

San Sebastián del Oeste

Entre patrimonio y turismo



Rosa María Chávez Dagostino

Edmundo Andrade Romo

COORDINADORES

Universidad de Guadalajara

San Sebastián del Oeste

Entre patrimonio y turismo

San Sebastián del Oeste

Entre patrimonio y turismo

Coordinadores

Rosa María Chávez Dagostino

Edmundo Andrade Romo

Universidad de Guadalajara

2023

Para garantizar la calidad, pertinencia académica y científica de esta obra, el manuscrito fue sometido a un riguroso arbitraje por medio de dictaminado a doble ciego, emitido por académicos especialistas en la materia, avalados por el Comité Editorial del Centro Universitario de la Costa de la Universidad de Guadalajara, México.

Ilustración y fotografía de portada: Andrea Beatriz Andrade Salazar.

Primera edición, 2023

D.R. © 2023, Universidad de Guadalajara

Centro Universitario de la Costa

Av. Universidad 203, delegación Ixtapa

48280 Puerto Vallarta, Jalisco, México

ISBN: 978-607-571-915-3

Editado y hecho en México

Edited and made in Mexico

Índice

Introducción

Edmundo Andrade Romo

7

Presentación

Rosa María Chávez Dagostino

9

Patrimonio natural local y las actividades turísticas

Óscar Alberto Maldonado Ibarra

José Luis Cornejo Ortega

13

Patrimonio cultural y turismo local

Edmundo Andrade Romo

Andrea Beatriz Andrade Salazar

Yecenia Pulido Ávalos

33

Patrimonio productivo

Rosa María Chávez Dagostino

Myrna Leticia Bravo Olivas

53

Epílogo

Rosa María Chávez Dagostino

91

Introducción

Edmundo Andrade Romo

Al revisar los trabajos realizados sobre patrimonio y turismo, en las últimas dos décadas se observa un significativo incremento a nivel mundial, con las disciplinas antropología, sociología, economía, ecología y turismo como las más participativas en los estudios sobre los diversos temas que se desarrollan en torno a la conjunción conceptual patrimonio-turismo; destacan los siguientes rubros: desarrollo, protección y conservación, gestión cultural y natural, valía y valor institucional, política pública, crecimiento económico, política pública, distribución de la riqueza, pobreza, oferta y demanda, atractivos turísticos, bienestar y calidad de vida, participación comunitaria y emprendimiento, entre las más relevantes.

México, como país multicultural y biodiverso, además de ocupar el séptimo lugar como país con más bienes inscritos en el programa mundial del Patrimonio de la Humanidad (SRE, 2022) y el lugar 17 en el *ranking* mundial del turismo internacional según la Sector (2022), tiene una gran experiencia en estudios de sus recursos tanto naturales como culturales con fines de incorporarlos en la dinámica turística como productos, atractivos o actividades en destinos internacionales, nacionales o locales.

En este contexto y continuando con la idea de los trabajos realizados sobre el binomio temático patrimonio y turismo, Jalisco registra trabajos en este sentido, donde la Universidad de Guadalajara es la que registra mayor número de aportes teóricos y prácticos publicados, como libros o artículos científicos en revistas especializadas.

En la región Costa de Jalisco, integrada por una región de municipios costeros y serranos próximos al océano Pacífico y con epicentro en Puerto Vallarta, destino turístico internacional, y a través, principalmente, del Centro Universitario de la Costa, donde el turismo es un tema toral atendido de

manera multidisciplinar, por lo que la producción de estudios sobre turismo es sumamente importante, y en particular los estudios sobre patrimonio y turismo regional son un tema de estudio que atiende, entre otros, el Cuerpo Académico “Consolidado” de Análisis Regional y Turismo (UDG-CA-443), quien ha publicado libros sobre el patrimonio y su relación con el turismo en los siguientes municipios de Jalisco: Cabo Corrientes, Tomatlán, Puerto Vallarta, Tapalpa. Ha participado con otros cuerpos académicos en las publicaciones de La Huerta y Cihuatlán.

En esta ocasión dicho Cuerpo Académico presenta el libro titulado *San Sebastián del Oeste. Entre patrimonio y turismo*, como parte de la colección bibliográfica municipio-patrimonio-turismo. Con el presente trabajo se inicia la segunda parte de un gran proyecto regional de investigación donde se pretende dar cuenta de los recursos y bienes municipales, su relación con el turismo local-regional y su aporte al desarrollo y crecimiento económico, sin dejar de lado el interés por el bienestar social de las comunidades y la calidad de vida de sus habitantes. En esta segunda temporada, por decirlo de alguna manera, esperan turno Mascota y Talpa de Allende.

San Sebastián del Oeste, pueblo mágico, pueblo con historia ancestral, enclavado en la sierra donde la naturaleza impone su grandeza y majestuosidad, ahora es objeto de estudio, un municipio jalisciense que se encuentra entre la disyuntiva de su patrimonio y el turismo, pasado y futuro; lograr el desarrollo sustentable fortaleciendo y protegiendo al mismo tiempo sus recursos y bienes es la tarea, sin olvidarse de lo fundamental, su gente, su pueblo.

Referencias bibliográficas

- Secretaría de Relaciones Exteriores (SRE). (2022). México y la UNESCO. <https://mision.sre.gob.mx/unesco/index.php/mexico-y-la-unesco>
- Secretaría de Turismo (Sectur). (2022). *Ranking Mundial del Turismo Internacional*. <https://www.datatur.sectur.gob.mx/SitePages/RankingOmt.aspx>

Presentación

Rosa María Chávez Dagostino

El presente libro, titulado *San Sebastián del Oeste. Entre patrimonio y turismo*, es parte de la serie de trabajos de investigación del Cuerpo Académico Consolidado Análisis Regional y Turismo, sobre la temática de patrimonio y turismo local. Junto con las publicaciones de los municipios Cabo Corrientes, Puerto Vallarta y Tomatlán, su patrimonio y la actividad turística, se integra el municipio de San Sebastián del Oeste.

En general, en el libro se aborda el patrimonio material e inmaterial a partir de los distintos recursos y bienes naturales, culturales y productivos, en los que participan cuatro miembros del Cuerpo Académico antes mencionado y tres colaboradores.

El cuerpo del libro se integra por tres capítulos: capítulo 1. “Patrimonio natural local y las actividades turísticas”, con la autoría de los doctores Óscar Alberto Maldonado Ibarra y José Luis Cornejo Ortega; en dicho capítulo se definen los conceptos de turismo rural comunitario y el turismo alternativo y su relación directa con los recursos y bienes naturales, es decir con el patrimonio natural local, mismo que se relaciona y caracteriza, así como el paisaje.

Capítulo 2. “Patrimonio cultural y turismo local”, desarrollado por el doctor Edmundo Andrade Romo, la licenciada Andrea Beatriz Andrade Salazar y la maestra Yecenia Pulido Ávalos, en el que se exponen los conceptos e implicaciones del patrimonio y turismo local respecto a San Sebastián del Oeste, así como la relación de los bienes culturales materiales e inmateriales más significativos y su potencial turístico como atractivos en la oferta turística local. En este capítulo se advierte un apartado que explora la dinámica regional a través de un corredor turístico. Cabe resaltar la incorporación de la obra plástica en óleo, de la Santísima Trinidad de Fransisco [sic] Xavier Cuentas datada a finales del siglo XVIII y de la

polémica relación de personajes ilustres, su origen y vinculación con San Sebastián del Oeste. También llama la atención la propuesta planteada por los autores de impulsar dos productos turísticos como ofertas primordiales, una natural y otra cultural.

Capítulo 3. “Patrimonio productivo”, por las doctoras Rosa María Chávez Dagostino y Myrna Leticia Bravo Olivas. En este capítulo las autoras abordan y desarrollan la producción pecuaria y agrícola locales, destacándose en lo agrícola los derivados y producción con base en el maíz y en los hongos, no sólo productos, sino como agrupación comunitaria emprendedora y el sobresaliente papel de las mujeres. También se destaca el producto de la raicilla como bebida local-regional, su entorno natural y cultural, así como su importancia como producto distintivo local.

En general el libro logra dar cuenta de uno de los municipios de Jalisco con una variedad cultural e histórica amplia, con recursos naturales singulares y excepcionales, y un aprovechamiento de sus recursos y bienes en productos que se inscriben de manera exitosa en la actividad turística local.

Agradecimientos

Al pueblo y autoridades del municipio de San Sebastián del Oeste, por su apoyo incondicional e información invaluable.

A las mujeres del maíz y los hongos en Santiago de los Pinos, a los raicilleros, especialmente a *Guelo*, a los funcionarios de turismo y desarrollo agropecuario municipal y a Ricardo Chávez por la información y acompañamiento en los recorridos.

A la Fundación Rufford por el apoyo otorgado al proyecto Biocultural Landscape as a Model of Conservation and Community Participation in the Western “Sierra Occidental de Jalisco” bajo responsabilidad del Dr. Óscar Maldonado Ibarra, con el que se realizó parte del trabajo de campo de esta publicación.

Patrimonio natural local y las actividades turísticas

Óscar Alberto Maldonado Ibarra

José Luis Cornejo Ortega

Introducción

La preocupación por la conservación de los recursos naturales y la biodiversidad ha obligado a la mayoría de los países a profundizar su investigación estratégica sobre el patrimonio natural, lo que ha llevado a la formulación de acciones legales para proteger y regular su uso. Estas medidas incluyen, entre otras, el establecimiento de parques nacionales y estatales para preservar ecosistemas naturales de importancia ecológica. Además del problema de asegurar espacios para la conservación del patrimonio natural, otro problema de las políticas públicas en este sentido es el mantenimiento de estos espacios (Azevedo, 1998). La palabra patrimonio tiene muchos significados, y según Barreto (2001) el significado más común es “un conjunto de bienes pertenecientes a un individuo o grupo”, que pueden dividirse en bienes culturales y naturales. Se puede entender desde dos ángulos: las autoridades públicas consideran los bienes naturales como bienes culturales y la sociedad los interpreta como mejora en la calidad de vida. Aquí se puede ver que la importancia del patrimonio natural está relacionada con el paisaje y su construcción, tanto en el campo como en la ciudad; además, la importancia en el tema natural no recae sólo en la naturaleza propia, sino que con ella conlleva aspectos culturales que se van adhiriendo a ella conforme se va desarrollando una interacción entre el hombre y la naturaleza.

Patrimonio, patrimonio natural y paisaje

El concepto de patrimonio es bastante diverso, su interpretación va en función del territorio y sus elementos; por ejemplo, la Junta de Andalucía (2000) establece como patrimonio al

Conjunto de elementos materiales e inmateriales (paisajes agrícolas, tradiciones, fiestas, elementos arquitectónicos, actividades, conocimientos, etc.) que conforman el patrimonio cultural desarrollado y transmitido a lo largo de los siglos [...], y hoy tiene un significado importante para las personas [...] incluido el patrimonio natural y cultural (étnico y arquitectónico).

De esta manera, la conexión simbiótica entre la naturaleza y la sociedad construye el patrimonio paisajístico, llenándolo de símbolos y significados propios del paisaje mismo. Así, se va creando el sistema más distintivo de formas en las que los humanos actúan y van cambiando el entorno natural, por lo que se va incorporando a un entorno cultural.

Se puede mencionar que el patrimonio natural tiene diferentes matices y no se enfoca únicamente en el elemento de la propia naturaleza, sino que a su vez incluye todos los sistemas creados por la interacción del hombre y la naturaleza durante el desarrollo histórico, en los que también van inmersos los centros de población. De acuerdo con Ballart (1997), se sostiene que el concepto de patrimonio aparece en la historia cuando un individuo o un grupo de individuos identifican un objeto o conjunto de objetos como propio. Y la separación entre el medio ambiente natural (que existe antes que el hombre y es independiente del hombre) y el medio ambiente creado por el hombre, así la cultura es añadida por el comportamiento humano y, por tanto, se relaciona con la condición humana.

El comportamiento humano se manifiesta en la psicología humana, dado que personas y naturaleza han establecido una relación misteriosa a lo largo del tiempo, la protección de estos recursos patrimoniales es inseparable del mantenimiento de usos específicos sin riesgo de desaparecer. A su vez, la sociedad a nivel nacional e internacional se ha enfocado por medio de distintas estrategias en la protección del patrimonio mundial; por ejemplo, la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultural, por medio de la categorización del patrimonio, ha creado decretos de protección y conservación de la historia. Desde el año 1972, cuando se desarrolló la Convención para la Protección del Patrimonio Mundial Cultural y Natural (2021) se ha trabajado para decretar sitios específicos del planeta

con un valor universal excepcional, lo que al final se define como patrimonio común de la humanidad. En la actualidad ya participan 193 países en dicha Convención, para un total de 1,121 sitios (869 culturales, 213 naturales y 39 mixtos); se considera una convención única debido a la conectividad entre la conservación de la naturaleza con la preservación de los sitios culturales con una clara y evidente participación de las comunidades locales, lo que permite que exista una eficaz protección del patrimonio (véase tabla 1).

Tabla 1. Categorías del patrimonio mundial de la humanidad

<i>Patrimonio</i>				
<i>Cultural</i>			<i>Cultural/natural</i>	<i>Natural</i>
<i>Tangible</i>		<i>Intangible</i>		
<i>Mueble</i>	<i>Inmueble</i>	Saberes (conocimientos y modos de hacer enraizados en la vida cotidiana de la comunidad)	Vestigios arqueológicos o históricos en su contexto natural original	Monumentos naturales construidos por formaciones físicas y biológicas
Pintura	Monumentos o sitios históricos	Celebraciones (rituales, festividades y prácticas de la vida social)	Vestigios fósiles paleontológicos asociados a su actividad humana <i>in situ</i>	Zonas delimitadas que constituyen hábitats de especies animal y vegetal, amenazados o en peligro de extinción/ reserva de la biosfera
Escultura	Monumentos públicos	Formas de expresión (manifestaciones literarias, musicales, plásticas, escénicas, lúdicas, etc.)	Vestigios subacuáticos de actividad humana	Lugares o zonas naturales estrictamente delimitadas (como parques nacionales)

Libros	Monumentos artísticos	Lugares (mercados, ferias, santuarios, plazas y demás espacios donde tienen lugar prácticas culturales)	Paisaje cultural, producido en un determinado tiempo y espacio	
Maquinaria	Conjuntos arquitectónicos			
Equipo de laboratorio	Centros industriales			
Objetos domésticos/ de trabajo	Obras de ingeniería			
Objetos para rituales				
Material audiovisual				

Fuente: elaboración propia con base en los indicadores de la UNESCO. <https://es.unesco.org/creativity/sites/creativity/files/digital-library/cdis/Patrimonio.pdf>

Dado que el patrimonio va ligado a los cambios que el ser humano aplica en dicho espacio, se van también conformando los paisajes, un concepto que, si bien es conocido, cada vez se ha manifestado más como un elemento importante a considerar; por esta razón se entiende que el concepto de paisaje sea considerado a aplicar a las formas centenarias del uso del suelo modeladas por los humanos.

El concepto de paisaje, al ser utilizado de distintas maneras, también es visto desde diferentes perspectivas, por lo que Petroni y Kenigsberg (1994) distinguen entre tres tipos relevantes.

- Paisaje natural: conjunto de propiedades físicas concretas que los humanos no pueden cambiar.
- Paisaje cultural: transformado por la presencia humana y sus actividades. Son producto de la interacción entre el ser humano y el medio ambiente: cultura, reservorios, etc.
- Paisaje urbano: conjunto de elementos plásticos naturales y artificiales que componen una ciudad.

Si se observan las tres perspectivas, es visible que en cada una están integradas las categorías de patrimonio que abarca la UNESCO, demostrando que el concepto de patrimonio y paisaje están íntimamente ligados por la construcción de los elementos que conforman a cada uno.

Cuando hablamos de paisaje, nos referimos a una diversidad de aspectos: naturaleza, territorio, ámbito geográfico, medio ambiente, recursos naturales, hábitat, medio cotidiano, medio específico, etc. Los paisajes son llamativos signos externos, imágenes o indicadores de los procesos que ocurren en el territorio, correspondan o no al medio natural o humano. El paisaje es un espacio más o menos marcado por factores sociales, económicos y culturales y puede verse como una expresión formal de la relación sensible entre los individuos y la sociedad en el espacio y el tiempo. Así, el paisaje es el resultado de una combinación de aspectos naturales, culturales, históricos, funcionales y visuales (Carta sobre el paisaje mediterráneo, 1993).

Por esta razón, distintos organismos han trabajado para aclarar la concepción del paisaje y su interacción con otros elementos; para la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (UICN) existe una nueva categoría acerca de los recursos naturales, decretada como “Categoría V, paisajes terrestres y marinos protegidos” como reemplazo a la anterior denominada “Paisaje protegido” que fue utilizada en 1978 (Phillips, 2002), en ella se enfoca en las áreas que conservan paisajes terrestres y marinos con fines recreativos y con una evidente interacción entre los humanos y la naturaleza, su objetivo lo establece en seis aspectos:

- Promover prácticas sustentables entre la naturaleza, cultura, conservación de prácticas tradicionales, métodos de construcción y manifestaciones socioculturales.
- Promover estilos de vida y actividades económicas en armonía con la naturaleza.
- Conservar la diversidad del paisaje, hábitat, especies y ecosistemas asociados.
- Ofrecer oportunidades de esparcimiento a través de formas de recreación y turismo.
- Fomentar actividades científicas y educativas en pro del bienestar de las poblaciones.
- Colaborar al bienestar de las comunidades a través de suministros que provee la naturaleza.

De esta manera se demuestra que la naturaleza, el patrimonio, paisaje y sociedad están en constante convivencia y que, sin realizar un juicio acerca de los acontecimientos que afectan o benefician a uno u otro, existirá siempre dicha convivencia por largos e indefinidos periodos.

Turismo rural comunitario y su interacción con la naturaleza

Según Güereña (2004: 2), el turismo rural comunitario une a las familias y comunidades locales como protagonistas del desarrollo responsable, protegiendo el patrimonio natural y aportando valor económico. Representa una etapa avanzada en el desarrollo del ecoturismo. También incorpora los aspectos sociales del ecoturismo (a menudo pasados por alto) y es de gran importancia para autores como Scheyvens (2000) y Jones (2005). Los inicios de este modo de turismo se remontan a mediados de la década de 1990, pero su integración se prolongó hasta principios de la década de 2000 y registró el mayor crecimiento con un aumento del 400% entre 2002 y 2003 (Colin y Aldekozea, 2004). Según PNUD y COOPRENA (2003: 13), el turismo en las comunidades rurales brinda:

- Asistencia familiar y cálida.
- Alto nivel de interacción con la población y la cultura local.
- Explora atracciones con personas que han vivido allí desde siempre y conocen el lugar.
- Mayor acceso a las culturas y agricultores indígenas.
- Es muy asequible.
- Contacto con la naturaleza en áreas desconocidas.
- Una experiencia muy auténtica y rica que se puede dedicar a la agricultura y otras actividades de la vida diaria.
- Capacidad para participar y contribuir a las actividades de mantenimiento de la naturaleza.
- Implicación y gestión directa del turismo por parte de organizaciones comunitarias y ambientalistas.
- La comunidad es apoyada directamente por actividades turísticas.

