

VOLUMEN 5
NÚMERO 2
DICIEMBRE 2024

Facultad de Filosofía y Letras
Universidad Nacional de Cuyo
Mendoza, Argentina

ISSNe 2718- 8205



REVISTA DE
TURISMO E IDENTIDAD



UNCUYO
UNIVERSIDAD
NACIONAL DE CUYO



FACULTAD DE
FILOSOFÍA Y LETRAS

arca ÁREA DE REVISTAS
CIENTÍFICAS Y
ACADÉMICAS

Publicación del Instituto de Investigaciones en Turismo e Identidad (IITI)
Departamento de Turismo – Facultad de Filosofía y Letras
Universidad Nacional de Cuyo – Mendoza, Argentina



REVISTA DE
TURISMO E IDENTIDAD

ISSNe 2718-8205

Volumen 5 – Número 2
Diciembre de 2024

Mail INSTITUTO: iiti-uncuyo@ffyl.uncu.edu.ar

Mail REVISTA: revistaturismoeidentidad@ffyl.uncu.edu.ar

SITIO DE LA REVISTA: <http://revistas.uncu.edu.ar/ojs/index.php/turismoeidentidad>

Datos de Revista - Journal's Information

Revista de turismo e identidad

EISSN 2718 – 8205 | V5 n2 | diciembre de 2024

Revista de Turismo e Identidad es una publicación del Instituto de Investigaciones en Turismo e Identidad (IITI) - Departamento de Turismo - Facultad de Filosofía y Letras - Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza, Argentina. Centro Universitario - Ciudad de Mendoza (5500) - Casilla de Correo 345 – Provincia de Mendoza, Argentina

e-mail: revistaturismoeidentidad@ffyl.uncu.edu.ar

Instituto de Investigaciones en Turismo e Identidad: iiti-uncuyo@ffyl.uncu.edu.ar

web: <http://ffyl.uncu.edu.ar>

Envíe su trabajo a:

revistaturismoeidentidad@ffyl.uncu.edu.ar

<http://revistas.uncu.edu.ar/ojs3/index.php/turismoeidentidad/about/submissions#authorGuidelines>

El envío de un artículo u otro material a la revista implica la aceptación de las siguientes condiciones:

- Que sea publicado bajo Licencia Creative Commons Atribución - NoComercial 4.0 internacional <https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/> a partir del número 3 de Revista Turismo e Identidad (con publicación en diciembre 2021).
- Que sea publicado en el sitio web oficial de “Revista de Turismo e Identidad”, de la Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza, Argentina: <http://revistas.uncu.edu.ar/ojs/index.php/turismoeidentidad> y con derecho a trasladarlo a nueva dirección web oficial sin necesidad de dar aviso explícito a los autores.
- Que permanezca publicado por tiempo indefinido.
- Que sea publicado en cualquiera de los siguientes formatos: pdf, xlm, html, epub; según decisión de la Dirección de la revista para cada volumen en particular, con posibilidad de agregar nuevos formatos aún después de haber sido publicado.

Proceso de evaluación por pares: Revista de Turismo e Identidad considera para su publicación artículos inéditos y originales, los que serán sometidos a evaluación. La calidad científica y la originalidad de los artículos de investigación son sometidas a un proceso de arbitraje anónimo externo nacional e internacional. El proceso de arbitraje contempla la evaluación de dos jueces, que pertenecen a distintas instituciones y universidades. Se estima un plazo de un mes para que los especialistas informen los juicios. Dependiendo de las opiniones de los árbitros, la revista informará al autor la factibilidad de la publicación de su trabajo. Revista de Turismo e Identidad se reserva el derecho de no enviar a evaluación aquellos trabajos que no cumplan con las indicaciones señaladas en las "Normas para la publicación", además se reserva el derecho de hacer modificaciones de forma al texto original aceptado. La revista se reserva el derecho de incluir los artículos aceptados para publicación en el número que considere más conveniente. Los autores son responsables por el contenido y los puntos de vista expresados, los cuales no necesariamente coinciden con los de la revista.

“¿Qué es el acceso abierto?”

El acceso abierto (en inglés, Open Access, OA) es el acceso gratuito a la información y al uso sin restricciones de los recursos digitales por parte de todas las personas. Cualquier tipo de contenido digital puede estar publicado en acceso abierto: desde textos y bases de datos hasta software y soportes de audio, vídeo y multimedia. (...)

Una publicación puede difundirse en acceso abierto si reúne las siguientes condiciones:

- Es posible acceder a su contenido de manera libre y universal, sin costo alguno para el lector, a través de Internet o cualquier otro medio;
- El autor o detentor de los derechos de autor otorga a todos los usuarios potenciales, de manera irrevocable y por un periodo de tiempo ilimitado, el derecho de utilizar, copiar o distribuir el contenido, con la única condición de que se dé el debido crédito a su autor;
- La versión integral del contenido ha sido depositada, en un formato electrónico apropiado, en al menos un repositorio de acceso abierto reconocido internacionalmente como tal y comprometido con el acceso abierto.”

De: <https://es.unesco.org/open-access/%C2%BFqu%C3%A9-es-acceso-abierto>

Política de acceso abierto: Esta revista proporciona acceso abierto inmediato a su contenido, basado en el principio de que ofrecer los avances de investigación de forma inmediata colabora con el desarrollo de la ciencia y propicia un mayor intercambio global de conocimiento. A este respecto, la revista adhiere a:

- PIDES. Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales.
https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/derechoshumanos_publicaciones_colecciondebolsillo_07_derechos_economicos_sociales_culturales.pdf
- Creative Commons <http://www.creativecommons.org.ar/>
- Iniciativa de Budapest para el Acceso Abierto.
<https://www.budapestopenaccessinitiative.org/translations/spanish-translation>
- Declaración de Berlín sobre Acceso Abierto https://openaccess.mpg.de/67627/Berlin_sp.pdf
- Declaración de Bethesda sobre acceso abierto https://ictlogy.net/articles/bethesda_es.html
- DORA. Declaración de San Francisco sobre la Evaluación de la Investigación <https://sfedora.org/read/es/>
- Ley 26899 Argentina. <http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/220000-224999/223459/norma.htm>
- Iniciativa Helsinki sobre multilingüismo en la comunicación científica <https://www.helsinki-initiative.org/es>

Política de detección de plagio: Se utiliza el software Plagius (<https://www.plagius.com/es>). Esta etapa de control está a cargo del Equipo Editorial de la revista.

Aspectos éticos y conflictos de interés: Damos por supuesto que quienes hacemos y publicamos en Revista de Turismo e Identidad conocemos y adherimos tanto al documento CONICET: "Lineamientos para el comportamiento ético en las Ciencias Sociales y Humanidades" (Resolución N° 2857, 11 de diciembre de 2006) como al documento "Guide lines on Good Publication Practice" (Committee on Publications Ethics: COPE). Para más detalles, por favor visite: [Code of Conduct for Journal Editors](#) y [Code of Conduct for Journal Publishers](#)

Política de preservación: La información presente en el "Sistema de Publicaciones Periódicas" (SPP), es preservada en distintos soportes digitales diariamente y semanalmente. Los soportes utilizados para la "copia de resguardo" son discos rígidos y cintas magnéticas.

Copia de resguardo en discos rígidos: se utilizan dos discos rígidos. Los discos rígidos están configurados con un esquema de RAID 1. Además, se realiza otra copia en un servidor de copia de resguardo remoto que se encuentra en una ubicación física distinta a donde se encuentra el servidor principal del SPP. Esta copia se realiza cada 12 horas, sin compresión y/o encriptación.

Para las copias de resguardo en cinta magnéticas existen dos esquemas: copia de resguardo diaria y semanal.

Copia de resguardo diaria en cinta magnética: cada 24 horas se realiza una copia de resguardo total del SPP. Para este proceso se cuenta con un total de 18 cintas magnéticas diferentes en un esquema rotativo. Se utiliza una cinta magnética por día, y se va sobrescribiendo la cinta magnética que posee la copia de resguardo más antigua. Da un tiempo total de resguardo de hasta 25 días hacia atrás.

Copia de resguardo semanal en cinta magnética: cada semana (todos los sábados) se realiza además otra copia de resguardo completa en cinta magnética. Para esta copia de resguardo se cuenta con 10 cintas magnéticas en un esquema rotativo. Cada nueva copia de resguardo se realiza sobre la cinta magnética que contiene la copia más antigua, lo que da un tiempo total de resguardo de hasta 64 días hacia atrás.

Los archivos en cinta magnética son almacenados en formato "zip", comprimidos por el sistema de administración de copia de resguardo. Ante la falla eventual del equipamiento de lectura/escritura de cintas magnéticas se poseen dos equipos lecto-grabadores que pueden ser intercambiados. Las cintas magnéticas de las copias de resguardo diarios y semanal son guardados dentro de un contenedor (caja fuerte) ignífugo.

Copia de resguardo de base de datos: se aplica una copia de resguardo diario (dump) de la base de datos del sistema y copia de resguardo del motor de base de datos completo con capacidad de recupero ante fallas hasta (5) cinco minutos previos a la caída. Complementariamente, el servidor de base de datos está replicado en dos nodos, y ambos tienen RAID 1.



Revista promovida por ARCA (Área de Revistas Científicas y Académicas)
de la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad Nacional de Cuyo
Email ARCA: revistascientificas@ffyl.uncu.edu.ar

arca.revistas | Instagram: @arca.revistas | LinkedIn: ARCA – FFYL | Twitter: @ArcaFFYL
Youtube: área de revistas científicas ARCA | blog: <https://arcarevistas.blogspot.com/>

Revista de Turismo e Identidad es una publicación de divulgación científica del Instituto de Investigaciones en Turismo e Identidad, IITI, de la Facultad de Filosofía y Letras, de la Universidad Nacional de Cuyo. Publica trabajos originales, sujetos a arbitraje, orientados a un público lector especializado e interesado en el sector turístico con una visión multi e interdisciplinaria. Se abordan temas relativos al turismo y patrimonio en la actualidad, a la búsqueda de nuevas opciones y alternativas para el futuro de los mismos, atendiendo a los criterios de sostenibilidad que se promueven en el siglo XXI, al desarrollo local y a la participación comunitaria con conciencia socio ambiental y cultural. La responsabilidad por las opiniones emitidas en los artículos corresponde exclusivamente a los autores.

Foto de tapa: Tanya Makita. "Horizonte azul". Playa delfines "El mirador" Cancún Quintana Roo, México. Año 2021.

Se permite la reproducción de los artículos de este número siempre y cuando se cite la fuente. Esta obra está bajo una Licencia Atribución-NoComercial 4.0 internacional (CC BY-NC 4.0), salvo los elementos específicos publicados dentro de esta revista que indiquen otra licencia. Usted es libre de copiar y redistribuir el material en cualquier medio o formato; adaptar, transformar y construir a partir del material citando la fuente. Bajo los siguientes



términos: Atribución —debe dar crédito de manera adecuada, brindar un enlace a la licencia, e indicar si se han realizado cambios. Puede hacerlo en cualquier forma razonable, pero no de forma tal que sugiera que usted o su uso tienen el apoyo de la licenciante.

NoComercial —no puede hacer uso del material con propósitos comerciales. No hay restricciones adicionales — No puede aplicar términos legales ni medidas tecnológicas que restrinjan legalmente a otras a hacer cualquier uso permitido por la licencia. <https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/deed.es>.

Esta revista se publica a través del SID (Sistema Integrado de Documentación), que constituye el repositorio digital de la Universidad Nacional de Cuyo (Mendoza): <http://bdigital.uncu.edu.ar/>, en su Portal de Revistas Digitales en OJS: <http://revistas.uncu.edu.ar/ojs/index.php/index/index>.

Nuestro repositorio digital institucional forma parte del SNRD (Sistema Nacional de Repositorios Digitales) <http://repositorios.mincyt.gov.ar/>, enmarcado en la leyes argentinas: Ley N° 25.467, Ley N° 26.899, Resolución N° 253 del 27 de diciembre de 2002 de la entonces SECRETARÍA DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN PRODUCTIVA, Resoluciones del MINISTERIO DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN PRODUCTIVA N° 545 del 10 de septiembre del 2008, N° 469 del 17 de mayo de 2011, N° 622 del 14 de septiembre de 2010 y N° 438 del 29 de junio de 2010, que en conjunto establecen y regulan el acceso abierto (libre y gratuito) a la literatura científica, fomentando su libre disponibilidad en Internet y permitiendo a cualquier usuario su lectura, descarga, copia, impresión, distribución u otro uso legal de la misma, sin barrera financiera [de cualquier tipo]. De la misma manera, los editores no tendrán derecho a cobrar por la distribución del material. La única restricción sobre la distribución y reproducción es dar al autor el control moral sobre la integridad de su trabajo y el derecho a ser adecuadamente reconocido y citado.

EQUIPO EDITORIAL

- Director:
Mgtr. Germán Eduardo Herrera 
Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo, República Argentina.
- Secretaria de Edición:
Mgtr. Eleonora Mamani 
Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo, República Argentina.
- Secretario de Redacción:
Mgtr. Juan Pablo Aguilar 
Universidad Nacional de Cuyo, CONICET, República Argentina.
- Correctora:
Prof. Antonella Diblasi
Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo, República Argentina.
Prof. Ivana Mellado
Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo, República Argentina.
- Diseño Gráfico:
Lic. Clara Luz Muñiz 
Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo, República Argentina.
- Gestora de publicación virtual:
Prof. Lorena Frascali Roux 
Área de Revistas Científicas y Académicas (ARCA), Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo, República Argentina.

COMITÉ EDITOR

- Dr. Elías Gil 
Universidad Nacional de Cuyo, República Argentina.
- Mgtr. Fernando Oyarce Ortuya 
Universidad Autónoma de Chile, Instituto Hábitat, República de Chile.
- Mgtr. Alejandra Brunet 
Universidad del Dominio Americano y Universidad Pedro Henríquez Ureña UNPHU, República Dominicana.
- Esp. Lic. Carlos Bassan 
Universidad Nacional de San Juan, República Argentina.
- Mgtr. María Delia Soteras 
Universidad Nacional de Chilecito, La Rioja, República Argentina.
- Dr. Diego Navarro Drazich 
Conicet, República Argentina.

CONSEJO ASESOR

- Dra. Yolanda de la Fuente Robles 
Universidad de Jaén, España.
- Mgtr. Carlos Mailet Aranguiz
Director Nacional de Patrimonio Cultural de Chile. Universidad del Desarrollo, Escuela de Arquitectura, República de Chile.
- Dra. Josefina Matas Musso 
Universidad Católica Boliviana de La Paz, Estado Plurinacional de Bolivia.
- Mgtr. Mariano Alguacil
Ministerio de Cultura y Turismo de la provincia de Mendoza, República Argentina.
- Dr. Hernán Riquelme Brevis 
Universidad Autónoma de Chile, República de Chile.

COMITÉ EVALUADOR

- Dr. Roberto Moreno García 
Universidad Autónoma de Chile, República de Chile.
- Mgtr. Paula Luconi 
Universidad Nacional de Cuyo, República Argentina.
- Lic. Javier Battaleme 
Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo, República Argentina.
- Esp. Geog. Franco Bianco 
Universidad Nacional de Cuyo, CONICET, República Argentina.
- Dr. Néstor Cuba Carbajal 
Universidad San Martín de Porres, República del Perú.
- Mgtr. Sebastián Herrera 
Ministerio de Cultura y Turismo de la provincia de Mendoza, República Argentina.
- Dra. Esther Ruiz 
Universidad Rey Juan Carlos, España.
- Lic. Gilberto Soto
Universidad Pedro Henríquez Ureña, UNPHU, Santo Domingo, República Dominicana.
- Mgtr. Gabriela Santibáñez 
Universidad Nacional de Cuyo, Universidad de Congreso, Universidad de Mendoza, República Argentina.



Editorial

 **Germán Eduardo Herrera**

Director
Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo
Mendoza, Argentina
gherrera@ffyl.uncu.edu.ar

Les presentamos el número 2, correspondiente al volumen 5, de la Revista de Turismo e Identidad. La actual publicación está compuesta por cuatro artículos de autores colombianos y mexicanos. El primero de los artículos, busca identificar tendencias innovadoras en tecnologías sostenibles para el registro y check-in de huéspedes en el sector hotelero del municipio de Ipiales en Colombia; el segundo, hace referencia al impacto del Tren Maya en el desarrollo turístico de México, a través de un análisis bibliométrico; el tercero, realiza una investigación cuantitativa para estudiar el desperdicio de alimentos en los hoteles de Cancún en México; y el cuarto, indaga la Región turística veracruzana “Primeros pasos de Cortés” en México, a través de un estudio cualitativo que tiene como objetivo conocer las perspectivas históricas y culturales que dieron origen a la región turística y que hoy la fortalecen.

Seguimos manteniendo vigente nuestra política editorial, evaluando a través de doble referato ciego todos los artículos que forman parte de la Revista y continuamos formando parte de prestigios catálogos de búsqueda y de diversos organismos de indexación.

Agradecemos a todos los, que con su participación, posibilitan la publicación de un nuevo número de nuestra Revista.



Editorial

 **Germán Eduardo Herrera**

Director

Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo
Mendoza, Argentina
gherrera@ffyl.uncu.edu.ar

We present issue 2, corresponding to volume 5, of the Tourism and Identity Magazine. The current publication is composed of four articles by Colombian and Mexican authors. The first article seeks to identify innovative trends in sustainable technologies for the registration and check-in of guests in the hotel sector in the municipality of Ipiales in Colombia; the second article refers to the impact of the Maya Train on tourism development in Mexico, through a bibliometric analysis; the third is a quantitative study of food waste in Cancun hotels in Mexico; and the fourth is a qualitative study of the Veracruz tourism region ‘Primeros pasos de Cortés’ in Mexico, which aims at understanding the historical and cultural perspectives that gave rise to the tourism region that is strengthened today.

We continue to maintain our editorial policy, evaluating through double blind refereeing all the articles that form part of the Journal and we continue to form part of prestigious search catalogues and various indexing bodies.

We thank all those who, with their participation, make the publication of a new issue of our Journal possible.

.



Índice

Editorial | *Editorial*

Germán Eduardo Herrera6

ARTÍCULOS

Enfoque estratégico. Vigilancia tecnológica e inteligencia estratégica del sector hotelero: el caso del Municipio de Ipiales, Colombia | *Strategic Approach. Technological surveillance and strategic intelligence in the hotel sector: The Case of the Municipality of Ipiales, Colombia*

Eduardo David Chalapud Narvárez y Ana Milena Arcos Mejía10

Análisis bibliométrico del impacto del tren maya y los pueblos mágicos en el Desarrollo Turístico en México | *Bibliometric analysis of the impact of the Mayan train and the magical towns on Tourism Development in Mexico*

Georgina Jatzire Arévalo-Pacheco44

Desperdicio de alimentos, una perspectiva de los colaboradores de hoteles en Cancún, Quintana Roo, un análisis cuantitativo | *Food waste, a perspective of hotel employees in Cancún, Quintana Roo, a quantitative analysis*

Diego Eduardo Nava Gaytán, Rosa Isela Fernández Xicoténcatl y Tanya Gabriela Makita Balcorta75

Identidad y reflexiones históricas, sociales y culturales de la Región turística veracruzana “Primeros pasos de Cortés” | *Identity and historical, social and cultural reflections of the Veracruz tourist region “First steps of Cortes”*

Jerson Mauricio Rodríguez del Carmen, Yoltzin María Andrade Vargas, José Efraín Montero Mora114



ARTÍCULOS



Revista de Turismo e Identidad
V5 n2 | diciembre 2024 | Mendoza, Argentina
ISSNe 2718 – 8205 | CC BY-NC 4.0
<http://revistas.uncu.edu.ar/ojs3/index.php/turismoeidentidad>
Recibido: 23/07/2024 | Aprobado: 10/10/2024 | pp. 10-43

Enfoque estratégico. Vigilancia tecnológica e inteligencia estratégica del sector hotelero: el caso del Municipio de Ipiales, Colombia

Strategic Approach. Technological surveillance and strategic intelligence in the hotel sector: The Case of the Municipality of Ipiales, Colombia



Eduardo David Chalapud Narváez

Corporación Unificada Nacional de Educación Superior CUN
Escuela de transformación empresarial
Ipiales, Colombia
eduardo_chalapud@cun.edu.co



Ana Milena Arcos Mejía

Corporación Unificada Nacional de Educación Superior CUN
Líder Regional Nariño
Ipiales, Colombia
ana_arcosm@cun.edu.co

RESUMEN

La presente investigación, se centra en la gestión del conocimiento a través de la Vigilancia Tecnológica (VT) e Inteligencia Estratégica (IE) para identificar tendencias innovadoras en tecnologías sostenibles para el registro y check-in de

huéspedes en el sector hotelero del municipio de Ipiales, Colombia. Para este propósito, se llevó a cabo un estudio en 26 unidades hoteleras utilizando la metodología de VT InnoViTech, que implica la identificación de necesidades, pasando por la recolección de información, su análisis y la difusión del modelo. Se consultaron estudios académicos y documentos especializados sobre Vigilancia Tecnológica, así como modelos de VT aplicados en diferentes sectores. También se exploró mediante una ecuación de búsqueda, en diversas bases de datos, tanto documentales como de noticias, tendencias y aplicaciones de registro y check-in. El análisis reveló tres tendencias para el sector hotelero: 1) aplicaciones móviles y sistemas de información hotelera, 2) reconocimiento facial y 3) web check y adopción digital. Estas tecnologías ofrecen ventajas como personalización de la experiencia del cliente, optimización de procesos operativos y mejora de la seguridad. Además, se identificaron patentes relacionadas con estas tecnologías, destacando su relevancia en la industria hotelera.

PALABRAS CLAVE: vigilancia tecnológica; Inteligencia estratégica; hoteles; tecnologías sostenibles; eficiencia operativa.

ABSTRACT

This research focuses on knowledge management through Technology Watch (TW) and Strategic Intelligence (SI) to identify innovative trends in sustainable technologies for guest registration and check-in in the hotel sector in the municipality of Ipiales, Colombia. For this purpose, a study was carried out in 26 hotel units using the InnoViTech VT methodology, which involves the identification of needs, through the collection of information, its analysis and the dissemination of the model. Academic studies and specialised documents on Technology Watch were consulted, as well as VT models applied in different sectors. It was also explored by means of a search equation in various databases, both documentary and news, trends and registration and check-in applications. The analysis revealed three trends for the hotel sector: 1) mobile applications and hotel information systems, 2) facial recognition and 3) web check and digital adoption. These technologies offer benefits such as personalisation of the customer experience, optimisation of operational processes and improved security. In addition, patents related to these technologies were identified, highlighting their relevance in the hotel industry.

KEYWORDS: technology watch; strategic intelligence; hotels; sustainable technologies; operational efficiency.

Introducción

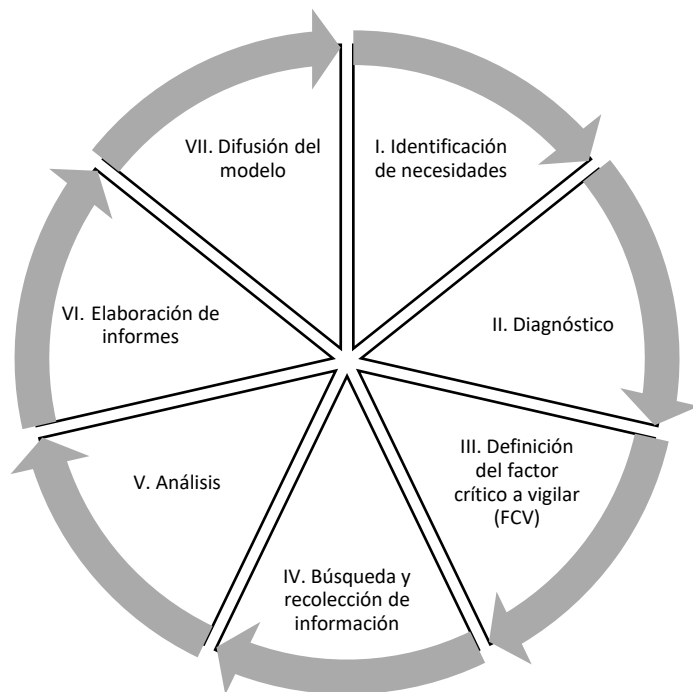
Sin embargo, esta revitalización no puede ser plenamente aprovechada sin la implementación de políticas organizacionales y empresariales que permitan a los establecimientos hoteleros integrarse de manera efectiva en la prestación del servicio. Es esencial orientar estos esfuerzos hacia procesos tecnológicos, análisis de información, adaptación de tendencias y la generación de nuevo conocimiento, buscando así no solo mantenerse en el mercado sino destacar en un entorno competitivo. En este sentido, se evidencia la necesidad de estructurar políticas que faciliten la incorporación de sistemas de información estratégica, herramientas tecnológicas y análisis del entorno (Ministerio de Ciencia Tecnología e Innovación Productiva, 2015).

La dificultad actual radica en la falta de definición estructural de estas políticas, limitando la capacidad del sector para aprovechar plenamente la información estratégica disponible. La pertinencia de estas políticas va más allá de la coyuntura actual, ya que, en el largo plazo, su implementación puede explorar nuevos ambientes informativos, posicionar el sector y contribuir al desarrollo económico regional. La presente investigación se enfoca en la gestión del conocimiento a través de la Vigilancia Tecnológica (VT) e Inteligencia Estratégica (IE), centrándose en la pregunta clave: ¿Cuáles son las tendencias innovadoras en tecnologías sostenibles para el registro y check-in de huéspedes que pueden ser implementadas por el sector hotelero en el Municipio de Ipiales, Colombia, con el fin de mejorar la eficiencia operativa?

Para abordar esta interrogante, se lleva a cabo un estudio en 26 unidades hoteleras, de las cuales, 15 corresponden a unidades de tres estrellas, 9 a unidades de 2 estrellas y 2 a hostales y alojamientos, en el cual se utiliza un instrumento de recolección de información. Posteriormente, se emplea la metodología de VT InnoViTech, estructurada en siete etapas (Ver figura 2). Esta metodología implica la identificación de variables o palabras clave, la formulación de ecuaciones de búsqueda aplicadas en cuatro bases de datos documentales y una base de noticias, así como la distinción del Factor Crítico a Vigilar (FCV). Luego, se procede con el análisis documental relevante al

tema, seguido de la búsqueda de patentes y su información técnica relacionada con el FCV. Las conclusiones derivadas de este proceso ofrecen perspectivas para orientar estratégicamente al sector hotelero en su adopción de tendencias innovadoras y tecnológicas sostenibles.

Figura 2: Etapas cíclicas del modelo InnoViTech



Fuente: Elaboración Propia adaptada de Rodríguez y González (2019)

Vigilancia tecnológica

Sánchez y Sepúlveda (2021), mencionan que, la VT se configura como un sistema de análisis del contexto y del entorno que interpreta hechos e informaciones adaptados a procesos e ideales empresariales. Este proceso no solo agrega valor a la toma de decisiones, sino que también contribuye a

implementar ventajas competitivas en conglomerados productivos (Manjarrés y Vanegas, 2020).

Carrillo, Páezl, Suárez y Luna (2018) sostienen que la VT potencia la innovación al captar información crucial para la transferencia y creación de conocimiento. Este enfoque multidisciplinario, con la participación de actores relevantes en algunos sectores, facilita la detección de transferencia tecnológica emergente (Padilla, Zartha, Álvarez y Orozco, 2018). Su utilidad abarca diversas instituciones, ya que organiza, selecciona, establece herramientas de análisis y permite la transmisión de ideas (Asociación española de normalización y certificación, 2018; Pascal, de Macedo y Dutra, 2021).

En la actualidad, diversos ejercicios de vigilancia se implementan para fortalecer la información sobre sectores productivos y áreas de interés, como el sector educativo (Márquez y Galano, 2019) y la producción agrícola (Lotta y Jimenez, 2022), así como el análisis de patentes (Ruiz, Jürgens, Keßelring y Herrero, 2020). Estos ejercicios son esenciales para garantizar que los sectores mantengan su competitividad e innovación. La VT no solo proporciona a las organizaciones una herramienta estratégica para vigilar e identificar tecnologías emergentes, tendencias del mercado y actividades de competidores, sino que también, como destacan Manjarrés y Vanegas (2020), la información recopilada puede utilizarse para desarrollar nuevos productos, optimizar operaciones y mejorar procesos empresariales. En este contexto, la innovación tecnológica emerge como un componente esencial para la sostenibilidad y competitividad de las organizaciones en el entorno empresarial actual (Chalapud, 2023). La capacidad de adaptarse y adoptar tecnologías emergentes se convierte en un factor determinante para el éxito a largo plazo. La relación entre la innovación y la VT se vuelve evidente al aplicar la metodología InnoViTech (González, Gómez y Muñoz 2015), este modelo proactivo implica la recolección sistemática de información sobre avances tecnológicos, tendencias del mercado y cambios en el entorno

empresarial, proporcionando una base sólida para la toma de decisiones informadas.

De acuerdo con Aguirre (2019), la aplicación sistemática de la VT, proporciona al sector hotelero la agilidad necesaria para incorporar innovaciones de manera oportuna, optimizando su rendimiento y contribuyendo al desarrollo económico regional a largo plazo. Además, destaca la importancia de la innovación no solo en instaurar nuevas ideas o productos, sino también en crear valor para los clientes y mejorar los procesos organizativos. Carbonell (2019), por su parte, enfatiza el papel de la tecnología en la innovación y destaca la importancia de mantenerse al día con los últimos avances tecnológicos para crear nuevos productos y servicios que satisfagan las necesidades cambiantes de los clientes. También subraya la necesidad de colaboración entre distintas organizaciones para promover la innovación e impulsar el crecimiento. En este sentido, la conexión estratégica entre la innovación y la VT se convierte en un catalizador para la mejora continua y la capacidad de adaptación del sector, permitiendo que las unidades hoteleras se posicionen de manera más efectiva en un escenario competitivo en constante evolución.

Modelos de vigilancia tecnológica

San Juan y Romero (2016), proyectan algunos modelos de VT que son aplicados a diferentes sectores y a la vez relevantes al momento de implementar algunas actividades como sensibilización, diagnóstico, implementación, puesta en marcha, planeación, búsqueda, análisis, inteligencia y difusión (Tabla 1).

Inteligencia estratégica

La IE es una práctica esencial para que las empresas obtengan percepciones y conocimientos sobre diversos acontecimientos que ocurren en su contexto institucional. Según Comai y Tena (2003), el proceso de IE implica varias

etapas de investigación y análisis para reunir información. En cambio, Carbonell (2019), subraya que el proceso de inteligencia se centra en prácticas éticas, recopilación de datos y análisis de diversas operaciones empresariales, que en última instancia influyen en la toma de decisiones y repercuten en el entorno circundante. Casado (2019), argumenta que, la IE es una herramienta crucial para la toma de decisiones en todos los niveles organizativos, que permite a las empresas anticiparse y prepararse para diversos acontecimientos. Además, da como resultado un producto basado en datos sobre el comportamiento presente y futuro de competidores, clientes, proveedores, mercados y tecnología, entre otros (Yap, Rashid y Sapuan, 2013).

La IE desempeña un papel significativo en el diseño de planes estratégicos y operativos estrechamente vinculados a la VT. Este proceso sistemático implica captar, analizar y difundir información de diversos tipos a través de métodos legales con el objetivo de desarrollar competencias innovadoras. Como destacan Cruz y Vanegas (2020), facilita las respuestas al entorno global de las instituciones públicas y privadas, promoviendo en última instancia el desarrollo productivo (Medina y Ortegón, 2006). Por último, en el campo de la VT, se han realizado numerosos estudios sobre IE para diversos sectores e industrias. Estos estudios han explorado la utilización de tecnología innovadora en el panorama empresarial, la aplicación de la inteligencia y su dirección estratégica. Un estudio notable realizado por Argüello, Oruezabal y Álvarez (2021), se centra en la integración de las nuevas tecnologías en el proceso de innovación de las empresas. Este estudio analiza el uso de la realidad virtual, la realidad aumentada y la inteligencia artificial en el desarrollo de nuevos productos y servicios.

Tabla 1: Modelos de vigilancia tecnológica

Modelo	Autores	Sensibilización	Conocimiento de la situación	Definición de objetivos	Diagnóstico	Planear		Hacer				Verificar			Actuar		
						Identificación de necesidades u objetivos	Revisión de fuentes	Definición de recursos	Selección de fuentes de información	Algoritmos de búsqueda	Palabras clave	Repositorio de información	Estructura de información	Clasificación	Conclusiones de la información	Protección de datos	Comunicación de resultados
Enfoque para el seguimiento de los avances científicos y tecnológicos	Bradford Ashton, Bruce Kinsey y Marvin Gunn (1991)	X	X		X			X		X		X		X		X	
Modelo de información avanzada para la complejidad	Paul Degoul (1992)			X		X			X		X			X			X
Guía de VT e inteligencia competitiva empresarial	Fernando Palop y José Vicente (1999)	X		X		X	X		X			X	X				X
Modelo de vigilancia e inteligencia competitiva para la gestión de la información	Patricio Morcillo (2003)		X	X	X		X				X			X			X

Modelo	Autores	Sensibilización	Conocimiento de la situación	Definición de objetivos	Diagnóstico	Planear		Hacer			Verificar			Actuar			
						Identificación de necesidades u objetivos	Revisión de fuentes	Definición de recursos	Selección de fuentes de información	Algoritmos de búsqueda	Palabras clave	Repositorio de información	Estructura de información	Clasificación	Conclusiones de la información	Protección de datos	Comunicación de resultados
Inteligencia tecnológica para las pequeñas y medianas empresas de base tecnológica	Pascal Savioz (2004)	X	X		X		X			X			X			X	X
VT para la competitividad	Michael Porter (2006)	X	X	X	X			X			X	X		X		X	
Vigilancia y prospectiva tecnológica en los centros de investigación TRIZ XXI	Jenny Sánchez, Fernando Palop y José Vicente (2007)	X	X		X	X			X				X				X
Marco estratégico para los estudios de VT	Florentino Malaver y Marisela Vargas (2007)		X	X			X	X				X			X		X
Modelo de VT para factores críticos, competitivos y tecnológicos	Lara Rey Vázquez (2009)			X			X						X			X	X
Vigilancia estratégica sistemática	Pablo Coca, Ana García, David Santos		X					X		X		X			X		X

Modelo	Autores	Sensibilización	Conocimiento de la situación	Definición de objetivos	Diagnóstico	Planear		Hacer				Verificar			Actuar		
						Identificación de necesidades u objetivos	Revisión de fuentes	Definición de recursos	Selección de fuentes de información	Algoritmos de búsqueda	Palabras clave	Repositorio de información	Estructura de información	Clasificación	Conclusiones de la información	Protección de datos	Comunicación de resultados
	y Adelaida Fernández (2010)																
Modelo de VT para la innovación: InnoViTech	Adel González, Dorely Gómez y Laura Muñoz (2015)				X		X		X			X				X	X
Norma Española Experimental UNE 166006 Gestión de la I + D + i: Sistema de VT	Asociación española de normalización y certificación (2018)	X	X	X	X		X		X	X			X		X	X	

Fuente: Elaboración propia adaptado de San Juan y Romero (2016)

Los resultados destacaron las ventajas de estas tecnologías para potenciar el proceso de innovación y mejorar la competitividad general de las empresas.

