



24 de junio de 2013

Instituto Tecnológico de Sonora
P r e s e n t e.

El que suscribe Omar Alejandro Verdugo Fuentes, por medio del presente manifiesto bajo protesta de decir verdad, que soy autor y titular de los derechos de propiedad intelectual tanto morales como patrimoniales, sobre la obra titulada "Nivel de interés de los turistas y visitantes de Ciudad Obregón, Sonora, hacia la etnogastronomía Yaqui", en lo sucesivo "LA OBRA", misma que constituye el trabajo de tesis que desarrolle para obtener el grado de Licenciado en Administración de Empresas Turísticas en ésta casa de estudios, y en tal carácter autorizo al Instituto Tecnológico de Sonora, en adelante "EL INSTITUTO", para que efectúe la divulgación, publicación, comunicación pública, distribución y reproducción, así como la digitalización de la misma, con fines académicos o propios del objeto del Instituto, es decir, sin fines de lucro, por lo que la presente autorización la extiendo de forma gratuita.

Para efectos de lo anterior, EL INSTITUTO deberá reconocer en todo momento mi autoría y otorgarme el crédito correspondiente en todas las actividades mencionadas anteriormente de LA OBRA.

De igual forma, libero de toda responsabilidad a EL INSTITUTO por cualquier demanda o reclamación que se llegase a formular por cualquier persona, física o moral, que se considere con derechos sobre los resultados derivados de la presente autorización, o por cualquier violación a los derechos de autor y propiedad intelectual que cometa el suscrito frente a terceros con motivo de la presente autorización y del contenido mismo de la obra.

Omar Alejandro Verdugo Fuentes



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE SONORA
Educar para Trascender

“Nivel de interés de los turistas y visitantes de Ciudad Obregón, Sonora hacia la Etnogastronomía Yaqui”

Tesis

Que para obtener el título de
Licenciado en administración de
empresas turísticas

Presenta

Omar Alejandro Verdugo Fuentes

Obregon, Sonora;

Junio de 2013

DEDICATORIA

Ha sido un tiempo lleno de esfuerzos y sacrificios, cerrando etapas pero abriendo otras, es por ello que me queda dedicar esta tesis....

A Dios.

Por haberme dado la oportunidad de vivir y estar conmigo en cada paso que doy, por permitirme llegar hasta este punto de mi vida y por haber puesto en mi camino a aquellas personas que han sido parte de mi soporte y compañía durante mi periodo de estudio.

A Mi madre Guadalupe Fuentes Villarreal.

Por el apoyo incondicional brindado en todo momento, por sus valores y consejos que inculco en mi, por la motivación constante que me ha permitido ser una persona de bien, pero más que nada, por su amor.

A mi novia Edilia Enríquez Corral.

Quien a lo largo de este tiempo juntos me ha enseñado que todo se puede alcanzar en la vida y que ha visto en mi una persona capaz de dar lo mejor de mí, gracias por tus "vamos tu puedes" que al momento de escucharlos me dabas fuerzas para seguir adelante, gracias por desvelarte conmigo esperando a que terminara las tareas, muchas gracias.

Pon tu camino en las manos del señor; confía en él, y él se encargará de todo... Salmo 37:5

Omar Alejandro Verdugo Fuentes.

AGRADECIMIENTOS

La presente Tesis es un esfuerzo en el cual, directa o indirectamente, participaron varias personas leyendo, opinando, corrigiendo, teniéndome paciencia, dando ánimo, acompañando en los momentos de crisis y en los momentos de felicidad.

Gracias Dios por ser mi roca y mi fortaleza siempre.

Quiero agradecer a mi familia, mi madre, padre y hermanos que me acompañaron durante mi carrera y que entendieron mis ausencias y malos momentos. Gracias a mí a mis tías Dora y Francisca Fuentes por sus palabras de apoyo brindadas en todo momento.

Agradezco a la Mtra. Beatriz Adriana Franco Gutiérrez por haber confiado en mí, y por haberme tenido la paciencia, dirección, consejos y apoyo para este trabajo de investigación. A la Mtra. Ariana Solórzano Tabares por el ánimo y el apoyo que me brindo así como su amistad.

Gracias también a mi compañero y amigo Leonel Mariscal Castillo por haber trabajado de forma conjunta para que fuera posible este trabajo de investigación.

También quiero agradecer a mis compañeros, que me apoyaron y me permitieron entrar en su vida. Al igual que a todos aquellos familiares y amigos que no recordé al momento de escribir esto. Ustedes saben quiénes son.

Gracias....

Omar Alejandro Verdugo Fuentes.

Resumen

El turismo cultural, juega un papel importante para preservar el patrimonio de una región, del cual se deriva el turismo gastronómico, con la finalidad de que el viajero deguste la gastronomía típica del destino. Según Vargas y Montaña (2010) la gastronomía, en México fue declarada patrimonio inmaterial de la humanidad por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, ya que esta se ha convertido en una de las cocinas más apreciadas mundialmente. Es aquí de donde se deriva la palabra Etnogastronomía, conocimiento culinario resguardado por los pueblos indígenas. En la página oficial Sonora turismo (s.f), comenta que Sonora es un estado que cuenta con ocho tribus, colocándose como uno de los estados con más comunidades indígenas en el País. La etnia Yaqui se encuentra situada en el municipio de Cajeme, tribu llena de creencias y tradiciones, una de las más antiguas en México, y cuenta con una amplia gastronomía. A pesar de esto el municipio de Cajeme y el estado de Sonora, suelen ser reconocidos por el turismo de negocios y no por el turismo cultural, debido a esto, surge el siguiente cuestionamiento:

¿Cuál es el nivel de interés de los turistas y visitantes de Ciudad Obregón, Sonora hacia la etnogastronomía Yaqui?

Generando como objetivo de la presente investigación determinar el nivel de interés hacia la gastronomía de la etnia Yaqui por parte de los turistas y visitantes de Cd. Obregón, con el fin de conocer el impacto que la etnogastronomía genera en el turismo del municipio de Cajeme.

Esta investigación está enfocada a turistas y visitantes de Cd. Obregón con una muestra de 69 personas de 18 a 53 años, el material a utilizar para recopilar información es una encuesta de siete preguntas de opción múltiple, la información que se obtenga se plasmará en base a gráficas las cuales serán las que reflejen ilustrativamente los resultados obtenidos de cada pregunta en base a porcentajes.

Índice

Dedicatorias	ii
Agradecimientos.....	iii
Resumen	iv
Índice.....	v

CAPÍTULO I

Introducción

1.1 Antecedentes	7
1.2 Planteamiento del problema.....	9
1.3 Justificación.....	10
1.4 Objetivo	10

CAPÍTULO II

Marco teórico

2.1 Turismo	11
2.1.1 Concepto de Turismo	12
2.1.2 Clasificación del Turismo.....	13
2.2 Turismo Cultural	16
2.2.1 Turismo gastronómico	17
2.2.2 Etnogastronomía	19
2.3 Etnias de Sonora.....	20
2.3.1 Etnia Yaqui	21
2.3.2 Gastronomía Yaqui.....	22

CAPÍTULO III

Método

3.1 Sujetos	28
3.2 Materiales	29
3.3 Prodecimientos.....	29

CAPÍTULO IV

Resultados

4.1 Resultados	32
----------------------	----

CAPÍTULO V

Conclusiones y Recomendaciones

5.1 Conclusiones.....	39
-----------------------	----

5.2 Recomendaciones.....	40
--------------------------	----

Apéndice	43
----------------	----

Bibliografía	44
--------------------	----

CAPÍTULO I

INTRODUCCIÓN

En el presente capítulo se menciona la gastronomía en sus inicios y su influencia en el turismo, al igual que la poca inclinación de los habitantes hacia la cocina de la etnia Yaqui, las consecuencias y beneficios que esto traería a la región, donde se desea determinar el nivel de interés de los turistas y visitantes hacia la etnogastronomía Yaqui.

1.1 Antecedentes

Los viajes turísticos motivados por conocer, comprender y disfrutar el conjunto de rasgos y elementos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o grupo social de un destino específico es denominado como turismo cultural por la SECTUR-CESTUR (2002)

Por lo tanto se puede percibir que el turismo cultural tiene como objetivo dar a conocer, preservar y disfrutar el patrimonio cultural y turístico del país, para que este a su vez se vea reflejado en desarrollo económico y social, además de la generación de nuevos empleos.