La actividad turística se distingue por la capacidad de impulsar el crecimiento económico, la generación de empleos e impulsar el desarrollo social, pero a su vez expone la necesidad de tener una estabilidad sobre la conservación y protección de los recursos naturales y culturales. En el caso de los sectores rurales, se visualiza el requerimiento de promover alternativas económicas que no están integradas en las tradicionales, pero que a su vez tengan afinidad con el estilo de vida. Para el año 2011 el municipio de San Sebastián del Oeste logró ser integrado en el programa de carácter federal llamado “Pueblos Mágicos”, esto debido a su estado actual, conservación de sus recursos naturales y culturales, así como por su historia, en la que destaca la antigua tradición minera; actualmente dicho nombramiento se ha vuelto la etiqueta principal para la captación de turistas, tomando en cuenta que se requiere fortalecer ciertos aspectos para facilitar el recibir visitantes en San Sebastián del Oeste.

El municipio de San Sebastián del Oeste está constituido por un total de 95 comunidades, pero de éstas sólo 38 tienen más de 10 habitantes, destacando como las principales: cabecera municipal de San Sebastián del Oeste, San Felipe de Híjar, Santiago de Pinos, La Estancia de Landeros, La Tortuga, La Cofradía de Camatlán y El Pueblito de San Pablo, por lo que cubren el 75% de la población total del municipio.

Ruiz *et al.* (2008) sobre este tema señalaron que el turismo comunitario no está asociado a productos turísticos específicos sino a actividades de ecoturismo. El ecoturismo se realiza en el espacio natural con fines de impulsar el desarrollo de la región y la comunidad local. Aunque, según el mismo autor, el turismo comunitario se desarrolla en otras formas de turismo, como por ejemplo en el turismo cultural, de aventura, entre otros. Para López-Guzmán y Sánchez Cañizares (2009), el turismo comunitario está apoyado por diversas instituciones internacionales, entre las que destacan la Organización Mundial del Turismo (OMT, 2004) y el Fondo Mundial Para la Naturaleza (WWF, 2001).

En el “Pueblo Mágico” de San Sebastián del Oeste se tienen contabilizados hasta el momento 92 atractivos turísticos, los cuales tienen el potencial para ser apreciados y valorados por los visitantes; dichos recursos son tanto naturales como culturales, destacando el patrimonio arquitectónico del municipio, éstos se distribuyen en ocho comunidades, contabilizando la cabecera, que cabe señalar es en donde se localiza la mayoría de los atractivos; del patrimonio turístico, ocho son atractivos naturales, 52 son culturales y 32 atractivos arquitectónicos.

Ubicación de los atractivos:

Tabla 2. Comunidades y número de atractivos

<i>Número total de atractivos por comunidad</i>	
San Sebastián del Oeste	44
Soyatán	6
Real Alto	5
Potrero de Barreras	6
Los Reyes	18
La Estancia de Landeros	2
La Cofradía	1
El Pueblito	9
El Carrizo	1

Fuente: elaboración propia.

En términos generales, de los 92 atractivos del “Pueblo Mágico” de San Sebastián del Oeste, ocho se consideran como los atractivos centrales por sus características y estados de conservación, por lo que los otros 84 son complementarios y tienen el potencial para ser apreciados por los turistas en tanto que funcionan como un adicional a aquellos más representativos y que identifican al municipio, de esta manera se permite ofrecer más sitios de interés y aumentar la afluencia de turistas.

Sobre el total de atractivos, destacan algunos por su facilidad de acceso y estado actual, por lo que son los que tienen las características requeridas para captar la atención del turista. Los atractivos turísticos, al estar dispersos en distintas comunidades, su accesibilidad y actividades varían, por lo que es importante distinguir la ubicación de cada uno; los atractivos naturales están dispersos en diferentes comunidades, siendo éstos los que existen con mayor cantidad en el “Pueblo Mágico” de San Sebastián del Oeste.

Para obtener un funcionamiento positivo de la actividad turística, es fundamental trabajar en la promoción del municipio de San Sebastián del Oeste, conociendo de antemano la gama de atractivos naturales, culturales y productivos que tiene para ofrecer, destacando su nombramiento como “Pueblo Mágico”, etiqueta que le da un valor agregado; es importante implementar estrategias que permitan atraer al turista nacional e internacional con un trabajo en conjunto entre la población local, gobierno municipal y organismos oficiales del país, así como hacer uso de herramientas tecnológicas que tienen gran impacto en la actualidad como son las TIC (tecnologías de información y comunicación).

San Sebastián del Oeste es un pueblo con una riqueza cultural sólida por su historia bien documentada, sus construcciones, la herencia de su vocación minera, el café, la raicilla y sus tradiciones. Pero no se cuenta con recorridos periódicos para la interpretación patrimonial. La presencia de guías, emergentes desde la propia comunidad, se ha visto disminuida fuertemente por la exigencia de acreditación y la carencia de posibilidades para hacerlo. La Dirección de Turismo ofrece información para llevar a cabo recorridos por cuenta propia (Diagnóstico de competitividad y sustentabilidad de los pueblos mágicos de Jalisco, 2013).

Existen recorridos en camionetas que realizan los mismos pobladores hacia el Cerro, en donde únicamente se otorgan algunos minutos para observar el paisaje hasta Bahía de Banderas. No se ofrecen explicaciones sobre las más de 100 especies de flora existentes en el sitio, ni alguna guía sobre senderismo e interpretación (Diagnóstico de competitividad y sustentabilidad de los pueblos mágicos de Jalisco, 2013).

Patrimonio natural y turismo alternativo

Para una conveniente aplicación del modelo de turismo alternativo, es necesario conocer los sitios en los que dicha actividad se puede realizar, si bien no todos los tipos pueden ubicarse en un sitio, debido al tipo de clima, geomorfología y altura, sí existen algunos que pueden ser aprovechables. La Organización de Estados Americanos establece las categorías de atractivos naturales que pueden conformar un lugar, quedando de la siguiente manera:

Tabla 3. Atractivos naturales que establece la Organización de Estados Americanos

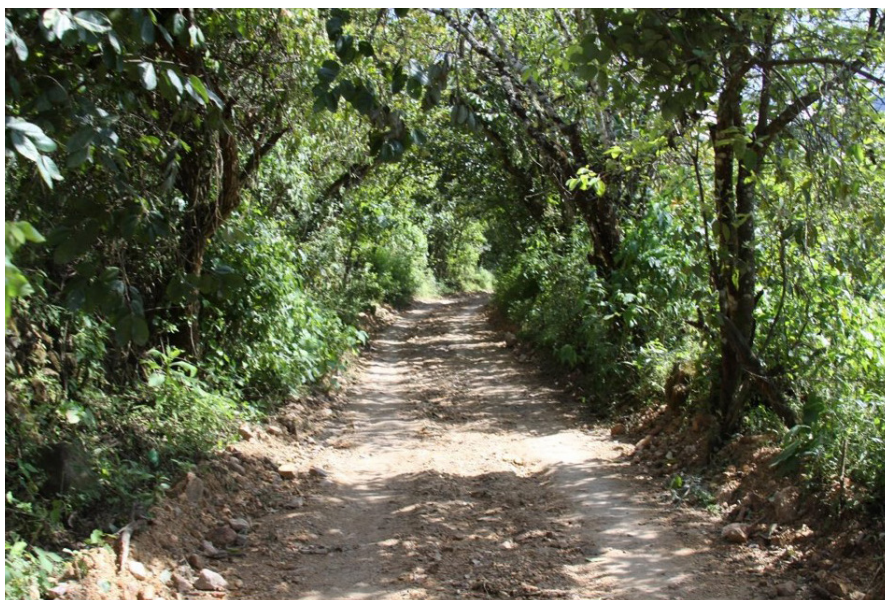
Categoría	Tipo	Subtipo
<i>Sitios naturales</i>	<i>Montañas</i>	Altas montañas
		Sierra
		Volcanes
		Valles y quebradas
		Mesetas
		Áreas nevadas
		Glaciares
	<i>Planicies</i>	Llanuras
		Desiertos
		Salinas
		Altiplanos
	<i>Costas</i>	Playas
		Acantilados
		Arrecifes
		Cayos
		Barras
		Islas
		Fiordos
		Canales
		Penínsulas
		Bahías y caletas
	<i>Lagos, lagunas y esteros</i>	
	<i>Ríos</i>	
<i>Caídas de agua</i>		
<i>Grutas y cavernas</i>		
<i>Lugares de observación de flora y fauna</i>		
<i>Lugares de caza y pesca</i>		
<i>Caminos pintorescos</i>		
<i>Termas</i>		
<i>Parques y reservas de flora y fauna</i>		

Fuente: Cicatur-OEA (2011).

Turismo alternativo en San Sebastián del Oeste, Jalisco

La Secretaría de Turismo (2005) expone que el turismo alternativo tiene como finalidad realizar actividades en contacto con la naturaleza y las expresiones culturales; en el caso del ecoturismo, se dirige a las personas que disfrutan la historia natural y la participación activa en la conservación del medio ambiente, en tanto que el turismo de aventura busca satisfacer los logros personales, el mejoramiento de la condición física y una convivencia con la naturaleza; por otra parte, al turismo rural se le considera el lado más humano, debido a que permite experimentar con las distintas formas de vivir de las comunidades que cohabitan en un ambiente natural, permitiendo la sensibilización hacia la cultura y la naturaleza (véase figura 1). Por lo tanto, destinos como San Sebastián del Oeste son idóneos para la realización de actividades enfocadas en la naturaleza, puesto que su mezcla con los recursos culturales potencia el patrimonio local (figura 1).

Figura 1. Sendero trazado hacia la mina Santa Gertrudis, combinando la naturaleza y la cultura



Fotografía de Germán Contreras.

Tabla 4. Actividades de turismo alternativo

<i>Turismo alternativo</i>	<i>Definición</i>	<i>Actividades que incluye</i>
<i>Ecoturismo</i>	Los viajes que tienen como fin realizar actividades recreativas asociadas a desafíos impuestos por la naturaleza	Observación de la naturaleza. Observación de atractivos naturales, observación de fósiles, observación sideral, safari fotográfico, proyectos de investigación biológica, talleres de educación ambiental, rescate de flora y fauna, senderismo interpretativo, observaciones geológicas, observación de ecosistemas, observación de fauna
<i>Turismo rural</i>	Los viajes que tienen como fin el realizar actividades de convivencia e interacción con una comunidad rural, en todas aquellas expresiones sociales, culturales y productivas cotidianas	Talleres artesanales, etnoturismo, ecoarqueología, agroturismo, preparación y uso de medicina tradicional, talleres gastronómicos, fotografía rural, aprendizaje de dialectos, vivencias místicas
<i>Turismo de aventura</i>	Los viajes que tienen como fin realizar actividades recreativas asociadas a desafíos impuestos por la naturaleza	<i>Por agua:</i> buceo autónomo, buceo libre, espeleobuceo, descenso en ríos, kayaquismo, pesca recreativa. <i>Por tierra:</i> montañismo, escalada, caminata, canoísmo, espeleísmo, rappel, ciclismo de montaña, cabalgata. <i>Por aire:</i> vuelo en globo, vuelo en ala delta, parapente, paracaidismo.

Fuente: elaboración propia con base en la Secretaría de Turismo (2006).

La distribución de los atractivos se hace con base en las comunidades que existen, independientemente del número de población, distancia desde la cabecera municipal, extensión del territorio o acceso. Son tres las comunidades en las que se ubican los atractivos naturales más vistosos; sin embargo, existen un sinnúmero de sitios de interés para el turismo alternativo distribuidos en cada uno de los poblados (tabla 5).

Tabla 5. San Sebastián del Oeste: atractivos naturales, acceso y actividades de turismo alternativo

Atractivos	Acceso y temporada para visitar	Actividades de ecoturismo	Actividades de turismo rural	Actividades de turismo de aventura
<i>Cerro de La Bufa</i>	° Brecha ° Todo el año	° Observación de flora y fauna ° Senderismo	° Fotografía rural	° Ciclismo de montaña ° Montañismo
<i>Arroyo grande</i>	° Brecha ° Todo el año	° Observación de flora y fauna ° Senderismo	° Fotografía rural	° Ciclismo de montaña
<i>Prismas basálticos</i>	° Terracería/empedrado ° Todo el año, recomendado en julio-agosto	° Observación de flora y fauna ° Observación geológica ° Senderismo	° Fotografía rural	° Cabalgata ° Montañismo
<i>Río Los Reyes</i>	° Terracería ° Se puede visitar todo el año, con mejor apreciación en julio-agosto	° Observación de flora y fauna ° Senderismo	° Fotografía rural	° Cabalgata
<i>Cascada Los Reyes</i>	° Terracería ° Se puede visitar todo el año con mejor apreciación en julio-agosto	° Observación de flora y fauna ° Senderismo	° Fotografía rural ° Agroturismo	° Cabalgata ° Escalada
<i>Piedra La Relumbrosa</i>	° Terracería ° En el mes de mayo	° Observación de flora y fauna ° Senderismo	° Fotografía rural	° Cabalgata
<i>Aguas termales</i>	° Terracería ° Todo el año	° Observación de flora y fauna ° Senderismo ° Camping	° Fotografía rural	° Cabalgata ° Ciclismo de montaña
<i>UMA Potrero de Barreras</i>	° Terracería ° Todo el año	° Observación de flora y fauna ° Senderismo ° Camping ° Educación ambiental ° Proyectos de investigación biológica	° Fotografía rural ° Agroturismo	° Cabalgata ° Ciclismo de montaña
<i>Cascada El Salto</i>	° Terracería ° Todo el año	° Observación de flora y fauna ° Senderismo	° Fotografía rural	° Cabalgata
<i>Cascada Escondida</i>	° Terracería ° Todo el año	° Observación de flora y fauna ° Senderismo	° Fotografía rural	° Cabalgata
<i>La Meza</i>	° Terracería ° Todo el año	° Observación de flora y fauna ° Eco-arqueología ° Senderismo	° Fotografía rural	° Cabalgata

Fuente: elaboración propia con base en información del Gobierno municipal de San Sebastián del Oeste, Plan de Desarrollo Turístico (2015).

San Sebastián del Oeste, cabecera

Si bien en la cabecera municipal permean los atractivos culturales, también existen aspectos naturales que son de gran valor y potencial turístico. El sitio más destacado es el mirador conocido como el cerro de La bufa, su altura es de 2,506 msnm, además tiene un panorama de 360°, logrando tener una vista hacia la Bahía de Banderas; asimismo, los atardeceres son uno de los aspectos que más destacan (figura 2). Además, el arroyo que se encuentra rodeando a la cabecera municipal forma parte del paisaje local y es utilizado por la población para sus actividades económicas, como la agricultura y ganadería, teniendo agua la mayor parte del año.

Figura 2. Mirador El cerro de La Bufa

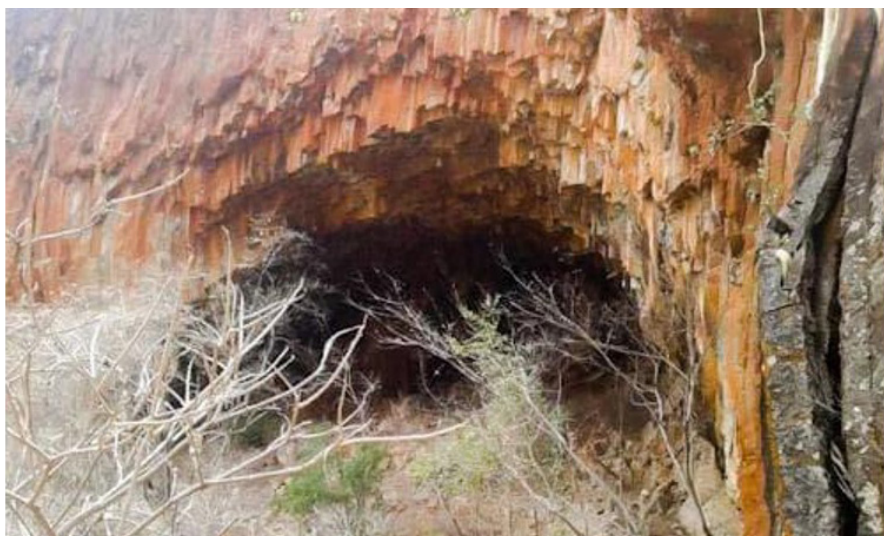


Fotografía de Germán Contreras.

Los Reyes

Una de las comunidades más relevantes para el turismo alternativo en San Sebastián del Oeste es Los Reyes, poblado del cual se pueden destacar tres atractivos con gran relevancia turística. Uno de ellos son los “Prismas basálticos”, tienen una formación que conecta con una meseta, con una extensa pared alargada de alrededor de mil metros y una altura de casi 70 metros (figura 3). Su punto principal es la formación de una cueva con alrededor de 50 metros y una altura de 15 metros, que a su vez funciona como refugio de distintos animales como tlacuaches, víboras, zorros, tejones e insectos. En sus cercanías se ubican las ruinas de la Hacienda La Escondida, además del río Los Reyes a escasos metros, el cual forma una división entre los prismas y la hacienda.

Figura 3. Prismas basálticos de Los Reyes, Jalisco



Fotografía de Rosa María Chávez Dagostino.

El río Los Reyes es otro atractivo natural del poblado, cuenta con agua durante todo el año, siendo más caudaloso en la temporada de lluvias, se origina en las partes altas del municipio de Juanacatlán con desembocadura con el río Ameca en las cercanías del pueblo de San Juan de Arriba. Otro atractivo relevante es la cascada Los Reyes, con una altura de 18 metros,

cuenta con agua durante todo el año, siendo más caudalosa en temporada de lluvias, además destaca por su ubicación ya que se encuentra justo en el centro del pueblo, lo que enriquece el paisaje biocultural del sitio (figura 4).

Figura 4. Cascada Los Reyes



Fotografía de Rosa María Chávez Dagostino.

Potrero de Barreras

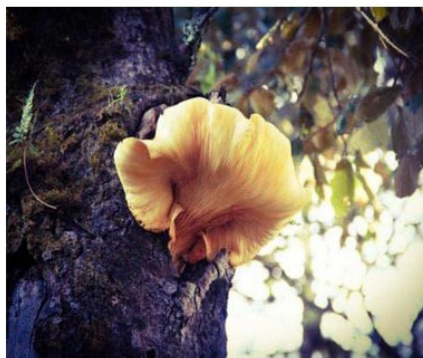
Entre los pueblos menos concurridos, conocido como “Potrero de Barreras” se ubican atractivos naturales de gran relevancia, los cuales hasta el momento no han sido aprovechados pero que sin embargo tienen los elementos suficientes para potenciar el turismo. Uno de estos sitios es la cascada conocida como “El Salto”, con una altura de 45 metros, que en temporada de lluvias es cuando tiene una mejor belleza escénica y se ubica a una

hora a caballo de la población. Además, se puede señalar la cascada “La Escondida”, con una altura de siete metros en la que al final se forma una especie de laguna, ideal para nadar.