Otro estudio realizado por Campos y Rubio (2017) examina el papel de la inteligencia empresarial en el proceso de toma de decisiones de las empresas. Explora el uso de herramientas de análisis y visualización de datos para extraer información valiosa de la gran cantidad de datos generados por las empresas. Las conclusiones destacan la importancia de la inteligencia

empresarial para mejorar el proceso de toma de decisiones y alcanzar los objetivos organizativos.

Además, López, Otegi, Porto, Gamboa y Gamboa (2020), realiza un estudio sobre la integración de la IE y los medios sociales en las estrategias de marketing de las empresas. Este documento explora el uso de los datos de los medios sociales para identificar las tendencias y preferencias de los clientes y desarrollar campañas de marketing específicas.

En general, estos estudios demuestran las diversas aplicaciones de la IE en varios sectores e industrias. La integración de tecnologías innovadoras y dirección estratégica puede ayudar a las empresas a alcanzar sus objetivos organizativos y mejorar su competitividad global en el mercado.

Hotelería

La hotelería es:

...el conjunto de todo establecimiento de puertas abiertas al público dedicado total o parcialmente a suministrar el servicio de alojamiento y puede integrar servicios de alimentos y bebidas, diversión, eventos, SPA, deportes y otras comodidades orientadas a huéspedes permanentes o transeúntes. (Moya y Moscoso, 2017, p. 12)

Para la Organización Mundial de Turismo (2016), la hotelería reúne las actividades económicas que prestan servicios adheridos al alojamiento y alimentación a manera de servicios esenciales turísticos. Es muy importante mencionar la categoría de “esencial para el desarrollo”, que el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, le da al sector. Esto se expresa en la Ley general de turismo y sus respectivas actualizaciones como la Ley 300 de 1996, ley 1101 de 2006, Ley 1558 de 2012 y la más reciente la ley 2068 de 2020. Pero, es la Ley 300 de 1996 que da potestad de clasificación a los establecimientos hoteleros en categorías. Por su parte, el artículo 82 de la Ley 300 expresa lo siguiente: “los establecimientos hoteleros y similares podrán ser clasificados en la asociación gremial correspondiente,

asociaciones de consumidores o entidades turísticas privadas legalmente reconocidas” (Congreso de la República de Colombia, 1996).

Caracterización del Municipio de Ipiales, Colombia

El municipio de Ipiales, ubicado en el sur del departamento de Nariño, se encuentra a solo 8 kilómetros de la frontera con Ecuador y alberga una población aproximada de 124.000 habitantes (DANE, 2022). Este municipio se destaca como uno de los principales centros económicos del departamento, con una economía diversificada que incluye la agricultura, la ganadería y el turismo, especialmente el turismo religioso, debido a la presencia del Santuario de la Virgen de Las Lajas. Este santuario, una impresionante basílica construida en el cañón del río Guátara, atrae a miles de peregrinos y turistas cada año, convirtiéndose en un epicentro de la actividad turística de la región. El constante flujo de visitantes religiosos genera una demanda significativa de servicios de alojamiento, restauración y transporte, impactando directamente en el sector hotelero local.

El turismo en Ipiales muestra una marcada estacionalidad, con picos significativos de afluencia durante las festividades religiosas y culturales, especialmente en Semana Santa, la celebración de la Virgen de Las Lajas, el Festival Internacional Ipiales Cuna de Grandes Tríos, las festividades de Navidad y el Carnaval Multicolor de la Frontera. Durante estos períodos, la demanda de alojamiento aumenta considerablemente, lo que requiere una mayor capacidad de respuesta por parte de los establecimientos hoteleros para satisfacer las necesidades de los visitantes. En contraste, la demanda disminuye en las temporadas bajas, lo que plantea desafíos en términos de sostenibilidad y ocupación para los hoteles.

En Ipiales se encuentran diversos tipos de alojamientos turísticos, que abarcan desde hoteles de tres estrellas hasta hostales y alojamientos más modestos. De los 102 establecimientos mencionados, 64 son hoteles de dos estrellas, 35 son hoteles de tres estrellas y 3 son hostales y alojamientos de dos estrellas.

La capacidad hotelera es un factor crucial para satisfacer la demanda turística, especialmente en temporadas altas. En total, se estima que Ipiales cuenta con aproximadamente 1,597 habitaciones y 3,854 camas disponibles. Esta capacidad debe ser gestionada estratégicamente para mantener una oferta adecuada durante todo el año, evitando tanto la sobreoferta en temporadas bajas como la saturación en temporadas altas.

El municipio de Ipiales limita al norte con los municipios de Potosí, Córdoba y Puerres; al sur con Ecuador; al oriente con los municipios de Pupiales, Gualmatán y Contadero; y al occidente con el municipio de Cuaspud Carlosama (Cámara de Comercio de Ipiales, 2022).

Metodología

El presente estudio adoptó un enfoque analítico mixto, combinando métodos referenciales y exploratorios descriptivos. Este marco metodológico se diseñó para abordar de manera integral la VT e IE en el sector hotelero. La aproximación analítica proporciona un fundamento conceptual, mientras que la exploración descriptiva permite una comprensión detallada y contextualizada de las dinámicas tecnológicas en el entorno hotelero y que permitió observar tendencias innovadoras sostenibles en la prestación del servicio.

Para el propósito de la investigación se utilizó el modelo instituido por González et al. (2015), denominado InnoViTech cuyo proceso experimenta una evolución continua paralela a la toma de decisiones. Va precedido de etapas cíclicas que permiten la retroalimentación en cualquier punto del recorrido, basándose en los resultados obtenidos en cada etapa. Esto hace que sea un modelo eficiente, ya que permite la mejora y el ajuste constante. Además, existe una integración perfecta entre el público objetivo y las áreas de vigilancia. El modelo abarca siete etapas que se desarrollaron como se muestra a continuación.

Recolección de datos

De acuerdo con la Cámara de Comercio de Ipiales (2021), existen 104 establecimientos hoteleros -102 (98,7%) son empresas que corresponden a alojamiento turístico y 2 (1,3%) pertenecen a viviendas turísticas -, inscriptos en el Registro Nacional de Turismo, dando cumplimiento al artículo 61 de la ley 300 de 1996 (Congreso de la República de Colombia, 1996) que regula los aspectos operativos de este.

Del total de establecimientos se toma una muestra de 26 unidades hoteleras a los cuáles se aplica el instrumento de recolección de información, mediante la realización de dos reuniones de consulta a gerentes, propietarios o administradores.

Tabla 1: Desarrollo del modelo InnoViTech

Fase	Definición	Adaptación metodológica
I	Se establecen las problemáticas del sector hotelero en el Municipio de Ipiales.	Inicialmente, se realizan dos encuentros con 26 personas (11 personas en el primer encuentro y 15 personas en el segundo) que representan a las unidades hoteleras de la muestra (gerentes, administradores, propietarios y empleados). Se aplica un cuestionario de 12 preguntas, que permite definir la problemática de innovación del servicio.
II	Se determina el estado actual del sector para establecer un punto de partida de la VT.	Se enfatizó en: tecnología eficiente, experiencia personalizada, sostenibilidad y comunidad, bienestar y gastronomía, fidelización innovadora y seguridad avanzada. Estas generalidades fueron valoradas a través de la matriz de Importancia y gobernabilidad: la cual generó la clasificación de acciones inmediatas, retos, acciones necesarias y menos urgentes.
III	Se determinan los conceptos, variables o palabras clave que se identifican como necesarias para el sector hotelero	Los resultados definen un FCV caracterizado en acción inmediata: Tecnologías de registro y Check-in.
IV	Se capta información a través de fuentes adecuadas.	Se realizó la búsqueda de información con la utilización de diferentes bases datos Google Scholar, Redalyc, Scopus, Science Direct y Google News y patentes.

Fase	Definición	Adaptación metodológica
V	Se analiza la información resultante, aplicando herramientas estadísticas que la clasifica en diferentes factores.	Los resultados fueron seleccionados de acuerdo con el FCV, se identificaron tendencias como: autores, áreas y producción de innovación del servicio
VI	Luego del proceso de búsqueda y de análisis, se genera un informe que permite observar los resultados y la toma de decisiones.	Se realizó un informe de experiencias en la generación del servicio y se presentaron los resultados generados a partir de la implementación de los FCV para la toma de decisiones estratégicas en una reunión final.
VII	En esta fase se realiza un informe donde los resultados generan expectativas en los tomadores de decisiones y la gestionen a través de su práctica.	-

Fuente: Elaboración propia

La tabla 2 indica el desarrollo de la aplicación del modelo en sus 7 etapas cíclicas, se destaca la toma de decisiones para determinar el estado actual del sector hotelero y las tecnologías que pueden utilizarse de acuerdo con las tendencias. En este punto es necesario destacar que se establece un punto de partida para la vigilancia tecnológica y la definición del factor crítico de vigilancia, que en este caso, es Tecnologías de Registro y Check-in en el sector hotelero del Municipio de Ipiales, Colombia.

En la tabla 3 se indica las características de la muestra. Los participantes de los encuentros fueron en su gran mayoría hombres entre 31 y 40 años (38,46%). El cargo más representado en la muestra es de administrador del hotel. Según nivel educativo, el 57,69% es profesional, le sigue tecnólogo (19,23%), secundaria (11,54%), técnico (7,69%) y maestría (3,85%). En cuanto

a la antigüedad en el empleo, el 34,62% de los encuestados están en el rango de 6 a 10 años, 1 a 5 años (23,08%), 16 a 20 años (15,38%), 11 a 15 años (11,54%) y por último más de 21 años (11,54%).

Tabla 2. Características de la muestra

Variable	Valor	Frecuencia	Porcentaje
Género	Masculino	15	57,69
	Femenino	11	42,31
Edad	21 – 30 años	3	11,54
	31 – 40 años	10	38,46
	41 – 50 años	6	23,08
	51 – 60 años	3	11,54
	Más de 60 años	4	15,38
Cargo	Administrador de hotel	10	38,46
	Gerente general	8	30,77
	Propietario	8	30,77
Educación	Secundaria	3	11,54
	Técnico	2	7,69
	Tecnólogo	5	19,23
	Profesional	15	57,69
	Maestría	1	3,85
Antigüedad	Menos de 1 año	1	3,85
	1 – 5 años	6	23,08
	6 – 10 años	9	34,62
	11 – 15 años	3	11,54
	16 – 20 años	4	15,38
	Más de 21 años	3	11,54

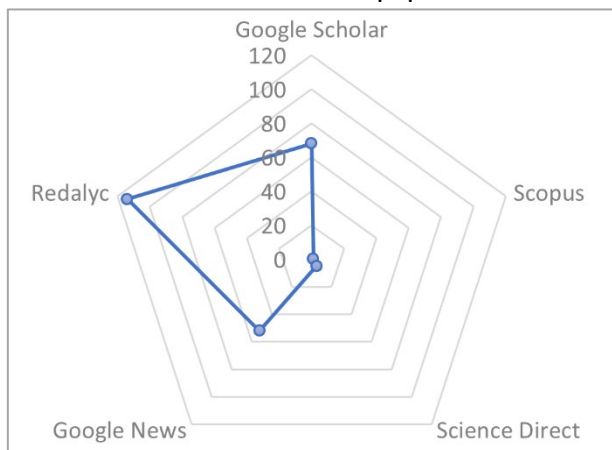
Fuente: Elaboración propia

Resultados

Mediante las palabras clave y el FCV - Tecnologías de registro y Check-in- se realizó la siguiente ecuación de búsqueda en las bases de datos Google Scholar, Redalyc, Scopus, Science Direct y Google News (ver Figura 3):

1. ("Registration technologies" OR "Check-in technologies" OR "Tecnologías de registro" OR "Tecnologías de check-in") AND ("Hotel industry" OR "Hospitality sector" OR "Sector hotelero")

Figura 3: Comportamiento de la búsqueda en bases de datos: tecnologías de registro y Check-in
Fuente: Elaboración propia



De acuerdo con lo anterior, se relacionó y analizó la información disponible, se dio prioridad a investigaciones formales que tienen un alto índice de relevancia, y se consideró notable la información que poseen, donde sus variables pueden convertirse en tendencias para la prestación del servicio del sector hotelero.

Tabla 4: Resultados de la búsqueda en bases de datos especializadas

Base de datos	Total resultados	No. de pertinencia	Documentos analizados
Redalyc	114	4	<p>La importancia del Web Check - in en el sector hotelero (Eloiza y Mondo, 2019).</p> <p>Evaluación operacional y financiera aplicada a la industria hotelera (González, 2019).</p> <p>Uso de las tecnologías de la información y la comunicación (TIC) como factor de competitividad en la gestión del sector hotelero en Villavicencio, Colombia (Martínez y Moreno, 2020).</p> <p>Adopción digital del sector hotelero: un estudio comparativo para Chile y Perú (Muñoz, Taito y Fernández, 2023).</p>
Google News	52	8	<p>El hotel del futuro: espejos inteligentes, robots y habitaciones personalizadas (Juste, 2019).</p> <p>La guerra hotelera contra el papel (Martínez, 2022).</p> <p>Las 7 tecnologías que facilitarán el turismo sostenible (Techohotel, 2022).</p> <p>Privacidad y protección de datos en el entorno hotelero: el sector hotelero, uno de los más vulnerables a las brechas de seguridad en información confidencial (Hosteltur, 2022a).</p> <p>Tecnología en hoteles: más automatización y servicios sin contacto en 2023: el mundo será de las aplicaciones móviles, las API, la realidad virtual y la venta directa (Hosteltur, 2022b).</p> <p>El reconocimiento facial ya permite entrar "por la cara" en hoteles y aerolíneas españolas: el proceso del check-in a la llegada de los establecimientos suele tardar entre cuatro y ocho minutos. Con esta tecnología se reduce a solo 90 segundos (Montoto, 2022).</p> <p>El sector hotelero apuesta por el uso de las tecnologías (Jordán, 2023).</p> <p>Razones y beneficios de implementar la Inteligencia Artificial en el turismo. Inteligencia Artificial para el Turismo ¿Por qué es importante la inteligencia artificial en el turismo? (Granada, 2023).</p>
Science Direct	5	3	<p>Self-Service Technology Research: A bibliometric co-citation visualization analysis (Shin y Perdue, 2019).</p> <p>An investigation of the moderating effects of current job position level and hotel work experience between technology readiness and technology acceptance (Sun, Lee, Law y Hyun, 2020).</p> <p>Progress on technology use in tourism (Cai, Richter y McKenna, 2019).</p>

Base de datos	Total resultados	No. de pertinencia	Documentos analizados
Scopus	1	1	An integrative model of facial recognition check-in technology adoption intention: the perspective of hotel guests in Singapore (Boo y Chua, 2022).
Google Scholar	68	4	Self-service technology kiosk design for restaurants: An QFD application (Park, Lehto y Lehto, 2021). Digitalización en el sector turístico canario el caso de Siam Mall (Boege y Gendina, 2021). Uso de la tecnología blockchain para la gestión de reservas hoteleras (García, 2022). Role of Technology in Hospitality Operations: An Overview (Kant y Koti, 2023).

Fuente: Elaboración propia

Los documentos pertinentes (tabla 4), fueron analizados para incorporar y ampliar los conocimientos en cuanto al Factor Crítico a Vigilar: Tecnologías de registro y Check-in, encontrándose tres tendencias o tecnologías fundamentales y que se explican a continuación, ellas son: 1) aplicaciones móviles y sistemas de información hotelera; 2) reconocimiento facial y 3) web check y adopción digital.

Aplicaciones móviles y sistemas de información hotelera

La tendencia hacia la utilización de aplicaciones móviles y sistemas de información hotelera ha sido destacada por varios estudios. Sanz, Martí y Ruiz (2012), postulan que las aplicaciones móviles han servido como herramientas facilitadoras en la gestión de búsqueda, localización y satisfacción de necesidades, ofreciendo un valor añadido para las empresas al simplificar la captación de clientes, la interacción y las estrategias de comercialización, todo con un simple clic (Sánchez y Ravina, 2017).

Por otro lado, los sistemas de información (SI), han sido concebidos como instrumentos valiosos para respaldar procesos que generan información crucial para la toma de decisiones, según lo propuesto por Vargas, Rengifo, Guizado y Sánchez (2019). Autores como Laudon y Laudon (2016); Cohen y

Asin (2000) y Oz (2008), argumentan que los SI integran componentes que procesan, distribuyen y retroalimentan información estratégica, adaptándose a las necesidades de la organización y sus recursos para obtenerla.

Por lo tanto, la integración de estas tecnologías en el contexto hotelero, además de unir los procesos de registro y check-in, posibilita la rápida eliminación de las largas filas, proporciona una experiencia personalizada a los huéspedes, permitiendo la selección de habitaciones y la solicitud de servicios especiales, y mejora la eficiencia operativa del hotel en su conjunto.

Dentro de este contexto y como resultado de la vigilancia se enlistan y explican algunas tecnologías que surgen de la implementación de las aplicaciones móviles y sistemas de información hotelera: Kant y Koti (2023), enfatizan la necesidad constante de creatividad e innovación para satisfacer las demandas de los huéspedes, proponiendo tecnologías como pulseras magnéticas, televisores de espejo y escáneres para agilizar el proceso de registro inicial. García (2022), subraya la importancia de utilizar la tecnología blockchain para gestionar las reservas hoteleras mediante un contrato inteligente integrado en una aplicación web. En cambio, Boege y Gendina (2021), sugieren que la digitalización y el uso de sistemas de información hotelera afectan positivamente la interacción del turista con los servicios, proporcionando experiencias más personalizadas y eficientes que reducen el tiempo de servicio. En su investigación, Park et al. (2021) exploran la aplicabilidad de la tecnología de autoservicio, evaluando los atributos que reducen el tiempo de registro inicial del huésped del hotel. Además, Cai et al. (2019), indican que el uso de sistemas de información y tecnologías no solo genera rentabilidad en las organizaciones turísticas, sino que también puede predecir el comportamiento del consumidor basándose en un historial de percepciones (Sun et al., 2020). Asimismo, con el auge de la tecnología, los hoteles también pueden incorporar la realidad virtual (RV) y la realidad aumentada (RA) a sus servicios. La RV y la RA pueden crear experiencias

inmersivas para los huéspedes, permitiéndoles previsualizar las habitaciones y los servicios antes de reservar, o incluso proporcionándoles visitas virtuales de las zonas circundantes. Esta tecnología también puede utilizarse para mejorar las experiencias in situ, como proporcionar guías virtuales que ayuden a navegar por el hotel u ofrecer opciones de entretenimiento interactivo (Martínez, 2022). De igual manera, los hoteles también alcanzan a incorporar la inteligencia artificial (IA) a sus servicios, permitiendo recomendaciones y ofertas personalizadas, basadas en el comportamiento y las preferencias de los huéspedes. La IA también puede utilizarse para automatizar tareas como las solicitudes de servicio de habitaciones o de limpieza, mejorando la eficiencia y reduciendo los tiempos de espera (Granada, 2023). Estas tecnologías representan avances significativos en la industria hotelera, proporcionando soluciones innovadoras para mejorar la experiencia del cliente y la eficiencia operativa.

Reconocimiento facial

El reconocimiento facial es un proceso tecnológico de identificación biológica (Jain, Bolle y Pankanti, 2002), de acuerdo con los avances tecnológicos, en los últimos años se puede verificar la identidad del usuario entre dos imágenes con características diferentes (Hendrikse, 2019), reconocer al hablante, realizar geolocalización y biometría. (Fysh y Bindemann, 2017).

Según la revisión documental, el reconocimiento facial ha desarrollado diversas características. Boo y Chua (2022), señalan su creciente popularidad en el sector hotelero, impulsado en parte por la preocupación sobre los riesgos para la salud asociados al COVID-19. Además, destacan el avance de la tecnología biométrica o sin contacto, que simplifica el proceso de registro de entrada y salida mediante rasgos biológicos como huellas dactilares, iris, reconocimiento de voz y rasgos faciales (Montoto, 2022). La integración de esta tecnología no solo mejora la experiencia del huésped, sino que también optimiza la eficiencia y precisión del proceso de facturación al eliminar la verificación manual de identidad (Jordán, 2023).

Además, el reconocimiento facial refuerza la seguridad de los huéspedes al prevenir el acceso no autorizado a zonas restringidas y facilitar la localización rápida en situaciones de emergencia (Hosteltur, 2022b). Sin embargo, persisten preocupaciones sobre la privacidad y protección de datos, lo que requiere que los hoteles cumplan con la normativa vigente y adopten medidas adecuadas para salvaguardar la información de los huéspedes (Hosteltur, 2022a).

Web Check y adopción digital

Web check y la adopción digital, permite a huéspedes mediante su adaptación y su conocimiento, realizar su registro de manera remota utilizando aplicaciones o el sitio web del establecimiento (Hendrikse, 2019), su origen se rastrea con el crecimiento del internet en la industria de la aviación, es así que aparece la adopción digital de nuevas tecnologías como un recurso que ayuda a mejorar los procesos de registro de pasajeros, seleccionar su asiento e imprimir sus tarjetas (Sánchez y Ravina, 2017).

El análisis documental reveló diversos usos tecnológicos relevantes en la industria hotelera. Según Eloiza y Mondo (2019), la implementación del Web Check-in puede marcar una diferencia significativa en la mejora de la experiencia del cliente, aprovechando dispositivos como smartphones, portátiles, iPads y tablets. La gestión eficiente de esta plataforma facilita el proceso de Check-In, confirmación de habitaciones, gestión de horarios, Check-Out, recepción de alertas ocasionales, entrega de tarjetas llave y pago de servicios.

Por otro lado, Muñoz et al. (2023), argumentan que la adopción digital es un componente crucial para la competitividad en el sector hotelero, especialmente en el proceso de Check-In, donde añade valor al servicio, a su cadena de valor y a la creación de redes informáticas que proporcionan seguridad y fomentan la colaboración interorganizacional (Martínez y Moreno, 2020). Esta digitalización es particularmente evidente en el control

y registro de todas las operaciones derivadas de la explotación hotelera (González, 2019).

Además, el uso del Web Check-in también puede mejorar la eficacia operativa del hotel al reducir la necesidad de procesos manuales y minimizar la posibilidad de errores. Al ofrecer a los clientes la opción de completar el proceso de facturación en línea, los hoteles también pueden ahorrar tiempo y recursos que, de otro modo, se gastarían en contratar y formar personal para los procedimientos tradicionales de facturación (Eloiza y Mondo, 2019).

La utilización de tecnologías digitales como Web Check también permite personalizar la experiencia de sus clientes, ofreciéndoles una forma más cómoda y eficaz de gestionar sus reservas y preferencias. Esto puede ayudar a los hoteles a diferenciarse de sus competidores y a fidelizar a sus clientes a largo plazo.

Búsqueda de patentes

Se realizó una exploración utilizando la plataforma Google Patents con el objetivo de identificar inventos relacionados con el factor crítico de vigilancia (Tecnologías de registro y Check-in) con las tecnologías encontradas: Aplicaciones móviles y sistemas de información hotelera, Reconocimiento facial, Web Check y adopción digital. Este proceso implicó una búsqueda para recopilar información relevante sobre patentes que abordaron este tema específico.

A continuación, se presenta información relevante de las patentes encontradas, con su información técnica en las siguientes tablas (5, 6, 7, 8, 9 y 10).

Tabla 5: Pulseras magnéticas, sistema inalámbrico de participación de invitados (Padgett, 2017)

Patente	Información técnica	Propietario	Registro	Inventor
---------	---------------------	-------------	----------	----------

JP2020184776A	Técnicas de interacción automática con clientes mediante detección inalámbrica, brindando servicio sin autenticación. La identificación activa, como insignias, permite reconocer a los huéspedes sin autenticación, facilitando el acceso a áreas privadas y ofreciendo servicios personalizados sin necesidad de demostrar identidad o recordar preferencias.	Carnival Corp.	15/03/2017	John Padgett
---------------	---	----------------	------------	--------------

Fuente: Elaboración propia

Tabla 3: Monitores de espejo. Procedimiento de captura y visualización - biometría (Vilcovsky & Saban, 2013)

Patente	Información técnica	Propietario	Registro	Inventor
ES2718493T3	La invención se centra en sistemas de formación de imágenes y visualización, especialmente en monitores y visualizaciones interactivas. Está diseñada para diversos entornos, como venta al por menor, servicios, situaciones médicas, domésticas, videoconferencias y juegos.	Eyematch Ltd	15/03/2013	Nissi Vilcovsky, Ofer Saban

Fuente: Elaboración propia

Tabla 4: Scanner para registro de huéspedes. Aprovisionamiento de dispositivos asistido en una red (Benoit et al., 2015)

Patente	Información técnica	Propietario	Registro	Inventor
ES2659639T3	Dispositivo para un registro de cliente con una red mediante la determinación de una clave pública	Qualcomm	9/02/2015	Olivier Jean Benoit, Jouni Kalevi Malinen, Peerapol Tinnakornsrisuphap

Fuente: Elaboración propia

Tabla 5: Blockchain para reservas hoteleras. Almacenamiento legible para computadora (Deloo & Fürstenberg, 2012)

Patente	Información técnica	Propietario	Registro	Inventor
---------	---------------------	-------------	----------	----------

BR102012030476A2	Medio de almacenamiento y sistema que permite a los titulares de cuentas bancarias utilizar dispositivos portátiles asociados con sus cuentas para acceder a lugares de acceso controlado. Esto posibilita la pre-compra de bienes y servicios al adquirir entradas, y el dispositivo portátil se valida en la entrada. Tras el ingreso, se activa una alerta para la entrega de artículos comprados previamente en la ubicación del consumidor.	Lori Van Deloo, Zack Fürstenberg	11/29/2012	Lori Van Deloo, Zack Fürstenberg
------------------	--	----------------------------------	------------	----------------------------------

Fuente: Elaboración propia

Tabla 6: Realidad virtual para el servicio hotelero. Sistemas y métodos y características en capas para entornos (Hall & Majdali, 2018)

Patente	Información técnica	Propietario	Registro	Inventor
ES2951475T3	Proporcionar una experiencia de realidad virtual o aumentada a través de una pantalla mediante un sistema portátil que muestra una capa de características virtuales mediante un procesador y comunicación operativa.	Universal City Studios LLC	3/05/2018	Gregorio Shellman Hall, David Gerard Majdali

Fuente: Elaboración propia

Tabla 7: Aplicaciones Web Check in. Método para controlar el acceso de datos personales de un usuario (Nicolas, 2012)

Patente	Información técnica	Propietario	Registro	Inventor
ES2558169T3	Procedimiento para gestionar el acceso a información personal de un usuario por un centro de confianza (TC) que incluye al menos una base de datos (TDB) que contiene, para un usuario determinado, ubicaciones de almacenamiento para datos personales, condiciones de acceso vinculadas a los datos personales y datos de administración.	Nagravisión SARL	08/30/2012	Christopher Nicolas

Fuente: Elaboración propia

Conclusiones

La investigación llevada a cabo genera información de importancia para el sector hotelero en el municipio de Ipiales, Colombia. En primer lugar, se destaca la necesidad de adoptar un enfoque estratégico renovado en la toma de decisiones relacionadas con la integración de nuevas tecnologías en la operación hotelera. Este enfoque estratégico no solo implica la simple adopción de tecnologías de vanguardia, sino también la implementación de políticas organizacionales que faciliten una integración efectiva en los procesos tecnológicos existentes.

En este sentido, la Vigilancia Tecnológica (VT) y la Inteligencia Estratégica (IE) emergen como herramientas esenciales para orientar las decisiones hacia la adopción de tendencias innovadoras en tecnologías sostenibles para el registro y check-in de huéspedes. La VT y la IE proporcionan a los actores del sector hotelero una visión anticipada de las tendencias emergentes, permitiéndoles tomar decisiones informadas y estratégicas que impulsen la eficiencia operativa y la satisfacción del cliente.

El análisis realizado durante la investigación identificó tres tendencias tecnológicas prometedoras para el sector hotelero de Ipiales. En primer lugar, las aplicaciones móviles y los sistemas de información hotelera representan una oportunidad significativa para mejorar la experiencia del cliente y optimizar la gestión interna de los establecimientos. Estas herramientas permiten una interacción más fluida entre el hotel y el huésped, desde la reserva de habitaciones hasta la personalización de servicios y la retroalimentación posterior a la estancia.

En segundo lugar, el reconocimiento facial emerge como una tecnología prometedora que puede agilizar el proceso de registro y check-in de los huéspedes, al tiempo que mejora la seguridad y la eficiencia operativa. Al permitir la identificación rápida y precisa de los huéspedes, esta tecnología

puede reducir las colas en la recepción y ofrecer una experiencia más fluida y personalizada.

Finalmente, el web check-in y la adopción digital representan una tendencia en crecimiento que ofrece a los huéspedes la flexibilidad de registrarse de forma remota a través de dispositivos móviles o computadoras. Esta opción no solo mejora la comodidad para los huéspedes, sino que también optimiza los procesos operativos del hotel al reducir la carga administrativa en la recepción y minimizar los tiempos de espera.

La investigación subraya la necesidad crítica de establecer políticas claras y estructuradas que faciliten la incorporación efectiva de sistemas de información estratégica, herramientas tecnológicas y análisis del entorno en el sector hotelero de Ipiales. Estas políticas no solo deben respaldar la adopción de tecnologías innovadoras, sino también promover una cultura organizacional orientada hacia la innovación y la mejora continua.

Bibliografía y referencias

Aguirre, J. (2019). Relación entre la vigilancia tecnológica, inteligencia estratégica en la gerencia de la innovación. En A. Boada, M. Colin, y N. Velásquez (Eds.), *Gerencia de la innovación empresarial* (pp. 287). (Primera ed.). Universidad Externado de Colombia.

Argüello, A., Oruezabal, R., y Álvarez, P. (2021). Las unidades de inteligencia competitiva y prospectiva como motor director de la Innovación tecnológica en los sistemas sanitarios. *Journal of Economic y Business Intelligence*, 3(5), p. 43–49. DOI: <https://doi.org/10.13140/RG.2.2.17005.10723>

Ashton, Bradford, Kinzey, B., y Gunn, M. (1991). A structured approach for monitoring science and technology developments. *International Journal of Technology Management*, 6(1/2), p. 91–111. DOI: <https://doi.org/https://doi.org/10.1504/IJTM.1991.025877>

Ashton, B, y Stacey, S. (1995). Technical Intelligence in business: understanding technology threats and opportunities. *International Journal of Technology Management*, 10(1), p. 79–104. DOI: <https://doi.org/https://doi.org/10.1504/IJTM.1995.025615>

Asociación española de normalización y certificación. (2018). Norma Española Experimental UNE 166006 Gestión de la I+D+i: Sistema de Vigilancia Tecnológica. AENOR. <https://www.une.org/encuentra-tu-norma/busca-tu-norma/norma?c=N0059973>

Benoit, O., Malinen, J., y Tinnakornsrishupap, P. (2015). Aprovechamiento de dispositivos asistido en una red (Patente N° ES2659639T3). Oficina Española De Patentes Y Marcas.

