



AgEcon SEARCH
RESEARCH IN AGRICULTURAL & APPLIED ECONOMICS

The World's Largest Open Access Agricultural & Applied Economics Digital Library

This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.

Help ensure our sustainability.

Give to AgEcon Search

AgEcon Search

<http://ageconsearch.umn.edu>

aesearch@umn.edu

*Papers downloaded from **AgEcon Search** may be used for non-commercial purposes and personal study only. No other use, including posting to another Internet site, is permitted without permission from the copyright owner (not AgEcon Search), or as allowed under the provisions of Fair Use, U.S. Copyright Act, Title 17 U.S.C.*

No endorsement of AgEcon Search or its fundraising activities by the author(s) of the following work or their employer(s) is intended or implied.

Tourist uses of wild edible mushrooms of Senguio Michoacán, Mexico, and its local development perspectives

La dimensión recreativa de los hongos comestibles silvestres de Senguio Michoacán, México, y sus escenarios de desarrollo local

García-Soto, Elí Albertina¹; Thomé-Ortiz, Humberto¹

¹Universidad Autónoma del Estado de México. Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales (ICAR). El Cerillo Piedras Blancas, Toluca, Estado de México.

*Autor de correspondencia: humberthome@hotmail.com

ABSTRACT

Objective: To document the contribution of the tourist use of wild edible mushrooms as a local development strategy in Senguio, Michoacán, Mexico.

Design, methodology and approximation: A simple case study was carried out from an inductive perspective, to contribute to the discussion of theoretical constructs about the productive restructuring of rural areas.

Results: The biocultural heritage, contained in the micodiversity of Senguio, Michoacán, expresses a co-evolutionary relationship between the human being and nature. This fact operates in terms of the relationship between knowledge, beliefs and practices. The fact that wild edible mushrooms constitute an endogenous resource that contributes to the material reproduction of the community, in a journey that ranges from food self-consumption to tourist activity, stands out.

Limitations and implications: The research focuses on the perception of the inhabitants of the community that participate in mycological tourism, so the findings are limited to explaining the internal dynamics of a sector of the community, but it is not enough to explain another type of phenomena such as the markets of this tourist modality, the new social tensions around this resource or the sociocultural impacts derived from this new activity.

Findings and conclusions: It is concluded that the tourist dimension of wild edible mushrooms obeys to the social construction of new meanings of agri-food resources with a strong anchorage to local cultures and territory.

Keywords: Recreational Dimension, Wild Edible Mushrooms, Scenarios, Sustainable Local Development, Mushrooms tourism.

RESUMEN

Objetivo: Documentar la contribución del aprovechamiento turístico de los hongos comestibles silvestres (HCS) como estrategia de desarrollo local en Senguio, Michoacán, México.

Diseño, metodología y aproximación: Se desarrolló un estudio de caso simple desde una perspectiva inductiva, para la sistematización de evidencia empírica que contribuya la discusión de constructos teóricos sobre la reestructuración productiva del medio rural forestal.

Resultados: El patrimonio biocultural, expresado en la micodiversidad de Senguio Michoacán, expresa una relación co-evolutiva entre el ser humano y la naturaleza. Dicha relación opera en términos de las interrelaciones entre conocimientos, creencias y prácticas. Destaca el hecho de que los hongos comestibles silvestres constituyen un recurso endógeno que contribuye a la reproducción material de la comunidad, en un trayecto que va del autoconsumo alimentario hasta la actividad turística.

Limitaciones e implicaciones: El trabajo se centra en la percepción de los habitantes de la comunidad que participan en la actividad micoturística, por lo que los hallazgos se limitan a explicar las dinámicas internas de la comunidad, pero no es suficiente para explicar otro tipo de fenómenos como los mercados de esta modalidad turística, las nuevas tensiones sociales alrededor de este recurso o los impactos socioculturales derivados de la nueva actividad productiva.

Hallazgos y conclusiones: Se concluye que la dimensión turística de los hongos comestibles silvestres obedece a la construcción social de nuevos significados, materiales y simbólicos, de recursos agroalimentarios con un fuerte anclaje a las culturas locales y al territorio.