Otros atractivos

En San Sebastián del Oeste existen otros sitios que también son de interés turístico y que bien pueden ser aprovechados, considerando la distancia y accesibilidad. Uno de ellos es la piedra “La Relumbrosa”, se trata de un monolito que su parte exterior vertical tiene una inclinación de 30° hacia el norte, con una capa que da la sensación de que relumbra cuando “le da el Sol” en un horario específico del año, además de la existencia de aguas termales en la comunidad “Pueblito de San Pablo”. Asimismo, la flora que existe en San Sebastián del Oeste es importante y de gran interés por la existencia de distintas especies de helechos, hongos y maguey, que a su vez son utilizados para elaborar productos locales (figura 5).

Figura 5. Flora representativa de San Sebastián del Oeste, Jalisco



Fotografías de Germán Contreras.

También se ubica en el municipio la Unidad de Manejo Ambiental Potrero de Mulas, que además de ser un centro de conservación de especies (principalmente el venado cola blanca), se realizan actividades de ecoturismo, turismo rural y de aventura, además de servicios de hospedaje, entre otros. La UMA permite tener interacción con la flora y fauna del área, impulsando la reproducción y la educación ambiental (figura 6).

Figura 6. Unidad de Manejo Ambiental Potrero de Mulas



Fotografía de Rosa María Chávez Dagostino.

Reflexión final

El patrimonio tradicional ocupa un privilegiado lugar en el afecto y cariño de todos los pueblos, es un lugar de vida contemporánea y a su vez una remembranza de la historia de la sociedad. Un modo de construir emanado de la propia comunidad (Rivero-Silva, 2015).

En este sentido, San Sebastián del Oeste cuenta con una vasta riqueza en patrimonio tanto natural como cultural; sin embargo, se aprecia una ausencia de trabajo colaborativo para su propia promoción y la interpretación de los mismos.

En el caso de los sectores rurales, se visualiza el requerimiento de promover alternativas económicas que no están integradas en las tradicionales, pero que a su vez tengan afinidad con el estilo de vida. Gran parte de ese estilo de vida está conformado por el patrimonio local, que, sea éste cultural, natural o mixto, tiene los elementos suficientes para considerarse un sitio con identidad propia. Realizando un análisis general, la mayoría del patrimonio de San Sebastián del Oeste está constituido por los atractivos culturales

que, al ser un pueblo centenario, es evidente que el resultado final sea así; no obstante, la naturaleza ocupa un lugar especial en la conformación de la identidad local y las actividades rurales tradicionales, puesto que es de la naturaleza de donde se extrae la materia prima para la elaboración de distintos productos esenciales del quehacer diario de una comunidad rural. Lo mismo sucede con el paisaje, el cual no podría considerarse relevante si no fuera por la evidente conectividad entre la naturaleza y la cultura; además, se ha transformado en un atractivo para todos aquellos que visitan el pueblo, independientemente de la comunidad. Por otro lado, las actividades de turismo alternativo se han desarrollado claramente en distintos puntos de San Sebastián del Oeste, que, aunque lento, ha sido posible la apertura de diferentes empresas locales, permitiendo así el desarrollo de la comunidad por medio de actividades alternas. Es incierta la posibilidad de que el turismo alternativo supla en su totalidad a las actividades tradicionales; sin embargo, se ha demostrado que la entrada de un ingreso económico a través de otras fuentes es sin duda una manera de impulsar el desarrollo comunitario, teniendo al turismo como herramienta y a su vez demostrando una interacción entre diversidad natural local y las poblaciones locales.

Referencias bibliográficas

- Azevedo, J. (1998). Turismo, cultura y patrimonio. En: Coriolano, N. M. T. (Org.), *Turismo con ética*, vol. 1. Fortaleza: UECE.
- Ballart, J. (1997). *El patrimonio histórico y arqueológico: Valor y uso*. Barcelona, España: Ariel Patrimonio Histórico.
- Cicatur-OEA. (2011). *Metodología del inventario turístico*. Recuperado de: https://turgeoyanedel.files.wordpress.com/2011/12/guia_metodologia_cicatur_modificada_rfs2011.pdf
- Colin, F., y Aldekozea, I. (2004). *Sistematización de la experiencia del ecoturismo comunal como una alternativa económica para la protección del suelo, agua, aire y la biodiversidad en la microcuenca de Quebrada Arroyo*. San José: SGP/PNUD/Savegre.San José.
- Güereña, A. (2004). *Fortalecimiento institucional de las organizaciones socias del Programa de Pequeñas Donaciones*. <http://www.nu.or.cr/gef/articulos2004.htm> (10-01-2006).

- Jones, S. (2005). Community-based Ecotourism: The significance of social capital. *Annals of Tourism Research*, núm. 32, pp. 303-324. Reino Unido: Elsevier.
- Junta de Andalucía. (2000). *Guía para la puesta en valor del patrimonio del medio rural*. Córdoba. España: Ediciones Ilustres.
- López-Guzmán, T., y Sánchez Cañizares, S. M. (2009). Desarrollo socioeconómico de las zonas rurales con base en el turismo comunitario. Un estudio de caso de Nicaragua. *Cuadernos de Desarrollo Rural*, núm. 6, pp. 81-97.
- OMT. (2004). Organización Mundial del Turismo. Recuperado de <http://www.world-tourism.org/sustainable/esp/top/concepts.html>
- Petroni, C., y Kratz de Kenigsberg, R. (1994). *Diccionario de urbanismo*. Buenos Aires, Argentina: Cesarini Hnos.
- Phillips, A. (2002). Directrices de gestión para áreas protegidas de la Categoría V de la UICN: Paisajes terrestres y marinos protegidos. *Tourism*, núm. 9.
- PNUD, y Cooprena. (2003). *The Real Costa Rica: Your community-based tourism guide*. San José: Cooprena/PNUD.
- Rivero-Silva, C. (2015). Patrimonio arquitectónico y tradición en los Pueblos Mágicos de Tapalpa y San Sebastián del Oeste, Jalisco. *Revista NODO*, 9(18): 109-119.
- Ruiz, E., Hernández, M., Coca, A., Cantero, P., y Del Campo. (2008). Turismo comunitario en Ecuador. Comprendiendo el community based tourism desde la comunidad. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 6(3): 399-418.
- Scheyvens, R. (2000). Promoting Women's Empowerment through involvement in Ecotourism: Experiences from the third world. *Journal of Sustainable Tourism*, 8(3): 232-249. Reino Unido: Multilingual Matters.
- WWF Internacional. (2001). *Directrices para el desarrollo del turismo comunitario*. Recuperado de: http://d2ouvy59p-0dg6k.cloudfront.net/downloads/directrices_para_el_ecoturismo_comunitario_wwf.pdf
- UNESCO. (2021). *Patrimonio Mundial*. Recuperado de: <https://es.unesco.org/themes/patrimonio-mundial>

Patrimonio cultural y turismo local

Edmundo Andrade Romo
Andrea Beatriz Andrade Salazar
Yecenia Pulido Ávalos

Introducción

El estudio y entendimiento del “patrimonio cultural”, así como sus implicaciones tanto teóricas como prácticas, han experimentado un auge vertiginoso y a la vez cambios bruscos en los últimos 50 años.

Existe una relación intrínseca entre *cultura*, *identidad* y *patrimonio*. A fin de entender y estudiar este último, debe realizarse un ejercicio crítico en retrospectiva, es decir, revisar las implicaciones “culturales” de cada etapa de la humanidad para identificar los elementos identitarios y con ello explicar la generación y valoración de los recursos como bienes y su transferencia como parte del patrimonio.

Así como a la Edad Contemporánea le antecede el Modernismo y a ésta el Medioevo, y previamente la Antigüedad como la edad inicial, anteriormente a este periodo se puede establecer a la humanidad como periodo formativo o prehistoria; analógicamente se puede establecer que al reino de la cultura (Edad Moderna) lo precedió el reino de la gracia (Edad Media) y a éste el reino de la naturaleza (Edad Antigua), quedando por establecer el reinado de lo contemporáneo.

En pleno siglo xx, donde domina la etapa de pensamiento “contemporánea” y supuestamente se han abandonado las premisas del “modernismo”, como el de *nación* que es una idea dominante del anterior modelo, la Organización de las Naciones Unidas por conducto de la oficina encargada de la cultura, educación y la paz, la UNESCO, en 1972, como respuesta y consecuencia de las posguerras de la primera mitad del siglo xx, creó el programa mundial:

“Patrimonio de la Humanidad”, donde se pretende catalogar y preservar los bienes culturales y naturales de cada nación, pero en el entendido de que es patrimonio de la humanidad y con ello enfrentar la idea práctica y objetiva de la cultura y por tanto del patrimonio cultural como un identificador de la identidad cultural de los pueblos, esperando incidir más en la idea teórica y subjetiva de la cultura sobre la identidad de la humanidad y con ello garantizar la paz anhelada por todos. Bajo este contexto, el filósofo Gustavo Bueno sentenció en 1996 que la identidad cultural local es un fetiche que se desprende del mito de la cultura (Bueno, 2004). Sin embargo, la identidad, la cultura y el turismo local tienen funciones prácticas y aceptables, en tanto caracterizan y enriquecen la identidad general del ser humano; demuestra y genera un criterio sobre pluralidad cultural que no es más la manifestación de un pueblo en contexto particular y un entorno específico, lo que permite al ser humano aprender a adquirir conocimiento específico del desarrollo y progresos de cada pueblo; en tanto que el turismo permite advertir y conocer, de manera recreativa, comercial y en casos singulares de forma lúdica, estos aportes de grupos a la comunidad humana.

En este contexto es que se estudia el patrimonio cultural a partir de cinco variables establecidas para el análisis del patrimonio cultural de América Latina: vestigios prehispánicos, época colonial, cultura viva, evento programado y arte, así como su relación con el turismo a nivel local en el municipio de San Sebastián del Oeste, Jalisco, México.

Patrimonio cultural local

La fuente más importante para estudiar el patrimonio local es el trabajo de campo *in situ*, pero también, sin duda alguna, son los libros.

El primer escrito extenso, descriptivo y formal sobre San Sebastián del Oeste del que se tiene noticia es sin duda el *Plan de el Curato de el Real de San Sebastián 1818*, de Remigio Sánchez Porres, mismo que editó en forma de libro con mismo título Yvette Ortiz Minique en 2005.

En los últimos 50 años se han publicado una gran variedad de trabajos en relación con el patrimonio y turismo, otros más sobre el patrimonio tanto natural como cultural a nivel municipal, en particular sobre estos temas y el municipio de San Sebastián del Oeste se tiene conocimiento de los trabajos monográficos del presbítero Gabriel Pulido Sendis: *Noticias de la parroquia de San Sebastián del Oeste*, Jalisco, de 1986; entre 1986 y 1994 publicó los

siguientes textos: *Catequesis de Nuestra Señora del Rosario del Real Alto*, *Los versos de Pachita*, *Las leyendas de mi parroquia*, *Ostotipac*, *El Real y Minas de San Sebastián*, *San Sebastián en el Siglo xx* y *Nuestra Señora del Rosario de El Real Alto*, 1994. Posteriormente la tesis de Pulido, 2010, los aportes de Andrade, Franco y Pulido en 2011, los resultados del *Informe técnico sobre el patrimonio regional* de Andrade (2012), presentados en el proyecto de investigación liderado por Chávez, 2013; *Raicilla, una auténtica bebida mexicana* de 2011 y la monografía sobre San Sebastián del Oeste y otra sobre la raicilla de J. A. Dueñas, aparentemente ambas del año 2020, ya que no tienen página legal, colofón o fecha de término; sin embargo, documentan hechos hasta de 2019 y se adquirieron en 2020 directamente con el autor; también se cuenta con la publicación particular del documento sobre el Museo de la Virgen de Talpa por los presbíteros Manuel Carrillo Dueñas y Cecilio Estrada Sing. Recientemente se ha publicado el resultado de la investigación arqueológica del municipio de San Sebastián del Oeste del doctor Mountjoy (2021).

A pesar de todo lo que se ha estudiado y publicado, aún queda la pregunta sobre si el inventario patrimonial del municipio de San Sebastián está plenamente registrado. Hasta ahora, a partir de lo documentado, se sabe que existen más de 50 leyendas; 72 sitios arqueológicos; más de un centenar de bienes culturales materiales de las variantes arte colonial y post-colonial, eventos programados, así como más de 50 bienes inmateriales pertenecientes a la variante de cultura viva. En suma, un poco más de 300 recursos culturales, que bien valdría la pena, en una publicación posterior, catalogar, registrar e integrar como el patrimonio cultural municipal de San Sebastián del Oeste, Jalisco.

Patrimonio y turismo local

En el presente trabajo se pretende estudiar la relación entre el patrimonio cultural y el turismo local; en este sentido es que se deben ponderar los recursos culturales según su grado de atracción turística y valorar su inserción en la actividad turística municipal.

Con base en los resultados de los distintos trabajos de campo *in situ*, durante periodos distintos en los últimos 10 años, así como quedó en el trabajo indagatorio de gabinete, es que se pueden documentar los trabajos publicados y con base en ello se advierte que en diversos textos (Andrade, Franco y Pulido, 2010; Andrade, 2012; Andrade, Chávez y Espinoza, 2013)

los recursos culturales más significativos por su grado de atracción turística y por su condición de pueblo mágico, son aquellos que están relacionados con la época colonial en su distintas acepciones: producción (minería), religión (Virgen del Rosario), gastronomía (raicilla), arquitectura (muro viejo), cultura (leyendas).

En otro sentido y sumando al patrimonio cultural local, está el paisaje cultural de San Sebastián del Oeste, mismo que está constituido por la traza urbanística de un pueblo del siglo *xvi*, ubicado en la Sierra Madre Occidental, y con flora y fauna abundante y variada, con eternos baños de neblina al atardecer.

Figura 1. Panorámica de San Sebastián del Oeste



Fuente: Sitio: Dónde ir. Fotografía de Mariana Zanatta 2020. <https://www.dondeir.com/viajes/san-sebastian-del-oeste-atractivos-turisticos-del-pueblo-magico/2020/11/attachment/donde-ir-san-sebastian-del-oeste/>

Figura 2. Paisaje nuboso de San Sebastián del Oeste



Fotografía adaptación a partir de Pinterest.com.mx

El patrimonio cultural de San Sebastián del Oeste y su relación con el turismo local va más allá de un complejo conjunto de recursos, registrados, catalogados, fotografiados y relacionados; es más que suponer que su cabecera municipal es mágica por haber quedado encapsulada su arquitectura en el tiempo y por la pobreza al dejar de ser productivas sus minas; la oferta turística local se debate entre lo colonial y el turismo de naturaleza; estudiar una posibilidad de coexistencia es parte de este trabajo.

En sentido estricto y académico el planteamiento turístico rebosa entre las categorías de lo temporal que está determinado por los elementos culturales de los siglos xvii y xviii de la Nueva Galicia; lo locativo determinado por la fauna, flora, orografía y clima existentes en la Sierra Occidental; en tanto lo modal por el modelo sustentable del turismo endógeno, local y comunitario.

Si bien estos tres factores son importantes, el presente trabajo se centra en la categoría temporal, es decir en los elementos culturales producto del estilo de vida de sus habitantes a partir de su entorno y su actividad preponderante: la minería.

Los recursos culturales derivados de la minería, religión, gastronomía, arte y cultura son en particular los siguientes bienes: minas; veneración de Virgen y recinto sacro; la bebida de raicilla y el lugar donde se fabrica; fincas, obras civiles y elementos arquitectónicos; leyendas. Todos estos recursos pueden conjuntarse y ofertarse como un producto turístico u oferta principal, es decir, construir la oferta cultural desde la variante época colonial, en tanto las variantes de vestigios prehispánicos y cultura viva permitirían una oferta turística complementaria, quedando los recursos culturales de las variables: eventos programados y arte con muy pocas posibilidades de su inserción en la oferta turística actual; sin embargo, ambas variantes tienen grandes posibilidades de generar turismo planificado.

En cuanto al turismo local, según la Sectur (2013) el sector primario encabeza la actividad económica del municipio con 47.74%; el sector terciario ocupa el segundo lugar con 27.9%, destacando los servicios turísticos, centrándose en hospedaje, alimentos y bebidas, mayoritariamente presentes en la cabecera municipal.

Y la oferta cultural de San Sebastián del Oeste, según la Sectur (2013) se limita a los museos Conchita Encarnación, con archivo histórico y fotográfico, artículos mineros, libros de las tiendas de raya y billetes antiguos de los llamados reales; y el Museo de la Parroquia, en el que se exhiben piezas arqueológicas y religiosas; patrimonio edificado; así como algunas minas.

En cuanto a los mercados potenciales, la Sectur (2013) considera al turismo internacional que llega a Puerto Vallarta; sin embargo, existe la posibilidad de aprovechar a los turistas que provienen de Europa, principalmente de España, Francia y Alemania, el cual asciende a más 129,000 personas por año y buscan un producto turístico que ofrezca cultura, historia, arte y folclor local en combinación con paisajes naturales; así como de Brasil, Colombia, Argentina, Chile y Venezuela, con una afluencia promedio anual de casi 50,000 turistas que buscan lugares en los que puedan disfrutar de la historia, arte y folclor mexicano; turismo cultural, la oferta está asociada a los recursos culturales gastronómicos y los relacionados con los museos existentes en la cabecera municipal, esto dicho por la Dirección de Turismo y referenciado por la Sectur (2011); turismo de negocios, a partir de la remodelación del Auditorio Municipal se podría ofertar este servicio, aunque esta posibilidad requiere mayor atención para el diseño de una oferta atractiva; ecoturismo, los proyectos comunitarios de la Mesa de Landeros, Potrero de Mulas, el Cerro de la Bufa y los prismas basálticos integran esta oferta turística.

Si consideramos el patrimonio cultural local, los datos de la actividad turística y sometemos todo ello a las premisas teóricas de Padilla (1997), donde infraestructura turística: la obra civil básica de origen gubernamental o privado, instalaciones y servicios satisfacen las necesidades de la comunidad en general: transporte, comunicación, salud, seguridad y energía; estructura turística: ésta propiamente está dada por la oferta turística y determinada por el producto turístico; supraestructura turística: suma de organismos públicos y privados que regulan, fomentan y coordinan la actividad turística. El sector público con política pública, leyes, reglamentos y programas; el sector privado con inversión, organización, participación y acciones conjuntas, sector social con organización, participación y acciones comunitarias; sector académico con análisis, conocimientos y capacitación; podemos observar el fenómeno turístico local y su relación con el patrimonio cultural con mayor detalle y a partir de ello intentar un diagnóstico y una propuesta que permita un ejercicio turístico con mayor sustentabilidad, equidad, beneficio, endógeno y garantizar una verdadera experiencia única, honesta y profesional, con la dosis emotiva y atractiva necesaria; en otras palabras, un turismo que genere desarrollo local. Tomando en cuenta los estudios sobre la vocación turística del municipio en Andrade y Chávez (2006), se destacó que en la región Sierra de la costa norte de Jalisco el municipio de San Sebastián tenía condiciones para desarrollar turismo de aventura, ecoturismo y turismo rural, quedando muy limitada la posibilidad del turismo cultural.

Diagnóstico general sobre el turismo local en San Sebastián del Oeste:

- Vocación turística por definir.
- Turismo dependiente.
- Demanda turística ocasional.
- Oferta turística limitada y desarticulada.
- Producto turístico indefinido.
- Accesos deficientes e inseguros.
- Hospedaje limitado, desarticulado, improvisado.
- Servicio de alimentos limitado, desarticulado, improvisado.
- Inexistencia de prestadores de servicios turísticos profesionales.
- Inexistencia de guías de turistas.
- Inexistencia de empresas turísticas.

