

**INSTITUTO TECNOLÓGICO Y DE ESTUDIOS SUPERIORES DE OCCIDENTE
DEPARTAMENTO DEL HÁBITAT Y DESARROLLO URBANO**

**PROYECTO DE APLICACIÓN PROFESIONAL (PAP)
SUSTENTABILIDAD DEL HÁBITAT**

**PROGRAMA DE APROVECHAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE
CONTEXTOS PATRIMONIALES 1D**



ITESO
Universidad Jesuita
de Guadalajara

**PLAN MAESTRO. VÍA VERDE DE CHAPALA 1D01
“RUTA GASTRONÓMICA
DE LA VÍA VERDE DE CHAPALA”**

PRESENTAN

Licenciatura en Arquitectura

Paula Ortiz Urquidi Macias.

Gabriel Michel Estrada

Mónica Solórzano Gil

Tlaquepaque, Jalisco, Enero-Diciembre 2016.

ÍNDICE

Presentación de los Proyectos de Aplicación Profesional.	2
Resumen ejecutivo (abstract).	2
Introducción.	3
Capítulo I. Identificación del origen del proyecto, de la problemática y de los involucrados.	4
1.1 Antecedentes del proyecto.	4
1.2 Identificación del problema. Problemática atendida	5
1.3 Identificación de la(s) organización(es) o actores que influyen o son beneficiarios del proyecto.	6
Capítulo II. Marco conceptual o teórico del proyecto. Palabras clave (ver tesoro de la UNESCO)	7
Capítulo III. Diseño de propuesta de mejora.	18
3.1 Enunciado del proyecto. Localización geográfica	18
3.2 Metodología.	18
3.3 Cronograma o plan de trabajo. (esto no es necesario)	19
Capítulo IV. Desarrollo de propuesta de mejora.	21
Capítulo V. Productos, resultados e impactos generados.	41
5.1 Productos obtenidos.	41
5.2 Resultados alcanzados.	
5.3 Impactos generados.	41
Capítulo VI. Aprendizajes individuales y grupales	42
6.1 Aprendizajes profesionales. Competencias reforzadas. Conocimientos adquiridos.	42
6.2 Aprendizajes sociales.	42
6.3 Aprendizajes éticos.	42
6.4 Aprendizajes en lo personal.	43
Capítulo VII. Conclusiones y recomendaciones.	44
7.1 Conclusiones.	44
7.2 Recomendaciones.	44
7.3 Retroalimentación por parte de la organización	44
Referencias Bibliográficas (sistema APA).	45
Anexos. (Respetar confidencialidad).	47

REPORTE PAP

Los Proyectos de Aplicación Profesional (PAP) del ITESO

Los Proyectos de Aplicación Profesional son una modalidad educativa del ITESO en la que los estudiantes aplican sus saberes y competencias socio-profesionales a través del desarrollo de un proyecto en un escenario real para plantear soluciones o resolver problemas del entorno.

A través del PAP los alumnos acreditan tanto su servicio social como su trabajo recepcional, por lo que requieren de acompañamiento y asesoría especializada para que sus actividades contribuyan de manera significativa al escenario en el que se desarrolla el proyecto, y sus aprendizajes, reflexiones y aportes sean documentados en un reporte como el presente.

Resumen ejecutivo

Este proyecto busca dar a conocer las diferentes manifestaciones culturales y realizar una recopilación del patrimonio gastronómico de algunas de las comunidades aledañas al lago de Chapala, teniendo no sólo un acceso a las recetas, sino a todos los elementos inmateriales de la cultura que en estas se expresan (como festividades, códigos culinarios, artefactos y técnicas), para así conocer la evolución que ha tenido y el impacto que ha tenido en la zona; lo que se busca con toda esta investigación es impulsar el turismo cultural a través de la gastronomía, creando así una ruta gastronómica.

La principal metodología que se utilizara en el proyecto es el de la investigación exploratoria, visitas a los principales mercados o casas de las personas que preparan estos platillos representativos, para así lograr tener el mayor y mejor acercamiento posible a su gastronomía.

Así mismo el tipo de investigación que se realizará será la documental por la naturaleza de algunos de los puntos del objeto de estudio, en donde las fuentes de información serán libros, revistas, periódicos, tesis, internet etc.

The central aim of this project is to know and realize a summary of the gastronomic heritage of some from the bordering communities to Chapala Lake, having not only an access to the recipes, but to all the immaterial elements of the culture that are expressed here (as festivities, culinary codes, appliances and techniques), this will be a way to know the evolution that has had and the impact that it has done in the zone; the purpose of this investigation is to stimulate the cultural tourism across the gastronomy, creating a gastronomic route.

The principal methodology used in the project is exploratory investigation, visiting the principal markets or houses of the persons who prepare these representative saucers in order to have the major and best possible approximation to his gastronomy.

Likewise the type of investigation that will be realized will be documentary for some points of the object of study, where the sources of information will be books, magazines, newspapers, thesis, Internet etc.

Introducción

El patrimonio gastronómico de un país es una clave importante para lograr entender la esencia y valor de su cultura, ya que en esta se ven reflejados modo de vida, costumbres e incluso maneras de pensar. Cada país cuenta con infinidad de platillos y recetas que los caracterizan, y dependiendo de la región en la que se encuentre, se manifiestan de diferentes modos.

Así mismo, la zona del lago de Chapala es conocida por el gran turismo que recibe cada año, tanto de extranjeros como personas provenientes de la zona metropolitana de Guadalajara y otras ciudades importantes cercanas al Lago. Al ser este una de las principales fuentes de ingresos de la zona, creemos que es importante seguir impulsándolo, pero dando un enfoque al turismo cultural y más específicamente a la gastronomía.

En todo esto la comida juega un papel importante, ya que es un aspecto que da una primera impresión a las personas que visitan el lugar y que no se debe descuidar, es por eso que se cree que un turista satisfecho atrae a otros 10 más.

La principal motivación de este proyecto al llevar a cabo una ruta gastronómica es despertar el interés de los turistas (extranjeros y locales) hacia la gastronomía del lugar, alentándolos a visitar las diferentes comunidades que rodean el Lago de Chapala para que a la vez que están deleitando su paladar, se den la oportunidad de conocer las actividades culturales que se llevan a cabo en la zona.

CAPÍTULO I

IDENTIFICACIÓN DEL ORIGEN DEL PROYECTO Y DE LOS INVOLUCRADOS

1.1 Antecedentes del proyecto

El municipio de Chapala se encuentra en el estado de Jalisco y colinda al norte con Juanacatlán, Ixtlahuacán de los membrillos y Zapotlán el Rey, al Sur con el Lago de Chapala, al este con el municipio de Poncitlán y al oeste con Jocotepec.

Chapala significa “lugar de búcaros u ollas pequeñas” en náhuatl; “lugar mojado o empapado” en coca, o “el lugar de chapulines sobre el agua” en náhuatl.

En sus orígenes Chapalac o Chapallan fue un asentamiento prehispánico cuya antigüedad más remota es encontrada en el siglo XII de nuestra era, cuando una migración de tribus de origen náhuatl provenientes del noroeste del país tocaron estas latitudes.

Según las tradiciones (afirma el P. Tello en el Libro IV, Cap. 12 de su crónica Miscelánea), de la mucha gente que había en Poncitlán, un indio caudillo llamado Chapa animó y alentó a varias familias para separarse de allí y congregándolas bajo su dominio salieron e hicieron su población en este bello lugar.

Durante su desarrollo, numerables fincas de estilo europeo fueron construidas entre 1878 y 1920, algunas de ellas utilizadas actualmente como hoteles o restaurantes. Pero sin duda dos de las construcciones más importantes fueron el Palacio Municipal y la antigua estación del primer y único servicio de ferrocarril que operó y comunicó a Chapala (a través de Gdl) con el norte del país y la Ciudad de México.

El edificio de la Antigua Estación de Ferrocarril González Gallo además de ser considerado el baluarte de la ciudad, representa el despegue de la Gran Época de la Ribera Chapálica. Con la introducción del ferrocarril, se proporcionaron mejores alternativas tanto para el desarrollo económico de la población así como la de realizar un paseo de placer y no de sacrificio.¹

El Plan Maestro Vía Verde Chapala es un proyecto que busca proponer acciones de integración, rehabilitación, rescate y conservación del patrimonio cultural para lograr un beneficio social a través de la recuperación y puesta en valor de contextos patrimoniales por medio de un corredor turístico no motorizado.

¹ Página Mexconnect <http://www.mexconnect.com/articles/2654-historia-local-de-chapala-en-esp%C3%B1ol>

Este Plan Maestro se desarrolla a partir de la creación de cuatro rutas de comunicación no motorizadas principales que son: La Vía Verde, la cual recupera el trazo original del ferrocarril a Chapala entre la estación La Capilla hasta la de Chapala; La Vía Azul, que sigue el cauce del río Santiago desde La Capilla hasta Ocotán y por último la Ciclovía de la Ribera, que bordea el Lago de Chapala para regresar a la estación del ferrocarril en Chapala con un recorrido aprox. de 34 km.²

Con la recuperación de la antigua vía del ferrocarril, se pretende poner en valor todo el patrimonio cultural con el que cuenta la zona, que además de contar con numerosas ex-haciendas y edificios patrimoniales, tiene uno de los paisajes más bellos del estado, pero que desgraciadamente no son explotados para darlos a conocer y atraer a una mayor cantidad de turistas a la zona.

Así mismo el patrimonio gastronómico de un país es una clave importante para lograr entender la esencia y valor de su cultura, ya que en esta se ven reflejados modo de vida, costumbres e incluso maneras de pensar.