Palabras claves: Dimensión Recreativa, Hongos Comestibles Silvestres, Escenarios, Desarrollo Local Sustentable, Micoturismo.

INTRODUCCIÓN

La mayoría de las actividades productivas forestales en México se centran en la extracción de los recursos maderables, aspecto que incide en el deterioro y fragmentación de estos ecosistemas. Ello ha soslayado la importancia de otros recursos estratégicos como los hongos comestibles silvestres, acerca de los cuales se han estudiado cuestiones ecológicas y taxonómicas, pero no se han abordado aspectos relativos a su potencial como recurso turístico, tal y como se ha efectuado en otras zonas del mundo, particularmente el mediterráneo europeo (Jiménez *et al.*, 2017).

Para ello se propone identificar el potencial de territorios específicos para el aprovechamiento recreativo de los hongos comestibles silvestres como estrategia de desarrollo. Lo anterior, tiene como eje una pregunta central: ¿Cuál es el potencial de los hongos comestibles silvestres como recurso turístico para el desarrollo territorial de espacios rurales forestales?

Una de las preocupaciones principales de este trabajo consiste en explorar la relación entre la riqueza micológica de una comunidad rural de México y sus posibles escenarios de desarrollo turístico a partir de una propuesta innovadora y diferenciada.

En esos términos fue imprescindible vincular la cultura micofílica local con la canasta de bienes y servicios del territorio, para poder pensar en la factibilidad o las restricciones para el aprovechamiento recreativo de los hongos comestibles silvestres como estrategia de desarrollo.

Con ello se intenta generar conocimientos innovadores sobre la diversificación económica en torno a los hongos comestibles silvestres, con particular énfasis en las actividades turísticas que pueden agregar valor a las actividades tradicionales de recolección comercial y de autoconsumo.

MATERIALES Y MÉTODOS

La investigación se desarrolló a partir de un estudio de caso, enfocado en la dimensión territorial de Senguio, Michoacán, debido a su reputación en torno a la fructificación y aprovechamiento de hongos comestibles silvestres, así como al uso recreativo de este recurso, a través de su feria del hongo. De acuerdo con Stake (1994) el estudio de caso, es el análisis de la particularidad y de la complejidad de un fenómeno singular, cuyo abordaje permite entender el funcionamiento de fenómenos relativamente complejos. En este sentido, el estudio de caso más allá de una elección metodológica, tiene el propósito de delimitar una porción de la realidad para construir un objeto de estudio de manera específica. Las características que determinaron la selección de dicho municipio fueron: i) que tiene una vasta riqueza micológica; ii) los habitantes poseen saberes etnomicológicos; iii) cuenta con una feria micogastronómica importante y, iv) los hongos comestibles silvestres (HCS) son un importante elemento distintivo de la cultura local.

El trabajo se dividió en dos fases: la primera consistió en una investigación bibliográfica donde se reconstruyó el estado del arte del micoturismo y su aproximación como un componente de una estrategia de desarrollo forestal sustentable. Debido a que los trabajos sobre

micoturismo son escasos se recurrió a una búsqueda sistemática de la información en fuentes secundarias a partir de libros, publicaciones científicas, páginas electrónicas y revistas especializadas (Thomé-Ortiz, 2008; Thomé-Ortiz, 2015; Thomé-Ortiz, 2016). La segunda consistió en el desarrollo de trabajo de campo. Se obtuvo información de diferentes dependencias públicas y privadas, así como de 20 visitas de campo en las que se realizaron entrevistas semiestructuradas (N=35) y observación participante. La información fue recopilada en el periodo comprendido entre 2016 y 2018. Los informantes fueron seleccionados en función de los siguientes criterios: (i) que conocieran ampliamente el municipio, (ii) que participaran en la feria del hongo, (iii) que tuvieran un conocimiento profundo sobre los hongos comestibles silvestres y sus actividades. La muestra se determinó a partir del método no probabilístico de bola de nieve (Espinosa-Tamez et al., 2018), la cual se validó por el criterio de saturación (Hernández, 2014).

