



El Colegio de la Frontera Sur

Mujeres y Alimentación, experiencias frente a la
homogeneización alimentaria

Tesis

presentada como requisito parcial para optar al grado de
Maestro en Ciencias en Recursos Naturales y Desarrollo Rural

Con orientación en Agricultura, Sociedad y Ambiente

por

Miguel Angel Romero Espinosa

2021



El Colegio de la Frontera Sur

San Cristóbal de Las Casas, 06 de octubre de 2021.

Las personas abajo firmantes, miembros del jurado examinador de:

Miguel Angel Romero Espinosa

hacemos constar que hemos revisado y aprobado la tesis titulada

Mujeres y Alimentación, experiencias frente a la homogeneización alimentaria
para obtener el grado de **Maestro en Ciencias en Recursos Naturales y**
Desarrollo Rural

	Nombre	Firma
Directora:	Dra. Erin Ingrid Jane Estrada Lugo	_____
Asesor:	Dr. Eduardo Bello Baltazar	_____
Asesora:	Dra. Elda Miriam Aldasoro Maya	_____
Asesora:	Dra. Rosa Elba Hernández Cruz	_____
Sinodal adicional:	Dra. Fátima Edith Oseguera Arias	_____
Sinodal adicional:	Dra. Gloria Mariel Suárez Gutiérrez	_____
Sinodal adicional:	Dra. Georgina Sánchez Ramírez	_____

Dedicatoria y agradecimientos

A todas las cocineras participantes, en especial a Doña Cande, a Doña Celia, a Doña Mirna, a Doña Francisca, a Suri Guzmán, a Doña Herodita, a Doña Martha Janet, a Doña Olivia y a Doña María Minda, son inspiración y punto de partida para lograr una mejor alimentación. Gracias por sus conocimientos, sus platillos, atención y hospitalidad.

Al comité tutelar que se conformó, agradezco cada consejo, enseñanza y explicación compartida, personalmente, es lo más valioso que obtuve en este proceso. A Erin, por aceptarme como estudiante y ser la luz que disperso la oscuridad de la incertidumbre; a Eduardo por alentar el pensamiento complejo, construir opciones donde “aparentemente” no las hay; a Miriam por aceptar participar en una propuesta construida; a Rosa que desde el otro lado del mundo siempre estuvo atenta a la investigación.

A la Familia Espinosa, frecuentemos lazos y construyamos reales apoyos, seamos conscientes de la oportunidad que tenemos.

A la familia que se escoge, a las amistades en el aprendizaje, en la fiesta y en la vida. Son inspiración, admiración y reconocimiento: “Hay que hacer más” por y para todo y todxs.

A Huitzilli, hogar que descuidé y siempre mantuve en el corazón. Tania, se viene lo mejor.

A Luis Daniel Servín Monroy, maestro y amigo que emprendió el gran viaje. Estás en todas y en cada una de estas páginas.

A Daphne, que fortaleció la visión holística, con cariño y apeo incondicional.

A El Colegio de la Frontera Sur por aceptarme en el programa de Maestría en Ciencias en Recursos Naturales y Desarrollo Rural y al CONACyT por la beca otorgada para la realización de mis estudios de posgrado.

Al Multiverso, al Conocimiento infinito y colectivo, a las Causalidades, a la Sintergía, a la Lattice, a la Divinidad y a todas las personas que lean estas páginas.

Tlazohcamati

Ometeotl.

Tabla de contenido

Índice de tablas.....	5
Índice de figuras.....	6
Resumen	7
Capítulo I. Introducción.....	8
I.I. Justificación.....	9
I.II. Contexto en Chiapas.....	10
I.III. Hipótesis	12
I.IV. Objetivos.....	12
I.IV.I. Objetivo general.....	12
I.IV.II. Objetivos particulares	12
Capítulo II. Metodología	13
II.I. Sitios de estudio	13
II.II. Fase 1. Etapa inicial:	23
II.III. Fase 2. Técnicas e instrumentos	25
II.IV. Fase 3. Sistematización y Análisis:	25
II.V. Limitaciones	26
Capítulo III. Marco teórico.....	26
III.I. Alimentación.....	26
III.II. (Des)aportes del complejo de regímenes en la alimentación.....	28
III.II.I. Régimen agroalimentario	29
III.II.II. Régimen ambiental	30
III.II.III. Régimen económico y turístico	30
III.II.IV. Régimen de género y biopoder	31
III.III. Transformación alimentaria: dietas con nulo valor cultural y alto valor calórico	33

III.IV. Cocinas Tradicionales, Gastronomía y Culinaria.....	35
III.V. Mujeres, cocineras tradicionales.....	37
III.VI. Motivación	40
III.VII. Estrategias.....	50
Capítulo IV. Resultados.....	53
IV.I. Sociedad Cooperativa Pak'al Tsix A' Mariposas Alas de Agua.....	53
IV.II. Cocina Tradicional Zoque Copoya.....	67
IV.III. Motivaciones	76
IV.III.I. Motivaciones intrínsecas	76
IV.III.II. Motivaciones extrínsecas	83
IV.IV. Estrategias	90
IV.V. Estrategias organizativas	90
IV.VI. Estrategias socioculturales.....	95
IV.VII. Estrategias productivas y mercantilización.....	97
IV.V. Condicionantes.....	101
Capítulo V. Discusión.....	105
V.I. Motivaciones	108
V.II. Estrategias.....	111
V.III. Incidencia del complejo de regímenes en lo local	113
Capítulo VI. Conclusiones	118
VI.I. Motivaciones	118
VI.II. Estrategias.....	119
Recomendaciones.....	121
Notas	123
Literatura citada.....	124

Índice de tablas

Tabla 1. Categorías y subcategorías de análisis.....	24
Tabla 2. Aspectos de la conducta motivada y expresiones conductuales de la motivación.....	43
Tabla 3. Datos generales de la Sociedad Cooperativa Pak'al Tsix A'	58
Tabla 4. Datos socioeconómicos de la Sociedad Cooperativa Pak' al Tsix A'.....	62
Tabla 5. Menú ofertado en el Centro Ecoturístico Pak 'al Tsix A'..	65
Tabla 6. Datos generales de la Cocina Tradicional Zoque Copoya.....	69
Tabla 7. Datos socioeconómicos de la Cocina Tradicional Zoque Copoya.	73
Tabla 8. Menú en la Cocina Tradicional Zoque Copoya.....	75
Tabla 9. Estrategias Productivas y Mercantilización.....	100
Tabla 10. Condicionantes.....	104

Índice de figuras

Figura 1. Mapa del estado de Chiapas donde se muestra la ubicación de los sitios de estudio.....	19
Figura 2. Localización de la Sociedad Cooperativa Pak'al Tsix A'	20
Figura 3. Localización de la Cocina Tradicional Zoque Copoya.....	21
Figura 4. Ruta Metodológica.....	22
Figura 5. Tipos de necesidades, fuentes de la motivación.	41
Figura 6. Cuatro aspectos del involucramiento.....	44
Figura 7. Motivación extrínseca y ejes centrales.	45
Figura 8. Continuo de la autodeterminación entre los tipos de motivación.....	49
Figura 9. Proceso histórico de la Sociedad Cooperativa Pak 'al Tsix A'	56
Figura 10. Logo oficial de la Sociedad Cooperativa Pak'al Tsix A'	59
Figura 11. Organigrama de la Sociedad Cooperativa Pak'al Tsix A'	63
Figura 12. Logo oficial de la Cocina Tradicional Zoque Copoya.....	69
Figura 13. Organigrama de la Cocina Tradicional Zoque Copoya.....	74
Figura 14. Motivaciones intrínsecas, descripción y acciones	81
Figura 15. Motivaciones extrínsecas, descripción y acciones.	89
Figura 16. Estrategias Organizativas.....	94
Figura 17. Estrategias Socioculturales	96
Figura 18. Incidencia general del complejo de regímenes localmente en cada cocina tradicional.	115

Resumen

La presente investigación analiza motivaciones y estrategias de dos grupos de cocineras tradicionales, dedicadas a la producción, preparación y venta de comida tradicional, en el estado de Chiapas, México. Una situada en la región del Soconusco, de origen mam y la otra, cerca de Tuxtla Gutiérrez, de origen zoque. Se documentan motivaciones intrínsecas y extrínsecas, las estrategias en la organización y las relacionadas con la producción y mercantilización que realizan los grupos de cocineras en respuesta al ritmo global del régimen agroalimentario, cuya oferta es protagonizada por productos industrializados, carentes de valor cultural y altos valores energéticos que alientan la subsecuente homogeneización alimentaria. La investigación se cimienta desde las voces de iniciativas alimentarias locales, promovidas y gestionadas por mujeres, con metodología cualitativa basada en la etnografía, observación participante y análisis de contenido. Se utilizó como instrumentos entrevistas estructuradas, semiestructuradas y talleres reflexivos. Los resultados destacan que ambos grupos de cocineras están intrínsecamente motivadas y que, las motivaciones extrínsecas en ambos casos están autodeterminadas. Las estrategias que aplican se distinguen en tres rubros: organizativas, socioculturales y de producción y mercantilización, se diferencian de acuerdo con las condiciones locales y globales, lo que resulta en estrategias específicas como: participación por financiamientos, carta física (menú), uniformes, caja de ahorro, adaptación o constancia en la oferta alimentaria disponible. Se concluye que ambas iniciativas tienen genuina motivación por la cocina, sin embargo, las estrategias tienden a ser rebasadas por la oferta y consumo de productos industrializados, por lo que la inclusión de estos es cada vez más frecuente en ambas cocinas; la pandemia frenó abruptamente la constancia en los ingresos económicos percibidos, lo que aumentó la incertidumbre socioeconómica en las organizaciones. Experiencias como las analizadas, dan cuenta de las dificultades y los aciertos para construir formas alternativas de alimentación a la lógica hegemónica.

Palabras clave

Cocineras tradicionales, mam, zoque, motivaciones, estrategias

Capítulo I. Introducción

Frente a la progresiva disminución en la variedad de alimentos y bebidas que consume la humanidad en la actualidad (Popkin, 2014; Otero *et al.* 2017), es importante reconocer emprendimientos de grupos y organizaciones que, contracorriente, buscan promover una alimentación sana a través de la cocina tradicional entendida como espacio dinámico, físico y simbólico (Padilla, 2006), alimentación basada en productos de la agrobiodiversidad local que incluyen prácticas fundamentadas en la culinaria considerada como propia, que prepara y ofrece alimentos y bebidas regionales (Meléndez *et al.* 2009).

En el estado de Chiapas en México, varias de estas iniciativas son impulsadas por mujeres, cocineras que algunas de ellas, están interesadas en perpetuar el legado cultural a través de su oferta a visitantes y turistas en sus establecimientos. Las cocineras tradicionales tienen motivaciones y estrategias condicionadas tanto por dinámicas internas, por ejemplo: personales y en la organización y externas, por ejemplo: la afluencia de comensales y la presión o respaldo de sus comunidades, por lo que permean en mecanismos de persistencia de las iniciativas para seguir ofertando comida tradicional frente a la demanda variable y sujeta a múltiples condicionantes.

En este sentido, escuchar la voz de las mujeres cocineras tradicionales y observar sus actividades puede evidenciar algunas maneras de ingesta que expresan o simbolizan diversas relaciones socioambientales, resaltar valores y significados de la comida tradicional que incitan a la cooperación dentro de las cocinas tradicionales, encauzar el fortalecimiento de las organizaciones a nivel interno y apoyar el fortalecimiento o resguardo de la cultura alimentaria con el propósito de observar el funcionamiento organizativo desde las motivaciones y estrategias de las cocineras participantes. Con dos estudios de caso, la presente investigación documenta y analiza motivaciones y estrategias de dos grupos de cocineras tradicionales: Sociedad Cooperativa Pak'al Tsix A' (Mariposas Alas de Agua en lengua mam) (SCPTAMAA¹) en el ejido El águila, municipio de Cacahoatán, a las faldas del Volcán Tacaná en la región de Soconusco y Cocina Tradicional Zoque Copoya (CTZC¹) en la meseta de Suchiapa, en el ejido Copoya, perteneciente al municipio de Tuxtla Gutiérrez.