Es así que nace la idea de llevar a cabo una Ruta Gastronómica en la zona, ya que al vincularlo a la Vía Verde Chapala, se estaría desarrollando un circuito interno no motorizado que a su vez exponga el patrimonio gastronómico de la zona, dando como resultado un recorrido mucho más completo, incentivando el turismo cultural y apoyando a la economía del lugar.

1.2 Identificación del problema u oportunidad. Problemática atendida

Estos municipios actualmente cuentan con un gran número de visitantes cada año, en su mayoría nacionales pero también se ha vuelto popular para los extranjeros, ya que al contar con uno de los climas más privilegiados del país, es el lugar ideal para pasar temporadas largas, así mismo los municipios que rodean el lago de Chapala cuentan con una gran historia, así como patrimonios culturales, por lo que al contrario de una problemática, se considera que el objeto de proyecto es más bien una oportunidad de crecimiento de la región, tanto económica como culturalmente.

Se busca que este proyecto sea una herramienta en la que se puedan apoyar las personas de todas las comunidades que abarque el proyecto, para que así, ellos mismos generen empleos e inviten a los turistas y locales a que conozcan gastronómica y culturalmente la zona, dándoles un sentimiento de apropiación a las diferentes manifestaciones culturales que se presentan.

² Página Vía Verde Chapala <http://viaverdechapala.weebly.com/>

1.3 Identificación de la(s) organización(es) o actores que influyen o son beneficiarios del proyecto

El proyecto de Vía Verde de Chapala trabaja en diferentes municipios del estado, algunos de ellos son Chapala, Juanacatlán, Ixtlahuacán de los Membrillos, Atotonilco el alto, Jocotepec, La Barca entre otros.

Al llevar a cabo la Ruta Gastronómica, de la mano con La Vía Verde de Chapala, se beneficiará a los habitantes de los municipios que abarquen cada uno de ellos no solamente vinculándolos a través de una ruta ecológica, turística y recreativa que pueda proporcionar una mejora en la integración y la economía regional, sino que también uniéndose a la Ruta Gastronómica se busca que el turismo cultural de estas localidades repunte y vuelva a ser de los principales destinos turístico del país.

De igual manera con estos proyectos se promueve la re-apropiación de su historia y expresiones culturales que se han ido perdiendo a través de los años, y sobre todo algo muy importantes, se busca favorecer la relación social y natural con el contexto patrimonial que se encuentra a lo largo de la cuenca del lago.

CAPÍTULO II

MARCO CONCEPTUAL O TEÓRICO DEL PROYECTO

“...La cultura puede considerarse actualmente como el conjunto de los rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o un grupo social. Ella engloba, además de las artes y las letras, los modos de vida, los derechos fundamentales al ser humano, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias y que la cultura da al hombre la capacidad de reflexionar sobre sí mismo. Es ella la que hace de nosotros seres específicamente humanos, racionales, críticos y éticamente comprometidos. A través de ella discernimos los valores y efectuamos opciones. A través de ella el hombre se expresa, toma conciencia de sí mismo, se reconoce como un proyecto inacabado, pone en cuestión sus propias realizaciones, busca incansablemente nuevas significaciones, y crea obras que lo trascienden”.³

Con esta declaración, la comunidad internacional contribuyó de manera efectiva en una de las acciones de la UNESCO en el Mundo, conocida como "Conferencia Mundial sobre las Políticas Culturales" realizada en México en 1982.

Podríamos preguntarnos porqué el patrimonio cultural es tan importante para una sociedad, y la realidad es que son muy pocas las personas que están familiarizadas con este tema, es por eso que a través de este proyecto se busca poner en valor todos esos contextos patrimoniales con los que cuenta la zona, no sólo para que sean conocidos, sino que los habitantes (locales y foráneos) se apropien de ellos y los preserven para las generaciones futuras, explotándolos responsablemente para que también sean una herramienta de trabajo.

La cultura, en su rica diversidad, posee un valor intrínseco tanto para el desarrollo como para la cohesión social y la paz.

La diversidad cultural es una fuerza motriz del desarrollo, no sólo en lo que respecta al crecimiento económico, sino como medio de tener una vida intelectual, afectiva, moral y espiritual más enriquecedora. Esta diversidad es un componente indispensable para reducir la pobreza y alcanzar la meta del desarrollo sostenible.⁴

Pero según la UNESCO el contenido de la expresión “patrimonio cultural” ha cambiado bastante en las últimas décadas y en su portal de internet hace una breve explicación de esta transformación:

“El patrimonio cultural de un país o ciudad no se limita a monumentos y colecciones de objetos, sino que comprende también tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como tradiciones orales, artes escénicas, usos sociales, rituales, festividades etc... El patrimonio cultural inmaterial

³ Página Oficial UNESCO <http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/outline/>

⁴ Página Oficial UNESCO <http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/outline/>

es tradicional, contemporáneo y viviente al mismo tiempo, como lo es también integrador y representativo y lo más importante, está basado en la comunidad...”⁵

Pese a su fragilidad, el patrimonio cultural inmaterial es un importante factor del mantenimiento de la diversidad cultural frente a la creciente globalización. La comprensión del patrimonio cultural inmaterial de diferentes comunidades ayuda al diálogo entre culturas y promueve el respeto hacia otros modos de vida.

En una convención realizada en 2003 se llegó a la conclusión que el patrimonio cultural inmaterial de un país de puede manifestar particularmente en los siguientes ámbitos:

- Tradiciones o expresiones orales
- Artes del espectáculo
- Usos sociales, rituales y actos festivos
- Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo
- Técnicas ancestrales y tradicionales⁶

Actualmente México cuenta con 7 elementos inscritos en la lista de patrimonio cultural inmaterial, que algunos de ellos pueden llegar a requerir medidas urgentes de salvaguardia si se considera necesario para asegurar su transmisión.⁷

Una vez lograda la inscripción del bien cultural, el gobierno se compromete a adoptar las medidas necesarias para garantizar la salvaguardia del Patrimonio Cultural mediante un plan de acción que incluye medidas de rescate, salvaguardia y promoción. Pero no toda la responsabilidad recae en el gobierno, sino que es también importante recalcar que la sociedad civil tiene la responsabilidad de colaborar en la sensibilización acerca de la necesidad de la preservación del bien patrimonial y en el fortalecimiento de las capacidades de los portadores de las tradiciones y los saberes.⁸

La cocina tradicional mexicana es un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento sociales ancestrales. Esto ha llegado a ser posible gracias a la participación de las comunidades en toda la cadena alimentaria tradicional: desde la siembra y recogida de las cosechas hasta la preparación culinaria y degustación de los manjares.⁹

La Cocina Tradicional Mexicana entró a formar parte de la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO de acuerdo con la Resolución aprobada por la Comisión Intergubernamental correspondiente en su sesión de Nairobi, Kenia, el 16 de noviembre de 2010.

A partir de esto, se creó en México El Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, la cual es una organización civil que tiene como fin esencial la preservación, rescate y promoción de usos,

⁵ Página Oficial UNESCO <http://www.unesco.org/culture/ich/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>

⁶ Página Oficial UNESCO <http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/intangible-heritage/>

⁷ Página Oficial UNESCO <http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/intangible-heritage/>

⁸ Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana <http://www.ccgmx.com/somos.html>

⁹ Página Oficial UNESCO <http://www.unesco.org/culture/ich/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400>

costumbres, productos, prácticas culturales y saberes que constituyen el tronco común que define la cocina tradicional mexicana.

Este Conservatorio se encarga de desarrollar programas, proyectos y acciones que ayuden al rescate, salvaguarda y protección de todo este sistema alimentario que forma parte fundamental del patrimonio cultural del país.

También tiene la tarea de poner en valor las cocinas tradicionales como una expresión de continuidad histórica a través de este legado culinario, para lograr así también transmitir conocimientos, saberes e información a través de instituciones gubernamentales, congresos, seminarios y otras actividades didácticas relacionadas con la gastronomía.¹⁰

El reconocimiento de la Cocina Tradicional Mexicana como Patrimonio de la Humanidad marca un hecho sin precedente en los anales de la UNESCO porque responde a la aceptación de un sistema cultural, en toda su complejidad, como demostración implícita de que el patrimonio sustenta la vida misma en su acepción más amplia y funge como amalgama de la vida colectiva de una comunidad y como su distintivo identitario más sólido. La cocina como patrimonio vivo y vivificante de los mexicanos merece todo nuestro cuidado y protección para lograr su mayor florecimiento a futuro.¹¹

Como apoyo a la puesta en valor y preservación del patrimonio gastronómico muchos países han optado por llevar a cabo rutas culturales y gastronómicas, siendo estas una herramienta para dar a conocer su comida y costumbres a un mayor número de personas.

Varios especialistas definen una ruta gastronómica como “...Un itinerario con un origen, dimensión territorial, y configuración estructural específica que enlaza destinos, productos, atracciones, servicios y actividades fundamentadas en la producción, creación, transformación, evolución, preservación, salvaguarda, consumo, uso, goce, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimenticio de la humanidad”.¹²

Y ciertamente hoy en día son un tema que va a la vanguardia y que a pesar de que no exista una definición en concreto, estas “rutas, circuitos o tours” relacionadas con el turismo gastronómico son en su mayoría creados con un fin comercial, mostrando elementos atractivos para generar el interés de las personas que visitan estos lugares.

