



Saberes Ancestrales para la Transformación:

Mujeres y Gastronomía en el Turismo Indígena

Ariadna Campos Quezada
Red Indígena de Turismo de México A.C.

Presentación

El modelo de RITA tiene tres pilares importantes:

- Modelo de incidencia,
- Modelo formativo y
- Modelo económico

RITA no ve al turismo como un fin en sí mismo, sino como una herramienta para fortalecer la economía local y promover la preservación cultural.



**Si tuvieran la capacidad, hoy,
de cambiar uno de los
aspectos medioambientales,**

¿Cuál elegirían?

Turismo Culinario

- Auge del turismo gastronómico.
- El 30% del gasto en los viajes destinados a consumo de alimentos y bebidas.
- 2010: Inclusión en la lista representativa de la Unesco bajo el expediente nombrado “La cocina tradicional mexicana como cultura comunitaria, ancestral y viva bajo El paradigma de Michoacán”.



...Sin embargo

- Al viajar, las personas desperdician más alimentos, comen más y prefieren productos ambientalmente menos sostenibles Lochman (2020).
- El turismo incrementa el consumo y desperdicio de alimentos.
- Un aumento proyectado del 154% en el consumo de energía y del 131% en las emisiones de gases de efecto invernadero hasta 2050 si las tendencias actuales continúan (ONU Turismo).
- El 80% de los alimentos en destinos turísticos provienen de áreas distantes, aumentando las emisiones de carbono.
- 75 mil millones de comidas a nivel mundial, concepto de turismo, siendo un promedio de 20 millones diariamente (Gosling et al, 2011),

Pueblos indígenas y conservación

- Ocupan aproximadamente el 25% de la superficie terrestre.

- Albergan cerca del 80% de la biodiversidad mundial (Silva et al., 2016).

- Áreas gestionadas por comunidades indígenas tienen tasas de deforestación más bajas.

- Mayor riqueza biológica en comparación con zonas protegidas por entidades gubernamentales (Wang et al., 2019).

Turismo indígena:

- Organizado y gestionado por las propias comunidades.

- Mayor control sobre la utilización de recursos culturales y naturales.

- Distribución equitativa de beneficios.

- Fomenta la participación política y la visibilización de los derechos indígenas.

- Promueve la justicia social y ambiental.

- Prioriza el respeto por las culturas locales y sus derechos.

- Enfoque en el manejo sostenible de territorios.

Turismo culinario indígena

Turismo culinario y turismo indígena:

- Beneficios para territorios y comunidades.
- Resiliencia de los pueblos indígenas en la preservación de sistemas alimentarios.

Sistemas alimentarios indígenas:

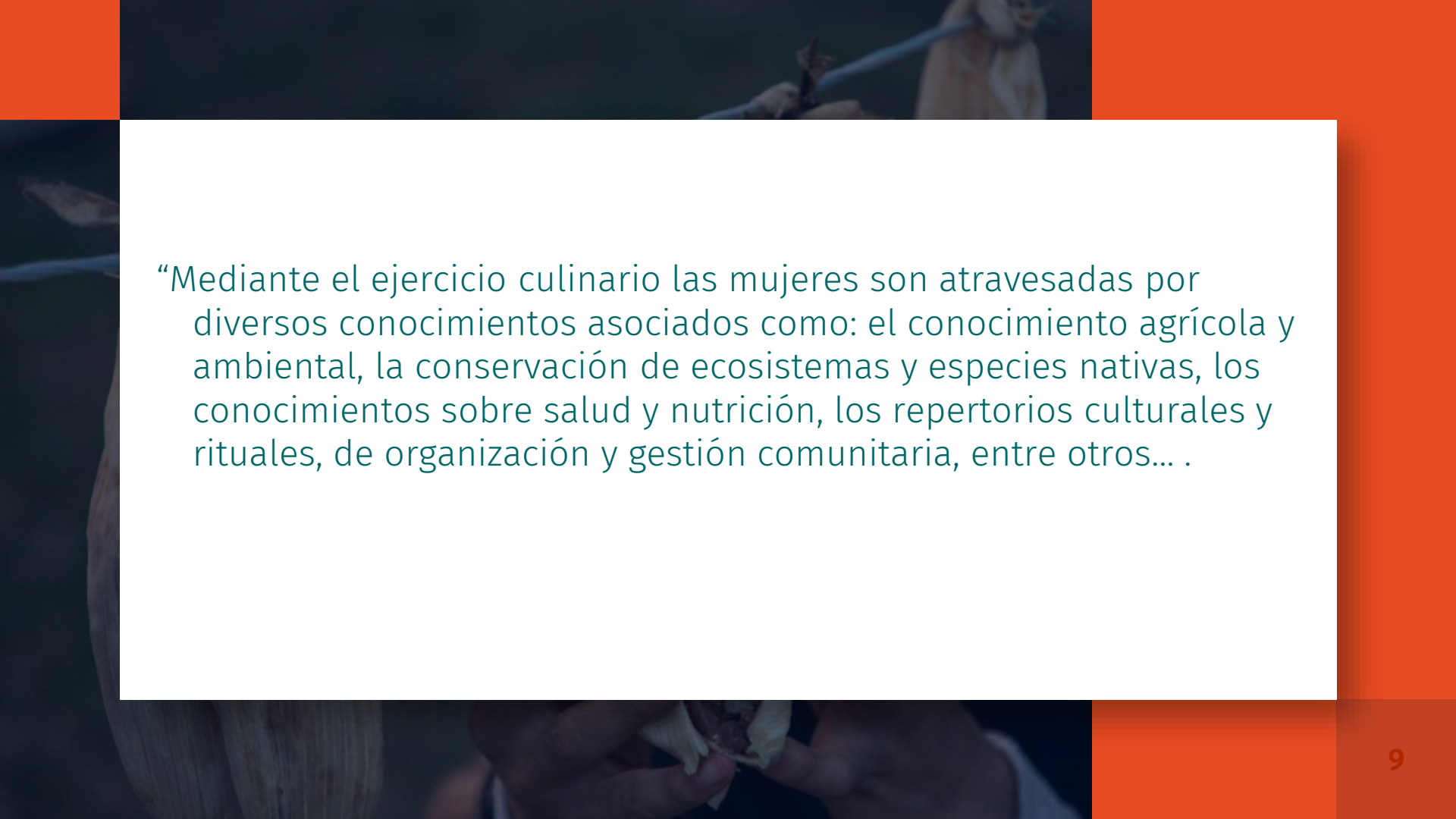
- Soluciones para el futuro sostenible.
- Diversificación alimentaria como estrategia clave para la sostenibilidad y supervivencia.



Mujeres y transformación

Socias del
emprendimiento
Aldea Maya Xa' Anil
Naj





“Mediante el ejercicio culinario las mujeres son atravesadas por diversos conocimientos asociados como: el conocimiento agrícola y ambiental, la conservación de ecosistemas y especies nativas, los conocimientos sobre salud y nutrición, los repertorios culturales y rituales, de organización y gestión comunitaria, entre otros... .

Algunos Ejemplos

- Aldea Maya Xa' Anil Naj , Santa Elena Yucatán, México.
- Taseltosin
- Tosepan
- U Najil Ek Balam
- Sirenito Macho
- Isla Yunuen
- Apulco
- Teotihuacan



A close-up photograph of a woven basket filled with small, round fruits. Some are whole, showing a purple skin with small white spots. Two are cut in half, revealing a white, fleshy interior with a dense cluster of dark, tiny seeds. The background is dark, making the basket and its contents stand out.

Algunos retos...

"Es fundamental abordar la brecha de género en el turismo indígena, reconociendo y valorizando el papel de las mujeres como agentes de cambio y desarrollo comunitario."

- Reconocimiento de la Brecha de Género.
- Rol Secundario en la Toma de Decisiones.
- Estructuras que perpetúan la desigualdad.
- Necesidad de cuantificar los aportes económicos y sociales de las mujeres indígenas para visibilizar su importancia.

A close-up photograph of a hand placing a round, slightly charred tortilla onto a metal tray. The tray is positioned over a fire, likely in a traditional oven. Several other tortillas are already on the tray. The background is dark and textured, suggesting a stone or brick interior.

**¡Muchas
gracias!**

Ariadna Campos

rita@rita.com.mx

cteotihuacan@gmail.com

www.rita.com.mx