Los principales conceptos que se utilizan en la investigación son: motivaciones y estrategias, las primeras son abordadas como impulsos dinámicos o relativamente estables que inspiran o activan a una persona para accionar, eligiendo una conducta sobre otra, a su vez la motivación está determinada por una serie de factores entrelazados de manera compleja, existen varios tipos de motivación y es posible usarla como categoría de análisis (Bandura, 1977; Reeve, 2000). Las segundas son entendidas como procesos que logran innovaciones deliberadas y sistemáticas, las estrategias comienzan con el análisis de las fuentes de nuevas oportunidades y son comprendidas como emprendimientos de transformación enfocada a mejorar situaciones o acciones determinadas (Drucker, 2004; Porter, 2011), la implementación de estrategias establece que se trata de generación de valor mediante integración de actividades individuales y colectivas en un grupo o sociedad (Mintzberg, 2006) también se refiere a la generación de ventajas únicas e inimitables (Rivera y Malaver, 2011).

I.I. Justificación

El analizar la conformación de una dimensión constructora de saberes y usos, con propósitos de desarrollo y adopción de diversas técnicas y herramientas que faciliten el aprovechamiento de un bien colectivo: la cocina tradicional, se traduce en plena motivación. Además, buscar la interacción entre antropología, sociología y psicología social para realizar un aporte desde una perspectiva inter y transdisciplinaria del impulso motivacional que tienen las cocineras para ofertar platillos y bebidas de la comida tradicional. Como menciona Padilla (2006:2), “las cocinas tradicionales son un elemento de sinergia sobre diversos aspectos de la vida de las comunidades: agricultura, dieta, mercados tradicionales, formas de conservar los alimentos, las tradiciones, los procedimientos desde las viejas tecnologías hasta las innovaciones más recientes”. Sin importar la evidencia de la importancia de la cocina tradicional para las sociedades humanas, tiende a ser relegada y menospreciada, se opta por alentar productos procesados y masificados. Para ubicar el problema sobre la alimentación y el ecoturismo, a continuación, se presenta de manera resumida el contexto en Chiapas.

En todo el planeta existe una sobreproducción de alimentos, esto no soluciona el hecho de que vivan personas que no consuman alimentos en varios días. En México, algunos

estudios sostienen que las diferencias de mortalidad entre diferentes poblaciones son producto de actitudes y comportamientos asociados a salud, higiene y alimentación, donde la falta de actividad física, dietas inadecuadas, consumo de alcohol y tabaco están entre los principales factores de riesgo para la sobrevivencia individual (Lamb, 1996 en: Jiménez y Núñez, 2016).

En el territorio mexicano, la sobredependencia de ayudas gubernamentales limita el emprendimiento y debilita la cohesión social en el medio rural (Cejudo *et al.* 2015). Un ejemplo, fue el programa gubernamental de la “Cruzada Nacional Contra el Hambre” (CNCH, 2012-2018), iniciativa cuyo objetivo era reducir y erradicar el hambre en México. La CNCH emprendía acciones de abasto a través de Diconsa para el suministro de leche Liconsa a comunidades rurales altamente marginadas, también brindaba suplementos alimenticios y la construcción de comedores comunitarios, donde la oferta alimenticia era comprendida principalmente por alimentos ultraprocesados (Boltvinik, 2016) como: lácteos, embutidos y enlatados, productos con altos valores calóricos y nulo valor cultural en la región (Otero *et al.* 2017). Este tipo de alimentación promueve la homogeneización alimentaria e inseguridad alimentaria y no cumple con los cuatro indicadores que la FAO define como seguridad alimentaria: disponibilidad, acceso, estabilidad y utilización (Boltvinik, 2016:4). Dicho programa gubernamental carecía de seguridad, valor nutritivo y contexto sociocultural.

I.II. Contexto en Chiapas

Para Chiapas, en términos de población, el estado ocupa el octavo lugar nacional, con 5.543 millones de habitantes en el 2020, según cifras del Censo de Población y Vivienda (INEGI, 2020) que representa el 4.4 % de la población total del país. Este volumen de población es resultado del crecimiento poblacional suscitado en el último siglo. En 1910, el estado chiapaneco contaba con una población de 440 mil habitantes, lo que significa que la población actual se multiplicó poco más de once veces en el siglo pasado (Jiménez y Núñez, 2016). Este crecimiento demográfico representa retos importantes para provisión de servicios de salud y alimentación, en términos cuantitativos y cualitativos. Entre 2008 a 2010, el porcentaje de población con carencia por acceso a la alimentación aumentó de 26.2 a 30.3 % y el número de personas con

carencias alimentarias aumentó de 1, 216,769 a 1, 460,876 es decir 244,107 personas más (CONEVAL, 2012).

Ante el aumento de la población con deficiencias alimentarias es necesario alentar alternativas como el turismo, que como actividad económica creciente y opción productiva, surge y encuentra en el acervo alimentario un valioso recurso para atraer visitantes, además ofrece una amplia variedad de bienes y servicios para el mercado, lo que crea emprendimientos en diferentes sectores como producción, restauración, hotelería y comercio (Medina, 2017).

En cuanto al ecoturismo, se señala en algunas publicaciones (Kieffer, 2011; Liscovsky, 2011; Liscovsky *et al.* 2012) que esta actividad en Chiapas se ha convertido en una prioridad del gobierno local y se presenta como una solución a problemas socioambientales, a la par exponen que la mayoría de proyectos apoyados con fondos gubernamentales no son realmente ecoturísticos, ya que carecen de infraestructura adecuada, las personas responsables no están capacitadas para el manejo del proyecto o la prestación de servicios, por lo que no impacta en el desarrollo local o en la protección del ambiente. El ecoturismo suele ser una oportunidad para que las cocineras oferten productos al producir y transformar insumos en platillos y bebidas destinados a la demanda turística (Reygadas *et al.* 2006; Vila, 2016).

Al colocar en el foco de estudio a las cocineras, especialmente a las tradicionales de Chiapas, en julio de 2014 se llevó a cabo en Comitán la IV Reunión Nacional de Información sobre la Cocina Tradicional Mexicana, donde se presentaron 30 cocineras tradicionales del estado de Chiapas, en representación de los municipios de Teopisca, Tzimol, Comitán, Socoltenango, Villaflores, Ocozocoautla, La Trinitaria, Las Rosas, Palenque, Ocosingo, Chiapa de Corzo, Tuxtla Gutiérrez, Tapachula y San Cristóbal de Las Casas. El propósito de la reunión fue brindar conferencias, pláticas y mesas redondas con la finalidad de acercar a personas productoras, comercializadoras, académicas y profesionales de la alimentación, para desarrollar el potencial de la gastronomía chiapaneca.

Empero, poco se ha documentado sobre el papel de las motivaciones y las estrategias en cocineras tradicionales ante la transformación alimentaria ¿son factores que

promuevan y fortalezcan identidad y organización?, ¿acaso permeará hacia las cocinas tradicionales la homogeneización de la alimentación, produciendo y ofertando una dieta industrializada? y la incursión en esferas controladas por varios regímenes, ¿contribuyen al cambio alimenticio-identitario en las cocineras? En este sentido, las preguntas de investigación que guían la tesis son:

¿Qué motiva a las cocineras tradicionales para emprender iniciativas y ofertar culinaria local?

¿Qué estrategias siguen para llevar a cabo esas iniciativas de emprendimiento y lograr perpetuarse e incidir como oferta atractiva de alimentación?

I.III. Hipótesis

Las cocineras tradicionales tienen motivaciones y estrategias condicionadas por dinámicas internas en su organización y externas como la afluencia de comensales y la presión o respaldo de sus comunidades, por lo tanto, éstas permean en mecanismos de persistencia de la iniciativa para seguir ofertando comida tradicional frente a la demanda variable y sujeta a múltiples condiciones socioambientales y económicas.

I.IV. Objetivos

I.IV.I. Objetivo general

Identificar y analizar las motivaciones y estrategias en dos grupos de cocineras tradicionales ante la transformación alimentaria.

I.IV.II. Objetivos particulares

- Conocer, documentar y analizar las motivaciones intrínsecas (condiciones simbólicas, valores y significados) y extrínsecas (generadas desde el exterior) de las cocineras tradicionales.
- Analizar las estrategias de organización, culinarias, socioculturales y productivo-mercantiles de las cocineras tradicionales.

Capítulo II. Metodología

II.I. Sitios de estudio

En Chiapas existen experiencias donde la alimentación y las mujeres son los ejes principales de las iniciativas, en la presente investigación participaron dos grupos de cocineras. A continuación se aborda brevemente el contexto y procesos históricos de ambas iniciativas involucradas.

Sociedad Cooperativa Pak'al Tsix A'

Se localiza en la región del Soconusco en el municipio de Cacahoatán, ejido El Águila, considerada por el Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (INEGI) como una población tradicional con origen mam.

El Águila es una población de 2,353 personas (INEGI, 2020) con servicios como centro de salud con partera, telesecundaria, biblioteca, telefonía e internet públicos. La actividad económica relevante es la agricultura, teniendo como principal producto el café. El clima es cálido húmedo con fuertes lluvias en verano, con una temperatura media anual mayor a 22°C, se localiza a una altitud de 1,219 msnm, el tipo de vegetación es bosque mesófilo de montaña, lo que explica la diversidad biológica encontrada (Flores, 2011).

La etnia mam tuvo su proceso civilizatorio en la Sierra Madre y la Sierra de los Cuchumatanes, se les considera la civilización más antigua del área (Quintana y Luis, 2006:11). Es un pueblo originario que también cuenta con representantes en Guatemala, que tras los acuerdos de 1882 las poblaciones sufrieron una fragmentación debida al ajuste de la línea fronteriza. En México, habitan los estados de Chiapas con 7,284 personas, en Quintana Roo viven 3,303 y en Campeche otras 2,444 (RENIC, 2019). Como grupo étnico se autodesignan como *winaq qo'* que significa "nuestra gente" y a su lengua la denominan como *to qyool*, "nuestra palabra" (Quintana y Luis, 2006:16) la cual es una agrupación lingüística que pertenece a la familia maya, con cinco variantes (frontera, norte, sur, sierra), la variante del Soconusco se encuentra en alto riesgo de desaparecer (INPI, 2020).

Esta población posee una historia de más de un siglo de trabajo para las fincas alemanas cafetaleras en el Soconusco. Desde 1860, con la introducción del café a la región, la migración temporal al trabajo de la pizca ha sido una de las características de las comunidades asentadas a las faldas del Tacaná. Con la explosión cafetalera se empezaron a conformar más asentamientos humanos y la comunidad inicia su proceso histórico con la explotación del trabajo indígena a finales del siglo XIX.

La Reforma Agraria hizo posible la expropiación de tierras a un gran número de finqueros (Peña y Fábregas, 2015) por lo que indígenas mam recibieron tierras para construir ejidos y en la década de 1930 se fundó El Águila, fueron blanco de la mexicanización en el siglo XX (Fuentes 2015; Peña, 2004 en: Toledo y Coraza, 2019), la imposición y adopción de la cafecultura provocó la transformación de las prácticas de cultivo. A finales del siglo XX, es desplazada la milpa por la adopción del cafetal diversificado (Barranco-Díaz, 2019). En 2003 se declara un área del ejido como Reserva de la Biosfera del volcán Tacaná. Los cafetales del ejido, fueron parasitados por la roya (*Hemileia vastrati*) lo que incrementó la incertidumbre productiva en 2013, años después se introducen variedades de café robusta (*Coffea canephora*) y con esto el cafetal diversificado dio lugar a un cafetal simplificado y después a un cafetal monoespecífico de *C. arabica* (Barranco-Díaz, 2019). Inclusive se señala que se ha transformado radicalmente el paisaje alimentario en El Águila, debido a que los espacios productivos como la milpa y el huerto ya no producen como antes causa de su reducción o desaparición (Barranco-Díaz, 2019).