Los itinerarios culturales también van de la mano con las rutas gastronómicas y turísticas, ya que muchos especialistas afirman que deben de servir de base la planificación de las mismas por lo que no son simples vías históricas de comunicación que incluyan o conecten diversos elementos

¹⁰ Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana <http://www.ccgmm.mx/somos.html>

¹¹ Secretaría de Turismo México <http://rutasgastronomicas.sectur.gob.mx/unesco.jsp>

¹² Dr. Antonio Montecinos Torres CEGAHO <https://cegaho.wordpress.com/2013/06/27/definicion-y-sostenibilidad-de-rutas-gastronomicas-y-turisticas/>

patrimoniales, sino singulares fenómenos históricos que “no pueden crearse con la imaginación y la voluntad de establecer conjuntos asociativos de bienes culturales que posean rasgos comunes”.¹³

Según la carta de Itinerarios Culturales de ICOMOS (2008) el Itinerario Cultural puede servir para promover una actividad de interés social y económico de extraordinaria importancia para el desarrollo estable.¹⁴

El reconocimiento de los Itinerarios Culturales como un nuevo concepto o categoría patrimonial guarda armonía y no se solapa con otras categorías o tipos de bienes, ya sean monumentos, ciudades, paisajes culturales, patrimonio industrial etc. que pueden existir en su seno. Simplemente los enmarca en un sistema conjunto que realza su significado y los interrelaciona a través de una perspectiva científica que proporciona una visión plural, más completa y justa de la historia. De esta forma, no sólo favorece la comprensión y la comunicación entre los pueblos, sino también la cooperación para la conservación del patrimonio.¹⁵

Es así como los Itinerarios Culturales y las Rutas Gastronómicas van de la mano y se entrelazan hacia un fin en común.

De acuerdo a su origen, una Ruta Gastronómica puede ser urbana o rural; Por su dimensión territorial: local, nacional, continental o intercontinental; Por su configuración estructural: lineal, circular, cruciforme, radial o en red; Por temas, intereses y objetivos específicos: alimentaria, agroalimentaria, enológica, enogastronómica, étnico-gastronómicas, oleoturismo, restaurantes, museos, platillos, bebidas etc.¹⁶

Actualmente en México, el gobierno Federal y Estatal de algunos estados han apoyado varios proyectos de Rutas Gastronómicas, poniendo en valor las tradiciones gastronómicas con las que cuenta cada uno de estos.

A nivel nacional se presentó un modelo de Ruta Gastronómica en la que se presentan y unen 18 rutas a lo largo del país, teniendo alrededor de 155 destinos tanto en el interior de la república como a lo largo de toda la zona costera.

Así mismo esta ruta cuenta con más de 1,500 platillos y bebidas típicas junto con más de 300 actividades gastronómicas que puedes realizar en cada uno de los lugares señalados y lo más importante es que esta ruta incluye 9 ciudades Patrimonio Mundial de la Humanidad con las que cuenta el país.

Esta ruta se divide en 18 unidades, cada una abarcando ciertas regiones o alimentos específicos, algunas de ellas son:

¹³ ICOMOS 2008 http://www.icomos.org/charters/culturalroutes_sp.pdf

¹⁴ ICOMOS 2008 http://www.icomos.org/charters/culturalroutes_sp.pdf

¹⁵ ICOMOS 2008 http://www.icomos.org/charters/culturalroutes_sp.pdf

¹⁶ CEGAHO <https://cegaho.wordpress.com/2013/06/27/definicion-y-sostenibilidad-de-rutas-gastronomicas-y-turisticas/>

- Los Fogones entre Viñas y Aromas del Mar (Baja California, Baja California Sur).
- Cocina de Dos Mundos (Chihuahua).
- La Mesa de la Huerta y el Mar (Sinaloa).
- El Altar de Día de Muertos (Michoacán).
- La Ruta de los Mercados (Morelos, Guerrero y Edo. de México).
- El Sabor de Hoy (Ciudad de México).
- Platillos con Historia (Querétaro, Guanajuato).
- Cocina al Son del Mariachi (Jalisco).
- Los Sabores del Mar (Nayarit, Colima).
- La Cultura del Maguey (Hidalgo).
- Del Mar a la Laguna (Tamaulipas).
- Del Café a la Vainilla (Veracruz).
- Los Mil Sabores del Mole (Oaxaca).
- Los Dulces Sabores de Antaño (Tlaxcala, Puebla)
- La Ruta del Cacao (Chiapas, Tabasco).
- Los Ingredientes Mestizos del Mayab (Campeche, Yucatán, Quintana Roo).
- El sazón del Minero (Zacatecas, Aguascalientes, San Luis Potosí).
- Entre Cortes y Viñedos (Nuevo León, Coahuila, Durango, Sonora).

Cada una de estas rutas individuales enumera las sugerencias de lugares a visitar, así como los recursos gastronómicos y actividades culturales que se pueden realizar.

Con esta ruta, el gobierno federal apostó por potencializar la oferta turística de cada uno de los lugares incluidos en la ruta, así como detonar la gastronomía mexicana tradicional y contemporánea¹⁷, promoviendo el turismo cultural a lo largo de todo el país.

La Ruta Gastronómica que se pretende crear en la zona toma como un ejemplo de buena práctica cada una de las rutas que presenta la SECTUR, tomando algunos elementos y aplicándolos en esta nueva puesta en valor.

La Secretaría de Turismo (SECTUR) define el turismo cultural como *“aquel viaje turístico motivado por conocer, comprender y disfrutar el conjunto de rasgos y elementos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o grupo social de un destino específico”*, es decir, turistas con especial interés especial en la cultura, manifestándose ya sea por medio de sitios arqueológicos, gastronomía, artesanía, música,arquitectura, entre otros. ¹⁸

El INAH creó una página de internet en la que le da una especial atención al turismo cultural, poniendo al alcance del público varios programas culturales, así como exposiciones temporales y museos en la Ciudad de México, con la espera de que llegue a tener un alcance a nivel nacional.¹⁹

¹⁷ Sectur Rutas Gastronómicas <http://rutasgastronomicas.sectur.gob.mx/>

¹⁸ Sectur Turismo Cultural <http://www.sectur.gob.mx/hashtag/2015/05/14/turismo-cultural/>

¹⁹ INAH Turismo Cultural <http://tci.inah.gob.mx/index.php>

Una vez sabiendo todo esto y teniendo las herramientas necesarias, es más fácil entender porqué la cocina es tan importante, ya que a través de esta es posible conocer y comprender la identidad de una comunidad, la manera de vivir y sobre todo, un poco de la historia que la ha llevado a ser como es, dándole un uso aún más amplio para poder impulsar el turismo cultural del Lago de Chapala y sus alrededores.

Al tener un inventario de la cocina característica de la zona de Chapala, se pretende realizar una Ruta Gastronómica con la cual se logre integrar a operadores y actividades con actores y acciones, para así también fomentar la actividad turística a través de la gran riqueza gastronómica con la que cuenta la región.

Esta Ruta Gastronómica abarcará los municipios de Ixtlahuacán de los Membrillos, Chapala, Ajijic, San Juan Cosalá y Jocotepec, cada uno con recursos gastronómicos característicos de su localidad, así como las diferentes festividades y tradiciones.

Al tener poca distancia entre ellas, podría parecer que las recetas o platillos que se preparan en cada una son los mismos, pero definitivamente cada comunidad le otorga diferente significado y las maneras de preparar pueden variar en cada una de ellas.

A continuación se presentarán los recursos gastronómicos más importantes o característicos de cada comunidad así como las diferentes festividades en las que las expresiones culturales y culinarias tienen un importante papel.

- Ixtlahuacán de los Membrillos

Como su nombre lo dice, Ixtlahuacán se caracteriza por tener una gran cantidad de huertas de árboles de membrillo, siendo este uno de los principales recursos y potencias gastronómicas con las que cuenta la comunidad.

La cosecha de los membrillos se hace durante los meses de junio y julio cuando los frutos están maduros, de allí pasan a los diversos talleres en donde se producen de manera artesanal una amplia variedad de productos entre ellos la cajeta, rollos, vino, ponche y conservas.²⁰

Al ser en su mayoría productor y proveedor de estos dulces, se ha convertido en una de las principales fuentes de trabajo de los habitantes, y la mayoría de los turistas que recorren la carretera Guadalajara-Chapala realizan una breve parada en Ixtlahuacán para conocer y probar estos dulces típicos. Al pie de la carretera se pueden observar diversos puestos tanto de los dulces de membrillo como otros dulces regionales.

²⁰ Página Internet Ixtlahuacán de los membrillos <http://ixtlahuacandelosmemb.wix.com/ixtlahuacan-de-los-m#!orgullosamente-membrillos/c21as>

En cuanto a la gastronomía, Ixtlahuacán de los Membrillos tiene muchos de los platillos típicos de la región como la birria de chivo o ternera, pero al tener una cercanía considerable con el Lago de Chapala, también son muy típicas las comidas a base de pescados blancos.

Otro de los recursos gastronómicos que pudimos conocer visitando Ixtlahuacán y llevando a cabo entrevistas con algunas de los habitantes fueron las semas y el pan dulce de Doña Cuca, que según nos platican, tiene ya muchos años preparando el pan y vendiéndolo afuera del templo todos los días, y es tan famoso su pan que incluso personas que vienen del extranjero le hacen encargos para llevarlos a sus familias allá.

Así mismo visitando Ixtlahuacán puedes conocer los diferentes patrimonios culturales que se encuentran aquí, como por ejemplo la plaza principal que cuenta con un pórtico que la rodea en la cual se encuentran puestos de comida típica y dulces regionales, la presidencia municipal y por supuesto la parroquia en honor a Santiago Apóstol, que fue construida en cantera en 1882 con un marcado estilo románico, pero teniendo algunos tintes de estilo gótico en su cúpula.