- Presencia de empresas turísticas externas.
- Sector público limitado y cambiante.
- Sector privado incipiente y fragmentado.
- Sector social marginado y desorganizado.
- Sector académico inexistente.
- Patrimonio cultural local y regional.
- Patrimonio natural endógeno y diferenciado.
- Atractivos turísticos culturales mal conceptualizados.
- Gastronomía variante.

Si bien es imprescindible hacer un diagnóstico actualizado para la toma de decisiones locales, también es cierto que actualmente el municipio de San Sebastián del Oeste coexiste regionalmente de manera distinta en los últimos años, por lo que podría empezar a hablarse de cierta e incipiente conurbación entre Mascota-Talpa de Allende y San Sebastián del Oeste, que en términos turísticos es un claro ejemplo de corredor turístico y, analizado bajo esta circunstancia y contexto, resulta que el patrimonio cultural regional se intensifica, potencia y adquiere una dimensión turística relevante; si bien el producto turístico es de nivel regional, permite a cada municipio posicionarse a partir de su patrimonio cultural local.

Otro tanto habrá que considerar con el patrimonio natural local-regional, de tal suerte que puedan advertirse las fuerzas y tendencias turísticas locales y regionales para crear sinergia y no competencia.

De bienes culturales a oferta turística local primordial

No es lo mismo que existan bienes culturales aislados y que se ofrecen al turista ocasional o al viajero en tránsito que no sabía de la existencia de los mismos y que en caso de tener unas horas disponibles o por ser de su interés acceda a visitar y vivenciar esta experiencia, a que exista una verdadera oferta turística cultural estructurada a partir de los bienes culturales que registran una mayor atracción turística, previa ponderación y valoración para su análisis e integración.

Al contar con una oferta cultural definida se pueden establecer una serie de acciones que permiten que mayor y mejor experiencia turística:

- Oferta cultural turística integrada.
- Consideraciones de traslado, recorrido e información normadas.
- Campaña promocional de la oferta cultural turística.
- Armonización de los distintos sectores locales.
- Producción de *souvenirs*.
- Integración de ofertas secundarias.
- Política pública para estudio, conservación y preservación de bienes culturales asociados al turismo.
- Garantía de satisfacción para turistas.
- Contar con dos ofertas turísticas principales: la cultural y la de naturaleza.
- Integración de las ofertas turística (cultural y de naturaleza) a la dinámica turística local.
- Integración del turismo local a la oferta regional (sso-Mascota-Talpa).
- Otros.

Contar con ofertas turísticas definidas e incorporadas en el turismo local permite atender de forma adecuada aspectos de seguridad, sanidad, sustentabilidad, equidad y distribución justa de los beneficios económicos e incrementar la derrama económica.

A partir de los distintos inventarios del patrimonio cultural local, así como de la información bibliográfica al respecto y de los diversos estudios sobre patrimonio cultural y turismo, se determinó la relación de bienes culturales a ponderar y valorar su grado de atracción turística, toda vez que se validó su importancia cultural.

Tabla 1. Grado de atracción turística cultural

Grado de atracción turística de bienes culturales de sso							
Bien cultural	Calidad del recurso	Grado de interacción	Grado de interés	Grado de conservación	Grado de accesibilidad	Grado de atracción	
Paisaje cultural del Poblado de sso	5/E	4/B	5/E	4/B	5/E	23/25 $\hat{f}_Y=1.18$	
Templo del Real Alto	4/B	5/B	4/B	4/B	3/R	20/25 $\hat{f}_Y=1.25$	
Taberna de raicilla	2/R	5/E	4/B	4/R	4/B	19/25 $\hat{f}_Y=1.31$	
Mina Santa Gertrudis	4/B	4/B	4/B	4/B	4/B	20/25 $\hat{f}_Y=1.25$	
Arquitectura colonial local	4/B	4/B	5/B	4/B	4/B	21/25 $\hat{f}_Y=1.19$	
Leyenda (Piedra Mona)	4/B	4/B	4/B	4/B	5/B	21/25 $\hat{f}_Y=1.19$	
Producto turístico basado en oferta cultural	23/30 $\hat{f}_\rho=1.30$	26/30 $\hat{f}_\rho=1.15$	26/30 $\hat{f}_\rho=1.15$	24/30 $\hat{f}_\rho=1.25$	25/30 $\hat{f}_\rho=1.20$	$\hat{f}_Y=1.43$ $\hat{f}_\rho=1.21$	

Valores: Excelente (E)=5; Bueno (B)=4; Regular (R)=2; Malo (M)=1

* Se consideraron sólo los casos resultantes del valor de factor de ponderación (\hat{f}_Y) de \leq a 1.50 y el factor de valoración del grado de atracción (\hat{f}_ρ) \leq a 1.50 con base en el método desarrollado por Andrade y Chávez, 2006.

Fuente: elaboración propia con base en Martínez (2000).

Figura 3

Virgen del Rosario, Raicilla, Mina Santa Gertrudis



Fotografías de: a) Edmundo Andrade Romo,
b) tomada de México Desconocido, y c) tomada de Jeff & Rande.

Los resultados de la ponderación y valoración del grado de atracción turística del proyecto de investigación *Patrimonio cultural regional* en 2012 y en el proyecto de investigación *Diseño de un producto turístico en la región Sierra Occidental de Jalisco* en 2013, México, resaltan los bienes culturales coloniales, mismos que ya se encuentran incorporados en la práctica turística local.

La cuestión es cómo se integra una propuesta sólida a partir de aspectos específicos de los bienes relacionados con la minería y su proceso productivo, de los elementos asociados a la riqueza local y como parte del establecimiento fijo poblacional como fue la religión y, por ende, la presencia de la Virgen del Rosario en Real Alto, las implicaciones urbanísticas y arquitectónicas como parte del asentamiento y economía próspera: templos, haciendas, traza urbana, vestigios arquitectónicos y de ingeniería civil; todo asentamiento a la postre imprime su identidad a partir de su entorno, tradiciones y costumbres, así como del proceso de adaptación e interpretación del presente convertido

en pasado inmediato y que sobrevive en la historia; en el caso turístico las leyendas son un gran referente y un bien cultural de fácil adaptación a la actividad turística y parte importante de la oferta local. finalmente, todo pueblo vivo come y bebe, en algunas ocasiones estas prácticas se destacan y se posiciona como un distintivo propio local o regional, es el caso de la bebida alcohólica la “raicilla”, un destilado de agave singular, el ponche o agua fresca de Gondo (faisán), los postres de dulce como la cuala y el posi o la salsa de lima (Andrade, Bravo y Cornejo, 2019).

Figura 4. Ruinas del beneficio minero



Fotografía de Edmundo Andrade Romo.

Todos estos elementos deben incorporarse al hospedaje, servicio de alimentos, transporte y actividades complementarias como recorridos y asistencia a eventos.

Actualmente existe el ánimo de integración y la preocupación por estudiar, conservar y proteger el patrimonio cultural local; sin embargo, no hay una propuesta en firme de un proyecto endógeno, comunitario, cooperativo que integre a los distintos sectores bajo modelo de las cuatro hélices, sustentable y que garantice el progreso genuino teniendo como tema principal el turismo y por tanto la construcción de la oferta turística que considere los bienes

culturales “coloniales” locales y que a la vez considere su participación en un posible corredor regional planeado, integrado, organizado bajo los mismos criterios modales antes mencionados.

Como se mencionó al principio, la oferta principal turística en San Sebastián del Oeste culturalmente se basa en sus bienes de la época colonial, lo que da sentido al programa de Pueblos Mágicos; sin embargo, ello no excluye la posibilidad de generar oferta turística secundaria o complementaria con las variables restantes, lo que permite la pernocta y extender la estancia del turista.

Figura 5. Óleo, Santísima Trinidad de Fco. Xavier Cuentas



Fotografía de Sara P. Ochoa Chávez.

Además, la oferta turística cultural principal y las complementarias deben acoplarse a las ofertas generadas por los bienes naturales y productivos, con la finalidad de no provocar enfrentamientos sino complementos, sinergias, donde sea el turismo local quien resulte beneficiado.

Tabla 2. Atractivos culturales con potencial turístico

<i>Patrimonio cultural de San Sebastián del Oeste con alto grado de atracción turística</i>	
<i>Bien cultural</i>	<i>Descripción</i>
<i>Vestigios prehispánicos Soyatán y El Pueblito</i>	
Petroglifos	<i>Dispersos y saturación de imágenes</i>
Tumbas de tiros	Dispersas y saqueadas
Asentamiento	Varios, diferentes tamaños y épocas
Sitios ceremoniales	Bases piramidales redondeadas de un piso y plazas cuadradas al centro de poblaciones
Piezas domésticas	Diferentes técnicas y periodos
Panteón	Dispersos y saqueados
<i>Época colonial</i>	
Templo	Capilla de la Virgen del Rosario de El Real Alto, Parroquia de San Sebastián Mártir, San Felipe de Híjar
Beneficios mineros	Santa Gertrudis, Terronera, La Santa Quitaría, San Juan Nepomuceno, El Carmen, Sacramento, El Rosario, La Carbonera, El Tajo, Resurrección y otras de menor importancia
Haciendas	Jalisco, La Quitería, El Cura, San José, El Patrón, La Victoria, San Felipe de Jesús
Fincas	Tienda de Raya, La República, La Quinta, Rey Dormido, Providencia, El Pabellón Mexicano y la Botica, Colegio del Sagrado Corazón
Panteones	Antiguo panteón de San Sebastián del Oeste
Obra civil	El Calabozo, Calzada-Puente de ingreso; Puente curvo, El Puente del río, El Fortín y Acueducto, Esmeralda, en San Felipe de Híjar
<i>Cultura viva</i>	
Leyendas	La Mona, Toro Arrodiado, Piedra Ancha (existen muchas otras, pero éstas son las más representativas en la población)

Alimento	Salsa de Lima, cuala y posi	
Bebida	Raicilla y ponche de Gondo (Faisán)	
<i>Eventos programados</i>		
Fiesta religiosa	Virgen del Rosario del Real Alto, 7 de octubre, Real Alto	
Fiesta religiosa	Recepción de la Virgen del Rosario del Real Alto, 19 de enero, cabecera municipal	
Fiesta religiosa	San Sebastián Mártir, 20 de enero, cabecera municipal	
Fiesta civil	Celebración de la Independencia del 13 al 19 de septiembre	
<i>Arte</i>		
Pintura	Óleo sobre tela de la Santísima Trinidad, de Fransisco [sic] Xavier Cuentas, 1794	
Literatura	Poesía de Francisca Ulloa	
Literatura	Teatro de Hermelinda Pérez Curiel	
Literatura	Poesía de Abraham González Aguirre	
Música	Letra y música del corrido de San Sebastián del Oeste, de Daniel Mejía	
<i>Personajes</i>		
Nombre	Reconocimiento	Siglo
Juan Francisco Calatayud Ramos	Religioso	XVIII
José Francisco Arroyo de Anda y Villagómez	Religioso-político	XVIII-XIX
Pablo Encarnación	Político	XIX
Amado Aguirre y Santiago	Militar-escritor	XIX-XX
Agustín Aguirre Ramos	Religioso	XIX-XX
Abraham González Aguirre	Poeta-político	XIX-XX
Daniel Mejía Ulloa	Compositor	XX
Ignacio Aguirre Peña	Artista	XX
Francisca Ulloa	Poetisa	XX
María del Consuelo Trujillo González	Educadora	XX

Fuente: Andrade, Bravo y Cornejo (2019); Dueñas, s/f; Gobierno del Estado de Jalisco (2022); Vallarta Opina (2017).

Figura 6. Pablo Encarnación; Amado Aguirre y Santiago; Ignacio Aguirre Peña



Fotografías de: a) tomada de cined.gob.mx, b) tomada de *La aventura mexicana de Jim y Corale*, por Jim Cook, y c) tomada de cined.gob.mx

Respecto a dos personajes que suelen referenciarse como nacidos en San Sebastián del Oeste, es importante mencionar que con base en los datos de diversas fuentes y autores varios podemos afirmar que el obispo doctor Rafael Sabás Camacho García no nació en San Sebastián del Oeste, sino en Etzatlán, según la Universidad de Guadalajara (2022) y el INAH; el otro caso es el de José Rogelio Álvarez Encarnación, aunque son pocos quienes han afirmado que es oriundo de San Sebastián del Oeste, él nació en Guadalajara el 12 de junio de 1922, como lo documenta la *Enciclopedia literaria en México* (2022) y Mora (2011); lo mismo acontece con el general José Manuel Núñez, militar y político, secretario particular del presidente Lázaro Cárdenas y presidente del Club Atlante 1935-1966, a quien se le atribuye haber nacido en Mascota, Jalisco, según el audiovisual *Semblanza del General Núñez* (LB#MX, 2017) (figura 7), obispo doctor. Rafael Sabás Camacho García, general José Manuel Núñez, José Rogelio Álvarez Encarnación (fuente: Mediateca INAH, Víctor Miguel Villanueva, José Félix Zavala).

Figura 7. Obispo Dr. Rafael Sabás Camacho García; General José Manuel Núñez; José Rogelio Álvarez Encarnación



Fotografías de: a) tomada de Mediateca inah, b) tomada de *Entrevero* 2016 por Víctor Miguel Villanueva, y c) tomada de *El oficio de historiar* 2021 por José Félix Zavala.

Hacia un corredor turístico regional sustentable y exitoso

Mucho se ha escrito y referenciado sobre la región Sierra de la Costa Norte de Jalisco en las dos últimas décadas. En principio, advertir la complejidad geográfica regional, lo que sustenta que los pueblos involucrados sortearon durante muchos años el aislamiento parcial, lo que intensifica y singulariza la identidad, pero también la convierte regional por la necesidad de establecer vínculos fuertes con los pueblos vecinos.

En este caso, el contexto regional es tan fuerte como lo local, es decir, sólo se aprecia lo local desde lo regional, y la región es acicate para las localidades, en particular se considera como región al territorio establecido por los tres municipios serranos (San Sebastián del Oeste, Mascota y Talpa de Allende) y que por lo menos una de las caras de la montaña da al mar; que comparten elementos naturales y culturales, definiendo claramente que los procesos poblacionales y migratorios los comparten y actualmente son parte del antecedente de Puerto Vallarta.

Se sabe que esta región en tiempos prehispánicos era limítrofe de la cultura wixárica, tecos y nahuas: *Hostotipac*, *Mazacoatla* y *Tlalpan*; que en tiempos de la conquista Cristóbal de Oñate fincó su sede en Mazacoatl (Mascota)

para dominar todos los distritos de los alrededores; la minería, en épocas de la Colonia, instala la hacienda del Atajo como punto central y dinámico, que posteriormente dará origen al poblado de Mascota, agrupando a los poblados de Real Alto de Oxtotipac, posteriormente Real de San Sebastián y Santiago de Talpa; para 1870, ya como territorio independiente y tras varios cambios administrativos se creó el Cantón 10° con Mascota como capital. Unos años después cada localidad empezó a ser reconocida como municipio, determinado su territorio y nombre actual: Mascota y Talpa de Allende en 1885, en tanto que San Sebastián del Oeste para 1825 ya tenía Ayuntamiento, pero dependía del Departamento de Mascota y fue hasta principios del siglo xx que se deslindó de Mascota; los tres comparten su devoción por la Virgen del Rosario y también su gusto y conocimiento de la raicilla.

Con la denominación atípica de “Pueblos Mágicos”, San Sebastián del Oeste en 2011, Mascota y Talpa de Allende en 2015, se integra un corredor regional turístico donde existe la coincidencia de elementos de la época de la Colonia como parte sustantiva de la oferta cultural principal turística, por lo que resulta fundamental e impostergable una coalición turística para fortalecer la oferta y demanda turística con base en los bienes culturales de origen colonial a partir del estudio, protección, conservación y disposición de estos bienes culturales, ahora integrados de forma sustentable como atractivos que en suma deberán amalgamar un producto regional cultural turístico, único en México.

Referencias bibliográficas

- Andrade Romo, E. (2012). *Informe técnico sobre el patrimonio regional: Mascota, Talpa de Allende y San Sebastián del Oeste*. Documento impreso. México: Universidad de Guadalajara.
- Andrade Romo, E., y Chávez Dagostino, R. M. (2006). Turismo, patrimonio, sustentabilidad e implicaciones en la región Costa de Jalisco. *Estudios multidisciplinarios en turismo*, vol. 1 (pp. 265-293). México: Sectur.
- Andrade Romo, E., Chávez Dagostino, R. M., y Espinoza Sánchez, R. (2013). Muro viejo, Vallarta moderno: Más de 300 años de edificación identitaria en Puerto Vallarta. En Chavoya Gama, *Puerto Vallarta en la Modernidad. Una visión urbanística desde diferentes disciplinas* (pp. 149-164). México: Universidad de Guadalajara.

- Andrade Romo, E., Franco Zavala, L. A., y Pulido Ávalos, Y. (2010). La historia minera de San Sebastián del Oeste, Jalisco, y su potencial turístico. *Turismo, desarrollo y región* (pp. 95-104). México: Prometeo Editores.
- Andrade Romo, E., Bravo Olivas, M. L., y Cornejo Ortega, J. L. (2019). *Puerto Vallarta: Patrimonio, turismo y desarrollo*. México: Universidad de Guadalajara.
- Bueno, G. (2004). *El mito de la cultura*. España: Prensa Ibérica.
- Carrillo Dueñas, M., y Estrada Sing, C. (s/f). *El Museo de Nuestra Señora del Rosario de Talpa*. Monografía. México.
- Cook, J. (2020). San Sebastián del Oeste. Part 5 of 6: The Museum of Doña Conchita Encarnación. *Jim & Carole's Mexico Adventure*, sábado 12 de septiembre. <https://cookjmx.blogspot.com/2020/09/san-sebastian-del-oeste-part-5-museum.html>
- Chávez Dagostino, R. M. (2013). Proyecto de Investigación CoecytJal 05-2010-1-972. *Diseño de un producto turístico en la región Sierra Occidental de Jalisco*. México.
- Dueñas Peña, J. A. (2011). *Raicilla. Una auténtica bebida mexicana*. México: Talleres Quincor.
- . (s/f). *Raicilla. Una bebida diferente*. Monografía. México.
- . (s/f). *San Sebastián del Oeste*. Monografía. México.
- Enciclopedia literaria en México. (2022). <http://www.elem.mx/autor/datos/118047>
- Gradilla Damy, M. (2012). *Nuevos senderos para la Sierra Occidental de Jalisco*. México: Orgánica Editores.
- Gobierno del Estado de Jalisco. (2022). *San Sebastián del Oeste*. <https://www.jalisco.gob.mx/es/jalisco/municipios/san-sebasti%C3%A1n-del-oeste>
- INAH. (2022). *Mediateca INAH*. <https://mediateca.inah.gob.mx/repositorio/islandora/object/fotografia:435096>
- Jeff y Rande. (2014). *Excursionistas2. San Sebastián del Oeste*. <https://excursionistas2.blogspot.com/2014/05/san-sebastian-del-oeste.htm>
- LB#MX. (2017). *Semblanza del general Núñez*. Audiovisual. <https://www.youtube.com/watch?v=l-gzy0dvmyu>
- Martínez Tarragó, T. (2000). *Manual para la identificación, formulación y evaluación de empresas de turismo rural en México*. México: Cestur.