Para completar el ingreso económico de la población local a mediados de la década del 2000, actores externos a la comunidad ejidal, instituciones como ECOSUR y UNACH encabezadas por Benigno Gómez y Gómez y Christiane Renate Junghans, impulsaron la creación de una cooperativa para el desarrollo ecoturístico, cuyos objetivos fueron promover el aprovechamiento y disfrute de las bellezas naturales encontradas en El Águila, como las mariposas denominadas localmente “alas de agua”, la cascada con caída de más de 12 metros y la gran diversidad de lepidópteros pertenecientes a la superfamilia Papilionoidea.

En 2011, la SCPTAMAA era la única organización social en Chiapas con un documento de planeación integral que incluye un inventario turístico, que permite conocer sus potencialidades y fortalezas. Empezó con un grupo de más de 35 personas, actualmente en la cooperativa participan 5 personas, 4 de ellas, mujeres (cocinera, entrevista en centro ecoturístico, abril 2019).

La disminución de personas involucradas es reflejo de la poca o nula participación e interacción con otros actores a nivel ejidal, municipal, estatal y federal, lo que frena el crecimiento del proyecto por la falta de interés y colaboración con la comunidad (López-Digueros, 2011). Algunos actores involucrados en el desarrollo del centro ecoturístico han sido, organizaciones e instituciones como Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (UICN), Comisión Nacional de Áreas Naturales Protegidas (CONANP), El Colegio de la Frontera Sur (ECOSUR), Universidad Autónoma de Chiapas (UNACH) y Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas (UNICACH) y diferentes organizaciones no gubernamentales que, teniendo objetivos y metas convergentes, se han relacionado de manera parcial y aislada (López-Digueros, 2011).

Las personas que han participado y que participan en la SCPTAMAA han recibido capacitaciones de CONANP, UICN, ECOSUR, UNACH, de la Secretaría de Turismo (SECTUR) y Protección Civil. La Sociedad cuenta desde 2015 con el Distintivo M² del programa Moderniza Ecoturístico México del gobierno federal a través de SECTUR y ese mismo año obtuvieron la constancia de inscripción al Registro Nacional de Turismo. Algunas integrantes de la SCPTAMAA han viajado a San Cristóbal de Las Casas, Tuxtla Gutiérrez, Comitán y a la Selva Lacandona a intercambios de experiencias, trámites o capacitaciones en asuntos relacionados al centro ecoturístico, al restaurante y a los retos que enfrentan las iniciativas comunitarias y turísticas en el estado de Chiapas.

Cocina Tradicional Zoque Copoya

Iniciativa localizada en Copoya, delegación con título ejidal, pertenece al municipio de Tuxtla Gutiérrez. Copoya tiene una población de 15,749 personas (INEGI, 2020) cuenta con servicios como agua potable, drenaje, centro de salud, museo, plaza central, telesecundaria pública y secundaria privada, biblioteca, telefonía, internet, asfaltado y alumbrado público. Las actividades económicas son la agricultura y las artesanías de cestería fina, la confección de tejidos y diseños de alta calidad (RENIC, 2019). El clima es cálido subhúmedo con lluvias en verano, con una temperatura media anual mayor a 24.5°C, se localiza a una altitud de 860 msnm, el tipo de vegetación predominante es selva baja caducifolia y en menor presencia selva mediana subperennifolia (Pozo-Gómez, 2020).

La etnia zoque desde tiempos prehispánicos se encontraba extendida desde la costa del pacífico y el lado oeste del territorio chiapaneco, hasta el extremo sureste de Veracruz y el extremo oeste del estado de Tabasco, manteniendo una estrecha relación lingüística con los hablantes de las lenguas mixe y popoluca, además de estar vinculados históricamente con la primera civilización de Mesoamérica: la cultura olmeca (Moguel, 2014:76). Actualmente se distribuyen en Chiapas con 49,729 personas, en Oaxaca 7,966 en Veracruz 2,793 y 121 en Tabasco (RENIC, 2019). Como grupo étnico se autodesignan como *O' de püt* que significa “gente de idioma”, “palabra de hombre” o “gente verdadera o auténtica” (INPI, 2020).

Copoya es una población fundada en 1892, que una vez instaurada la época colonial se registraron prácticas de sometimiento y maltrato hacia los grupos zoques, lo que condujo a la reducción de su número y la rebelión fue sofocada de inmediato (Sánchez y Lazos, 2009; Díaz y Pérez, 2018). La independencia nacional trajo consigo nuevas formas de explotación y esclavitud, al servicio de mestizos y laicos; la promulgación de leyes favoreció la concentración de la tierra en pocas manos y dio origen a una clase de grandes propietarios agrarios en la región que mantuvieron a indígenas en condiciones de servidumbre en las grandes haciendas (Díaz y Pérez, 2018; Aramoni *et al.* 2006).

La Revolución Mexicana marcó el inicio de la integración de los zoques a la vida nacional, la religión sigue siendo elemento importante de cohesión social, aunque ya no

ejerce ningún papel en la administración civil de los municipios zoques (Díaz y Pérez, 2018). Hasta 1940, el sistema de cargos civil-religioso seguía vigente en la mayoría de los municipios zoques del área central de Chiapas; sin embargo, la integración de la región a la vida nacional propició la diferenciación social al interior de las comunidades y los sistemas de autoridades tradicionales han dejado de tener injerencia en la vida política del pueblo zoque (Rodríguez *et al.* 2007: Aramoni *et al.* 2006; Ortiz, 2012), situación que también se presenta en Copoya, aunque poseen lugares sagrados, como ermitas, las casas de los “cargueros”, cuevas y montañas localizadas en el territorio zoque, es de destacarse que la influencia religiosa incide en la gastronomía zoque.

Las fiestas tradicionales del pueblo zoque se mantienen y preparan con meses de antelación y mayor suntuosidad en las áreas urbanas, atrayendo visitantes de diferentes rincones del estado, del país y del mundo (Rodríguez *et al.* 2007). La festividad más reconocida y que organiza la comunidad ejidal, son las vírgenes de Copoya, celebrada el dos de febrero. “En esta tradición de las tres vírgenes de Copoya, recorren distintas casas de Tuxtla Gutiérrez acompañadas de los tradicionales parachicos (montera, zarape, máscara) y de las ofrendas conocidas como zomés (enrames de hojas de coajuinicult y objetos de ofrenda como trastes, frutas, pan, verduras, pozol y cochito), en esta fiesta las vírgenes son custodiadas por la mayordomía, personas que se encargan de la seguridad de las vírgenes. Las familias ofrecen comida y bebida tradicional a todos los creyentes que acompañan la peregrinación” (Díaz y Pérez, 2018:13). En los municipios de Ocozocoautla y Tuxtla Gutiérrez existen comunidades de origen zoque, aunque en algunas de ellas no se habla la lengua desde décadas atrás, en Copoya se presenta este fenómeno de pérdida de lengua originaria (Villasana, 2006).

En dicho ejido, encontramos la iniciativa llamada: Cocina Tradicional Zoque, conformada por cocineras tradicionales, fundado y coordinado por Suri Sadai Guzmán López, odontóloga de profesión quien, junto con Mujeres Zoques Copoya, A.C. constituyen un grupo de cocineras que preservan, resguardan, difunden y ofertan platillos y bebidas tradicionales zoques, que desde el 2016 ofrecen sus servicios a unos minutos de la capital estatal.

La Cocina Tradicional Zoque Copoya está registrada ante el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana y cuenta con cocineras ganadoras del primer premio al Mérito de la Gastronomía Mexicana, logrado en el V Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana celebrado en Tuxtla Gutiérrez, en 2017. Fueron reconocidas por el gobierno de Chiapas a través de la Comisión de Caminos e Infraestructura Hidráulica por la labor en el rescate y difusión de las tradiciones zoques, en 2018. Las mujeres que integran esta cocina tradicional rentan un espacio donde ofrecen los platillos y bebidas, han asistido a ferias y encuentros gastronómicos en el ejido, en el estado y al interior de la república mexicana, reciben visitas frecuentes de la Secretaría de Turismo, de autoridades capitalinas chiapanecas y estudiantes de la UNACH y UNICACH. Estos últimos, han participado en cursos y talleres de cocina tradicional impartidos por las cocineras de esta iniciativa zoque.

Las siguientes figuras señalan con puntos blancos la ubicación de ambas iniciativas, primero a escala estatal (figura 1) y después a escala municipal (figura 2 y 3).

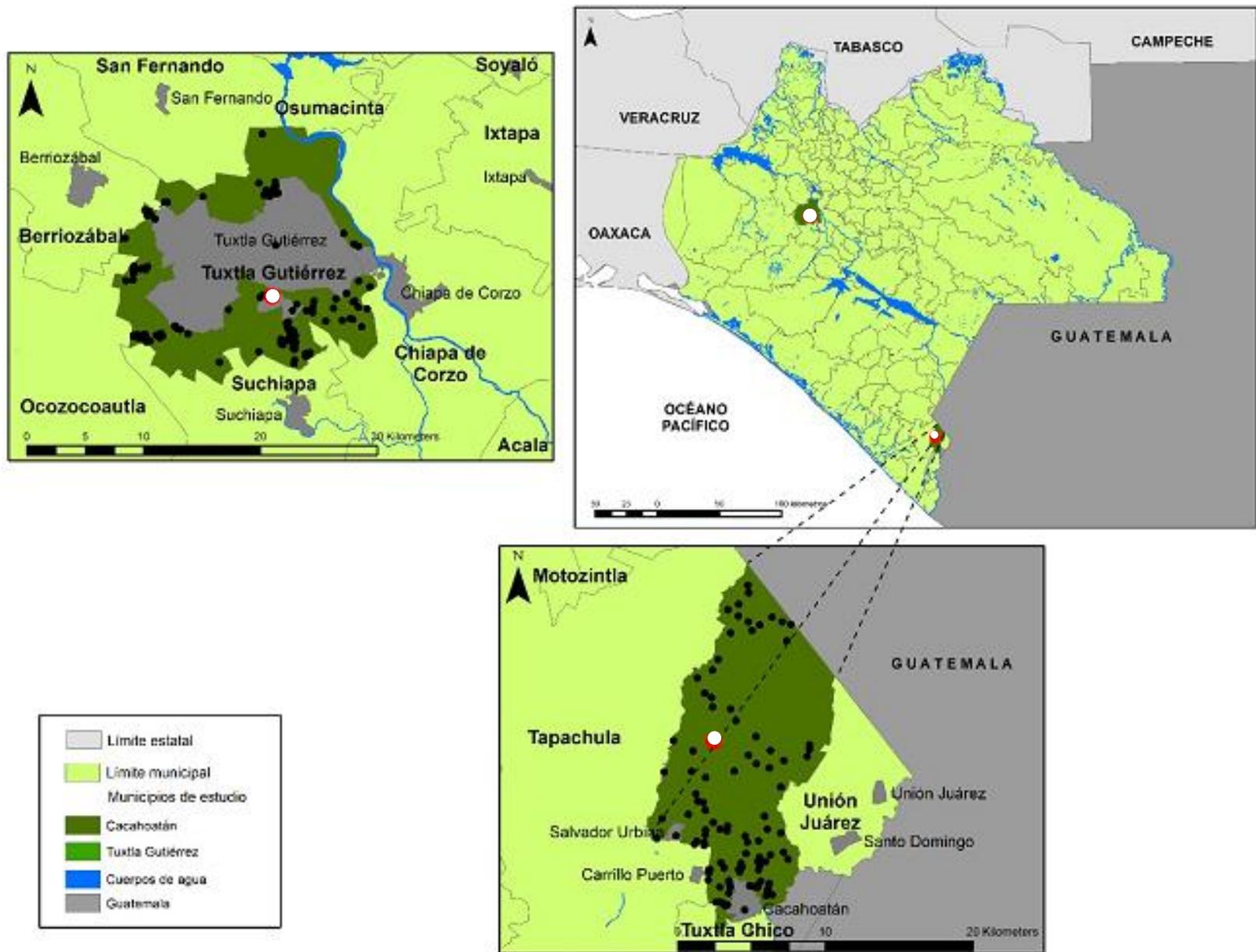


Figura 1. Mapa del estado de Chiapas donde se muestra la ubicación de los sitios de estudio. Mapa elaborado en 2021 por Emmanuel Valencia Barrera del Departamento de Observación y Estudio de la Tierra, la Atmósfera y el Océano, Grupo Académico Ecología del Paisaje y Sustentabilidad, Unidad San Cristóbal, ECOSUR.