También puedes visitar la capilla del Sagrado corazón, que se encuentra en el punto más alto de uno de los cerros que rodea Ixtlahuacán, a la cual para acceder tienes que subir alrededor de 400 escalones, pero la vista desde la cima es impresionante.

Alrededor del año, Ixtlahuacán cuenta con una agenda cultural en la que se llevan a cabo diversos eventos, entre ellos las fiesta patronales en honor a Santiago Apóstol; estas fiesta comienzan el 16 de julio y culminan el 25, en esta celebración todo el pueblo espera con ansias la imagen del santo patrono con porras, confetis, música en vivo, rezos, cantos, cohetes y muchas cosas más. Al terminar estas fiestas patronales comienza la semana cultural en la plaza principal.

Otra fecha importante que celebran en Ixtlahuacán es el 28 de septiembre, en honor al Señor de los Membrillos, como ya se conoce el membrillo es un elemento muy importante en la cultura de esta comunidad, así que este día le brindan un pequeño homenaje con mañanitas, peregrinación por las calles del pueblo y una misa para culminar con la celebración.

El 21 de octubre, como en la mayoría de los municipios del estado, celebran a la Virgen de Zapopan, con misas, cantos y adornos en azul y blanco por todo el pueblo.²¹

²¹ Página Ixtlahuacán de los Membrillos
<http://www.ixtlahuacandelosmembrillos.gob.mx/conocelxtlahuacan/turismo/fiestas.html>

- Chapala

La palabra Chapala viene del náhuatl y significa lugar muy mojado, lugar de ollas pequeñas o lugar de chapulines sobre el agua. Una población que se encuentra a 45km de la capital de Jalisco en la región Ciénega.

Convertida ahora en refugio de retirados nacionales y extranjeros, los primeros habitantes de Chapala llegaron del noroeste del país en el siglo XII, Chapala es probablemente la comunidad más importante de la ruta debido a su historia, ya que fue el primer asentamiento que se hizo junto al lago que posteriormente llevó su nombre.

Gracias a su clima, que muchos denominan como el mejor del mundo, ciudadanos estadounidenses y canadienses han encontrado en Chapala y sus alrededores un hogar, llegando a formar una gran comunidad de extranjeros que mantienen de alguna manera la economía local.

Como ya todos saben, el principal atractivo de Chapala es sin duda su Lago ,el más grande a nivel nacional y una de sus principales fuentes de ingresos no sólo de Chapala, sino de todas las comunidades que lo rodean. Así mismo los paseos en lancha por el Lago con destino a la isla de Mezcala se han vuelto populares entre los visitantes, dándoles la oportunidad de recorrerlo al mismo tiempo que conocen un lugar histórico del sitio.

Chapala es famosa también por la estación de ferrocarril que fue construida a principios del siglo XX. La construcción de la estación logró poner a Chapala en los ojos de todo el país y fue así como comenzaron a visitarla no solo por negocios sino por placer.

Otro lugar que no te puedes perder es sin duda su plaza principal, o el mercado municipal en el cual puedes encontrar infinidad de platillos mexicanos, el malecón o las diferentes casonas que fueron construidas a finales del siglo XIX.

En cuanto a la gastronomía, Chapala se caracteriza por la utilización de los productos que provienen de la pesca del lago como pescados blancos y charales. Estos recursos no solo se han convertido en una manera de ganarse la vida, sino en un alimento sumamente representativo del lugar.

Los platillos más característicos que puedes encontrar en Chapala son el caldo michi, hecho a base de pescados blancos provenientes del lago, los ya tradicionales charales fritos, que puedes encontrar en el malecón y acompañarlos de una cerveza, también se comen los mariscos preparados de diferentes maneras y por supuesto no puede faltar el lado dulce de la comida tradicional, ya que Chapala ofrece una variedad de dulces típicos que son famosos en todo el estado, pudiendo encontrar dulces de jamaica, jamoncillos, cocadas, obleas y muchos otros más que te ayudarán a deleitar tu paladar y sobre todo a conocer todo lo que tiene este bello lugar para ofrecer.

Las fiestas en Chapala son un tema importante ya que aquí se lleva a cabo el carnaval más grande de la ribera, las fiestas del patrono del pueblo San Francisco de Asís se celebran en el mes de octubre y en noviembre la calle 5 de mayo se viste de altares para el Día de muertos. Con el frío del invierno llega el 12 de diciembre y las fiestas del barrio de Guadalupe.

Durante todas estas fiestas puedes conocer la manera en la que se vive en esta bella comunidad, acercándote a su cultura y disfrutando de una nueva forma de ver la vida.

22

- Ajjic

Ajjic es un pintoresco poblado que se encuentra cerca de Chapala y que gracias a sus bellas calles, se ha vuelto también en uno de los principales destinos turísticos de la ribera de Chapala.

Es el poblado que cuenta con mayor número de habitantes extranjeros, y es que como no quisieran vivir aquí si es considerado el lugar con el mejor clima del mundo, además de sus hermosos paisajes hacia el Lago de Chapala o la sierra de San Juan Cosalá.

Con sus calles empedradas y paredes pintadas de mil colores Ajjic también es conocido por ser la cuna de muchos artistas a nivel nacional y es por esto que en los últimos años se ha convertido en un lugar para el arte, teniendo cada vez más galerías y exposiciones culturales en las que se muestra la forma de vida tan colorida que hay en este bello lugar.

Al visitar este pueblito lleno de vida, definitivamente no puedes perderte el malecón con sus increíbles vistas al lago y que definitivamente se ha vuelto el lugar más emblemático, donde todos los fines de semana los habitantes se reúnen con sus familias para hacer una rica comida o simplemente dar un paseo por el malecón.

Otro atractivo que puedes visitar es su bella plaza principal, rodeada de pequeños locales en los que puedes tomar un rico café o comer platillos tradicionales de la zona. También la Parroquia de San Andrés y la Capilla del Rosario son parte del patrimonio cultural que a través de los años han brindado de identidad a este poblado.

La comida también es una experiencia que definitivamente no te puedes perder, ofreciendo desde los ricos charales fritos enchilados, o un rico caldo michi de bagre, antojitos mexicanos, tamales de elote, una rica birria o simplemente unos dulces típicos, en Ajjic puedes encontrar más de una opción a través de la cual puedes conocer y disfrutar de la oferta cultural que se vive.

²² Página Lago de Chapala <http://www.lagodechapala.com.mx/ubicacion/chapala/>

Una de sus fiestas más importantes se lleva a cabo en febrero, donde junto al tradicional carnaval, donde miles de personas se reúnen y recorren las calles del pueblo con su desfile de sayacas, personajes disfrazados y muchas cosas más, mostrando una vez más la forma de vida de los habitantes.

Otra fiestas importantes son el festival del Chilli Cook Off a finales de marzo, donde se ponen a muestra los diferentes platillos que se comen a lo largo de la ribera.²³

- San Juan Cosalá

San Juan Cosalá es un lugar que se distingue por cuatro elementos: sus aguas termales, el pan de la región, sus pintores y la gastronomía.

Y es que es precisamente su origen histórico y su belleza natural lo que hacen un lugar único e inigualable, donde la calidez de su gente es también distintiva y definitivamente es lo que puedes esperar para que tus vacaciones, paseo en familia, amigos, sea una experiencia divertida y relajante.

Debido a sus famosas aguas termales, en san juan cosalá hay una infinidad de hoteles que te ofrecen un fin de semana relajado, cómodo y sobre todo inolvidable, ya que aunado a los hermosos paisajes brindados por el Lago o la sierra de San Juan Cosalá, crean el ambiente perfecto para descansar.

En cuanto a comida se trata en San Juan Cosalá resalta su extraordinaria gastronomía local y típica, así como alta cocina internacional, que permite satisfacer a todos los gustos. Destacan restaurantes que se encuentran en la zona de la montaña donde degustarás de comida al estilo grill, gourmet y mediterránea y precisamente la la zona turística de la piedra barrenada, que esta está a pie de carretera y a todo su largo tiene restaurantes que ofrecen desde comida tradicional mexicana, mariscos, cortes finos y muchísimas cosas más, completando tu visita y haciéndola aún más rica.²⁴

²³ Pagina Lago de Chapala-Ajijic <http://www.lagodechapala.com.mx/2014/04/30/la-verbena-del-pasado-un-quermes-tradicional-en-ajijic/>

²⁴ Página de internet Vida al Turismo <http://vidalturismo.com/san-juan-cosala-mucho-que-disfrutar/>

- Jocotepec

Jocotepec es sin duda uno de los pueblos con más vida en la ribera de Chapala, con sus increíbles vistas hacia la sierra y al lago, puedes hacer de tu visita de fin de semana algo totalmente diferente e inolvidable.

En su plaza principal puedes ver cómo la gente disfruta de pasar un día en familia y cómo la historia convive con las prisas del mundo actual, ya que su plaza principal es una de las más bellas de toda la ribera y junto a sus bellos edificios hacen una postal que jamás olvidarás.

El “puerco gordo” como llaman los lugareños a la gran roca, que fue bajada de la montaña, y de acuerdo con diversas versiones podría ser un meteorito debido a sus características, se ha convertido en el “quinto elemento” de este pueblo que lo ostenta como escultura en su plaza principal.