- México Desconocido. (2022). <https://escapadas.mexicodesconocido.com.mx/festividades/festival-de-la-raicilla-y-el-cafe/>
- Mora H., Gerardo. (2011). *Ollinia. Biografías, historias, textos y lecturas*. Entrevista de Martha Chapa. <https://gerardomorah.wordpress.com/2011/12/27/jose-rogelio-alvarez-y-la-enciclopedia-de-mexico/>
- Mountjoy, J. B. (2021). *Arqueología del municipio de San Sebastián del Oeste*. México: Universidad de Guadalajara.
- Padilla de la Torre, O. (1997). *El turismo, fenómeno social*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Pulido Ávalos, Y. (2010). *Desarrollo local y turismo alternativo. El caso del municipio de San Sebastián del Oeste, Jalisco, México*. Tesis de posgrado. España: Universidad Internacional de Andalucía.
- Pulido Sendis, G. (1986). *Noticias de la Parroquia de San Sebastián del Oeste, Jalisco*. México.
- . (1994). *Nuestra Señora del Rosario de El Real Alto*. México.
- . (s/f). *Catequesis de Nuestra Señora del Rosario del Real Alto*. México.
- . (s/f). *Los versos de Pachita*. México.
- . (s/f). *Las leyendas de mi parroquia*. México.
- . (s/f). *Ostotipac*. México.
- . (s/f). *El Real y Minas de San Sebastián*. México.
- . (s/f). *San Sebastián en el siglo xx*. México.
- Sánchez Porres, R. (1818). *Plan de el Curato, de el Real de San Sebastián 1818*. Recuperado y editado por Ortiz Minique, Yvette, en 2005. México: Amate Editorial.
- Sectur. (2013). *Diagnóstico de competitividad y sustentabilidad de los Pueblos Mágicos de Jalisco: Estudio de San Sebastián del Oeste*. México: Gobierno del Estado de Jalisco.
- Sined/SEP/ANUIES/UDC/Cupromed. (2013). *Ciclo de videoconferencias. Aprendiendo de Pueblos Mágicos*. <https://docplayer.es/77622014-San-sebastian-del-oeste.html>
- Universidad de Guadalajara. (2020). *Enciclopedia histórica y biográfica de la Universidad de Guadalajara*, tomo II. <http://enciclopedia.udg.mx/articulos/camacho-y-garcia-rafael-sabas>
- Vallarta Opina. (2017). *Gente del rumbo: Los muy notables de San Sebastián del Oeste*. *Vallarta Opina*, 4 de abril. México.

Patrimonio productivo

Rosa María Chávez Dagostino

Myrna Leticia Bravo Olivas

Introducción

El concepto de patrimonio productivo puede ser controvertido, pero generalmente se refiere tanto a las personas como a los procesos y a los equipos y herramientas utilizadas. Puede decirse que es un sincretismo de prácticas de producción primaria, donde el patrimonio cultural y natural está fuertemente involucrado. De esta forma, estos elementos adquieren el carácter de heredabilidad como parte del patrimonio de una comunidad, sobre todo cuando comparten una visión del mundo. Las prácticas productivas son determinadas en buena parte por el contexto socioambiental y económico, características que determinarán las formas de aprovechamiento de recursos naturales.

El patrimonio productivo también ha sido entendido basado en la “tierra” como superficie territorial adjudicada. Así, el patrimonio productivo y su manejo dependen de la forma de tenencia de la tierra. Para México, la legislación establece que la propiedad de la tierra puede ser de tres formas: nacional, privada y social. En el caso de la propiedad social, ésta puede ser comunal o ejidal, misma que en 2015 correspondía al 52% de la superficie nacional (Cámara de Diputados LXV Legislatura, 2015). El resto es propiedad nacional o privada. El ejido adquiere mayor importancia en este contexto.

En Latinoamérica se han articulado proyectos para garantizar el derecho de las mujeres de tener y heredar la tierra, y su vivienda, asegurando la inclusión de las mujeres, reconociéndose como agentes activos con acceso a recursos productivos, tecnológicos y financieros. Así, incrementar el patrimonio permite mejorar las condiciones de vida de las mujeres y preservar al mismo tiempo modos de producción, algunos de ellos de gran importancia en términos culturales o ecológicos.

La producción agrícola, ganadera y silvícola puede caracterizar a una localidad o región de diferente escala y ésta puede ser, además, de interés turístico. A mayor cantidad de atributos, también se incrementa el

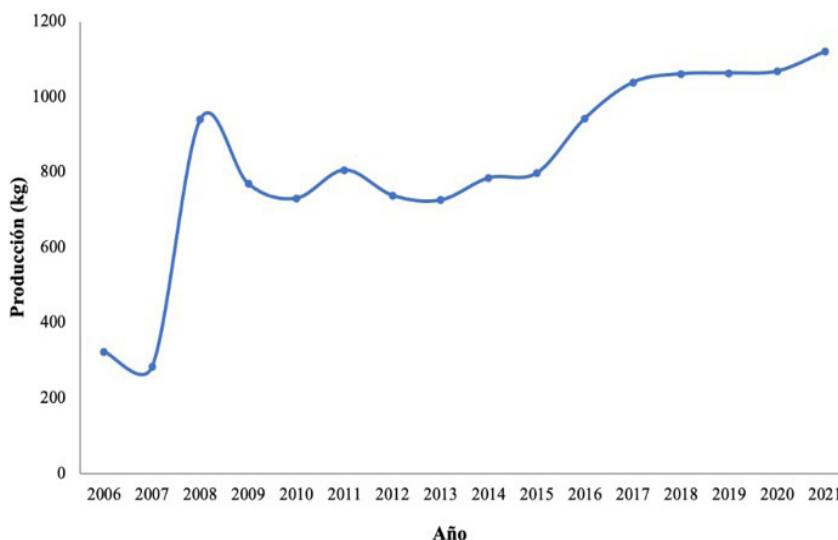
atractivo para los visitantes. En el caso del municipio de San Sebastián del Oeste, municipio eminentemente rural y Pueblo Mágico de México, estas características productivas deben ser analizadas, interiorizadas y visibilizadas en favor de los mismos habitantes y los visitantes.

En este capítulo se hace referencia a la actividad agropecuaria y forestal como parte del patrimonio municipal, y luego se presentan algunas actividades productivas artesanales que tienen potencial turístico y cuyas comunidades son poco visitadas actualmente, donde los productos como la raicilla, los hongos y el maíz son centrales.

Producción pecuaria

En el municipio de San Sebastián del Oeste se producen aves, ganado ovino, bovino, caprino y porcino, ya sea en pie o en canal. En el periodo de 2006 a 2021 se produjo un total de 9,971.70 kg de estos productos, que equivalen a \$385,580.21. El promedio de producción fue de 824.50 t, siendo el año 2021 el de mayor registro (figura 1).

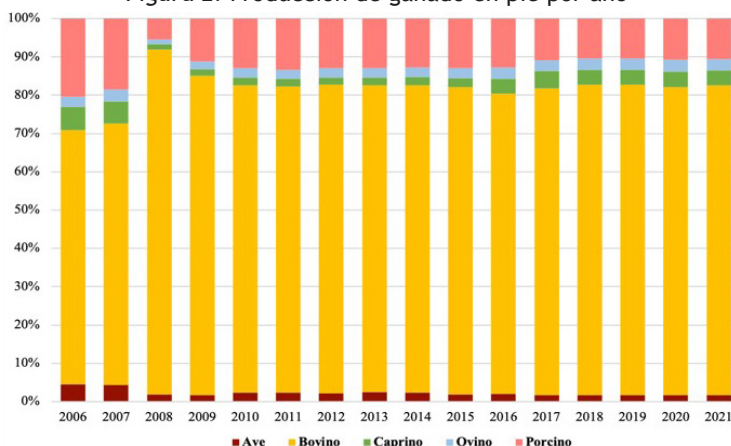
Figura 1. Volumen de producción pecuaria por año



Fuente: Sistema de Información Agroalimentaria y Pesquera (2021).

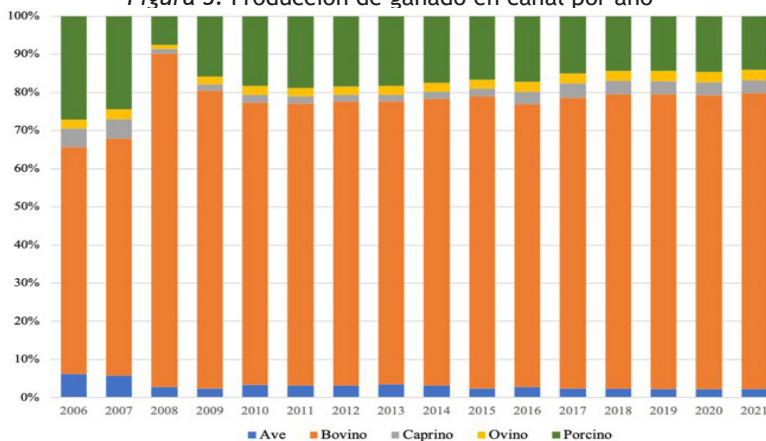
El ganado bovino es el que representa la mayor producción pecuaria en el municipio, tanto en carne de ganado en pie como de canal (figuras 2 y 3). Existen también otros productos como parte de la producción pecuaria, como la miel, el huevo y la leche de vaca y oveja, siendo el huevo para plato el que representa la mayor producción, que alcanzó el valor máximo de 13.20 kg en 2011 (figuras 4 y 5).

Figura 2. Producción de ganado en pie por año



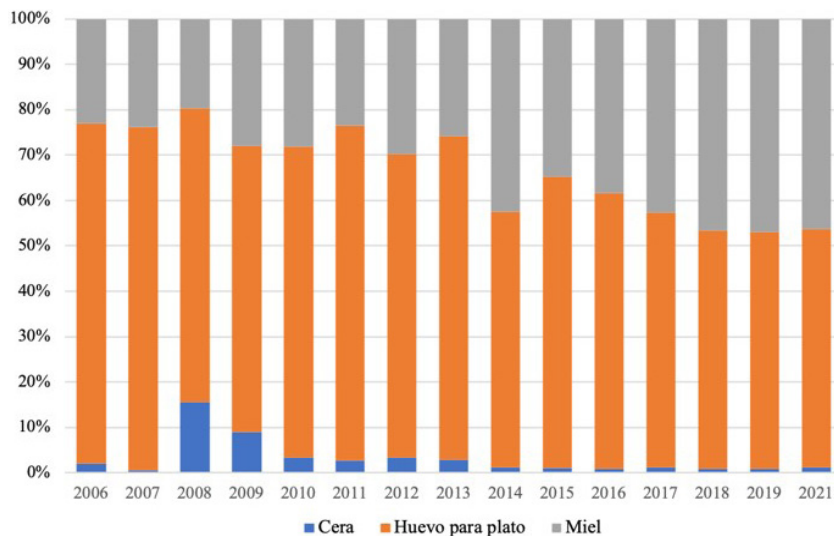
Fuente: Sistema de Información Agroalimentaria y Pesquera (2021).

Figura 3. Producción de ganado en canal por año



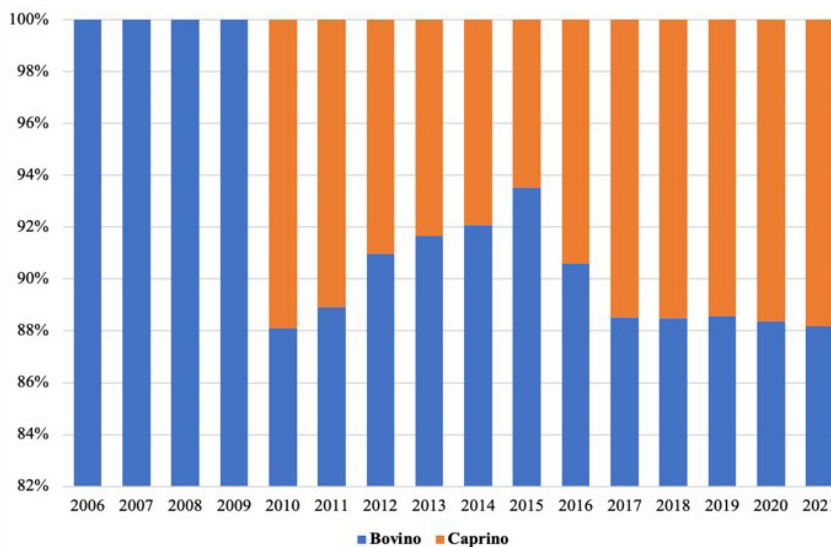
Fuente: Sistema de Información Agroalimentaria y Pesquera (2021).

Figura 4. Otros productos por año



Fuente: Sistema de Información Agroalimentaria y Pesquera (2021).

Figura 5. Producción de leche por año



Fuente: Sistema de Información Agroalimentaria y Pesquera (2021).

La producción de leche y miel ha incentivado la oferta de otros productos artesanales en la localidad, como dulces de leche, miel con una tendencia orgánica en su producción artesanal que básicamente es de autoconsumo, entre otros productos muy apreciados por los visitantes (figuras 6 y 7).

Figura 6. Producción artesanal de miel orgánica local



Fotografía cortesía de Jorge González Sánchez.

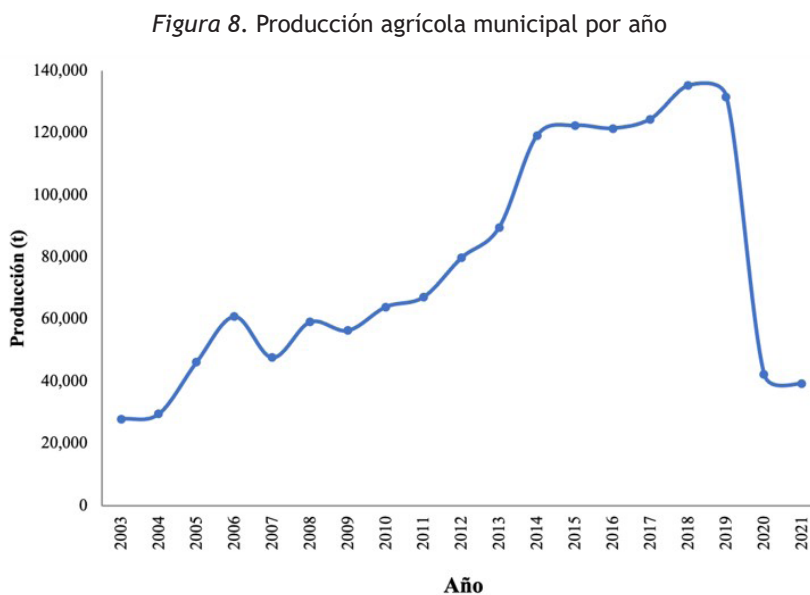
Figura 7. Dulces de leche y productos de miel



Fotografía de Ricardo Chávez.

Producción agrícola

La producción agrícola municipal en el periodo 2004 a 2021 alcanzó 1'465,172.53 de toneladas, con un promedio de 77,114.34 t anuales, con el máximo registro en el año 2018 con 135,246.38 t (figura 8).



Fuente: Sistema de Información Agroalimentaria y Pesquera (2021).

En general ha tenido una tendencia de crecimiento, lo que puede implicar un cambio de uso del suelo (figuras 9 y 10).

Figura 9. Mapa del uso del suelo agrícola y vegetación en el 2010

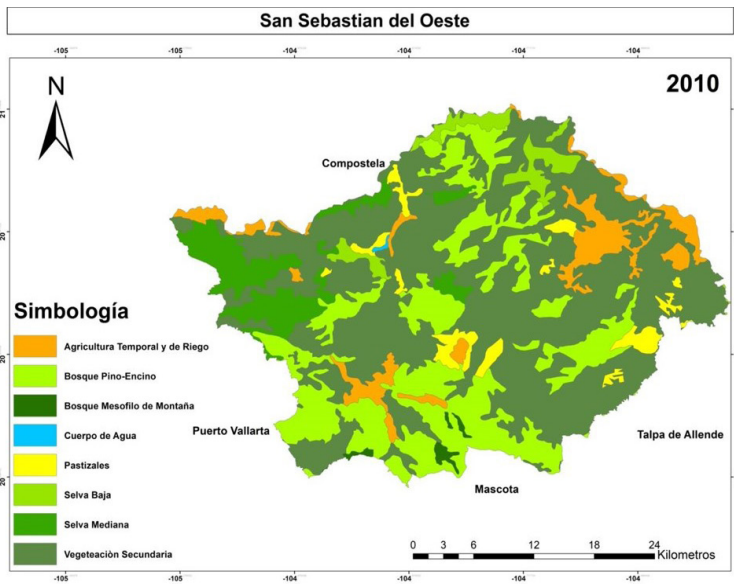
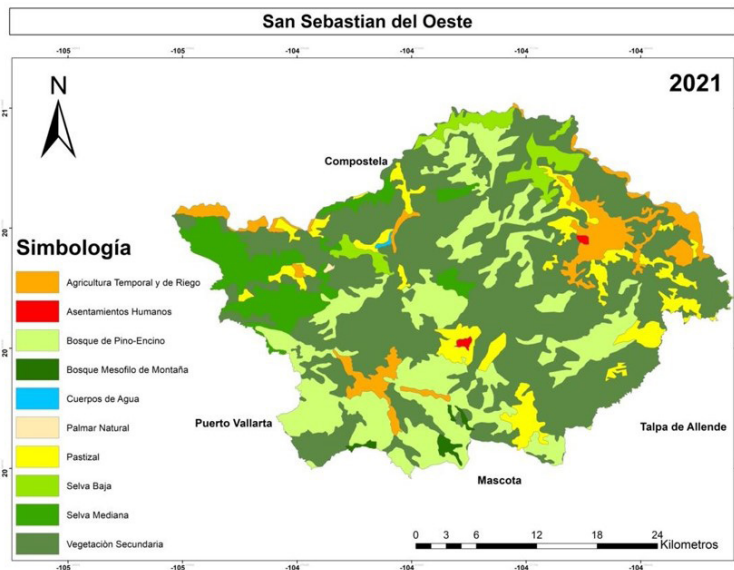


Figura 10. Mapa del uso del suelo agrícola y vegetación en el 2021

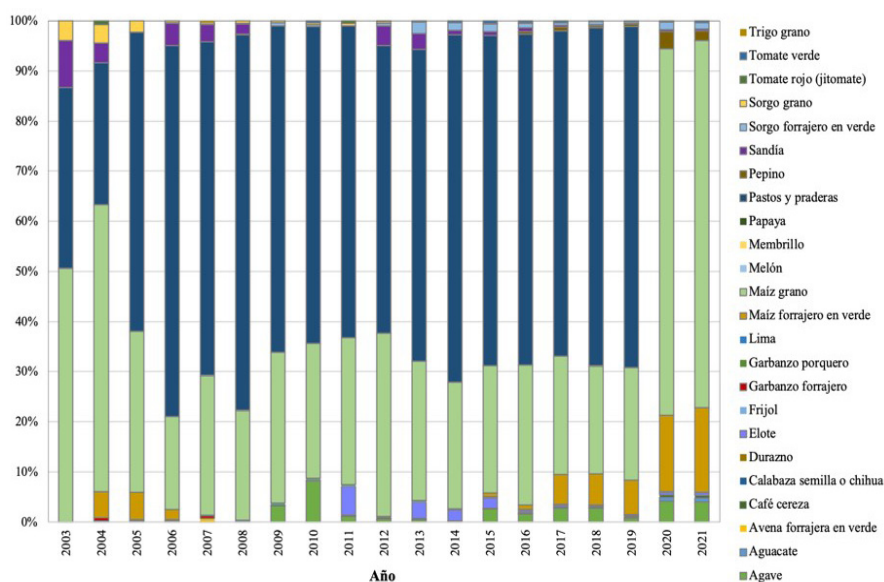


El valor de la producción agrícola en el municipio ha registrado una tendencia creciente durante el periodo 2007-2020, que en este último año representó el 0.34% del total de producción agrícola estatal (IIEG, 2019).