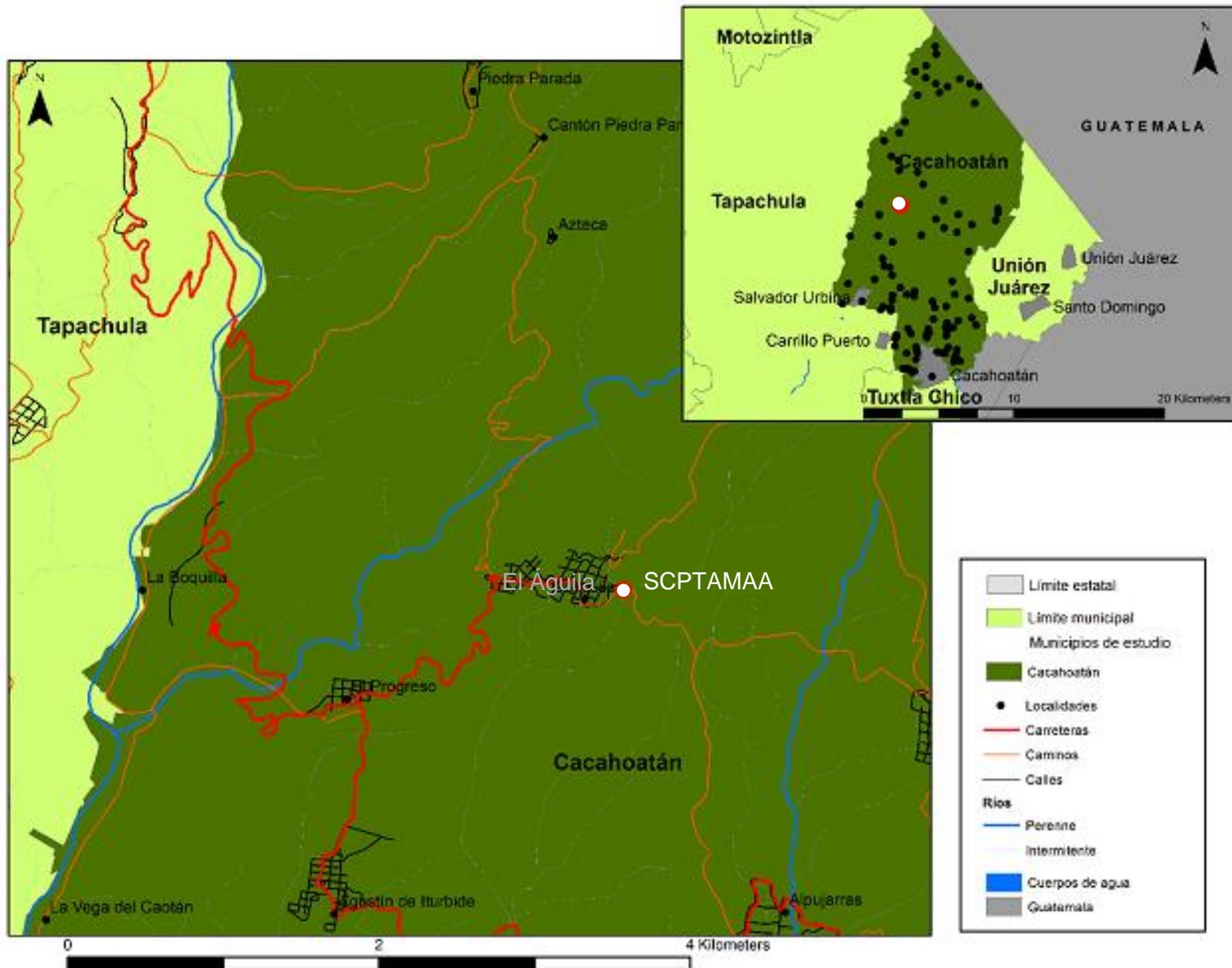


Figura 2. Localización de la Sociedad Cooperativa Pak'al Tsix A'. Mapa elaborado en 2021 por Emmanuel Valencia Barrera del Departamento de Observación y Estudio de la Tierra, la Atmósfera y el Océano, Grupo Académico Ecología del Paisaje y Sustentabilidad, Unidad San Cristóbal, ECOSUR.

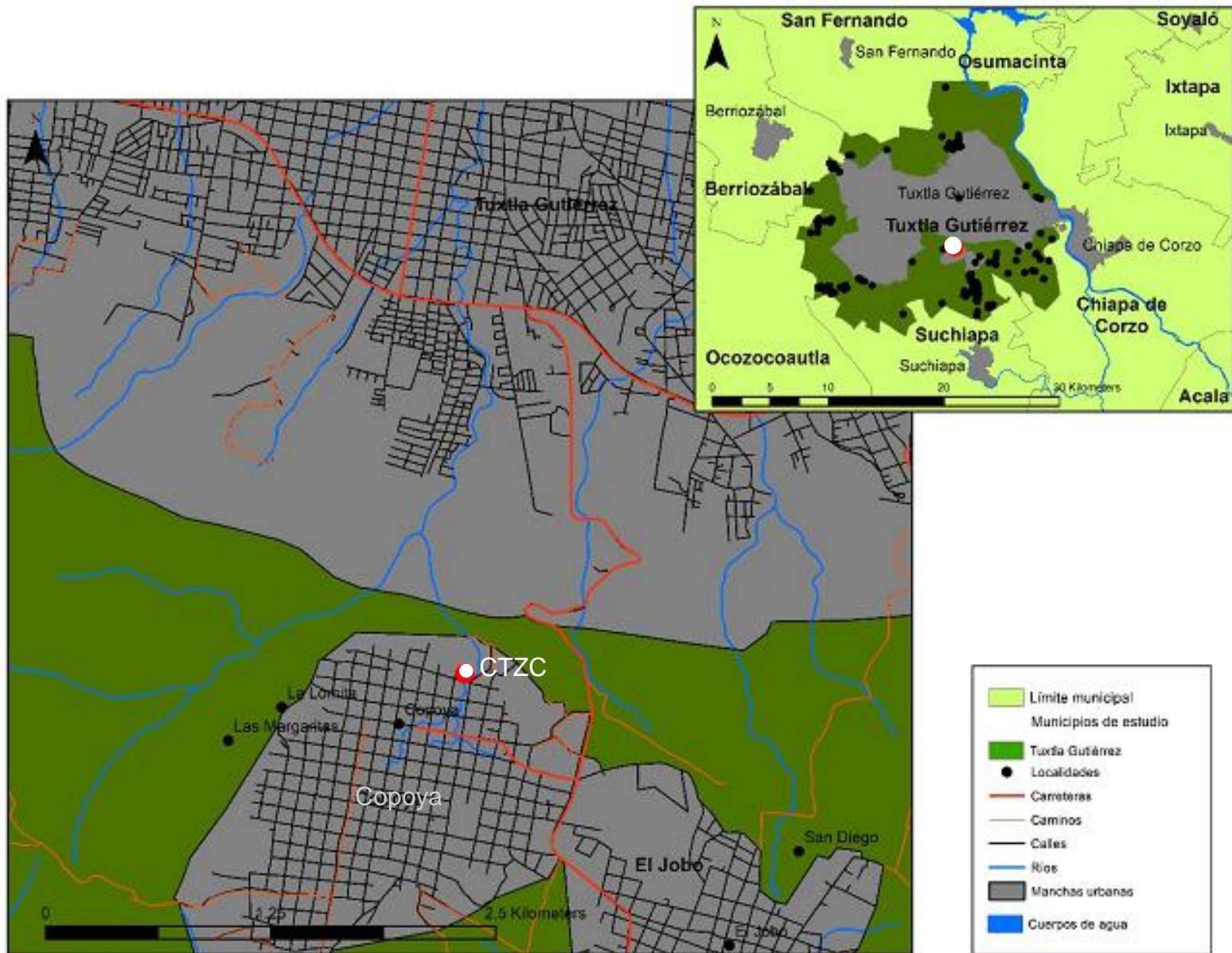


Figura 3. Localización de la Cocina Tradicional Zoque Copoya. Mapa elaborado en 2021 por Emmanuel Valencia Barrera del Departamento de Observación y Estudio de la Tierra, la Atmósfera y el Océano, Grupo Académico Ecología del Paisaje y Sustentabilidad, Unidad San Cristóbal, ECOSUR.

Ruta Metodológica: En la investigación la unidad de observación son los dos restaurantes y la unidad de análisis son las cocineras tradicionales de cada restaurante. La ruta metodológica constó de tres fases, descritas a continuación y organizadas subsecuentemente (figura 4).

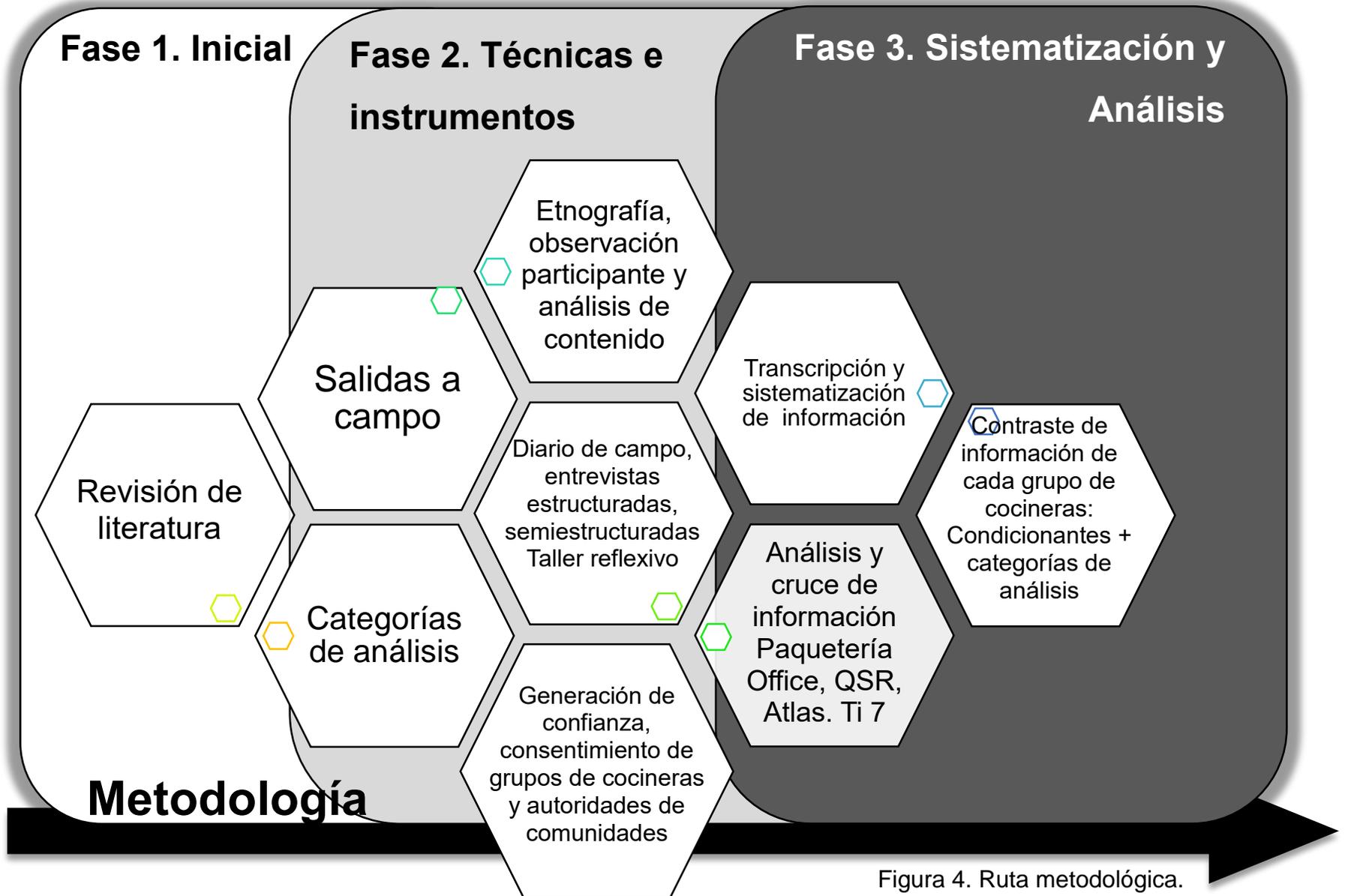


Figura 4. Ruta metodológica.