Visitando el malecón de Jocotepec que para muchos es para muchos el mejor malecón de toda la ribera puedes disfrutar de las extraordinarias vistas de la laguna de Chapala, y es que recientemente se remodeló por completo y se llevó a cabo la construcción de un parque ecológico, lleno de áreas verdes y juegos para niños, mesas de picnics, pequeños miradores y un recorrido que definitivamente no te puedes perder.

La gastronomía es un estandarte para las personas que habitan Jocotepec y es que la birria que aquí se prepara es famosa en todo el estado, además de sus tradicionales nieves de garrafa, pescados fritos, charales, antojito mexicanos y miles de cosas más con las que puedes deleitar tu paladar.²⁵

La fiesta más importante es en honor al Señor del huaje en la cual se hace una procesión para adorar la imagen de cristo tallada en una enorme pieza de madera de árbol huaje, que ha sido durante muchos años el patrono de esta localidad.²⁶

En el marco de la celebración del señor del huaje que se celebra a finales de enero, también se llevan a cabo desfiles, carnavales y actividades culturales en las que participa todo el pueblo.

²⁵ Página Lago de Chapala <http://www.lagodechapala.com.mx/ubicacion/jocotepec/>

²⁶ Página Jocotepec <http://jocotepec.jalisco.gob.mx/turismo/gastronomia.html>

CAPÍTULO III

DISEÑO DE PROPUESTA DE MEJORA

3.1 Enunciado del proyecto

Con la creación de esta ruta cultural se busca impulsar el turismo cultural a la par de la puesta en valor del contexto patrimonial e histórico de la Ribera de Chapala, una propuesta de cómo se lograría es a través de infográficos que se colocarán a lo largo de la Ribera, comenzando por las comunidades ya mencionadas y con el propósito que en proyectos posteriores se extienda al resto de las comunidades que abarca la Vía Verde de Chapala.

En estos infográficos se pretende presentar los recursos gastronómicos de cada una de ellas, así como las diferentes agendas culturales (festividades y lugares que se pueden visitar) y los diferentes patrimonios con los que cuente la comunidad.

A la par de estos infográficos también está la propuesta de llevar a cabo el diseño de trifolds o trípticos que puedan ser entregados tanto a las personas que recorran la Vía Verde, así como a las personas que sólo estén de visita en la Ribera de Chapala.

3.2 Metodología

El proyecto se llevará a cabo en varias etapas y métodos investigativos, este semestre se hará principal enfoque en la investigación y reconocimiento de la zona en la que se va a trabajar y tentativamente, el semestre siguiente se llevará a cabo la tarea de diseño de los diferentes formatos con los que se presentará la Ruta Gastronómica.

En la primera etapa del proyecto es recopilar información acerca del proyecto Vía Verde de Chapala, que es lo que hace, sus alcances y las diferentes oportunidades de crecimiento que pueda tener, para esta etapa las actividades que se consideran son técnicas, tanto como investigación y visita de campo, contando con recursos tecnológicos y de tiempo.

En la segunda etapa se busca tener un acercamiento tanto como personal y digital a la zona del Lago de Chapala, así como a las comunidades que se vinculan con la Vía Verde que posiblemente puedan incluirse en este proyecto a través de visitas a los diferentes mercados, plazas etc. Se busca también realizar varias encuestas o entrevistas con las personas de las comunidades para lograr una recopilación más fiel y cercana hacia las expresiones gastronómicas y culturales de cada una. Así mismo los recursos con los que se contará son tanto humanos, tecnológicos y materiales.

La tercera etapa consta de la recopilación de toda la investigación teórica y experimental que se logró tener en la segunda etapa, tanto como material fotográfico, escrito y vivencial. Teniendo todo esto se comenzará a planear la Ruta Gastronómica, tomando en cuenta las localidades y los recursos de cada una de ellas para lograr potencializarlas todo lo posible. Para la creación de la ruta se tomarán como ejemplo algunas rutas ya existentes en México. Es importante recalcar que esta etapa aún será un preliminar.

La cuarta y última etapa del proyecto tendrá como fin llevar a cabo el diseño gráfico de las diferentes formas en las que se dará a conocer la Ruta Gastronómica, tanto como el documento oficial de la ruta, los infográficos, trífolds o trípticos y por último se tiene como tentativo el desarrollo de una app en la que los usuarios puedan conocer y consultar todo lo ya recopilado en la segunda etapa. Esta última etapa se llevará a cabo en el semestre siguiente.

3.3 Cronograma o plan de trabajo

Semestre Enero-Mayo 2016

- Semanas 1-3: Familiarización con el proyecto Vía Verde de Chapala y sus posibles alternativas para los proyectos a desarrollar en el semestre.
- Semana 4-5: Selección definitiva del proyecto, consideración de los alcances que puede tener así como las comunidades que podría abarcar. Investigación de rutas gastronómicas ya existentes. Primera visita de campo a la zona para poder conocer las condiciones en las que se encuentran y la selección final de las comunidades en las que se llevará a cabo el proyecto.
- Semanas 6-8: Investigación de los diferentes temas involucrados en el proyecto como son patrimonio cultural, turismo cultural ruta gastronómica entre otros. Acercamiento a las comunidades, reconocimiento de los recursos gastronómicos y culturales. (Se comienza con el inventario cultural).
- Semanas 9-11: Continuar visitas de campo para lograr mayor acercamiento con los habitantes de las comunidades para que den testimonio de lo que para ellos es importante gastronómica y culturalmente. Llevar a cabo entrevistas o encuestas, así como también se comienza con la recopilación de fotografías que puedan describir mejor el modo de vida de estas comunidades.
- Semanas 12-13: Continuación de la investigación del marco teórico para lograr enriquecer el proyecto. Completar inventario cultural con recursos gastronómicos y agendas culturales.
- Semanas 14-15: Afinar detalles de la entrega final así como el documento escrito en el que se presentan todas las etapas, preparación del producto final de este semestre y proyección de lo que se continuará haciendo en el próximo.

- Semana 16: Entrega Final.

Semestre Agosto-Diciembre 2016

- Semanas 1-3: Presentación de proyectos anteriores en el PAP, retomar el curso del proyecto y se comenzó con la planeación de la parte gráfica del proyecto así como sus posibles alcances.
- Semana 4-5: Investigación de formatos ya existentes de rutas gastronómicas a nivel nacional e internacional, para así poder tomar como ejemplo e inspiración para la elaboración así como la elección de formato con el que trabajó a lo largo de las siguientes semanas.
- Semanas 6-14: Se llevaron a cabo 3 visitas a las diferentes comunidades que abarca la ruta gastronómica para lograr tener un registro fotográfico más completo, así como se continuó con el diseño del manual a través del cual se presentará la versión final de la ruta.
- Semana 15: Últimas revisiones, impresión de prueba.
- Semana 16: Entrega Final.

CAPÍTULO IV

DESARROLLO DE PROPUESTA DE MEJORA

Como ya se ha mencionado anteriormente, lo que buscamos con este proyecto es impulsar el turismo cultural de la zona a través de la gastronomía, presentando a las personas que recorren la vía verde una nueva cara de Chapala y sus alrededores, para así lograr dar a conocer más y mejor el patrimonio cultural con el que cuenta.

Para dar inicio con este proyecto se comenzó por hacer una breve investigación y familiarización con lo que es el Plan Maestro Vía Verde de Chapala y cuáles son las acciones que lleva a cabo.