<https://patentimages.storage.googleapis.com/ff/9f/eb/6cde28d56eec15/ES2659639T3.pdf>

Bernhardt, D. C. (1994). I want it fast, factual, actionable'-tailoring competitive intelligence to executives needs. *Long Range Planning*, 27(1), p. 12–24. DOI: [https://doi.org/10.1016/0024-6301\(94\)90003-5](https://doi.org/10.1016/0024-6301(94)90003-5)

Boege, F., y Gendina, A. (2021). *Digitalización en el sector turístico canario el caso de Siam Mall*. Tesis de grado. Facultad de Economía, Empresa y Turismo. Universidad de La Laguna. <https://riull.ull.es/xmlui/bitstream/handle/915/24398/Digitalizacion%20en%20el%20sector%20turistico%20canario%20el%20caso%20de%20Siam%20Mall.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Boo, H., y Chua, B. (2022). An integrative model of facial recognition check-in technology adoption intention: the perspective of hotel guests in Singapore. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 34(11), p. 4052–4079. DOI: <https://doi.org/10.1108/IJCHM-12-2021-1471>

Cai, W., Richter, S., y McKenna, B. (2019). Progress on technology use in tourism. *Journal of Hospitality and Tourism Technology*, 10(4), p. 651–672. DOI: <https://doi.org/10.1108/JHTT-07-2018-0068>

Cámara de comercio de Ipiales. (2021). *Estudio económico del Municipio de Ipiales - 2021*. Cámara de Comercio de Ipiales. <https://bit.ly/3cluVgl>

Cámara de Comercio de Ipiales. (2022). *Estudio económico del municipio de Ipiales y área de jurisdicción*. Centro de estudios económicos y alianzas estratégicas. <https://ccipiales.org.co/?mdocs-file=2854>

Campos, J., y Rubio, L. (2017). Vigilancia tecnológica e inteligencia competitiva, elementos de apoyo al desarrollo de una cultura de innovación en las organizaciones. Caso ALSA. *Economía Industrial*, 1(406), p. 81–90. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6343643>

Carbonell, A. (2019). Technological Surveillance and Competitive Intelligence At the Service of Innovation. *Tecnología 3C*, 8(4), p. 61–69. DOI: <https://doi.org/http://doi.org/10.17993/3ctecno/2019.V8n4e32.61-69>

Carrillo, E., Páezl, M., Suárez, J., y Luna, M. (2018). Modelo de vigilancia tecnológica para la gestión de un grupo de investigación en salud. *MedUNAB*, 21(1), p. 84–99. DOI <https://doi.org/10.29375/01237047.2746>

Casado, G. (2019). *La inteligencia competitiva como herramienta de dirección estratégica: aplicación en el sector hotelero español*. Tesis doctoral. Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales. Universidad de Málaga. https://riuma.uma.es/xmlui/bitstream/handle/10630/19283/TD_CASADO_SALGUERO_Gisela.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Castro, S. (2007). *Guía práctica de vigilancia estratégica*. In *Agencia Navarra de Innovación*. Gobierno de Navarra/Agencia Navarra de Innovación/CEMITEC. <https://www.studocu.com/ca-es/document/universitat-de-barcelona/narrativa-modernista-i-postmodernista-en-angles/1-guia-practica-de-vigilancia-estrategica-gobierno-navarra/85931081>

Chalapud, E. (2023). La innovación tecnológica: una mirada desde la teoría económica. *Tendencias*, 24(2), p. 170–196. DOI: <https://doi.org/10.22267/rtend.232402.232>

- Coca, P., García, A., Santos, D., y Fernández, A. (2010). *Guía de Vigilancia estratégica, proyecto Centinela: vigilancia estratégica al alcance de las empresas asturianas*. Fundación PRODINTEC Centro tecnológico para el diseño y la producción industrial en Asturias. http://www.prodintec.es/attachments/article/270/fichero_13_5034.pdf
- Cohen, D., y Asin, E. (2000). *Sistemas de información para los negocios: un enfoque de toma de decisiones* (3a ed.). Mc Graw Hill.
- Comai, A., y Tena, J. (2003). La inteligencia competitiva en la planificación estratégica y financiera. *Harvard Deusto Finanzas y Contabilidad*, 56, p. 30–37. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=763479>
- Congreso de la República de Colombia (1996). *Ley 300 (Ley de Turismo)*. Publicado en el Diario Oficial 42.845 del 30 de Julio de 1996. <https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=8634>
- Cruz, F., y Vanegas, O. (2020). Vigilancia tecnológica, inteligencia competitiva y cultura organizacional universidad de Cundinamarca Facatativá. *Política, Globalidad y Ciudadanía*, 6(12), p. 84–101. DOI: <https://doi.org/https://doi.org/10.29105/pgc6.12-5>
- DANE. (2022). Proyecciones de población. Serie Municipal de población por área, para el período 2018-2050. <https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/demografia-y-poblacion/proyecciones-de-poblacion>
- Degoul, P. (1992). Le pouvoir de l'information avancée face au règne de la complexité. *Réalités Industrielles, Maîtriser l'information économique*, p. 7–13. <http://pascal-francis.inist.fr/vibad/index.php?action=getRecordDetailyidt=5244222>
- Deloo, L., y Fürstenberg, Z. (2012). Método, medio de almacenamiento legible por computadora y sistema (Patent No. BR102012030476A2). <https://patents.google.com/patent/AR080990A1/es>
- Eloiza, D., y Mondo, S. (2019). La importancia del Web Check - in en el sector hotelero. *Estudios y Perspectivas de Turismo*, 27(3), p. 783–802. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180757123021>
- Fernández, B., Pérez, S., y Del Valle, F. (2009). Metodología para la implantación de sistemas de vigilancia tecno- lógica y documental: El caso del proyecto INREDIS. *Investigación Bibliotecológica*, 23(49), p. p. 149–177. <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3666822yinfo=resumenyidioma=SPA>
- Fysh, M., y Bindemann, M. (2017). Forensic face matching: A review. En Bindemann, M. y Megreya, A. (Eds.) *Face Processing: Systems, Disorders and Cultural Differences* (pp.1–20). Nova Science. https://www.researchgate.net/publication/320466331_Forensic_Face_Matching_A_Review
- García, J. (2022). Uso de la tecnología blockchain para la gestión de reservas hoteleras. Trabajo de grado. Universidad de Málaga. <https://hdl.handle.net/10630/23804>
- García, M., Ortoll, E., y López, A. (2011). Aplicaciones emergentes de inteligencia competitiva en las universidades. *Profesional de la Información*, 20(5), p. 503–509. DOI: <https://doi.org/10.3145/epi.2011.sep.03>

- González, A., Gómez, D., y Muñoz, L. (2015). *Guía práctica InnoViTech: vigilancia tecnológica para la innovación* (1er. ed.). Tecnoparque Rionegro. https://repositorio.sena.edu.co/bitstream/handle/11404/2528/guia_practica_InnoViTech_2015.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- González, L. (2019). Evaluación operacional y financiera aplicada a la industria hotelera. *Turismo y Sociedad*, 24, p. 207–210. DOI: <https://doi.org/10.18601/01207555.n24.10>
- Granada, A. (28 de mayo de 2023). *Razones y beneficios de implementar la Inteligencia Artificial en el turismo. Inteligencia Artificial para el Turismo ¿Por qué es importante la inteligencia artificial en el turismo?* Hosteltur. https://www.hosteltur.com/comunidad/005424_inteligencia-artificial-para-el-turismo.html
- Hall, G., y Majdali, D. (2018). Sistemas, métodos y características en capas para entornos (Patent No. ES2951475T3). Oficina Española de Patentes. <https://patentimages.storage.googleapis.com/b3/46/ac/3f8c036b75a884/ES2951475T3.pdf>
- Hendrikse, R. (2019). Can selfies spark the identity (r)evolution in financial services? *Biometric Technology Today*, 4, p. 5–7. DOI: [https://doi.org/10.1016/S0969-4765\(19\)30053-0](https://doi.org/10.1016/S0969-4765(19)30053-0)
- Hosteltur (28 de enero, 2022a). *Privacidad y protección de datos en el entorno hotelero: el sector hotelero, uno de los más vulnerables a las brechas de seguridad en información confidencial*. Hosteltur. https://www.hosteltur.com/comunidad/nota/028215_privacidad-y-proteccion-de-datos-en-el-entorno-hotelero.html
- Hosteltur (20 de diciembre, 2022b). *Tecnología en hoteles: más automatización y servicios sin contacto en 2023: el mundo será de las aplicaciones móviles, las API, la realidad virtual y la venta directa*. Hosteltur. https://www.hosteltur.com/154791_tecnologia-en-hoteles-mas-automatizacion-y-servicios-sin-contacto-en-2023.html
- Jain, A., Bolle, R., y Pankanti, S. (2002). *Biometrics: Personal Identification in Networked Society* (Cuarta ed.). Springer Science y Business Media.
- Jordán, E. (19 de abril de 2023). *El sector hotelero apuesta por el uso de las tecnologías*. Diario Del Alto Aragón. <https://www.diariodelaltoaragon.es/noticias/huesca/2023/04/19/el-sector-hotelero-apuesta-por-el-uso-de-la-tecnologia-1645870-daa.html>
- Juste, M. (23 de enero de 2019). El hotel del futuro: espejos inteligentes, robots y habitaciones personalizadas. *Expansión: Economía Digital*. <https://www.expansion.com/economia-digital/innovacion/2019/01/23/5c4600e9e2704eb10e8b4671.html>
- Kant, S., y Koti, K. (2023). Role of Technology in Hospitality Operations : An Overview. *International Journal of Language, Literature and Culture (IJLLC)*, 3(5), p. 32–36. DOI: <https://doi.org/10.22161/ijllc>
- Laudon, K., y Laudon, J. (2016). *Sistemas de información gerencial* (Decimocuar). Pearson educación.
- López, J., Otegi, J., Porto, I., Gamboa, H., y Gamboa, N. (2020). La relación entre inteligencia de negocio e inteligencia competitiva: un análisis retrospectivo y bibliométrico de la literatura de 1959 a 2017. *Revista Española de Documentación Científica*, 43(1), p. 1–28. DOI: <https://doi.org/10.3989/redc.2020.1.1619>

- Lotta, O., y Jimenez, C. (2022). Technological surveillance of medical Cannabis horticultural production. *Cuadernos de Administración*, 38(72), p. 1–11. DOI: <https://doi.org/https://doi.org/10.25100/cdea.v38i72.11245>
- Malaver, F., y Vargas, M. (2007). Un marco estratégico para los estudios de vigilancia tecnológica. En F. Malaver y M. Vargas (Eds.), *Vigilancia tecnológica y competitividad sectorial: lecciones y resultados de cinco estudios* (1er ed., pp. 20–45). Observatorio colombiano de ciencia y tecnología.
- Manjarrés, B. y Vanegas, O. (2020). Vigilancia tecnológica: ¿un proceso estratégico permanente o un plan situacional para las micro y pequeñas empresas en Colombia? *Pensamiento Udecino*, 4(1), p. 1–13. <https://portal.amelica.org/ameli/jatsRepo/301/3011614008/index.html>
- Márquez, J., y Galano, A. (2019). La vigilancia tecnológica Un reto para el proceso enseñanza aprendizaje en función de la física general usando las TIC. *Latin-American Journal of Physics Education*, 13(1), p. 1303-1- 1303-4. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7023973>
- Martínez, H., y Moreno, J. (2020). Uso de las tecnologías de la información y la comunicación (TIC) como factor de competitividad en la gestión del sector hotelero en Villavicencio, Colombia. *Revista Escuela de Administración de Negocios*, 1, p. 93–114. DOI: <https://doi.org/10.21158/01208160.n0.2020.2739>
- Martínez, J. (22 de agosto de 2022). La guerra hotelera contra el papel. *Cinco Días* 45. https://cincodias.elpais.com/cincodias/2022/08/02/companias/1659433812_026024.html
- Medina, J., y Ortegón, E. (2006). *Manual de prospectiva y decisión estratégica: bases teóricas e instrumentos para América Latina y el Caribe*. Instituto Latinoamericano y del Caribe de Planificación Económica y Social [CEPAL-ILPES]. <https://www.cepal.org/es/publicaciones/5490-manual-prospectiva-decision-estrategica-bases-teoricas-instrumentos-america>
- Mignona, R. (1997). Competitive technology intelligence: What you dont know can hurt you. En Shaarp, S. *Competitive Intelligence Advantage* (pp. 14–35). Jhon Wiley and Sons Inc.
- Ministerio de Ciencia Tecnología e Innovación Productiva (2015). *Guía nacional de vigilancia e inteligencia estratégica (VeIE). Buenas prácticas para generar sistemas territoriales de gestión de VeIE*. (Primera ed). Buenos Aires: Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva. <https://www.fie.undef.edu.ar/ceptm/wp-content/uploads/2020/02/guiaNacional.pdf>
- Montoto, R. (22 de agosto de 2022). El reconocimiento facial ya permite entrar “por la cara” en hoteles y aerolíneas españolas: el proceso del check-in a la llegada de los establecimientos suele tardar entre cuatro y ocho minutos. Con esta tecnología se reduce a solo 90 segundos. Theobjective. <https://theobjective.com/sociedad/2022-08-22/reconocimiento-facial-hoteles/>
- Morcillo, P. (2003). Vigilancia e inteligencia competitiva: fundamentos e implicaciones. *Revista Madrid: Revista de Investigación En Gestión de La Innovación y Tecnología*, 17, p. 13–22.
- Moya, P., y Moscoso, F. (2017). Vigilancia tecnológica e inteligencia competitiva en el modelo empresarial del sector hotelero colombiano. *Revista De Investigación, Desarrollo E Innovación*, 8(1), p. 11–22. DOI: <https://doi.org/10.19053/20278306.v8.n1.2017.7367>

- Muñoz, M., Taito, M., y Fernández, J. (2023). Adopción digital del sector hotelero: un estudio comparativo para Chile y Perú. *Revistas Academia y Negocios*, 9(1), p. 39–50. DOI: <https://doi.org/10.29393/ran9-4admj30004>
- Nicolas, C. (2012). Método para controlar el acceso de datos personales de un usuario (Patent No. ES2558169T3). Oficina Española de Patentes y Marcas. <https://patentimages.storage.googleapis.com/b4/3c/92/ea30a88cdfb4fb/ES2558169T3.pdf>
- Nosella, A., Petroni, G., y Salandra, R. (2008). Technological change and technology monitoring process: Evidence from four Italian case studies. *Journal of Engineering and Technology Management - JET-M*, 25(4), p. 321–337. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jengtecman.2008.10.001>
- Organización Mundial de Turismo [OMT]. (2016). Datos Organización Mundial del turismo. https://www.thinktur.org/media/OMT_Panorama_Turismo_Internacional_2016.pdf
- Oroz, L. (2013). Ciclo de la inteligencia competitiva al descubierto. Papeles de Inteligencia. <https://papelesdeinteligencia.com/el-ciclo-de-la-inteligencia-competitiva/>
- Oz, E. (2008). *Administración de los sistemas de información* (5a ed.). CENGAGE Learning. https://www.emagister.com/uploads_user_home/Comunidad_Emagister_8601_laudon.pdf
- Padgett, J. (2017). Sistema inalámbrico de participación de invitados (Patent No. JP2020184776A).
- Padilla, J., Zарtha, J., Álvarez, V., y Orozco, G. (2018). Vigilancia Tecnológica para la Identificación de Innovaciones en Subproductos de la Curtición. *Información Tecnológica*, 29(4), p. 127–142. DOI: <https://doi.org/10.4067/s0718-07642018000400127>
- Palop, F., y Vicente, J. (1999). Vigilancia Tecnológica e Inteligencia Competitiva. Su Potencial Para La Empresa Española. <https://oocities.org/es/pedrobonillo/oyc/estudio15.pdf>
- Park, S., Lehto, X., y Lehto, M. (2021). Self-service technology kiosk design for restaurants: An QFD application. *International Journal of Hospitality Management*, 92, artículo 102757. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2020.102757>
- Pascal, D., de Macedo, D., y Dutra, M. (2021). A mapreduce-based method for achieving active technological surveillance in Big Data environments. En Bisset Álvarez, E. (Eds.) *Data and Information in Online Environments. DIONE 2021. Lecture Notes of the Institute for Computer Sciences, Social Informatics and Telecommunications Engineering* (pp. 254–271), vol 378. Springer, Cham., p. DOI: https://doi.org/10.1007/978-3-030-77417-2_19
- Porter, M. E. (2006). *Estrategia y ventaja competitiva*. Deusto.
- Rey, L. (2009). *Informe APEI sobre Vigilancia Tecnológica*. Asociación profesional de especialistas en información. <http://www.apei.es/wp-content/uploads/2013/11/InformeAPEI-Vigilanciatecnologica.pdf>
- Rodríguez, R., y González, Y. (2019). Vigilancia tecnológica e inteligencia competitiva para el sector funerario, caso “grupo Obelisco Ltda.” *Revista de Investigación, Desarrollo e Innovación*, 9(2), p. 221–236. DOI: <https://doi.org/10.19053/20278306.v9.n2.2019.9154>

- Ruiz, S., Jürgens, B., Keßelring, M., y Herrero, V. (2020). Sustainability in mineral exploration—exploring less invasive technologies via patent analysis. *Sustainability*, 12(22), p. 1–18. DOI: <https://doi.org/10.3390/su12229761>
- San Juan, Y. y Romero, F. (2016). Modelos y herramientas para la vigilancia tecnológica. *Ciencias de la Información*, 47(2), p. 11–18. <https://www.redalyc.org/pdf/1814/181452083002.pdf>
- Sánchez, J. Palop, F., y Vicente, J. (2007). Protocolo para la elaboración de ejercicios de vigilancia tecnológica programas de Colciencias.
- Sánchez, M. y Ravina, R. (2017). Análisis de las aplicaciones móviles de destinos turísticos y su accesabilidad. *Teoría y Praxis*, 15(31), p. 3–26. DOI: <https://doi.org/10.5377/typ.v0i31.6379>
- Sánchez, Y.E. y Sepúlveda, J. (2021). Vigilancia tecnológica como mecanismo de innovación educativa. *Publicaciones e Investigación*, 15(4), p. 1–6. <https://doi.org/https://doi.org/10.22490/25394088.5593>
- Sanz, S., Martí, J., y Ruiz, C. (2012). Aplicaciones publicitarias para móvil: conocimiento, actitudes, motivos de uso y valoración por parte de los adolescentes españoles. *Pensar La Publicidad. Revista Internacional de Investigaciones Publicitarias*, 6(1), p. 255–270. DOI: https://doi.org/10.5209/rev_pepu.2012.v6.n1.38665
- Savioz, P. (2004). *Technology intelligence: Concept design and implementation in technology - based SMEs*. Palgrave Macmillan. DOI: <https://doi.org/10.1057/9781403948212>
- Shin, H., y Perdue, R. (2019). Self-Service Technology Research: A bibliometric co-citation visualization analysis. *International Journal of Hospitality Management*, 80 (November 2018), p. 101–112. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2019.01.012>
- Sun, S., Lee, P. C., Law, R., y Hyun, S. (2020). An investigation of the moderating effects of current job position level and hotel work experience between technology readiness and technology acceptance. *International Journal of Hospitality Management*, 90, artículo 102633. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2020.102633>
- Tecnohotel. (28 de enero de 2022). Las 7 tecnologías que facilitarán el turismo sostenible. *Tecnohotel*. <https://tecnohotelnews.com/2022/01/7-tecnologias-turismo-sostenible/>
- Vargas, E., Rengifo, R., Guizado, F., y Sánchez, F. (2019). Sistemas de información como herramienta para reorganizar procesos de manufactura. *Revista Venezolana de Gerencia*, 24(85), p. 1–12. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=29058864015>
- Vilcovsky, N., y Saban, O. (2013). Procedimiento de captura y visualización de aspectos (Patent No. ES2718493T3).
- Yap, C., Rashid, Z., y Sapuan, D. (2013). Perceived environmental uncertainty and competitive intelligence practices. *VINE*, 43(4), p. 462–481. DOI: <https://doi.org/https://doi.org/10.1108/VINE-11-2011-0058>



Análisis bibliométrico del impacto⁷⁵ del tren maya y los pueblos mágicos en el Desarrollo Turístico en México

Bibliometric analysis of the impact of the Mayan train and the magical towns on Tourism Development in Mexico

 **Georgina Jatzire Arévalo-Pacheco**

Facultad de Contaduría y Administración
Universidad Nacional Autónoma de México
Ciudad de México, México
arevalogeorgina80@gmail.com

RESUMEN

El objetivo es analizar de forma bibliométrica el impacto del tren maya y los pueblos mágicos en el Desarrollo Turístico en México. El marco teórico se basa en la teórica económica de crecimiento y en el enfoque de desarrollo local. El método utilizado es un análisis bibliométrico sobre el impacto del Tren Maya en el desarrollo turístico de México, a través del cual se ofrece una perspectiva de cómo este proyecto de infraestructura podría reconfigurar el panorama turístico en el sureste del país. Este estudio se basa en la evaluación cuantitativa de publicaciones científicas y artículos de investigación, centrandó la atención en los temas más frecuentemente discutidos y los autores principales que contribuyen al debate en las plataformas Google academic y scopus. Los hallazgos del análisis bibliométrico revelan que existe una amplia gama de opiniones y enfoques respecto al Tren Maya (tanto positivos como negativos). Por lo tanto, identificar la gobernanza de los pueblos y su desarrollo en la actividad turística es central para

una planeación congruente, conforme a los requerimientos que se busca en cada población que implementa un proyecto turístico.

PALABRAS CLAVE: desarrollo; despojo; territorio; pueblos mágicos.

ABSTRACT

The objective is to carry out a bibliometric analysis of the impact of the Maya train and the magical villages on Tourism Development in Mexico. The theoretical framework is based on growth economic theory and the local development approach. The method used is a bibliometric analysis of the impact of the Maya Train on tourism development in Mexico, offering a perspective on how this infrastructure project could reshape the tourism landscape in the southeast of the country. This study is based on the quantitative evaluation of scientific publications and research articles, focusing on the most frequently discussed topics and the main authors contributing to the debate in the Google academic and scopus platforms. The findings of the bibliometric analysis reveal that there is a wide range of opinions and approaches to the Mayan Train, both positive and negative. Therefore, identifying the governance of the villages and their development in tourism activity is central for a congruent planning according to the requirements sought in each population that implements a tourism project.

KEYWORDS: development; dispossession; territory; magical villages.

Introducción

El proyecto del Tren Maya es una de las iniciativas de infraestructura más ambiciosas en México, porque propone revolucionar el turismo en el sur del país al conectar mediante una red ferroviaria varios puntos clave de la región. Esta obra no solo pretende facilitar el acceso a las zonas arqueológicas y comunidades hasta ahora menos exploradas, integrándolas a los destinos turísticos consolidado en la región, sino también impulsar el desarrollo económico local tomando de base la actividad turística (López Chan y Cú Quijano, 2022). Sin embargo, junto con las oportunidades surgen preocupaciones significativas respecto a las posibles consecuencias sociales y ambientales, especialmente en términos de gentrificación, despojo e impactos negativos en la población y recursos (Almeyda Jiménez, Martínez Prats, Silva Hernández y Guzmán Fernández, 2023).

Tomando de base lo anterior, el objetivo es analizar de forma bibliométrica el impacto del Tren Maya y de los pueblos mágicos en el desarrollo turístico de México. Así, la revisión bibliográfica sobre el tren maya y sus implicaciones turísticas, buscan identificar las distintas posturas respecto al tipo de turismo que se promoverá. En este sentido, se anticipa que el proyecto fomenta principalmente un turismo cultural y ecológico, aprovechando el rico patrimonio histórico y natural de la región. No obstante, existe el riesgo de que la afluencia de turistas y los consiguientes aumentos en los precios de la tierra y servicios básicos provoquen desplazamientos y transformaciones en el tejido social de las comunidades locales, un fenómeno conocido como gentrificación, aunada a cambios sociales y modificaciones culturales (Barabas, 2021).

El análisis bibliométrico también subraya una falta de estudios profundos y críticos que aborden de manera integral los impactos a largo plazo del Tren Maya, sugiriendo una necesidad de investigaciones futuras que consideren tanto las dimensiones económicas, culturales, tecnológicas, institucionales y socioambientales del proyecto.

En conclusión, el análisis bibliométrico ofrece una mirada equilibrada que reconoce tanto las promesas como los riesgos del Tren Maya. Resalta la importancia de una planificación cuidadosa y la implementación de medidas de sostenibilidad e inclusión para asegurar que el proyecto contribuya positivamente al desarrollo turístico y económico de México sin comprometer los recursos naturales y sociales del país.

El documento está dividido en los siguientes apartados: 1) Programas de gobierno para el impulso del turismo en México, 2) Pueblos mágicos en la zona sur de México, 3) Tren Maya, 4) Marco teórico, 5) Método, 6) Resultados y discusión y 7) Conclusiones.

Programas de gobierno para el impulso del turismo en México

México es reconocido por su rica herencia cultural y natural, ha implementado diversos programas gubernamentales destinados a impulsar el turismo, un sector vital para su economía. Estos programas no solo buscan promover los destinos turísticos tradicionales como Cancún, la Ciudad de México y Guadalajara, sino también diversificar la oferta turística incluyendo turismo rural y ecológico (Almeyda Jimenez et al., 2023).

Uno de los principales programas es el Programa Nacional de Turismo que establece las directrices y estrategias para el desarrollo sostenible del turismo en el país. Este programa enfatiza la importancia de la colaboración entre el gobierno federal, los estados y los municipios, así como el sector privado y las comunidades locales. Además, se cuenta con los fundamentos normativos elaborador por PROSECTUR 2020-2024 (Secretaría de Turismo, 2020b) que contemplan los siguientes elementos:

- Ley de planeación
- Ley orgánica de la administración pública federal
- Ley general de turismo
- Reglamento de la ley general de turismo

Así las leyes y reglamentos turísticos son fundamentales para asegurar que el turismo contribuya de manera positiva y sostenible al bienestar económico, social y ambiental del país. Lo anterior es acompañado de los siguientes planes y programas en desarrollo en materia turística existentes en México en el año del 2024:

a) Modelo de desarrollo turístico 2020-2024

El modelo de desarrollo turístico 2020-2024 busca garantizar un enfoque social y respeto de los derechos humanos en la actividad turística del país,

así fue diseñado para guiar el desarrollo del turismo (López Chan y Cú Quijano, 2022).

b) Sonrisas por México

El programa "Sonrisas por México" es una iniciativa diseñada para impulsar el turismo nacional y fomentar el desarrollo económico a través del sector turístico en México. Fomenta el turismo para que sea un derecho de todos los mexicanos, con prioritaria atención a la población históricamente discriminada, como niños, niñas y jóvenes, personas en condiciones de marginación, con discapacidad, adultos mayores, comunidades indígenas y afromexicanas, que difícilmente pueden realizar actividades turísticas. Con el apoyo de los gobiernos locales y prestadores de servicios turísticos, se realizarán viajes recreativos y de descanso sin costo para los beneficiarios, orientando los flujos a destinos en vías de consolidación como Pueblos Mágicos, ciudades del interior y destinos de sol y playa, entre otros (Secretaría de Turismo, 2020b).

c) Disfruta México

El programa "Disfruta México" es una iniciativa que se centra en promover el turismo dentro de México, destacando las múltiples facetas y atractivos que el país ofrece. Este tipo de programa busca fomentar el turismo nacional e internacional a través de diversas estrategias como establecer acuerdos con turoperadores y socios estratégicos nacionales a fin de ofrecer paquetes turísticos a bajo costo, haciendo efectivo su derecho humano al descanso y a la recreación mediante actividades turísticas, sin comprometer su economía familiar. Para fomentar que los beneficios del turismo permeen en las localidades y lleguen a más sectores de la población, los flujos de turistas se orientan a destinos emergentes y en desarrollo, al tiempo que aprovechan la estacionalidad de la ocupación hotelera en temporadas bajas (Secretaría de Turismo, 2020b).

d) Tren maya

El proyecto del Tren Maya es una iniciativa de infraestructura lanzada por el gobierno de México, que tiene como objetivo revitalizar y transformar el turismo en el sureste del país. El proyecto consiste en la construcción de un tren de pasajeros que recorrerá aproximadamente 1,500 kilómetros conectando importantes destinos turísticos y culturales en cinco estados: Chiapas, Tabasco, Campeche, Yucatán y Quintana Roo. Este proyecto busca incrementar el derrame económico, aportando empleos y fomentando la sostenibilidad de la región. Se busca aprovechar los recursos turísticos mediante circuitos que abarcan playas, zonas arqueológicas, museos, Pueblos Mágicos y Ciudades Patrimonio Mundial de la Humanidad (Secretaría de Turismo, 2020b).

e) Modelo de regionalización turística de México

El Modelo de Regionalización Turística de México es un enfoque estructurado que busca optimizar y distribuir de manera más efectiva los recursos y esfuerzos de desarrollo turístico en todo el país. Este modelo clasifica el territorio nacional en distintas regiones turísticas basadas en criterios geográficos, culturales, económicos y naturales, con el objetivo de promover un desarrollo turístico equilibrado y sostenible. Contempla el fortalecimiento de los vínculos entre las entidades, localidades y personas, para incrementar los flujos de visitantes e inversiones, así como estrechar la cohesión de los mexicanos mediante el turismo (Secretaría de Turismo, 2020b).

f) Productos Turísticos Ancla

El programa de Productos Turísticos Ancla en México es una estrategia para el desarrollo y promoción de ciertos destinos turísticos clave o "anclas" dentro del país, que tienen el potencial para atraer un alto número de visitantes y generar un impacto económico significativo en su área y en el turismo nacional en general (Secretaría de Turismo, 2020a). La estrategia busca revitalizar la oferta actual y fomentar la integración de circuitos y rutas

especializadas que detonen la economía desde el ámbito local (Secretaría de Turismo, 2020b).

g) Operación toca puertas

El programa "Operación toca puertas" es una iniciativa estratégica del gobierno de México que se enfoca en promover la inversión extranjera y fortalecer las relaciones comerciales y económicas con otros países para aumentar la cooperación internacional en el sector turístico (Secretaría de Turismo, 2020a). Además, está enfocada en diversificar los mercados y posicionar a México como un destino preferente del turista internacional, especialmente de nichos de alto poder adquisitivo. Las acciones de comercialización tendrán el apoyo de las embajadas y consulados del Gobierno de México en el extranjero y formularán directorios de turoperadores e inversionistas por país, además de establecer canales de información estratégica y crear círculos de negocios para atraer flujos e inversiones (Secretaría de Turismo, 2020b).

h) Reencuentro con mis raíces

El programa "Reencuentro con mis raíces" es una iniciativa diseñada para fortalecer los lazos culturales y promover el turismo entre mexicanos residentes en el extranjero y sus lugares de origen en México. Este tipo de programas generalmente busca incentivar a los mexicanos que viven fuera del país a visitar México para redescubrir y reconectar con su herencia cultural, lo que a su vez impulsa el turismo y el desarrollo local (Secretaría de Turismo, 2020b).

i) México renace sostenible

Tiene como objetivo la creación de una nueva generación de circuitos turísticos de bienestar social, la armonía con la naturaleza y el desarrollo integral de las localidades, para la conformación de destinos sostenibles (Secretaría de Turismo, 2020b).

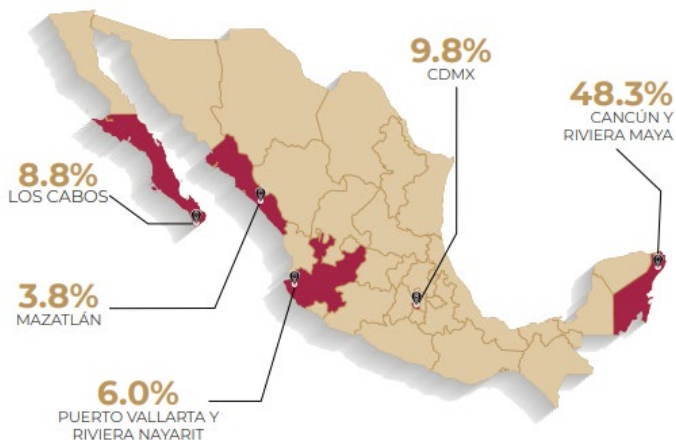
j) Proyecto Integral de Desarrollo Turístico de la Huasteca Potosina

El Proyecto Integral de Desarrollo Turístico de la Huasteca Potosina es una iniciativa diseñada para promover y mejorar el turismo en esta región de San Luis Potosí, México. La Huasteca Potosina es conocida por su impresionante belleza natural y valioso patrimonio cultural. El proyecto busca desarrollar el turismo de manera sostenible, asegurando que el crecimiento económico beneficie a las comunidades locales y preserve los recursos naturales y culturales de la región (Secretaría de Turismo, 2020a).

Los programas y proyectos mencionados anteriormente reflejan un enfoque estratégico y multifacético hacia el desarrollo y la promoción del turismo en México, con una visión clara de sostenibilidad, inclusión y diversificación. Cada uno de estos programas tiene características distintivas, pero todos comparten el objetivo común de maximizar los beneficios económicos, culturales y sociales del turismo, al tiempo que buscan minimizar los impactos negativos sobre el patrimonio natural y cultural. Así la estrategia del gobierno de México es potenciar el turismo como un motor clave de desarrollo económico y social, enfocándose en la sostenibilidad y el beneficio de las comunidades locales.

Pueblos mágicos en la zona sur de México

El programa de Pueblos Mágicos de México fue lanzado en 2001 por la Secretaría de Turismo con el objetivo de promover y revitalizar pequeñas localidades que ofrecen una experiencia única basada en su herencia histórica, cultural o natural. Este programa busca no solo aumentar el turismo, sino también preservar el rico patrimonio cultural de estas comunidades y estimular el desarrollo económico local (Arista Castillo, Hiriart Pardo y Barrera Fernández, 2021). Así, los programas y proyectos gubernamentales buscan diversificar la actividad turística, ya que el 76,7% de los turistas internacionales se concentran en cinco destinos (Secretaría de Turismo, 2020b) como se muestra en la Figura 1.

Figura 1: Cinco destinos por porcentaje de participación turística internacional

Fuente: Secretaría de Turismo (2020b).

El éxito del programa Pueblos Mágicos ha sido fundamental para el desarrollo turístico de muchas pequeñas localidades en México, logrando no solo un incremento en el número de visitantes, sino también un fortalecimiento de la apreciación y conservación de las culturas locales. Sin embargo, también enfrenta desafíos como la capacidad para gestionar el crecimiento del turismo sin comprometer la integridad y autenticidad de las comunidades (Ortiz Martínez, 2020). Para el año 2024, se cuenta con un total de 177 pueblos mágicos, pero en el sur de México existe un total de 20 pueblos con esta denominación como se muestra en la Figura 2. Respecto al financiamiento de los pueblos mágicos, este proviene de diversas fuentes: Fondo Nacional de Fomento al Turismo (Fonatur), Programas Federales y Estatales, Inversiones Privadas usualmente orientadas a la Cámara de Comercio o Empresarial del Estado y apoyo a proyectos específicos como son fondos internacionales o sociales como son apoyo a ejidatarios o comunidades. (Diario Oficial de la Federación [DOF], 2014).

Figura 2: Pueblos Mágicos en el sur de México

Fuente: Elaboración propia

Los 20 pueblos mágicos se dividen de la siguiente manera: Yucatán cuenta con siete pueblos, Quintana Roo con cuatro, Campeche con tres, Chiapas con seis y Tabasco con tres (ver Tabla 1). La distribución mencionada, busca atraer visitantes, revitalizar las economías locales y conservar las tradiciones que hacen únicas a estas localidades.