II.II. Fase 1. Etapa inicial: revisión de literatura y visitas de exploración que orientaron las categorías de análisis: motivaciones y estrategias, ambas con subcategorías. Motivaciones: descritas como todo aquel impulso incitado para crecimiento, emprendimiento, reconocimiento y empoderamiento personal y empresarial por parte de las cocineras de cada restaurante. Esta categoría es abordada en dos subcategorías: Motivaciones intrínsecas y motivaciones extrínsecas (tabla 1). Para inferir la motivación en otra persona, existen dos formas (Reeve, 2000): la primera consiste en observar las manifestaciones conductuales de la motivación, la segunda manera de inferir motivación consiste en prestar atención estrecha a los antecedentes que, se saben originan estados motivacionales, de aquí la importancia de conocer los procesos históricos de cada organización.

Las motivaciones fueron documentadas, declaradas u observadas en entrevistas, charlas formales e informales, en vivo o remotas, suscitadas durante abril 2019 a septiembre 2020, fundamentadas en las expresiones conductuales de la motivación como la atención, esfuerzo, latencia, persistencia, elección, probabilidad de respuesta, expresiones faciales y ademanes corporales (tabla 2), en los grados de involucramiento: conductual, emocional, cognitivo y voz (figura 6), en la autodeterminación y estilo de la regulación de la motivación: intrínseca, integrada, identificada, introyectada y externa (figura 8) y por último, fundamentadas en el autoinforme, en la expresión verbal o en la acción de la motivación misma.

Las estrategias son interpretadas como procesos para superar o adaptarse a circunstancias ordinarias y extraordinarias, con tres subcategorías: organizacionales, socioculturales y de producción-mercantilización (Porter, 2011; Rivera y Malaver, 2011).

Se realizaron varias visitas a cada cocina de estudio, algunas informales de contextualización y otras formales, donde se aplicaron técnicas e instrumentos de investigación. El tiempo total transcurrido en El Águila, fue de dos meses y medio, distribuidos en tres visitas, la de mayor estancia fue de mes y medio. En Copoya debido a la pandemia, se optó por realizar entrevistas remotas y cuando la situación sanitaria lo permitió se reanudaron las visitas a campo, dando como resultado cinco salidas.

Categoría	Subcategorías	Descripción	Referencias
Motivaciones	Intrínsecas	Proviene de fuentes internas, personales e individuales, como creencias, emociones, metas, logros, necesidades y objetivos.	Alcock, 1990; Atkinson, 1964; Bandura, 1977; Barberá Heredia, 2002; Dreikurs, 2000; Echazarreta y Flores, 2015; Ekman y Friesen, 1975; García y Uscanga, 2008; Hodgson y Rachman, 1974; Madsen, 1980; Maslow, 1943; Marulanda y Morales, 2016; Palmero, 2005; Quattrone, 1985; Quevedo Monjarás et al. 2010; Rachman y Hodgson, 1974; Reeve, 2000; Wicker, 1969.
	Extrínsecas	Generadas desde el ambiente exterior, adoptadas por la socialización diaria y generacional, obedece a incentivos, consecuencias y recompensas.	
Estrategias	Organizacionales	Procesos dedicados a gestionar y coordinar acciones para la resiliencia de la iniciativa.	Bourdieu, 2016; Passeron y García, 1983; Kuczmarski, 1997; Drucker, 2004; Fernández, 2005; Rivera y Malaver, 2011; Porter, 2011; Sutton, 2018.
	Socioculturales	Acciones para promover la generación de identidad organizacional y construcción de redes de apoyo.	
	Producción-mercantilización	Operaciones dedicadas a la producción u obtención, transformación y venta de productos, así como a la ampliación clientelar.	

Tabla 1. Categorías y subcategorías de análisis.

II.III. Fase 2. Técnicas e instrumentos: durante las visitas, se promovió el contacto y la generación de confianza, además del consentimiento de los grupos de cocineras y autoridades de las comunidades. La etnografía se registró en un diario de campo, complementada con observación participante y análisis de contenido (Holsti, 1968). Se aplicaron 19 entrevistas estructuradas para conocer fecha y lugar de nacimiento, situación socioeconómica y nivel de estudio. Se realizaron 13 entrevistas semiestructuradas abordando los siguientes temas: posesión de tierra, historia del grupo al que pertenece, relaciones y dinámicas en la cocina, motivaciones observadas y estrategias implementadas en la cocina en la que participa cada cocinera y otras actividades productivas fuera de la cocina.

En el primer caso de estudio (Cacahoatán) se realizó un taller reflexivo³ con la participación de cinco personas, basado en lo realizado en: Juárez *et al.* 2011 y Cruz, 2018, concretamente a la actividad basada en la teoría del control cultural de Bonfil (1991). Con el análisis de consumo, producción y adquisición de diferentes insumos, utensilios, capacidades y habilidades se reflexionó sobre el accionar y devenir del restaurante en cuestión. En el segundo sitio de estudio (Copoya) en las entrevistas semiestructuradas además de los temas ya mencionados, se agregaron preguntas relacionados al consumo y venta de productos industrializados, propuesta de la comida tradicional, problemas organizacionales, retos y logros de las cocineras tradicionales, esta adaptación y omisión del taller reflexivo fueron ajustes en razón de la pandemia de covid-19⁴.

II.IV. Fase 3. Sistematización y Análisis: transcripción, análisis y cruce de la información documentada, se utilizaron los softwares Atlas.ti 7, QSR, paquetería office (Word, Excel y PowerPoint) y archivos de grabación de audio consensuada. El objetivo de realizar el cruce de la información fue distinguir categorías de análisis, definir códigos y desarrollar redes conceptuales. En el análisis se contrastó la información de las categorías entre cada grupo de cocineras, tomando en cuenta las condicionantes de cada grupo y las categorías de análisis, previamente descritas.

II.V. Limitaciones: la investigación presentó limitantes por la pandemia de covid-19, motivo por el cual se ajustó la metodología, las entrevistas del segundo grupo de estudio se realizaron de manera remota, a través de video llamadas o llamadas de voz. A su vez, se omitieron del estudio aquellas personas participantes de cada iniciativa que carecen de voz, voto y rol dentro de las actividades culinarias. Es decir, aquellas personas que desarrollan actividades fuera de la cocina, como atención al cliente, cobranza, limpieza, meseras y meseros. Las omisiones se fundamentan en que estas personas no toman decisión al interior de la organización donde participan (seis personas en total, dos personas en SCPTAMAA y cuatro en CTZC).

El documento se organiza en seis capítulos, incluyendo la presente metodología y la previa introducción. En el capítulo tres se hace la revisión de los conceptos centrales; alimentación, cocinas tradicionales, cocineras tradicionales, gastronomía y culinaria. Se parte de lo general a lo particular, aborda elementos que parecieran alejados de los grupos de estudio y sin embargo tienen repercusiones en lo local, como lo son las políticas públicas expresadas en el complejo de regímenes. Se finaliza contextualizando la transformación alimentaria y describiendo las categorías de análisis.

En el capítulo cuatro, se presentan los resultados, se inicia con la descripción de las organizaciones, le siguen las motivaciones y estrategias en cada grupo de cocineras tradicionales. En el capítulo cinco, se presenta la discusión de acuerdo con el orden en que se presentan los resultados. En el capítulo seis, conclusiones y posibles sugerencias para la permanencia o superación de alguna dificultad presentada en las cocinas estudiadas. En las secciones finales, notas y literatura citada.

Capítulo III. Marco teórico

III.I. Alimentación

La alimentación es una actividad fundamental diaria, más que comportamientos, hábitos o necesidades, también es una práctica social con una clara dimensión imaginaria, simbólica y social. La alimentación es una función biológica vital y al mismo tiempo una función social esencial (Ochoa, 2008). Alberga múltiples dimensiones, se extiende de lo

biológico a lo cultural, de la función nutritiva a la función simbólica, de lo individual a lo colectivo, de lo psicológico a lo social (Fischler, 1995 en: De Simone, 2018).

La alimentación se relaciona con la historia, transmite sentido de pertenencia e identidad, el alimento que se consume tiene historias asociadas con el pasado de quienes lo comen, técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y cómo consumir está condicionado por el significado cultural (Mintz, 2003). La alimentación es un acto ecológico, ya que condiciona el aprovechamiento de determinados recursos naturales, el cómo y qué se consume determina el uso, además de ser un acto político y económico vinculado al tipo de desarrollo de la sociedad (Pollan, 2007).

Uno de los actos mejor transmitido generacionalmente es la alimentación, donde se inculca un sentido de pertenencia y responsabilidad. La identidad colectiva define prácticas y hábitos alimenticios, mientras permea gran variedad de fenómenos empíricos: organización social, territorialidad, innovaciones tecnológicas, cosmovisiones, persistencias o transformaciones de usos y costumbres (Melucci, 2001; Halvorsen, 1997).

Por lo que los grupos humanos establecen lazos estrechos con seres vivos, con ciclos biogeoquímicos, sitios naturales de importancia en la cosmovisión y espiritualidad, con calendarios astronómicos y particularidad de procesos socioambientales que construyen y reconstruyen el territorio (Arreola y Saldívar, 2017; Ramírez y López, 2017). El acervo colectivo de las personas en las comunidades se define como el conjunto de elementos naturales o culturales, materiales o inmateriales, heredados por generaciones o contruidos en el presente (Fernández, 1996; González, 2011). Conjunto en el que los individuos reconocen identidades dadas por usos o actividades específicas (Barth, 1976). Estos elementos son capaces de transmitirse a las nuevas generaciones de manera que el acervo deba servir socialmente, lo que promueve una intencionalidad y se revelan como factores para servir al desarrollo colectivo al que pertenece (Fernández, 1996).

Sin embargo, la imposición y adopción de la agricultura a gran escala en el siglo XX promovió una disminución de la calidad en la nutrición humana al reducir la variedad

dietética. La industrialización del sistema alimentario ha puesto a disposición de poblaciones de regiones del mundo una opresora abundancia de alimentos baratos con alta densidad calórica (Otero *et al.* 2017). El inconveniente entre la pequeña cantidad de energía física que gastan para obtener un número significativo de calorías, ha creado la epidemia de obesidad moderna (Armelagos, 2010) o enfermedades degenerativas como la diabetes mellitus, arteriosclerosis y enfermedades coronarias, hipertensión o presión arterial elevada, ciertos tipos de cáncer, osteoporosis, caries dentales, pérdida de dientes, alcoholismo, enfermedades hepáticas y renales (Latham, 2002; Otero *et al.* 2017; Chávez y Moreno, 2018).