Senguio cuyo nombre significa, en hñähñu, "límites o lindero entre dos reinos", es un municipio ubicado en el sureste del estado de Michoacán y tiene una superficie aproximada de 254 km². Sus coordenadas geográficas son 19° 49' 00" de latitud norte y 100° 21' 30" de longitud oeste. Colinda al Norte con Maravatío, al Oriente con Tlalpujahua y el Estado de México, al Sur con Angangueo, Aporo y al Poniente con Irimbo, tal como se puede apreciar en la Figura 1.

Senguio es un territorio forestal, aspecto que se asocia con la presencia de ecosistemas de bosques de coníferas (*Pinus*, *Abies religiosa* y *Juniperus*) y bosques mixtos (*Pinus*, *Quercus* y *Cedrus*). Algunas de estas especies están asociadas con la alta productividad de hongos comestibles silvestres (Burrola et al., 2012) lo que, aunando al clima templado con lluvias en verano, da como resultado un territorio con una vasta riqueza micológica. El factor cultural del territorio también ha sido considerado para concebir su riqueza micogastrométrica puesto que su raíz étnica mazahua hace referencia a un grupo con una clara preferencia micofílica.

Para el diagnóstico del potencial micoturístico del territorio se ajustó la metodología aplicada al turismo rural, desarrollada por Zimmer y Grassmann (1996). Para ello se llevaron a cabo dos etapas: análisis de las perspectivas micoturísticas y diagnóstico. El análisis de las perspectivas se compone de una valoración de:

- i) Los elementos locales que pueden construir una oferta integral de bienes y servicios para el desarrollo del micoturismo (recursos naturales, culturales y complementarios).
- ii) Una visión sistémica de la conversión de una cultura de recolección hacia una de servicios de tres componentes (recolección recreativa, micogastrometría y agroindustrialización).
- iii) La dimensión social del turismo micológico.

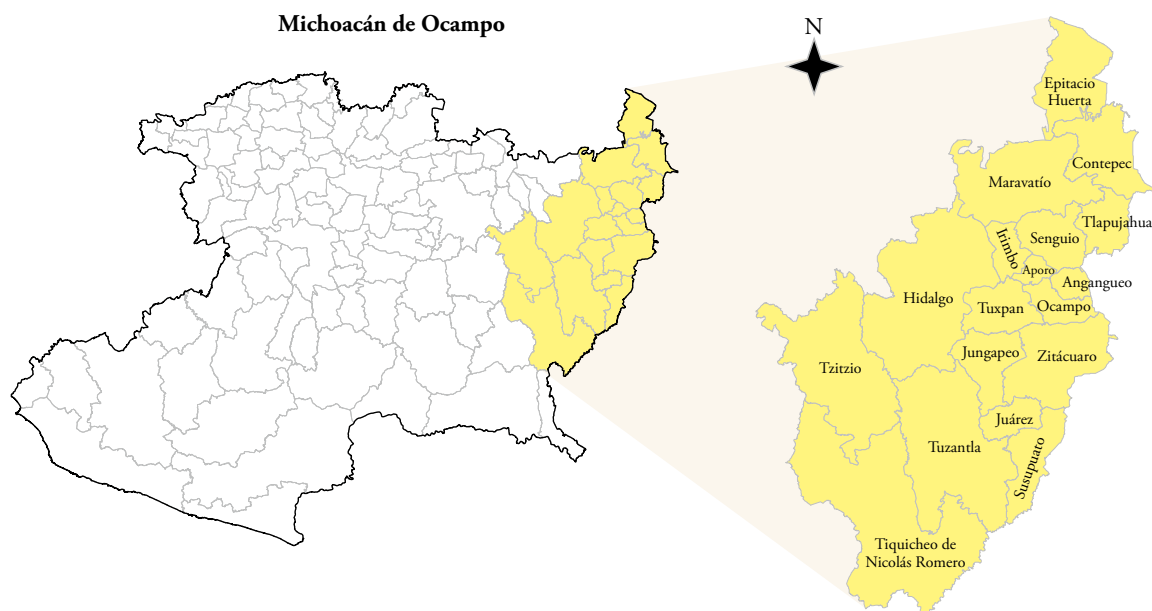


Figura 1. Ubicación de Senguio, Michoacán (Gobierno del Estado de Michoacán, 2015).