Tabla 1: Cantidad de Pueblos Mágicos en el sur de México

Estados	Pueblos mágicos	Número total
Yucatán	Espita Izamal Maní Motul Sisal Valladolid Tekax	7
Quintana Roo	Bacalar Cozumel Isla Mujeres Tulum	4
Campeche	Candelaria Isla Aguada Palizada	3

Estados	Pueblos mágicos	Número total
Chiapas	Chiapa de Corzo Comitán de Domínguez Copainalá Ocozocoautla de Espinosa Palenque San Cristóbal de las Casas	6
Tabasco	Frontera Tapijulapa Teapa	3

Fuente: Elaboración propia con datos de Pueblos Mágicos, 2024

La península de Yucatán y los estados sureños de México son regiones que no solo destacan por su riqueza natural, sino también por su profunda herencia cultural y su historia milenaria. En estos estados: Tabasco, Chiapas, Quintana Roo, Campeche y Yucatán, se encuentran varios "Pueblos Mágicos", cada uno con su encanto único y su contribución singular al mosaico cultural de México. Estos pueblos, reconocidos bajo el programa, han sido designados por su belleza, su historia y su relevancia cultural, y ofrecen a los visitantes una experiencia inigualable que combina tradiciones ancestrales con paisajes naturales impresionantes.

Sin embargo, las implicaciones del desarrollo turístico asociado a los Pueblos Mágicos pueden presentar desafíos significativos. El crecimiento del turismo puede llevar a la gentrificación, donde los residentes originales son desplazados por el aumento de precios y la llegada de turistas (Enríquez y Vargas, 2021). Además, la presión sobre los recursos naturales y culturales puede resultar en la degradación de estos si no se gestionan adecuadamente. Alcázar Guzmán y Olmos Martínez (2020) argumentan que es crucial implementar políticas de turismo sostenible que protejan tanto el patrimonio cultural como el medio ambiente, garantizando que el desarrollo turístico beneficie a la comunidad local y no comprometa su esencia. Es fundamental que las autoridades y comunidades trabajen en conjunto para equilibrar el crecimiento turístico con la conservación de sus tradiciones y recursos.

Tren maya

El Tren Maya es un proyecto de infraestructura de transporte emblemático del actual gobierno de México, iniciado bajo la administración del presidente Andrés Manuel López Obrador. Este proyecto pretende impulsar el desarrollo económico y social en cinco estados del sureste de México: Chiapas, Tabasco, Campeche, Yucatán y Quintana Roo. A través de la creación de una red ferroviaria de aproximadamente 1.500 kilómetros, el Tren Maya busca conectar importantes destinos turísticos, arqueológicos, culturales y comerciales en la región (Flores, Deniau y Prieto, 2019).

Los principales objetivos que implican el desarrollo del Tren Maya son:

- **Fomento del turismo:** al conectar sitios clave de la Península de Yucatán, el tren espera aumentar el turismo y distribuir más equitativamente los beneficios económicos derivados de esta industria, atrayendo turistas a áreas menos visitadas y descongestionando sitios que actualmente experimentan demanda excesiva (Almeyda Jiménez et al., 2023).
- **Desarrollo económico:** se espera que el proyecto genere empleos, tanto en la construcción del tren como en las nuevas oportunidades comerciales y turísticas que surgirán como resultado de una mayor accesibilidad a diversas regiones (López Chan y Cú Quijano, 2022).
- **Inclusión social:** el tren pretende mejorar la inclusión social al proporcionar una infraestructura de transporte más accesible y económica para los residentes locales, facilitando así el acceso a servicios básicos y mercados de trabajo.
- **Sostenibilidad ambiental:** aunque el proyecto ha generado preocupaciones ambientales, el gobierno ha afirmado que se realizarán esfuerzos para minimizar el impacto ecológico, incluyendo estudios de impacto ambiental y la implementación de tecnologías limpias (Poot, Jouault y Rodríguez Martínez, 2022).

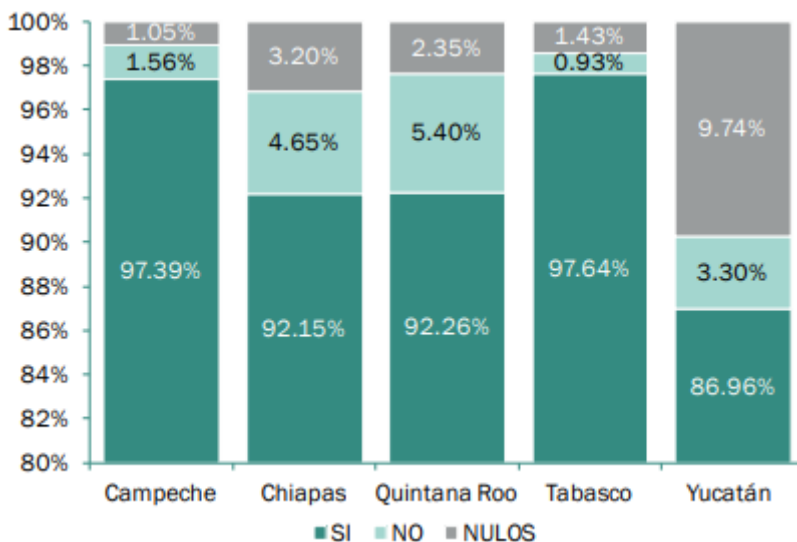
Figura 3: Trayectoria del tren maya y sus estaciones previstas



Fuente: Casanova Casañas (2021:147)

Además, en la consulta popular realizada en noviembre de 2019, el porcentaje de votación ciudadana reflejó un fuerte respaldo al proyecto, con más del 92% de los participantes votando a favor (Senado de la República, 2019) (Ver gráfica 1). Esta participación fue crucial ya que legitima el proyecto, asegurando que cuente con el apoyo necesario para avanzar, además de fomentar la inclusión de las comunidades locales en el desarrollo y ejecución de iniciativas de infraestructura que impactan directamente en su entorno.

Grafica 1: Porcentaje de votación ciudadana para la construcción del tren maya por entidades que comprenden el proyecto



Fuente: Senado de la República (2019:10)

Algunas de los desafíos relacionados a la construcción del tren maya implican el impacto ambiental, especialmente en áreas de alta biodiversidad y ecosistemas frágiles (Barabas, 2021), aunado a la falta de consulta a las comunidades indígenas presentes en el territorio (Maya Soto y Castillo Necha, 2022).

En cuanto al financiamiento, el proyecto se ha concebido principalmente con inversión del gobierno federal, a través de la Secretaría de Infraestructura, Comunicaciones y Transportes (SICT), y mediante la participación de organismos como el Fondo Nacional de Fomento al Turismo (FONATUR). Además, se ha mencionado que el financiamiento también proviene de asociaciones público-privadas, que permiten la colaboración entre el gobierno y la iniciativa privada, para la creación y operación de infraestructuras. Aparte de los fondos federales, también se espera atraer inversiones privadas que se destinarán a la construcción y operación de ciertas secciones del tren. Lo cierto es que el costo total del Tren Maya hasta

2024 rebasa los 551 mil millones, más de medio billón de pesos (tres veces más de lo presupuestado originalmente), en un tren cuya rentabilidad se desconoce, de acuerdo con datos revelador por el Instituto Mexicano para la Competitividad (IMCO) en diciembre de 2023 (Diario de Yucatán, 2024).

El Tren Maya es un proyecto que busca transformar y dinamizar la economía del sureste de México a través del desarrollo del turismo y la mejora del transporte, aunque enfrenta desafíos significativos en términos de sostenibilidad y aceptación social de los pueblos indígenas (Flores et al., 2019). Además, se espera que en los lugares por donde pasará el Tren Maya, la economía crecerá el doble, con un impacto económico local (valor total de la producción y de la transformación de los bienes que se da en la región) que crecería 0.84 (1.5 billones de pesos) (ONU-Habitat, 2020). Se estima que en 2030, las personas en situación de pobreza habrán descendido un 15% gracias al impacto económico del Tren Maya en la región sureste. La población pasará de los 12.1 millones actuales a 17.3 millones de personas. De ellas, 6.1 millones estarán en situación de pobreza. Si no existiera el Tren Maya, esta cifra ascendería a 7.2 millones (ONU-Habitat, 2020).

Marco teórico

a) Desarrollo local

El desarrollo local a través del turismo es un campo ampliamente estudiado, que cuenta con numerosos contribuyentes, cuyos trabajos han sido extensamente citados y discutidos en la literatura académica. Un enfoque clave en esta área es la teoría de la dependencia del desarrollo, argumentada por autores como Jafari (2001) y Mathieson y Wall (1990), quienes exploraron cómo el turismo puede tanto beneficiar como perjudicar a las comunidades locales. Jafari (2001), en su trabajo sobre los modelos de turismo y cambio social, sugiere que, el turismo puede generar ingresos y empleo, pero también puede generar explotación de recursos y desigualdad social, si no se gestionan adecuadamente.

Otro aspecto relevante es la sostenibilidad del turismo, un tema que ha sido extensamente explorado por Butler (1980), con su modelo del ciclo de vida de los destinos turísticos, que analiza cómo los destinos turísticos pasan por fases de exploración, involucramiento, desarrollo, consolidación y estancamiento. Este modelo ayuda a entender las dinámicas del crecimiento turístico y su impacto en las comunidades locales a lo largo del tiempo.

Además, la importancia de la participación comunitaria en el desarrollo turístico ha sido enfatizada por autores como Richards y Hall (2000), quienes argumentan que el empoderamiento de las comunidades locales es crucial para un desarrollo turístico ético y sostenible. Según estos autores, el turismo debería diseñarse y gestionarse de manera que las comunidades locales no solo sean vistas como beneficiarias pasivas, sino como participantes activos en el desarrollo y la gestión del turismo.

Por último, la dimensión cultural del turismo y su capacidad para promover la herencia cultural, mientras contribuye con el desarrollo económico local, ha sido explorada por Timothy y Boyd (2003). Estos autores discuten cómo la integración cuidadosa de la cultura local en las ofertas turísticas puede aumentar el valor y la atracción de un destino, fortaleciendo al mismo tiempo la identidad local y la cohesión comunitaria.

Estas contribuciones teóricas subrayan que, aunque el turismo presenta oportunidades significativas para el desarrollo local, los desafíos asociados con la sostenibilidad, la equidad y la conservación cultural requieren una planificación cuidadosa y la participación de las comunidades locales para garantizar que los beneficios sean duraderos y ampliamente compartidos para que se pueda consolidar un desarrollo en la zona del destino.

b) Crecimiento económico

El crecimiento económico impulsado por el turismo es un tema central en la literatura económica y turística, abordado por diversos autores que han

analizado cómo el turismo contribuye a la economía de un país o región. Por ejemplo, Mathieson y Wall (1990) destacan que el turismo no solo genera ingresos directos a través de gastos de turistas, sino que también induce la creación de empleos e inversión en infraestructura, lo que a su vez estimula el crecimiento económico general. Estos autores subrayan la importancia de considerar tanto los ingresos directos como los indirectos y los inducidos para obtener una visión completa del impacto económico del turismo.

Por otro lado, Frechtling (1994) proporciona un marco detallado para el análisis del impacto económico del turismo, utilizando modelos de multiplicadores para evaluar cómo el gasto de los turistas se filtra a través de la economía local, beneficiando a múltiples sectores. Según Frechtling (1994) el análisis cuidadoso de estos multiplicadores es esencial para entender la verdadera extensión del impacto económico del turismo.

Además, autores como Dwyer, Forsyth y Dwyer (2010), han investigado el concepto de sostenibilidad en el crecimiento turístico, argumentando que para que el turismo sea verdaderamente beneficioso para la economía local, debe ser sostenible a largo plazo, no solo en términos económicos, sino también ambientales y sociales. Ellos advierten que el desarrollo turístico que ignora estos aspectos puede llevar a un "boom y caída" económica, donde los beneficios iniciales del turismo pueden ser seguidos por problemas económicos y sociales si los recursos se agotan o si la comunidad local se ve afectada negativamente.

En conjunto, estas perspectivas teóricas sugieren que el turismo puede ser un motor potente de crecimiento económico, pero subrayan la necesidad de planificación y gestión cuidadosas para asegurar que este crecimiento sea inclusivo, sostenible y respetuoso con el medio ambiente y la cultura local, asegurando así beneficios a largo plazo tanto para los visitantes como para las comunidades anfitrionas.

Método

Un análisis bibliométrico es un método cuantitativo que se utiliza para estudiar o analizar la literatura científica en un área temática específica. Este tipo de análisis proporciona una visión global del desarrollo de un campo de estudio a través del tiempo, las principales contribuciones, y las tendencias de investigación. A continuación, se describen los pasos seguidos:

1. Definición del objetivo del estudio
2. Recopilación de datos, utilizando las métricas de las plataformas de Google scholar y Scopus
3. Extracción y organización de datos de las plataformas de Google Scholar y Scopus
4. Análisis de datos
5. Interpretación de los resultados
6. Visualización de datos
7. Redacción y presentación de resultados
8. Evaluación crítica

Un análisis bibliométrico bien ejecutado puede proporcionar insights valiosos y profundamente informativos sobre el estado y la evolución de un campo de estudio, ayudando a guiar futuras investigaciones y políticas científicas.

Resultados y discusión

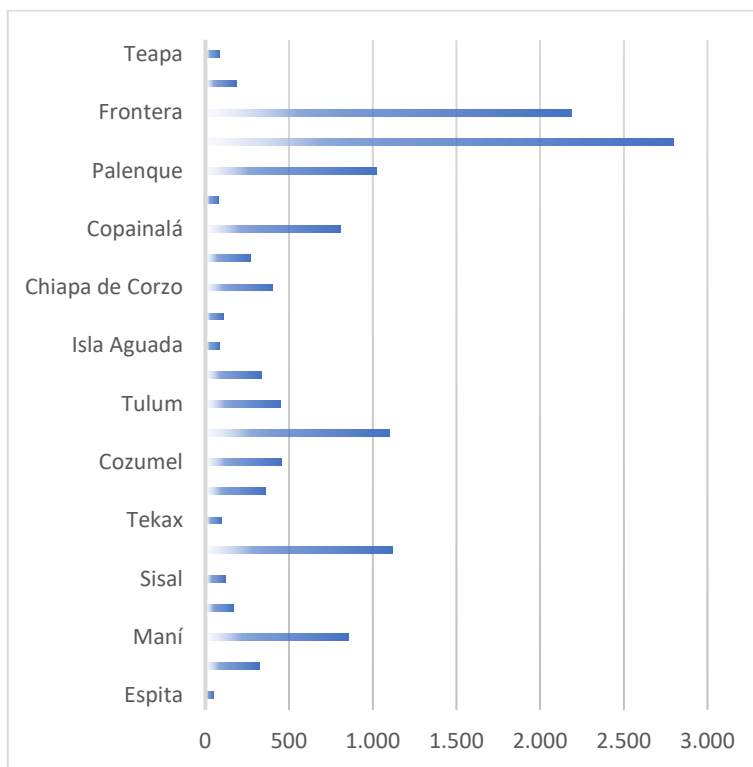
La importancia de numerosos artículos científicos sobre turismo en una región específica radica en su capacidad para brindar un análisis exhaustivo y fundamentado de las dinámicas turísticas locales. Estos estudios no solo proporcionan una comprensión profunda de los patrones de viaje y las preferencias de los visitantes, sino que también arrojan luz sobre los impactos económicos, sociales y ambientales de la industria del turismo en la región (Aulet, 2011). A través de la investigación científica, se pueden

identificar tendencias emergentes, oportunidades de desarrollo y desafíos a los que se enfrenta la industria turística, lo que permite a los responsables de la toma de decisiones diseñar políticas y estrategias más efectivas para el desarrollo sostenible del turismo en la zona (Fürst y Hein, 2001).

Como se muestra en la Gráfica 2 (página siguiente), el número de publicaciones en relación con los pueblos mágicos es amplio, posicionándose pueblos turísticos como San Cristóbal de las Casas y Frontera. Estos artículos científicos sobre turismo en una región específica actúan como una fuente valiosa de conocimiento para académicos, profesionales del turismo y otras partes interesadas. Estas publicaciones ofrecen una plataforma para el intercambio de ideas, la discusión de mejores prácticas y la generación de nuevas investigaciones, lo que contribuye a la mejora continua de la industria turística. Al proporcionar evidencia empírica y análisis rigurosos, estos artículos también ayudan a aumentar la credibilidad y la reputación de la región como destino turístico, atrayendo inversiones, colaboraciones y oportunidades de crecimiento.

Entre las investigaciones que resaltan en la zona, se destacan los análisis de cómo el turismo afecta las tradiciones y costumbres de las comunidades indígenas en San Cristóbal (Garza y Sanches, 2015). Sumando la importancia de la sostenibilidad como un tema recurrente en las investigaciones, donde se exploran estrategias para promover un turismo que beneficie tanto a la economía local como al medio ambiente (Domínguez Vera y Ruiz Montoya, 2021).

Gráfica 2: Artículos de los pueblos mágicos en el sur

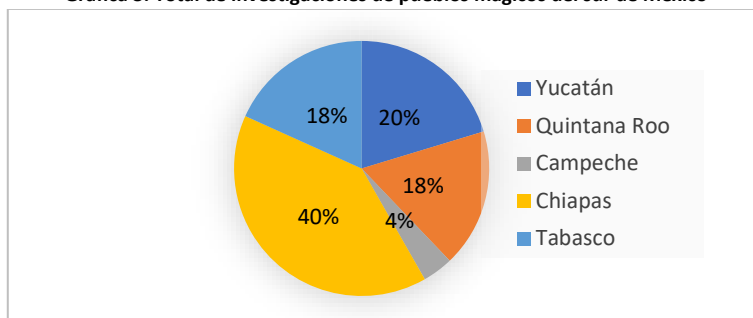


Fuente: Elaboración propia en base a datos obtenidos de Google Scholar y Scopus

En la gráfica 3, se muestra que el estado de Chiapas tiene un mayor número de publicaciones relacionadas al turismo en el sur de México, seguido de Yucatán. La producción de artículos científicos de turismo en la zona sur de México es de suma importancia tanto a nivel local como global. Esta región, rica en biodiversidad, cultura y patrimonio, alberga una amplia gama de destinos turísticos que van desde playas hasta sitios arqueológicos. La investigación científica en turismo en esta área permite comprender mejor las necesidades y demandas de los visitantes, así como los impactos del turismo en el entorno natural y las comunidades locales. Además, contribuye al desarrollo de estrategias de gestión sostenible que protejan los recursos

naturales y culturales mientras se fomenta el crecimiento económico y social. Los temas que resaltan son investigaciones que han abordado el impacto del turismo en la biodiversidad y la cultura de Chiapas, enfatizando la necesidad de un enfoque sostenible (Hernández, 2021). Además, las investigaciones que analizan la estructura organizacional del turismo comunitario en la zona sur de México resaltan por focalizar sus usos, costumbres y tradiciones (Kieffer, 2019) enfocados al turismo y gobernanza social (López, Vianney y Sarmiento Franco, 2022).

Grafica 3: Total de investigaciones de pueblos mágicos del sur de México



Fuente: Elaboración propia

En lo que respecta al análisis de las publicaciones vinculantes entre el Tren Maya y el turismo en México se ubican 7360 publicaciones hasta abril del 2024. Enfatizando la importancia del proyecto en la zona sur y sus implicaciones positivas y negativas en el turismo, desarrollo y economía. Los artículos científicos sobre turismo en la zona sur de México también son fundamentales para promover la colaboración interdisciplinaria y el intercambio de conocimientos entre investigadores, autoridades gubernamentales y actores del sector turístico. Al abordar temas como la conservación del medio ambiente, el turismo comunitario y la diversificación de productos, estas publicaciones ayudan a orientar políticas y prácticas que promuevan un turismo responsable y equitativo. Además, al difundir los

hallazgos y las mejores prácticas a nivel nacional e internacional, estos artículos contribuyen a posicionar a la zona sur de México como un destino turístico sostenible y de alta calidad, atrayendo a más visitantes conscientes y comprometidos con la conservación del patrimonio natural y cultural.

Investigaciones realizadas por autores como Casanova Casañas (2021), Arellano García y Briceño Cruz, (2020) y el Centro de Derechos Humanos Fray Bartolomé de las Casas (2020) identifican en el proyecto del Tren Maya y Pueblos Mágicos, que estos pueden impulsar significativamente el desarrollo en la región del sureste del país. Este proyecto espera generar varios impactos positivos en áreas como la economía local, la infraestructura y la inclusión social. Aquí se destacan algunos de los impactos positivos más significativos que se anticipan con la implementación del Tren Maya:

1. Fomento del turismo: las acciones emprendidas en el sureste mexicano se espera que impulse el turismo en el sureste mexicano, facilitando el acceso a diversas atracciones (Espinosa Ovando et al., 2023).
2. Desarrollo económico local: se espera una estimulación económica en comunidades locales (Carballo Sandoval, 2005).
3. Mejora de la infraestructura: espera que la inversión en infraestructura ferroviaria sea crucial para modernizar los medios de transporte y mejorar el acceso a las comunidades marginadas (Secretaría de Turismo, 2020b).
4. Integración regional: se contempla una conexión, cohesión social y el intercambio económico entre los estados del sureste mexicano (Comité de Planeación para el Desarrollo del Estado de Tabasco [COPLADET], s.f).
5. Promoción de la cultura y la herencia: promover y preservar la cultura y el patrimonio de las comunidades existentes en la región (Gasparello y Núñez Rodríguez, 2021).

6. Sostenibilidad ambiental y social: implementaran estrategias para garantizar un equilibrio entre desarrollo económico y conservación ambiental (Renacimiento Maya Yucatán, s.f.).

Así, el Tren Maya y los diversos pueblos mágicos de la región tienen el potencial de transformar positivamente el sureste de México, trayendo desarrollo económico, mejor infraestructura y mayor cohesión regional, al tiempo que promueve la cultura y el turismo sostenible. Sin embargo, el éxito de estos impactos dependerá en gran medida de la implementación cuidadosa y la atención continua a las preocupaciones ambientales y sociales.

Por otro lado, las investigaciones de los autores Barabas (2021), Maya Soto y Castillo Necha, (2022) o el Senado de la República (2019) identifican que, aunque tiene numerosos beneficios potenciales, también enfrenta críticas y preocupaciones sobre posibles impactos negativos. Estos impactos pueden afectar al medio ambiente, las comunidades locales, y el patrimonio cultural de la región. Aquí se destacan algunos de los impactos negativos más significativos que podrían surgir con la implementación del Tren Maya en la zona de análisis:

1. Impacto ambiental: la construcción y operación del tren puede provocar alteraciones en los ecosistemas locales, afectando la flora y fauna, así como el agua y el aire de la región. La deforestación y la fragmentación de hábitats son preocupaciones constantes entre las investigaciones del impacto del Tren Maya (Barabas, 2021).
2. Desplazamiento de comunidades: la implementación del proyecto podría llevar al desplazamiento de comunidades indígenas, ya que sus tierras podrían ser expropiadas para dar paso a la construcción de la ruta del tren. Esto provoca tensiones sociales y la pérdida de patrimonio cultural (SUSMAI UNAM, 2022).

3. Gentrificación y aumento de costos locales: la llegada de turistas y nuevas inversiones puede resultar en un aumento de los precios de bienes y servicios, lo que afecta a los residentes locales que podrían no verse beneficiados por el desarrollo económico resultante (Maya Soto y Castillo Necha, 2022).
4. Dependencia del turismo: aunque se espera que el tren maya impulse el turismo, también puede crear una dependencia económica en este sector, lo que vuelve a las comunidades vulnerables a las fluctuaciones del mercado turístico y a crisis externas (Maya Soto y Castillo Necha, 2022).
5. Impactos culturales: la proliferación del turismo puede llevar a la comercialización de las tradiciones culturales locales, así como a la alteración de las prácticas y modos de vida de las comunidades que afectan su identidad cultural (Benítez et al., 2019).
6. Cuestiones de gobernanza y corrupción: los procesos de planificación e implementación del tren pueden estar marcados por la falta de transparencia y la corrupción, lo que puede socavar la confianza pública y aumentar las desigualdades en el acceso a los beneficios del proyecto a nivel local (Tourliere, 2019).

Así para mitigar estos impactos negativos, es crucial que haya una planificación cuidadosa, una evaluación ambiental rigurosa, una participación continua de las comunidades locales y otros actores relevantes en todas las etapas del proyecto. Asimismo, es vital implementar estrategias de desarrollo sostenible que equilibren el crecimiento económico con la protección ambiental y el bienestar social.

Para proyectar un desarrollo turístico en el sur de México sin afectar negativamente la cultura y tradiciones locales, es fundamental adoptar un enfoque holístico que considere diversos elementos, como es un análisis exhaustivo de la cultura y tradiciones de la región, involucrando a las

comunidades locales en el proceso. Esto implica identificar los valores, prácticas y sitios culturales significativos que podrían verse afectados por el turismo.

También es crucial establecer políticas y regulaciones que protejan y preserven la cultura y tradiciones locales. Esto podría incluir la implementación de zonas de conservación cultural, restricciones en el desarrollo de infraestructuras turísticas en áreas sensibles culturalmente, y la promoción de prácticas turísticas responsables que respeten las costumbres locales.

Además, la educación y la sensibilización son elementos clave para evitar efectos adversos en la cultura y tradiciones. Esto implica programas de capacitación para trabajadores del sector turístico sobre la importancia de respetar la cultura local, así como campañas de concientización dirigidas a los visitantes para fomentar el respeto y la apreciación de la diversidad cultural.

Por último, la participación de las comunidades locales en la planificación y toma de decisiones es esencial para la construcción de la gobernanza. Esto garantiza que sus voces sean escuchadas y que puedan contribuir con conocimientos y perspectivas únicas para desarrollar un turismo sostenible que beneficie tanto a la economía local como a la preservación de la cultura y tradiciones.

Así, el proyecto debe abordar varios desafíos, incluyendo preocupaciones ambientales, el riesgo de gentrificación y el desplazamiento de comunidades locales, y la necesidad de asegurar que el desarrollo sea inclusivo y sostenible. Por lo tanto, el desarrollo del turismo en el sur de México ofrece oportunidades significativas para impulsar la economía local y mejorar la calidad de vida de las comunidades. Al considerar estos factores, el desarrollo del turismo en el sur de México puede realizarse de manera que maximice

los beneficios y minimice los impactos negativos, asegurando un futuro próspero y sostenible para la región y sus habitantes.

Conclusiones

Los estudios resaltan las expectativas positivas sobre el tren maya y los pueblos mágicos, especialmente en términos de aumento del acceso turístico a regiones menos desarrolladas y conocidas, lo que potencialmente puede diversificar y enriquecer la oferta turística de México. Además, se identificó cómo este incremento en la accesibilidad podría traducirse en un crecimiento económico significativo para áreas previamente marginadas, promoviendo la creación de empleo y el desarrollo de infraestructuras locales. Investigaciones como la de Casanova Casañas (2021), Arellano García y Briceño Cruz (2020) y el Centro de Derechos Humanos Fray Bartolomé de las Casas (2020) respaldan lo dicho anteriormente, donde se destaca que se espera un fomento significativo del turismo, facilitando el acceso a diversas atracciones en la región (Espinosa Ovando et al., 2023). Además, el proyecto podría estimular el desarrollo económico local, al crear empleos y dinamizar la actividad comercial (Carballo Sandoval, 2005). La mejora de la infraestructura resultante de la inversión ferroviaria se considera crucial para modernizar el transporte y mejorar el acceso a comunidades marginadas (Secretaría de Turismo, 2020b). Asimismo, se anticipa que el tren y los pueblos mágicos favorezcan la integración regional y el intercambio económico entre los estados sureños (COPLADET, s.f.), al tiempo que promueve y preserva la cultura y patrimonio local (Gasparello y Núñez Rodríguez, 2021). Si se implementan adecuadamente, las estrategias de sostenibilidad ambiental y social pueden contribuir al equilibrio entre desarrollo y conservación (Renacimiento Maya Yucatán, s.f.).

Sin embargo, el análisis también señala importantes preocupaciones críticas. Los aspectos negativos destacados incluyen el impacto ambiental potencial, especialmente la amenaza al ecosistema y biodiversidad debido a la construcción y operación del tren. Además, los estudios critican la posible

falta de inclusión de las comunidades locales en la planificación y beneficios del proyecto, así como el riesgo de dependencia del turismo, que podría resultar en desafíos económicos y sociales a largo plazo. Barabas (2021), señala que la construcción y operación del tren podría provocar alteraciones en los ecosistemas locales, con efectos adversos para la flora y fauna, así como problemas como la deforestación. Además, el desplazamiento de comunidades indígenas y locales se considera un riesgo relevante, ya que podrían perder sus tierras debido a la expropiación necesaria para el proyecto (SUSMAI UNAM, 2022). Otros autores, como Maya Soto y Castillo Necha (2022), advierten sobre el riesgo de gentrificación y el aumento de costos locales, que podrían afectar la calidad de vida de los residentes. También existe la preocupación por la dependencia económica del turismo, que podría hacer vulnerables a las comunidades ante fluctuaciones del mercado (Maya Soto y Castillo Necha, 2022). Además, se señala que los impactos culturales podrían resultar en la comercialización de tradiciones locales, afectando su identidad (Benítez et al., 2019). Por último, la falta de transparencia y posibles casos de corrupción en la planificación e implementación del proyecto podrían socavar la confianza pública y aumentar las desigualdades (Tourliere, 2019).

Por lo tanto, el éxito del Tren Maya y los Pueblos Mágicos dependerá críticamente de cómo se gestionen los desafíos ambientales y sociales. Es fundamental que se implementen prácticas de sostenibilidad e inclusión desde la etapa de diseño hasta la operación y mantenimiento. Además, es vital que el proyecto incorpore una amplia participación comunitaria y transparencia para asegurar que los beneficios del desarrollo se compartan equitativamente y que se respeten los derechos y culturas locales.

Bibliografía y referencias

Arellano García, C. y Briceño Cruz, M.E. (04 de marzo de 2020). Conceden suspensión a comunidades indígenas contra Tren Maya. Diario La Jornada. <https://www.jornada.com.mx/ultimas/politica/2020/03/04/conceden-suspension-acomunidades-indigenas-contra-tren-maya-3813.html>

- Arista Castillo, L., Hiriart Pardo, C. A. y Barrera Fernández, D. (2021). Resiliencia y conservación en Pueblos Mágicos de México. Los casos de Pátzcuaro y Mexcaltitán. *Bitácora Urbano Territorial*, 31 (1), p. 195-210. DOI: <https://doi.org/10.15446/bitacora.v31n1.86340>
- Alcázar Guzmán, A. y Olmos Martínez, E. (2020). Estado del conocimiento sobre el desarrollo sustentable en Pueblos Mágicos. *Dimensiones turísticas*, 4(7), p. 93-124. DOI: <https://doi.org/10.47557/OFXE8035>
- Almeyda Jimenez, M., Martínez Prats, G., Silva Hernández, F. y Guzmán Fernández, C. (2023). Economic impact of the mayan train on the socioeconomic structure of the region. *RevisTAP*. p. 129-135. <https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&opi=89978449&url=https://revistap.ejeutap.edu.co/index.php/utap/article/download/37/40&ved=2ahUKEwiSz9GO7KuGAXWgM0QIHVj5DvAQFnoECBEQAQ&usq=AOvVaw36qS0paGpJS-FhsscYNTxc>
- Aulet, S. (2011). Turismo religioso y espacios sagrados: Una propuesta para los santuarios de Catalunya. *Revista Iberoamericana de Turismo – RITUR, Penedo*, 1 (1), p. 63-82. <http://www.seer.ufal.br/index.php/ritur>
- Barabas, A. (2021). El Tren Maya: un megaproyecto controvertido. *Revista de ciencias antropológicas*, 28(82), p. 257-264. <https://revistas.inah.gob.mx/index.php/cuicuilco/article/view/17657>
- Benítez J.A., Pozo-Montuy, G., Alexander, S. M., Vargas Contreras, J.A., Escalona Segura, G., Sánchez Acuña, M. y González Gallina, A. (2019). Impacto de la Vía Férrea y del Crecimiento Turístico Asociado al Tren Maya; medidas de mitigación y cambios al diseño para las reservas de Calakmul y Balam-kú. En Benítez J.A. y Escalona Segura, G. (Eds.) *Impacto Ambiental de las Vías de Comunicación Terrestre sobre la Fauna de Áreas Naturales Protegidas: diagnóstico, medidas de mitigación y estudios de caso para el Sureste de México*. ECOSUR.
- Butler, R. W. (1980). The Concept of a Tourist Area Cycle of Evolution: Implications for Management of Resources. *Canadian Geographer*, 24(1), p. 5-12.
- Casanova Casañas, L. (2021). Megaproyectos y conflictos ecoterritoriales. El caso del Tren Maya. *Relaciones Internacionales* 46, p. 139-159. <https://revistas.uam.es/relacionesinternacionales/article/view/12752>
- Carballo Sandoval, A. (2005). Análisis de un Modelo de Desarrollo Ecoturístico en Quintana Roo, México. *Teoría y Praxis*, 1, p. 31-47. DOI: <https://doi.org/10.22403/UQROOMX/TYP01/02>
- Centro de Derechos Humanos Fray Bartolomé de las Casas (2020). Comunidades Mayas rechazan megaproyectos que amenazan la Vida. https://frayba.org.mx/wp-content/uploads/2020/03/200316_Boletin_06_Tren_Maya.pdf
- Comité de Planeación para el Desarrollo del Estado de Tabasco [COPLADET]. (s.f.). Programa Regional de Integración Económica de la Región Sur-Sureste 2019-2024. Gobierno del Estado de Tabasco. https://tabasco.gob.mx/sites/default/files/users/planeacion_spf/Programa%20Regional%20de%20Integraci%C3%B3n%20Econ%C3%B3mica%20de%20la%20Regi%C3%B3n%20Sur-Sureste%202019%20-%202024.pdf
- Diario de Yucatán (03 de octubre de 2024). *Gobierno de AMLO oculta costo del Tren Maya por cinco años*. Diario de Yucatán. <https://www.yucatan.com.mx/mexico/2024/02/21/gobierno-de-amlo-oculta-costodel-tren-maya-por-cinco-anos.html>

Domínguez Vera, J. y Ruiz Montoya, L. (2021). El manejo de proyectos ecoturísticos en el municipio de San Cristóbal de las Casas: ¿siguen la norma oficial mexicana 133? *Dimensiones Turísticas*, 5(9), p. 59-80. DOI: <https://doi.org/10.47557/DYFV8352>

Diario Oficial de la Federación [DOF] (2014). ACUERDO por el que se establecen los Lineamientos generales para la incorporación y permanencia al Programa Pueblos Mágicos. Secretaría de Gobernación. https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5361690&fecha=26/09/2014#gsc.tab=0

Dwyer, L., Forsyth, P. y Dwyer, W. (2010). *Tourism Economics and Policy*. Bristol, Blue Ridge Summit: Channel View Publications. DOI: <https://doi.org/10.21832/9781845411534>

Enríquez, J. y Vargas, R. (2021). El estudio de los Pueblos Mágicos. Una revisión a casi 20 años de la implementación del programa. *Dimensiones Turísticas*, 5(8), p. 9-38. DOI: <https://doi.org/10.47557/SYWY9441>

Espinosa Ovando, G., Martínez de Escobar Fernández, A., Rodríguez Ocaña, M. A., Martínez Prats, G. y Gaitán Espinosa, M. (2023). El Tren Maya, repercusiones socioeconómicas, sustentables y competitivas - turística del Sureste Mexicano. *LATAM Revista Latinoamericana De Ciencias Sociales Y Humanidades*, 4(2), p. 1809–1830. DOI: <https://doi.org/10.56712/latam.v4i2.718>

Flores A., Deniau, Y. y Prieto, S. (2019). El Tren Maya. *Un nuevo proyecto de articulación territorial en la Península de Yucatán*. GeoComunes / Consejo Civil Mexicano para la Silvicultura Sostenible.