Por su parte Vargas y Montaña (2010) comentan en su artículo que la gastronomía mexicana fue declarada patrimonio inmaterial de la humanidad por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura,

ya que la succulencia y la variedad de sus platillos la han convertido en una de las cocinas más apreciadas mundialmente.

Así pues en la gastronomía mexicana se identifica rápidamente la herencia prehispánica que existe en la comida, para Bucher (2007/08) cada estado mexicano tiene sus propias recetas y tradiciones culinarias.

Gracias a la extraordinaria riqueza gastronómica de México, cada estado, cada región y pueblo de la república cuenta con una amplia lista de platillos únicos que conforme va cambiando el medio geográfico y el paisaje, los olores, sabores y colores ofrecen distintos picores, dulzuras, espesores, temperaturas etc., que permiten tener una gran variedad de platillos y a la vez poseer una configuración gastronómica propia.

La gastronomía y la cultura van de la mano, debido a que en cada uno de los platillos se representan las tradiciones y costumbres de un pueblo; para Carrillo (s.f) la cocina como parte de la cultura es dinámica y cambiante, tal como ocurre con la comunidad donde se produce.

Informo la Comisión Nacional de los Derechos Humanos (CNDH) en una publicación citada por Sosa (2010) que México se considera pluricultural ya que ocupa el octavo lugar mundial entre los países con mayor cantidad de pueblos indígenas, además de que en el territorio nacional se hablan más de 68 lenguas y más de 364 variantes.

Hoy en día cada generación de las etnias que existen en México, hace sus aportes y contribuciones que mantienen y enriquecen su cultura alimentaria, tal es el caso de la etnia indígena Yaqui, que se encuentra ubicada en algunas comunidades del sur de Sonora.

1.2 Planteamiento del problema

El estado de Sonora es reconocido por manejar diferentes tipos de turismo en este caso existe el de negocios, de sol y playa y actualmente promueve el turismo de salud, considerando el turismo cultural como una segunda alternativa, siendo uno de los factores, la influencia extranjera en el estado;

Tomando en cuenta que Pérez (2004) menciona que las enormes influencias externas provocadas por la globalización, propician la pérdida de valores culturales y sociales que ocasionan el desvanecimiento de tradiciones, costumbres y actitudes culturales, en el municipio de Cajeme, la deficiencia de la actitud cultural se ve reflejada en la oferta turística, ya que los productos y servicios están orientados a los tipos de turismo mencionados anteriormente, desaprovechando la enorme riqueza cultural con la que cuenta; un elemento importante que no es valorado es la etnia Yaqui, que cuenta con una amplia gama de costumbres y tradiciones, además, hoy en día la difusión que se le da no es suficiente, debido a esto, el conocimiento que las personas tienen sobre las actividades relacionadas con la cultura de la tribu, en relación con su gastronomía puede ser muy bajo, a pesar de ser este, un factor importante en la cultura Sonorense.

Debido a todo lo anteriormente mencionado, surge la inquietud de analizar el impacto que causaría en los turistas y visitantes, la gastronomía de la etnia yaqui, lo que nos lleva a generar el siguiente cuestionamiento.

¿Cuál es el nivel de interés de los turistas y visitantes de ciudad Obregón hacia la etno-gastronomía Yaqui?

1.3 Justificación

Uno de los aspectos más importantes en el turismo es la cultura de la comunidad receptora y a falta de no tener bien establecida las raíces de la etnia en la región, el turista así como también la población de esta misma va perdiendo el interés y va quedando rezagada.

En otros lugares del mundo el preservar las culturas de sus ancestros es importante ya que es de ahí como ellos se sienten identificados con sus raíces, tal es el caso de la cultura oriental o la de medio oriente que aun preservan sus tradiciones y su gastronomía.

Es por ello que se decide llevar a cabo la tarea de realizar una investigación sobre cuál sería el impacto en los turistas y visitantes de Ciudad Obregón para tener un amplio conocimiento sobre el impacto que la etnogastronomía de la tribu Yaqui que habita en el municipio de Cajeme provoca en ellos.

Se estima que los beneficios de la investigación son obtener la información necesaria para dar a conocer la tribu y con esto, traer beneficios económicos para el municipio y principalmente para las personas de la misma etnia, ya que esto genera el incremento del turismo en la región, lo que les dará un sustento para saber cuáles serán los posibles proyectos a desarrollar y verificar cuál será su viabilidad, pues el turismo aporta un 3.9 % del total del PIB del país, lo que en el estado de Sonora según INEGI (2011) atrajo una inversión extranjera del 1.6% de la que se da en todo el país.

1.4 Objetivo

Determinar el nivel de interés hacia la gastronomía de la etnia Yaqui por parte de los turistas y visitantes de Cd. Obregón, Sonora, con el fin de conocer el impacto que la etnogastronomía genera en el turismo del municipio de Cajeme.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

En este capítulo se desarrollará todo lo relacionado con conceptos e información que ayudara a tener un mejor conocimiento con la investigación relacionada a la etnogastronomía Yaqui.

2.1 Turismo

El turismo es una de las actividades económicas más importantes para cualquier país o región, por su gran capacidad de desarrollo. Hoy en día el turista esta en búsqueda de experiencias únicas, acorde a sus gustos, necesidades y preferencias, como son la interacción con comunidades receptoras, relacionarse con la naturaleza, realizar actividades físicas, así como actividades al aire libre, entre otras.

Es por ello que el turismo es una actividad que cuenta con múltiples definiciones, dependiendo del autor que cite esta palabra, a su vez, su clasificación varia, pues para muchos autores esta, tiene tres clasificaciones, en cambio para otros, se puede clasificar en más de cinco clases de turismo.

2.1.1 Concepto de turismo

De acuerdo con la INEGI-SECTUR (2003) el turismo se define como el desplazamiento momentáneo que realizan las personas y comprende las acciones que efectúan durante sus viajes y estancia fuera de su entorno habitual.

Por otra parte, y con una definición muy parecida a la anterior Cabarcos (2006) menciona que el turismo es el conjunto de actividades que realizan las personas durante sus desplazamientos y estancias en distintos lugares diferentes al de su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo menor a un año, con fines de ocio, negocios u otros motivos.

La definición de McIntosh (2005) concuerda con la definición de SECTUR pues este define al turismo como “una combinación de actividades, servicios e industrias que suministran una experiencia de viaje; transporte, alojamiento, establecimientos para comer y beber, tiendas, espectáculos, instalaciones para actividades diversas y otros servicios hospitalarios disponibles para individuos o grupos que viajan fuera de casa.

El turismo por lo tanto es el conjunto de actividades que las personas realizan en un entorno distinto al que normalmente habitan, dichas actividades pueden ser con fines de ocio, negocios, u otros motivos, en donde se les ofrece a las personas distintos tipos de servicios como; transporte, alojamiento, establecimientos de espectáculos, etc.

2.1.2 Clasificación del turismo

Hoy en día el turismo a tenido una gran demanda por parte del turista y esto ha llevado a que se divida en una gran diversidad de tipos, ya sea en base a las necesidades, preferencias y exigencias de cada turista. Como se puede observar las diferentes clasificaciones de los siguientes autores:

Tabla: Clasificación del Turismo.