En cambio, las dietas tradicionales poseen balance calórico y altos valores energéticos, culturales y nutrimentales, así como conservadores naturales (Otero *et al.* 2017; Chávez y Moreno, 2018). Empero, los alimentos locales están siendo sustituidos por dietas globalizadas que contienen productos procesados industrialmente, con altos contenidos de azúcares y grasas (Popkin, 2014). Dietas promovidas por la expansión de consorcios alimentarios que controlan el mercado local e internacional saturan vías de distribución alimentaria con productos de poco valor nutritivo y cultural, cuyas ofertas de bajo costo y fácil preparación atraen la preferencia de consumidores y productores (Nájera y Álvarez, 2010; Baker *et al.* 2016 en: Otero *et al.* 2017). Su difusión promueve la implementación de una mercadotecnia diseñada para asociar el producto con determinadas necesidades socioafectivas, generando cambios en hábitos alimenticios y culturales (Mc Phail, 2012 en: Otero *et al.* 2017).

En este sentido a continuación se hablará de manera general de aquellos poderes corporativos y gubernamentales que controlan, afectan y distribuyen la alimentación, condicionan la obtención de alimentos y bebidas, así como los precios y disponibilidad de los productos alimentarios.

III.II. (Des)aportes del complejo de regímenes en la alimentación

Se denomina complejo de régimen corporativo o complejo de regímenes a todas las políticas públicas expresadas con pluralismo limitado, carentes de visión multifactorial, falta de ideología elaborada y regente, con escasas de movilización política y limitada en momentos de desarrollo, donde pequeños grupos ejercen el poder dentro de límites

mal definidos (Linz, 2000). Se instauro con imposición, ignora contextos particulares y pretende nulificar la diversidad cultural, biológica y económica (Newell y Taylor, 2018).

En el complejo de regímenes en torno a la alimentación se identifican varios regímenes que convergen con propósitos autoritarios y totalitarios, para fines prácticos de la presente investigación se distinguen cuatro:

III.II.I. Régimen agroalimentario. El principal desafío para la antropología de la alimentación es el diálogo entre distintas formas de explicar problemas alimentarios (Carrasco, 2007) cuestionándose: ¿de qué manera el sistema económico instituye el acceso y aprovechamiento de recursos? y ¿cómo las relaciones de poder instauran condiciones alimentarias en los grupos? Para la aproximación a estas preguntas, nos remitiremos al régimen agroalimentario, concepto propuesto para entender la dinámica que han seguido a la producción, consumo y distribución de alimentos alrededor del mundo. Actualmente nos encontramos a merced del tercer régimen agroalimentario, denominado: globalizado o corporativo, caracterizado por el dominio de los enormes corporativos y la ignorancia e invisibilidad del Estado ante las normas del funcionamiento ambiental, sociocultural y económico (Zalapa, 2006).

Este régimen ha generado efectos negativos sobre el ambiente, la sociedad y la economía, que ante el rebase del Estado, generalmente se opta por despreciar la urgente situación alimentaria. De esta manera, la noción de régimen se liga al proceso histórico de conformación de la alimentación (cocina, mesa y gastronomía) de una sociedad, sector social o grupo étnico con geopolítica mundial. El sistema agroalimentario viene experimentando desde 2008, sucesivas crisis alimentarias manifestadas en una inseguridad alimentaria (Rodríguez, 2010).

En zonas rurales se ha asociado el aumento del consumo de alimentos industrializados con la proliferación de tiendas de abarrotes que ofrecen una restringida diversidad de productos, sumándole el aislamiento geográfico, que obliga a personas que habitan zonas rurales trasladarse a comunidades o centros urbanos más abastecidos (Biing *et al.* 2014, Otero *et al.* 2017; Barranco-Díaz, 2019). Lo anterior, no solo acarrea disminución de disponibilidad del cultivo básico alimentario, también supone reducción de la variedad de plantas asociadas al cultivo, pérdida de crianza de animales

domésticos o considerados piezas de caza, especies que enriquecen el ecosistema, fuente de vitaminas, proteínas y grasas a las dietas de las personas campesinas (Barranco-Díaz, 2019; López *et al.* 2018).

Tal reducción en la variedad dietética es claro reflejo de la diversidad socioeconómica y biológica del sistema y afecta negativamente la seguridad alimentaria (Sanz *et al.* 2016; Montes *et al.* 2005). La reducción de la dieta es evidencia de la limitación en la diversidad de opciones socioeconómicas y de especies aprovechables, un claro ejemplo son aquellas comunidades que incursionan en el cultivo intensivo de café, al ser un monocultivo, utilizan agroquímicos y merman la diversidad biológica, invierten grandes cantidades de agua, resulta con especificación y limitación de sus opciones productivas, económicas y comerciales (Otero *et al.* 2017; Barranco-Díaz, 2019).

Lo anterior sujeta a comunidades a consumir y ofrecer limitados alimentos, cayendo en una mala alimentación, en algunos casos al estar sujetos al consumo limitado de ciertos productos industrializados y con la reducción de los modos de producción, la economía local puede desequilibrarse, evidenciando factores que alientan pobreza y mala nutrición (Otero *et al.* 2017).

III.II.II. Régimen ambiental se relaciona con la declaración de áreas naturales protegidas, se instauran políticas conservacionistas por encima de la decisión de poblaciones nativas, otorgando bonos por preservación de la diversidad biológica y captación de carbono. Desafortunadamente, el dinero obtenido sustituye sistemas desarrollados a lo largo de cientos de años en torno a un cultivo básico, que fomenta una alimentación tradicional, balanceada y nutritiva. Por ejemplo, con el pago por servicios ambientales, las familias reciben sumas de dinero que conducen a excesos en consumo de alcohol y productos de alimentación industrial. Alterando sus hábitos familiares, alimenticios, costumbres, espiritualidades, comercio y economía (Pastor *et al.* 2012).

III.II.III. Régimen económico y turístico. Desde la literatura científica, se establece que la gastronomía hace sinergia con el turismo a través de cuatro aspectos disímiles y relacionados entre sí: como atractivo culinario, el destino utiliza este elemento para promocionar dicho lugar; como componente del producto, donde se profundiza en el

diseño de rutas gastronómicas; como experiencia, localidades donde la gastronomía adquiere una revalorización; y como fenómeno cultural, sustentándose con la existencia de diferentes encuentros gastronómicos (Tikkanem, 2007).

Lo anterior implica que el turismo gastronómico tenga mayor o menor desarrollo con respecto al nivel de conexión que la cocina tenga con la cultura del lugar (Riley, 2005). El componente gastronómico juega un rol relevante en la satisfacción de la experiencia del turista y como parte de la herencia cultural del destino (Ignatov *et al.* 2006). Sin olvidar que dicho componente tiene que estar construido con el objetivo de impulsar el bienestar y protagonismo de las comunidades rurales, no los intereses políticos y económicos de terceros. Al impulsar proyectos carentes de la visión y deseos de las comunidades, puede resultar en la nula apropiación y pleno abandono de la iniciativa.

El turismo se ha convertido en una de las principales actividades económicas terciarias en varias ciudades, pueblos y comunidades de Chiapas (Hernández *et al.* 2015) y a su vez en toda la frontera Sur de México. Sin embargo, pese a la existencia de sitios potencialmente turísticos en las regiones Istmo, Costa, Sierra y Soconusco, esta actividad no ha podido ser catalizadora del desarrollo por falta de difusión, infraestructura y redes de colaboración entre los distintos participantes y personas interesadas (Hernández *et al.* 2015).

Es claro que la alimentación puede generar organización social para el emprendimiento, ser el eje creador de valores, instituciones y misiones, sin embargo, poco se ha atendido en el impacto del ecoturismo y del turismo gastronómico en las cocinas tradicionales, de ahí que, es necesario reconocer y visibilizar la identidad dinámica relacionada con la alimentación de grupos y comunidades que emprenden en este tipo de cocinas. Algunas organizaciones sociales cobijan por imposición o adopción otras actividades que complementan el ingreso económico, se puede señalar que la cafecultura o apicultura, son actividades que pueden amalgamar en objetivos de proyectos ecoturísticos y gastronómicos, la sinergia no siempre es positiva, como muestra Barranco-Díaz (2019).

III.II.IV. Régimen de género y biopoder. Protagonizado por mecanismos de control, como la dicotomía social por género y la heteronormatividad (Foucault, 1998; Bourdieu,

2016). A finales del siglo XIX, Rousseau visualiza dos territorios no mezclables: mujeres encarnando la naturaleza y, por otro lado, hombres en lo político y espiritual. Generando un ambiente hostil contra el feminismo, con autores como Hegel, Nietzsche y Schopenhauer, quienes teorizaban por qué las mujeres debían de ser excluidas, utilizando la misoginia romántica como pilar de sus tesis. Hegel, afirmaba que cada sexo tiene un destino distinto: femenino a la familia y lo masculino al Estado. Schopenhauer, añadió al pensamiento rousseuniano y hegeliano: la continuidad en la naturaleza es la característica fundamental de ésta, donde se enfatiza que lo femenino es una estrategia de la naturaleza para reproducir al ser, su fin único es perpetuarse.

Con tales aseveraciones, los roles hegemónicos de género como los conocemos hoy en día se consolidaron desde el siglo antepasado, que no siempre son explícitos, regularmente se transmiten de manera implícita a través del lenguaje, comportamientos, privilegios y otros simbolismos. De modo similar que un lenguaje específico con respecto al género influye en cómo se piensan o se dicen las cosas, las formas narrativas arquetípicas de occidente que dan por sentada la presencia del protagonista masculino, influyen en la forma en que se arman invenciones acerca de las mujeres (Conway, 1987 en: Lamas, 1996; Foucault, 2007). Parte de lo anterior, se relaciona con lo presentado por Michael Foucault y las causas de la subordinación femenina, con la hipótesis represiva y dispositivos de sexualidad, con expresiones tanto en occidente con el *scientia sexualis* y en el oriente con *ars erotica*, donde a la mujer se le observa como objeto sexual y erótico, agrega el derecho de muerte y el poder sobre la vida de ellas, que visibiliza el biopoder (1998, 2001, 2007).

Disciplinas como la antropología y la sociología por nombrar algunas, aportan nuevos puntos de vista acerca de cómo han sido moldeadas las experiencias de mujeres en relación con hombres y de cómo se han establecido jerarquías sexuales y distribuciones disímiles del poder. Durante la urbanización e industrialización en occidente: el hogar y el centro de trabajo quedaron físicamente separados y la función de la mujer de clase media fue relegada en ámbitos privados y subordinados. En Norteamérica como resultado de “avances” en relación con educación universitaria femenina y trabajo remunerado fuera del hogar para mujeres de clase media, se

crearon nuevas fronteras para separar nuevas profesiones para mujeres relacionadas con prestación de servicios como enseñanza, enfermería y trabajo social, de aquellas profesiones de mayor prestigio destinadas a hombres como ingeniería, derecho e investigación científica (Lamas, 1996).

La producción de formas culturalmente apropiadas respecto al comportamiento de mujeres y hombres es una función central de autoridad social y está mediada por la compleja interacción de un amplio espectro de instituciones económicas, sociales, políticas, religiosas y científicas. Por ejemplo, se despliegan métodos para demorar la gratificación, además de divisiones sexuales de labores tanto en hogar y en centros de trabajo (Rubin, 1986). Algunas preguntas que surgen son: ¿cómo y por qué gastos similares de energía han recibido distintos niveles de recompensa según sexo y cómo la alimentación una necesidad básica y esencial para el bienestar de los seres humanos, es una esfera mayoritariamente femenina? Algunos mecanismos de acción son mencionados en el presente texto, por ejemplo, se identifican la violencia simbólica, leyes, normas y códigos heteronormativos, los roles hegemónicos de género, la interseccionalidad (Platero, 2012), el biopoder (Foucault, 2007) y el machismo.

