligado con su gastronomía, los cultivos son el maíz, calabaza, frijol, chile, jícara, cacao y jitomate, aunque en la actualidad se ha ampliado la variedad de productos agrícolas. El cacao, se sembró en pequeñas cantidades, y por su requerimiento tropical húmedo, se estableció en pequeñas regiones del estado, aunque, a pesar de eso ha fortalecido la identidad gastronómica del mismo.

Las características naturales incidieron en los habitantes de los pueblos zoques para motivar el desarrollo de diversas manufacturas como la alfarería, textiles de algodón, petates, cestos, jícaras y objetos de madera (Toro, 1991).

CHIAPAS

A continuación, se puede observar la ubicación del estado de Chiapas y sus colindancias:



Figura 3. Ubicación del estado de Chiapas (INAFED, 2010).

Chiapas es una de las 32 entidades que componen a México y es el octavo en la lista de estados más grandes. Se encuentra ubicada al sureste del país y colinda al norte con Tabasco, al este con la República de Guatemala, al sur con el océano Pacífico y al oeste con el océano Pacífico, Oaxaca y con Veracruz de Ignacio de la Llave. Ocupa el 3.7% de la extensión territorial con respecto del territorio total de la República Mexicana (INEGI, 2017).

La ciudad capital del estado es Tuxtla Gutiérrez, tiene 122 municipios ya incluida la capital y además otras 26 276 localidades urbanas y rurales. El municipio más extenso en cuanto a territorio es Ocosingo, ocupa el 12.9% de extensión territorial total de Chiapas, el municipio menos extenso es Santiago El Pinar.

DIVISIÓN DEL ESTADO DE CHIAPAS CONFORME A REGIONES

El estado se distribuye en 15 regiones socioeconómicas, dicha distribución se muestra en la siguiente figura:

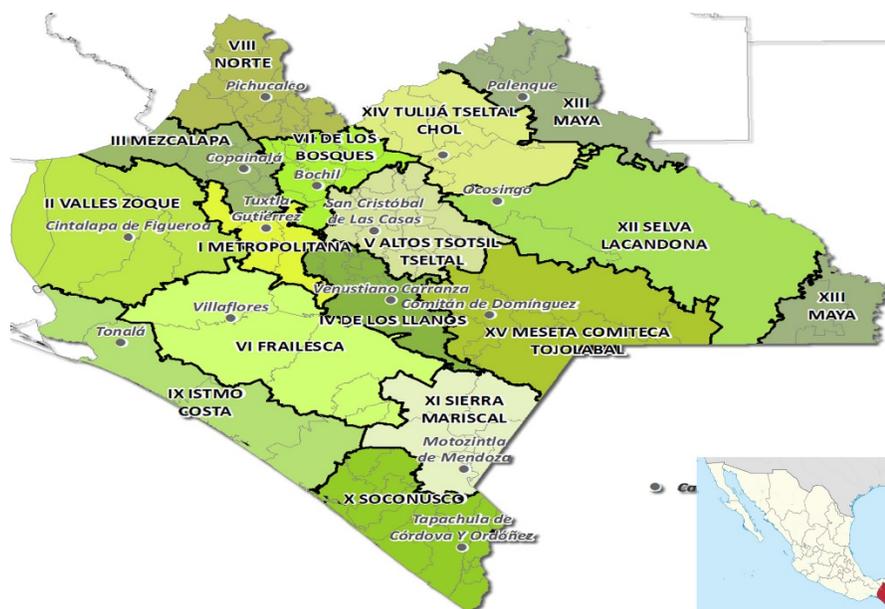


Figura 4. División por regiones de Chiapas (Le Rouge et le Blanc, 2014).

- Región I. Metropolitana
- Región II. Valles Zoque
- Región III. Mezcalapa
- Región IV. De los Llanos
- Región V. Altos Tsotsil-Tseltal
- Región VI. Frailesca
- Región VII. De Los Bosques
- Región VIII. Norte
- Región IX. Istmo-Costa
- Región X. Soconusco
- Región XI. Sierra Mariscal
- Región XII. Selva Lacandona
- Región XIII. Maya
- Región XIV. Tulijá Tseltal Chol
- Región XV. Meseta Comitica Tropical

REGIÓN III. MEZCALAPA

En la siguiente figura, se muestra la ubicación de la región tres “Mezcalapa” del estado de Chiapas.

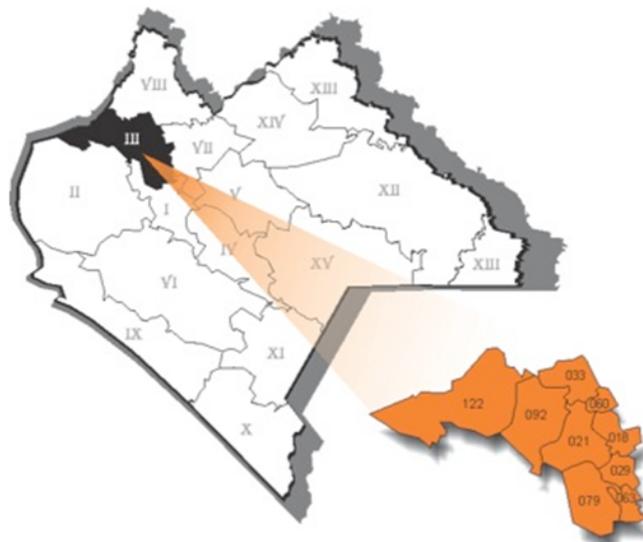


Figura 5. Región III. Mezcalapa (Hospitales en Chiapas, 2010).

La región tres del estado de Chiapas, llamada mezcalapa, está conformada por nueve municipios: Coapilla (018), Copainalá (021), Chicoasén (029), Francisco León (033), Ocoatepec (060), Usumacinta (063), San Fernando (079), Tecpatán (092) y mezcalapa (122), (gobierno del estado de Chiapas, 2015).

Dentro de esta región se encuentran dos de los cinco municipios que abarca la ruta gastronómica de la cultura zoque, misma que se propone en esta investigación, Copainalá y Coapilla.

REGIÓN VII. DE LOS BOSQUES

En la siguiente figura, se muestra la ubicación de la región De Los Bosques, en Chiapas:



Figura 6. Región VII. De Los Bosques (Hospitales en Chiapas, 2010).

La región de los bosques, en Chiapas, es la región número siete y esta se conforma por 13 municipios que son: Bochil (013), el bosque (014), Huitiupan (039), Ixtapa (044), Jitotol (047), Pantepec (067), Pueblo Nuevo Solistahuacán (072), Rayón (073), Simojovel (081), Soyaló (085), Tapalapa (090), Tapilula (091) y San Andrés Duraznal (118).

Tapilula se encuentra en el punto medio de la ruta, es el tercer municipio al que se llega después de Copainalá y Coapilla, en caso de hacer la ruta a la inversa, después de Pichucalco y Chapultenango (INAFED, 2010).

REGIÓN VIII. NORTE

A continuación, se muestra la ubicación de la región ocho del estado de Chiapas, región norte:

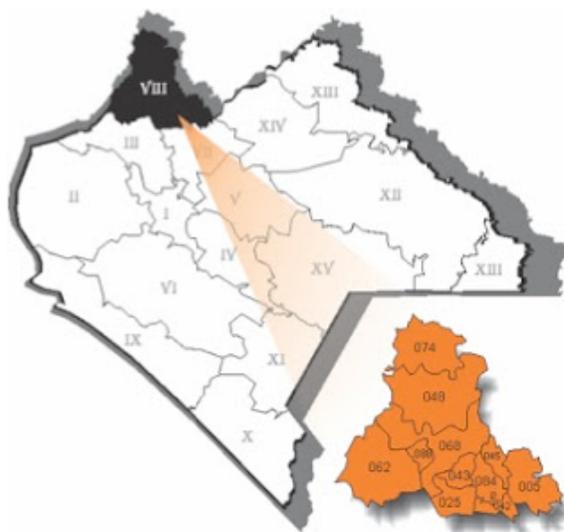


Figura 7. Región VIII. Norte (Hospitales en Chiapas, 2010).

La región norte, número ocho del estado de Chiapas, está conformada por 11 municipios: Amatlán (005), Chapultenango (025), Ixhuatán (042), Ixtacomitán (043), Ixtapangajoyá (045), Juárez (048), Ostucacán (062), Pichucalco (068), Reforma (074), Solosuchiapa (084) y Sunuapa (088).

De esta región, los municipios de Chapultenango y Pichucalco, forman parte de la ruta gastronómica de la cultura zoque. Pichucalco como punto de entrada o salida a la misma, y Chapultenango como fuerte atractivo turístico gracias a que dentro de su territorio se encuentra el volcán Chichonal (INAFED, 2010).