CLASIFICACIÓN DEL TURISMO		
Según: Quesada (2005)	Según: Aceranza (2003)	Según: Ascanio (2012)
1. Según el ámbito geográfico. • Doméstico. • Internacional. • Intrarregional. 2. Según la organización. 3. Según la duración • Permanencia breve. • Corta. • Permanencia mediana y larga. 4. Según la edad. • Categoría infantil. • Adolescentes y jóvenes. • Adultos (I) de 26 a 45 años. • Adultos (II) de 46 a 65 años. • Adultos mayores de 65 años.	1. Según el motivo del viaje. Turismo convencional o de tipo vacacional. Turismo especializado. Turismo de afinidad o interés común. 2. Según la forma de viaje. Turismo individual. Turismo de grupo. 3. Según el tipo de viaje. Turismo independiente. Turismo organizado. 4. Según el tipo de operación. Turismo receptivo. Turismo emisor. 5. Según la permanencia en el destino. Turismo itinerante. Turismo residencial o de estancia.	1.-Turismo de placer. Es el turismo de cambiar de ambiente, de romper la rutina; y de manera especial; es el turismo de vacaciones donde el placer de las nuevas percepciones es lo más importante. Este turismo está más relacionado con los aspectos recreativos en un ambiente estético y de excelente clima. 2.-Turismo cultural. Corresponde al turismo histórico, étnico y de reuniones como congresos y seminarios. 3.-Turismo deportivo. Es el turismo que se desarrolla con base en los juegos Olímpicos, las competencias internacionales de futbol, las llamas serie del Caribe (beisbol); o las competencias de automóviles, el turismo de caza mayor, de pesca deportiva, la lucha canaria, entre otras. 4.-Turismo de negocios. Es el viaje para cerrar una

		venta, para realizar una reunión general o para asistir a exposiciones de productos y servicios industriales; comprende también el llamado turismo de incentivos y de congresos. 5.-Turismo científico. Son los viajes para investigadores y para demostraciones sobre hallazgos arqueológicos. 6.-Turismo de aventura. Este turismo está relacionado con tener una nueva experiencia que supone un riesgo calculado.
--	--	--

FUENTE: Elaboración propia (2013), tomando como referencia a: **Quesada (2005), Aceranza (2003) y Ascanio (2012).**

Como se puede observar en la tabla anterior cada autor tiene su forma de clasificar al turismo, aun así se tiene una relación entre estos tres, ya que *Ascanio* tiene una forma muy general de clasificarlo y dentro de esas categorías va englobando a la diversidad de tipos de turismo que existen y *Aceranza* maneja su clasificación como una tipología de cómo se puede realizar el turismo y por otra parte *Quesada* lo hace a manera de según las condiciones del viaje de los turistas. Es así pues que el turismo puede tener categorías y ramificaciones de tipos de turismo pero también se tiene que percibir como se realizaran estas categorías y cuáles serán las condiciones del viaje del turista.

Hoy en día el turismo a tenido una gran demanda por parte del turista y esto ha llevado a que se divida en una gran diversidad de tipos, ya sea en base a las necesidades, preferencias y exigencias de cada turista.

Para Quesada (2005) la clasificación del turismo depende de las motivaciones prioritarias que tienen las personas para hacer un viaje turístico, de este modo cada categoría o agrupación estará integrada por aquellos que tengan en común la motivación que les caracteriza y distingue como pertenecientes a un cierto grupo. Según su clasificación.

Por otra parte Ascanio (2012) comenta que la gran diversidad de los destinos turísticos, las imágenes que se han formado los turistas de un lugar y como lo han divulgado, es importante en cuanto a la motivación del viaje es por ello que la clasificación la hace según experiencias de los viajeros. Según su clasificación:

Quesada (2005) en su clasificación hace énfasis en según las condiciones del viaje de los turistas que pueden ser según el ámbito geográfico, la organización, la duración y la edad; teniendo este en su clasificación cuatro categorías, mientras que Aceranza (2003) resalta cinco categorías según el motivo, la forma y el tipo del viaje, según el tipo de operación y la permanencia del destino, y Ascanio (2012) en su clasificación tiene seis categorías las cuales son turismo de placer, cultural, deportivo, negocios científico y de aventura en el cual en cada una de estas categorías engloba al turismo según el motivo.

Para efectos de este estudio sobre la etnogastronomía que se puede colocar dentro del turismo cultural, se toma de base la clasificación de *Ascanio*, la cual la categoría de este autor se relaciona con las categorías de los otros dos, por ejemplo la categoría de turismo cultural se vincula con la clasificación de *Aceranza* y de *Quesada*. Ya que el turismo cultural puede caer en la categoría de “según el ámbito geográfico” de *Quesada* o puede ser de forma internacional e intrarregional, así también este mismo tipo de turismo puede entrar en cualquier categoría de la clasificación de *Aceranza*, por que puede ser tanto “según la forma del viaje” como “el tipo de operación”.

2.2 Turismo cultural

El turismo cultural juega un papel importante para dar a conocer y preservar el patrimonio ya sea de un país o región.

La Secretaria de Turismo y el Centro de Estudios Superiores de Turismo CESTUR (2002) definen al turismo cultural como aquel viaje turístico motivado por conocer, comprender y disfrutar el conjunto de rasgos y elementos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o grupo social de un destino específico.

Por su parte Curiel (2008), menciona que el turismo cultural es aquel tipo de turismo que se practica mayoritariamente en espacios urbanos cuyas ciudades tienen unos recursos de gran valor y con un alto poder de atracción turísticas, para así incitarlos a un consumo cultural en el que el patrimonio, las artes y las industrias creativas son el máximo reclamo.

También García (2002), conceptualiza al turismo cultural como todos los movimientos de personas hacia atracciones culturales específicas como sitios históricos-patrimoniales, y/o manifestaciones artísticas y culturales fuera de su lugar normal de residencia.

El turismo cultural cuenta con su propia segmentación y es así como la describe Quesada (2007):

- Turismo familiar: visita a familiares y amigos.
- Turismo religioso: Peregrinaciones o visitas de lugares o templos religiosos.
- Turismo étnico: Visita de lugares donde reside un grupo étnico peculiar.
- Turismo político: Eventos, lugares o manifestaciones de trascendencia política.

- Turismo arquitectónico o monumental: Visita de ciudades, edificaciones o monumentos singulares.
- Turismo gastronómico: Visita de lugares destacados por su cocina.
- Turismo folclórico: Participación en actividades y manifestaciones folclóricas.
- Turismo educativo: Viajar para aprender o ampliar conocimientos.
- Turismo artístico: Asistencia a lugares y eventos de carácter artístico.

Uno de los objetivos del turismo cultural es dar a conocer los atractivos culturales con las que cuenta un sitio, ya sean edificios antiguos, iglesias, zonas de sucesos importantes, la lengua o dialectos, así también la comida del lugar, entre muchas otras cosas que hacen que el turista sea atraído a estos lugares, es por eso que con base a los conceptos de los autores arriba citados se puede definir al turismo cultural como el desplazamiento de turistas y visitantes hacia un lugar específico para poder apreciar las riquezas culturales y artísticas con las que cuenta dicho lugar.

2.2.1 Turismo gastronómico

Existen turistas que la única finalidad de viajar es degustar o conocer la gastronomía de el destino. Estos turistas que se interesan por la comida realizan su búsqueda desde una perspectiva que puede ser tanto cultural como fisiológica, aunque el objeto final es conocer el placer de disfrutar la comida. Las actividades del turismo gastronómico no están centradas con asistir a los restaurantes donde sirven platillos de diversas partes del mundo sino que abarca aspectos como la visita a los mercados, tiendas de venta de productos alimenticios locales, visitas a casa de los lugareños, participación en fiestas locales, talleres de elaboración de la comida de la comunidad receptora, entre otras. Lo que hace que al mismo

tiempo que el turista este degustando la comida del lugar tenga una relación con la cultura del lugar.

Un turista que no siente un especial interés por la gastronomía de un lugar, no se desplaza con la intención primaria de probar la comida típica, se comporta como una persona no residente que precisa alimentarse durante el tiempo de permanencia de estadía. Para este turista la alimentación asume la importancia habitual que tiene en su vida, y el hecho de estar en un lugar con gastronomía diferente, no altera sus hábitos alimentarios y sociales. Así el turista se alimentara por necesidad.

Millán, M. & Agudo, E. (2010) define al turismo gastronómico como la actividad turística consistente en la degustación de los alimentos propios del lugar que se está visitando, siendo un medio para acercarse a la cultura, historia y costumbres de una zona geográfica.

Por otra parte Hall y Mitchell (2001) comenta que es la visita a productores (tanto primarios como secundarios) de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos, donde la degustación de alimentos y toda la experiencia inherente son el motivo principal para viajar.

Así también Henderson (2009), señala que el turismo gastronómico ocurre en los lugares donde los turistas pueden consumir gastronomía, como los restaurantes; y que la experiencia del turismo gastronómico puede ocurrir aún en el contexto de las tiendas convencionales, los festivales gastronómicos, las escuelas de hotelería y las quintas que buscan atraer visitantes con su gastronomía.