Dado los puntos expuestos el complejo de regímenes está presente en toda escala, atraviesa personas, familias, comunidades, trabajos, organizaciones, instituciones, regiones, culturas, hábitos y deseos. Por tanto, el análisis debe de tener en cuenta el contexto cuando se quiere aproximar a las motivaciones y estrategias de las cocineras tradicionales, ya que el complejo de regímenes condiciona la elección de las estrategias y la consecución de las motivaciones. Sin embargo, es preciso mencionar que la oferta alimentaria local y mundial ejerce presión sobre la elección de consumo y producción alimentaria.

III.III. Transformación alimentaria: dietas con nulo valor cultural y alto valor calórico

Las inequidades alimentarias son diferencias de clase social y los gustos se modelan culturalmente y controlan socialmente (Poulain, 2002), el análisis de alimentación y cocina se relaciona con la distribución del poder y autoridad en la esfera doméstica; con sistema de clase, estratificaciones y relaciones políticas (Bourdieu, 2016). Sin olvidar,

los cambios alimentarios consecuencia de la colonización y globalización de sistemas de producción alimentaria, turística y económica (Pollan, 2007).

La paulatina reducción de la relación de la comida con el proceso agrícola es uno de los principales rasgos de transformación alimentaria, constituye una de las expresiones más importantes de cambio ocurrido en modelos alimentarios (Otero *et al.* 2017). Generalmente se ignora origen, procedencia o manera en la que se elaboran los productos que se consumen diariamente en los centros urbanos. Es inminente la transformación de los modelos alimentarios y de los sistemas alimentarios, debido a los tipos de desarrollo que se han impulsado con la globalización, acompañada de políticas económicas y agroalimentarias impuestas a nivel global, nacional, regional y local, puede verse referida en los cambios que han ocurrido en la cocina tradicional (Meléndez *et al.* 2009).

Así, durante el último siglo, el sistema capitalista ha tenido adecuaciones contextualizadas en cada región del globo, se observa que el sistema hegemónico mantiene enajenadas a millones de personas seguidoras de la alienación por acumulación, como bienes materiales e intelectuales, ropas y propiedades agrarias sobreexplotadas, alimentos enlatados con altas concentraciones de conservadores y colorantes. En la década de los años 60' y 70' del siglo pasado con la revolución verde, la economía ambiental y su supuesta sustentabilidad, simbolizó un resorte de amortiguamiento y no una solución a la crisis civilizatoria (Shiva, 1991). “Trabajo de muchos se transforma en el capital de unos pocos” (Marx, 2012:399) esta frase materializa la situación del campo agropecuario global y local, la propiedad privada de los medios de producción. Sistemas que proporcionan toda base de producción de alimentos, sea industrial o no, son los engranes que sostienen a la economía y en algunos casos, las unidades de producción campesina se resisten a ser engullidos por el capitalismo (Schutkowski, 2006).

Al distinguir las bases ecológicas de la economía de acuerdo con las unidades de paisaje, su capacidad de carga y el trabajo agrícola, se identifica al subsistema económico como un sistema abierto, con intercambio de energía y materia con el medio (Martínez y Roca, 2013; Toledo, 2013), dicho entendimiento promovió el surgimiento de

la economía biofísica (Ramos, 2012). El objetivo es analizar la relación entre el proceso económico y el medio, visibiliza efectos permanentes a ciertas decisiones, como: el sobreconsumo de bienes y servicios de segunda o tercera necesidad (Palerm, 1986), agotamiento del combustible fósil, explotación industrializada del campo y polución de residuos industriales, públicos y domésticos. Evalúa viabilidad de sistemas económicos en continua evolución con recursos limitados (Ramos, 2016).

Es desde esta perspectiva, que se tiene que comenzar a redistribuir la producción y adquisición alimentaria, evitar los largos traslados de los insumos y de las personas consumidoras para adquirirlos, además de disminuir la gran cantidad de carbohidratos y lípidos que contienen las dietas mundiales en la actualidad.

III.IV. Cocinas Tradicionales, Gastronomía y Culinaria

Los saberes y prácticas que componen las cocinas tradicionales constituyen parte fundamental de los grupos humanos. Es en la cocina donde se han organizado sociedades, donde se construye una variedad de estilos de vida relacionados con la producción del campo, sistemas de abasto, comercialización de alimentos, técnicas y procedimientos de preparación y transformación, objetos de uso e incluso modos de compartir la comida (Meléndez *et al.* 2009). La alimentación es parte fundamental de las economías mundiales, regionales y locales. Conservar y revalorizar saberes y prácticas alimentarias, estimulan el potencial de la vida simbólica y material de cada lugar (Padilla, 2006). La cocina tradicional es una forma de resistencia cultural y de acervo cultural, con un arte heredado por genealogías de mujeres, una batalla silenciosa mayoritariamente femenina (Christie, 2002; Meléndez y Cañez, 2009; Escobar y Giraldo, 2015).

El cumplimiento de la necesidad primordial alimentaria se encarna en el desarrollo de la cocina al promover, mediar y facilitar este fenómeno primordial y vital. La cocina define qué productos que se encuentran en la naturaleza son comestibles, como estas sustancias se procesan en alimentos, cómo se preparan estos, cómo y con quién se consumen, así como reglas de comer y código de etiqueta (Armelagos, 2010).

La gastronomía es un símbolo territorial, una muestra cultural y natural que define personas con arraigo a un determinado lugar (Fusté, 2016 en: Guerrero *et al.* 2017). La

gastronomía tradicional se asocia a cada contexto como parte del acervo de los grupos, un destello de identidad que se refleja a través del cultivo y producción de alimentos, en preparación de platillos típicos y formas de servir y consumir, que son tan similares y a la vez tan diferentes, en contextos culturales particulares (García, 1999; Maciel, 2001). En cualquier caso, la cocina y todo aquello que la rodea, es parte esencial del desarrollo de comunidades y la vida social en cualquier parte del mundo (Fusté, 2016). La gastronomía es una fórmula de comunicación y transmisión cultural, es pertinente considerarla como uno de los elementos fundadores de cualquier cultura y facilita vínculos entre la alimentación, el territorio, la cultura y la identidad. Es un factor de atracción y una experiencia turística auténtica, se fortalece como una forma de ocio. Mientras que culinaria son las técnicas, hábitos, instrumentos y prácticas alimentarias de grupos sociales para el aprovechamiento de los alimentos. Puede originar una culinaria tradicional, lo que lleva a la persona a insertarse en el contexto sociocultural que le otorga cierta identidad (Santos, 2005 en: Bortnowska *et al.* 2015).

Las cocinas tradicionales dependen de productos agrícolas, cárnicos, hierbas, especias, temporada de lluvias y estiaje, de observación y planeación de recursos con que se disponen en el ecosistema donde se habita. Estas cocinas recogen la sabiduría acumulada de generaciones y se transmiten comúnmente de forma oral (Meléndez *et al.* 2009). El objetivo que se persigue es la elaboración de platillos nutritivos y sabrosos, en los que se aprovechan los productos del lugar. Es un espacio dedicado a satisfacer, de manera placentera y simbólica, requerimientos vitales: sociales y biológicos. Revel en 1982, afirmó que la cocina tradicional es un elemento de plena totalidad cultural. Es en la cocina tradicional, espacio físico y simbólico en donde se contienen saberes y prácticas que constituyen legado cultural y acervo colectivo; en ella se dan procesos de producción y apropiación de un inventario gastronómico que se ha constituido como respuesta o estrategia de ingreso económico de algunas comunidades (Meléndez y Cañez, 2009). Estos procesos y este inventario se encuentran vinculados a la dinámica global-local y se ligan con identidad, desarrollo cultural y turismo (Álvarez, 2002; Meléndez y Cañez, 2009).

Por otra parte, la cocina tradicional es un espacio de interés para la etnoecología (Toledo *et al.* 2012) ya que con el contacto y entendimiento de la cocina tradicional se contribuyen a la comprensión de la sociedad y de la vida en determinada región.

III.V. Mujeres, cocineras tradicionales

Las cocinas tradicionales son el espacio donde laboran cocineras tradicionales, mujeres de ascendencia indígena o mestiza que personifican la tradición alimentaria y los elementos de la etnia en la alimentación.

El entusiasmo generado por la cocina tradicional mexicana tuvo como consecuencia la declaración “Patrimonio Cultural Inmaterial” por UNESCO en 2010 y en 2015 el gobierno federal con el objetivo de promover mejores prácticas alimentarias y mejorar la economía del país, lanzó la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional (PFGN). Lo que alentó a que las cocineras tradicionales sean figuras sociales con fuerza motriz y símbolo de la actual política alimentaria e imagen del turismo gastronómico en México (Matta, 2019).

Respecto a esta situación, se encuentra un análisis de las relaciones de poder que rodean la construcción de esta identidad. Enmarcado entre cocineras, agentes del acervo y activistas culturales, demostró cómo la economía y la política de la cultura convierten los alimentos en herramienta y producto, describe estrategias empleadas por varios actores y examina las formas en que se asignan reconocimiento y recompensas materiales para el acervo alimentario (Matta, 2019).

Las cocineras tradicionales están entre la separación del estado y la desregulación del comercio internacional, entre promoción de diversidad cultural, responsabilidad de la sociedad civil e implementación de política participativa, y son algunos componentes esenciales para el emprendimiento en cualquier región (Gaiger, 2004). Esta situación ha nutrido la aparición de grupos étnicos emprendedores que han interiorizado la idea de que su cultura es ahora un tesoro, que debe encajar en nuevos mercados de bienes exóticos (Boccaro 2011 en: Matta, 2019). Esto acompaña el hecho, de que mientras la cocina (y representantes más poderosos) se benefician de la labor de estas mujeres con la explotación de los alimentos de carácter étnico, la mayoría de las cocineras tradicionales, regresan de ferias o encuentros gastronómicos a sus lugares de

residencia, en similares condiciones materiales y sociales que cuando se fueron. Se revela que el trabajo a desempeñar por cocineras adquiere significados emprendedores relacionados con los modos neoliberales de capacidad productiva: realizar, sin importar el costo o los obstáculos que se interponen en el camino (McKenzie, 2001). De acuerdo con lo reportado por Matta en 2019 los festivales gastronómicos, encuentros o reuniones de cocineras tradicionales, son meras etiquetas impuestas para turistas neoliberales, fomentan fuga de conocimientos de especies aprovechables, modos de producción, preparación y presentación de comida tradicional.

Ariadna Campos (2018) observó que asociaciones locales han emprendido iniciativas en paralelo o en competencia con el gobierno neoliberal. Están emergiendo organizaciones que toman decisiones, en reuniones pequeñas compartiendo alimentos tradicionales y movilizan una concepción de la cocina tradicional que perciben más auténtica y acorde con sus valores culturales. Existen casos exitosos donde el bienestar social y la fama es alcanzada por cocineras tradicionales como: Carmen Ramírez Degollado (originaria de Xalapa, Veracruz) coordinadora de los restaurantes El Bajío, con sucursales en Ciudad de México y Estado de México; Juana Amaya Hernández fundadora de Antojería y Moles Tradicionales Rosita de Cacao y promotora de la feria gastronómica Zimatlán de Álvarez (Oaxaca); Marcelina González Fernández (Rancho Quemado, Cuilápam de Guerrero, Oaxaca) cocinera tradicional que ha participado en ferias gastronómicas e impartido clases en universidades nacionales e internacionales; Abigail Mendoza Ruiz fundadora de Tlamanalli, restaurante de cocina tradicional zapoteca localizado en Teotitlán del Valle, Oaxaca.