Los pastos y praderas son de los cultivos con mayor producción con tendencia continua en el tiempo, destinada principalmente al ganado. Le sigue en importancia el maíz grano. El cultivo del agave se ha vuelto popular y ha tenido picos de producción marcados. La sandía es otro cultivo que ha sido importante, sin ser uno de los que permanecen en las estadísticas.

La producción agrícola está representada por 20 cultivos diferentes, divididos a su vez en 24 variedades (figura 11).

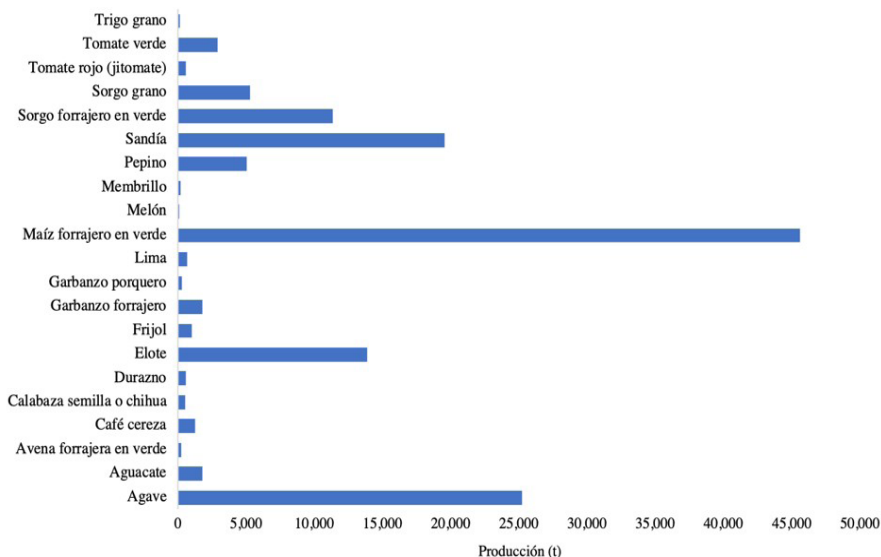
Figura 11. Tipos de cultivo, volumen anual



Fuente: Sistema de Información Agroalimentaria y Pesquera (2021).

En el año 2020, según las estadísticas del sector, por su volumen de producción el maíz fue el producto más importante (maíz en grano de temporal y riego, maíz forrajero en verde y elote), con cerca de 37,663.00 t, seguido del agave, pepino, sorgo y aguacate (figura 12).

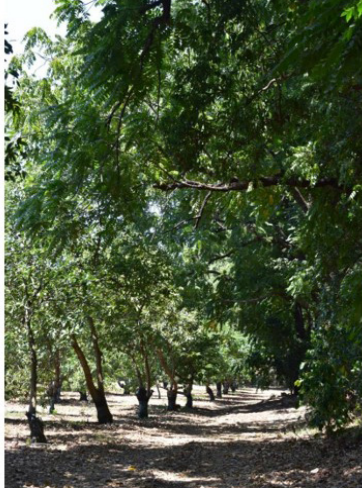
Figura 12. Volumen de los principales productos agrícolas en el año 2020



Fuente: Sistema de Información Agroalimentaria y Pesquera (2021).

El aguacate tiene más de 10 años de cultivarse en el municipio; comenta el responsable de la actividad agrícola municipal: “les pagan \$20.00 pesos por kilo, aunque varía, se producen unas 200 toneladas, pero requiere mantenimiento, fertilizante, limpieza, defoliación, cuesta mucho trabajo. Hasta los tres años empieza a dar frutos. Todos quieren poner aguacate o raicilla” (comunicación personal, febrero de 2021) (figura 13).

Figura 13. Aguacatera en San Sebastián del Oeste



Fotografía de Sara P. Ochoa Chávez.

Un producto agrícola que aparece poco representado en las estadísticas oficiales es el café; sin embargo, es importante por su consumo local y su producción artesanal, que ha despertado el interés de los visitantes (figura 14).

Figura 14. Cafetal en la comunidad La Ermita



Fotografía de Noreli Gómez Morales.

Otros cultivos en la zona, cuyos frutos, como el durazno, aparecieron en las estadísticas del sector agropecuario y son importantes en la producción de dulces, ponches y conservas, son la guayaba, el faisán, entre otros.

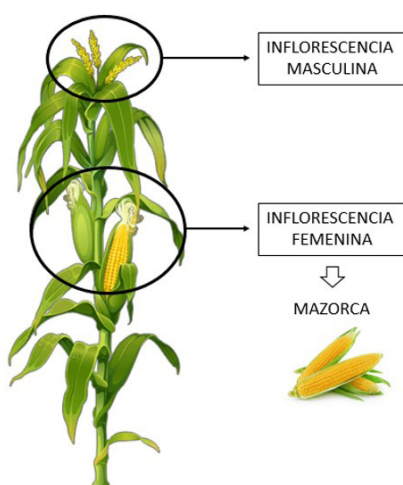
El maíz, base de la alimentación de los habitantes del municipio de San Sebastián del Oeste

El maíz es una especie de importancia central en la alimentación de muchos países, con repercusiones socioculturales y económicas, cuyo origen, domesticación y diversificación se ha dado en México. Es un ejemplo único de la interacción humano-naturaleza en un complejo y lento proceso iniciado hace más de 6,000 años con una especie silvestre antecesora (Yamakake Kato *et al.*, 2009). Esto la hace parte del patrimonio biocultural mexicano.

- Aspectos biológicos del maíz.

El maíz es una planta monocotiledónea de las gramíneas perteneciente a la familia Poáceas (Sánchez-Ortega, 2014), su nombre científico es *Zea mays*. “Las yemas laterales en la axila de las hojas de la parte superior de la planta formarán una inflorescencia femenina (mazorca) cubierta por hojas” (Murillo Hernández, 2021: 21) (figura 15).

Figura 15. Maíz, planta monoica con inflorescencia masculina y femenina



Fuente: Otero (2017).

Sánchez Ortega (2014) describe la planta con tallo vertical, simple y robusto, con numerosos nudos y entrenudos, que puede crecer hasta los seis metros de altura. Las panojas son las estructuras características donde se desarrolla el grano en un número variable de hileras (12 a 16).

El maíz es una planta monoica, es decir, en la misma planta coexisten los órganos de ambos sexos, de flores unisexuales con flores masculinas y femeninas, donde la inflorescencia masculina está localizada en el extremo superior de la planta y se conoce como panícula (o también espiga). Las mazorcas son las inflorescencias femeninas que se originan en las yemas axilares de las hojas (Yamakake Kato *et al.*, 2009).

- El origen del maíz.

La región conocida como Mesoamérica se considera un centro de origen de la agricultura en el mundo, pero también el “centro de origen y diversidad de cerca de 225 especies de plantas cultivadas” (Yamakake Kato *et al.*, 2009), donde la contribución más importante fue el maíz.

Desde que se inició el estudio formal de la especie se han elaborado varias teorías sobre su origen y aunque existe controversia sobre el tema, la teoría actual más aceptada es la de origen de la especie a partir del *teocintle* o *teosinte*, una especie de maíz de menor tamaño y robustez, parecida al maíz, que según Ortega (2014) durante el proceso de domesticación sufrió una profunda y rápida transformación morfológica. El mismo autor establece que una de las diferencias entre el *teosinte* y el maíz es que en el segundo los granos están expuestos en la mazorca, mientras que en el maíz los granos están encastrados en frutos de envolturas rígidas; sin embargo, tienen un gran parentesco cromosómico, fenotípico, capacidad de entrecruzamiento y producción de híbridos fértiles (Aragón Cuevas *et al.*, 2006).

Otro de los temas también controvertido en los que se ha centrado la investigación sobre el maíz, ha sido el proceso de domesticación y diversificación. Existen en general dos explicaciones principales según Yamakake Kato *et al.* (2009), una que propone un origen multicéntrico, lo que implica que existieron diversos centros de domesticación a partir del *teocintle* (de poblaciones dispersas en el territorio). La segunda explicación es “la teoría del evento único de domesticación” (unicéntrica), que propone que en algunas de las poblaciones de *teocintle* del centro del país (Michoacán, Guerrero y Estado de México) pudieron originarse. Sin

embargo, los mismos autores en su libro *Origen y diversificación del maíz*, establecieron que no hay una respuesta precisa a estos cuestionamientos y que lo único aparentemente claro es que fue un proceso que sucedió de forma simultánea en todo el país.

El género *Zea* contiene cinco especies de México y Centroamérica, donde *Zea mays* es la especie que se llama comúnmente maíz y que corresponde, a su vez, a la forma cultivada del género, que necesitó miles de años de selección para obtener las mazorcas que actualmente conocemos en México.

- El maíz criollo.

México posee la mayor diversidad genética de maíz, la cual se manifiesta en variación de caracteres morfológicos vegetativos, así como de espiga, mazorca y grano, y en la composición química del grano. Se ha documentado la existencia de 436 razas de maíz reportadas en el continente americano, 50 se encuentran en México (Goodman y Brown, 2015). Aunque otros ofrecen números mayores, por ejemplo, la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad en México (Conabio, 2013) consideró que esta especie incluye aproximadamente 60 razas de maíces mexicanos, todos resultantes de prácticas agrícolas diversas, que incluye una meticulosa selección de características y semillas por parte de diversos grupos indígenas y mestizos, por cerca de 10,000 años. Se dice que en una sola localidad de México pueden encontrarse más variedades de maíz que en todo Estados Unidos. Como resultado de estas prácticas agrícolas milenarias con alto significado cultural, se han obtenido numerosas variedades, se han hecho múltiples cruzamientos para obtener mejores características genéticas, aunque la mayoría de ellas son de tipo agronómico (Antuna *et al.*, 2008).

La Revolución Verde llegada con el desarrollo tecnológico aplicado a la agricultura basada en conocimientos científicos y experiencia acumulada, todo esto logrado en más de 150 años, incrementó la diversidad genética de estas semillas (FAO, 1996). Así, el término de “maíz criollo” que utilizan comúnmente los campesinos cuando se refieren al “material nativo de su comunidad” que han cuidado y utilizan en su siembra, y que se diferencia de un material extranjero, un maíz híbrido o una variedad mejorada. Algunos prefieren no llamarlo criollo, ya que esto conlleva la característica de elementos extranjeros, que es precisamente lo que no quieren decir (Yamakake Kato *et al.*, 2009), por lo que algunos lo llaman “maíz nativo”. El maíz nativo

tiene características y propiedades reconocidas por cada comunidad que la cultiva y provoca el rechazo de otras. Este acervo criollo está conformado por una población heterogénea de plantas que los agricultores pueden diferenciar por su forma, color, textura, forma del grano, ciclo vegetativo y uso. Son materiales que han sido formados por los agricultores durante años mediante selección empírica, y se conservan y manejan año tras año en un complejo sistema de intercambio de semillas y genes (Acosta, 2009).

También puede considerarse como maíz criollo (“criollo híbrido” o “criollo mejorado”) a las plantas resultantes de un cruzamiento natural o artificial, hecho por agricultores o técnicos, con un material mejorado, siempre y cuando la población tenga un 75% de la constitución genética del material criollo original y 25% del material mejorado (Aragón Cuevas *et al.*, 2006).

Muchas variedades de maíz (*Zea mays L.*) se emplean para la preparación de una gran cantidad de alimentos tradicionales, además de las tortillas, especialmente en México, ya sea salado, dulce o neutro, el maíz es un elemento fundamental de la cocina nacional. Además, las variedades locales nativas son el sustento de numerosas familias mexicanas en el medio rural (Suárez *et al.*, 2013), otra característica que le confiere importancia.

El proceso de la cosecha implica diferentes fases en general: la obtención del producto (cosechado), su procesamiento en caso necesario, secado, limpieza, clasificación por tamaño, aplicación de fungicidas/insecticidas, embolsado y almacenamiento (Ortega, 2014), donde las prácticas de cosecha de los diferentes grupos también difieren, abonando al patrimonio cultural. Así, el maíz nativo forma parte del patrimonio biocultural de México que se emplea en todo el mundo, sustento de miles de familias, por lo que debe reconocerse como fundamental, protegerse y conservarse.

- Usos del maíz.

Tal vez sea ostentoso tratar de enlistar los múltiples usos del maíz, pero se pueden mencionar algunos; por ejemplo, es el único cereal que puede ser usado como alimento en cualquier etapa del desarrollo de la planta y representa una gran ventaja sobre otros, donde “las espigas jóvenes del maíz que se cosechan antes de la floración de la planta, se aprovechan como hortalizas y las mazorcas se pueden tostar enteras y consumir” (Sánchez Ortega, 2014: 153). El maíz con los granos en estado pastoso es el más adecuado para

usar como forraje; las mazorcas tiernas se usan en ensaladas o sopas, pero también se envasan como encurtidos. “En África, las mazorcas se hierven en agua salada, mientras que en Asia y América del norte se hierven en agua y se consumen con mantequilla y sal” (Sánchez Ortega, 2014: 154).

Por otro lado, los granos de maíz duro sometidos a altas temperaturas dan lugar a las palomitas, populares en todo el mundo y que los nativos americanos ya degustaban en vasijas expuestas al fuego. Del maíz nixtamalizado (maíz cocido en cal) se puede extraer una masa que sirve para hacer tortillas (Suárez *et al.*, 2013).

El destacado antropólogo Eusebio Dávalos Hurtado, en 1966, en su libro *Alimentos básicos e inventiva culinaria del mexicano*, editado por la SEP, decía que en México existen no menos de 700 formas de comer el maíz, afirmación que el *Recetario de maíz* editado por Conaculta sustenta y amplía considerablemente.

La culinaria tradicional mexicana basada en el maíz ha requerido del desarrollo de sofisticadas operaciones y técnicas culinarias, tanto para la preparación de alimentos como para su conservación: nixtamalización, cocción al vapor y en horno subterráneo, fermentación, molienda para la preparación de harinas, reventado, deshidratado, salado, ahumado, asado, y otras. Algunas de las preparaciones culinarias mexicanas más tradicionales preparadas con maíces nativos son: tortillas, antojitos, botanas, elotes, sopas, tamales y similares, pinoles, dulces y repostería, atoles y bebidas (Suárez *et al.*, 2013).

Aunque se mencionan como variedades de un mismo producto, el maíz, en función de su color y características, el blanco y el amarillo son productos diferenciados y constituyen mercados distintos. El primero se utiliza principalmente para la elaboración de las tradicionales tortillas y de tamales, pero se emplea también para obtener aceite o en la fabricación de barnices, pinturas, cauchos artificiales y jabones. El segundo se puede destinar al consumo humano en una amplia variedad de platillos; sin embargo, en la actualidad su destino principal está en la alimentación del ganado y en la industria para producción de almidones y polímeros, entre otros (Zavala *et al.*, 2014).

En la actualidad se cultivan maíces de diferentes formas y tonalidades de grano; los azules, negros, guindas, púrpura y rojos se conocen como maíces pigmentados. A pesar de que los maíces pigmentados son apreciados en las

comunidades productoras y los utilizan para preparar platillos tradicionales, éstos se encuentran en riesgo de desaparecer por la disminución del área del cultivo, su limitado uso y la demanda como materia prima para los molinos de maíz (Ramírez Romero *et al.*, s/f).

El maíz con color o pigmentados se prefieren en tortillas, tamales, tlacoyos, gorditas, pinole, atole, agrios y muchas más formas. Las bebidas fermentadas elaboradas a base de maíz pigmentado también han sido objeto de estudio debido a su amplia aceptación como bebida refrescante (Ramírez Romero *et al.*, s/f).

- **La importancia económica.**

El maíz es de gran importancia económica a nivel mundial, ya sea como alimento humano, como alimento para el ganado o como fuente de un gran número de productos industriales. A nivel nacional el maíz grano blanco representa casi el 87% de la producción y se destina para consumo humano, satisfaciendo totalmente las necesidades nacionales de este producto, pero el maíz amarillo, destinado a industria de alimentos balanceados para la producción pecuaria principalmente, satisface cerca del 24% del requerimiento nacional (Sagarpa, 2017).

El estado de Jalisco destaca no sólo por su actividad agrícola, que lo coloca entre los primeros cinco lugares a nivel nacional, sino por su sobresaliente papel en la producción de maíz, ya que en 2013 ocupó el segundo lugar en ese renglón. Actualmente la entidad se encuentra ante el reto de producir no sólo maíz blanco, del cual México es autosuficiente, como se mencionó antes, sino de maíz amarillo, del que es deficitario. Asimismo este estado, por sus condiciones climáticas, no sólo es buen productor de maíz grano, sino también de semilla; el maíz puede cultivarse en diversos suelos y condiciones climáticas, que abarcan desde el nivel del mar hasta las zonas altas de montaña (Zavala *et al.*, 2014).

- **Las mujeres del maíz en Santiago de los Pinos.**

Son nueve mujeres, iniciaron más en 2012 y no ha crecido el grupo, las que formaron una cooperativa llamada “La Tradición de Santiago”. Explicaron que así le llamaron porque “seguimos las recetas de nuestras abuelitas, como la galleta de maíz y el ponteduro” (figura 16).

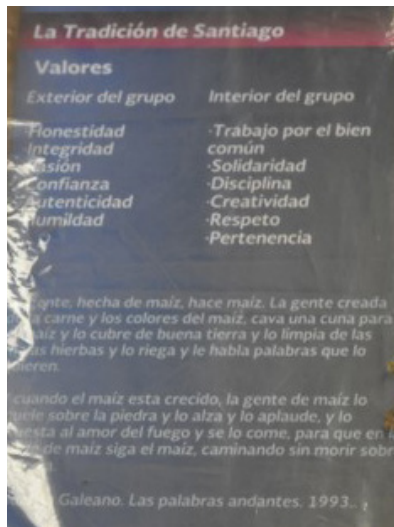
Figura 16. Algunas de “las mujeres del maíz”



Fotografía de Sara P. Ochoa Chávez.

La empresa que han creado declara sus valores a la vista de todos: la honestidad y el trabajo común en bien de todos, elementos básicos de una organización cooperativa (figura 17). Retoman en este cuadro que cuelga del techo, las palabras de Galeano: “La gente hecha de maíz, hace maíz”, donde puede interpretarse el autorreconocimiento de esta comunidad, del maíz como recurso alimenticio y cultural.