INFORMACIÓN DE LOS MUNICIPIOS QUE COMPRENDE LA RUTA

COPAINALÁ

Según datos del Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal en el 2010, la antigua palabra Koa-Painal-Lan significa "Lugar de las culebras que corrieron" delnáhuatl kohuatl, culebra; Painali, corredor y Lan, desinencia locativa abundancial. Copainalá es sede del municipio del mismo nombre, el cual se asienta entre escarpadas serranías que riegan el potente río Mezcalapa y sus afluentes, en una superficie alfombrada de pastos y selvas exuberantes, al noroeste del estado.

Se sabe que Copainalá es un municipio de profunda cultura zoque y que en la época de la Colonia fue evangelizado por los misioneros dominicos, quienes construyeron la iglesia de San Vicente Ferrer, de gran valor artístico; este templo y convento colonial se encuentra hoy en ruinas. (INAFED, 2010).

UBICACIÓN GEOGRÁFICA

En la siguiente figura se observa la ubicación del municipio de Copainalá que está marcado de color celeste, en el mapa de Chiapas.



Figura 8. Ubicación Geográfica de Copainalá (INAFED, 2010)

El municipio de Copainalá se ubica dentro de la región fisiográfica de las Montañas del Norte, por lo que su territorio es montañoso en su mayoría, Su altitud es de 440 msnm, limita al norte con Ocoatepec, al este con Coapilla y Chicoásen, al sur con San Fernando y Berriozábal y al oeste con Tecpatán. La extensión territorial del municipio es de 342.84 km² la cual representa el 2.6% del territorio de la región Centro y el 0.44 de la superficie estatal (INAFED, 2010).

ATRATIVOS TURÍSTICOS

CATEDRAL “SAN MIGUEL ARCÁNGEL”

El municipio cuenta con dos atractivos turísticos importantes, uno de ellos es de gran valor arquitectónico, Se sabe que Copainalá es un municipio de profunda cultura zoque y que en la época de la Colonia fue evangelizado por los misioneros dominicos, quienes construyeron la iglesia de San Miguel Arcángel, de gran valor artístico; este templo y convento colonial se encuentra hoy en ruinas (INAFED, 2010).

La siguiente figura muestra una vista aérea de la catedral de San Miguel Arcángel:

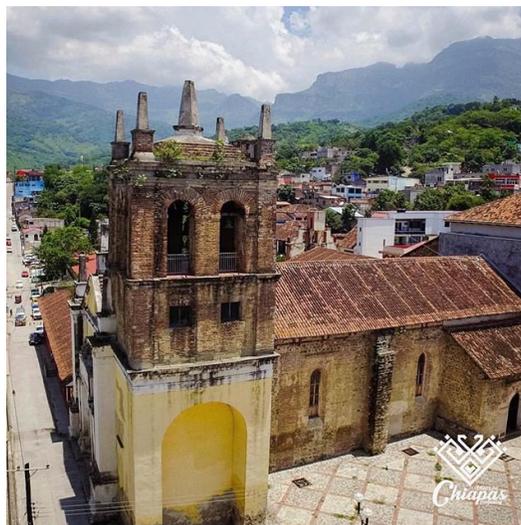


Figura 9. Catedral de San Miguel Arcángel (Llénate de Chiapas, 2016).

RÍO ZACALAPA

El río Zacalapa está ubicado en la comunidad de Miguel Hidalgo (Zacalapa) a media hora del municipio de Copainalá, es un afluente conformado por una serie de cascadas que se forman gracias a los terrenos escarpados característicos de este municipio. El río de Zacalapa es un balneario que sirve como área de distracción para la gente local pero que bien podría llamar la atención de turistas extranjeros por las actividades que se pueden realizar de camino al río o a lo largo de su cauce, una de estas es el senderismo, en el recorrido para llegar al río y sus diferentes cascadas se puede observar fauna silvestre que en su mayoría son aves, los lugareños mencionan que con suerte también se pueden observar animales como reptiles, armadillos, aves como tucanes, gavilanes, entre otros.

En la siguiente figura se observa el río Zacalapa:



Figura 10. Río Zacalapa (MAPIO, 2019).

GASTRONOMÍA

T'ZATA

De acuerdo con la investigación de campo en la que se hicieron entrevistas no estructuradas a personas que tienen amplio conocimiento acerca de la cultura gastronómica de la entidad, uno de los platillos más típicos de la región es el que los lugareños llaman t'zata, menciona

la señora Genoveva Martínez, de 75 años de edad, quien fue entrevistada acerca de la gastronomía típica, que, “el t’zata tiene que tener apenas unos pocos granos de frijol y se le agrega al caldo cascara de chicharrón y un poco de chicharrón con carne para que no esté muy grasoso, y lo más importante de esta comida es que el caldo de frijol debe llevar plátano verde molido para que espese” narró con sus palabras. El resultado final es una especie de sopa con una sensación un poco astringente y salada gracias al chicharrón, sin descartar alguna nota dulce gracias al plátano.

En la siguiente figura se muestran los ingredientes y el resultado del t’zata:



Figura 11. T’zata (Comidas Típicas, 2010).

ATOL AGRIO CON FRIJOL TIERNO

Esta preparación está hecha a base de elotes, estos, tienen que ser desgranados con la ayuda de un cuchillo, aunque las cocineras más experimentadas lo hacen usando el dedo pulgar ya que los granos de la mazorca están lo suficientemente maduros para no romperse pero siguen estando jugosos, los granos se muelen en estos tiempos con molino de manigueta, aunque antes era con metate menciono doña Roció López de 50 años, los granos ya molidos se dejan todo el día y toda la noche envueltos en una bolsa y mantas para que pase el proceso de fermentación, lo que a ella llama “agriar”, en la mañana siguiente, muy por la madrugada, los granos molidos se baten con agua y se cuelan con una manta muy fina y se exprime lo más posible, en una olla grande se pone el líquido que resulta del procedimiento ya que el fuego no esta tan alto y también se pone a hervir más agua en otra olla, poco a

poco el atol se ira espesando, si se espesa demasiado se le agrega con mucho cuidado agua hirviendo si se mueve solo en un sentido para que no se corte, una vez adquiere la consistencia adecuada se retira del fuego y se deja enfriar, una vez frio se le agregan granos de frijol tierno cocidos y unas pizcas de sal, se come a manera de desayuno o como una colación entre este y el almuerzo.

En la siguiente figura se muestra el atol agrio con frijoles tiernos cocidos:



Figura 12. Atol Agrio con Frijol Tierno (Correo del sur, 2017).

TAMALES

Dentro de la gastronomía copainalteca existen algunos tamales muy populares que son los más usados en algunos eventos relacionados casi siempre con el catolicismo un ejemplo son los rezos, los carnavales, las ferias, incluso, en los funerales pueden servirse.

Uno de los tamales más populares de Copainalá es el tamal de frijol tierno o “pitu ane” en zoque, este tamal se hace con masa de maíz, manteca de cerdo y sal, una vez bien revueltos estos ingredientes se agregan los frijoles tiernos y crudos, estos tamales deben ser envueltos específicamente en “hoja de piedra” esta es parecida a la del plátano, aunque es un poco más resistente y pequeña.

Los de hoja de hierba santa con frijol molido son otro tipo de tamales muy populares, estos deben ir envueltos en hoja de plátano, se hace la mezcla de masa de maíz, manteca de cerdo y sal, se licua el frijol con un poco de chile seco, solo para darle un ligero toque picante,

sobre la hoja de plátano se coloca una de hierba santa, comúnmente llamada como “hoja de jaco”, sobre esta se embarra un poco de masa y se pone frijol licuado en medio, se envuelve y se acomoda con cuidado en la olla.

El tamal de elote o “tamalito de elote” como le llaman regularmente, está hecho a base de elotes tiernos, los granos de elote se muelen con rajas de canela y se endulzan con azúcar, se le agregan un as pizcas de sal solo para reafirmar bien los sabores, le agregan un chorrito de aceite mientras mezclan con mucho vigor para hacer una mezcla homogénea, después, con la misma hoja del elote se hace una especie de cono en la que se vierte la mezcla resultante, misma que tiene una consistencia semilíquida, se dobla la punta del cono y se acomodan todos los tamales paraditos en la olla.

COAPILLA

UBICACIÓN GEOGRÁFICA

Así mismo, el Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal menciona que Coapilla significa “corona de cerros” es un municipio del estado de Chiapas que se localiza en las Montañas del Norte, lo que explica el carácter montañoso del relieve. Limita al norte con los municipios de Ocoatepec, Tapalapa y Pantepec, al este con Bochil, al sur con Chicoásen y al oeste con Copainalá. Su extensión territorial de 154.4 km² representa el 0.85% del territorio de la región Centro y el 0.14% de la superficie estatal. En el municipio predominan dos clases de relieve, siendo la mayor parte zonas accidentadas, aproximadamente el 75% de la superficie; el 25% restante lo constituyen las zonas semiplanas localizadas alrededor de la cabecera municipal. (INAFED, 2010).