Al turismo gastronómico se le puede definir como el desplazamiento de turistas y visitantes desde su lugar de residencia a un destino determinado cuyo motivo principal es conocer y disfrutar la gastronomía del lugar.

2.2.2 Etnogastronomía

Para poder definir la palabra Etnogastronomía, es necesario conocer muy bien la definición de gastronomía y conocer que es una etnia, pues esta es una palabra compuesta de ambas definiciones.

Para Durant (2000) una etnia es un grupo minoritario de personas que existe dentro de un país o región, los cuales están apartados o separados por cuenta propia de la comunidad.

Según la CDI (2010) hablar de una etnia, es referirse a la cultura de un país, pues una etnia se refiere a un pueblo indígena, sus costumbres y tradiciones, y toda la cultura que puedan ofrecer al país y más importante, a ellos mismos.

Sin embargo Gall (2007) menciona a las etnias como una comunidad cultural, generalmente minoritaria, fundada en la creencia de una consanguinidad, y por eso mismo se atribuyen ancestros comunes y utilizan la gramática de la familia.

Por lo anteriormente mencionado, se puede decir que una etnia es una comunidad o pueblo indígena, que habita dentro de un país en una determinada región, los cuales son grupos minoritarios y cuentan con sus propias creencias, costumbres y tradiciones.

Según Brillat-Savarín (2010) la gastronomía es el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación, velando así la conservación de sí mismo.

La gastronomía según Armendáriz (2011) refleja el modo de vida de un pueblo, los recursos, las costumbres, las tradiciones, etc. Lo que quiere decir que el verdadero origen de la cocina es el popular.

La palabra etnogastronomía se crea fusionando las palabras etnia y gastronomía; hoy en día no existe una definición clara de la misma y para esto, en base a los conceptos anteriores se toma la definición de “etnia” como un conjunto de personas que habitan en determinada región y que relacionan rasgos culturales, lengua, creencias, vestimenta, religión, música, tipo de alimentación, etc., y la de “gastronomía”, que se le puede definir sencillamente como el estudio de la relación entre la cultura y la comida.

Así pues relacionando los dos conceptos anteriores de etnia y gastronomía nace la palabra “Etnogastronomía” que se puede definir como el estudio de la relación de la etnia y su tipo de alimentación.

2.3 Etnias de Sonora

Según la página Lutisuc (2011) la población indígena del estado de Sonora se está constituida por ocho grupos, de los cuales siete son autóctonos y otros con más de cien años de permanencia en el estado, dentro de esta población, podemos encontrar las tribus; Mayos, Yaqui, Pima, Guarijíos, Seri, Pápago, Cucapá y Kikapoo.

En la página oficial Sonora turismo (s.f), se menciona las mismas tribus anteriormente citadas, a diferencia de una, la cual es la tribu Ópata, esto es debido a que lamentablemente han desaparecido como unidad étnica.

El estado de Sonora es uno de los estados con más comunidades indígenas del país, pues cuenta con diversas comunidades de distintas etnias entre las cuales se encuentran los Yaquis, los Mayos, Seris, Pápagos, Cucapá, Ópatas, Pimas, etc. Lo que convierte a Sonora en un lugar lleno de cultura, celebrando pues, la

gran cantidad de festividades que las distintas etnias realizan, acercándose de esta manera a las tribus indígenas.

2.3.1 Etnia Yaqui

Según la página oficial encuentro indígena (2007) La tribu Yaqui tiene su ubicación y asentamiento en México, estado de Sonora, y está comprendida en Ocho Pueblos principales y pertenecientes a cuatro diferentes Municipios: Pueblo de Vícam Primera Cabecera, Tórim, Pótam, Rahúm, Huirivis y Belem pertenecen al Municipio de Guaymas Sonora, Loma de Bácum, perteneciente al Municipio de Bácum y Loma de Guamúchil (Cócorit) al Municipio de Cajeme.

La Tribu Yaqui tiene una existencia milenaria y a pesar del tiempo de su existencia, han conformado y conservado prácticas propias en lo social, cultural, político y económico. Son estas características que les otorgan riqueza cultural y pluralidad.

La vestimenta de la tribu yaqui es mencionada en la página oficial en Sonora (s.f), haciendo mención a la vestimenta de la tribu yaqui, pues en si la tribu no cuenta con un traje característico, la mujer Yaqui viste cotidianamente faldas y blusas holgadas de telas lisas principalmente y en colores muy vivos con adorno de encaje angosto; bajo las amplias faldas llevan refajos de manta ó percal y por su parte los hombres usan su camisa con pantalones de dril, chaqueta de mezclilla, zapatos o huaraches y sombrero de palma con un listón rojo o plumas.

Por otra parte Olavarria (2003) menciona como para la tribu Yaqui el territorio lo es todo, pues habla acerca la importancia histórica de la lucha por la tierra, así como su persistencia, y de cómo el territorio local Yaqui es el signo por antonomasia de su identidad.

Así también el patronato Centro Cultural de Córorit (2009) comenta de cómo a los Yaquis se les reconoce por sus costumbres y tradiciones, por su lengua, por su color, forma de ser, de vestir y de hablar. Los yaquis son aquellos que desconfían de los yoris (blancos) por los engaños que les hicieron y son muy serios, corajudos y celosos de sus costumbres, tradiciones y sobre todo, de sus tierras; los yaquis son muy valientes por que no se dejan ganar en las guerras, si alguien viene de fuera y les habla, y les propone algo, lo hacen esperar mucho hasta que hablan entre ellos, si se ve que va a ser bueno para su pueblo, que no les van a hacer daño, lo aceptan, pero con una sola persona de las autoridades tanto tradicionales como eclesiásticas que no esté de acuerdo, no acepta. La tribu fue duramente reducida durante la época de guerra que estos libraron por su supervivencia y en defensa de su territorio en la sierra del Bacatete, durante más de 50 años. En 1905 fueron combatidos por el gobierno y una parte de ellos deportados a diferentes estados del país como Yucatán y Quintana Roo, para ser vendidos, obligados a realizar trabajos forzados y otros enrolados en el ejército.

La etnia Yaqui es una tribu llena de creencias y tradiciones muy especiales, además de ser de las más antiguas en México y caracterizarse por su fuerte carácter y su tan único apego territorial, su existencia es milenaria y única, pues sigue conservando fuertemente sus tradiciones, y su lengua que los hace tan especiales.

2.3.2 Gastronomía Yaqui

“México desconocido” nota de interés (2012) redacta que de naturaleza salvaje y sensibilidad artística, los platillos de la tierra yaqui son un sentido homenaje a la antigua ciencia de interpretar los signos del tiempo para lograr el mejor sazón.

Los indígenas Yaquis siempre han estado acostumbrados a aprovechar todos los recursos naturales que se encuentren a su alcance; de esta manera surgió el wakabaki, uno de los platillos más importantes de la tribu que sólo se prepara en ocasiones especiales como fin de año, fiestas regionales, bodas y otros. Este delicioso platillo se hace a base de garbanzo, costillas de res, calabaza, papa, repollo y ejotes. Al igual que el wakabaki existe una diversidad de platillos yaquis y muestra de ello, la tabla muestra unos de los principales como son:

Tabla. Recetas de la gastronomía Yaqui.

NOMBRE	INGREDIENTES	PREPARACION
TÍIKO KAFEE (Café de trigo)	- ¼ de kilo de trigo seco. - 1 kilo de azúcar morena.	Se tuestan los granos de trigo previamente lavados y secados al sol, en un recipiente que sea hondo. Una vez tostados, se agrega el azúcar, de preferencia morena, y se revuelve constantemente hasta que la mezcla se torne de un color negro, se deja unos cuatro minutos más, revolviendo, luego se saca en un comal y se esparce, poniéndola a secar al sol. Una vez que este seca, se muele en un metate o molino. No se debe moler mucho, solo resquebrajar los granos.