Frechtling, D.C. (1994). Assessing the Economic Impacts of Travel and Tourism. Introduction to Travel Economic Impact Estimation. En Ritchie, J.R.B. y Goeldner, C.R. (Eds.). *Travel, Tourism, and Hospitality Research. A Handbook for Managers and Researchers* (pp. 359-365). New York: Wiley.

Fürst, E. y Hein, W. (2001). Turismo en la era de la globalización: implicaciones de equidad para la sociedad y el ambiente internacional. *Economía y Sociedad*, 6(16), p. 5-23. https://www.researchgate.net/publication/277729771_TURISMO_EN_LA_ERA_DE_LA_GLOBALIZACION_IMPLICACIONES_DE_EQUIDAD_PARA_LA_SOCIEDAD_Y_EL_AMBIENTE_INTERNACIONAL

Garza, J. y Sánchez, A. (2015). Estructura territorial del turismo en san Cristóbal de las casas, Chiapas, México. *Cuadernos de Turismo*, 35(1), p. 185-209. <https://doi.org/10.6018/turismo.35.221571>

Gasparello, G. y Núñez Rodríguez, V. (2021). *Pueblos y territorios frente al Tren Maya, escenarios sociales, económicos*. Pez en el Árbol/Bajo Tierra Ediciones/SNPICD-INAH. <https://bajotierraediciones.com/wp-content/uploads/2022/04/tren-maya-enero-vf.pdf>

Hernández, P. (2021). Efectos sociales y culturales del turismo en las comunidades Roberto Barrios y La Cascada de Palenque, Chiapas, México. *El Periplo Sustentable*, 40, p. 7 – 25. <https://rperiplo.uaemex.mx/article/view/10032>

Jafari, J. (2001). The scientification of tourism. En Smith, V. L. y Brent, M. (Co-Eds.), *Hosts and Guests Revisited: Tourism issues of the 21st. century* (pp. 28-41). Cognizant Communication Corporation. https://www.researchgate.net/publication/313056032_The_scientification_of_tourism

Kieffer, M. (2019). Turismo rural comunitario en México: apuntes para futuras investigaciones. *Dimensiones Turísticas*, 3(5), p. 43-63. DOI: <https://doi.org/10.47557/XSNY8857>

- López Chan, O y Cú Quijano, F. (2022). Las posibilidades del tren Maya para disminuir la pobreza e incidir en el desarrollo del Sureste. En Mora Cantellano, M. del P. A., Serrano Oswald, S. E. y Mota Flores, V. E. [Coords.]. *Reconfigurando territorios a partir de la cultura, el empoderamiento de las mujeres y nuevos turismo* (pp. 561-578). UNAM-AMECIDER, México. <http://ru.iiec.unam.mx/5909/>. ISBN UNAM 978-607-30-6964-9, AMECIDER 978-607-8632-33-6
- López C., Vianney A. y Sarmiento Franco, J. F. (2022). Cooperativismo y fortalecimiento de la identidad cultural para impulsar el turismo comunitario sustentable en la comisaría de Dzityá, Yucatán. En Sarmiento Franco, J. F. y Valles Aragón, M. C. (Coords.). *Escenarios regionales de la dicotomía entre sustentabilidad ambiental y aprovechamiento de los recursos naturales* (pp. 453-470). México: UNAM-AMECIDER. <https://ru.iiec.unam.mx/5940/>
- Mathieson, A. y Wall, G. (1990). *Turismo: repercusiones económicas, físicas y sociales*. Trillas.
- Maya Soto, D y Castillo Necha, M. (2022). Repensar la cultura, el turismo y el patrimonio desde una visión crítica. El caso del tren Maya. *Ágora de heterodoxias: Revista digital de investigación*, 8(1), p. 25-41. DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.7339767>
- ONU-Habitat (mayo de 2020). ONU-Habitat analiza el impacto del Tren Maya. ONU-Habitat. <https://onu-habitat.org/index.php/ONU-habitat-analiza-el-impacto-del-tren-maya>
- Ortiz Martínez, F. (2020). Los modelos de competitividad de destinos turísticos como referentes para evaluar la competitividad de los pueblos mágicos. *El Periplo Sustentable*, 39, p. 387 – 409. <https://rperiplo.uaemex.mx/article/view/9166>.
- Poot, M. A., Jouault, S. y Rodríguez Martínez, Y. (2022) Las vías de la mayanización: Turismo, Tren Maya y representaciones de la mayanidad en la Península de Yucatán. *Maya America: Journal of Essays, Commentary and Analysis*, 4(2), artículo 7. <https://digitalcommons.kennesaw.edu/mayaamerica/vol4/iss2/7>
- Pueblos Mágicos (2024). Pueblos mágicos en los Estados de la Republica. México Desconocido. <https://pueblosmagicos.mexicodesconocido.com.mx/yucatan/>
- Renacimiento Maya Yucatán. (s.f.). Medio Físico. Gobierno del Estado de Yucatán. https://www.yucatan.gob.mx/?p=medio_fisico
- Richards, G. y Hall, D. 2000. The community: A sustainable concept in tourism development. En Hall, D. y Richards, G. (Eds.): *Tourism and sustainable community development* (pp.1-13). Routledge.
- Secretaría de Turismo (2020a). Digitalización regional de las plazas de vocación turística en México. Gobierno de México. <https://www.vocacionturistica.sectur.gob.mx/>
- Secretaría de Turismo (2020b). *Programa sectorial de turismo 2020-2024*. Gobierno de México. <https://www.gob.mx/sectur/acciones-y-programas/mensaje-del-secretario-programa-sectorial-de-turismo-2020-2024>
- Senado de la República (2019). *Consulta a pueblos y comunidades indígenas en el marco del proyecto del Tren Maya*. Instituto Belisario Domínguez. <http://bibliodigitalibd.senado.gob.mx/handle/123456789/1867>

SUSMAI UNAM (31 de mayo de 2022). Tren Maya: análisis de los impactos desde la academia. [Video]. Youtube. https://www.youtube.com/watch?v=HpFkmueH_wI

Timothy, D. y Boyd S. (2003). *Heritage Tourism*. Prentice Hall.

Tourliere, M. (26 de diciembre de 2019). Una falacia que el Tren Maya sea neoliberal: Fonatur. Revista Proceso. <https://www.proceso.com.mx/612201/una-falacia-que-el-tren-maya-sea-neoliberal-fonatur>



Revista de Turismo e Identidad
V5 n2 | diciembre 2024 | Mendoza, Argentina
ISSNe 2718 – 8205 | CC BY-NC 4.0
<http://revistas.uncu.edu.ar/ojs3/index.php/turismoeidentidad>
Recibido: 22/8/2024 | Aprobado: 5/11/2024 | pp. 75-113

Desperdicio de alimentos, una perspectiva de los colaboradores de hoteles en Cancún, Quintana Roo, un análisis cuantitativo

Food waste, a perspective of hotel employees in Cancún, Quintana Roo, a quantitative analysis



Diego Eduardo Nava Gaytán

Instituto Politécnico Nacional
Escuela superior de comercio y administración Unidad Tepepan
Cancún Quintana Roo, México
dnavag1400@alumno.ipn.mx



Rosa Isela Fernández Xicoténcatl

Universidad Autónoma del Estado de Quintana Roo
Cancún Quintana Roo, México
rosa.fernandez@uqroo.edu.mx



Tanya Gabriela Makita Balcorta

Universidad Autónoma del Estado de Quintana Roo
Cancún Quintana Roo; México
t.makita@uqroo.edu.mx

RESUMEN

Las causas del desperdicio de alimentos pueden ser distintas, incluyendo el manejo, el tipo de producto, la conservación y los hábitos de los consumidores. El desperdicio mundial de alimentos se estimó en 931 millones de toneladas en 2019,

y tiene impactos económicos, medioambientales y sociales. El desperdicio de alimentos afecta la seguridad alimentaria, ya que las pérdidas solo ponen en evidencia la falta de eficacia de los sistemas alimentarios y las cadenas de producción. En la industria hotelera, la mejora de la gestión de residuos alimenticios debe ser fundamental en su estrategia ecológica general, pero se caracteriza por la mala gestión de recursos alimenticios. El sector hotelero es un gran consumidor de materia prima de la industria gastronómica y consume en abundancia para reflejar buena hospitalidad y buen servicio. Sin embargo, el modelo de todo incluido produce comida en exceso, lo que genera desperdicios y afecta directamente al medio ambiente y al capital del establecimiento. La investigación examina las percepciones y actitudes de los colaboradores del departamento de alimentos y bebidas y áreas relacionadas con el manejo de alimentos en hoteles de Cancún, Quintana Roo. Los resultados muestran que la mayor responsabilidad del desperdicio de alimentos recae en el consumidor final y en sus ámbitos de compra y consumo. Además, se encontró que el desperdicio de alimentos representaba aproximadamente el 23% de la pérdida de alimentos comprados, lo que elevaba los costos de los servicios prestados.

PALABRAS CLAVE: desperdicio de alimentos; colaboradores; Cancún.

ABSTRACT

The causes of food waste can be diverse, including handling, product type, preservation and consumer habits. Global food waste was estimated at 931 million tonnes in 2019, and has economic, environmental and social impacts. Food waste affects food security, as losses only highlight the inefficiency of food systems and production chains. In the hospitality industry, improving food waste management should be central to its overall green strategy, but it is characterised by poor management of food resources. The hotel sector is a major consumer of raw materials from the gastronomy industry and consumes in abundance to reflect good hospitality and good service. However, the all-inclusive model produces excess food, which generates waste and directly affects the environment and the capital of the facility. The research examines the perceptions and attitudes of employees in the food and beverage department and related food handling areas in hotels in Cancun, Quintana Roo.

The results show that the greatest responsibility for food waste lies with the end consumer and their areas of purchase and consumption. In addition, it was found that food waste represented approximately 23% of the loss of food purchased, which increased the costs of the services provided.

KEYWORDS: food waste; collaborators; Cancun.

Introducción

Actualmente, la atención hacia la Pérdida y Desperdicio de Alimentos (PDA) ha aumentado considerablemente, y en la última década, la comunidad internacional se ha comprometido a reducir estos residuos (Akwii, Broad Leib, Shapiro y Paparo, 2021). La PDA se ha convertido en uno de los mayores desafíos para alcanzar la seguridad alimentaria a nivel global (Benítez, 2014). Según datos de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), se estima que 1.300 millones de toneladas de alimentos producidos para el consumo humano, aproximadamente un tercio del total, terminan en vertederos, lo que contrasta de manera alarmante con los 821 millones de personas que padecen hambre en el mundo (Atanasovski, 2022). En América Latina y el Caribe, la pérdida de alimentos representa el 6%, lo que sería suficiente para alimentar a miles de personas (Procuraduría Federal del Consumidor, 2022). La crisis alimentaria actual no se debe a la falta de producción, sino a la inequidad en el acceso a los alimentos y a una distribución ineficiente.

Es importante diferenciar entre los conceptos de "pérdida de alimentos" y "desperdicio de alimentos", ya que, aunque ambos forman parte del mismo problema, se originan en diferentes fases de la cadena alimentaria y tienen implicaciones distintas.

Gustavsson, Cederberg, Sonesson, Otterdijk y Meybeck (2011, pág.2) definen la pérdida de alimentos como:

"la disminución de la masa de alimentos comestibles en la parte de la cadena de suministro que conduce específicamente a los alimentos comestibles para el consumo humano y al desperdicio como pérdidas derivadas de la decisión de desechar los alimentos que todavía tienen valor, asociándose principalmente con el comportamiento de los vendedores mayoristas y minoristas, servicios de venta de comida y consumidores."

En términos más concretos, la pérdida de alimentos ocurre en las primeras etapas de la cadena de suministro, incluyendo la producción, la postcosecha, el procesamiento y el almacenamiento. Estas pérdidas pueden ser causadas por problemas como técnicas agrícolas ineficientes, almacenamiento inadecuado o fallas en el transporte (Narváez, 2020). Por ejemplo, frutas y vegetales que se dañan durante la cosecha o el transporte debido a condiciones inapropiadas son ejemplos de pérdida de alimentos.

Por otro lado, el desperdicio de alimentos se refiere a la eliminación de alimentos que son perfectamente aptos para el consumo humano en las etapas finales de la cadena alimentaria, principalmente en la distribución, la venta al por menor y el consumo final (Yepes y Orozco Soto, 2021). Según Moggi, Bonomi y Ricciardi (2018, pág.1), el desperdicio de alimentos es:

"la eliminación o consumo alternativo de alimentos que eran aptos para la alimentación humana y que podrían haberse evitado si los alimentos se hubieran preparado o conservado, o si los desechos no comestibles se hubieran utilizado de otro modo."

El desperdicio de alimentos incluye prácticas como tirar comida en buen estado en los hogares, restaurantes y hoteles debido a la preparación excesiva, la mala planificación de las comidas o las porciones demasiado grandes (FAO, 2016). Esta distinción es crucial para enfocar adecuadamente las estrategias de mitigación y políticas públicas.

Esta investigación, se centrará específicamente en el desperdicio de alimentos, ya que se ha indagado la perspectiva de los colaboradores de la industria hotelera de Cancún, Quintana Roo, sobre el uso de insumos destinados al consumo final de los clientes. El enfoque está en la fase final de la cadena alimentaria, en cómo se gestionan y utilizan los alimentos en los hoteles, especialmente en aquellos con modalidad todo incluido, donde el desperdicio es mayor por la abundancia y accesibilidad de alimentos para los huéspedes.

Por lo tanto, esta investigación busca analizar las causas del desperdicio de alimentos en la industria hotelera de Cancún, Quintana Roo, para identificar y comprender los factores que contribuyen a este fenómeno en un contexto donde la demanda alimentaria es elevada por el flujo constante de turistas. Al entender las razones detrás del desperdicio, se podrán diseñar estrategias efectivas que no solo reduzcan los volúmenes de alimentos desperdiciados, sino que también optimicen el uso de recursos, mejoren la sostenibilidad de las operaciones hoteleras, y promuevan prácticas más responsables y eficientes dentro de la industria.

Además, dado que Cancún es un referente en el turismo global, las soluciones implementadas y los conocimientos adquiridos en este contexto pueden servir como modelo para otros destinos turísticos que enfrentan problemas similares. Esto contribuirá a la reducción de la huella ambiental del sector hotelero, aumentará la conciencia sobre la importancia de una gestión adecuada de los recursos alimentarios, y apoyará los esfuerzos internacionales para combatir la inseguridad alimentaria y promover un desarrollo más sostenible.

Causas del desperdicio de alimentos

Las causas del desperdicio de alimentos pueden variar según su manejo, el tipo de producto, su conservación, o los hábitos de los consumidores (Hidalgo y Martín Marroquín, 2020). El Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA), en su informe del Índice de Desperdicio de Alimentos (2021), señala que reducir el desperdicio de alimentos generaría beneficios multifacéticos tanto para las personas como para el planeta. Según este informe, el desperdicio mundial de alimentos en 2019 se estimó en 931 millones de toneladas.

La pérdida y el desperdicio de alimentos generan tres impactos principales. En primer lugar, el impacto económico, que se refiere a la asignación de recursos para producir alimentos y la inversión necesaria para llevarlos al

consumidor final. Si estos alimentos no se consumen, la empresa sufre una pérdida financiera directa (Rosinés, Teixidó y Farran, 2020). Además, esta situación afecta los ingresos de los pequeños agricultores y resulta en precios más altos para los consumidores más vulnerables (Gustavsson et al., 2011).

En segundo lugar, el impacto ambiental. La fase de producción es la mayor generadora de huella de carbono en el desperdicio de alimentos, considerando que la ganadería intensiva ocupa el 50% de las tierras disponibles para producir carne, y que se utilizan fertilizantes químicos y pesticidas en la agricultura (Carmín Magallanes y Quispe Aquise, 2021). Entre el 8% y el 10% de las emisiones mundiales de gases de efecto invernadero provienen de la descomposición de alimentos (De Luca, 2022).

En tercer lugar, el desperdicio de alimentos contribuye a la crisis alimentaria, la hambruna y la escasez, lo que a su vez genera inseguridad alimentaria (Montesdeoca Calderón, Gil Saura y Ruiz Molina, 2020). Las cifras son alarmantes: en 2019, 135 millones de personas en 89 países estaban afectadas por la inseguridad alimentaria, y este número aumentó a 345 millones en junio de 2022 (Sutton, 2022). Estas pérdidas evidencian la ineficacia de los sistemas alimentarios y las cadenas de producción (Basso, Brkic, Moreno, Pouiller y Romero, 2016). Por ejemplo, en los países menos desarrollados, el desperdicio de alimentos ocurre principalmente en las primeras fases, como la producción y el almacenamiento inadecuado, mientras que, en los países desarrollados, los alimentos se desperdician mayormente en el sector minorista y por los consumidores (Cáceres Rodríguez et al., 2021). En América Latina, se registran anualmente 127 millones de toneladas de alimentos desperdiciados, lo que representa un 37% del desperdicio en la etapa de consumo (Montesdeoca Calderón et al., 2020).

Dentro de la Agenda de Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), la meta 12.3 busca abordar el problema de la Pérdida y Desperdicio de Alimentos (PDA) con el objetivo de reducir a la mitad el desperdicio de alimentos para

el año 2030 (Comisión para la Cooperación Ambiental [CCA], 2019). Aunque se reconoce que el proceso de producción tiene el mayor impacto en la cadena agrícola, es en el consumo final donde el desperdicio de alimentos genera desigualdad debido a los hábitos de consumo y el acaparamiento de productos alimenticios (Buitrago Betancourt y Chitiva Sanchez, 2017). La FAO (2019) reporta que el 14% del desperdicio ocurre en la cosecha y distribución, mientras que el PNUMA (2021) asigna el 17% a la distribución y a los consumidores finales.

De acuerdo con Carretero García (2018), los alimentos se convierten en desechos por varias razones:

- Desaprovechamiento de los cultivos: En ocasiones, no se recolecta lo que se siembra debido a los bajos precios en el mercado, lo que hace que los agricultores no reciban lo suficiente y no les resulte rentable cosechar.
- Naciones ricas: Los países con recursos producen y compran demasiada comida, que luego es desechada incluso antes de su deterioro.
- Falta de infraestructura: En países con poco desarrollo económico, las pérdidas ocurren debido a la carencia de medios adecuados de transporte y conservación.
- Estándares estéticos: Supermercados, hoteles y restaurantes desechan alimentos que no cumplen con criterios estéticos, aunque sean perfectamente comestibles.
- Alta variedad: La globalización ha permitido el acceso a productos no originarios del país donde se consumen, lo que a menudo relega a los productos locales.

Al considerar estos puntos, es evidente que la mayor responsabilidad del desperdicio de alimentos recae en el consumidor final y en sus hábitos de

compra y consumo (Montagut y Gascón, 2014). Si la población sigue creciendo y no se mejoran estos hábitos, el despilfarro de alimentos en las fases finales continuará (Vaqué, 2015).

La contaminación mundial por residuos sólidos está estrechamente ligada a la Pérdida y Desperdicio de Alimentos (PDA), con un promedio de 121 kg por consumidor al año (Bueno y Caravedo, 2021). El sector hotelero es un gran consumidor de materia prima de la industria gastronómica (Aristizábal et al., 2019), y esta demanda en abundancia se percibe como un reflejo de buena hospitalidad y servicio de calidad (Gretzel, Murphy, Pesonen y Blanton, 2020). Por lo tanto, la mejora en la gestión de residuos alimenticios en el sector hotelero debe ser un componente esencial de su estrategia ecológica general (Pirani y Arafat, 2016), ya que es uno de los mayores retos que enfrenta este sector. Esto es relevante en un mercado que exige cada vez más un uso responsable de los recursos naturales y una gestión adecuada en el aprovisionamiento y almacenamiento de materia prima (Galarza, 2020). Sin embargo, en la práctica, a menudo se caracteriza por una deficiente gestión de recursos alimenticios (Bohórquez, 2020).

No obstante, aunque la operación de un hotel genera desperdicios, es en el modelo de "todo incluido" donde se observan los mayores niveles, aunque pocos hoteles cuantifican el volumen generado (Chen y Wu, 2022). Un hotel "todo incluido" ofrece, por un precio fijo, todas las comodidades y amenidades, lo que incluye la comida en abundancia (Okumus, Taheri, Giritlioglu y Gannon, 2020).

Este modelo de negocio conduce a la producción excesiva de alimentos, más de lo que los huéspedes pueden consumir. Como resultado, los alimentos que no son consumidos el mismo día de su preparación deben desecharse, lo que representa no solo pérdidas de capital para el establecimiento, sino también un impacto ambiental significativo (Alzate Yepes y Orozco Soto, 2021). El desperdicio de alimentos por parte de los huéspedes suele deberse a la falta de familiaridad con ciertos tipos de alimentos, el consumo excesivo

y el desconocimiento sobre cómo consumirlos adecuadamente (Amicarelli, Aluculesej, Lagioia, Pamfilie y Bux, 2022).

En el estudio de Papargyropoulou et al. (2019), se señala que el desperdicio de alimentos en el sector hotelero y de servicios de alimentos está relacionado tanto con la producción como con el consumo de alimentos. En la producción, los sistemas y procedimientos operativos de los restaurantes, como la adquisición y preparación de alimentos, contribuyen significativamente a la generación de desperdicios. Del mismo modo, las prácticas sociales de los consumidores durante el consumo de alimentos son una causa importante de desperdicio. Los resultados del estudio revelaron que hasta un 28% del total de alimentos se desperdicia, y casi la mitad de este desperdicio podría haberse evitado. Este desperdicio representó una pérdida económica significativa, aproximadamente el 23% del valor de los alimentos comprados. Se identificó que la fracción más grande del desperdicio proviene de la preparación, seguida por los restos del buffet y los desperdicios en los platos de los clientes. El estudio concluye que el consumidor es el principal responsable del desperdicio de alimentos y subraya la necesidad de desarrollar estrategias para abordar tanto las prácticas operativas de los restaurantes como las sociales de los clientes.

En la Unión Europea, durante 2013, los restaurantes en hoteles produjeron más de 3 millones de toneladas de desperdicio de alimentos. En una investigación realizada en cuatro hoteles de la Unión Europea, se determinó que los huéspedes no son capaces de consumir todos los platillos ofrecidos en un buffet, con una media diaria de entre 3 y 6 kilos de comida preparada que es ignorada por los huéspedes. Además, se registró que, en otros hoteles, entre el 3.3% y el 4.0% de los alimentos son desechados por los huéspedes cada día (Tomaszewska, Bilska, Tul Krzyszczuk y Kołożyn Krajewska, 2021).

Cuando se les preguntó a los trabajadores del sector hotelero sobre dónde creen que se genera el desperdicio de alimentos, indicaron que las

principales fuentes son los errores humanos en la línea de preparación, la sobreproducción de alimentos, el seguimiento de instrucciones de superiores, y la contribución de los huéspedes que desechan comida en buen estado por diversas razones (Ordoñez y Sullivan 2020). En otro estudio realizado en Turquía, Okumus et al. (2020) encontraron que, durante las temporadas altas, los hoteles suelen contratar personal poco capacitado que no sigue las normas para prevenir el desperdicio, y la alta demanda en las cocinas dificulta su capacitación. Asimismo, en otros países, los gerentes y tomadores de decisiones del sector hotelero identifican las tendencias actuales de consumo, así como la falta de planificación en la producción con base en las reservas, como factores clave que contribuyen al desperdicio (Amicarelli et al., 2022).

Para minimizar las pérdidas y aumentar las ganancias, Aristizábal y Restrepo Quintero (2019) sugieren la implementación de modelos de gestión sostenible alineados con el Objetivo de Desarrollo Sostenible número 12. Estas prácticas deberían aplicarse desde la recepción de los alimentos en el almacén hasta su consumo final, e incluyen actividades como compostaje, lombricultura, ensilajes, biogestores, y buenas prácticas de manufactura.

Binz y De Conto (2019) descubrieron que en hoteles de Argentina se trabaja con certificaciones, indicadores y reglamentos internacionales enfocados en el medio ambiente y el desarrollo sostenible, pero carecen de enfoques específicos para el desperdicio de alimentos y bebidas. Su investigación se enfocó en dar a conocer a los gerentes de los hoteles los beneficios de implementar prácticas sostenibles en el sector de alimentos y bebidas, sin embargo, esto no solo sucede en este país, en general, en América Latina, aún no se han establecido la disminución de desperdicio de alimentos como una práctica recurrente en este sector y tampoco es auditada por las certificaciones internacionales de sustentabilidad.

Por otro lado, Venugopal, Saumendra, Gopalakrishna y Bansal (2024) exploraron el desperdicio de alimentos desde la perspectiva de los

consumidores en la India, analizando el nivel de concienciación y las actitudes de los clientes al momento de desperdiciar comida. Encontraron que estas actitudes están relacionadas con la cultura, el nivel socioeconómico, la ética y la comunicación sobre el valor de los alimentos. Reconocen que, a través del estudio de estas variables, se pueden desarrollar estrategias para crear un impacto positivo en la conciencia del cliente y reducir el desperdicio de alimentos. Entre sus hallazgos, se destaca que los medios de comunicación tienen un impacto positivo en la concienciación del cliente, mientras que las actitudes culturales pueden tener un efecto negativo. Las estrategias sugeridas incluyen la colaboración con los medios para crear campañas de concienciación respaldadas por figuras públicas, la introducción de cocina sostenible tradicional, y el fomento de raciones inteligentes.

Finalmente, Ndung'u y Magaju (2024) examinaron el desperdicio de alimentos en operaciones hoteleras en Kenia, destacando sus efectos en términos de costos y prácticas para reducirlo. Encontraron que el desperdicio de alimentos representaba aproximadamente el 23% del valor de los alimentos comprados, lo que aumentaba los costos de los servicios prestados. Además, identificaron que ciertos tipos de alimentos contribuyen más al desperdicio, siendo los platos de los clientes y la sobreproducción los principales responsables. Aunque no lograron cuantificar completamente los efectos del desperdicio en la sostenibilidad de los hoteles, resaltaron la creciente conciencia sobre la importancia de reducirlo y recomendaron adoptar prácticas sostenibles, como la reducción del plástico y el desperdicio de alimentos preparados, así como la donación de alimentos sobrantes a personas necesitadas.

El desperdicio de alimentos en el sector hotelero de Cancún Quintana Roo

La limitada investigación científica local sobre el desperdicio de alimentos ha resultado en acciones insuficientes para prevenir y mitigar esta problemática (Latorre Carrillo, 2020). Según estudios en América del Norte, se generan 167

millones de toneladas de desperdicio al año, de las cuales 28 millones provienen de México, representando el 35% de su producción nacional anual (Facio, 2020). El impacto económico del PDA en México ascendió a \$491 mil millones de pesos, con alimentos desechados como gambas (48,79%), leche (43,12%), cerdo (40,19%), mango-papaya (39,83%) y pescado (38,71%) (Ruiz, Moreno y Suárez, 2019).

Aguilar Gutiérrez (2000) demostró que parte de este desperdicio es causado por la desigualdad social, el mal manejo de recursos y la débil infraestructura para el mantenimiento de alimentos.

En Cancún, Quintana Roo, la industria hotelera es un pilar fundamental del desarrollo regional, con un total de 1.200 hoteles registrados (DATATUR, s.f.). Concebido como un centro turístico planificado integralmente, Cancún ofrece un centro urbano elegante y globalmente interconectado, con servicios y tiendas de prestigio internacional. Sin embargo, este desarrollo contrasta con las condiciones de vida de los trabajadores precarizados que residen en áreas marginadas circundantes (Oehmichen, 2010). Las características de esta región generan desarrollo en algunos sectores, pero dejan rezagos significativos en servicios públicos, infraestructura, salud y educación (Vázquez, 2008). El turismo de sol y playa, con su modalidad "todo incluido", atrae beneficios económicos, pero también provoca problemas ambientales y sociales, además de generar fricciones entre los grandes resorts y las pequeñas empresas locales (Orgaz Agüera, Estrada, López Guzmán y Cuadra, 2016). Un ejemplo de esta contradicción es la carencia alimentaria en el municipio de Benito Juárez, donde en 2020 se reportó que el 2.6% de la población, es decir, 228.537 personas, sufrió de inseguridad alimentaria (Consejo Nacional De Evaluación De La Política De Desarrollo Social [CONEVAL], 2021). Lagunas Puls, Boggio Vázquez y Guillén Bretón (2016) plantean que los sectores económicos primarios y secundarios en esta región no se desarrollan debido a la influencia dominante de los hoteles todo incluido.

En cuanto a la gestión de residuos, el Hotel The Royal Cancún, junto con Dorantes (2019), desarrolló un protocolo para la reducción de residuos sólidos, revelando que anualmente se generan 108.227,60 kg. de residuos alimenticios. Este protocolo también menciona que cada desarrollo turístico en la región genera entre 600 y 1.500 kg. de residuos al día en 2018.

Durán y Espindola Sanchez (2023) analizó el porcentaje de residuos sólidos generados por los hoteles en Cancún, demostrando que, en un solo día, específicamente entre el desayuno y el almuerzo, se producían aproximadamente 10 kg de comida desperdiciada.

Un caso relevante es la iniciativa gubernamental "Pacto por la Comida" en 2022, en la que proveedores del sector hotelero lograron reunir 883 mil kilos de alimentos en buen estado, pero que no cumplían con los estándares de calidad del hotel, y fueron donados a familias del estado (Ramírez, 2022). Además, otro medio digital reportó que en 2019 se desecharon 53 mil toneladas de alimentos en Cancún, de los cuales solo el 58% eran consumibles (Galera, 2020).

El desperdicio de alimentos en el sector hotelero puede categorizarse en cinco dimensiones que desglosan 16 categorías vinculadas a los procesos operativos de los centros de hospedaje (Fernández Xicotencatl, Loría Mayén, Medina Mata y Makita Balcorta, 2023). Por ejemplo, la investigación de Estévez (2020) en el centro vacacional Aventuras Mayas, en la Riviera Maya, propone reducir pérdidas aplicando la metodología 5S, mantenimiento productivo total y control visual, estrategias que solo serán efectivas si adopta el personal del establecimiento.

Metodología

En las investigaciones revisadas para comprender y evidenciar el desperdicio de alimentos en el sector hotelero, se han empleado tanto metodologías cualitativas como cuantitativas. En esta investigación se optó por el enfoque cuantitativo, el cual se caracteriza por la recolección y análisis de datos

numéricos para comprender fenómenos sociales, naturales o económicos (Babbie, 2016). Este enfoque se basa en la recopilación de datos cuantificables y objetivos, que pueden ser analizados mediante técnicas estadísticas y matemáticas rigurosas (Creswell, 2014).

Los métodos de recolección de datos cuantitativos tienen como objetivo identificar procesos y acciones específicas dentro de la gestión del desperdicio de alimentos en diversas áreas (Papargyropoulou et al., 2019). En este caso, permiten identificar factores como la capacitación del personal y las prácticas de donación relacionadas con el desperdicio de alimentos, entre otros aspectos.

Muestra

Quintana Roo, se encuentra ubicado en el noreste de la Península de Yucatán, limita con el Mar Caribe, como se muestra en la Figura 1. La muestra se calculó con base en la Población Económicamente Activa (PEA) del municipio de Benito Juárez, que incluye a 31.176 personas empleadas en el Subsector 722 Servicios de preparación de alimentos y bebidas, según los Censos Económicos (DATATUR, sf).

Para la selección de la muestra se utilizó la fórmula para poblaciones finitas, con un nivel de confianza del 95%, común en Ciencias Sociales.