Siguiendo el mismo orden de ideas, en la siguiente figura se muestra la ubicación geográfica del municipio de Coapilla en el estado de Chiapas.

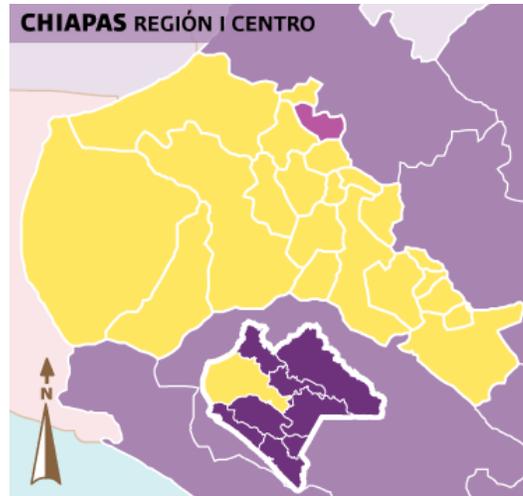


Figura 13. Ubicación geográfica de Coapilla (INAFED, 2010).

ATRATIVOS TURÍSTICOS

LAGUNA VERDE

En la siguiente figura se muestra la Laguna Verde de Coapilla desde el muelle de la misma:



Figura 12. Laguna Verde Coapilla (Chiapas Paralelo, 2015).

Laguna verde, en Coapilla, es un centro ecoturístico en el que el atractivo principal es la laguna que está rodeada por vegetación selvática, los árboles más comunes son los pinos, ciprés y roble. Entre la exuberante vegetación están escondidas las cabañas que están

disponibles para pasar una noche de descanso, justo en la entrada de la laguna se encuentra un restaurante que sirve desayunos y comidas, convirtiéndolo en un lugar ideal para pasar un día completo de recreo con la familia y la naturaleza.

Las actividades que se pueden realizar aquí son el senderismo a lo largo del bosque que rodea la laguna, además se pueden dar paseos en cayac por la laguna, hacer un poco de rapel, además, la laguna es el lugar adecuado para pasar un rato pescando.

TEMPLO DE LA VIRGEN DE LA CANDELARIA

en la siguiente figura se muestra la iglesia de la virgen de la Candelaria decorada para el carnaval:



Figura 15. Templo de la Virgen de la Candelaria (Todo Chiapas, 2014).

El templo de la virgen de la candelaria es una estructura arquitectónica colonial que data del siglo XVII según el INAFED (2010), este templo se encuentra frente al parque central, es el lugar ideal para caminar y conocer, además de probar algunos de los antojitos que venden en puestos ambulantes.

GASTRONOMÍA

PIMBU

De acuerdo con la investigación realizada, Coapilla y Copainalá son municipios vecinos, se encuentran a 23 kilómetros que se recorren en 30 minutos, por esta razón, comparten bastante cultura, sobre todo, gastronómica, a pesar de eso, cada uno tiene sus platillos originales, tal es el caso del “Pimbu” que significa elote con chipilín molido, esta comida aparte de ser tradicional y autóctona de Coapilla es también de temporada, únicamente se puede comer en los meses de octubre a noviembre que son los meses de la cosecha del elote.

El pimbu es una especie de crema o sopa caliente muy fácil de preparar, para su elaboración es necesario quitar los granos de elote con ayuda de un cuchillo, el elote usado debe ser tierno, éste, se licúa y en una olla con agua que previamente se puso a hervir se comienza a cocinar, poco a poco irá tomando consistencia y una vez que este en su punto se agregan las hojas de chipilín y se retira del fuego, por último se rectifica sazón.

Así mismo en la siguiente figura se muestra el Pimbu ya terminado:



Figura 16. Pimbu (@COPAINALAMX, 2013).

NIGUIJUTI

Según la información recabada en la investigación de campo el niguijuti es una preparación con características similares a las de un estofado, para su elaboración se necesita pierna y espinazo de cerdo, jitomate, ajo, chile guajillo, achiote, masa de maíz blanco y sal.

Para su elaboración se tiene que empezar hirviendo la carne de cerdo en trozos pequeños mientras se suavizan los chiles con agua hirviendo, una vez cocida la carne se le retira el líquido y se sofríe con un poco de manteca de cerdo hasta que forme una corteza de color café, posteriormente se le agrega el jitomate, chile guajillo, ajo y achiote licuados, cuando este adobo cambia de color significa que ya está cocido y se tiene que agregar la masa de maíz disuelta con agua y se deja cocinar a fuego lento hasta que se espese un poco, por último se le agrega la sal y se retira del fuego.

La siguiente figura muestra el resultado final del niguijuti:



Figura 17. Niguijuti (UNIONCHIAPAS, 2016).

PUTZATZÉ

El putzatzé es una preparación a base de viseras de res que se sancochan en manteca de cerdo y se estofan en un caldillo de jitomates y chile ancho, este caldillo después se espesa con masa de maíz, el procedimiento de elaboración es bastante similar al del niguijuti, se acompaña regularmente con tortillas de maíz hechas a mano y chile curtido con limón, sal y cebolla. Este platillo es el favorito para el desayuno de los días de celebración de la Virgen

de la Candelaria, la Virgen del Rosario y Santa Teresa. Su preparación es todo un ritual en el que participan todas aquellas personas que protagonizan las fiestas, dicho alimento se prepara en la casa del mayordomo, éste se encarga de dar el espacio y los utensilios necesarios, las mujeres llegan con sus vestuarios típicos, listas para cocinar mientras los hombres decoran las cajas donde se va a transportar la imagen que celebran.

El resultado final es una especie de crema espesa color rojo con viseras de res muy bien cocinadas tal como se muestra en la figura 16:



Figura 18. Putzatzé (culturaenchiapas, 2017).

TAPILULA

Según los datos del Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal el significado conceptual de la palabra Tapilula es “el lugar en el que se aplica la pena de muerte” aunque desde un punto de vista más literal es “lugar de ahorcados” este significado deriva de la lengua nahoa “tlapiloa” que significa colgar, y “tlan” un término que denota abundancia. En los tiempos actuales, el municipio se ha convertido en importante centro agropecuario y su cabecera ha sido objeto de mejoramiento urbano (INAFED, 2010).

UBICACIÓN GEOGRÁFICA

Se localiza en las Montañas del Norte, por lo que su terreno es montañoso. Limita al norte con Ixhuatán, al noroeste con Chapultenango, al este con Pueblo Nuevo Solistahuacán, al sur con Rayón y al oeste con Pantepec. Su extensión territorial es de 42.50 km², los cuales representan el 2.07% de la región Norte y el 0.17% a la superficie total del Estado, su altitud es de 780 msnm (INAFED, 2010).

En el mismo orden de ideas, la figura 17 muestra la ubicación geográfica del municipio de Tapilula:



Figura 19. Ubicación geográfica de Tapilula (INAFED, 2010).

ATRATIVOS TURÍSTICOS

BALNEARIO “RÍO SANGRE”

Este atractivo turístico es el más popular del municipio, es visitado cada fin de semana por los oriundos tapilultecos, el río del que se sostiene este balneario es el llamado “Sangre” las aguas del río son cristalinas aunque reflejan un color verde claro gracias a la vegetación del fondo pegada a las piedras y la de su alrededor, árboles de cedro, naranja, café, plátano, entre muchas otras variedades, acompañan el cauce del río, armonizados por el canto de las aves como chachalacas, peas, calandrias, tucanes, pechiamarillo, etc.

En el balneario se construyó en este mismo año 2019 una plaza cívica con mesas para la convivencia familiar y en grupo, en las temporadas de semana santa se organizan eventos deportivos en los que participan también equipos de los pueblos o comunidades vecinas, torneos de voleibol y atletismo bajo la tutela del H. Ayuntamiento, quien también se encarga de amenizar con música en vivo de grupos locales o foráneos. En estas temporadas no faltan los vendedores ambulantes y establecimientos donde se pueden comprar bebidas y antojitos además de comidas y botanas, un ambiente perfecto para disfrutar con la familia.

En la figura 18 se observa la plaza cívica del balneario, misma que fue construida en el año 2019.