NOMBRE	INGREDIENTES	PREPARACION
POSOIM (Gallina pinta)	- 1 ½ kilos de nixtamal. - 1 kilo de frijol. - 1 mazo de chichiquelite. - 1 cebolla. - 1 tomate. - 1 cucharada sopera de manteca. - 1 cucharada sopera de manteca de res. - 7 litros de agua. - Sal al gusto.	Se pone en un recipiente grande el agua y el nixtamal. Cuando empiece a reventar el grano se le agrega el frijol. Ya que estén cocidos los dos granos (frijol y maíz) se agregan los chichiquelites previamente deshuesados y lavados, y se pone sal al gusto. En otra sartén, se guisa una cebolla y un tomate bien picados con la manteca y se le agrega a los granos con chichiquelites. Después se le agrega la cucharada de manteca de res al recipiente que contiene la gallina pinta y listo.
WAKAJ KOKOEKAME INTOK PAPAKAME (Carne con chile y papas)	- 2 kilos de carne de res. - 1 kilo de papas. - ¼ de kilo de chile pasilla. - ½ cabeza de ajo. - ½ taza de aceite o manteca. - Orégano al gusto. - Sal al gusto.	Se pone a cocer la carne con sal y ajo; ya que esta cocida, se desmenuza y luego se ponen a cocer papas y los chiles en recipientes separados. Los chiles se muelen en el molino, después se guisan junto con el orégano en una sartén con manteca o aceite, y ya que este hirviendo, se le agrega la carne y las papas. Se deja 10 minutos y listo.
QUELITES (MOSTASA)	- 1 kilo de mostaza o quelite. - 3 litros de agua. - 1 cucharada de aceite. - 1 cucharada de harina de trigo. - ¼ de cebolla. - 2 dientes de ajo. - Sal al gusto.	Se pone a cocer la mostasa o quelite en una olla con agua. Se deja unos 25 minutos, ya cocido se saca y se machaca. Después de esto se pone una sartén en la lumbre y se le agrega el aceite, la cebolla y el ajo. Cuando ya estén acitronados, se pone la harina, y ya que tome un color medio café, se agregan los quelites molidos

		con un poquito de caldo y sal al gusto.
JUME KESUM RANCHOPO YAARIM (Queso tradicional de rancho)	- 20 litros de leche de vaca. - 1 taza de cuajo natural.	Se ordeña la vaca y la leche se pone en una cubeta junto con el cuajo; después de 20 minutos ya cuajada se quiebra con la mano y se esperan 10 minutos para preparar el queso, luego se saca en una tina y se pone en una manta para que se escurra el suero. Hecho esto se le agrega la sal y se muele muy bien la cuajada con la mano. Ya molida se echa en un molde, se acomoda muy bien la manta y se le tapa con ella; se pone encima una tabla y arriba de esta una piedra para que drene bien el suero y listo.
MÚNIM OTTAKAME (Frijol con hueso)	- ½ kilo de frijol. - 1 kilo de costilla de res. - 1 tomate. - ½ cebolla. - 2 chiles verdes. - Cilantro. - 1 cabeza de ajo. - 7 litros de agua. - Sal al gusto.	Se pone el hueso con el ajo (en una olla que tenga 7 litros de agua). Cuando este hirviendo se le echa la carne y se deja cocer bien con el agua y sal que se le puso. Después se echa el tomate, cebolla, cilantro, finamente picados y el chile verde se echa en la preparación cuando estén cocidas ambas cosas.
AROSIM	- 1 kilo de carne. - ½ kilo de arroz. - 2 tomates. - 1 cebolla. - 2 chiles verdes. - ½ macito de cilantro. - 5 dientes de ajo.	La carne se corta en pedacitos chicos y se lava bien. Se fríe en un poco de manteca en la olla. Mientras se cuece se pica la verdura tomate, cebolla, cilantro y se pela los dientes de ajo para echarlo a la carne y en otro

WAKASEKAME (Arróz con carne)	- Manteca. - 5 litros de agua. - Sal y pimienta al gusto.	sartén se fríe el arroz hasta que se dore y cuando esté cocido se le echa la verdura y se deja reposar ara que se mezclen los sabores, s agrega al gusto sal y pimienta.
TÍIKO PAANIM (Pan de trigo)	- ¼ de taza de levadura comprimida. - 2 kilos de harina de trigo integral. - ½ kilo de harina. - ½ kilo de manteca. - 1 ½ cucharadas soperas de sal. - Agua.	Se limpia muy bien el trigo, se lava y se frota sobre un metate para que suelte la cascarilla. Se pone al sol para que se seque; ya que este bien seco, se muele bien. Después se le agrega manteca, sal y un poco de levadura, según la cantidad que se vaya a preparar. Después se hacen las bolas de masa y se dejan reposar hasta que haga efecto la levadura. Cuando esté caliente el horno, se introducen las piezas, se dejan cocer y listo.
NOMBRE	INGREDIENTES	PREPARACIÓN
AÍNA TAJKAI (Tortillas de harina)	- 1 kilo de harina. - Sal al gusto. - ¼ de manteca vegetal. - 4 tazas de agua tibia. -previamente hervida.	En una bandeja grande y limpia, se echa la harina, sal y manteca y con las manos se va mezclando, al tiempo se le va agregando el agua. Poco a poco y revolviendo hasta hacer una masa blanda. Con la masa lista se hacen bolitas de masa del tamaño de una albóndiga; se unta en una mano manteca para agregársela a cada masita y queden listas. Se deja reposar 15 minutos las bolitas de masa, al tiempo que se

		lava muy bien el comal, se pone en el fuego a temperatura media para que vaya calentándose, ya con el comal precalentado se estira la pieza de masa con las manos en el aire, conforme se vayan estirando, se van echando al comal para su cocimiento para ambos lados de la tortilla y listo.
--	--	--

Fuente. Elaboración propia (2013), tomando como referencia a Yocupicio (2003).

CAPÍTULO III

MÉTODO

En este capítulo se darán a conocer los pasos que se siguieron para llevar la investigación a cabo, en donde se presenta el sujeto que son los turistas y visitantes de Ciudad Obregón a los cuales se les aplicó una encuesta que es el material que se seleccionó para recabar la información necesaria y por último el procedimiento donde se detalla las acciones que se realizaron para poder obtener los resultados.

3.1 Sujetos

La presente investigación se realizó enfocando a los turistas y visitantes de ciudad Obregón. La muestra que se encuestó fue de 69 personas de 18 a 53 años de edad, que se encontró en puntos estratégicos de la ciudad como, hoteles, restaurantes y central de autobuses de la ciudad.

Para la recolección de información se utilizaron datos brindados por la OCV de Ciudad Obregón para determinar cuál es el número de turistas y visitantes que acuden a esta ciudad y así obtener la población o universo que se requiere para adquirir la muestra que se encuestó.

Utilizando el sitio web Netquest, Loewe (2013) se determinó el tamaño de la muestra de 69 personas, con un nivel de heterogeneidad del 55% equivalente al

porcentaje de ocupación anual, con un universo de 83 personas, el cual se obtuvo al multiplicar el porcentaje anual por el número de personas que ocupan una habitación, un nivel de confianza del 95% y un margen de error del 5%.

3.2 Materiales

El material que se utilizó para recaudar la información, fue una encuesta que consta de siete preguntas del tipo cerrado y opción múltiple, las cuales le solicitan a los encuestados que elija la respuesta de un listado de opciones, esta encuesta es totalmente nueva, es decir no fue adaptado ni adoptado de algún otro existente.

La finalidad de este cuestionario es determinar el nivel de interés de los turistas y visitantes de Ciudad Obregón sobre la gastronomía de la tribu Yaqui (ver apéndice 1).

3.3 Procedimiento

Para lograr el resultado de esta investigación se utilizó el procedimiento que a continuación se dará a conocer y que está basado en el autor Rebollo (2008) en el cual tiene la teoría de la investigación mixta y se guía con los siguientes pasos:

1. Selección de método.

El método que se selecciono para llevar a cabo este proceso de investigación es el método descriptivo el cual sirve para esta investigación pues se estudia la situación de la gastronomía y la tribu yaqui y el interés que tienen las personas y turistas de la región, es decir, se tiene un objeto de estudio sobre una situación que sucede en el país.

2. Elaborar instrumento.

Se diseñó una encuesta seleccionando las preguntas adecuadas para recabar la información deseada.

La encuesta que se elaboró no fue adaptada ni adoptada, fue creada con la finalidad de poder determinar el nivel de interés por parte de los visitantes al municipio de Cajeme, hacia la gastronomía de la tribu Yaqui.

3. Elección de población de la muestra.

La selección de la población es de turistas y visitantes con un rango de edad de 18 – 53 años de edad de una muestra de 69 personas a encuestar y la selección de esta muestra se dio en base a los cálculos que se hicieron en la página web Netquest, Loewe (2013).