- iv) Las relaciones intra y extralocales en el desarrollo de la actividad micoturística.

Se recopilaron los cuatro elementos estudiados en la fase de análisis y con ello se realizó un diagnóstico FODA con el que se identificaron algunos retos y oportunidades que el territorio presenta frente a la actividad micoturística, así como para determinar una posición estratégica para la comercialización del producto micoturístico y el eventual posicionamiento del territorio.

El desarrollo del turismo en Senguio se ha asociado con los recursos naturales, a partir del aprovechamiento del área protegida de la Sierra Chincua donde se realizan excursiones para el avistamiento de la mariposa monarca. El Santuario de la Mariposa Monarca de Senguio forma parte de la Reserva de la Biosfera de la Mariposa Monarca, la cual fue creada como parte de una política ambiental (Esquivel *et al.*, 2014).

Igualmente, se ha dado un uso recreativo de los hongos comestibles silvestres, a partir de la Feria del Hongo que inició en 1997, evento que cada año gana reconocimiento y afluencia. El objetivo de este evento es dar a conocer la diversidad de hongos que tiene el municipio y sus expresiones gastronómicas. Cabe destacar que una de las características del caso estudiado es la vinculación entre recursos forestales no maderables y turismo, además de que los hongos comestibles silvestres constituyen un marcador de identidad territorial que aporta características únicas a la experiencia recreativa. Se deduce que estas formas de aprovechamiento recreativo de los hongos (las ferias) tienen la intención de fomentar el consumo de estos recursos, la diversificación de las actividades económicas de los recolectores y el fortalecimiento de la identidad territorial.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

El entramado de recursos locales que fueron detectados en Senguio, permite plantear que la interconexión de una canasta de bienes y servicios (Pecqueur, 2001) con un conjunto de recursos forestales, que tienen en el centro a los hongos comestibles silvestres, es el punto de partida para el desarrollo de un producto turístico micológico integrado.

Se detecta que, la construcción de los recursos micológicos como un atractivo turístico depende de la interrelación de la interfaz natural y cultural que subyace a la naturaleza de estos productos (los hongos) que se plantan a medio camino entre naturaleza y cultura (Lázaro, 2008).

Naturales

Los ecosistemas forestales donde fructifican los hongos presentan una sofisticada aglomeración de recursos que incluyen hongos, flora y fauna, que para efectos de la conformación de un discurso propio del turismo micológico, se eslabonan a través unidades bioculturales que conforman el paisaje alimentario. En el caso de Seguí son destacables sus 400 especies de hongos, 42 de ellas son comestibles (Díaz-Barriga, 2002); además de su particular asociación con la belleza escénica y la presencia de otro atractivo diferenciado que es la mariposa monarca.

Los hongos comestibles silvestres son el segundo producto forestal con importancia económica y cultural, aspecto que permite prever la importancia que podría jugar el micoturismo como una estrategia de diversificación económica, de desarrollo territorial y un paliativo a la pobreza.

Culturales

Los recursos culturales para la activación del micoturismo tienen que ver con la presencia de recursos intangibles con un claro anclaje territorial. Tal es el caso de la cocina tradicional, que incorpora como elementos centrales algunos productos forestales y de la que se deriva la gastronomía de Senguio. Dichas expresiones de la cocina local están fuertemente asociadas con el origen étnico mazahua de la comunidad y han sido uno de los aspectos más relevantes para la revalorización de los recursos micológicos, a través de la feria del hongo, que ha impulsado el desarrollo de la agroindustrialización de los recursos micológicos, la promoción de la artesanía local y la oferta de recorridos micoturísticos vinculados con la oferta de turismo de naturaleza, principalmente aquella que se relaciona con el avistamiento de la mariposa monarca.