Figura 20. Plaza cívica del Balneario Río Sangre (López, 2019)

De la misma manera en la figura 19 se muestra la poza principal y más concurrida del balneario Río Sangre:

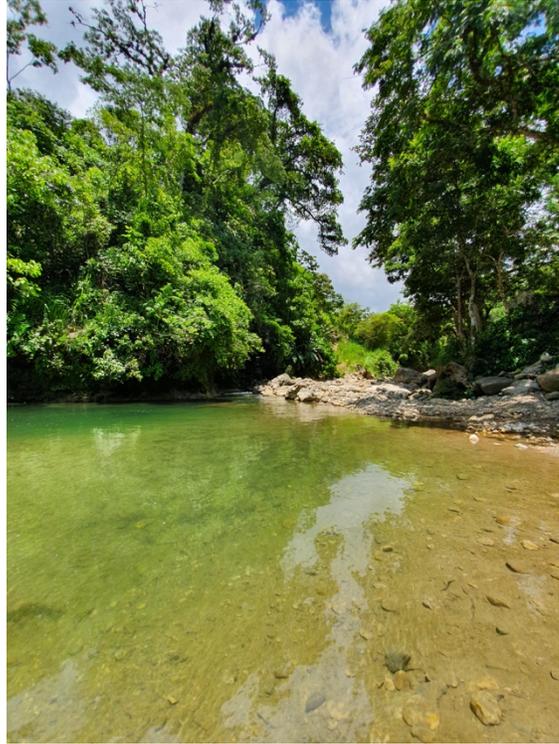


Figura 21. Balneario Río Sangre (López, 2019)

BALNEARIO “EL SARTÉN”

Este balneario se encuentra a 15 minutos del pueblo, una vez llegando a la entrada hay que caminar 15 minutos más en medio de un pequeño tramo de selva con gran variedad de árboles, el terreno es bastante escarpado, una vez llegando al río se puede observar un tobogán de piedra natural que al final cae en una poza de unos 5 metros de profundidad, el agua de este río es bastante fresca, cristalina y refleja el color verde de la vegetación, a 30 metros siguiendo el cauce del río hacia abajo se encuentra una cascada de más de 15 metros de altura, esta cascada se forma gracias a las aguas de un arroyo no muy grande cerca del río, este lugar, es ideal para un día con la familia, muy retirado de todo lo demás y sin ningún tipo de servicio de alimento o bebida, por lo que hay que llevar todo por cuenta propia.

En la siguiente figura se observa el tobogán, la poza y la cascada del balneario el sartén, así mismo, la vegetación que rodea el mismo.

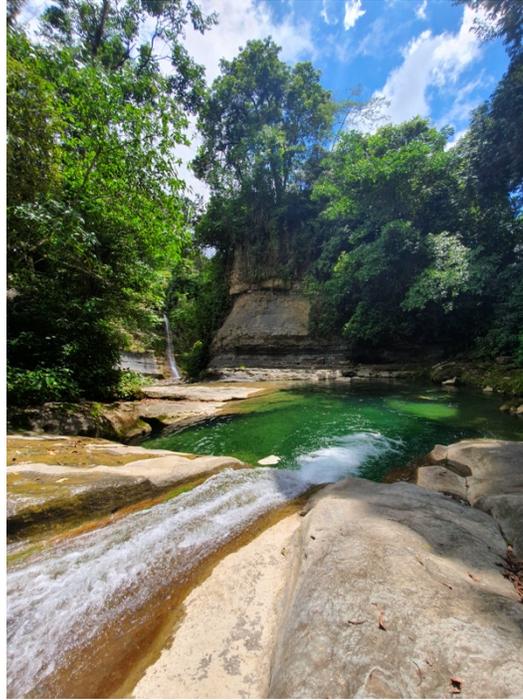


Figura 22. Balneario Sartén (López, 2019).

GASTRONOMÍA

CALDO DE PUNTA DE CHAYOTE

Según los datos recabados en la entrevista con la señora Ramona de la Cruz, el caldo de punta de chayote ha sido el alimento de muchas familias durante generaciones, relata que su madre les preparaba a ella y a sus hermanitos este delicioso desayuno y que incluso lo servían al almuerzo acompañado de huevos hervidos y chilito picado, cuenta, que en el patio de su casa habían varias guías de chayote y que muy por la mañana ella le cortaba las puntas y se las llevaba a su mamá para que las limpiara y pusiera a cocer en el fuego de leña con tomate, cebolla y ajo finamente picados. Lentamente, con el fuego de los leños muy bajito, las puntas se cocían con los jugos del tomate y si era necesario se le agregaba una taza de agua hirviendo, por último, le daba el toque final con unas pizcas de sal y acompañaban este delicioso platillo con tortillas hechas a mano.

En la siguiente figura se muestra una imagen del resultado final, el caldo de punta de chayote:



Figura 23. Caldo de punta de chayote (Gastronautas, 2015).

CALDO DE SIHUAMONTE

Este delicioso caldo, está hecho a base de un animal de caza muy consumido en la región. El tlacuache, como se le conoce en la región, es un mamífero marsupial que se alimenta de frutas y bayas silvestres, aunque, también forman parte de su dieta las aves de corral de las cuales solo se comen la cabeza y sus viseras.

Estos animales son cazados para su consumo, en la zona abundan y la gente se encarga de conservarlos, sobre todo cuando son pequeños aun, algunos, optan por captar a los machos jóvenes y soltarlos en el patio para engordarlos, una vez obtengan el peso deseado, serán sacrificados y cocinados, regularmente en caldo de sihuamonte, muy parecido al caldo de pollo. El tlacuache se corta en pedazos medianos y se asa hasta media cocción, posteriormente se pone a hervir con tomate, cebolla y ajo, después se le agrega arroz, chayote y papa en el orden de cocción adecuado, una vez cocido, se retira del fuego y se sirve acompañado de tortillas hechas a mano y chiles curtidos.

CACATÉ

El cacaté es una semilla que proviene del árbol con el mismo nombre. Su sabor es amargo y un tanto astringente, se cocina en agua con sal por lo que también tiene sabor salado, esta se come a manera de acompañamiento para otros alimentos, por ejemplo: el huevo, frijoles cocidos, tortillas con queso, etc. También acostumbran a consumirla sola, a manera de botana.

La siguiente figura muestra el fruto del cacate ya cocido y listo para su consumo:



Figura 24. Cacaté (El Cuexcomate, 2017).

CHAPULTENANGO

UBICACIÓN GEOGRÁFICA

El instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo de los Municipios, dice que, Chapultenango, en lengua náhuatl, significa: lugar fortificado de los chapulines. Este municipio se encuentra ubicado al noroeste del estado, en la región fisiográfica de las Montañas del Norte, limita con los municipios: Pichucalco e Ixtacomitán al norte; Solosuchiapa e Ixhuitán al este; Tapilula, Pantepec, Tapalapa y Ocoatepec al sur y con Francisco León al oeste. Su extensión territorial es de 176.43 km², la superficie del municipio la conforman terrenos accidentados, por encontrarse enclavado en las montañas del norte de Chiapas (INAFED, 2010).



Figura 25. Ubicación geográfica de Chapultenango (INAFED, 2010).

ATRATIVOS TURÍSTICOS

TEMPLO DE LA VIRGEN DE LA ASUNCIÓN

Este conjunto arquitectónico que data del siglo XVI, está integrado por el templo, casa de visita y atrio. El templo está construido de cal y cantos rodados, presenta una fachada de estilo plateresco flanqueada por una amplia torre cuyas proporciones dan la sensación de desproporción con relación a la longitud del mismo. La casa de visita y el huerto se encuentran ubicados al norte y se encuentran delimitados por un muro perimetral que parte del paño de la fachada del templo y abarca una superficie rectangular rematando en el ábside del mismo. Todos estos datos fueron recabados en la investigación de campo y son datos proporcionados por el CONECULTA y el INAH.

Siguiendo el mismo orden de las ideas, en las siguientes figuras se muestra la placa de acero ubicada a un costado del templo, misma que aporta la presente información, así como el templo mismo.

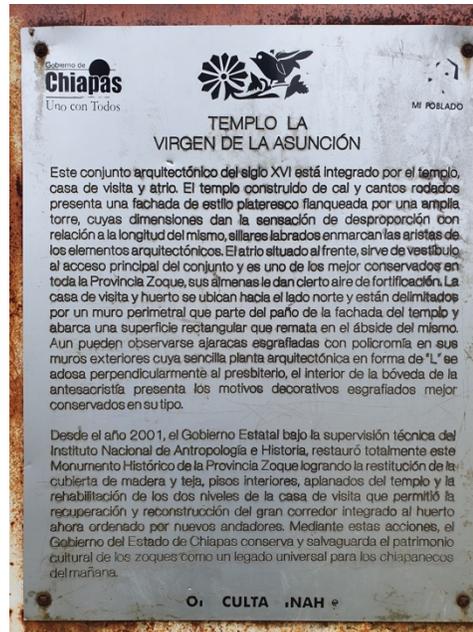


Figura 26. Prueba de la información recabada (López, 2019).



Figura 27. Templo de la Virgen de la Asunción (López, 2019)

VOLCÁN CHICHONAL

El volcán Chichonal se encuentra ubicado en los márgenes del municipio de Chapultenango, este centro turístico resulta atractivo para turistas nacionales e internacionales que visitan el área para hacer el recorrido a pie, este parte desde las faldas del volcán hasta el cráter, por terrenos escarpados con acantilados y arroyos que lo atraviesan, vegetación escasa y piedras volcánicas a manera de recuerdo de su explosión el día 28 de marzo de 1982, según los datos del INAFED (2010). La caminata hasta el cráter es de unas dos horas a paso medio y constante, media hora más toma bajar hasta las aguas termales de color verde en el fondo del mismo.