Se utilizó la siguiente fórmula:

$$n = \frac{N * Z_a^2 * q}{e^2(N - 1) + Z_a^2 * p * q}$$

Muestra para poblaciones finitas con un nivel de confianza del 95%

N= Tamaño de la población

e= Error de estimación al 5%

Z= Desviación estándar de 1.96 para un error al 5%

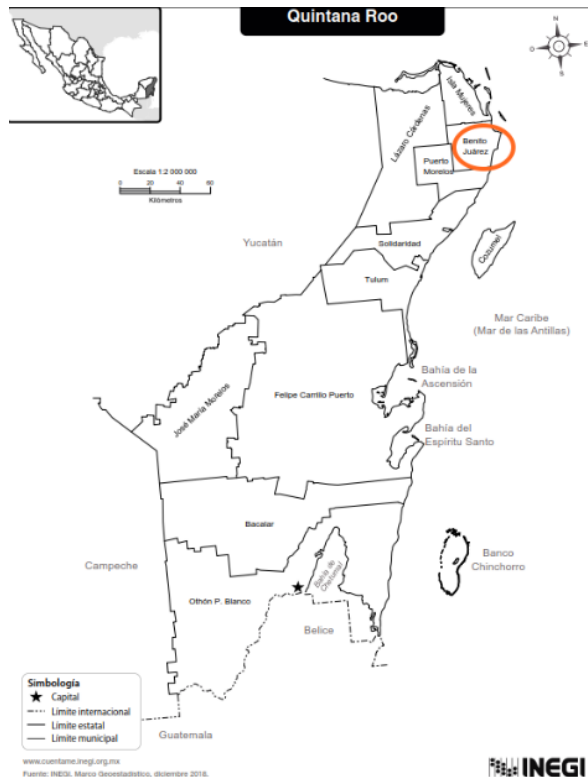
p= Probabilidad a favor (50%)

q = Probabilidad en contra (50%)

n = Tamaño de la muestra

Por lo tanto, para que la investigación sea estadísticamente significativa, se encuestaron 382 colaboradores del sector hotelero residentes de Cancún. De esta muestra, se validaron 204 participantes, quienes cumplieron con los requisitos de trabajar en hoteles con modalidad "todo incluido" y estar empleados en el área de alimentos y bebidas u otras áreas relacionadas.

Figura 1: Ubicación geográfica del Estado de Quintana Roo, México



Fuente: INEGI. Marco Geoestadístico. (2018). Recuperado de <https://cuentame.inegi.org.mx/mapas/qroo.aspx?tema=M>

Construcción del instrumento

El propósito de esta investigación es destacar las problemáticas generadas por el desperdicio de alimentos y su impacto en el medio ambiente, la sociedad y la economía local.

El instrumento de investigación fue diseñado para recabar información desde la perspectiva de los colaboradores del departamento de alimentos y bebidas, así como de otras áreas relacionadas con el manejo de alimentos. Este enfoque permitió contextualizar cómo los hoteles gestionan los recursos alimenticios y, en algunos casos, evidenció la falta de empatía hacia el manejo inadecuado de estos recursos.

Como se muestra en la Tabla 1, el instrumento está compuesto por cinco indicadores, que tienen como objetivo describir la problemática, y un conjunto de preguntas diseñadas para caracterizar la muestra mediante un análisis sociodemográfico.

Tabla 1: Indicadores y preguntas, empleadas para el trabajo de campo

Perfil sociodemográfico de los encuestados
Edad
Sexo
Puesto
Escolaridad
En tu trabajo cuentan con comedor de empleados
Planificación de Compras
V2. ¿Sabes si se realiza una planificación de compras de alimentos?
V3. ¿Sabes cuándo se realizan los inventarios en la cocina?
Desperdicio de alimentos
V4. ¿Sabe sobre la problemática del desperdicio de alimentos?
V5. ¿Qué ha escuchado?
V6. ¿Al finalizar su jornada laboral suele sobrar comida?
V7. En caso de ser positiva ¿Aproximadamente cuántos kilos?
V8. ¿Considera que se desperdicia comida en su lugar de trabajo?
V9. ¿Qué hacen con el desperdicio?
V10. ¿Es importante para usted no desperdiciar comida?

Percepción de desperdicio de alimentos

- V11. Según lo que ha observado usted en la cocina, ¿qué alimentos se desperdician más?
 V12. Desde su experiencia, ¿qué alimentos considera que son más desperdiciados por los turistas?
 V13. Desde su percepción, ¿qué deberían hacer en su trabajo para controlar el desperdicio de alimentos?
 V14. ¿Qué días de la semana se genera más desperdicio de alimentos?
 V15. ¿Has observado si los turistas desperdician comida?
 V16. ¿Cree que hay una elaboración excesiva de comida en su lugar de trabajo?
 V19. En su lugar de trabajo, ¿han tirado alimentos a la basura por no ser visualmente atractivos?

Acciones contra el desperdicio

- V18. En su lugar de trabajo, ¿cuentan con un plan de manejo de desperdicio de alimentos?
 V17. ¿Cuenta con normas o metas de sustentabilidad a cumplir?
 V20. ¿Cómo se manejan los alimentos una vez que determinan que ya están próximos a caducar?
 V21. En su trabajo, ¿se han generado nuevas ideas en el menú para prevenir desperdicios de comida?
 V22. En su trabajo, ¿los alimentos que sobran se llevan a donación?
 V23. ¿Existe alguna capacitación por parte de la empresa acerca del desperdicio de alimentos?

Fuente: Elaboración propia

Validación del instrumento

$$\alpha = \left[\frac{k}{k-1} \right] \left[1 - \frac{\sum_i^k = 1 S_i^2}{S_t^2} \right]$$

En donde:

S_i^2 es la varianza del ítem i

S_t^2 es la varianza de los valores totales observados

k es el número de preguntas o ítems

Lo deseable para crear una escala fiable es que los ítems estén muy correlacionados entre sí. El nivel máximo de correlación se alcanza cuando

los ítems $X_1 \dots X_k$ son todos iguales. Cuanto más próximo esté el alfa de Cronbach a 1, más consistentes serán los ítems entre sí.

El instrumento está integrado por 22 preguntas (como se muestra en la Tabla 2), el cual está estructurado con 4 variables sociodemográficas y 7 variables relacionadas con el desperdicio de alimentos. Los resultados de la prueba piloto indicaron un alfa de Cronbach de 0.60, un nivel bajo de fiabilidad, por lo que se tuvieron que descartar varias preguntas y redireccionar otras, así la encuesta final quedó integrada por 15 preguntas con un alfa de Cronbach de 0.80, lo que representa un nivel aceptable en términos de confiabilidad.

Tabla 2: Aspectos demográficos

Aspectos demográficos	
Variables	Definición
Puesto	Categoría que indica el rol o posición del encuestado dentro de la industria hotelera. Incluye categorías como cocinero, chef, mesero, ayudante de cocina, entre otros.
Edad	Edad del encuestado.
Sexo	Sexo del encuestado, indicado como femenino o masculino.
Escolaridad	Nivel máximo de escolaridad alcanzado por el encuestado, desde ninguno hasta estudios de magister o doctorado.
Aspectos relacionados al desperdicio de alimentos	
Variables	Definición
Comedor de empleados	Indica si el lugar de trabajo cuenta con comedor para empleados.
Planificación de compras	Si el encuestado sabe si se realiza planificación de compras de alimentos en su lugar de trabajo.
Conocimiento sobre desperdicio de alimentos	Si el encuestado está informado sobre la problemática del desperdicio de alimentos.
Manejo de alimentos próximos a caducar	Cómo se manejan los alimentos que están próximos a caducar en su lugar de trabajo.
Ideas para prevenir desperdicio de comida	Si en su trabajo se han generado nuevas ideas en el menú para prevenir desperdicios de comida.

Alimentos a donación	Indica si los alimentos que sobran en su trabajo se llevan a donación.
Capacitación sobre desperdicio de alimentos	Si existe alguna capacitación por parte de la empresa acerca del desperdicio de alimentos.

Fuente: Elaboración propia

Procesamiento de la información

La información obtenida se va a analizar a través de la técnica de Análisis de Componentes Principales (PCA) utilizada para simplificar un conjunto de datos de alta dimensionalidad, transformando variables originales en un nuevo conjunto de variables no correlacionadas llamadas componentes principales. Estos componentes capturan la mayor parte de la variabilidad en los datos, permitiendo reducir el número de variables sin perder información crucial.

Esta técnica permite reducir las variables a unas pocas dimensiones clave, lo que facilita identificar grupos de colaboradores con prácticas y percepciones similares respecto al desperdicio de alimentos, además de mejorar la visualización y comprensión de las relaciones entre los datos.

Análisis de resultados

El análisis de los datos recogidos en la encuesta revela aspectos significativos sobre la composición demográfica de los colaboradores encuestados. Como se muestra en la Tabla 3, la distribución por género evidencia una predominancia masculina, con un 69,9% de hombres frente a un 30,1% de mujeres. En cuanto a la edad, la mayoría de los participantes se encuentra en el rango de 27 a 33 años, representando el 33,6% del total, mientras que un pequeño segmento del 2,7% tiene entre 55 y 62 años. La edad promedio es de 31,5 años, lo que indica una fuerza laboral relativamente joven.

Tabla 3: Perfil sociodemográfico de las personas encuestadas (porcentajes)

Sexo	Masculino				Femenino				
	69.9				30.1				
Edad	19-26	27-33	34-40		41-47	48-54		55-62	
		28.1	33.6	18.5		8.2	6.8		2.7
Puesto	Encargado de cocina	Gerente de A y B	Cocinero A	Cocinero B	Chef	Mesero	Ayudante de cocina	Stewart-Auxiliar	Otro
	4.1	2.7	16.4	13.7	10.3	15.8	14.4	8.9	13
Escolaridad	Ninguna	Primaria	Secundaria		Bachillerato	Licenciatura / Profesional		Especialización	
	0.7	4.8	30.8		44.5	17.1		2.1	

Fuente: Elaboración propia

En relación con las ocupaciones dentro del sector hotelero, los Cocineros A constituyen el 16,4% de los encuestados, seguidos por los meseros (15,8%), ayudantes de cocina (14,4%) y chefs (10,3%). Los puestos con menor representación incluyen a los stewards/auxiliares (8,9%), encargados de cocina (4,1%) y gerentes de alimentos y bebidas (2,7%). En cuanto a la formación académica, el 44,5% de los colaboradores ha completado el bachillerato, el 30,8% cuenta solo con estudios de secundaria, y un 17,1% posee estudios universitarios.

Como lo muestra la Tabla 4, en el análisis de las prácticas de mitigación del desperdicio de alimentos en el sector hotelero, se identificaron dos estrategias principales: la donación de alimentos y la capacitación en el manejo de estos, ya que un 27,03% de los encuestados afirmó que en sus lugares de trabajo se realizan donaciones de alimentos excedentes. Sin embargo, la mayoría, un 53,38%, señaló que estas donaciones no se llevan a cabo, mientras que un 19,59% indicó que desconocía si esta práctica se implementa. Estos resultados son consistentes con estudios previos que sugieren que, aunque la donación de alimentos es una práctica recomendada para reducir el desperdicio, su adopción en la industria hotelera aún es limitada. Por ejemplo, Papargyropoulou, Lozano, Steinberger, Wright y Ujang (2014) encontró que, a pesar de los beneficios potenciales, muchas empresas

aún no participan activamente en la redistribución de excedentes alimentarios debido a preocupaciones legales y logísticas.

Tabla 4: Prácticas identificadas para reducir el desperdicio de alimentos (porcentaje)

Práctica	Sí	No	Desconozco
Donación de Alimentos	27.0	53.4	19.6
Capacitación sobre Desperdicio	47.7	38.9	13.4

Fuente: Elaboración propia

En cuanto a la capacitación, casi la mitad de los encuestados (47,65%) reportó la existencia de programas de formación en el manejo de alimentos, aunque no necesariamente enfocados en la prevención del desperdicio. En contraste, un 38,93% de los participantes negó la existencia de dichas capacitaciones, y un 13,42% no tenía conocimiento sobre la disponibilidad de estos programas en sus lugares de trabajo. Estos hallazgos subrayan una brecha significativa en la formación del personal, lo que coincide con investigaciones como la de Pirani y Arafat (2016), que indican que la falta de capacitación específica en sostenibilidad alimentaria es una barrera crítica para la reducción efectiva del desperdicio de alimentos en el sector hotelero.

Además, la considerable proporción de colaboradores que desconocen si estas prácticas se implementan (19,59% respecto a las donaciones y 13,42% respecto a la capacitación) destaca la necesidad de mejorar la comunicación interna en las empresas. La falta de información y claridad sobre las políticas sostenibles puede socavar los esfuerzos hacia una gestión más eficiente de los recursos alimentarios, tal como lo sugieren estudios recientes en gestión hotelera (Okumus et al., 2020).

Otro resultado relevante se muestra en la Figura 2, donde a través de una nube de palabras ofrece una visión clara de los alimentos que, según estos profesionales, son los más desperdiciados. La palabra más destacada en la nube es "verduras", lo que sugiere que este grupo de alimentos es

particularmente susceptible al desperdicio. Esto es consistente con estudios previos que han identificado a las verduras y otros productos frescos como altamente vulnerables al desperdicio debido a su corta vida útil y a las dificultades en su almacenamiento y manejo (Gustavsson, Cederberg, Sonesson, Otterdijk y Meybeck 2011).

La prominencia de la palabra "carne" en la nube de palabras indica que los productos cárnicos también representan una categoría significativa en términos de desperdicio alimentario. Esto puede deberse a varios factores, incluyendo errores en la previsión de demanda, la caducidad de los productos, o el rechazo de ciertas partes del animal por parte de los consumidores. La carne, siendo un producto perecedero y de alto costo, representa un desafío particular en la gestión del desperdicio en el sector hotelero, como se ha documentado en otras investigaciones que destacan la importancia de una mejor planificación y manejo de inventarios para reducir el desperdicio (Eriksson, Strid y Hansson, 2014).

Figura 2: Alimentos que se desperdician según los colaboradores



Fuente: Elaboración propia

Además de las verduras y la carne, la nube de palabras resalta otros alimentos básicos como el "arroz", los "frijoles", los "mariscos" y las "pastas". La mención recurrente de estos alimentos sugiere que su preparación en exceso podría ser una de las causas principales de su desperdicio. Esto es particularmente relevante en el contexto de cocinas hoteleras, donde la sobreproducción para evitar la falta de oferta a los clientes puede llevar a grandes cantidades de desperdicio (Betz, Buchli, Göbel y Müller, 2015). La tendencia a preparar más de lo necesario para satisfacer al cliente podría contribuir a un alto nivel de desperdicio, especialmente en alimentos que no pueden reutilizarse fácilmente.

En el caso del término como "guisados", sugiere que el desperdicio no se limita solo a productos crudos, sino que también incluye alimentos ya preparados. Esto apunta a la necesidad de una mayor eficiencia en la planificación del menú y en el manejo de las porciones, para alinear mejor la oferta con la demanda real de los clientes.

Análisis de clúster

El análisis de clúster, también conocido como análisis de conglomerados, es una técnica de análisis de datos que agrupa un conjunto de objetos de manera que los objetos dentro de un mismo grupo (o clúster) sean más similares entre sí que a los objetos de otros grupos (Everitt, Landau, Leese y Stahl, 2011). En esta investigación se utilizará la técnica de análisis de clúster para identificar características similares entre los encuestados para segmentar la población en grupos homogéneos.

Como se muestra en la Tabla 5, se presenta el conjunto de preguntas que se utilizaron para realizar dicho análisis con la finalidad de identificar patrones de percepción y comportamiento entre los empleados respecto al manejo y reducción del desperdicio de alimentos. Estas preguntas fueron seleccionadas cuidadosamente para evaluar aspectos clave como la importancia atribuida a la reducción del desperdicio, la percepción sobre la

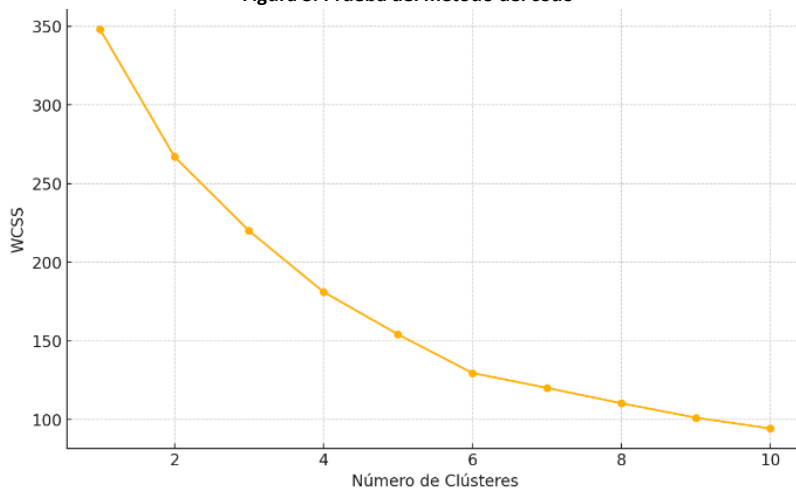
elaboración excesiva de comida, la existencia de planes de manejo, y la capacitación ofrecida en el lugar de trabajo. Los resultados de este análisis permitieron clasificar a los empleados en diferentes clústeres según sus respuestas, revelando diferencias significativas en sus actitudes y prácticas relacionadas con la sostenibilidad alimentaria.

Tabla 5: Preguntas involucradas en el análisis de clúster

Pregunta	Escala de respuesta
12.- ¿Considera que se desperdicia comida en su lugar de trabajo?	2- Sí, 1- No, 0- Desconozco
10.- ¿Qué hacen con el desperdicio?	Respuestas categorizadas relacionadas con las acciones sobre el desperdicio de alimentos.
11.- ¿Es importante para usted no desperdiciar comida?	Respuestas: 2- Sí, muy importante, 1- Sí, un poco, 0- No me lo he cuestionado
9.- ¿Según lo que ha observado usted en la cocina qué alimentos se desperdician más?	Respuestas categorizadas según los tipos de alimentos desperdiciados.
16.- ¿Cree que hay una elaboración excesiva de comida en su lugar de trabajo?	2- Sí, 1- No, 0- Desconozco
18.- En su lugar de trabajo, ¿Cuentan con un plan de manejo de desperdicio de alimentos?	2- Sí, 1- No, 0- Desconozco
22.- En su trabajo, ¿Los alimentos que sobran se llevan a donación?	2- Sí, 1- No, 0- Desconozco
24.- ¿Existe alguna capacitación por parte de la empresa acerca del desperdicio de alimentos?	2- Sí, 1- No, 0- Desconozco

Fuente: Elaboración propia

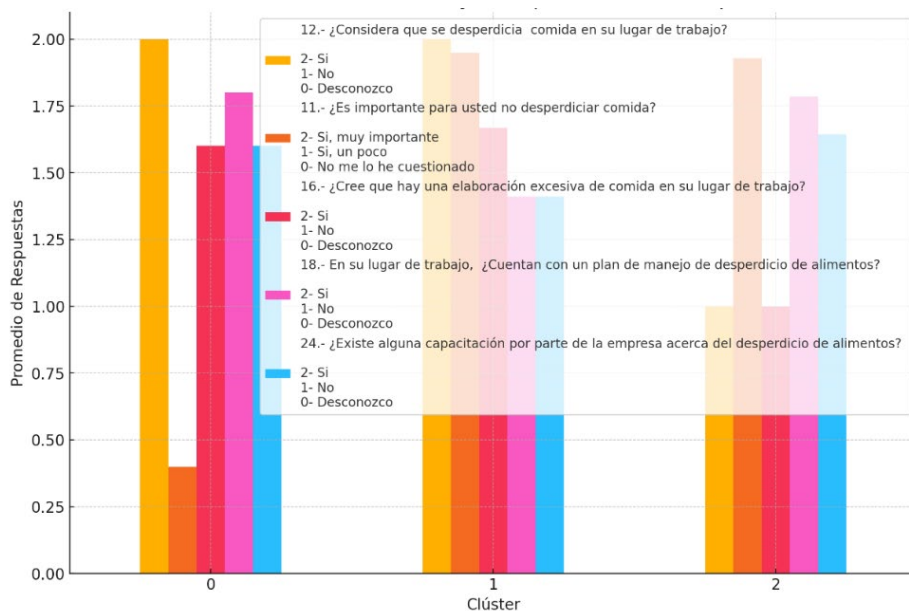
En la figura 3 se muestra la prueba del método del codo, donde se indica una posible reducción significativa en la inercia alrededor de 2 a 3 clústeres, de tal forma que se estableció el análisis con 3 clústeres.

Figura 3: Prueba del método del codo

Fuente: Elaboración propia

Esta decisión permitió capturar de manera más efectiva las diferencias entre los grupos de empleados en relación con sus percepciones y prácticas sobre el desperdicio de alimentos. Al utilizar tres clústeres, se logró una clasificación que refleja la diversidad de actitudes y comportamientos observados, proporcionando una base sólida para identificar áreas específicas de intervención y mejora dentro de la organización.

Los resultados de los clústeres permiten identificar ciertas características de comportamiento en las respuestas de los entrevistados. En la Figura 4 se observan las diferencias entre los clústeres en prácticas y percepciones sobre el desperdicio de alimentos. Este gráfico ilustra cómo varían las respuestas promedio dentro de cada clúster en relación con una serie de preguntas clave.

Figura 4. Diferencias entre clústeres en prácticas y percepciones sobre el desperdicio de alimentos

Fuente: Elaboración propia

Primero, al analizar la percepción sobre el desperdicio de alimentos, podemos ver que los clústeres 0 y 2 comparten una visión común, con un fuerte consenso de que efectivamente se desperdicia comida en sus lugares de trabajo. Esto se refleja en los altos promedios de respuestas para estos grupos. En contraste, el clúster 1 muestra una percepción más moderada, lo que sugiere que los empleados de este grupo están más divididos o no perciben el desperdicio de alimentos como un problema significativo.

En cuanto a la importancia de no desperdiciar comida, el clúster 2 se destaca notablemente, valorando mucho más la importancia de evitar el desperdicio en comparación con los otros clústeres. Esto indica una alta conciencia y un fuerte compromiso con la sostenibilidad en este grupo. Por otro lado, el clúster 0 muestra un interés considerablemente menor en este aspecto, lo

que podría sugerir que este grupo no prioriza tanto la reducción del desperdicio en sus rutinas diarias. El clúster 1 se encuentra en un punto intermedio, demostrando una mayor conciencia que el clúster 0, pero aún no alcanza el nivel de compromiso observado en el clúster 2.

Cuando se trata de la percepción de la elaboración excesiva de comida, el clúster 2 nuevamente lidera con una alta percepción de este problema, lo que podría reflejar una preocupación particular por la sobreproducción y su contribución al desperdicio. El clúster 1, por otro lado, tiene una percepción más baja de la sobreproducción, lo que sugiere que este grupo no lo ve como un problema tan grande en comparación con los otros clústeres. El clúster 0 se encuentra en una posición intermedia, con cierta conciencia del problema, pero no tan pronunciada como en el clúster 2.

En cuanto a la existencia de un plan de manejo del desperdicio de alimentos, los empleados del clúster 1 parecen estar más conscientes o confiados en que existe tal plan, lo que podría ser resultado de una mejor comunicación o una implementación más visible de estas políticas en su entorno laboral. En cambio, los clústeres 0 y 2 muestran promedios más bajos, lo que sugiere una falta de percepción o conocimiento sobre la existencia de estos planes, o una implementación menos efectiva en sus contextos.

Finalmente, en relación con la capacitación sobre el desperdicio de alimentos, tanto los clústeres 0 como 2 presentan percepciones moderadas, lo que indica que, aunque existe cierta capacitación, esta no es vista como suficiente o bien implementada. El clúster 1, sin embargo, muestra una percepción más baja, sugiriendo que la capacitación sobre el desperdicio de alimentos podría no estar bien abordada o ser menos accesible.

Por tanto, de forma general se puede interpretar que el clúster 0 agrupa empleados con una percepción clara de desperdicio de alimentos, pero que no consideran tan importante evitarlo. Por otro lado, el clúster 1 agrupa a aquellos que dudan sobre el desperdicio, pero valoran mucho evitarlo y

creen en la existencia de planes de manejo. Y el clúster 2 en donde se agrupan empleados que reconocen fuertemente tanto el desperdicio como la sobreproducción de comida y dan alta importancia a no desperdiciar, aunque perciben poca estructura en el manejo de desperdicios.

Recomendaciones

Mejorar la percepción y las prácticas para la reducción del desperdicio de alimentos en los restaurantes de hoteles es crucial para lograr una mayor sostenibilidad y optimización de recursos. Los hoteles no solo pueden reducir costos operativos, sino que también pueden fortalecer su reputación como establecimientos comprometidos con la sostenibilidad. Aquí se presentan algunas recomendaciones clave basadas en estudios y mejores prácticas en el sector hotelero.

Primero, es fundamental implementar programas de concienciación y educación tanto para el personal como para los huéspedes. La capacitación continua del personal en todos los niveles, desde los chefs hasta el personal de servicio, ha demostrado ser efectiva en la reducción del desperdicio alimentario. La capacitación regular mejora la eficiencia y la conciencia entre los empleados, lo que puede resultar en una disminución significativa del desperdicio. Además, los hoteles pueden lanzar campañas de sensibilización dirigidas a los huéspedes, informándoles sobre los esfuerzos del hotel para reducir el desperdicio de alimentos y alentándolos a participar activamente. Gustavsson et al. (2011) sugieren que educar a los huéspedes sobre estas iniciativas puede ayudar a crear una cultura de consumo más consciente.

En segundo lugar, la optimización de la gestión del menú y las porciones es una estrategia efectiva para reducir el desperdicio. Utilizar datos históricos de consumo para planificar los menús permite a los hoteles ajustar la cantidad de alimentos preparados y evitar la sobreproducción. Filimonau, Derqui y Matute (2020) destacan la importancia de basar la planificación de menús en datos reales para prever la demanda de manera más precisa.

Además, controlar las porciones servidas, por ejemplo, ofreciendo porciones más pequeñas con la opción de recibir una segunda ración, puede reducir el desperdicio considerablemente, como sugieren Engström y Carlsson Kanyama (2004).

La adopción de tecnología es otra herramienta poderosa para la gestión del desperdicio de alimentos en los restaurantes de hoteles. El uso de software de monitoreo que registre el desperdicio de alimentos en tiempo real permite identificar áreas problemáticas y ajustar las operaciones de manera oportuna. Flanagan, Robertson y Hanson (2017) mencionan que estas tecnologías son esenciales para identificar qué tipos de alimentos se desperdician más y cómo se pueden realizar ajustes en la compra y preparación. Además, los sistemas de inventario inteligente que alertan sobre productos cercanos a su fecha de caducidad son útiles para garantizar que los alimentos sean utilizados antes de que se echen a perder, minimizando así el desperdicio FUSIONS (2016).

Otra recomendación clave es la implementación de estrategias de reutilización y donación de alimentos. Fomentar la creatividad en la cocina para reutilizar las sobras en nuevos platos no solo optimiza el uso de ingredientes, sino que también añade variedad al menú, como señalan Papargyropoulou et al. (2014). Además, establecer programas de donación de alimentos a organizaciones locales de caridad o bancos de alimentos es una excelente manera de reducir el desperdicio y, al mismo tiempo, apoyar a la comunidad, una práctica recomendada por Stuart (2009).

El monitoreo y la evaluación continua son esenciales para asegurar que las prácticas implementadas sean efectivas. Realizar auditorías regulares para medir la cantidad de desperdicio de alimentos en los restaurantes del hotel ayuda a identificar tendencias y áreas de mejora. Filimonau y De Coteau (2019) sugieren que este enfoque permite una evaluación continua, asegurando que las iniciativas de reducción de desperdicio se ajusten según sea necesario. Además, comunicar los resultados de estas auditorías tanto al

personal como a los huéspedes puede fomentar una mayor participación y compromiso con las prácticas sostenibles, según Flanagan et al. (2017).

Finalmente, fomentar una cultura de sostenibilidad dentro del hotel es crucial para lograr una reducción efectiva del desperdicio de alimentos. Pirani y Arafat (2016) destacan la importancia de integrar objetivos de sostenibilidad en la cultura corporativa, asegurando que todos los empleados se sientan responsables y comprometidos con la reducción del desperdicio. Además, implementar programas de reconocimiento para aquellos empleados que contribuyan activamente a estas iniciativas puede motivar a otros a seguir su ejemplo, una estrategia recomendada por Gustavsson et al. (2011).

Conclusiones

El análisis realizado en el artículo sobre el desperdicio de alimentos en hoteles de Cancún, Quintana Roo, revela varias conclusiones significativas que subrayan la necesidad de una acción concertada para abordar este problema en la industria hotelera.

El estudio destaca que el consumidor final es crucial en la generación de desperdicio de alimentos. Los hábitos de compra y consumo, especialmente en entornos de "todo incluido", son los principales responsables de este problema. La tendencia a sobrecargar los platos y a no consumir todo lo servido genera un volumen considerable de desperdicio, lo que señala la importancia de educar y concienciar a los huéspedes sobre las consecuencias de sus decisiones alimentarias.

Además, el impacto económico y medioambiental del desperdicio de alimentos es significativo. No solo se reflejan pérdidas directas en los costos operativos del hotel, representando cerca del 23% de los alimentos comprados, sino que también se contribuye al deterioro ambiental. La sobreproducción de alimentos, motivada por el deseo de mantener una imagen de abundancia, resulta en un desperdicio que tiene repercusiones

tanto en los recursos financieros del establecimiento como en el medio ambiente, debido a la descomposición de alimentos y las emisiones asociadas.

El estudio también pone de manifiesto la insuficiencia de los protocolos actuales y la falta de una implementación efectiva. Aunque existen políticas diseñadas para mitigar el desperdicio, estas no siempre se aplican de manera rigurosa, principalmente debido a la carga de trabajo del personal y a la falta de seguimiento adecuado. Esto subraya la necesidad no solo de establecer políticas claras, sino también de asegurar su correcta implementación a través de un monitoreo constante y una capacitación adecuada del personal.

Asimismo, se identifica una carencia significativa de formación en la gestión del desperdicio de alimentos entre los empleados. Aunque algunos hoteles han implementado programas de capacitación, estos no siempre están enfocados en la prevención del desperdicio, lo que limita su efectividad. Es evidente que mejorar y ampliar estos programas es crucial para que todo el personal esté adecuadamente preparado para manejar los alimentos de manera más sostenible.

Otro hallazgo importante del análisis es la variabilidad en la percepción y el compromiso hacia la reducción del desperdicio de alimentos entre los empleados. Algunos grupos de trabajadores son más conscientes del problema y están dispuestos a participar en iniciativas para reducirlo, mientras que otros muestran una menor preocupación y compromiso. Esto sugiere que las estrategias de intervención deben ser personalizadas para abordar las necesidades y percepciones específicas de cada grupo de empleados, fomentando un mayor compromiso colectivo.

Finalmente, aunque la donación de alimentos es reconocida como una práctica efectiva para reducir el desperdicio, su adopción en la industria hotelera aún enfrenta barreras legales y logísticas. Potenciar esta práctica, junto con otras iniciativas como el compostaje y la optimización de la

planificación de menús, podría mejorar significativamente la sostenibilidad de los hoteles.

Anexo 1. Estrategias por clúster y categoría

Clúster	Categorías	Características por categoría	Estrategias
Clúster 0 (Baja prioridad en la reducción del desperdicio)	Percepción sobre desperdicio de alimentos	Este grupo tiene una percepción uniforme de que el desperdicio de alimentos es un problema significativo.	Aumentar la conciencia y sensibilización: 1. Implementar campañas educativas sobre el impacto del desperdicio de alimentos.
	No desperdiciar comida	Los empleados en este grupo no consideran prioritario el esfuerzo por evitar el desperdicio.	2. Organizar talleres para explicar la importancia de reducir el desperdicio. Incentivos para la reducción del desperdicio:
	Elaboración excesiva de comida	Aunque no tan fuerte como en otros clústeres, estos empleados sí perciben que puede haber una sobreproducción.	1. Introducir un sistema de recompensas para la reducción del desperdicio.
	Plan de manejo	Los empleados en este clúster no están completamente seguros sobre la existencia de un plan formal.	2. Crear competencias amistosas entre departamentos.
	Capacitación	Los empleados en este clúster están divididos sobre si reciben o no suficiente capacitación.	Comunicación y transparencia: 1. Mejorar la comunicación interna sobre las políticas de sostenibilidad. 2. Compartir informes regulares sobre el progreso hacia la reducción del desperdicio.
Clúster 1 (Conciencia moderada y necesidad de mayor capacitación)	Percepción sobre desperdicio de alimentos	Hay cierta duda o falta de claridad sobre la magnitud del desperdicio de alimentos entre estos empleados.	Fortalecer la capacitación y el conocimiento: 1. Desarrollar programas de capacitación más frecuentes y específicos.
	No desperdiciar comida	Este grupo tiene una alta conciencia sobre la necesidad de reducir el desperdicio de alimentos.	2. Utilizar formatos interactivos para las capacitaciones. Mejorar la percepción de las políticas de manejo del desperdicio:
	Elaboración excesiva de comida	Los empleados en este grupo no perciben tanto problema de elaboración excesiva de comida.	1. Asegurar que las políticas de manejo del desperdicio sean claras y bien comunicadas.
	Plan de manejo	Este grupo tiene más confianza en la existencia de políticas de manejo del desperdicio.	2. Fomentar la participación de los empleados en la elaboración de planes. Feedback y mejora continua:

Clúster	Categorías	Características por categoría	Estrategias
	Capacitación	Este grupo percibe que no se ofrecen suficientes oportunidades de capacitación en el tema del desperdicio de alimentos.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Implementar un sistema de retroalimentación para mejorar las prácticas. 2. Revisar y ajustar los programas de capacitación y políticas de manejo.
Clúster 2 (Alta conciencia, pero necesidad de mayor apoyo estructural)	Percepción sobre desperdicio de alimentos	Este grupo también percibe claramente que el desperdicio de alimentos es un problema.	Refuerzo y expansión de políticas de manejo del desperdicio: <ol style="list-style-type: none"> 1. Fortalecer las políticas existentes y asegurar su implementación. 2. Desarrollar un plan de acción claro para evitar la sobreproducción. - Mejorar la disponibilidad y calidad de la capacitación:
	No desperdiciar comida	Este grupo, al igual que el Clúster 1, considera fundamental evitar el desperdicio.	
	Elaboración excesiva de comida	Estos empleados reconocen claramente la sobreproducción de alimentos como un problema.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aumentar la frecuencia y accesibilidad de las capacitaciones. 2. Introducir capacitaciones avanzadas para la gestión eficiente de alimentos. - Empoderar a los empleados y fomentar la innovación:
	Plan de manejo	Los empleados en este grupo son más escépticos sobre la existencia o efectividad de un plan de manejo.	
	Capacitación	Aunque reconocen algunas capacitaciones, sienten que no son suficientes.	
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Establecer equipos de trabajo dedicados a la innovación en la reducción del desperdicio. 2. Incentivar a los empleados a compartir mejores prácticas y soluciones creativas.