Ciertamente, la simple articulación entre recursos naturales y culturales, no se traduce en la emergencia de la actividad micoturística *per se*. Ello se debe a dos consideraciones fundamentales: la primera es que el micoturismo refiere a una construcción social en el contexto de la reestructuración productiva del campo; y la segunda, es que dicha construcción es un estadio evolutivo de las formas de

aprovechamiento de los hongos que transita de una lógica de autoconsumo e intercambio a otra de aprovechamiento recreativo y agregación de valor. Por tal motivo, se dedica un espacio a la identificación del capital institucional, el capital social y los recursos complementarios como ejes articuladores de la interfaz biocultural en el turismo micológico.

Capital institucional

La actividad micoturística en Senguio se conforma alrededor del capital institucional que ha acumulado la comunidad. Ello se traduce en la canalización de recursos financieros, que son clave para la capacitación de los actores sociales, para la organización de la feria y sus aspectos logísticos. Los recursos derivan de instituciones del orden local y estatal que involucran la participación del Gobierno Municipal, el Gobierno del estado de Michoacán, la Secretaría de Cultura, la Secretaría de Desarrollo Rural y Agroalimentario, la Secretaría de Turismo del Estado de Michoacán y la Comisión Forestal del Estado, lo cual da testimonio de que las políticas para la diversificación productiva del campo tienen interés en diversos niveles de gobierno.

Capital social

El principal capital social con que cuenta la comunidad son los actores locales que participan en la organización de la feria del hongo, que incluyen al patronato de la feria, al comité organizador y a la empresa local "Senguiohongo" que produce hongos Shiitake (*Lentinus edudes*) y Reishi (*Ganoderma lucidum*). Los recolectores participan mediante el diseño y operación de los circuitos micoturísticos en el bosque, la dimensión gastronómica de los hongos es recuperada a través del conocimiento y la práctica de las mujeres, quienes por un sesgo de género en los roles productivos, son las encargadas de asumir las tareas domésticas y de la cocina. Igualmente, destaca el papel de los artesanos en la conformación de una oferta de productos locales que incrementa el atractivo turístico. Todos ellos actores internos de la comunidad que han sabido apropiarse de la actividad turística vinculada a los hongos. Sin embargo, como en muchos otros casos de turismo rural, el surgimiento de ésta actividad tiene una estrecha relación con las universidades, puesto que el impulso a las actividades micoturísticas ha tenido injerencia de algunos académicos de las áreas biológicas y de desarrollo rural, fundamentalmente.

Recursos complementarios

Más allá del patrimonio biocultural de la comunidad, la transición entre una lógica de autoconsumo e intercambio de los hongos hacia otra que se orienta a los servicios turísticos de naturaleza, supone la articulación de los recursos específicos del territorio con un entramado de bienes y servicios. Como se muestra en la Figura 2, entre los recursos complementarios necesarios para el desarrollo del micoturismo se encuentran: la existencia de un tianguis, las fondas y cocinas económicas, los cajeros automáticos, el centro cultural, las casas de huéspedes, las panaderías con hornos de leña, una gasolinera, la red de transporte público, los servicios de salud y la existencia de vías de comunicación. La infraestructura de alojamiento es escasa, pero en buenas condiciones, de igual forma que los servicios básicos para la población y los micoturistas que ahora deben ser compartidos y eventualmente generan tensiones entre ambos actores sociales.

CONCLUSIONES

El aprovechamiento recreativo de los recursos micológicos en Senguio tiene potencial para generar alternativas económicas para la población local. La generación de políticas de desarrollo micológico implica una serie de acciones concertadas, mecanismos de regulación y procesos de desarrollo de capacidades.