A continuación, se muestra la vista del cráter en la figura 25:



Figura 28. Cráter del volcán Chichonal (López, 2019).

GASTRONOMÍA

TAMAL DE CERDO CON ARROZ

El tamal de cerdo con arroz es un platillo típico y particular de la región zoque de Chapultenango, el proceso de elaboración es similar al de todos los tamales, la particularidad de este, es el relleno. El relleno es la carne de cerdo, generalmente costillas, cocinadas en una salsa de tomates verdes, cebolla, chile jalapeño, ajo y sal. También se prepara un arroz blanco, sin mayor elaboración, únicamente sazonado con sal y cebolla.

La masa de maíz se mezcla con la manteca de cerdo y sal, posteriormente se unta la masa en “hoja blanca” es una especie de hoja que se crece a las orillas de los arroyos o en lugares muy húmedos de color blanco y forma ovalada, después, se coloca un poco de arroz, carne de cerdo y salsa verde, se envuelve a manera de un tamal típico y se cocinan al vapor, debido a que estos tamales son de temporada no fue posible obtener fotografías del mismo.

En la figura 26, se muestra la hoja específica en la que tienen que ser envueltos los tamales de cerdo con arroz:



Figura 29. Hoja blanca (ticoclub, 2014)

CALDO DE FRIJOLES TIERNOS CON CALABAZA

Los frijoles tiernos se sacan de su vaina y se ponen a cocer en agua con sal, cebolla y ajo. Cuando los frijoles están a media cocción se le dejan caer las calabazas cortadas en trozos pequeños hasta que estos terminen de cocinarse, este alimento suele acompañarse con arroz, queso o requesón, chilito picado y tortillas de maíz. Este es el alimento ideal para el desayuno.

PICHUCALCO

UBICACIÓN GEOGRÁFICA

Casa de jabalíes, ese es el significado de Pichucalco en lengua indígena, según el Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal, se localiza en el límite de las Montañas del Norte y la Llanura Costera del Golfo, ocupando los terrenos aproximadamente la mitad del territorio, Limita al norte con el municipio de Juárez, al este con el Estado de Tabasco, al sur con Ixtapangajoyá, Ixtacomitán, Chapultenango, Francisco León, Ostuacán y Sunuapa, al oeste con el Estado de Tabasco. Su extensión territorial es de 597.21 km² los cuales representan el 17.67% de la superficie de la región Norte y 0.4% de la superficie estatal. Su altitud es de 50 msnm.

Siguiendo el mismo orden de las ideas, la figura 27 muestra la ubicación geográfica de Pichucalco:



Figura 30. Ubicación geográfica de Pichucalco (INAFED, 2010).

ATRATIVOS TURÍSTICOS

BALNEARIO EL AZUFRE

el balneario el azufre se encuentra dentro del municipio de Pichucalco, dentro de la localidad que recibe por nombre “El Azufre Segunda Sección”, cerca de los límites con el estado de Tabasco. Para llegar a las albercas de aguas termales hay transportes públicos que parten desde la central de camiones de Pichucalco, el traslado toma aproximadamente 30 minutos, otra forma de llegar es mediante carro de propiedad privada y el traslado toma 15 minutos. El balneario cuenta con un restaurant que vende comida mexicana y antojitos, carnes asadas entre otras cosas. Palapas para descanso con la familia y una serie de albercas con distintas profundidades cada una, el principal atractivo de estos baños es el mito del poder curativo que tienen las aguas azufradas y el lodo con el que muchas personas acostumbran a exfoliarse la piel.

En la siguiente figura se muestra una vista lateral de la alberca principal del balneario el azufre en Pichucalco:



Figura 31. Balneario el azufre (Tabasco Hoy, 2019).

GASTRONOMÍA

CARNE AHUMADA.

La carne ahumada en Pichucalco Chiapas es una comida muy típica y reconocida, la facilidad y poco trabajo que representa hacerla la hacen una comida presente en la mesa de

todos los Pichucalqueños, para hacerla se compra el tasajo de cerdo en la carnicería, se sazona con sal y pimienta y se pone a ahumar, la leña tiene que ser de algún árbol que no tenga resinas olorosas como el pino, encino, ciprés entre otros, la más indicada para que tenga el sabor correcto es la de roble, guayaba y naranja. Una vez ahumada la carne, solo basta con freírla o asarla bien para poder comerse, el sabor que tiene al final esta deliciosa comida es parecida a la del tocino.

La figura 28 muestra la carne ahumada antes de freírse.



Figura 32. Carne ahumada (López, 2019).

TAMAL DE MASA COLADA

El tamal de masa colada es el ejemplo perfecto para la dificultad al momento de hacer tamales, para la elaboración de la masa se necesita maíz, manteca y sal, como para cualquier otro tamal, la particularidad de este no esta en los ingredientes si no en su proceso de realización. El maíz primero se escoge y se lava con agua unicamente, posteriormente se pone a hervir suficiente agua, cuando hierve a borbotones se suelta el maíz y se espera a que vuelva a romper el hervor durante 5 min. El agua se deshecha y el maíz se muele lo mas fino posible, se le agrega agua, se bate con fuerza y se cuele con manta cielo a manera de que no le quede nada de ollejo. Esta mezcla liquida se pone a hervir con la manteca y la sal, cuidando que no se cocine demasiado como para separarse la manteca o muy poco para

quedar líquida, tiene que quedar en su punto de espeso. Con esta masa, ya fría, se comienzan a hantar las hojas de plátano y se le agregan los guisados, por lo regular son de pollo con mole o de cerdo dobadado.

En el mismo orden de ideas, la siguiente figura muestra una imagen del tamal de masa colada terminado:



Figura 33. Tamal de masa colada (Clubsusazon, 2017).

METODOLOGÍA

DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

La presente investigación sigue el enfoque cualitativo, que, de acuerdo a Hernández, Fernández y Baptista (2014) un planteamiento cualitativo es como “entrar a un laberinto”.

Es tener consciencia del lugar donde estás empezando, pero, no del lugar donde iras a parar. Los planteamientos cualitativos son una especie de plan de exploración (entendimiento emergente) y resultan apropiados cuando el investigador se interesa en el significado de las experiencias y los valores humanos, el punto de vista interno e individual de las personas y el ambiente natural en que ocurre el fenómeno estudiado, así como cuando buscamos una perspectiva cercana de los participantes.

El diseño de la investigación es etnográfico, de acuerdo a (falta referencia bibliográfica) un estudio etnográfico es la descripción del estilo de vida de un grupo de personas que intercambian visiones y patrones de tipo social, cultural, económico y religioso.

Este grupo de personas podría ser una familia, una comunidad, una religión e incluso se podría pensar en algo más amplio, siempre y cuando esté regulado por costumbres o ciertos derechos y obligaciones recíprocos. El objetivo del estudio etnográfico es dar a conocer una imagen realista y fiel de un grupo estudiado con la intención de contribuir en la comprensión de grupos o sectores más amplios por medio de la comparación y relación de diversos estudios.

POBLACIÓN

El presente estudio se encuentra dirigido a los habitantes de cada uno de los habitantes que residen en los diferentes municipios que abarca la propuesta ruta turística gastronómica de la cultura zoque del estado de Chiapas, así como también se enfoca a un grupo de turistas que disfrutan del turismo etnogastronómico que bien podrían ser nacionales o internacionales,

dispuestos a vivir una experiencia completamente rural y de contacto con la naturaleza, cultura y principalmente gastronomía de la cultura zoque.

MUESTRA

La muestra está conformada por dos etapas:

La primera etapa consta de la realización de investigación de campo mediante las entrevistas a 2 residentes de cada uno de los municipios que abarca la ruta, dichas personas deben ser específicamente nativos del municipio y de la mayor edad posible para la obtención de la información tanto cultural, mítica y gastronómica como de los lugares turísticos importantes de los municipios.

En esta primera etapa también está considerada la realización de visitas exploratorias a los lugares turísticos y gastronómicos de cada municipio con el propósito de tomar fotos y videos de cada uno de ellos. Se pretende fotografiar los lugares que están comprendidos en el trayecto a pesar de no estar considerados de primera mano en esta investigación pero que complementan la ruta en cuanto a la atracción turística natural. además de tener un registro del tiempo necesario para el recorrido de dicha ruta.

En la segunda etapa se difundió la información de la propuesta de la ruta gastronómica al público en general por medio de redes sociales con la ayuda de un video conformado por todas las fotos y videos recolectados durante la primera etapa, dicho video contendrá la información detallada acerca de la ruta y los municipios que la conforman, así como de la gastronomía, productos comestibles resultantes de la agricultura regional y productos artesanales que hacen las familias zoques y que representan su cultura.