Figura 17. Valores de la cooperativa La Tradición de Santiago

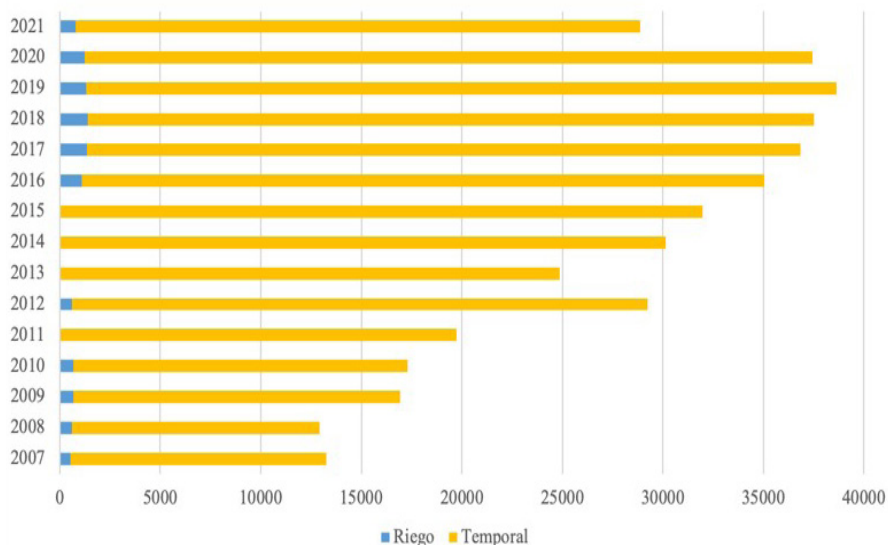


Fotografía de Sara P. Ochoa Chávez.

¿Cómo inició todo? La idea fue incentivada por el Gobierno federal para sembrar maíz criollo, que se consideraba de importancia nacional, que también ofreció capacitación. Luego formaron el grupo convencidas de la importancia del proyecto, es decir, ellas perciben que apoyaron la idea del Gobierno, más que sentirse apoyadas por el mismo. Relata una de ellas: “Aquí siempre sembramos de ese maíz, no tenemos otra costumbre. Sólo maíz de temporal. Sólo mujeres porque los hombres ya estaban ocupados en la siembra. Nosotros se los compramos una vez al año”.

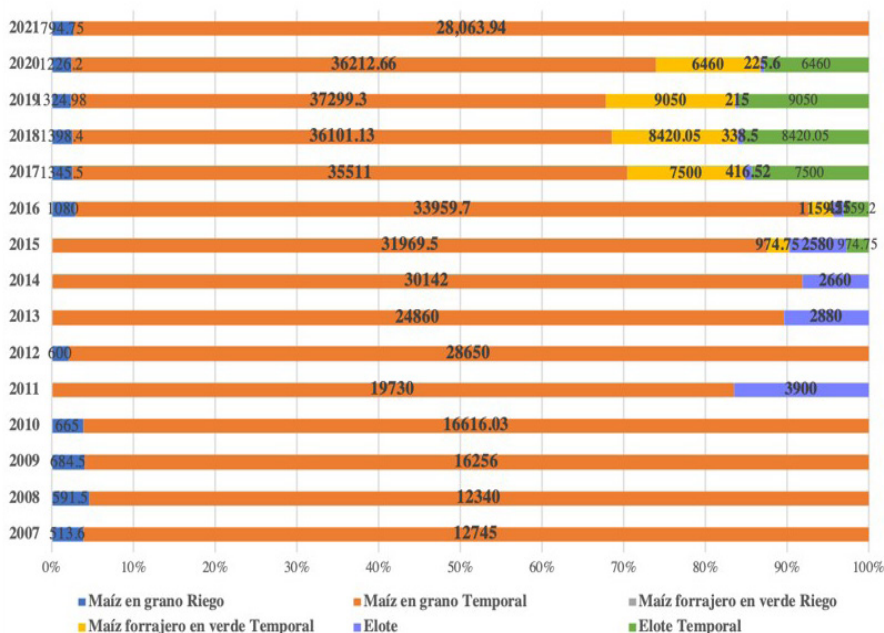
La producción del maíz de temporal en el municipio siempre ha superado al de riego (maíz en grano y forrajero) (figuras 18 y 19) y Santiago de los Pinos ha contribuido a esto fuertemente por sus prácticas agrícolas que se han conservado por cientos de años. Éste es un rasgo distintivo de esta práctica agrícola que los investigadores y conservacionistas aprecian mucho, es un patrimonio genético y cultural de especial importancia para la agricultura del país, lo que debería divulgarse en distintos foros y promoverse en sentido de atraer visitantes.

Figura 18. Volumen de producción en toneladas de grano y forrajeo



Fuente: Sistema de Información Agroalimentaria y Pesquera (2021).

Figura 19. Volumen de producción de maíz en toneladas



Fuente: Sistema de Información Agroalimentaria y Pesquera (2021).

Las mujeres de la cooperativa continúan diciendo “Aquí tenemos un muestrario del maíz mexicano, algunos los sembramos aquí: coreño, blanco, tampiqueño, dulce, amarillo, negro, amarillo elotero. El coreño es más bueno, las gorditas de maíz saben mejor. El pozole del coreño sale mejor, aquí nos gusta más” (figura 20).

Figura 20. Variedades de maíz que cultivan



Fotografía de Sara P. Ochoa Chávez.

Ellas, con algunos apoyos han edificado un local para venta de sus productos y hacer los diversos procesos del maíz, con equipo para secar, moler, batir y hornear, donde empaacan y venden también (figura 21).

Figura 21. Horno de barra de la cooperativa



Fotografía de Sara P. Ochoa Chávez.

Lo que venden es galleta de pinole, masa deshidratada para colado, pinole, maíz tostado, maíz pozolero, pepián, gorditas y ponteduro (maíz, cacahuete y semillas de calabaza dulce) (figura 22).

Figura 22. Productos de la cooperativa: pinole y ponteduro



Fotografía de Sara P. Ochoa Chávez.

Tienen relación como cooperativa y participan con el proyecto de Paisaje Biocultural (PB), que busca en la región contribuir al fortalecimiento de la gestión sostenible y la protección de los recursos naturales asegurando el patrimonio natural que da sustento a las prácticas productivas. Reconocer el patrimonio que se ha heredado y que van a heredar a las siguientes generaciones es importante y esperan conseguir el sello distintivo que otorga PB, que las promocioe e identifique.

Otros comentarios que ellas hacen sobre su trabajo en este tema, son:

La cooperativa tiene una presidenta que nos reúne cada que necesitamos.

Nos sentimos orgullosas, todas tenemos un rol, pero nos repartimos el trabajo desde el aseo, amasar, torteando para las gordas, hornear [...] no falta.

Tenemos apoyos por parte de CONANP, JISOC, Paisaje Biocultural, el municipio como asesoría, participación en eventos y algo de apoyo económico.

La vida no nos cambió con la cooperativa, nos sentimos iguales. Pero nuestra idea ha hecho que otras vendan lo mismo.

Somos un grupo unido. No tenemos entregas regulares, no facturamos, necesitamos arreglarlo para poder vender más. Nos iban a dar apoyo para regularizarnos.

De lo que venden, el pepián es muy popular. Se hace con maíz, semilla de calabaza y chile guajillo, se tuesta y muele todo. Lo venden en polvo en bolsitas y aconsejan prepararlo con pollo, agregando ajo, cebolla y el caldo del pollo, aunque hay muchas variantes.

El pinole se hace con maíz coreño, azúcar y canela, todo se muele y lo usan para hacer atole.

Las gorditas de maíz se hacen con la masa seca hasta que queda como harina y el piloncillo es la base, por lo que quedan oscuras.

Las mujeres del maíz son emprendedoras, aprendieron a hacer negocio con la experiencia y una de ellas estudió comercio y ha tenido diversos cursos de capacitación.

Señalan en repetidas ocasiones que todo es de temporal, no hay tierras de riego. En las familias sólo se come de ése que ellos siembran, les dura un año cada cosecha, aunque varios en el pueblo ya consumen de otro grano, del híbrido que se regalaba para que sembraran.

Preparan el nixtamal, hacen la masa para las tortillas y las cuecen en su comal. Muchas mujeres usan la prensa, algunas todavía lo hacen a mano por completo (ese saber ya se perdió en las jóvenes). Es un arte desde prender el fogón, hacer las tortillas bien formadas y luego cocerlos bien.

Según Mariana Castillo (2019), quien hizo un reportaje de Santiago de los Pinos, aunque la nixtamalización es la condición necesaria para hacer tortillas, muchos en México no lo saben a pesar de que comemos tortillas tres veces al día. Es una técnica de origen prehispánico, y que se mantiene en el presente indígena rural del país, implica que el maíz se cueza con cal de piedra y agua en una olla. Esto tiene variantes en las distintas regiones, ya que no todas las cales, las ollas o las formas para hacerlas son iguales. Incluso, la ceniza es un elemento que puede usarse en ciertos casos. Relata la misma autora, la experiencia de doña Martha, una habitante del lugar desde hace muchos años:

Una forma en Santiago de los Pinos es poner dos cucharaditas soperas de cal por balde, si se pasa saben a cal. Se deja en la lumbre como una hora, aunque puede variar, y antes de que hierva, el maíz se empieza a pelar. Entonces, para que salgan buenas las tortillas, hay que sacarlas ya.

Pero si se va a usar para hacer tamales o pozole, necesita más tiempo. La mezcla reposa toda la noche. Por la mañana se enjuaga a fin de que esté listo para molerse.

La milpa sigue presente en su realidad, pero cada vez hay más complicaciones tanto económicas como sociales para los que quieren continuar con este sistema alimentario, a quienes incluso deberíamos pagar por su labor de conservación del patrimonio biocultural, pero sobre todo su valor genético.

Dice doña Martha en esta misma entrevista en 2019: “El kilo de tortilla se vende a \$22 pesos. Hay personas a las que les parece costoso, pero si vieran el esfuerzo, sabrían valorarlas”.

- **Potencial turístico de las actividades productivas en torno al maíz.**

A pesar de que poco visita la gente a Santiago de los Pinos, que se localiza a unos 17 km de San Sebastián del Oeste (cabecera municipal) por camino sinuoso, las mujeres no pierden la esperanza. Ellas hacen un trabajo que es importante porque diversifica las actividades del pueblo y a la vez conservan una forma tradicional de uso del maíz y ayudan a conservar la forma de siembra y el maíz criollo tan apreciado genéticamente. Indudablemente sería un atractivo muy importante, que es necesario desarrollar como un producto turístico, donde no solamente se compren productos, sino se vea el proceso de siembra, cosecha, elaboración de productos y festividades. Las mujeres del maíz están dispuestas a recibir visitantes y enseñarles lo que hacen además de la venta de productos, a incursionar en la actividad turística. “Grupos de escuela de Vallarta, vienen pocos turistas, sólo en la feria del elote nos visitan más.”

Finalmente, existe la Feria del Elote, es anual, en el mes de marzo. Su objetivo es dinamizar la economía y dar a conocer sus productos: Flan de elote, colados, dulce de arrayán, dulce de guayaba, esquites, pozole. Con concursos como: comelones de elote, el elote más grande, la planta más grande, cache elotes... se rinde tributo a su majestad “El Elote” (figura 23).

Figura 23. Primera edición de la Feria del elote en Santiago de Los Pinos



Fotografía de Noreli Gómez Morales.

Los hongos

Los hongos son un grupo muy diverso en cuanto a grupos, formas, tamaños, colores y usos. Del estado de Jalisco se tenían registradas 1,075 especies de hongos en 2011, siendo el municipio de San Sebastián del Oeste el que ocupaba el segundo lugar en el estado (Sánchez-Jácome y Guzmán-Dávalos, 2011).

La exploración de hongos en el municipio de San Sebastián del Oeste en la última década se ha incrementado, por lo que se sabe de una gran riqueza de especies, reportándose 311 (Rodríguez Alcántar *et al.*, 2018). La mayoría de los hongos macroscópicos reportados se asocian al bosque de pino-encino y mesófilo de montaña y, aunque existe deterioro de esos ecosistemas, al parecer existen condiciones adecuadas de humedad, suelo y altitud, entre otras. Los mismos investigadores encontraron que, respecto a la importancia económica de los hongos, 72 son especies comestibles silvestres, 42 medicinales, 18 tóxicas y dos alucinógenas. A pesar de esta riqueza, los habitantes de San Sebastián del Oeste no refieren aprovechar los hongos como alimento. Sin embargo, hay experiencias de cultivos de hongos comestibles como una forma de diversificar las actividades productivas, ayuda a satisfacer las necesidades alimenticias de la población y genera

empleos. Generalmente esta tecnología no requiere grandes espacios y es un proceso sencillo.

En el poblado de Santiago de los Pinos, un grupo de mujeres se organizaron para producirlos (figura 24). No recordaban exactamente cuándo iniciaron, pero fue en el año 2016, cuando llegaron a invitarlas “la gente del gobierno” para ver si querían apuntarse en un proyecto. Era para cultivar hongos, nosotros no los comíamos, ni conocíamos las setas, que es el nombre del hongo que cultivamos. Se han creado paquetes tecnológicos y guías para capacitar a las comunidades en el cultivo del género *Pleurotus* o seta; uno de ellos refiere el valor nutricional de los hongos como una fuente de proteínas muy importante (hasta 27%), lo que resulta muy significativo si se compara con el trigo y la leche, además del alto contenido vitamínico (Universidad Autónoma Intercultural de Sinaloa, 2016).

Figura 24. Productoras de setas comestibles en Santiago de los Pinos



Fotografía de Sara P. Ochoa Chávez.

Las productoras comentaron que al principio se interesaron como 25 mujeres en Santiago de los Pinos, hoy sólo quedan cinco. “Se desanimaron porque no da dinero constantemente, ni pronto, y era mucho trabajo. Lo que se ganaba tenía que repartirse entre muchas.”

Agregaron que este trabajo no les quitaba tiempo, ya que se dedican al hogar principalmente y describieron el proceso que han aprendido bien y pueden enseñar cómo hacerlo con base en los siguientes pasos:

1. *Preparación del sustrato.* El sustrato que aprovechan es un subproducto agrícola muy importante en la región, el olote del maíz, que antes compraban, pero ahora obtienen del mismo pueblo de Santiago de los Pinos. El olote se astilla y se coloca en arpillas bien apretado (figura 25).

Figura 25. Arpillas con el sustrato de los hongos



Fotografía de Sara P. Ochoa Chávez.

2. *Pasteurización.* Se calienta un tambo de agua como de 200 litros donde se colocan las arpillas durante 45 minutos a 80° C, no debe hervir. Luego se enfría. Este procedimiento se hace para matar microorganismos que pueden afectar a los hongos, pero no cambia la composición del sustrato. Una vez fríos y escurridos, se extienden en mesas de trabajo muy limpias, en un cuarto bien iluminado (figuras 26 y 27).

Figura 26. Tambo pasteurizador



Fotografía de Sara P. Ochoa Chávez.

Figura 27. Sustrato pasteurizado



Fotografía de Sara P. Ochoa Chávez.

3. *Inoculación del sustrato.* Se requiere semilla de la seta para inocular el sustrato, la compran en Ciudad Guzmán, Jalisco. Para hacer este paso, las que lo trabajan deben lavarse muy bien las manos hasta los codos y utilizar cubre-bocas para no contaminarlo. Cuando el sustrato ya está a temperatura ambiente, se debe embolsar. Para ello utilizan bolsas de plástico transparentes de 40x60 cm aproximadamente (figura 28). Se pone una capa de sustrato y otra de la semilla hasta llenar la bolsa. No debe ponerse mucha semilla porque se pudre. Se cierra muy bien la bolsa, luego se marca con la fecha y número. Así duran unos tres días.

Figura 28. Inoculación del sustrato



Fotografía de Sara P. Ochoa Chávez.

4. *Periodo de incubación.* Las bolsas se colocan en el cuarto de incubación, es un cuarto limpio y con poca iluminación, donde se ponen en reposo por espacio de 18 días aproximadamente. También se hace con cubre-bocas, porque las esporas pueden causar muchas alergias. Durante este tiempo la semilla del hongo se desarrolla sobre el olote, se va poniendo blanco. Cuando está completamente blanca la bolsa, empieza la formación de los micelios, de donde salen las setas.

5. *Fructificación*. Las bolsas deben ponerse ahora en un área ventilada, húmeda y con poca iluminación, sin insectos y con acceso a agua potable. Las colocan en estantes y, para que salgan los hongos de los micelios, la bolsa se pica y se cuida que en los estantes no queden muy juntos (figura 29).

Figura 29. Zona de fructificación



Fotografía de Sara P. Ochoa Chávez.

6. *Cosecha*. Después de entre cuatro y siete días en esta área, los hongos están listos. Crecen grandes, salen de la bolsa por las perforaciones, son de color blanquecino, pueden salir de forma individual o en racimos. Cuando el sombrero del hongo está plano se recomienda cortar, pero primero se desinfectan las manos. Se hace sosteniendo el hongo con la mano y con un cuchillo filoso se corta en la base, por fuera de la bolsa. La bolsa puede seguir fructificando, por lo que no debe dañarse (figura 30).

Figura 30. Seta lista para venta y consumo



Fotografía de Sara P. Ochoa Chávez.

7. *Envasado*. Se guardan en el refrigerador en bolsas para su venta en fresco en bolsa o a granel.

Ellas lo disfrutan con sus familias en quesadillas o guisados, la gente ya los consume. Aunque se han registrado varias especies del género *Pleurotus* en el municipio de San Sebastián del Oeste, no es la especie que se prefiere para su cultivo (*P. ostreatus*). Sin embargo, San Sebastián del Oeste como municipio alberga otras especies también comestibles cuyo potencial debería averiguarse.

Son pocos los visitantes que llegan a ver el proceso o degustar sus guisos, tienen esperanza de que pueda convertirse en un atractivo para los que llegan a la cabecera municipal y que se vuelvan parte de la gastronomía local.

La raicilla, bebida popular

Hay una planta que está muy arraigada en la cultura mexicana ya que ha formado parte de sus costumbres desde los tiempos precolombinos hasta el presente: el agave, o también conocido como maguey, vocablo que en realidad engloba a distintas especies. El uso más conocido atribuido a esta

planta es su capacidad de producir fermentos como el pulque y destilados alcohólicos como el tequila, mezcal y raicilla, aunque se le atribuyen decenas de otras más aplicaciones y usos en otros contextos, como ha sido la creación de extractos medicinales, bebidas dulces como aguamiel, mieles, jarabes y vinagres, materiales de baño como jabones y champús, artefactos de artesanía, forraje, inulinas, esteroides y un largo etcétera (Parra *et al.*, 2010).