Fuente: Elaboración propia

Bibliografía y referencias

Acuña Reyes, D., Domper Rodríguez, A., Eguillor Recabarren, P., González González, C. G., y Zacarías Hasbún, I. (2018). *Manual de pérdidas y desperdicios de alimentos*. 5 AL DÍA CHILE – INTA UNIVERSIDAD DE CHILE – MINISTERIO DE AGRICULTURA SANTIAGO CHILE. <https://repositorio.uchile.cl/handle/2250/191779>

Aguilar Gutiérrez, G. (2000) *Desigualdad y Pobreza en México, ¿Son inevitables?* Premio Anual de Investigación Económica Maestro Jesús Silva Herzog. Colección Jesús Silva Herzog. <http://ru.iiec.unam.mx/id/eprint/1427>

Akwii E., Broad Leib, E. M., Shapiro M. y Paparo R. (2021). *Informe sobre la promoción de la donación de alimentos. Ley y política de protección de la responsabilidad*. The Global FoodBanking Network. https://www.foodbanking.org/wp-content/uploads/2023/01/The-Global-Food-Donation-Policy-Atlas_Issue-Brief_Liability-Protection_Spanish.pdf

- Alzate Yepes, T. y Orozco Soto, D. M. (2021). Pérdida y desperdicio de alimentos. Problema que urge solución. *Perspectivas en Nutrición Humana*, 23(2), p. 133-139. DOI: <https://doi.org/10.17533/udea.penh.v23n2a01>
- Amicarelli, V., Aluculesei, A., Lagioia, G., Pamfile, R. y Bux, C. (2022). Cómo gestionar y minimizar el desperdicio de alimentos en la industria hotelera: una investigación exploratoria. *Revista internacional de investigación sobre cultura, turismo y hotelería*, 16 (1), p. 152-167.
- Aristizábal Montes, N. y Restrepo Quintero, J. D. (2019). *GESTIÓN sostenible de alimentos para la industria hotelera*. Trabajo de grado. Facultad De Ciencias Ambientales. Universidad Tecnológica De Pereira. <https://hdl.handle.net/11059/12305>
- Atanasovski R. (16 de octubre de 2018). *El desperdicio de comida, una oportunidad para acabar con el hambre*. Noticias ONU. <https://news.un.org/es/story/2018/10/1443382>.
- Babbie, E. (2016). *The Basics of Social Research*. Cengage Learning.
- Basso, N., Brkic, M., Moreno, C., Pouiller, P. y Romero, A. (2016). Valoremos los alimentos, evitemos pérdidas y desperdicios. *Diaeta*, 34(155), p. 25-32.
- Benítez, R. (2014, julio). Pérdidas y desperdicios de alimentos en América Latina y el Caribe. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [FAO]. <https://www.fao.org/americas/noticias/ver/es/c/239393/>
- Betz, A., Buchli, J., Göbel, C., y Müller, C. (2015). Food waste in the Swiss food service industry – Magnitude and potential for reduction. *Waste Management*, 35, p. 218-226. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.wasman.2014.09.015>
- Binz, P. y De Conto, S. M. (2019). Gestión de la gastronomía sustentable: prácticas del sector de alimentos y bebidas en hospedajes. *Estudios y perspectivas en turismo*, 28(2), p. 507-525.
- Bohórquez, G. (2020) *Análisis de la responsabilidad social en establecimientos de alojamiento a partir del aprovechamiento de remanentes alimenticios*. Trabajo de grado. Fundación Universitaria Empresarial de la Cámara de Comercio de Bogotá – UNIEMPRESARIAL.
- Bosom Conesa, C., Díaz Luna, R. V. y Martínez Saiz, M. (2018). *El desperdicio alimentario. Una visión global y local de la problemática, legislación e iniciativas actuales*. Trabajo Final de Maestría. Universitat de Barcelona. <http://hdl.handle.net/2445/127005>
- Bueno, J. y Caravedo, I. (2021). *Gestión del desperdicio de alimentos en el sector de Hoteles, Restaurantes y Cafeterías (HORECA)*. Trabajo de investigación, Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas. Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas. <http://hdl.handle.net/10757/658612>
- Buitrago Betancourt, S. y Chitiva Sanchez, D. A. (2017). *La gastronomía sostenible como factor de mejoramiento de la cadena de suministro del sector gastronómico en Bogotá-Colombia*. Trabajo de grado – Maestría. Facultad de Finanzas, Gobierno y Relaciones Internacionales. Universidad Externado de Colombia. <https://bdigital.uexternado.edu.co/server/api/core/bitstreams/2ecbf056-bd8a-44a5-bf50-7dd1d8e3a25c/content>

- Cáceres Rodríguez, P., Morales Zúñiga, M., Jara Nercasseau, M., Huentel Sanhueza, C., Jara Vargas, C. y Solís Bastías, Y. (2021). Encuesta sobre comportamiento familiar frente al desperdicio de alimentos y determinación del costo nutricional de éste, en una muestra de hogares en Chile: resultados de un estudio piloto. *Revista Española de Nutrición Humana y Dietética*, 25(3), p. 279-293. https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2174-51452021000300279
- Carmin Magallanes, S. A. y Quispe Aquise, C. W. (2021). *Revisión sistemática: impactos ambientales generados por desperdicio de alimentos*. Trabajo de Grado. Facultad De Ingeniería Y Arquitectura. Universidad César Vallejo. <https://hdl.handle.net/20.500.12692/82353>
- Carretero García, A. (2018). Impactos sociales, económicos y medioambientales derivados de la pérdida y el desperdicio de alimentos. *Przeegląd Prawa Rolnego*, 2 (23), p. 127-139. <http://dx.doi.org/10.14746/ppr.2018.23.2.9>
- Chen, Y. S y Wu, S.T. (2022). Un estudio de caso de educación hotelera sostenible relacionada con el desperdicio de alimentos desde la perspectiva de la teoría del aprendizaje transformador. *Revista de educación en hotelería, ocio, deporte y turismo*, 30, 100372. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jhlste.2022.100372>
- Comisión para la Cooperación Ambiental [CCA] (2019). *Informe técnico: cuantificación de la pérdida y el desperdicio de alimentos y sus efectos*. Montreal: Comisión para la Cooperación Ambiental. <http://www.ccc.org/files/documents/publications/11813-technical-report-quantifying-food-loss-and-waste-and-its-impacts-es.pdf>
- Consejo Nacional De Evaluación De La Política De Desarrollo Social [CONEVAL]. (2021) *Informe de pobreza y evaluación 2020*. Ciudad de México: CONEVAL.
- Creswell, J. W. (2014). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches*. Sage Publications. https://www.ucg.ac.me/skladiste/blog_609332/objava_105202/fajlovi/Creswell.pdf
- Daltabuit Godás, M., Cisneros Reyes, H. y Valenzuela Valdivieso, E. (2006). Globalización y turismo en el sur de Quintana Roo. *Estudios de cultura maya*, 27, p. 99-124. https://www.datatur.sectur.gob.mx/ITxEF/ITxEF_QROO.aspx
- De Luca, R. (29 de septiembre de 2022). *Hacer frente a la pérdida y el desperdicio de alimentos: una oportunidad de ganar por partida triple*. FAO Noticias. <https://www.fao.org/newsroom/detail/FAO-UNEP-agriculture-environment-food-loss-waste-day-2022/es>
- Dorantes Chi, R. M. (2019). *Elaboración de un protocolo para reducir los residuos sólidos urbanos generados en el Hotel The Royal Cancún*. Trabajo de Maestría. Proyecto de intervención, Universidad Abierta y a Distancia de México. Repositorio institucional de la Universidad Abierta y a Distancia de México. <https://repositorionacionalcti.mx/recurso/oai:www.repositorio.unadmexico.mx:123456789/320>
- Duran, M. J. y Espindola Sanchez, S. V. (2023). *Desperdicio de alimentos y su relación con la Responsabilidad Social Empresarial: el caso del sector hotelero*. Tesina de licenciatura. Universidad Autónoma del Estado de Quintana Roo. <http://hdl.handle.net/20.500.12249/3280>

- Engström, R. y Carlsson Kanyama, A. (2004). Food losses in food service institutions Examples from Sweden. *Food Policy*, 29(3), p. 203-213. https://www.researchgate.net/publication/223204619_Food_losses_in_food_service_institutions_Examples_from_Sweden
- Eriksson, M., Strid, I. y Hansson, P.A. (2014). Waste of organic and conventional meat and dairy products— A case study from Swedish retail. *Resources, Conservation and Recycling*, 83, p. 44-52. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.resconrec.2013.11.011>
- Estévez, N. G. (2020). La cocina de la empresa turística Aventura Mayas en la Riviera Maya, México. Una propuesta de reducción de desperdicio de alimentos. *Méropé. Revista Del Centro De Estudios En Turismo, Recreación E Interpretación Del Patrimonio*, 2(1), p. 68-74. <https://revele.uncoma.edu.ar/index.php/merope/article/view/2793>
- Everitt, B. S., Landau, S., Leese, M. y Stahl, D. (2011). *Cluster analysis* (5th ed.). Wiley Series in Probability and Statistics. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.1002/9780470977811.ch8>
- Facio, C. (20 de agosto de 2020). *HUELLA AMBIENTAL DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO*. Hoxa Gourmet sin envase. https://hoxa.mx/huella-ambiental-del-desperdicio-alimentario/?utm_source=rss&utm_medium=rss&utm_campaign=huella-ambiental-del-desperdicio-alimentario
- Fernández Xicotencatl, R. I., Loría Mayén, J. J., Medina Mata, I. y Makita Balcorta, T. G. (2023). Desperdicio de alimentos desde la perspectiva de los colaboradores del sector hotelero en Cancún, Quintana Roo. *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 33(62), p. 1-31. <https://www.ciad.mx/estudiosociales/index.php/es/article/view/1384>
- Filimonau, V. y De Coteau, D. A. (2019). Food waste management in hospitality operations: A critical review. *Tourism Management*, 71, p. 234-245. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0261517718302449>
- Filimonau, V., Derqui, B. y Matute, J. (2020). The implementation of food waste management practices in the food service sector: Evidence from Spain. *Journal of Cleaner Production*, 239, 118045. <https://eprints.bournemouth.ac.uk/33739/1/Filimonau%20et%20al.%202020%20JCLEP%20UK%20and%20NL.pdf>
- Flanagan, K., Robertson, K. y Hanson, C. (2017). *Reducing food loss and waste: Setting a global action agenda*. World Resources Institute. <https://www.wri.org/research/reducing-food-loss-and-waste-setting-global-action-agenda>
- FUSIONS (2016). *Food Waste Quantification Manual to Monitor Food Waste Amounts and Progression*. European Commission. <https://norsus.no/wp-content/uploads/fusions-food-waste-quantification-manual.pdf?v=1>
- FAO (2016). *Pérdidas y Desperdicios de alimentos en América Latina y El Caribe: Reducir a la mitad las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos per cápita en 2025, un compromiso de la región*. FAO. <http://www.fao.org/3/a-i5504s.pdf>
- FAO (2019). *El estado mundial de la agricultura y la alimentación. Progresos en la lucha contra la pérdida y el desperdicio de alimentos*. Roma: FAO.
- Galarza, M. A. (2018). La gestión turística sostenible de los establecimientos de alojamiento de la ciudad de Cuenca Ecuador: Ámbito Empresarial. *Revista Killkana Sociales*, 2(3), p. 51-58. DOI: https://doi.org/10.26871/killkana_social.v2i3.322

- Galera, A. (19 enero de 2020). *Quintana Roo: Tiran a la basura 31 mil toneladas de comida al año*. *Sipse.com*. https://sipse.com/novedades/quintana-roo-tiran-basura-31-mil-toneladas-comida-buen-estado-anualmente-desperdicio-354250.html#google_vignette
- Gretzel, U., Murphy, J., Pesonen, J. y Blanton, C. (2020). Food waste in tourist households: A perspective article. *Tourism Review*, 75(1), 235-238. DOI: <https://doi.org/10.1108/TR-05-2019-0170>
- Gustavsson, J., Cederberg, C., Sonesson, U., Otterdijk, R. y Meybeck, A. (2011). *Global food losses and food waste: Extent, causes and prevention*. Rome: FAO. https://www.madr.ro/docs/ind-alimentara/risipa_alimentara/presentation_food_waste.pdf
- Hidalgo, D. y Martín Marroquín, J. (2020). El desperdicio de alimentos, un problema global. *IndustriaAmbiente: gestión medioambiental y energética*, 29, p. 28-33. https://www.industriambiente.com/media/uploads/noticias/documentos/AT_Desperdicios_alimentarios.pdf
- Instituto Nacional De Estadística y Geografía [INEGI]. Marco Geoestadístico. (2018). Recuperado de <https://cuentame.inegi.org.mx/mapas/qroo.aspx?tema=M>
- Instituto Nacional De Estadística y Geografía (2023) *Encuesta Nacional de Ocupación y Empleo (ENOE)*. Nota técnica. Abril de 2023. <https://www.inegi.org.mx/>
- Lagunas Puls, S., Boggio Vázquez, J. B. y Guillén Bretón, R. L. (2016). Turismo en Cancún, México: Consideraciones sobre la derrama económica. *Estudios y perspectivas en turismo*, 25(3), p. 375-393.
- Latorre Carrillo, L. F. (2020) *Lineamientos para prevenir y reducir el desperdicio de alimentos en el sector turístico*. Trabajo final de Maestría. Facultad de Ciencias Económicas. Universidad Nacional de Colombia. <https://repositorio.unal.edu.co/handle/unal/78735>
- Moggi, S., Bonomi, S. y Ricciardi, F. (2018). Against food waste: CSR for the social and environmental impact through a network-based organizational model. *Sustainability*, 10(10), 3515, p. 1-19. DOI: <https://doi.org/10.3390/su10103515>
- Montagut, X. y Gascón, J. (2014). *Alimentos desperdiciados: un análisis del derroche alimentario desde la soberanía alimentaria. Perspectivas agroecológicas*. Icaria editorial.
- Montesdeoca Calderón, M. G., Gil Saura, I. y Ruiz Molina, M. E. (2020). ¿Cómo influyen las prácticas verdes y el manejo del desperdicio alimentario en el capital de marca de los restaurantes? *Estudios Gerenciales*, 36(154), p. 100-113. DOI: <https://doi.org/10.18046/j.estger.2020.154.3349>
- Narváez, D. P. (2020). *Determinación de las causas del desperdicio de alimentos comestibles en la fase de consumo ligados a la cadena de suministros de restaurantes de una estrella o cuarta categoría de la ciudad de Quito*. Tesina de grado, Facultad De Ciencias Administrativas, Escuela Politécnica Nacional. <http://bibdigital.epn.edu.ec/handle/15000/20679>
- Ndung'u, M.W. y Magaju, P. (2024). La contribución de la gestión del desperdicio de alimentos a la sostenibilidad hotelera en Kenia. *Revista del consorcio Editon de estudios empresariales y de gestión*, 6(1), p. 1-12. DOI: <https://doi.org/10.51317/ecjbms.v6i1.465>
- Oehmichen, C. (2010). Cancún: la polarización social como paradigma en un México Resort. *Alteridades*, 20(40), p. 23-34. <https://alteridades.izt.uam.mx/index.php/Alte/article/view/145>

- Okumus, B., Taheri, B., Giritlioglu, I. y Gannon, M. J. (2020). Tackling food waste in all-inclusive resort hotels. *International Journal of Hospitality Management*, 88, Article 102543. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2020.102543>
- Ordoñez, R. y Sullivan, N. (2020). DEBrief: El desperdicio de alimentos en el sector turismo: desafíos y oportunidades. *BID Invest. Development Effectiveness and Strategy Briefs*, 15. <https://idbinvest.org/es/publicaciones/debrief-el-desperdicio-de-alimentos-en-el-sector-turismo-desafios-y-oportunidades>
- Orgaz Agüera, F., Estrada, J. D., López Guzmán, T. y Cuadra, S. M. (2016). El Sistema Todo Incluido en Cancún: Análisis del Perfil Sociodemográfico, Valoraciones y Satisfacción del Turista. *Rosa dos ventos*, 8(3), p. 311-324.
- Papargyropoulou, E., Lozano, R., Steinberger, J. K., Wright, N. y Ujang, Z. (2014). The food waste hierarchy as a framework for the management of food surplus and food waste. *Journal of Cleaner Production*, 76, p. 106-115. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2014.04.020>
- Papargyropoulou, E., Steinberger, J., Wright, N., Lozano, R., Padfield, R. y Ujang, Z. (2019). Patrones y causas del desperdicio de alimentos en el sector de hostelería y servicios de alimentación: perspectivas sobre la prevención del desperdicio de alimentos en Malasia. *Sostenibilidad*, 11(21). DOI: <https://doi.org/10.3390/su11216016>
- Pérez Vázquez, A., Leyva Trinidad, D. A. y Gómez Merino, F. C. (2018). Desafíos y propuestas para lograr la seguridad alimentaria hacia el año 2050. *Revista mexicana de ciencias agrícolas*, 9(1), p. 175-189. DOI: <https://doi.org/10.29312/remexca.v9i1.857>
- Pirani, S.I. y Arafat, H.A. (2016). Reducción de la generación de residuos alimentarios en la hostelería. *Revista de producción más limpia*, 132, p. 129-145. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2015.07.146>
- Procuraduría Federal del Consumidor (16 junio de 2022). *Evita el desperdicio de alimentos*. Gobierno de México. <https://www.gob.mx/profeco/documentos/evita-el-desperdicio-de-alimentos#:~:text=En%20el%20caso%20de%20Am%C3%A9rica,d%C3%ADa%20a%20d%C3%ADa%20con%20hambre>
- Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente [PNUMA] (2021). *Informe del índice de desperdicio de alimentos 2021*. Nairobi: UNEP.
- Ramírez, A. (22 noviembre de 2022). *Más de medio millón de personas vive con carencia alimentaria en QROO: Cáritas*. La Jornada Maya. <https://www.lajornadamaya.mx/quintanaroo/206738/mas-de-medio-millon-de-personas-vive-con-carencia-alimentaria-en-quintana-roo-caritas>.
- Rosinés, T. A., Teixidó, L. S. y Farran, M. P. (2020). El desperdicio de alimentos como externalidad negativa: soluciones contenidas en la normativa francesa y propuestas para el caso español. *Revista catalana de Dret Ambiental*, 11(1), p. 1-47. DOI: <https://doi.org/10.17345/rcda2640>
- Ruiz, E., Moreno, J. y Suárez, R. (2019). *Buenas prácticas corporativas en materia de reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos en América Latina y el Caribe*. Banco Interamericano de Desarrollo (BID). DOI: <http://dx.doi.org/10.18235/0001570>

Stuart, T. (2009). *Waste: Uncovering the global food scandal*. Penguin Books. [https://books.google.com.mx/books?hl=es&lr=&id=Os2EpvTURqYC&oi=fnd&pg=PR9&dq=Stuart,+T.+\(2009\).+Waste:+Uncovering+the+global+food+scandal.+Penguin+Books.&ots=qBhvDgKgVP&sig=YRAsZDs45n2RKd4hzxezqeCpd14#v=onepage&q=Stuart%2C%20T.%20\(2009\).%20Waste%3A%20Uncovering%20the%20global%20food%20scandal.%20Penguin%20Books.&f=false](https://books.google.com.mx/books?hl=es&lr=&id=Os2EpvTURqYC&oi=fnd&pg=PR9&dq=Stuart,+T.+(2009).+Waste:+Uncovering+the+global+food+scandal.+Penguin+Books.&ots=qBhvDgKgVP&sig=YRAsZDs45n2RKd4hzxezqeCpd14#v=onepage&q=Stuart%2C%20T.%20(2009).%20Waste%3A%20Uncovering%20the%20global%20food%20scandal.%20Penguin%20Books.&f=false)

Sutton, W.R. (17 de octubre de 2022). *Lo que debe saber sobre la seguridad alimentaria y el cambio climático*. Grupo Banco Mundial Noticias. <https://www.bancomundial.org/es/news/feature/2022/10/17/what-you-need-to-know-about-food-security-and-climate-change>

Tomaszewska, M., Bilska, B., Tul Krzyszczuk, A. y Kołożyn Krajewska, D. (2021). Estimación de la escala del desperdicio de alimentos en los servicios de alimentos de los hoteles: un estudio de caso. *Sostenibilidad*, 13 (1), 421. DOI: <https://doi.org/10.3390/su13010421>

Vaqué, L. G. (2015). El desperdicio de alimentos en la Unión Europea: ¿un nuevo desafío para el Derecho agroalimentario? *Revista Aranzadi Unión Europea*, (1), p. 27-52. https://www.researchgate.net/publication/277328417_El_desperdicio_de_alimentos_en_la_Union_Europea_un_nuevo_desafio_para_el_Derecho_agroalimentario

Vazquez, J. B. (2008). Planeación estratégica para el desarrollo: el caso de Quintana Roo. *Teoría y praxis*, 4(5), p. 69-84. <http://hdl.handle.net/20.500.12249/619>

Venugopal, K., Saumendra, D., Gopalakrishna, V. y Bansal, R. (2024). Customer Consciousness Towards Food Wastage in the Indian Hospitality Industry. En Singh, A., Tyagi, P. y Garg, A. (Eds.) *Sustainable Disposal Methods of Food Wastes in Hospitality Operations* (pp. 38- 56). USA: IGI Global.



Revista de Turismo e Identidad
V5 n2 | diciembre 2024 | Mendoza, Argentina
ISSNe 2718 – 8205 | CC BY-NC 4.0
<http://revistas.uncu.edu.ar/ojs3/index.php/turismoeidentidad>
Recibido: 14/5/2024 | Aprobado: 8/11/2024 | pp. 114-139

Identidad y reflexiones históricas, sociales y culturales de la Región turística veracruzana “Primeros pasos de Cortés”

Identity and historical, social and cultural reflections of the Veracruz tourist region “First steps of Cortes”



Jerson Mauricio Rodríguez del Carmen

Universidad Veracruzana
Facultad de Contaduría y Administración
Facultad de Ciencias Administrativas y Sociales
Xalapa, Veracruz, México
jerrodriguez@uv.mx



Yoltzin María Andrade Vargas

Universidad Veracruzana
Facultad de Contaduría y Administración
Xalapa, Veracruz, México
yolt.266@gmail.com



José Efraín Montero Mora

Universidad Veracruzana
Facultad de Contaduría y Administración
Xalapa, Veracruz, México
efmontero@uv.mx

RESUMEN

La región turística “Primeros pasos de Cortés” promueve los atractivos, historia y lugares donde sucedió la llegada de Hernán Cortés en 1519 a la entonces Verdadera Cruz. Este suceso se difunde como atractivo turístico por parte de la Secretaría de Turismo y Cultura (SECTUR) Veracruz donde, a través de los lugares geográficos que ocupa la región, se concientiza sobre la importancia que tuvo el acontecimiento que marcó un antes y un después en el país. La mencionada región, aporta de manera considerable a la economía, culturalidad e inclusión social del turismo estatal que beneficia de manera directa a los municipios involucrados. En ese sentido, el objetivo del presente trabajo es conocer las perspectivas históricas y culturales que dieron origen a la región turística y que hoy la fortalecen. Para ello, se realiza esta investigación de corte cualitativo donde a través de la búsqueda documental se reconoce lo relacionado a la historia, cultura, y construcción de la identidad turística sobre la ruta “Primeros pasos de Cortés”. Se concluye y reflexiona que la ruta turística mencionada fortalece el turismo estatal, le da relevancia en la competencia nacional, y permite un desarrollo económico y social de los municipios involucrados, con la reflexión de seguir construyendo y perfeccionando esta ruta turística para el beneficio y colaboración turística de todos.

PALABRAS CLAVE: culturalidad en el turismo; historia veracruzana; identidad turística; rutas veracruzanas.

ABSTRACT

The tourist region “First steps of Cortés” promotes the attractions, history and places where Hernán Cortés arrived in 1519 to the then True Cross, this event is promoted as a tourist attraction by the Ministry of Tourism and Culture (SECTUR) Veracruz where through the geographical places occupied by the region, it raises awareness about the importance of the event that marked a before and after in the country. The aforementioned region contributes considerably to the economy, culture and social inclusion of state tourism that directly benefits the municipalities involved. In this sense, the objective of the present study is to know the historical and cultural perspectives that gave rise to the tourist region and that today strengthen it. To this end, this qualitative research is carried out through a documentary search to recognize what is related to the history, culture, and construction of the tourist identity of the “First Steps of Cortés” route. It is concluded and reflected that the mentioned tourist route strengthens the state tourism, gives it relevance in the national competition, and allows an economic and social development of the municipalities involved, with the reflection to

continue building and perfecting this tourist route for the benefit and tourist collaboration of all.

KEYWORDS: culture in tourism; history of Veracruz; tourist identity; Veracruz routes.

Introducción

El turismo en Veracruz se fundamenta en la historia, cultura y sucesos claves en la construcción identitaria del turismo estatal. Ello, permite que en el estado se promuevan acontecimientos históricos-culturales como atractivos turísticos. Dentro de la estructura del turismo estatal; Veracruz se divide por siete regiones turísticas: Región Huasteca, Región Totonaca, Región Cultura y Aventura, Región Altas Montañas, Región Los Tuxtlas, Región Olmeca y Región Primeros Pasos de Cortés. Esta última, motivo de la investigación, al ser la región donde se concentran los sitios claves de la historia veracruzana como: la Antigua, el Puerto de Veracruz y Cempoala, por mencionar algunos ejemplos de los escenarios de confrontación en el choque cultural de los españoles y locales. Lo anterior, permite que, a través de las dimensiones históricas, sociales y culturales, le den la identidad diferenciadora a la región turística sujeta de estudio.

En ese sentido, esta investigación trata de identificar en la región los primeros pasos de Cortés, su identidad y la construcción de su historia, cultura y sociedad. Además de identificar sus escenarios naturales y referentes sociales que permiten el abordaje de esta región como atractivo turístico.

De manera preliminar, se argumenta que esta región ha permitido una integración de los municipios al turismo local. A partir de ello, se rescata lo dicho por Carrizo Mercau (2020), quien señala que los propósitos de rutas turísticas que se enfoquen en la historia es el conocimiento del pasado, entender formas de vida, civilización y tejidos sociales y eso ayuda a revalorar a las regiones dentro de las identidades locales y nacionales. En esa misma

forma de pensamiento, Medina (2012:24) expone que, gracias a los escenarios históricos y sociales, “el turismo permite la reconstrucción material y simbólica”. Relacionándola con la ruta turística de Cortés, su existencia podría permitir reconstruir la historia ocurrida para valorar la participación y resiliencia de las comunidades.

Por su parte, Marín Hernández y Viales Hurtado (2012) también coinciden que, a través del turismo, se permite entender las perspectivas históricas de las regiones, revalorizando como se dieron las relaciones sociales y económicas construidas en el tiempo, permitiendo el conocimiento.

En ese tenor, el turismo potencia los impactos históricos, culturales y socioambientales, pero, además, hay que considerar el “dilema actual de los análisis socio culturales” (Osorio, 2016:292), en el que no solo se pretende difundir los hechos pasados, si no también concientizar, revalorizar y aprender del pasado en la construcción de identidades.

Por ello, este trabajo va enfatizado a conocer la construcción de la ruta turística ya mencionada, concientizar sobre su valor histórico, y su fortalecimiento a la identidad turística veracruzana.

La estructura del documento permite adentrarse a la razón del nombre que se le da a la región turística, reconocer su historia, hechos y sucesos que construyeron el imaginario y la ruta turística en la identidad del turismo estatal de Veracruz. Se identifica la importancia de la región, a través de la geografía y sitios que potencian a la ruta, así como su análisis en la participación del turismo estatal e impacto económico. Para finalizar, se discute y reflexiona sobre la ruta turística, en el enaltecimiento del estado de Veracruz.

Métodos y técnicas de investigación

El objetivo se centra en estudiar y explorar la construcción de la ruta “Primeros pasos de Cortés” y como ésta lleva a fortalecer la identidad turística veracruzana.

La investigación se realizó mediante un enfoque cualitativo, utilizando principalmente la búsqueda documental como técnica para recuperar información, con el fin de analizar las perspectivas históricas y culturales que caracterizan a la región turística mencionada.

Para ello, se utilizó la identificación de palabras claves, tales como:

- Cultura veracruzana
- La conquista de Hernán Cortés
- Ruta turística de Veracruz
- Impactos sociales y económicos de las rutas turísticas en Veracruz

Se recurrió a visitar buscadores científicos, como SCIELO, Web of science y Google académico, realizando la depuración de artículos que desde sus resúmenes no incluyeran las palabras claves antes mencionadas.

Para los indicadores económicos y de participación estatal, se utilizaron como fuente el Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática [INEGI], la plataforma Datatur (de la Secretaría de Turismo y Cultura (SECTUR) de Veracruz) para identificar los municipios que forman parte de la ruta, el Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) para la obtención de imágenes sobre los atractivos turísticos e información histórica de los sitios, así como páginas de turismo como México desconocido.

Resultados y discusión

La construcción de la región “Primeros Pasos de Cortés”

Breve historia de la conquista

De acuerdo con historiadores, desde que Cristóbal Colón, en 1492, descubrió el nuevo mundo, hubo gran cantidad de personas que exploraron estas regiones, ricas en recursos. En el año 1519, salía de Cuba una embarcación con destino a Yucatán (la tercera expedición desde Cuba), dirigida por el entonces gobernador Diego de Velázquez, con un propósito claro: la obtención de oro en las regiones poco exploradas. Para este viaje, el gobernando envió a Hernán Cortés, sin embargo, este tenía otras ambiciones: cuando llegó a la Verdadera Cruz, se autoproclamó el conquistador. Y gracias a su forma de relacionarse con los indígenas, logró realizar negociaciones y conquistas, y para ello, se alió de una doncella: la Malinche (mujer indígena que se adaptó al castellano y ayudo a la conversación y negociación con los locales) quien fue una gran aliada para esas hazañas.

Cuando Cortés y su gente llegaron a Veracruz, fundaron la Villa Rica de la Verdadera Cruz, que fue el lugar para instalarse oficialmente. Este lugar fue el “primer poblado hispano en la Nueva España” (San Miguel, 2022:21).

En palabras de Escamilla (2018:62): “El inicio de la conquista española de tierra firme comenzó en 1519, con la ocupación de la isla de San Juan de Ulúa y la posterior fundación del primer ayuntamiento castellano de nombre Villa Rica de la Veracruz”.

También en Cempoala instalaron un centro de intercambio con los totonacas, quienes lo ayudaron a llegar a Tenochtitlán. En sus rutas de conquista, negoció con los Tlaxcaltecas, que se unieron para luchar contra el imperio azteca, que en ese momento estaba dominada por la Nueva España. Fue con la ayuda de los indígenas, que llegó a Tenochtitlán y Cortés conoció a Moctezuma, con quien tuvo encuentros y negociaciones, y que luego, fue

tomado como rehén. Fue Hernán Cortés quien sometió al imperio azteca, apoyado por las alianzas con los indígenas, que estaban sometidos por este imperio. La caída de Tenochtitlán, en 1521, marcó el fin del imperio y permitió la mezcla cultural, social e histórica, para dar paso a la cultura que hoy se conoce como mexicana y que, además de las reformas en el entonces Veracruz, también realizó adaptaciones gigantescas a la región de Tenochtitlán.

Los primeros pasos de Cortés en la Verdadera Cruz

En ese sentido, la región “Primeros pasos de Cortés”, se fundamenta en el suceso de la entrada de España y los legados de la cultura española, que llegaron a la Verdadera Cruz y que, debido a su ocupación, se mezcló la cultura, historia y sociedades, reconfigurando las realidades de dos sociedades, permitiendo el mestizaje y la culturalización.

La llegada de Cortés a Veracruz fue motivo de sucesos históricos importantes, desde el acontecimiento hasta la forma de nombrar a la región, permitieron que la historia de este suceso fortalezca la difusión y promoción del estado veracruzano.

Cortés llegó a la región a nombrar y establecer lugares. Según el Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal (2020): “A ese lugar se le nombró la Villa Rica de la Vera Cruz: Villa como las de España, Rica por las manifestaciones de riqueza que Moctezuma hizo en el puerto a los recién llegados; Vera de verdadera y Cruz porque el día de su llegada se festejaba el viernes santo y se rendía tributo a la cruz donde falleció Cristo.” (párr.3)

Según Cortés Hernández (2022:43), la llegada de Hernán Cortés a San Juan de Ulúa fue el jueves de pascua, y a Chalchihuecan, el viernes santo. Durante su travesía, viajó a Cempoala a contactarse con los mexicas y, en Quiahuiztlán, (donde se nombró el primer cabildo) dio la apertura al establecimiento de la Villa Rica. Esta villa en formación se fundó con la socialización de los españoles y totonacas de las regiones vecinas, estos

últimos en contra del imperio mexica. La cultura totonaca fue la responsable de la construcción de Villa Rica y, que cinco años después, migró hacia el río Huitzilapan, hoy conocida como la Antigua (Cortés Hernández, 2022: 44-48)

La construcción de la región “Primeros pasos de Cortés” fue fundamentada desde antes de la misma llegada de Hernán Cortés. López Hernández, Suarez Ramírez y López Yepes (2020) mencionan que la región ya gozaba con varios factores sociales y culturales, incluso, Cempoala ya era un lugar con avances. Este mismo gozaba de conductos y canales, que permitieron el florecimiento de las actividades agrícolas, económicas y sociales de la región, a cargo de los mexicas, y que fueron el parteaguas para el asentamiento de Hernán Cortés junto con su equipo de expedición.