MUESTREO

El muestreo es de tipo no probabilístico intencional, su procedimiento es informal ya que se seleccionan a los individuos sin que formen parte de una población en específico, este muestreo es de vital importancia para recabar los datos y posteriormente construir los resultados finales.

DESCRIPCIÓN DE TÉCNICAS A UTILIZAR

Documental: en esta técnica se recabo información de diversas fuentes confiables, primarias, secundarias y terciarias como son, libros, revistas, libros electrónicos, páginas web y blogs de empresas que se relacionan directamente con el turismo, así como dependencias gubernamentales que tienen información geográfica y demográfica necesaria en este estudio.

Entrevista profunda: este tipo de entrevista se caracteriza por el encuentro personal entre el informante y el entrevistador, , estos dirigidos hacia la comprensión de las perspectivas que tienen los informantes respecto a su vida, y aunque ya exista una guía en este tipo de entrevista el investigador tiene un rol muy importante, ya que no sólo se trata de obtener información si no que a través de cada una de las preguntas aprenda, además de que comience a tener una mayor comprensión acerca del tema y así poder formularlas de una manera correcta (Hernández, Fernández y Batista, 2010).

Elaboración de material de difusión: esta última técnica es muy importante ya que es la que cumple con el segundo y tercer objetivos generales. Se elaborará un video que incluya información detallada acerca de la ruta gastronómica, lugares turísticos, productos gastronómicos, artesanales y cultura. Este video será difundido en las redes sociales más populares como son Instagram, Twitter y Facebook.

INVESTIGACIÓN DE CAMPO

Para la documentación de los datos se utilizará un teléfono celular Samsung Galaxy S10 plus con cámara gran angular ultra HD para la toma de fotos y videos y también para la grabación de las entrevistas por medio de su aplicación de grabadora de voz.

Bitácora de registro de datos importantes y de tiempos requeridos para el traslado de un lugar a otro dentro de los municipios o entre ellos, tiempo requerido para realización de diferentes actividades tanto turísticas como gastronómicas.

PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS

Los resultados que se presentan están contruidos con base en una investigación con enfoque cualitativo, mismos que fueron obtenidos mediante el recorrido de campo realizada a partir del día 01 al 05 de agosto del 2019. Estos resultados se presentan en una sola etapa que abarca dos fases: la elaboración de la guía de viaje que especifica los tiempos y espacios para realizar todas las actividades disponibles y la elaboración de una página de Facebook. el también hace algunas recomendaciones de los lugares más convenientes para las paradas de descanso, comidas, entre otras. En la segunda fase se desarrolla una página en la red social de Facebook con el propósito de difundir la existencia de esta nueva ruta, se eligió Facebook debido a que es la red social con más influencia hasta el momento.

A continuación, se relatan los tiempos de la ruta de acuerdo al recorrido que realizó el autor de esta investigación:

El jueves 03 de octubre del 2019 se parte de Tuxtla a las 6:00 am con destino a la primera parada que es el pueblo de Copainalá al cual se arribó a las 8 am, en este lugar se tomó el desayuno en un comedor económico donde sirven tamales típicos de la región acompañados de arroz con lecho o café, los tamales más recomendables son los de chipilín con queso. Después de tomar el desayuno en este lugar en punto de las 9:00 am se hizo un recorrido por el pueblo para conocer los lugares más bonitos entre ellos la catedral de San Miguel Arcángel, aquí mismo se hizo un recorrido para conocer a detalle la construcción histórica, posteriormente se hizo una caminata a lo largo del parque central de Copainalá donde se aprovechó el momento para comprar artesanías y postres típicos de la región.

A la 1 pm se emprende viaje al segundo destino que es el pueblo de Coapilla, al cual se llegó a las 2 pm, este pueblo goza de atractivos turísticos y gastronómicos aptos para el recreo y descanso. A las 2:30 pm se arribó al centro ecoturístico “laguna verde de Coapilla” donde se rentó una cabaña en medio del bosque que contaba con servicios básicos y de primera necesidad como son el agua y la luz. A las 3:00 pm se finalizó el proceso de check in, después se dejaron las maletas en la habitación. Una vez dadas las 3:30 se llegó al restaurant del mismo centro ecoturístico, la especialidad del lugar es la mojarra frita debido a que las mojarras son pescadas en la laguna para su comercialización, relató el mesero, que la laguna ha provisto de alimento a los lugareños desde los tiempos de inicio de la civilización y que también representa una reserva de agua para el lugar.

A las 5:30 pm, después de la comida y media hora de descanso se inició la primera actividad que ofrece el lugar, el senderismo, los senderos ya marcados en el suelo te muestran el camino para llegar a los distintos puntos del bosque para observar la laguna desde diversos ángulos mientras el guía cuenta la leyenda que sostiene la existencia de la laguna.

A las 7:00 pm, ya con los últimos rastros del sol se llega a la cabaña, a las 8:00 pm una vez que se completaron las actividades de higiene personal el centro ecoturístico recomienda comenzar una velada con compañía de la fogata, misma que ellos preparan para el turista y ofrecen venta de licores, carnes para asar, malvaviscos y bocinas para poner la música que uno prefiera, la hora de terminación de esta actividad está a disposición del turista.

Viernes 04 de octubre del 2019: a las 9 am se tomó el desayuno en el centro del municipio de Coapilla y posteriormente a las 9:30 am se dio un recorrido por el templo de la Virgen de la Candelaria.

A las 10:00 am se partió con dirección a la tercera parada, el municipio de Tapilula, al que se arribó a las 12:00 pm, este goza de atractivos naturales muy bellos, todos relacionados con la naturaleza. Después de un pequeño refrigerio a las 12:30 se comienza una caminata de carácter recreacional rumbo al observatorio de la cruz del cual se ve por completo el

pueblo, a lo largo del recorrido hay diferentes ríos y arroyos que a su vez representan una parada para refrescarse y disfrutar el contacto con la naturaleza, a las 02:30 después de llegar al observatorio y del tiempo asignado para rehidratación y actividades variadas se parte de regreso al centro del pueblo para la hora de la comida, a las 3:30 pm se toman los alimentos en un restaurant de tipo campestre llamado “El Tío Napo” donde sirven carnes asadas y mariscos así como quesadillas hechas con tortillas de mano, caldo de gallina criolla, tostadas de maíz con frijoles y crema típica de la región.

En el mismo restaurant existe la posibilidad de rentar cabañas para el descanso en las cuales se hace check in a las 4:30 pm.

Se dispone el tiempo de las 4:30 a las 6:30 para descanso y actividades de higiene personal. Posterior a este tiempo se realiza la actividad de recorrido por el centro del pueblo donde se conoce el atrio de la catedral de San Bernardo Abad, el parque central. Se dispone de 2 horas para esta actividad y la cena en el lugar que el turista crea conveniente, a las 8:30 se regresa a la cabaña para descansar.

Sábado 05 de octubre de 2019: a las seis de la mañana en punto se parte con destino al municipio de Chapultenango al que se arriba a las 7:30 am, en ese momento se toma el desayuno en una fonda en la que venden antojitos y huevos al gusto, también existe la posibilidad de desayunar tacos y pollos asados en los negocios que se encuentran a los costados. A las 8:30 se parte a la colonia del mismo municipio llamada “el volcán” misma que se encuentra en las faldas del chichonal, de ese punto se emprende una caminata a las 09:00 am con destino al cráter, el objetivo es lograr un tiempo de dos horas hasta la cima a un paso lento, constante y con puntos específicos para descanso y rehidratación. Todo lo necesario para la rehidratación es responsabilidad del turista.

A las 11 una vez que se llega a la cima se aprecia el tamaño del cráter y las aguas termales al fondo del mismo, ahí mismo se practica senderismo en el transcurso de bajar al cráter actividad que se deja a criterio de los turistas, después de bajar a las aguas termales, a las 2:00 pm se emprende el regreso a la colonia el volcán. A las 4:00 pm se dispone la hora de la comida en Chapultenango a elección de los turistas, las opciones van desde tamales que se venden en el atrio de la iglesia hasta fondas de comidas corridas donde hay variedad de guisos a elegir.

A las 6: se emprende el viaje al último destino de la ruta, el municipio de Pichucalco, donde se planea dormir la última noche en cualquiera de los hoteles del municipio, ya que este municipio cuenta con suficiente infraestructura de hotelería, la llegada es a las 7:30, las opciones son los hoteles “la loma”, “hotel la selva”, ambos con servicios completos, el check in se programa para las ocho de la noche y se deja el resto de la noche para el descanso.

Domingo 06 de oct del 2019: 08:00am se toma el desayuno en el mercado san Juan donde en las fondas venden variedad de guisos y caldos entre ellos el caldo de papa con pansa típico del municipio, también los puestos de mariscos donde los venden e distintas presentaciones. Después del desayuno se recorre el mercado para comprar productos hechos en la región y artesanías. A las 10:00 am se parte con destino al balneario el azufre.