A pesar de que este país posee importantes extensiones forestales, cuenta con un considerable número de especies de hongos comestibles silvestres, cuyas comunidades suelen presentar patrones micofílicos y micofágicos, acompañado de un conocimiento micológico tradicional milenario; no existen planes integrales para la gestión sustentable del recurso. El caso de Senguio permite apreciar que la configuración de un territorio multifuncional y una sociedad pluriactiva organizada, son el punto de partida para una actividad turística basada en los hongos comestibles silvestres, lo cual se construye a partir de una lógica sistémica, derivada de una configuración territorial, que articula el entramado de bienes y servicios que responde a las necesidades contemporáneas de ocio y recreación.

AGRADECIMIENTOS

Agradecemos el apoyo del proyecto de investigación "Evaluación de la dimensión recreativa de los hongos comestibles silvestres, su interés socioeconómico y sus perspectivas de desarrollo rural" CONACYT – SEP Ciencia Básica 2014 (CB252500), para el desarrollo de este trabajo.

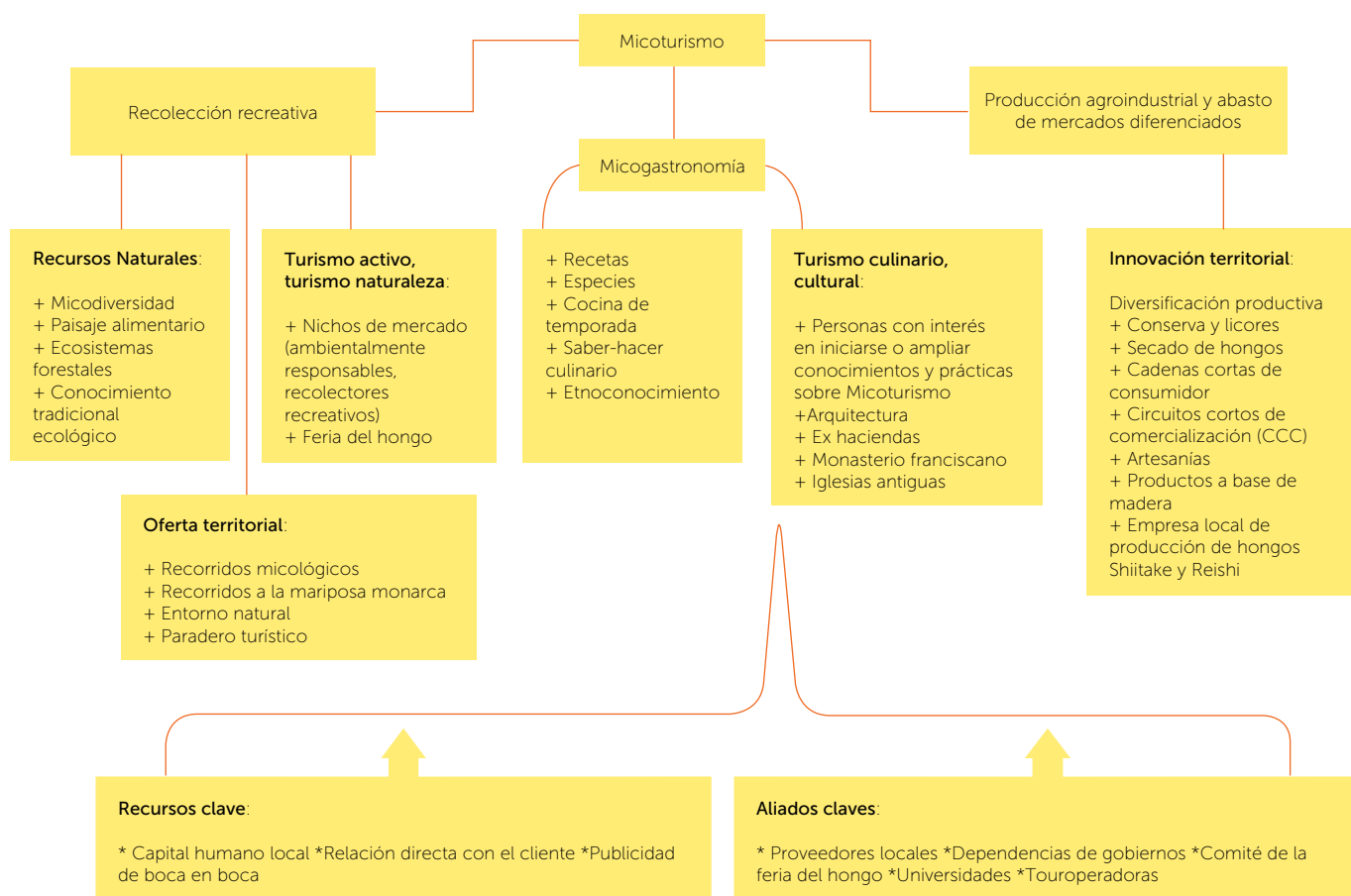


Figura 2. Componentes centrales y recursos complementarios para el micoturismo (Elaboración propia, 2019).

LITERATURA CITADA

- Burrola-Aguilar, C., Montiel, O., Garibay-Orijel, R. & Zizumbo-Villarreal, L. (2012). Conocimiento tradicional y aprovechamiento de los hongos comestibles silvestres en la región de Amanalco, Estado de México. *Revista Mexicana de Micología*, 35, 1-16.
- Díaz-Barriga, H. (2002). Hongos macromicetas comestibles, venenosas, medicinales y destructores de la madera, de la Reserva de la Biosfera de la Mariposa Monarca, Sierra Chincua, Michoacán, México. Morelia: Fundación Produce Michoacán.
- Espinosa-Tamez, P., Hernández-Sinencio, H., López-Guzmán, R. & Lozano-Esparza, S. (2018). Muestreo de bola de nieve. Universidad Nacional Autónoma de México. Departamento de Probabilidad y Estadística.