4. Aplicación del instrumento.

Una vez validado el instrumento se procedió con la recolección de información aplicando la encuesta a los turistas y visitantes de Ciudad Obregón, la cual el tiempo estimado de llenado será de cinco minutos por turista.

5. Recolección de información.

La recolección se realizó por medio del instrumento el cual es una encuesta diseñada específicamente para determinar el nivel de interés del turista y visitante de ciudad Obregón hacia la gastronomía Yaqui, para su aplicación, fue necesario acudir a la central de autobuses de la ciudad, en donde se solicitó el apoyo de las personas que cumplieran con el perfil para contestar el instrumento.

6. Análisis de resultados.

Una vez obtenidos los resultados se procedió por determinar cuál fue el nivel de interés hacia la etnogastronomía Yaqui, para esto, se vaciaron los datos obtenidos de las encuestas aplicadas en el software Excel, donde se procedió a tabular dicha información.

7. Informe de resultados.

Se procedió a realizar el informe final con los resultados obtenidos de la investigación, este a su vez, se desarrolló utilizando las gráficas elaboradas anteriormente y generando una interpretación para cada una de ellas.

CAPÍTULO IV

RESULTADOS

En el presente capítulo se describen los resultados obtenidos de la investigación, cada una de las preguntas se analiza en forma individual para obtener los resultados correspondientes. Para poder tener un mejor entendimiento de los datos obtenidos, se dará una explicación de los resultados.

4.1. Resultados

Para determinar la muestra, se decide identificar al tipo de personas a quienes se les aplicó el instrumento realizado, una vez identificado el tipo de población, se determinó el número de sujetos a quienes se les realizó, es decir, se determinó la muestra, después se decidió identificar el lugar en donde se llevó a cabo la aplicación del instrumento, el cual fue elaborado con preguntas de tipo cerrado, para que la persona encuestada tuviera un mejor entendimiento.

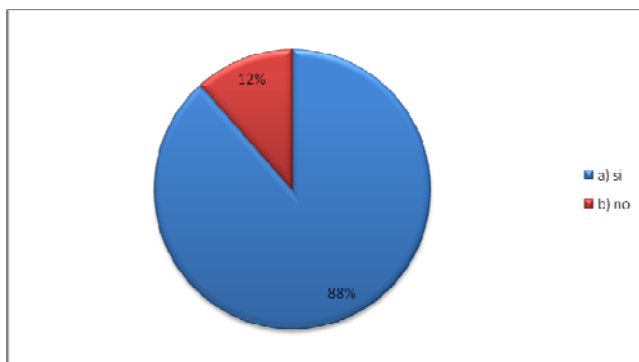
Los datos hasta el momento obtenidos, gracias a la aplicación del instrumento, dan una idea más clara acerca de cuáles serán los resultados finales sobre la investigación hasta el momento realizada a los turistas y visitantes de Ciudad Obregón, con respecto a la gastronomía de la tribu Yaqui, además permite observar sus distintos puntos de vista, si tienen una opinión similar con algún

punto a tratar dentro del instrumento, lo que permite tener una visión más clara sobre la interpretación de resultados.

Aunado a lo escrito anteriormente, se puede mencionar que la interpretación de acuerdo a cada una de las interrogantes del documento escrito se plasmó en base a gráficas. Estas gráficas serán las que reflejen ilustrativamente los resultados obtenidos de cada pregunta en base a porcentajes y así mismo conllevaran su propia interpretación.

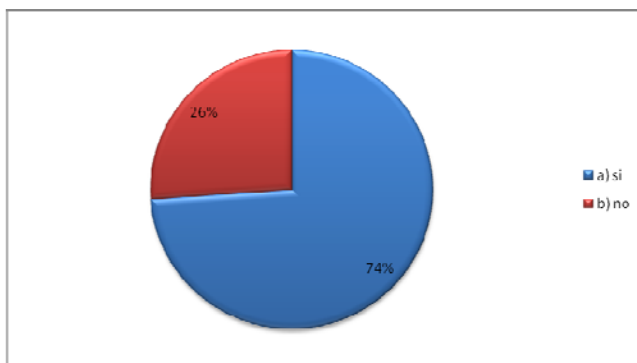
Así también el informe de resultados tal y como se denomina, plasmara los resultados obtenidos en forma de redacción con base a los resultados arrojados de la encuesta aplicada a los turistas y visitantes de Ciudad Obregón.

Gráfica #1 ¿Consideras que la gastronomía es un factor determinante para visitar un destino?



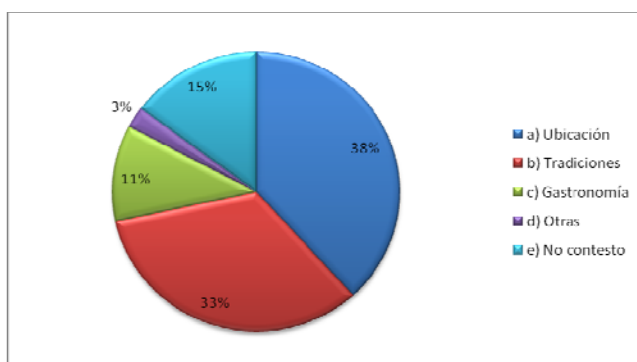
El 88% de las personas encuestadas consideran que la gastronomía es un factor determinante para visitar un destino, pues opinan que es importante conocer la comida de otros lugares, ya que esta forma parte de la cultura de una región. El 12% restante, contesto que no, pues dicen que al visitar un destino, piensan en los lugares que van a visitar y no precisamente en su comida.

Gráfica #2 ¿Has escuchado sobre la etnia Yaqui?



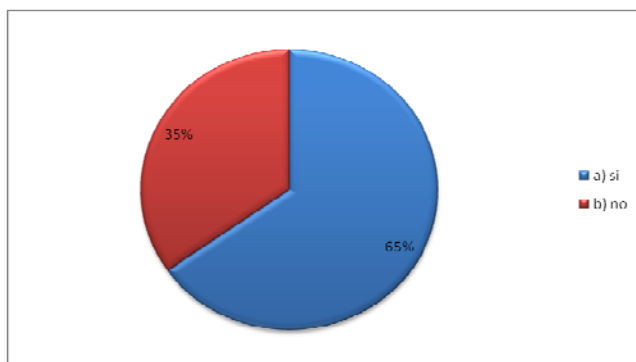
Un 74% de la población encuestada contesto haber escuchado alguna vez sobre la etnia Yaqui, mientras que un 26% afirma nunca haber escuchado hablar sobre esta etnia.

Grafica #3 ¿Qué conoces acerca de los Yaquis?



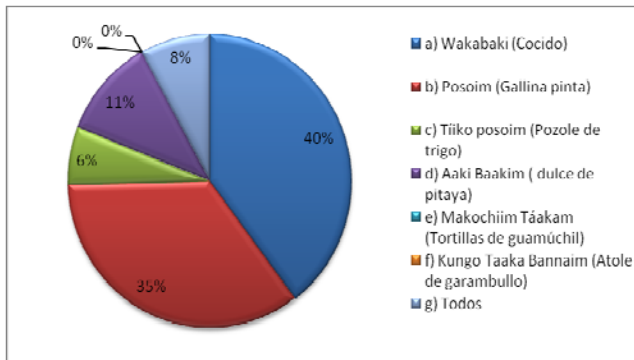
En la interrogante tres, en donde se le pregunta a las personas que conocen acerca de los Yaquis, un 38% contestaron conocer su ubicación, el 33% sus tradiciones, un 11% su gastronomía, un 3% otras como costumbres, y un 15% no contesto nada acerca de este cuestionamiento. Lo que nos da como resultado que lo que las personas más conocen sobre los yaquis es su ubicación y sus tradiciones, quedando en tercer lugar su gastronomía con un 11%.

Grafica #4 ¿Has probado alguno de los platillos tradicionales de los Yaquis?