Por otro lado, no todo fue perfecto para Cortés. En palabras de Díaz del Castillo (2019), se establece que el primer acercamiento a San Juan de Ulloa fue atropellado por las situaciones del entorno: desde la fauna que impidió el aterrizaje limpio hasta las situaciones culturales que impactaron el encuentro.

Este hecho histórico permite que se difunda la ruta de Cortés como recurso turístico, lo cual se torna de gran relevancia ya que, “la conformación de rutas turísticas resulta una gran oportunidad en lugares donde existen recursos potencialmente turísticos, que no son utilizados o son promovidos en forma aislada, constituyendo una opción de desarrollo local/regional endógeno.” (Gambarota y Lorda, 2017:356)

De lo anterior, se logra visualizar la forma en que la ruta de Cortés permite fortalecer la identidad veracruzana, logrando integrar historia y cultura, que enriquece a los residentes y a los visitantes, ya que permite conocer la historia de México, siendo esta una forma de inclusión social y preservación del patrimonio cultural de Veracruz.

Además, como se verá más adelante, es un destino de gran relevancia histórica, cultural y económica y también genera importantes ingresos económicos para los municipios que están involucrados.

El turismo en esta zona es histórico y cultural, fomenta el desarrollo, crea empleos y promueve la conservación del patrimonio local de Veracruz. Fortalece la identidad cultural de la región, fomenta un sentido de identidad y orgullo para los habitantes de los municipios, enriqueciendo el tejido social, fortaleciendo lazos comunitarios y promoviendo el intercambio cultural.

Demografía y geografía de la ruta turística

La ruta “Primeros pasos de Cortés”, de acuerdo con la Secretaría de Turismo y Cultura (SECTUR) Veracruz (s.f.), abraza las zonas geográficas que este conquistador trazó en la zona centro del estado. Por ello, esta misma promueve los sitios emblemáticos e históricos de la ruta de Cortés, hacia lo que hoy conocemos por México; cultura y tradiciones.

A través de la página de la SECTUR Veracruz, los municipios y localidades de esta ruta turística son los siguientes (ver Tabla 1):

Tabla 1: Municipios de la Región primeros pasos de Cortés

Municipio/localidad	Atractivo turístico	Descripción breve
Veracruz	Puerto de Veracruz San Juan de Ulloa	Se promueve la historia de la verdadera cruz cuando Hernán Cortés desembarcó en esta región.
Boca del Río	Playas de Boca del Río Río Jamapa	Se promueven las playas como escenario ideal para la aventura y contemplar actividades de pesca, así como tradiciones y cultura veracruzana.
Alvarado	Zócalo y centro histórico	Promociona el centro histórico, la gastronomía, como el arroz a la tumbada, platillos de pescado, y escenarios como lagunas y cuencas.
La Antigua	Ermita del Rosario Playa de Chalchihuecan Río Huitzilapan	Promociona la casa de Hernán Cortés y la primera ermita, playas con evento de lluvia de estrellas, así como deportes acuáticos.

Municipio/localidad	Atractivo turístico	Descripción breve
Úrsulo Galván	Zona Arqueológica de Cempoala Playa de Chachalacas	Promociona la cultura totonaca, así como el intercambio de la mezcla cultural de españoles con habitantes locales.
Tlacotalpan	Centro histórico de Tlacotalpan	Es un pueblo colorido, considerado patrimonio cultural de la humanidad por la UNESCO

Fuente: Elaboración propia con datos de la SECTUR Veracruz (s.f.)

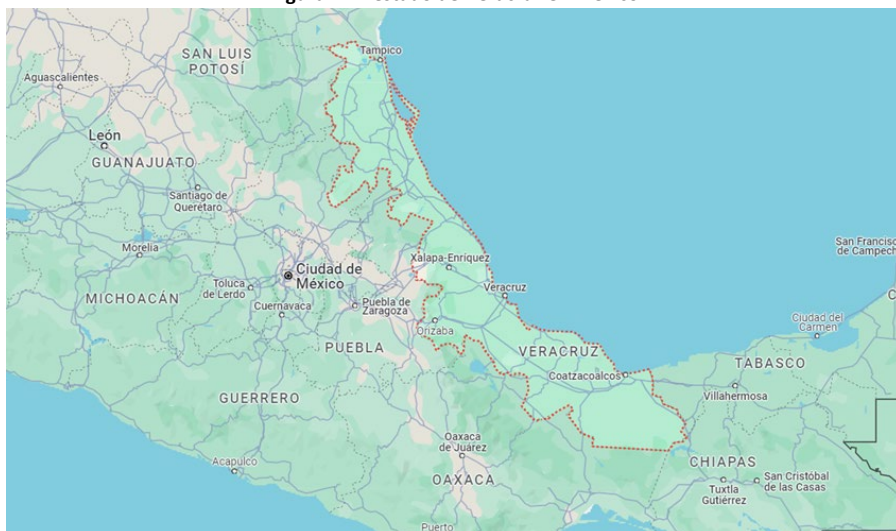
Estos seis municipios promueven tres productos turísticos identificables: historia, escenarios naturales (playas) y patrimonios culturales declarados por la UNESCO, lo cual hace que sea atractivo para los visitantes nacionales e internacionales, quienes pueden combinar un aprendizaje de la historia y disfrutar de escenarios de playa.

Además, esta ruta, integra dos de los municipios más ricos del estado: Veracruz (puerto) y Boca del Río, que, dentro de sus presupuestos gubernamentales, gozan de recursos económicos para incrementar y adaptar el turismo en la región.

También dentro de esta ruta, las ubicaciones, cercanías y distancia son estratégicas, lo cual hace la exploración de la ruta más fácil. Se goza de infraestructura turística: carreteras, accesos terrestres, aeropuerto, transportes recurrentes, hospedajes (económicos y de lujo), restaurantes y actividades recreativas.

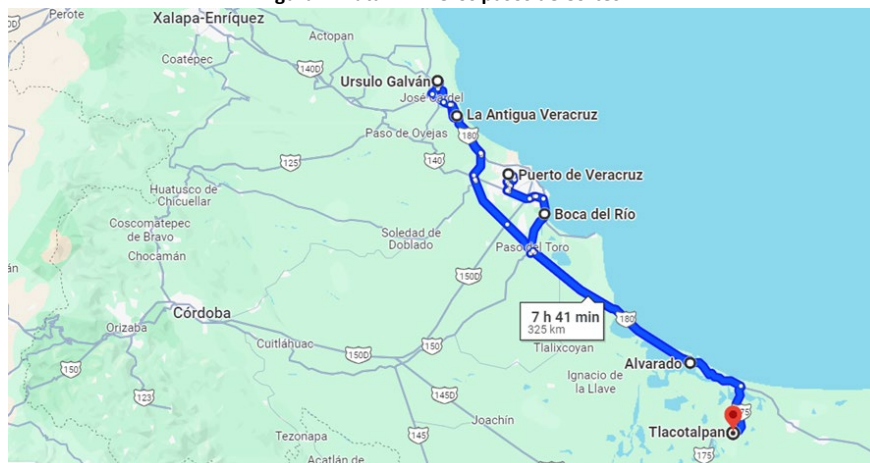
La ruta “Primeros pasos de Cortés” se localiza en los siguientes lugares (ver Figura 1 y Figura 2):

Figura 1: El estado de Veracruz en México



Fuente: Extraída de Google. (s.f.). [Mapa de Google Maps del Estado de Veracruz, México]. Recuperado el 12 de mayo de 2024 de <https://www.google.com/maps>

Figura 2. Ruta “Primeros pasos de Cortés”



Fuente: Extraída de Google. (s.f.). [Mapa de Google Maps de la ruta turística “Primeros pasos de Cortés”, México]. Recuperado el 12 de mayo de 2024 de <https://www.google.com/maps>

Como se puede observar en las Figuras 1 y 2, la ruta abarca municipios en su mayoría costeros. Ello permite que esta ruta sea concurrida, gracias a la combinación de historia y playa. Además, esta ruta destaca la diversidad y riqueza de las tradiciones veracruzanas mediante una narrativa de los eventos que marcaron el inicio de la conquista española en México, por lo que preservar y dar a conocer esta ruta permitirá preservar estos lugares históricos y promover el aprendizaje del origen cultural y social de lo que hoy se conoce por México.

Sitios destacados de la ruta “Primeros Pasos de Cortés”

Dentro de la ruta, el primer sitio a resaltar es el puerto de Veracruz. El cual ha sido el escenario de la historia en la conquista de México. “Veracruz como ciudad y como puerto es una construcción social con diferentes sectores sociales, étnicos y culturales que ha ido evolucionando a lo largo del tiempo” (Gil Blanco, 2024:1505).

Actualmente, es el lugar preferido y reconocido por todos los visitantes, por su colorido y lugares predilectos, como el Zócalo, San Juan de Ulúa, faro de Carranza. Sitios que forman parte de la historia estatal y, que fueron en su momento, encuentros históricos, que enriquecen la ruta turística, al proveer referencias históricas y culturales.

Es probablemente el lugar con mayor cantidad de visitantes, y mayor derrame económico, y, al contar con aeropuerto, hace que sea fácil su llegada. Además, cuenta con un puerto, donde cruceros nacionales e internacionales llegan y permiten la socialización del puerto veracruzano.

Asimismo, los patrimonios culturales, como San Juan de Ulloa, fueron los sitios protagonistas de estos eventos, fortaleza que sirvió como recurso de imperio en esos tiempos (ver Figura 3).

Figura 3: San Juan de Ulúa referente histórico de la ruta Primeros Pasos de Cortés



Fuente: Extraída del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) (s.f.) [Imagen del Fuerte de San Juan de Ulúa]. Recuperado el 01 de junio de 2024 de <https://www.sanjuandeulua.inah.gob.mx/>

De acuerdo con el Instituto Nacional de Antropología e Historia [INAH] (s.f.), San Juan de Ulúa es un referente histórico de la mezcla e intercambio cultural que hubo entre los españoles y los indígenas en los años mil quinientos, y que fue el punto de encuentro entre el comercio que existen de España y América. Construido en un islote, “En 1518, los expedicionarios españoles comandados por el capitán Juan de Grijalva arribaron a dicho islote un día de junio, fiesta de San Juan Bautista (el 24), y encontraron un templo erigido por los pobladores de Culúa, sitio del que San Juan de Ulúa derivó su nombre” (INAH, s.f., párr.2)

Este sitio actualmente funciona como museo y es de acceso a toda la población, el sitio ha sido imagen referente del puerto de Veracruz y es visitado por miles de turistas.

Otro atractivo histórico que proporciona una identidad turística a la ruta es la zona Arqueológica de Cempoala (significa lugar de abundancia de agua) (ver Figura 4). Al respecto, Báez Jorge (2009) menciona que este lugar fue el

centro protagónico del encuentro de los actores involucrados en la conquista de Cortés, este escenario permitió la inserción de los nuevos pobladores a tierra indígenas para su exploración y dominio. Complementando lo anterior, el INAH (s.f.), puntualiza que los habitantes de Cempoala le dieron el paso a Hernán Cortés para la conquista, debido a su rivalidad con los mexicas. Estos habitantes ayudaron a Cortés a adentrarse a otras regiones del país.

De acuerdo con la Secretaría de Cultura (2021) “En 1519, Hernán Cortés y su gente lograron la alianza con el “Cacique Gordo” de Cempoala, Chicomácatl, para incursionar contra Tenochtitlan.” (párr. 1)

Figura 4: Zona arqueológica de Cempoala de la Ruta Primeros Pasos de Cortés



Fuente: Extraída del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) (s.f.) [Imagen de Cempoala]. Recuperado el 01 de junio de 2024 de https://lugares.inah.gob.mx/es/zonas-arqueologicas/zonas/1871-chempoala.html?lugar_id=1871

Cempoala, es un sitio arqueológico visitado por los interesados y que proporciona, a través de sus legados, testimonios de la vida en esas épocas.

Otro sitio de referencial cultural y social para esta ruta turística es La Antigua. De acuerdo con la página de turismo del Municipio de La Antigua (La Antigua Veracruz, s.f.), este lugar fue, en su momento, el primer referente social de la conquista española. Con la llegada de Cortés, se estableció como el punto social, conociéndose como la Vera Cruz Vieja. Cortés fundó primero la Villa

Rica y después, por estrategia, en 1525 se trasladó a un poblado en el Río Huitzilapan, que tenía una conexión privilegiada con San Juan de Ulúa, el puerto de Veracruz y la Villa Rica, llamada la Antigua.

Actualmente en este lugar, se promociona la Casa de Cortés, aunque algunos textos refieren que, en realidad, era la aduana de aquellas épocas (ver Figura 5). El aspecto que tiene se debe al clima (por ejemplo, huracanes), que hizo que la casa se mezclara con la naturaleza y que hoy es visitado por personas para admirarlo.

También dentro de este mismo municipio se encuentra la primera ermita construida en México (1525) por órdenes de los colonizadores, con el fin de adoctrinar a la religión, costumbres e idioma que el nuevo mundo traía a las tierras veracruzanas.

Figura 5: Casa de Hernán Cortés



Fuente: Extraída de México Desconocido (s.f.) [Imagen de la casa de Hernán Cortés]. Recuperado el 15 de junio de 2024 de <https://www.mexicodesconocido.com.mx/escapadas/da-un-paseo-por-la-antigua-veracruz>

El acceso al lugar es gratuito y es un atractivo de lugar que queda aproximadamente a 30 minutos del puerto de Veracruz. Los turistas tienen fácil acceso para llegar a este lugar privilegiado, para conocer la casa de Cortés y la ermita que se construyó.

Así mismo, la ruta turística contempla Tlacotalpan, una ciudad patrimonio de la humanidad declarada por la UNESCO en 1998. Goza de escenarios

coloridos, que permiten la comprensión de las fusiones culturales y que sirve como forma para potenciar el turismo estatal.

Esta región se caracteriza por el cultivo de caña de azúcar y la pesca. Según Thiébaud (2018), por estas regiones se instaló el primer trapiche de toda América (sitio para la obtención de miel de caña), que hoy se utiliza para la realización de panelas, miel y aguardiente, y que era utilizado por los pobladores traídos por Hernán Cortés en 1524, e hizo que la región de Tlacotalpan y el sur tuvieran un apogeo cultural y social.

Además, de acuerdo con Pérez Montfort (2023), Tlacotalpan goza de eventos que lo ponen en la perspectiva nacional e internacional, la fiesta del día de la Candelaria en febrero y los sones jarochos que reflejan lo que la cultura veracruzana ofrece a los visitantes.

Esta ciudad patrimonio de la humanidad se encuentra a dos horas del puerto de Veracruz, y tiene eventos culturales y sociales recurrentes, además, se pretende su incorporación al programa pueblos mágicos de México por su colorido, infraestructura y relevancia en la región (ver Figura 6).

Figura 6: "Tlacotalpan ciudad patrimonio de la Humanidad"



Fuente: Extraída de Dreamstime (s.f.) [Imagen de Tlacotalpan (México)]. Recuperado el 01 de julio de 2024 de <https://es.dreamstime.com/imagen-editorial-tlacotalpan-m%C3%A9xico-noviembre-ciudad-colonial-mexicana-image73436750>

La culturalidad de la población

En el apartado anterior, se visualizó la fundamentación de la ruta turística, sus principales atractivos y su esencia turística. Pero además de lo anterior, la cultura forma parte importante para el éxito de la ruta turística: Veracruz es un crisol de costumbres y prácticas, una tan diferente de la otra, gracias a que fue la entrada principal a México para el mundo y porque cuenta con una fuerte influencia externa española, francesa, caribeña y africana.

La dimensión cultural, es promotora de diversidades y de identidad, abarcando todas las formas de expresión.

Los autores De Rezende y Dutra e Silva (2018), refieren que los registros socioculturales de una determinada sociedad pueden expresarse a partir de los hábitos, conocimientos, técnicas, valores acumulados por los individuos durante su vida, y toda forma de expresión cultural, material o inmaterial, en la que se desarrollen tradiciones y representaciones de indemnización son manifiestos.

Hablando de la culturalidad de la población y basado en las Cartas de Relación que Hernán Cortés (publicadas por el mismo y difundidas en varios libros y eventos) envió a su llegada, y durante el recorrido que realizó en el territorio de México, podemos dar una semblanza de la riqueza y diversidad cultural que caracterizaba a las civilizaciones prehispánicas y cómo esta herencia cultural perdura y se integra en la vida cotidiana de los habitantes de los distintos municipios que conforman esta ruta en Veracruz.

Esas cartas mencionan la organización de los pueblos indígenas: las prácticas religiosas, organización social y económica que tenían. Así como las habilidades de agricultura, pesca y formas de vida que en su viaje encontró.

A través de esta investigación, se puede reflexionar sobre el hablar de Veracruz y de su culturalidad en su población es mirar un testimonio vivo de esta herencia prehispánica, que a lo largo de los siglos ha evolucionado,

integrando a ella influencias europeas, africanas, asiáticas y siempre manteniendo ese fuerte vínculo con sus raíces indígenas. La ruta “Primeros pasos de Cortés” logra ofrecer una perspectiva única y profunda de esta mezcla cultural, permitiendo dar a entender y apreciar la historia y cultura de esta región, que es única de México.

La culturalidad que engloba a esta ruta ha sido transformada, por el mismo origen del nombre y por la evolución social de las zonas, que ha permitido la integración de culturas dentro de una misma cultura veracruzana, que con el correr del tiempo se vuelve una sola. La Tabla 2 muestra atractivos culturales que se pueden apreciar en esta ruta turística.

Tabla 2: Culturalidad de la región primeros pasos de Cortés

Evento cultural y social	Breve descripción
Danzón	Veracruz goza de una cultura danzonera en el zócalo de la ciudad y promueve este evento como forma de enaltecer la cultura veracruzana
Son Jarocho	Representa uno de los géneros musicales más representativos de la cultura. Es producida por el arpa Jarocho, adaptación musical del estilo español con base a las cuerdas.
Danza Folclórica	Es un baile con zapateo, vestimenta blanca y característica de la época veracruzana. Es una forma de identidad social de la cultura.
Carnaval	Es una celebración previa a semana santa, engloba eventos sociales y culturales que hacen realidad la frase de Veracruz: la tierra de la alegría.
Fiestas patronales: de San Sebastián Fiesta de la Candelaria (Tlacotalpan)	En honor a San Sebastián Patrono de la ciudad de Veracruz, se celebran estas fiestas para ayudar a eliminar enfermedades de la época como pestes y la fiebre amarilla.

Fuente: Dirección de cultura y recreación (2024)

Lo anterior, ha permitido que a través de esta ruta turística se enmarque la representación cultural y de identidad como un atractivo, y que se puedan valorizar las diferentes realidades para su reconocimiento como identidades

de integración social. Las experiencias culturales forman parte de las sociedades, y se fomentan las representatividades, celebraciones y devociones. Esto enlistado, permite la preservación cultural, usos y costumbres y ver a lo cultural volverse algo colectivo.

Estas combinaciones, desde las dimensiones culturales y de tradición, permean en la garantía de la promoción y desarrollo de la región. Por lo cual también forma parte el gobierno, a través de la implementación de estrategias que permitan resaltar la cultura veracruzana y participación de los actores, con un propósito claro, el desarrollo económico, social y cultural de las regiones involucradas.

Análisis de impacto económico de la ruta

Como se ha establecido en apartados anteriores, la ruta “Primeros pasos de Cortés” es una atracción turística de gran importancia en la historia de Veracruz y México. Se ha puntualizado que esta ruta logra destacar distintos eventos y lugares claves de la llegada de Hernán Cortés a las tierras mexicanas.

Se ha argumentado como ha logrado convertirse en una propuesta relevante para los turistas nacionales e internacionales. Durante los últimos años, esta ruta ha logrado ganar popularidad y se ha incluido en las promociones de diversas empresas turísticas privadas y organizaciones públicas, en las que se incluyen la Secretaría de Turismo del estado de Veracruz.

Analizando el impacto del turismo en los municipios clave de esta ruta durante el periodo 2018-2020 con datos de la Secretaría de Turismo (SECTUR) a través de su Programa de Monitoreo Hotelero DATATUR, nos encontramos con que el turismo histórico y cultural generado por la ruta “Primeros pasos de Cortés” ha tenido un impacto significativo.

A continuación, se presentan los datos de la participación de los municipios que involucran esta ruta en el turismo durante los años 2018 a 2020 que se encuentran plasmados en la Tabla 3.

Tabla 3: Impacto económico de la ruta “Primeros pasos de Cortés” en el PBI

Municipio	Impacto económico del turismo en el municipio		
	2018	2019	2020
Alvarado	9%	8%	7%
Boca del Río	22%	21%	17%
La Antigua	7%	6%	5%
Tlacotalpan	80%	89%	69%
Úrsulo Galván	27%	17%	18%
Veracruz	7%	7%	6%

Fuente: Elaboración propia en base a datos del Programa de Monitoreo Hotelero DATATUR de la SECTUR (a nivel municipio).

Tlacotalpan, conocido por sus sitios históricos y su cercanía e inicio de los puntos importantes de la ruta de Cortés; es un municipio que ha mantenido una participación significativa en el turismo, sin embargo, se ve que ha tenido una ligera disminución en esta participación pasando del 89% en 2019 a 69% en 2020. Este municipio depende mucho del turismo, como se logra ver, así que dentro de sus estrategias y promociones debe seguir siendo la de una ciudad patrimonio de la humanidad.

Alvarado, La Antigua y Veracruz son municipios que tiene poca participación turística, lo cual no quiere decir que su participación sea menor a la de otros municipios, si no que esta no es la actividad principal de estos municipios basados en la participación que tiene a su PIB, podría llamar la atención

debido a que estos municipios son de los primeros asentamientos españoles en México además de tener una rica historia y cultura.

Así que sería pertinente analizar la situación que pueda realzar el turismo a través de diferentes programas y ver oportunidades para dar a conocer toda esa historia y cultura que los representa.

En un contraste a la situación que se presenta en los municipios que se mencionan en el párrafo anterior, tenemos a los municipios de Boca del Río y Úrsulo Galván, que a pesar de tener una baja durante el periodo estudiado, se tiene una participación significativa en el turismo. Su economía depende en gran medida del turismo.

Por otro lado, para poder tener mayor claridad, se considera pertinente el analizar la participación que se tiene de estos municipios en el turismo de la entidad (Estado de Veracruz), los siguientes datos analizan los municipios y presentan los siguientes resultados:

Tabla 4: Participación municipal en el turismo estatal de la ruta “Primeros pasos de Cortés”

Municipio	Participación del municipio en el turismo de la entidad		
	2018	2019	2020
Alvarado	0,28%	0,25%	0,26%
Boca del Río	19,22%	19,26%	19,24%
La Antigua	0,53%	0,48%	0,50%
Tlacotalpan	0,31%	0,35%	0,33%
Úrsulo Galván	1,48%	0,93%	1,20%
Veracruz	17,32%	17,68%	17,50%
Total	39,14%	38,95%	39,03%

Fuente: Elaboración propia en base a datos del Programa de Monitoreo Hotelero DATATUR de la SECTUR (a nivel municipio).

Por tanto, si bien existen municipios que tienen una alta participación en el turismo (Tabla 3), en la Tabla 4, se puede observar, que desde una perspectiva estatal, solo dos municipios llegan a aportar en el turismo de la entidad (Boca del Río y Veracruz); y contemplando la totalidad de los municipios que conforman la ruta, se observa que estos dos municipios representan aproximadamente el 39% del turismo de la entidad, lo que nos da un panorama de la importancia de la promoción de esta ruta para dar a conocer la riqueza cultural e histórica que guarda el estado de Veracruz.

Los análisis anteriores, nos permiten reflexionar sobre como esta ruta no solo enriquece el conocimiento histórico, sino también es un generador de ingresos económicos para los municipios involucrados. En ese sentido, al tener una participación significativa en el turismo estatal, se vislumbra las bondades que puede tener, al crear empleos, empoderar economías locales y permite ver otra forma de participar en las dinámicas sociales. El desarrollo y la promoción del turismo en estas zonas deben estar presente para la fomentación del desarrollo económico y social de las comunidades.

Conclusiones

La región turística “Primeros pasos de Cortés” tiene bondades que combinan escenarios naturales, históricos y referentes sociales que enmarcan el atractivo de los visitantes. Las mezclas culturales, sociales y choques de esas culturas dieron paso a lo que hoy se promociona como atractivo turístico.

Esta región, remonta a sus visitantes a la historia de la Conquista. Por medio de su recorrido, se identifican los primeros asentamientos de los conquistadores en tierra americana; fue el primer contacto que tuvieron con los nativos, ofreciendo un área de estudio histórico-cultural (mismo que solo se enfocó en enfatizar lo relacionado al turismo).

En este recorrido turístico, se encuentran vestigios de las culturas antiguas, así como las primeras edificaciones realizadas por los colonizadores. Es una zona de mucha historia y cultura, conocida y visitada por la belleza de sus

playas, zonas arqueológicas y lugares históricos que forjaron el surgimiento de la atractiva ruta de Cortés.

Los datos estudiados, recopilados y analizados nos permiten observar que la ruta “Primeros pasos de Cortés”, en el estado de Veracruz, es un destino de gran relevancia donde cada municipio tiene particularidades que lo identifican de los otros, un fenómeno muy particular de la zona, ya que el visitante puede conocer cada una de esas características; por ejemplo, en la música se encuentran variedades como el son jarocho o el danzón, así como la danza folclórica el carnaval y las fiestas patronales.

Aunado a la historia y cultura de la Región, se encuentran destinos de gran belleza natural como los son las playas, ríos y lagunas; aún se pueden visitar playas vírgenes que, aunque son visitadas frecuentemente, no han sido invadidas por grandes construcciones o gran infraestructura hotelera.

El turismo en esta ruta turística fomenta el desarrollo, crea empleos y promueve la conservación del patrimonio local, permitiendo que se fortalezca la identidad cultural de la región y se fomente el sentido de identidad en los habitantes de los municipios, enriqueciendo el tejido social.

Debe resaltarse la participación que tienen los Municipios de Veracruz y Boca del Río que en conjunto tiene casi el 39% del turismo estatal, esto siendo parte de un desarrollo turístico de la Región.

Queda a reflexión, que para seguir destacando la importancia de la identidad histórica, social y cultural de la Región turística veracruzana es pertinente considerar las políticas y regulaciones que la enmarcan y apoyan, ya que estas juegan un papel crucial en el desarrollo y la promoción de este tipo de turismo, lo que va a permitir asegurar la preservación del patrimonio histórico y cultural que representan estos municipios.

Por lo anteriormente expuesto se resalta la importancia de la promoción y difusión de esta ruta, en primer lugar, por ser una estrategia efectiva para

atraer visitantes, y en un segundo lugar debido a la importancia que tiene el comprender y valorar las perspectivas históricas y culturales de la región, lo cual es crucial para poder continuar con el desarrollo del turismo sostenible y enriquecedor.

Bibliografía y referencias

- Báez Jorge, F. (2009) Cempoala, Veracruz. *Arqueología Mexicana*, 17(99), pp. 32-39.
- Carrizo Mercáu, M. V. (2020). La relación entre la historia y el turismo, donde el patrimonio cultural es el protagonista. *Revista de Turismo e Identidad*, 1(1), p. 263–272. Recuperado a partir de <https://revistas.uncu.edu.ar/ojs3/index.php/turismoeidentidad/article/view/4356>
- Cortés Hernández, J. (2022) La Villa Rica de la Vera Cruz, espacio y tiempo. *Revista Ollin Centro INAH Veracruz*, 6, p. 43-50. <https://revistas.inah.gob.mx/index.php/ollin/article/download/18457/19830/39676>
- DATATUR (s.f.) Programa de Monitoreo Hotelero. SECTUR a nivel municipio.
- De Rezende, L., y Dutra e Silva, S. (2018). Turismo e Desenvolvimento Sustentável nos Festejos do Divino Espírito Santo em Santa Cruz de Goiás, Brasil. *Revista Inclusiones*, 5, p. 69-80. <https://revistainclusiones.org/index.php/inclu/article/view/727>
- Díaz del Castillo, B. (2019). Historia verdadera de la conquista de la Nueva España. México: Editorial Porrúa.
- Dirección de Cultura y Recreación (2024). Programa de Fortalecimiento a la Cultura. Programa Anual de Trabajo 2024. Gobierno abierto de H. Ayuntamiento de Veracruz.
- Dreamstime (s.f.) [Imagen de Tlacotalpan (México)]. Recuperado el 01 de julio de 2024 de <https://es.dreamstime.com/imagen-editorial-tlacotalpan-m%C3%A9xico-noviembre-ciudad-colonial-mexicana-image73436750>
- Escamilla, J. O. (2018). El Veracruz que mira al Caribe, 1750-1825. *Memorias: Revista Digital de Historia y Arqueología desde el Caribe*, (34), p. 60-86. http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1794-88862018000100060&lng=en&tlng=es.
- Gambarota, D. M. y Lorda, M.A (2017) El turismo como estrategia de desarrollo local *Revista Geográfica Venezolana*, 58(2), p. 346-359.
- Gil Blanco, E. (2024). Veracruz y la influencia de la actividad mercantil en la vida cotidiana de la ciudad (1573-1650). *Historia Mexicana*, 73(4), p. 1503–1544. DOI: <https://doi.org/10.24201/hm.v73i4.4758>
- Gobierno del estado de Veracruz (2022). Programa Anual De Trabajo 2022. Dirección de cultura y recreación. <https://gobiernoabierto.veracruzmunipicio.gob.mx/wp-content/uploads/2022/07/PAT-2022-Cultura-y-Recreaci%C3%B3n.pdf>

Google. (s.f.). [Mapa de Google Maps del Estado de Veracruz, México]. Recuperado el 12 de mayo de 2024 de <https://www.google.com/maps>

Google. (s.f.). [Mapa de Google Maps de la ruta turística “Primeros pasos de Cortés”, México]. Recuperado el 12 de mayo de 2024 de <https://www.google.com/maps>

Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal (22 de abril de 2020). 501 años de la fundación de la Villa Rica de la Vera Cruz. Gobierno de México. <https://www.gob.mx/inafed/articulos/501-anos-de-la-fundacion-la-villa-rica-de-la-vera-cruz>

Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) (s.f.) [Imagen del Fuerte de San Juan de Ulúa]. Recuperado el 01 de junio de 2024 de <https://www.sanjuandeulua.inah.gob.mx/>

Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) (s.f.) [Imagen de Cempoala]. Recuperado el 01 de junio de 2024 de https://lugares.inah.gob.mx/es/zonas-arqueologicas/zonas/1871-cempoala.html?lugar_id=1871

Instituto Nacional de Antropología e Historia (s.f.) Museo Fuerte de San Juan de Ulúa. Mediateca INAH. http://mediateca.inah.gob.mx/islandora_74/islandora/object/museo%3A1450

La Antigua Veracruz (s.f.). Conoce La Antigua. Recuperado el 15 de julio de 2024 de <https://laantigua.gob.mx/turismo/>

López Hernández, A., Suarez Ramírez, S., y López Yepes, A. (2020). Videos de relatos de viaje y guías didácticas para el estudio de la ruta de Hernán Cortés desde Veracruz hasta México-Tenochtitlan (1519). *Revista Panamericana De Comunicación*, 2(2), p. 117–128. DOI: <https://doi.org/10.21555/rpc.v0i2.2345>

Marín Hernández, J.J. y Viales Hurtado, R. (2012). Turismo: aproximaciones desde una perspectiva histórico social. *Diálogos Revista Electrónica de Historia, Universidad de Costa Rica*, p. 4-40. <https://www.redalyc.org/pdf/439/43924620001.pdf>

Medina, J.C. (2012) Re-construcción de la cultura y del espacio turístico. En Brasileiro, M.D.S., Medina, J.C.C. y Coriolano, L.N. (Orgs.). *Turismo, cultura e desenvolvimento* (pp. 21-47). Campina Grande: EDUEPB.

México Desconocido (s.f.) [Imagen de la casa de Hernán Cortés]. Recuperado el 15 de junio de 2024 de <https://www.mexicodesconocido.com.mx/escapadas/da-un-paseo-por-la-antigua-veracruz>

Osorio, J. A. O. (2016). La aventura del turismo; reviviendo la cultura a través del turismo y el patrimonio. *International journal of scientific management and tourism*, 2(2), p. 285-295.

Pérez Montfort, R. (2023). Fiesta de la Candelaria. Tlacotalpan, Veracruz, Seminario de tradiciones populares, Fonogramas 1, El Colegio de México. *Cuicuilco Revista De Ciencias Antropológicas*, 3(7), p. 207–210. <https://revistas.inah.gob.mx/index.php/cuicuilco/article/view/20167>

Programa de Monitoreo Hotelero DATATUR de la SECTUR (a nivel municipio). <https://www.datatur.sectur.gob.mx/SitePages/Inicio.aspx>

San Miguel, P. L. (2022). ¿Un 'Héroe Civilizador'? Hernán Cortés y la Discursiva sobre la Civilización y la Barbarie. *Tzintzun. Revista de estudios históricos*, (76), p. 7-40. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-719X2022000200007&Ing=es&tIng=es.

Secretaría de Turismo y Cultura (SECTUR) Veracruz, (s.f.). Regiones turísticas de Veracruz. Gobierno del estado de Veracruz. <https://www.veracruz.gob.mx/turismo/regiones-turisticas/>

Secretaría de Cultura (20 de enero 2021). *Escenario de hechos decisivos de la Conquista: Cempoala, Veracruz, figura en billete de lotería*. Gobierno de México. <https://www.gob.mx/cultura/prensa/escenario-de-hechos-decisivos-de-la-conquista-cempoala-veracruz-figura-en-billete-de-loteria>

Thiébaud, V. (2018). La configuración de un territorio cañero-azucarero en la primera mitad del siglo XX: la cuenca baja del río Papaloapan, estado de Veracruz, México. *Memorias: Revista Digital de Historia y Arqueología desde el Caribe*, (34), p. 176-196. http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1794-88862018000100176&Ing=en&tIng=es.