A las tres de la tarde se parte de regreso a la ciudad de Tuxtla Gutiérrez por la autopista tabasco Chiapas estimando la llegada a Tuxtla a las 7 pm finalizando con esto el recorrido de la ruta gastronómica de la cultura zoque del estado de Chiapas.

ITINERARIO DE LA RUTA

Jueves 03 de oct de 2019

Hora de inicio	Actividad	Hora de finalización
06:00 am	Inicia ruta con destino a Copainalá	08:00 am
08:00 am	Desayuno y recorrido por el municipio de Copainalá	09:00 am
01:00 pm	Continúa ruta con destino a Coapilla	02:00 pm
02:30 pm	Arribo al centro ecoturístico para pasar el resto de la tarde y noche. Check in en cabaña.	03:00 pm
03:30 pm	Hora de comida y actividad de senderismo dentro del centro ecoturístico.	07:00 pm

08:00 pm	Velada con fogata en la cabaña a la mitad del bosque .	No previsto
----------	--------------------------------------------------------	-------------

Viernes 04 de octubre del 2019

Hora de inicio	Actividad	Hora de finalización
09:00 am	Desayuno y recorrido en el centro de Copainalá.	10:00 am
10:00 am	Continua ruta con destino al municipio de Tapilula	12:00pm
12:30 pm	Actividad de montañismo con destino al observatorio de la cruz en Tapilula.	03:30pm
03:30 pm	Comida en el restaurant “tío Napo”	4:30 pm
04:30 pm	Renta y check in en cabañas del mismo restaurant, tiempo de descanso.	06:30 pm
06:30 pm	Recorrido y cena por el centro de Tapilula	08:30 pm

Sábado 05 de octubre del 2019

Hora de inicio	Actividad	Hora de finalización
06:00 am	Continua ruta con destino a Chapultenango.	07:30 am
07:30 am	Desayuno en el centro de Chapultenango	08:30 am

08:30 am	Caminata con destino a las aguas termales del volcán	04:30 pm
06:00 pm	Salida con destino a Pichucalco	07:30 pm
07:30 pm	Renta, check in en hotel	08:00 pm

Domingo 06 de octubre del 2019

Hora de inicio	Actividad	Hora de finalización
08:00 am	Desayuno y recorrido de mercados	10:00 am
10:00 am	Partida al balneario el azufre	01:00 pm
01:00 pm	Regreso a la ciudad de Tuxtla Gutiérrez por la autopista Tabasco-Chiapas	04:30 pm

Como herramienta de difusión para esta investigación, se crea una página en la red social de Facebook en la que se mantiene una cercanía con el turista interesado en hacer el recorrido de la ruta gastronómica. La página recibe por nombre “Ruta Gastronómica Zoque del Estado de Chiapas” está ligada al siguiente link: <https://web.facebook.com/Ruta-Gastronomica-Zoque-del-Estado-de-Chiapas-110087990451683/?ref=bookmarks>. Esta página contiene información muy importante que facilita al turista la realización del recorrido.

Siguiendo el mismo orden de las ideas a continuación se muestra una imagen de la vista principal de la página de internet:



Figura 34. Vista principal de la página de facebook (José López, 2019).

De la misma manera la página contiene datos que pueden facilitar al turista el acceso a la ruta y a los municipios que abarca la misma, esto se logra con las imágenes que han sido subidas, mismas que contienen el trazo de toda la ruta desde el primer destino hasta al último con sus respectivas paradas así como también los trazos que solo marcan el traslado de un municipio a otro.

A continuación, se muestran imágenes de los trazos que han sido publicados en la página oficial de la ruta:

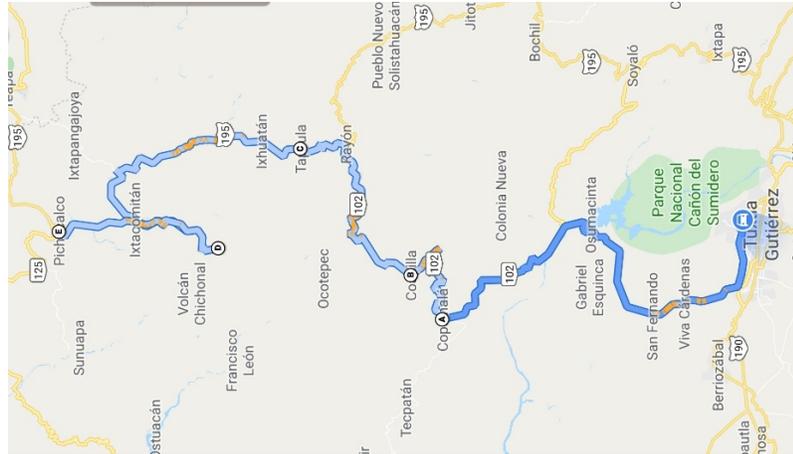


Figura 35. Trazo de la ruta completa en Google Maps (José López, 2019).

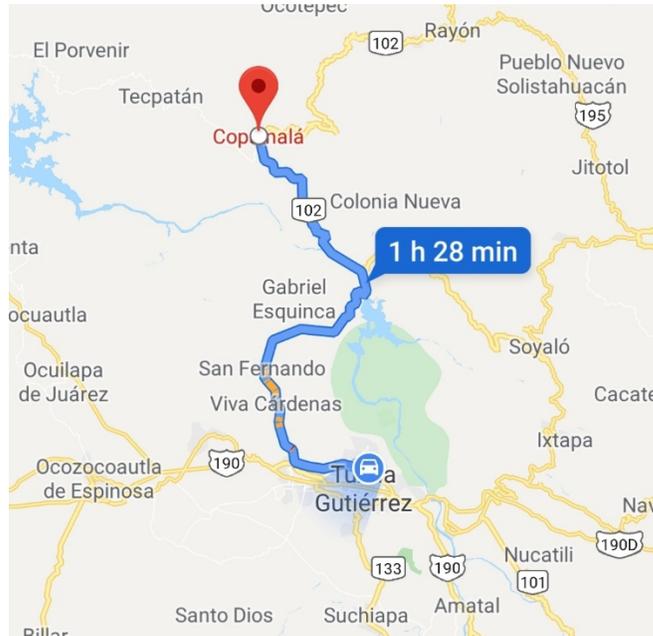


Figura 36. Trazo de la ruta entre municipios (José López, 2019).

Así también, para despertar el interés del turista se han subido a la página de facebook fotografías e imágenes de los lugares mas interesantes, gastronomía, cultura y actividades de cada municipio junto con la información del itinerario de viaje mismo que se contiene ya en esta investigación.

En el mismo orden de las ideas, se muestra a continuación una imagen que muestra las publicaciones realizadas en la página:



Figura 37. Vista de las publicaciones realizadas en la página (José López, 2019).

CONCLUSIONES

La ruta gastronómica de la cultura zoque del estado de Chiapas representa una propuesta nueva y fresca de viaje por los municipios más desconocidos del estado de Chiapas que además son los que representan gran parte de la historia y cultura del mismo con la intención de dar a conocerlos con los turistas.

Dicha ruta abarca 5 municipios de la región y, de acuerdo con la investigación de campo el recorrido toma al menos 3 días, suficientes para conocer los puntos más icónicos de cada poblado, además de su cultura y gastronomía, aunque, en caso de querer conocer explícitamente la cultura zoque, el recorrido podría extenderse hasta los 5 días, tomando un día para cada municipio

Es una ruta de tipo etnogastronómico debido a que esta va particularmente enfocada a la gastronomía de la etnia zoque, además de que se hacen varias paradas en distintos poblados. Debido a su infraestructura de carreteras mismas que se encuentran deterioradas, la ruta se clasifica como rural. Por estos motivos la ruta solo es apta para turistas que están dispuestos a disfrutar también de estas condiciones. La recompensa de estas adversidades son los destinos marcados dentro de la ruta, los tramos en malas condiciones son pocos y cortos por lo que es fácil pensar que vale la pena recorrerlos para llegar al destino.

El itinerario de viaje, resultado de la investigación de campo ofrecen al turista la facilidad de hacer el recorrido y optimizar al máximo el tiempo que van a disponer para cada una de las actividades, este itinerario esta realizado con el propósito de brindar seguridad y motivar al turista ya que se presenta como una opción fácil y económica de realizar.

La investigación también tiene como herramienta de apoyo una página en las redes sociales con el objetivo de captar la atención del turista y de darle a conocer la gastronomía, cultura y actividades turísticas que se pueden disfrutar a lo largo del recorrido, esta página de Facebook llamada “Ruta Gastronómica Zoque del Estado de Chiapas” termina siendo una parte

fundamental de la misma, debido a que es la primera impresión y/o medio de interacción entre el turista y la ruta. La misma, contiene todos los trazos de los mapas que especifican el tiempo necesario para trasladarse de un municipio a otro, también, fotos de los lugares turísticos de cada municipio y gastronomía típica. Por último, en la página se incluye el itinerario de viaje para que le sea de fácil acceso al turista.