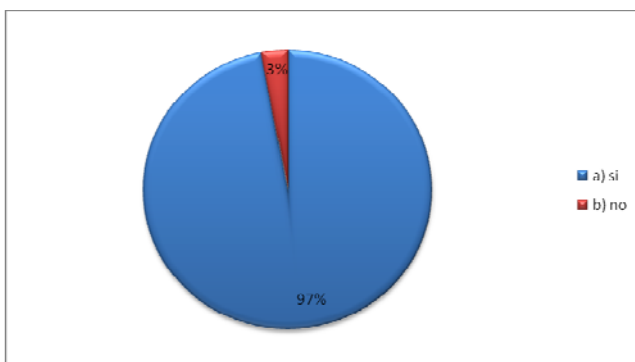
En la pregunta que se les hace a los turistas y visitantes de Cd. Obregón, en donde se les cuestiona sobre si han probado alguno de los platillos tradicionales de los Yaquis, un 65% de la población contesto haber probado alguna vez un platillo Yaqui, mientras que un 35% dice no haber probado ningún platillo típico de la tribu.

Grafica #5 ¿Qué platillos de la tribu Yaqui has probado?



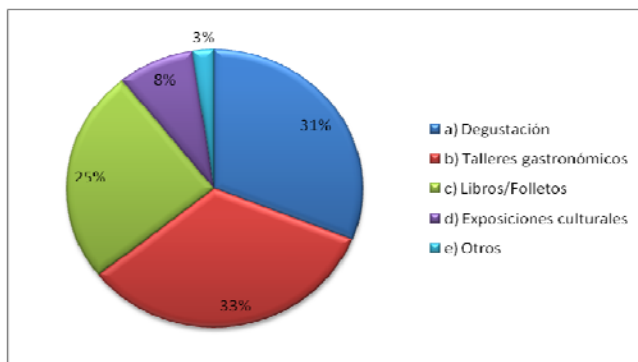
Se le pregunto a los turistas y visitantes de Cd. Obregón sobre cual platillo de la tribu Yaqui han probado, a lo que un 40% contesto que el Wakabaki (Cocido), un 35% mencionó haber probado el Posoim (Gallina pinta), mientras que un 6% ha probado el Tiiko posoim (Pozole de trigo), un 11% el Aaki Baakim (Dulce de pitaya), mientras que un 0% mencionan no haber probado nunca el Makochiim Táakam (Tortillas de guamúchil) ni el Kungo Taaka Bannaim (atole de garambullo) y un 8% dicen haber probado todos los platillos de la tribu Yaqui.

Grafica #6 ¿Te interesaría conocer más de la cultura de la etnia Yaqui por medio de su gastronomía?



Al preguntarle a las personas sobre si estarían interesados en conocer más de la cultura de la etnia Yaqui por medio de su gastronomía, un 97% contesto que si están interesados, mientras que un 3% no está interesado en conocerla a través de su gastronomía.

Grafica #7 ¿De qué manera te interesaría conocer la gastronomía típica de los Yaquis?



En la última pregunta del instrumento, se le pregunto a los turistas y visitantes de Cd. Obregón, sobre de qué manera están interesados en conocer la gastronomía típica de los Yaquis, a lo que un 31% contestó que les gustaría conocerla a través de degustación, un 33% por medio de talleres gastronómicos, el 25% por libros y folletos, un 8% por exposiciones culturales, y un 3% respondió “otros” mencionando que les gustaría conocerla en un restaurante y a través de la promoción de esta en las escuelas.

En las gráficas anteriores se pueden observar los resultados obtenidos a través de la aplicación del instrumento que se utilizó en la presente investigación, las cuales permiten obtener conclusiones positivas para esta, pues un 88% de las personas encuestadas, opinan que el turismo si es un factor determinante para visitar un destino, además de mostrar que un 74% de estas personas, dicen haber escuchado alguna vez acerca de la etnia Yaqui, mientras que en la interrogante 3 en donde se le pregunta a las personas sobre que conocen acerca de los Yaquis, un 38% contestaron conocer su ubicación, el 33% sus tradiciones, un 11% su gastronomía, un 3% otras como costumbres, y un 15% no contesto nada acerca de este cuestionamiento. Lo que nos da como resultado que lo que las personas más conocen sobre los yaquis es su ubicación y sus tradiciones, quedando en tercer lugar su gastronomía con un 11%.

Las gráficas también nos arrojan el porcentaje de personas que han probado alguno de los platillos tradicionales de los yaquis, el cual es de un 65%, entre los platillos que los turistas y visitantes de Cd. Obregón han probado predominan el Wakabaki (cocido) con un 40%, en segundo lugar está el Posoim (gallina pinta) con un 35%, dejando en tercer lugar al dulce de pitalla con un 11%. Otro resultado a favor de la investigación es el que se puede observar en la gráfica número 6, pues ahí se muestra el alto porcentaje de personas interesadas en conocer más acerca de la cultura Yaqui mediante su gastronomía, pues es de un 97%, las formas en las que están interesados en conocerla son a través de degustación con un 31%, otras personas enfocadas al área del aprendizaje mediante la practica responden estar interesadas en conocerla mediante talleres gastronómicos, estos representan el 33% de la población. Otras optaron por el método visual, pues les interesa más aprender mediante folletos y libros, estas personas representan el 25%.

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

En el presente capítulo se muestran las conclusiones y recomendaciones de la investigación, las cuales se obtuvieron mediante la aplicación del instrumento.

5.1. Conclusiones

De acuerdo a los resultados obtenidos en la presente investigación se llegó a la siguiente conclusión:

En este estudio se logró demostrar que más de la mitad de las personas encuestadas consideran que la gastronomía es un factor determinante para visitar un destino, siendo para ellos el turismo gastronómico un fuerte motivador.

Un alto porcentaje de las personas a las que se les aplicó la encuesta, contestaron haber escuchado alguna vez acerca de la tribu Yaqui, lo que más conocen de la etnia es su ubicación como primer lugar, después están sus tradiciones, y por último esta su gastronomía, cuando se les preguntó si habían probado alguna vez alguno de los platillos de la etnia, poco más de la mitad contestaron haber probado alguna vez un platillo típico de la tribu, de los cuales, los más populares resultaron ser el Wakabaki (Cocido) después le sigue el Posoim (gallina pinta) en tercer lugar está el Aaki Baakim (dulce de pitaya) y en cuarto lugar está el Tiiko Posoim (pozole de trigo). Esto nos lleva a concluir que una gran cantidad de las personas

encuestadas, tanto las que conocen como las que no conocen acerca de la gastronomía Yaqui están interesados en conocer más acerca de esta

Referente al planteamiento del problema se concluye que dentro de la muestra seleccionada, un alto porcentaje de las personas encuestadas están interesadas en conocer la etnogastronomía de la tribu Yaqui, aunque de diferentes formas, pues a unos les interesa conocerla por medio de talleres gastronómicos a otros a través de degustación, mientras que a algunos les interesa conocerla mediante libros o folletos, otra conclusión a la que se llegó es la de dar a conocer la etnogastronomía Yaqui mediante talleres impartidos en las escuelas primarias.

5.2 Recomendaciones

De acuerdo a los resultados obtenidos, existen personas que no tienen conocimiento sobre la etnia Yaqui, por lo que se recomienda impulsar a través de las autoridades correspondientes las tradiciones, ubicación e historia de dicha etnia, ya sea mediante libros/folletos o exposiciones culturales.

Se recomienda aplicar las encuestas utilizadas en este trabajo para futuras investigaciones, pudiendo ser sujetos los habitantes de Cd. Obregón, Sonora; para determinar el nivel de interés que estos pudieran tener hacia la etnogastronomía Yaqui e identificar de qué manera están interesados en conocerla, con el fin de efectuar las iniciativas que correspondan, y de esta forma impulsar el la gastronomía de la etnia Yaqui en la región.

Una recomendación mas es impulsar la etnogastronomía mediante talleres gastronómicos dentro de las escuelas de la localidad.

Conforme a los resultados obtenidos, se recomienda presentar la investigación a inversionistas y autoridades de la región, para que puedan proseguir con este, con la finalidad de desarrollar un proyecto que impacte a los turistas, visitantes y

habitantes de Cajeme con el objetivo de impulsar la etnogastronomía Yaqui y generar derrame económico.

Apéndice

Apéndice 1

ENCUESTA

Objetivo: Determinar y examinar el nivel de interés hacia la gastronomía de la etnia Yaqui por parte de los turistas y visitantes de Cd. Obregón, con el fin de dar a conocer el impacto que la etnogastronomía genera en el turismo del municipio de Cajeme.