Se han encontrado indicios de que el agave (posiblemente *A. angustifolia* Lim) era utilizado desde tiempos prehispánicos en el estado de Colima, México. Pueden admirarse representaciones de agaves en estructuras circulares de piedra en contextos hogareños y ceremoniales, las cuales son comparadas con los hornos contemporáneos utilizados para la cocción de los agaves, probablemente siendo usados con fines de alimentación donde se incluían a los agaves (Zizumbo *et al.*, 2009). Cabe mencionar que se encontraron artesanías (probablemente ofrendas funerarias) con representaciones del agave en ciertas tumbas, sugiriendo que los residentes de las tumbas desempeñaban un papel asociado al manejo de esta planta, posiblemente como productores de agave o de las bebidas preparadas con éste (Zizumbo *et al.*, 2009).

Dentro de los destilados alcohólicos que se obtienen del agave, existe uno poco conocido fuera de la región, pero muy apreciado localmente, que recientemente está entrando al mercado de las bebidas alcohólicas: la “raicilla”, también conocida como “vino del cerro”.

La raicilla, originaria de Jalisco, hasta la fecha solamente es elaborada en este mismo estado; la bebida ya cuenta con denominación de origen desde el 28 de junio de 2019 y la poseen los siguientes 16 municipios: Atenguillo, Cuautla, Guachinango, Mascota, San Sebastián del Oeste, Mixtlán, Talpa de Allende, Atengo, Ayutla, Cabo Corrientes, Chiquilistlán, Puerto Vallarta, Tecolotlán, Tenamaxtlán, Cimarrón Chico de la Raicilla y Tomatlán (Vásquez *et al.*, 2016).

Importancia de la diversidad en los agaves locales

El licor de raicilla como tal, proviene de jugos fermentados extraídos de distintas variedades de cabezas maduras de agaves de lechuguilla, los cuales van desde los costeros como las variedades de *A. angustifolia*, *A. rhodacanta*, *A. colimana*, y probablemente *A. schidigera*, hasta agaves de la sierra como las variedades de *A. maximiliana*, *A. inaequidens* y *A. valenciana*, los cuales

son procesados artesanalmente para dar resultado a las variedades del licor de raicilla (Paredes, 2009, citado por Vásquez *et al.*, 2016; Borboa, 2019). Esto hace que haya una gran variedad de especies distribuidas en todo el estado, habitando desde zonas costeras de bosque tropical subcaducifolio, zonas altas de bosques de pino, hasta áridas (Hernández-Vera *et al.*, 2007) (figura 31).

Figura 31. Cultivos de *Agave maximiliana*



Fotografía de Sara P. Ochoa Chávez.

Aunque la raicilla es propia de Jalisco, ésta no se produce de todas las variedades con las que cuenta el estado, siendo el caso de los agaves que se encuentran en la zona de meseta central como *Agave filifera*, *A. salmiana*, *A. wocomahi* y *A. parryi*, como también algunos agaves de la zona de la Sierra Madre Occidental y del sur como *A. attenuata*, *A. angustiarum* y *A. gypsophila* (Hernández-Vera *et al.*, 2007).

Importancia de la raicilla y el agave

El patrimonio cultural es algo inherente a todos los pueblos con una historia y que cada uno posee enriquecido de diferente manera; dentro de los beneficios que nos aporta poseer un enriquecido patrimonio, es despertar interés en personas ajenas a la cultura de un pueblo en particular, lo cual genera la

llegada de visitantes para realizar tipos específicos de turismo, como el rural y el cultural. Por lo tanto, la raicilla, por el tiempo que ha formado parte de nuestra cultura se podría considerar como un elemento del patrimonio cultural del estado de Jalisco (Maldonado *et al.*, 2016).

Hablando de la planta de la cual proviene la raicilla, el agave, en cuanto estructura y composición de sus hojas le ha permitido tener el título de una de las plantas conocidas con mayor diversidad de usos que se le han podido encontrar, desde la creación de varios tipos de bebidas alcohólicas como el pulque, tequila, mezcal, sotol, raicilla, etc., bebidas no alcohólicas como el concentrado de aguamiel, miel, jarabes y vinagres, materiales para la higiene personal como champús y jabones, extractos medicinales, hasta la creación de materiales artesanales que aprovechan las fibras del maguey, como el papel, hojas o envolturas de mixiote, y una larga lista de materiales en el campo de la jarciería, cestería y cordelería (Parra *et al.*, 2010).

Usos turísticos de la raicilla

Con la denominación de origen en 2019 de la raicilla, este destilado alcohólico ya forma y ha formado parte oficialmente del patrimonio cultural de nuestro estado. Esto ha permitido fomentar actividades como las rutas de la raicilla, festivales de la raicilla y otras más que involucran a esta bebida en su desarrollo.

Gracias a la difusión y la creciente comercialización de la raicilla (Vásquez *et al.*, 2016), esto ha permitido llamar la atención de gente interesada en la bebida y catadores de bebidas alcohólicas de todo el mundo, quienes visitan los conocidos municipios y pueblos mágicos donde se procesa y se encuentra fácilmente este poco conocido destilado.

Ruta de la raicilla

Varios alimentos como el cacao y el café, que son icónicos en ciertas regiones y otras bebidas famosas como el mezcal y el tequila, cuentan con conocidas rutas para proporcionar un diverso rango de lugares para degustar las variedades de la misma bebida (Yee *et al.*, 2022).

En la actualidad en Jalisco no existe una ruta de la raicilla bien establecida, aunque hay eventos y lugares para degustarla. Los más conocidos van desde la Sierra Madre Occidental hasta la Costa Sur y Norte, pasando desde el conocido municipio de Puerto Vallarta, donde se encuentran las famosas tabernas de raicillería La Lulú, El Colibrí y Gastro-Bar Embarcadero,

hasta varios municipios más y pueblos mágicos como Talpa de Allende, San Sebastián del Oeste que cuenta con tabernas como Don Guelo, Jardín Nebulosa, Hacienda las Tres Carmelitas y Taberna María Colima, y Mascota, un pueblo que festeja anualmente su propio festival de raicilla (Ruta de la Raicilla, el camino para degustar la tradicional bebida jalisciense, 2020).

Existen esfuerzos para intentar establecer una nueva ruta de la raicilla que integre los pueblos de la sierra como San Sebastián del Oeste, Talpa, Mascota y Atenguillo, por parte de universidades nacionales que colaboran con extranjeras junto con las comunidades locales. Buscan consolidar la ruta como un nuevo producto turístico mexicano, como están establecidos otros conocidos y tradicionales alimentos y bebidas mexicanas (Medina-Jackson, 2022).

“Don Guelo”, una raicillería en San Sebastián del Oeste, donde aprendió a jimar desde los 12 años con su abuelo lleva poco más de 14 años dedicado a ello y cuenta con su propia taberna, una empresa artesanal familiar (figura 32).

Figura 32. Horno de barro usado en el proceso de preparación de la raicilla



Fotografía de Sara P. Ochoa Chávez.

Narra frente al horno el proceso de la raicilla:

La raicilla, como todos los destilados de agave lleva un proceso largo, un proceso el cual se divide en las siguientes partes:

1. Empezando primero que nada con la plantación de los agaves, los cuales deben madurar entre siete y ocho años aproximadamente.
2. Cuando los agaves ya se encuentran en el punto de maduración deseado, se procede a jimarlos para extraer el centro de la planta conocido como “piña”, las cuales deben ser partidas en cuatro pedazos iguales.
3. Las piñas recolectadas se trasladan a un horno el cual es alimentado con leña de encino y roble, debe ser sellado con lodo y precalentado durante unas ocho horas antes de introducir las piñas.
4. Pasadas las ocho horas de precalentar, debe abrirse un orificio en el horno e introducir las piñas lo más rápido posible para evitar que baje el calor. Ya introducidas, el horno se debe sellar de nuevo por la parte superior e inferior y dejar cocinar las piñas durante tres días.
5. Terminada la cocción, se recolectan las piñas cocidas, para después machacarlas y así separar lo más posible el líquido de la fibra del agave.
6. Después de machacar, se almacena todo el líquido resultante, se agrega una cantidad de agua de manantial para bajar la concentración de azúcares y se deja fermentar entre cinco y siete días, dependiendo de la temperatura ya que mientras más calor haga, más rápido se fermenta el líquido.
7. Pasados los días de fermentación se procede a destilar la bebida, el líquido fermentado se coloca en una olla especial con un tubo, la cual se sella con un empaque hecho con la misma fibra del maguey y se pone a hervir. Al momento de hervir, el vapor sale por el tubo que tiene la olla, conforme el vapor vaya avanzando, el vapor se condensará y caerá como líquido a una botella de vidrio.

Por último, se hace una segunda destilación y el líquido procede a ser embotellado y etiquetado en sus envases comerciales para ser vendido al público (figura 33). Lo venden a granel también y es más barato.

Figura 33. Envase comercial de la raicilla en la taberna Don Guelo



Fotografía de Sara P. Ochoa Chávez

Recibe frecuentemente visitantes en su lugar donde vive, donde siembra agave, produce raicilla y la vende también. Llegan de todas partes de la región para comprar, para probar, para beber en un ambiente de camaradería. En este lugar alguno de los visitantes locales en la taberna puede recomendar su uso medicinal.

Referencias bibliográficas

- Acosta, R. (2009). Reseña “El cultivo del maíz, su origen y clasificación. El maíz en Cuba”. *Cultivos Tropicales*, 30(2): 113-120.
- Antuna, O., Herrera, S., Arámbula, G., Palomo, A., Gutiérrez, E., Espinosa, A., Navarro, E., Andrio, E., Mexicana, R. F., Fitogenética, S. M. De, Revistas, R. De, América, C. De, Grijalva, O. A., Rodríguez, S. A., Villa, G. A., Gil, P., Arias, E. G., Banda, A. E., Navarro, E. F., y

- Andrio, E. (2008). Calidad nixtamalera y tortillera en maíces criollos de México. *Fitotecnia Mexicana*, 31(3): 23-27.
- Aragón Cuevas, F., Hernández Casillas, J. M., Figueroa Cárdenas, J. de D., y Serrano Altamirano, V. (2006). *Informe final del Proyecto CS002. Actualización de la información sobre los maíces criollos de Oaxaca*. <http://www.conabio.gob.mx/institucion/proyectos/resultados/InfCS002.pdf>
- Autor no especificado. (2020, 21 septiembre). Ruta de la Raicilla, el camino para degustar la tradicional bebida jalisciense. *Revista Ambigú*. Recuperado 27 de junio de 2022, de <https://www.revistaambigu.com/ruta-de-la-raicilla-el-camino-para-degustar-la-tradicional-bebida/>
- Cámara de Diputados LXV Legislatura. (2015). En México, 52 por ciento de la superficie es ejidal y comunal. *Boletín 0175*. <http://www5.diputados.gob.mx/index.php/esl/Comunicacion/Boletines/2015/Octubre/10/0175-En-Mexico-52-por-ciento-de-la-superficie-es-ejidal-y-comunal-de-1992-a-2014-aumento-en-2-mil-has>
- Goodman, M. M., y Brown, W. L. (2015). Races of corn. *Corn and Corn Improvement*. (3ª edición, pp. 33-79). <https://doi.org/10.2134/agronmonogr18.3ed.c2>
- Hernández-Vera *et al.* (2007). Inventory and distribution of agave (Agavaceae) species in Jalisco, Mexico. *Journal of the Botanical Research Institute of Texas*, 1(1): 499-509.
- IEG. (2019). *San Sebastián del Oeste: Diagnóstico del municipio diciembre 2019*.
- Maldonado, D., Cruz, D., y Ortiz, D. (7/1/2016). La raicilla en San Sebastián del Oeste, Jalisco, su producción e interés como patrimonio cultural de uso turístico en un “Pueblo Mágico”. *Examen de tendencias del turismo en el umbral del siglo XXI* (pp. 131-144). México: Competitive Press.
- Medina-Jackson, D. (2022, 28 de marzo). Impulsan el turismo regional con el desarrollo de la ruta de la raicilla. *CRUCE-Micomunidad-ITESO*. Recuperado 29 de junio de 2022, de <https://cruce.iteso.mx/impulsan-el-turismo-regional-con-el-desarrollo-de-la-ruta-de-la-raicilla/>
- Ortega, I. S. (2014). Maíz I (Zea mays). *Reduca (Biología). Serie Botánica*, 7(2): 151-171.
- Otero, P. (2017). Cultivar maíz en el huerto ecológico: Siembra, cosecha y más. *AgroHuerto*. <https://www.agrohuerto.com/cultivar-maiz-huerto/>

- Parra, L. A., Del Villar, P., y Prieto, A. (2010, diciembre). Extracción de fibras de agave para elaborar papel y artesanías. *Acta Universitaria*, 20(3): 77-83.
- Ramírez Romero, G., Morán Bañuelos, H., Rico Molina, D., y Jiménez Pérez, C. (s/f). *Potencial nutracéutico de los maíces pigmentados*. México: Sagarpa/Universidad Autónoma Metropolitana.
- Sagarpa. (2017). Agrícola nacional. *Planeación Agrícola Nacional 2017-2030*, I(1): 1-14. https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/256429/B_sico-Ma_z_Grano_Blanco_y_Amarillo.pdf
- Sistema de Información Agroalimentaria y Pesquera. (2021). *Anuario estadístico de producción ganadera*. SIAP. http://nube.siap.gob.mx/cierre_pecuario/
- Suárez, R. F., Chávez, L. A. M., y Mariscal, A. G. (2013). Importancia de los maíces nativos de México en la dieta nacional. Una revisión indispensable. *Revista Fitotecnia Mexicana*, 36(Suppl. 3): 275-283.
- Vásquez, J. R., Pedraza, R., y Guízar, U. (2016). Emprendimiento internacional: La raicilla y su internacionalización. *Tendencias clave en las investigaciones sociales sobre la sustentabilidad, la educación y la política* (pp. 89-102). México: Competitive Press.
- Yamakake Kato, T. A., Mapes Sánchez, C., Mera Ovando, L. M., Serratos Hernández, J. A., y Bye Boettler, R. A. (2009). *Origen y diversificación del maíz*. México: UNAM/Conabio. <https://bioteca.biodiversidad.gob.mx/janium-bin/detalle.pl?Id=20220912181416>
- Yee, A., Torres, A., Campollo, B., y Navarrete, E. (2022, 1 febrero). Seis rutas turísticas para foodies. *Food and Travel México*. Recuperado 27 de junio de 2022, de <https://foodandtravel.mx/6-rutas-turisticas-para-foodies/>
- Zavala, Y. C., Merino, A. G., Chauvet Sánchez, M., Francisco, J., y Castañeda, Á. (2014). Industria semillera de maíz en Jalisco. Actores sociales en conflicto. (The Maize Seed Industry in Jalisco. Social Actors in Conflict). *Sociológica*, núm. 29, pp. 241-278.
- Zizumbo, D., Gonzales, F., Olay, A., Platas, R., Cuevas, M., Almendros, L., y Colunga, P. (2009, septiembre 1). Archaeological Evidence of the Cultural Importance of Agave spp. in Pre-Hispanic Colima, Mexico. *New York Botanical Garden Press*, 63(3): 288-302.

Epílogo

Rosa María Chávez Dagostino

Preocupaba a mediados del siglo pasado la realización y métodos para hacer inventarios y cuentas de patrimonio natural y cultural ya que, por una parte, no existían programas globales dedicados a ello y, por otra, debido al deterioro de los recursos naturales asociado a los culturales (Comisión Económica para América Latina y el Caribe, Seminario regional sobre, 1985). La preocupación fue creciendo debido a varias causas, como el agotamiento directo de recurso originado por las altas tasas de extracción practicadas, la implantación de sistemas de explotación contrarios a la conservación de los recursos a mediano y largo plazos que ha llevado a una histórica expoliación de los recursos naturales, mantenida por un estilo de desarrollo. Esto ha llevado a su vez a la desvalorización en sentido amplio del patrimonio, y lo peor es que no existía conciencia de ello.

Este contexto detonó múltiples esfuerzos por registrar, documentar y evaluar el patrimonio de los países, papel que en general asumió el Estado. Se derivaron acciones para denominar sitios de patrimonio del mundo, en gran parte con esfuerzos ajenos a las comunidades locales. Sin embargo, se reconocieron los beneficios de identificar su propio patrimonio.

La importancia de conocer su patrimonio como tal, ayuda a las comunidades a revalorar sus recursos bajo otra óptica, pero también se corre el riesgo de ser “la óptica del mercado”, es decir, los recursos territoriales con los que se cuenta adquieren valor para distintos actores, incluso externos, que consiguen apropiarse de ellos mediante diversas estrategias, una de éstas, el turismo.

Se ha abordado el tema del patrimonio como eje central en el municipio de San Sebastián del Oeste, enclavado en la Sierra Occidental de Jalisco.

Si bien existen diversos textos que dan cuenta de forma individual de distintos aspectos del patrimonio municipal, con este trabajo se intentó ofrecer un panorama distinto, más allá de un listado de sitios y bienes que podrían

recopilarse como patrimonio cultural y natural, y patrimonio productivo.

El maíz, el café, la raicilla, los frutales, han formado parte de la gastronomía local; sin embargo, nuevos productos se suman, como los hongos, que la población ha aprendido a cultivar y a comer; así como el aguacate y el agave azul, cuyo cultivo es reciente y por motivos de mercado.

Seguramente se excluyeron algunos dignos de mencionar, pero sirva este texto para dar pie a estudios del patrimonio cultural y natural y su monitoreo, que es tarea de muchos actores. El patrimonio cultural y natural es la manifestación viva de la riqueza de los países/regiones/localidades y su mera existencia es una oportunidad de fortalecer la identidad de sus poblaciones que ven ahí el reflejo de su pasado, que inspira para valorar el presente y construir el futuro. Lamentablemente el patrimonio natural y cultural, que es de todos, se valora hasta que se deteriora, cuando es demasiado tarde.

San Sebastián del Oeste

Entre patrimonio y turismo

se terminó de editar en junio de 2023
en los talleres gráficos de Ediciones de la Noche.

Madero #687, Zona Centro
44100, Guadalajara, Jalisco, México.

El tiraje fue de 1 ejemplar.

www.edicionesdelanoche.com



Al revisar los trabajos realizados sobre patrimonio y turismo, en las últimas dos décadas se observa un significativo incremento a nivel mundial, con las disciplinas antropología, sociología, economía, ecología y turismo como las más participativas en los estudios sobre los diversos temas que se desarrollan en torno a la conjunción conceptual patrimonio-turismo; destacan los siguientes rubros: desarrollo, protección y conservación, gestión cultural y natural, valía y valor institucional, política pública, crecimiento económico, política pública, distribución de la riqueza, pobreza, oferta y demanda, atractivos turísticos, bienestar y calidad de vida, participación comunitaria y emprendimiento, entre las más relevantes.

En este contexto y continuando con la idea de los trabajos realizados sobre el binomio temático patrimonio y turismo, Jalisco registra trabajos en este sentido, donde la Universidad de Guadalajara es la que registra mayor número de aportes teóricos y prácticos publicados, como libros o artículos científicos en revistas especializadas.

Con el presente trabajo se inicia la segunda parte de un gran proyecto regional de investigación donde se pretende dar cuenta de los recursos y bienes municipales, su relación con el turismo local-regional y su aporte al desarrollo y crecimiento económico, sin dejar de lado el interés por el bienestar social de las comunidades y la calidad de vida de sus habitantes. En esta segunda temporada, por decirlo de alguna manera, esperan turno Mascota y Talpa de Allende.