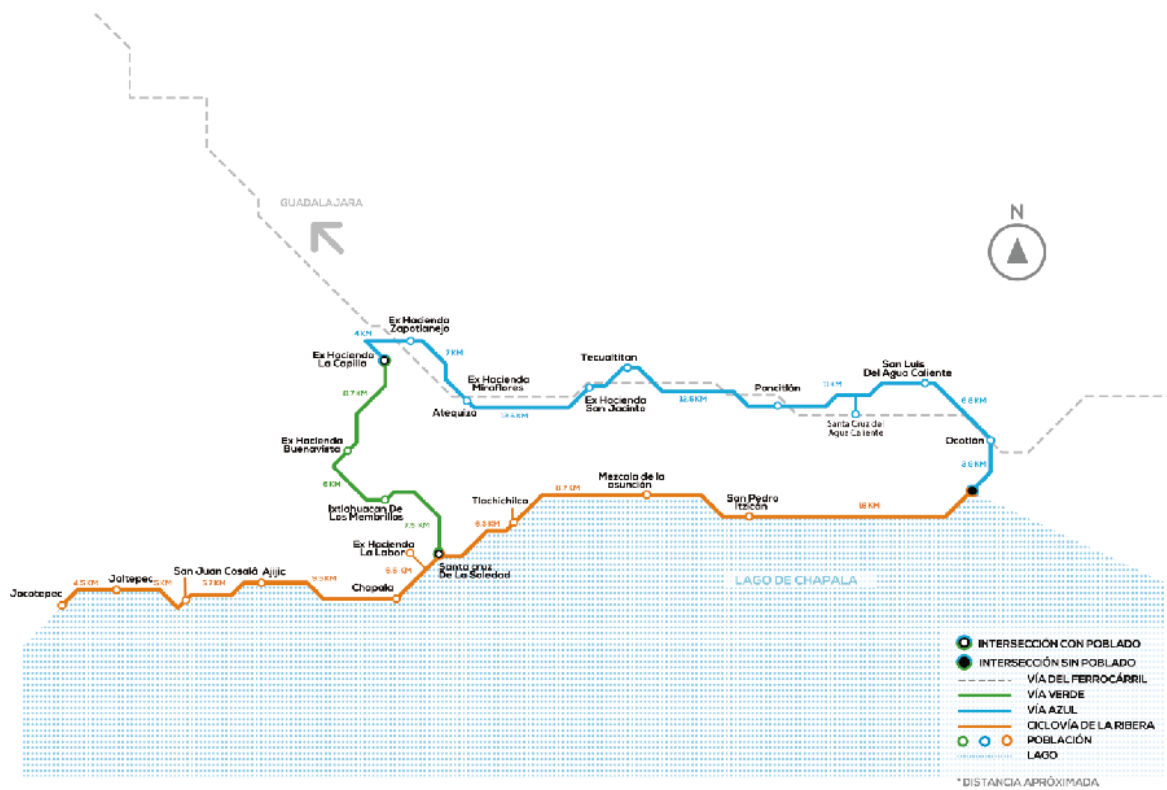
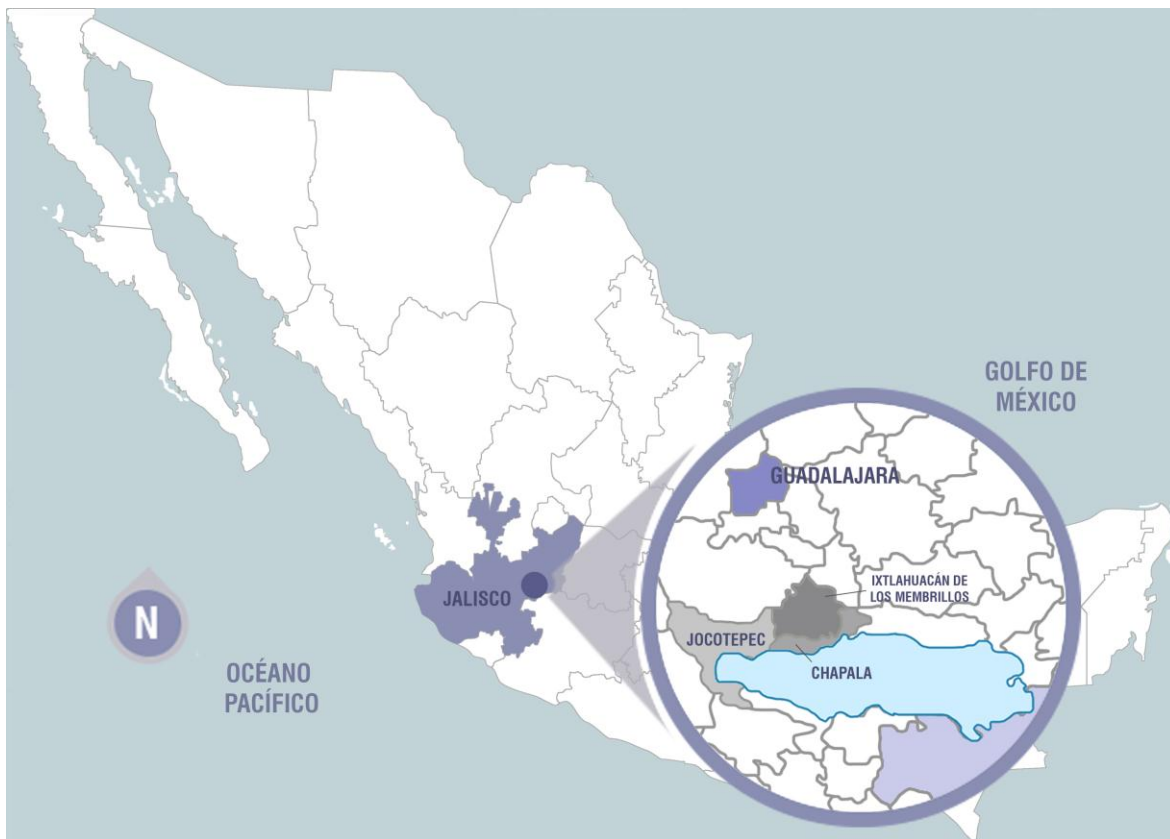


Foto tomada del sitio web Plan Maestro Vía Verde Chapala <http://viaverdechapala.weebly.com/>

Como se puede observar el Plan Maestro Vía Verde de Chapala abarca varios municipios, siendo Chapala uno de los más importantes. Al realizar una investigación del lugar nos dimos cuenta de la importancia que ha tenido a nivel nacional tanto histórica como patrimonialmente y es por esto que se decidió seguir por el camino de la puesta en valor y preservación de los elementos culturales que se expresan en esta zona a través de una Ruta Gastronómica.

Para poder seguir con el desarrollo, se realizó una primera visita de campo a la zona para poder identificar las comunidades que tienen mayor influencia en este recorrido y cuales son las que atraen a un mayor número de turistas a la ribera del lago. Así mismo, con este primer acercamiento a la zona pudimos ver que cuenta con infinidad de elementos culturales muy valiosos, pero que ni siquiera las personas de las comunidades conocen.



Una vez conociendo la zona, sus necesidades y potencialidades, se decidió llevar a cabo el proyecto de la Ruta Gastronómica para utilizarla como una herramienta de crecimiento del turismo cultural así como para la economía local, eligiendo las comunidades que tendrían mayor oportunidad de desarrollo. Esta elección se limitó a 5 comunidades en las que se realizará la primera etapa de la ruta gastronómica, ya que en un futuro, se tiene el plan de continuar la ruta hacia el lado este del lago.

Las comunidades que se eligieron para la primera parte de la ruta son: Ixtlahuacán de los Membrillos, Chapala, Ajijic, San Juan Cosalá y Jocotepec.



La siguiente etapa del proyecto fue meramente investigación tanto de las comunidades que forman parte de la ruta, ejemplos de buenas prácticas de rutas gastronómicas alrededor del mundo, así como de los conceptos en los que está basado. Al investigar cada comunidad, se logró obtener un registro de los recursos gastronómicos de cada una, de los platillos que más se consumen, los lugares que pueden ser atractivos turísticamente y las diferentes potencialidades que puede tener cada una.



LUGARES A VISITAR
<ul style="list-style-type: none"> Asamblea Revolucionaria, Tijuana La Rumorosa La Ballerina Museo de las Californias
RECURSOS GASTRONÓMICOS
<ul style="list-style-type: none"> Lengua de vaca Alcapurri Alcapurri Ensalada César Lengua con habas Pescado al biccho
ACTIVIDADES
<ul style="list-style-type: none"> Visita las Convenciones Tijuana y Tijuana y conocer de primera mano el comercio de rehabilitación. Recorrer los edificios del calle de Guadalupe y degustar vinos blancos, rosados, verdes, espumosos y generados de la mejor uva. En Ensenada no digas de pastas al carbon más representativas y maravillosas "Samosa de México, "La Margarita"
DURACIÓN SUGERIDA
8 días/7 noches

Una vez teniendo la investigación, se llevaron a cabo algunas visitas de campo más en las que se tuvo contacto con algunos habitantes de las comunidades para que ellos mismos nos platicaran de que es lo que se come y prepara en su pueblo o las diferentes agendas culturales que tiene cada uno de ellos, también se tomaron fotografías de algunos de los alimentos característicos, así como de los lugares que se pueden visitar estando ahí.

A continuación se presenta una parte del registro fotográfico con el que se contó para la realización de nuestra ruta gastronómica.

Registro fotográfico

Ixtlahuacán de los Membrillos



Parroquia de Santo Santiago Apóstol



Plaza Principal Ixtlahuacán de los Membrillos



Plaza Principal Ixtlahuacán de los Membrillos



Mercado de Artesanías y dulces típicos

Chapala



Parroquia San Francisco de Asís



Malecón Chapala



Antigua Estación de Ferrocarril



Lago de Chapala

Ajjic



Plaza
Principal Ajjic



Malecón



Paseo del arte



San Juan Cosalá



Plaza Principal



Aguas Terales



Parroquia de San Juan



Malecón San Juan Cosalá

Jocotepec



Parroquia del Señor del Monte



Plaza Principal



Malecón



Presidencia Municipal

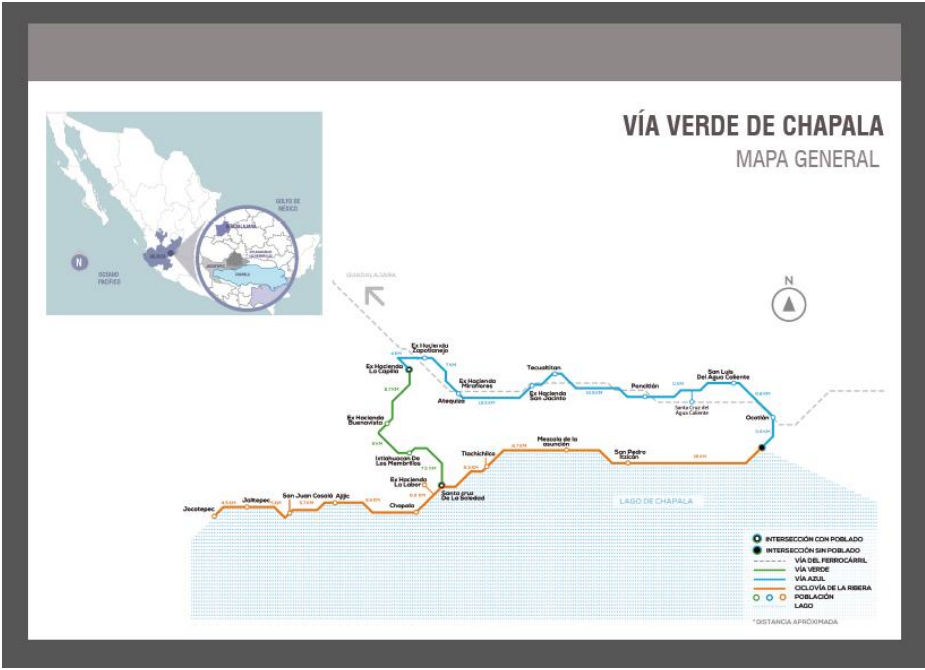
Como una de las últimas etapas del proyecto, se reunió todo lo obtenido a lo largo del semestre y se comenzó con la planeación de la Ruta Gastronómica, en esta etapa, se comenzaron varios bocetos y opciones del diseño a elegir, sin tener aún uno en concreto debido a que el proceso será continuado a lo largo del semestre agosto-diciembre 2016.