Instrucciones: Seleccionar con una "X" la respuesta considerada conveniente.

NO TOCAR

1.- ¿Consideras que la gastronomía es un factor determinante para visitar un destino?

a) Si____ b) No____ Porque: _____

1. ☐

2.- ¿Has escuchado sobre la etnia Yaqui?

a) Si____ b) No ____

Si su respuesta fue No pasa a la pregunta numero 6.

2. ☐

3.- ¿Qué conoces acerca de los Yaquis?

a) Ubicación____ b) Tradiciones____ c) Gastronomía____ Otras: _____

4.- ¿Has probado alguno de los platillos tradicionales de los Yaquis?

a) Si____ b) No____

Si su respuesta fue no pasar a la pregunta 6.

3. ☐

5.- ¿Cuál?

a) Wakabaki (Cocido)____ b) Posoim (Gallina Pinta)____ c) Tíiko Posoim (Pozole de trigo)

d) Aaki Baakim (Dulce de pitaya)____ e) Makochiim Táakam (Tortillas de guamúchil)____

f) Kungo Taaka Bannaim (Atole de garambullo)____ g) Todos____

4. ☐

6.- ¿Te interesaría conocer más de la cultura de la etnia Yaqui por medio de su gastronomía?

a) Si____ b) No____ Porque: _____

Si su respuesta fue No termina la encuesta.

5. ☐

7.- ¿De qué manera te interesaría conocer la gastronomía típica de los Yaquis?

a) Degustación____ b) Talleres Gastronómicos____ c) Libros / folletos: ____ d) Exposiciones Culturales

Otros: _____

6. ☐

Favor de proporcionar los siguientes datos:

Edad: _____ Ciudad de origen: _____ Sexo: _____

Motivo de visita: _____

7. ☐

¡Muchas gracias por su valioso tiempo! ☺

Bibliografía:

Acerenza, M. (2003). Administración del turismo: conceptualización y organización. (4ª ed.). México: Trillas turismo Editorial.

Armendáriz, J. (2011). Hostelería y turismo cocina y gastronomía. Productos culinarios. (1ªed.). España: Editorial Paraninfo.

Ascanio, A. (2012). Teoría del turismo. México: Trillas.

Brillat – Savarin. (2010). Fisiología del gusto, meditaciones de gastronomía trascendental, obra teórica, histórica y a la orden del día. Madrid, España: Editorial Maxtor.

Bucher, C. (2007/2008). Gastronomía Mexicana. Recuperado el 29 de Mayo de 2013, de

http://spanisch.rgzh.info/inhalte/hauptbereich/bilder/Carla_Bucher_MA.pdf

Cabarcos, N. (2006). Promoción y ventas de servicios turísticos. Comercialización de servicios turísticos. (1ªed.). España: Ideas propias Editorial.

Carrillo, P. (s.f). La riqueza de la comida mexicana: lo que no sabias sobre nuestra gastronomía. Recuperado el 29 de Mayo de 2013, de

<http://portalacademico.cch.unam.mx/materiales/al/cont/tall/tlriid/tlriid2/escritosformales/docs/EjemploCuartilla.pdf>

CESTUR. (2002). El turismo cultural en México. Recuperado el 30 de Mayo de 2013, de <http://sic.conaculta.gob.mx/documentos/12.pdf>

Comisión nacional para el desarrollo de los pueblos indígenas. (2010). Los pueblos indígenas de México. Recuperado el 08 de Febrero de 2013, de http://www.cdi.gob.mx/index.php?option=com_content&view=article&id=1387&Itemid=24

Curiel, E. (2008). Turismo cultural y medio ambiente en destinos urbanos. Madrid: Dykinson Editorial.

Durand, V. (2000). Etnia y cultura política, los mexicanos en estados unidos. (1ªed.). México: Miguel Ángel Porrúa, Librero-editor.

Encuentro de los pueblos indígenas de América. (2007). La tribu Yaqui. Recuperado el 04 de Marzo de 2013, de <http://www.encuentroindigena.org/previos/10>

Enesonora. (s. f.). Trajes típicos de Sonora. Recuperado el 10 de Marzo de 2013, de http://www.enesonora.edu.mx/sonora/sonora_8.htm

Gall, O. (2007). Racismo, mestizaje y modernidad: visiones desde latitudes diversas. (1ªed.). México.

García, J. (2002). La función social del patrimonio histórico: el turismo cultural. (4ªed.). España: Ediciones de la universidad de Castilla – La Mancha.

Hall y Mitchell. (2001). La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino. Recuperado el 30 de Mayo de 2013, de http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322011000300012

Henderson. (2009). La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino. Recuperado el 30 de Mayo de 2013, de

http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322011000300012

INEGI. (2011). Producto Interno Bruto por entidad federativa 2007-2011.

Recuperado el 30 de Mayo de 2013, de

www.inegi.org.mx/inegi/contenidos/espanol/prensa/.../comunica1.doc

INEGI/SECTUR. (2003). Cuenta satélite del turismo de México. Recuperado el 26 de Febrero de 2013, de

http://archivos.diputados.gob.mx/Centros_Estudio/Cesop/Comisiones/d_turismo.htm

Loewe, G. (2013). Calculadora de muestras. Recuperado el 17 de Febrero de

2013, de http://www.netquest.com/panel_netquest/calculadora_muestras.php.

Lutisuc. (2011). Etnias de Sonora. Recuperado el 08 de Febrero de 2013, de

http://www.lutisuc.org.mx/indexc185.html?page_id=15

McIntosh, R., Goeldner, C., Ritchie, J.R. (2005). Turismo planeación, administración y perspectivas. (2ªed.). México: Limusa.

México desconocido. (2012). De naturaleza salvaje y sensibilidad artística, los platillos de la tierra Yaqui son un sentido homenaje a la antigua ciencia de interpretar los signos del tiempo para lograr el mejor sazón. Recuperado el 28 de Marzo de 2013, de

<http://www.mexicodesconocido.com.mx/la-comida-sonorense-sabiduria-gastronomica.html>

Millán, M. & Agudo, E. (2010). El turismo gastronómico y las denominaciones de origen en el sur de España: Oleoturismo. Un estudio de caso. En: Revista de turismo y patrimonio cultural, pasos, (p.95). Recuperado el 03 de Marzo de 2013, de http://www.pasosonline.org/Publicados/8110/PS0110_8.pdf

Olavarría, M. (2003). Cruces, flores y serpientes. Simbolismo y vida ritual yaquis. (1ªed.). México: Plaza y Valdés, S.A de C.V.

Pérez, C. (2004). La muerte de las culturas locales y el renacimiento de las culturas políticas. En: El cotidiano. Recuperado el 30 de Mayo de 2013, de www.elcotidianoenlinea.com.mx/pdf/12706.pdf

Quesada, R. (2005). Elementos del turismo. (1ªed.). San José, Costa Rica: Universidad estatal a distancia Editorial.

Quesada, R. (2007). Elementos del turismo. (4ª reimp. De la 1ªed.). San José, Costa Rica: Universidad estatal a distancia Editorial.

Rebollo, P. (2008). Introducción a la investigación científica. Recuperado el 23 de Marzo de 2013, de <http://www.cymsa.com.ar/pdf/METODOLOGIA%20DE%20LA%20INVESTIGACION.pdf>

Secretaría del Turismo (SECTUR). (2011). Turismo cultural. Recuperado el 22 de Febrero de 2013 de http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_Turismo_Cultural_y_de_Salud

Sonora Turismo. (s. f.). Etnias de Sonora. Recuperado el 10 de Marzo de 2013, de <http://www.sonoraturismo.gob.mx/#>

Sosa, M. (2010). México, octavo en número de etnias. Recuperado el 04 de Marzo de 2013, de <http://www.eluniversal.com.mx/nacion/177868.html>

Vargas, A., Montaña, E. (2010). Comida mexicana, patrimonio inmaterial de la humanidad. En: La Jornada. Recuperado el 07 de Febrero de 2013, de <http://www.jornada.unam.mx/2010/11/17/index.php?section=politica&article=002n1pol>

Yocupicio, R. (2003). Recetario indígena de Sonora, No.9. México, D.F: CNCA-DGCPI-Dirección General de Publicaciones Editorial.