- Esquivel, S., Cruz, G., Cadena, C. & Zizumbo, L. (2014). El turismo como instrumento de política ambiental en el Santuario de la Mariposa Monarca El Rosario. *Economía, Sociedad y Territorio*, 14(44), 141-174.
- Gobierno del Estado de Michoacán. 1988. Los municipios de Michoacán. México: Secretaría de Gobernación.
- Gobierno del Estado de Michoacán. 2015. Plan de Desarrollo Integral del Estado de Michoacán 2015-2021. Disponible en <http://foros.michoacan.gob.mx/>.
- Hernández, R. 2014. La investigación cualitativa a través de la teoría fundamentada. España. Secretariado de publicaciones Universidad de Sevilla.
- Jiménez, A., Thomé-Ortiz, H., Espinoza, A. & Vizcarra, I. (2017). Aprovechamiento recreativo de los hongos comestibles silvestres: casos de micoturismo en el mundo con énfasis en México. *Bosque*, 38(3), 447-456.
- Lázaro, A. (2008). El aprovechamiento micológico como vía de desarrollo rural en España: las facetas comercial y recreativa. *Anales de Geografía*, 28(2), 111-136.
- Pecqueur, B. (2001). *Qualité et développement territorial: l'hypothèse du panier de biens et de services territorialisés*. Paris, Économie Rurale, 261, 37-49.
- Stake, R. E. (1994). Case Studies. En N. K. Denzin & Y. S. Lincoln (Eds.), *Handbook of Qualitative Research* (pp. 435-454). London, Sage Publications, Inc.
- Thomé-Ortiz, H. (2008). Turismo rural y campesinado, una aproximación social desde la ecología, la cultura y la economía. *Convergencia* 15(47), 237-261.
- Thomé-Ortiz, H. (2015). Turismo micológico: una nueva mirada al bosque. *Ciencia y Desarrollo*, 277, 14-19.
- Thomé-Ortiz, H. (2016). Turismo Rural y Sustentabilidad: El caso del turismo micológico en el estado de México. En F. Carreño F. & A. Vázquez (Eds.), *Ambiente y Patrimonio Cultural*. (pp. 43-72). México. CEDES, UAEMEX.
- Zimmer, P. & Grassmann, S. (1996). Evaluar el potencial turístico del territorio. España: Leader European Observatory.