Durante el segundo semestre en el que se trabajó este proyecto se eligió el diseño y la forma de presentación más adecuados que consideramos para esta ruta gastronómica.

Se optó por la elección de un libro a través del cual se puedan presentar las diferentes manifestaciones culturales que se dan en cada una de las comunidades, así como el gran recurso gastronómico y patrimonial de cada uno.

Desarrollo de la presentación final de la ruta





RIBERA DE CHAPALA
PLATILLOS LLENOS DE VIDA

RECURSOS DE LA RUTA SIMBOLOGÍA

			
PLATILLOS	BEBIDAS	MATERIA PRIMA	PRODUCTOS
			
ATRATIVOS TURÍSTICOS	TIENDAS Y MERCADOS	HISTORIAS Y LEYENDAS	FERIAS Y EXPOSICIONES

LOCALIZACIÓN MUNICIPIOS QUE ABARCA LA RUTA



The map illustrates the geographical context of the route. It shows the state of Jalisco in Mexico, with a circular inset providing a detailed view of the municipalities it covers: Guadaluajara, Tetlanahuacán de los Reyes, Jocotepec, and Chapala. The map also labels the Golfo de México to the east and the Océano Pacífico to the west.

IXTLAHUACÁN DE LOS MEMBRILLOS

UNA DULCE EXPERIENCIA



La localidad de Ixtlahuacán de los Membrillos se encuentra en la Región Ciénega del estado de Jalisco y por su cercanía al Lago de Chapala ofrece más que deliciosos platillos a base de pescados blancos y dulces de membrillo, sino que también cuenta con hermosos paisajes que harán de tu visita una experiencia única.

Ixtlahuacán es conocido a nivel nacional por su gran cantidad de huertas de árboles de membrillo, siendo este uno de los principales recursos económicos y potencia gastronómica de la localidad.

MUNICIPIO DE IXTLAHUACÁN DE LOS MEMBRILLOS

LOCALIZACIÓN:	REGIÓN CIÉNEGA DE JALISCO
POBLACIÓN:	41,060 HABITANTES
SUPERFICIE:	184.25 km ²
CLIMA:	19.8°C TEMPERATURA MEDIA ANUAL

ATRATIVOS TURÍSTICOS

Al visitar Ixtlahuacán, tienes muchas opciones para visitar y sorprenderte, a continuación presentamos unos de ellos:

1. Plaza Principal
2. Presidencia Municipal
3. Parroquia de Santo Santiago Apóstol
4. Capilla del Sagrado Corazón de Jesús
5. Huertas de membrillo
6. Mercado de dulces típicos



PARROQUIA DE SANTO SANTIAGO APÓSTOL



PLAZA PRINCIPAL



PRESIDENCIA MUNICIPAL



MERCADO DE DULCES TÍPICOS



CAPILLA DEL SAGRADO CORAZÓN



HUERTAS DE MEMBRILLO



PLAZA PRINCIPAL



RECURSOS GASTRONÓMICOS

Para disfrutar de una rica comida, Ixtahuacán cuenta con una infinidad de deliciosos platillos y dulces típicos con los que podrás conocer un poco más de este bello lugar.

Sin duda, todos los productos derivados del membrillo son una de las principales fuentes de ingresos de los habitantes del pueblo, sin embargo existen muchos más platillos que lo han hecho famoso y que no te puedes perder al visitarlo.



MEMBRILLO



CAJETA DE MEMBRILLO



ROLLO DE MEMBRILLO



MEMBRILLOS EN ALMBAR



SEMAS



CONSERVA DE MEMBRILLO



PONCHE DE MEMBRILLO



EMPANADAS DE MEMBRILLO



GORDITAS DE HORNO



FERIAS Y EXPOSICIONES

Algunas de las fiestas más importantes son

- 04 de junio Virgen del Refugio
- 18 de junio Sagrado Corazón de Jesús
- 16-25 de julio Fiestas Patronales (Santo Santiago Apostol).
- 31 de julio- 2 de agosto Festival del Membrillo
- 28 de septiembre Señor de los Membrillos
- 21 de octubre Virgen de Zapopan
- 02 de noviembre Día de muertos, con el tradicional concurso de altares de muertos.



FESTIVAL ANUAL DEL MEMBRILLO



FIESTAS PATRONALES



FIESTAS PATRONALES



TIENDAS Y MERCADOS

El mercado de dulces típicos que se encuentra a la orilla de la carretera es uno de los más famosos de esta localidad, y es que la mayoría de las personas que van a Chapala y las comunidades aledañas al Lago hacen su parada obligada aquí para comprar los dulces más ricos y tradicionales de Jalisco.



MERCADO DE DULCES TÍPICOS



MERCADO DE DULCES TÍPICOS



MERCADO DE DULCES TÍPICOS



PAP

CAPÍTULO V

PRODUCTOS, RESULTADOS E IMPACTOS GENERADOS

- **Productos obtenidos:** Se logró formar un gran inventario cultural y gastronómico de las comunidades que forman parte de la ruta, así como también una agenda cultural en la que se muestran las diferentes festividades que tiene cada una de las comunidades. Así mismo se comenzó el planteamiento del diseño gráfico de la ruta.
- **Resultados Alcanzados:** Los resultados que se obtuvieron durante este semestre fueron bastante buenos, ya que la investigación teórica es la base para la realización de la ruta gastronómica, así mismo al tener un amplio conocimiento de la zona, es posible que se logre un mejor planteamiento para la ruta, cumpliendo con los requerimientos y necesidades del proyecto.
Así mismo se concretó por completo el diseño de la ruta, optando por un libro en el cual se presentan los principales puntos de cada localidad y lo más importante, el gran inventario gastronómico con el que cuenta cada una de ellas.
- **Impactos Generados:** Al no ser publicada aún la ruta cultural, creo que el mayor impacto que se obtuvo en esta etapa es personal, ya que me permitió reconocer las riquezas culturales con las que cuenta la zona y de cierto modo me hizo responsable por conservarlas y darlas a conocer. También creo que me hizo más sensible hacia el tema de la conservación patrimonial y la importancia que tiene en la sociedad.

CAPÍTULO VI

APRENDIZAJES INDIVIDUALES Y GRUPALES

6.1 Aprendizajes profesionales: competencias reforzadas y conocimientos adquiridos.

Considero que los conocimientos adquiridos al llevar a cabo este proyecto son muy valiosos, ya que no solamente fue meramente teórico, sino que hubo un acercamiento real a los diferentes contextos patrimoniales y expresiones culturales que se tiene en la zona.

Así mismo logre enriquecer los conocimientos que fui adquiriendo a lo largo de la carrera y sobre todo reconocer muchas de las competencias que un arquitecto puede llegar a desarrollar como la conciencia de la función de la arquitectura en la sociedad y cómo a través de ella se puede lograr mejorar el entorno en el que vivimos.

También el estar conscientes de las responsabilidades que tenemos como arquitectos hacia el patrimonio urbano y cultural que nos rodea, teniendo un compromiso ético en el ejercicio de la profesión.

6.2 Aprendizajes sociales

En lo referente al aprendizaje social creo que fue el más significativo, ya que al llevar a cabo el proyecto no solamente se obtuvo conocimiento teórico, sino que al estar en constante contacto con las comunidades se pudo apreciar mucho más la manera de vivir y ser de las personas de cada una de las comunidades, así como lograr poner en valor todo el contexto patrimonial que está presente.

Al recuperar todos los recursos gastronómicos también se logró rescatar las tradiciones que tanto representan a esta zona, que si bien aún siguen siendo pueblos orgullosos de sus tradiciones, cada vez más se ven afectados por el fenómeno de la globalización, así que al llevar a cabo esta Ruta Gastronómica no solamente se impulsa la economía local sino que también hará conscientes a todas las personas involucradas de las maravillosas expresiones artísticas con las que aún cuenta la zona, que sean responsables en sus usos y sobre todo que puedan preservarlas para que generaciones futuras puedan seguir gozando del legado que ha estado presente a lo largo de todos estos años.

6.3 Aprendizajes éticos

Después de realizar el proyecto me siento con una responsabilidad aún más grande hacia la sociedad, no sólo localmente, sino que a nivel nacional también. A lo largo de toda la investigación me pude percatar que la mayoría de las personas muestran una gran indiferencia a lo que nos representa culturalmente, e incluso total desconocimiento de las mismas y es por eso que tomé la decisión de llevar a cabo un proyecto que recuperara las expresiones gastronómicas y culturales que se han estado perdiendo.

Creo que las consecuencias aún no se alcanzan a ver, pero que en futuro tendrán un muy buen impacto en la sociedad, los hará darse cuenta de las oportunidades de crecimiento que pueden tener si cuidan y preservan lo que los representa.

6.4 Aprendizajes en lo personal

El PAP me dió la oportunidad de conocer y rescatar una parte de mi que no creía que estuviera interesada en el tema de la conservación patrimonial, me dio también la oportunidad de conocer muchos proyectos que se han llevado a cabo para el rescate de nuestra cultura y creo que lo más importante es que despertó cierto interés por seguir haciéndolo.