PROPUESTAS

Se propone incluir los demás poblados que se encuentran entre los municipios que abarca la ruta con el propósito de hacerla más interesante y con más opciones dentro de la misma. Los municipios que podrían sumarse son Chicoasen, Tapalapa, Ocotepec y Pantepec, mismos que cuentan con gran cultura y estructuras precedentes de la época de la conquista.

La propuesta de esta ruta podría ser presentadas a las agencias de viajes como, turismo palenque, all inclusive y monte cristo, por mencionar algunas, para que estas la incluyeran en su catálogo de rutas además de agregarle más servicios para comodidad del turista como podrían ser la renta de automóviles, convenios con los hoteles más cómodos y guías de turista con amplio conocimiento en la ruta.

Esta investigación podría ser presentada a las autoridades de cada uno de los municipios para que estas, a través de sus páginas en redes sociales también ayuden a difundirla.

Se propone hacer convenios con los restaurantes y cocinas económicas más populares de cada uno de los municipios para que estas ofrezcan a los turistas los alimentos y bebidas que son de temporada, en cualquier época del año.

SUGERENCIAS

A continuación, se presentan una serie de sugerencias para el turista, estas están hechas a base de la experiencia de viaje del autor de la investigación:

1. El tramo carretero que conecta a los 5 municipios está conformado por curvas muy cerradas, grandes alturas entre otras condiciones que podrían provocar náuseas a turistas que no estén acostumbrados a viajar en estas condiciones, por lo que se recomienda cargar con fármacos antieméticos que ayudaran a controlar las náuseas.
2. El clima de cada uno de los municipios es bastante distinto, entre climas cálidos, templados y muy fríos en todos los casos con bastante nivel de humedad. El turista deberá cargar ropa apropiada para cada uno de los climas, así como ropa apropiada para caminar largas distancias, es decir ropa cómoda y tenis.
3. Cargar con agua o sueros para mantenerse hidratado en cada una de las actividades que se realizan al aire libre como son el senderismo y montañismo.
4. Es necesario llevar siempre a todas partes repelentes para mosquitos e insectos debido a que la mayoría de las actividades que se realizan son al aire libre, todo esto con el propósito de prevenir enfermedades que puedan ser transmitidas por estos insectos.
5. Es necesario que los turistas sepan que las opciones de alimento que se ofrecen en el itinerario de viaje no son las únicas y que la mayoría de estas está muy cerca de otra opción, esto quiere decir que el turista puede elegir entre tomar los alimentos que el itinerario ofrece o las opciones que se encuentran cerca de ellas.

6. Se recomienda al turista que realice la ruta con un vehículo que tengan a disposición, ya sea uno particular o de renta, este servicio podría ser ofrecidos por las agencias de turismo antes mencionadas. Esto favorece la optimización de los tiempos, además ofrece más comodidad y ayuda a economizar también económicamente.

REFERENCIAS DOCUMENTALES

ASCANIO, Alfredo. Introducción al Turismo. 1a. ed. México: Trillas, 2012. 136 p.

BARRERA, Ernesto. 1999. Las Rutas Gastronómicas. Una estrategia de desarrollo rural integrado. [Fecha de consulta: 18 de abril de 2019]. *IV* [en línea], Disponible en: http://www.agro.uba.ar/sites/default/files/turismo/publicaciones/barrera/LAS_RUTAS_GASTRONOMICAS_1999.pdf.

GURRÍA, Manuel. Introducción al turismo. Reimp. 2011 México: Trillas, 136 p.

GARCÍA, B., 2005. Características Diferenciales Del Producto Turismo Rural. Cuadernos de Turismo. [en línea], [Fecha de consulta: 06 de abril de 2019], vol. 15, pp. 113-133. Disponible en: <http://revistas.um.es/turismo/article/view/18481/17831>.

Gobierno del Estado de Chiapas, 2015. clasificación municipal y regional, capítulo XVII. [en línea], [Fecha de consulta: 24 de abril de 2019]. Disponible en: [https://www.haciendachiapas.gob.mx/marcojuridico/Estatal/informacion/Lineamientos/No normativos/2015/XII-Clas-Mpal-Regional.pdf](https://www.haciendachiapas.gob.mx/marcojuridico/Estatal/informacion/Lineamientos/No%20normativos/2015/XII-Clas-Mpal-Regional.pdf)

INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA Y GEOGRAFÍA (INEGI), 2017. Conociendo Chiapas, Séptima edición. [en línea], [Fecha de consulta: 24 de abril de 2019], pp. 25.

INAFED, Copainalá. Enciclopedia de los Municipios y Delegaciones de México. 2010. [fecha de consulta: 22 de agosto de 2019] disponible en: <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM07chiapas/municipios/07021a.html>

INAFED, Coapilla. Enciclopedia de los Municipios y Delegaciones de México. 2010. [fecha de consulta: 22 de agosto de 2019] disponible en: <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM07chiapas/municipios/07018a.html>

INAFED, Tapilula. Enciclopedia de los Municipios y Delegaciones de México. 2010. [fecha de consulta: 22 de agosto de 2019] disponible en: <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM07chiapas/municipios/07091a.html>

INAFED, Chapultenango. Enciclopedia de los Municipios y Delegaciones de México. 2010. [fecha de consulta: 22 de agosto de 2019] disponible en: <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM07chiapas/municipios/07091a.html>

INAFED, Pichucalco. Enciclopedia de los Municipios y Delegaciones de México. 2010. [fecha de consulta: 22 de agosto de 2019] disponible en: <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM07chiapas/municipios/07091a.html>

JIMÉNEZ, Alfonso. Desarrollo turístico y sustentabilidad. 1a. ed. México: Miguel Ángel Porrúa, 2005. 187 p.

JEAMBEY, Zeinab., 2017. Rutas Gastronómicas y Desarrollo local: un ensayo de conceptualización en Cataluña. PASOS Revista de turismo y patrimonio cultural. [en línea], [Fecha de consulta: 08 de abril de 2019] vol. 14, no. 5, pp. 1187-1198. DOI 10.25145/j.pasos.2016.14.079.

MILLÁN, Vázquez de la Torre Ma. Genoveva y AGUDO, Gutiérrez Eva María. El turismo gastronómico y las Denominaciones de origen en el sur de España: Oleoturismo . [En línea]: Un estudio de caso. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural. 2010. Vol. 8, no. 1, p. 91–112. [Fecha de consulta: 10 de abril de 2019]. Disponible en:

http://www.pasosonline.org/Publicados/8110/PS0110_8.pdf ISBN: 1695-7121

MONTECINOS, Antonio. 2012 Planificación del Turismo Gastronómico Sostenible: Servicios, rutas, productos y destinos. México: Centro Empresarial Gastronómico Hotelero, 2012. Pp. 327.

MONTECINOS, Antonio. 2013. Rutas Gastronómicas: Definición y Diseño. Rutas Gastronómicas: Definición y Diseño. [En línea] Excelencias Gourmet, 10 de 11 de 2013. [fecha de consulta: 10 de abril del 2019]. Disponible en: <http://www.excelenciasgourmet.com/noticia/rutasgastronomicas-definicion-y-diseno>.

OLIVEIRA, S., La Gastronomía como atractivo turístico primario de un destino. [En línea]: Berliner Debatte Initial. 2000. vol. 11, no. 4, pp. 17-26. [Fecha de consulta: 10 de abril de 2019]. Disponible en: <https://www.redalyc.org/pdf/1807/180717583012.pdf> ISSN: 0327-5841

ROMO, Thalía. Manual de guías de turismo. 1a. ed. México: Trillas, 2012. 192 p.

SECTUR, 2010. Rutas Gastronómicas. La Cocina Tradicional Mexicana, en la lista del patrimonio de la humanidad de la UNESCO [en línea]. [fecha de consulta: 07 de abril del 2019]. pp. 1-1. Disponible en: http://rutasgastronomicas.sectur.gob.mx/imagenes/certi_unesco.jpg.

TORO, José. 1991. Territorialidad e identidad histórica en los zoques de Chiapas, 1991. [en línea]. [fecha de consulta: 07 de abril del 2019]. S.l.: s.n. Disponible en: <http://cdigital.uv.mx/bitstream/123456789/1751/2/199180P231.pdf>.

TORRES, Antonio. 2010. CENTZUNTLI, pueblos y pobladores indígenas de centroamerica, México y el Caribe, Zoques. [en línea]. [fecha de consulta: 24 de abril del 2019]. Disponible en: <http://centzuntli.blogspot.com/2010/12/zoques.html>