También aprendí que si bien trabajando sola se pueden obtener buenos resultados, con el trabajo en equipo se podrían lograr aún mejores cosas, ya que al tener un intercambio de ideas y pensamientos se enriquece no solamente los proyectos en los que se están trabajando, sino a las personas con las que también se está llevando a cabo el proyecto.

Para mi proyecto de vida creo que el PAP también tuvo un impacto positivo, ya que me demostré a mi misma que soy capaz de llevar un proyecto sola, y que sin duda si realmente quieres algo, lo puedes alcanzar con perseverancia y disciplina.

CAPÍTULO VII

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

7.1 Conclusiones

La realización de este proyecto significó un avance en el reconocimiento y puesta en valor de los contextos patrimoniales con los que cuenta la cuenca del Lago de Chapala, al reconocerlos como patrimonio e involucrarlos más a las actividades cotidianas de los habitantes se puede hacer la tarea de conservarlos y explotarlos de manera responsable.

De la mano con la Vía Verde de Chapala buscamos conectar de manera ecológica y cultural toda la ribera, teniendo puntos estratégicos de descanso, en donde los usuarios de la vía verde puedan tomar una pausa e incluso darse la oportunidad de conocer más esa localidad.

Con la creación de la ruta gastronómica se buscó potencializar aún más el sector del turismo cultural, que si bien la zona es visitada por muchos turistas, lo que buscamos con este proyecto es atraerlos a una parte de Chapala y sus alrededores que muchas personas no conocían, encontrándose con recursos gastronómicos y culturales particulares de cada localidad.

7.2 Recomendaciones

En cuanto a las mejoras que considero pudiera tener este proyecto es tal vez el de profundizar aún más en el conocimiento e investigación de los recursos gastronómicos ya presentados, si bien ya se cuenta con una lista, tratar de complementar con una breve investigación y descripción de los utensilios y técnicas que han estado presentes en la zona, tal vez incluso indagar aún más en las preparaciones y ver si esos alimentos son nativos o introducidos por otras culturas y como ha sido influenciada por otros continentes o países.

Otro tema que queda pendiente para ser completado es el diseño gráfico de la ruta, así como los formatos en los que se dará a conocer la ruta, sin embargo, se tiene como propósito para el siguiente semestre continuar con esta tarea e incluso complementar con los puntos ya mencionados.

Referencias bibliográficas (sistema APA).

- "Conservatorio De La Cultura Gastronómica Mexicana." *Conservatorio De La Cultura Gastronómica Mexicana*. Web. 27 Apr. 2016.
- "Conservatorio De La Cultura Gastronómica Mexicana." *Conservatorio De La Cultura Gastronómica Mexicana*. Web. 27 Apr. 2016.
- "Definición Y Sostenibilidad De RUTAS GASTRONÓMICAS Y TURÍSTICAS." *CEGAHO BLOG*. 27 June 2013. Web. 27 Apr. 2016.
- "Definición Y Sostenibilidad De RUTAS GASTRONÓMICAS Y TURÍSTICAS." *CEGAHO BLOG*. 27 June 2013. Web. 27 Apr. 2016.
- "Fiestas Y Tradiciones | Ixtlahuacán De Los Membrillos." *Fiestas Y Tradiciones | Ixtlahuacán De Los Membrillos*. Web. 09 May 2016.
- "Inicio." *Inicio*. Web. 27 Apr. 2016.
- "Ixtlahuacán De Los Membrillos Legado Cultural De Jalisco." *Ixtlahuacán De Los Membrillos Legado Cultural De Jalisco*. Web. 28 Nov. 2016.
- "Líneas Generales | Organización De Las Naciones Unidas Para La Educación, La Ciencia Y La Cultura." *Líneas Generales | Organización De Las Naciones Unidas Para La Educación, La Ciencia Y La Cultura*. Web. 27 Apr. 2016.
- "PLAN MAESTRO | Vía Verde De Chapala." *PLAN MAESTRO | Vía Verde De Chapala*. Web. 27 Apr. 2016.
- "Patrimonio Cultural Inmaterial." *¿Qué Es El Patrimonio Cultural Inmaterial?* Web. 27 Apr. 2016.
- "Patrimonio Cultural Inmaterial." *La Cocina Tradicional Mexicana, Cultura Comunitaria, Ancestral Y Viva*. Web. 27 Apr. 2016.

"Patrimonio Inmaterial | Organización De Las Naciones Unidas Para La Educación, La Ciencia Y La Cultura." *Patrimonio Inmaterial | Organización De Las Naciones Unidas Para La Educación, La Ciencia Y La Cultura*. Web. 27 Apr. 2016.

"SAN JUAN COSALÁ, MUCHO QUE DISFRUTAR." *Vidalturismocom*. Web. 28 Nov. 2016.

"Turismo." *Ayuntamiento De Jocotepec, Jalisco*. Web. 28 Nov. 2016.

"Turismo Cultural." *Secretara De Turismo RSS*. Web. 27 Apr. 2016.

"Turismo Cultural INAH." *Turismo Cultural INAH*. Web. 27 Apr. 2016.

"Unesco." *Unesco*. Web. 27 Apr. 2016.

Algunas fotos que se utilizaron para la elaboración de la ruta gastronómica fueron recuperadas de internet.

1. EMPANADAS DE MEMBRILLO

https://40.media.tumblr.com/887f4433258e9065688a204319bd46d2/tumblr_noq1yoxlyU1ty5xbho2_1280.jpg

2. BIRRIA DE CHIVO: <http://old.nvinoticias.com/oaxaca/vida/fitness/304049-birria-sabor-mexico>

3. LAGO DE CHAPALA

http://www.revistabuenviaje.com/conocemexico/destinos/jalisco/chapala/lago_chapala.php

4. PLAZA PRINCIPAL CHAPALA: <http://mapio.net/s/7277312/?page=2>

5. CALDO MICHI: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Caldo_Michi.jpg

6 BAGRE FRITO: <http://www.mariscoslareyna.com/>

7. CEVICHE DE PESCADO: <http://revista.visitapuertovallarta.com.mx/a/gastronomia/58-donde-comer-el-mejor-ceviche-de-puerto-vallarta>

8. CARNAVAL DE CHAPALA: <http://semanariolaguna.com/tag/chapala/page/41/>

9. CARNAVAL AJIJIC: http://www.ntrguadalajara.com/post.php?id_nota=30922
10. CAPIROTADA: <http://www.latimes.com/food/dailydish/la-dd-capirotada-mexican-bread-pudding-20150331-story.html>
11. MEMBRILLO EN CONSERVA: <http://www.demoslavueltaaldia.com/receta/membrillo-en-almibar>
12. HUERTAS DE MEMBRILLO
<https://colectivoculturallafuentezuela.wordpress.com/2011/10/29/otono/>
13. ISLA DE MEZCALA: <http://www.panoramio.com/photo/12011973>
14. SOPA DE NOPALES: <http://amaradestiempo.com.mx/placeres-culposos/sopa-de-nopal/>
15. TORTITAS DE CAMARÓN: <http://www.unamexicanaenusa.com/2014/04/tortitas-de-camaron-con-nopales-receta.html>
- 16 .DULCE DE ARRAYÁN: <http://losgastronautas.com/dulces-de-arrayan/>
17. ENCHILADAS: <http://mylatinatable.com/enchiladas-en-salsa-de-chile-roja-muy-cremosa/>
18. TAMALES: <http://www.marcobeteta.com/recetas/tamales-de-fresa-con-coco/>
19. SOPE: <http://www.senkalli.mx/producto/sopes-de-maiz/>
20. TACOS DORADOS: <http://www.rusttica.com/2013/09/tacos-dorados.html>
21. POZOLE: <http://patrimonionacionaldelsabor.mx/pozole.php>
22. SAYACAS: <http://semanariolaguna.com/15473/>
23. AGUAS TERMALES: <http://montecoxala.com/>
24. CORTES FINOS: <http://www.casadeaves.com.mx/restaurante>
25. JERICALLAS: <http://www.recetasecreta.net/recetas/jericallas/>
- 26 .PAN TACHIHUAL
<http://www.mural.com/aplicacioneslibre/articulo/default.aspx?id=893390&md5=0d46b4e92c7d aa18f5bb3f2856ab74e2&ta=0dfdbac11765226904c16cb9ad1b2efe>

27. FIESTAS SAN JUAN COSALÁ: [http://semanariolaguna.com/17969/#prettyphoto\[17969\]/0/](http://semanariolaguna.com/17969/#prettyphoto[17969]/0/)
28. CARNAVAL CHAPALA: <http://semanariolaguna.com/14815/>
29. DULCES CHAPALA: <https://www.mexicodesconocido.com.mx/ruta-sabor-jalisco-tequila-guadalajara-tlaquepaque-tonala-chapala.html>
30. PLAZA JOCOTEPEC: <http://www.demochilazo.mx/detalles.php?pobl=Jocotepec>
31. PARROQUIA JOCOTEPEC: <http://www.demochilazo.mx/detalles.php?pobl=Jocotepec>
32. RUINAS EL HOSPITALITO: <http://semanariolaguna.com/tag/jocotepec/page/7/>
33. FIESTAS JOCOTEPEC: http://www.ntrguadalajara.com/post.php?id_notas=39058
34. MAÍZ: <http://foodandtravel.mx/maiz-grano-milenario/>
35. MERCADO DE DULCES: <http://yamilejalisco.blogspot.mx/>