Las cocineras mencionadas impulsaron empresas a partir del desarrollo de productos y nuevas ofertas, presentan y comparten características como la manera de sentir, pensar y actuar frente a las oportunidades que ofrece el entorno, gestando nuevas empresas, nuevos productos y servicios: conformando empresas innovadoras (Carmen *et al.* 1996). Las empresas innovadoras son guiadas por personas emprendedoras, caracterizadas por ser personas inteligentes, tomadoras de decisión, afrontan dificultades, asumen riesgos y la cultura influye en la forma en como las personas emprendedoras resuelven problemáticas mediante la planeación de estrategias

orientadas a la creación de capital social (Serna, 2003). En general, la principal motivación para emprender es la independencia (Shapiro, 1985) otras publicaciones la definen como autonomía, que es descrita como el deseo individual de libertad, control y flexibilidad del tiempo, contempla planes de trabajo y toma de decisiones propias (Shane *et al.* 2003; Carter *et al.* 2004; Manolova *et al.* 2008 en: Marulanda y Morales, 2016).

Algunas cocineras tradicionales, se autoidentifican, emprenden y empoderan, mientras que otras son impulsadas a esferas organizacionales más complejas donde son sujetas a un sistema orientado a la imposición o adopción de la identidad de cocinera tradicional. Dicho posicionamiento explota las identidades culturales de las cocineras, sabotea y saquea los conocimientos culinarios y explota una imagen cultural haciéndolo un producto comercial y empresarial, donde las cocineras pese a ser el eje de todo, tienden a ser relegadas como objetos de venta y turismo, regresando a sus comunidades en la misma situación socioeconómica de cuando partieron (Otero *et al.* 2017).

En consecuencia, es necesario preguntar en qué medida el acervo alimenticio y el turismo gastronómico puedan impedir que dichas mujeres indígenas entren en circuitos de mercado altamente competitivos en posiciones desfavorecidas. En la mayoría de las cocineras prevalece el optimismo frente al discurso del turismo y sus efectos redistributivos, que hacen eco con los objetivos de SECTUR, del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana y del Programa de Fomento para la Gastronomía Nacional (Matta, 2019). En el discurso se contempla ampliar oportunidades para mujeres indígenas de participar en actividades productivas, administrativas, económicas y sin embargo pueden estar debilitadas en ambientes neoliberales debido a la permisiva negociación, burocrático acceso al capital y competencia con negocios más capitalizados (Schilcher, 2007).

Para entender el optimismo, los impulsos, el accionar y la participación de las mujeres en iniciativas de cocinas tradicionales, a continuación se hace una revisión de los conceptos centrales de la investigación.

III.VI. Motivación

En la etapa precientífica, motivación se limitaba a la actividad voluntaria, mientras que, en la etapa científica, hablar de motivación involucra instintos, tendencias, impulsos y actividades cognitivas, que dirigen la conducta hacia determinadas metas. Por tanto, el concepto de motivación debe considerar la coordinación del sujeto para activar y dirigir sus conductas hacia metas específicas (Palmero, 2005). La motivación tiene connotaciones funcionales y adaptativas: tiene que existir buenas razones para la ocurrencia de alguna conducta del modo en el que se produce y en las situaciones en las que ocurre. La motivación tiene que ver con las razones que subyacen a una conducta (Alcock, 1998 en: Palmero, 2005).

De manera general, la motivación se puede entender como la tendencia de aproximarse a lo que producirá consecuencias gratificantes y tendencia a evitar lo que producirá consecuencias desagradables (Palmero, 2005). No siempre es tan elemental y simple esta afirmación, la gratificación asociada al principio hedonista, que consiste en elegir la opción que menos efectos negativos reporta a la persona (Reeve, 2000; Palmero, 2005).

El concepto de motivación es usado cuando se describen fuerzas que actúan sobre o dentro de un organismo, para iniciar y dirigir la conducta de éste (Palmero, 2005). Es decir, son fuerzas que permiten la realización de conductas destinadas a mantener o alterar el curso de vida de cualquier ser viviente, a través de la obtención de objetivos que incrementan la probabilidad de supervivencia, tanto biológicas como sociales (Madsen, 1980). La motivación proviene de fuentes internas: necesidades fisiológicas, psicológicas y sociales en conjunto, proporcionan un rango de motivos que están al servicio de la vida, crecimiento y bienestar general de la persona (Reeve, 2000).

Las necesidades fisiológicas son inherentes al funcionamiento de los sistemas biológicos, como circuitos neuronales, células, hormonas y órganos somáticos. Las necesidades psicológicas, son inherentes a los esfuerzos de la naturaleza humana y el sano desarrollo, existen en la naturaleza humana, por ende, son inherentes a todas las personas. Las necesidades sociales se interiorizan o aprenden a partir de nuestras historias emocionales y de socialización, surgen a partir de nuestra experiencia

personal única, varían de forma considerable de una persona a otra, dependen del tipo de ambiente social en el que nos criamos, en el que vivimos en la actualidad y que intentamos crear para el futuro.

Las necesidades psicológicas y sociales implican procesos del sistema nervioso central y en lugar de conformarse a un curso temporal cíclico (como lo hacen las necesidades fisiológicas: aumentar, disminuir, aumentar) estas siempre se encuentran presentes en la conciencia, hasta cierto grado y obtienen relevancia con la presencia de las condicionantes que la persona cree son capaces de integrar y satisfacer dichas necesidades (Bandura 1977; Reeve, 2000) (figura 5).

Muchos de los desafíos adaptativos a los que se enfrentan las personas tienen connotaciones sociales, es la sociedad la que va imponiendo ciertas particularidades que orientan necesidades psicológicas y sociales en determinado sentido (Bandura, 1977; Palmero, 2005).

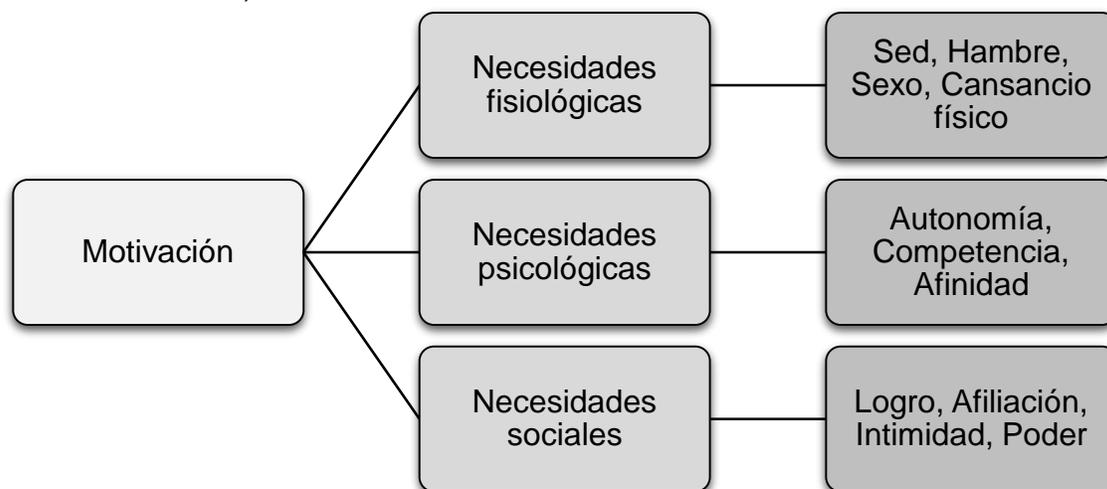


Figura 5. Tipos de necesidades, fuentes de la motivación (Reeve, 2000).

Entonces, las motivaciones son aquellos impulsos dinámicos o relativamente estables que inspiran o activan a una persona para accionar, lo que hace que una persona elija una conducta sobre otra. La motivación está determinada por una serie de factores entrelazados de manera compleja que abarca características de personalidad, del ambiente familiar y social, actitudes, intereses, deseos, anhelos, necesidades y significados que influyen de manera directa en la obtención de metas (García y Uscanga, 2008). No tener estabilidad en estos factores, incide inmediatamente en el

logro de los objetivos. No lograr alguna meta trazada, puede generar conflictos y la resolución en uno u otro sentido no esperado o deseado, produce que las motivaciones vayan evolucionando (García y Uscanga, 2008). El estudio de la motivación trata sobre las condiciones que existen dentro de la persona, el ambiente y la cultura, explica por qué queremos lo que queremos y por qué hacemos lo que hacemos (Reeve, 2000; García y Uscanga, 2008).

La motivación es una experiencia privada e inobservable, en lugar de eso, podemos distinguir lo que es público y observable, monitorear esta información puede inferir motivaciones, sin embargo, algunas investigaciones señalan la falta de concordancia entre aquello que la gente dice y lo que en realidad hace, es más, existe una falta de correspondencia entre lo que la gente dice que siente y lo que la actividad psicofisiológica indica sobre lo que es probable que esté sintiendo (Wicker, 1969; Hodgson y Rachman, 1974; Rachman y Hodgson, 1974; Quattrone, 1985 en: Reeve, 2000). Por ende, lo que la gente hace y dice son sus motivos, que a veces no corresponden con lo que apuntan las expresiones conductuales y fisiológicas, debido a tales discrepancias, es común que las investigaciones confíen y dependan en mayor grado de las medidas conductuales, de involucramiento y fisiológicas que de las medidas de autoinforme (Reeve, 2000). La motivación se puede expresar de cuatro maneras: comportamiento, involucramiento, activaciones-neurofisiología y autoinforme.

III.VI.I. Comportamiento: existen ocho aspectos del comportamiento que expresan presencia, intensidad y calidad de la motivación (Atkinson y Birch, 1970; Ekman y Friesen, 1975; Atkinson, 1981): atención, esfuerzo, latencia, persistencia, elección, probabilidad de respuesta, expresiones faciales y ademanes corporales. Aspectos del comportamiento que proporcionan al observante datos para inferir la presencia e intensidad de la motivación de otra persona (Reeve, 2000) (tabla 2).

Aspecto	Expresión
Atención	Concentración y enfoque en la tarea.
Esfuerzo	Utilizado al intentar el logro de alguna meta.
Latencia	El tiempo que una persona demora en dar una respuesta después de la exposición inicial a un estímulo.
Persistencia	Tiempo entre el inicio y final de una respuesta.
Elección	Cuando se presentan dos o más acciones posibles, mostrar preferencia por una en lugar de otra.
Probabilidad de respuesta	Dadas varias oportunidades diferentes para la ocurrencia de un comportamiento, número de ocasiones en que ocurre esa respuesta específica dirigida a una meta.
Expresiones faciales	Movimientos faciales, como arrugar nariz, elevar el labio superior y bajar las cejas.
Ademanos corporales	Ademanos corporales como postura, cambios de posición y movimientos de las piernas, brazos y manos.

Tabla 2. Aspectos de la conducta motivada y expresiones conductuales de la motivación. (Tomado de Reeve, 2000).

III.VI.II. Involucramiento: se refiere a la intensidad conductual, calidad emocional e inversión personal en la intervención que tiene una persona durante alguna actividad (Reeve, 2000). Existen cuatro aspectos para el involucramiento (Reeve, 2000): el involucramiento conductual representa el grado en que la persona presenta atención hacia la actividad, esfuerzo y persistencia continua; el involucramiento emocional expresa el grado en que la actividad de la persona está caracterizada por la emoción positiva, como interés y disfrute, en lugar de una emoción negativa, como tristeza y enojo; el involucramiento cognitivo expresa el grado en que la persona vigila en forma activa qué tan bien van las cosas y utiliza lo aprendido para implementar estrategias de solución a problemas complejos y por último, la voz o acción de autoexpresión (fig. 6).

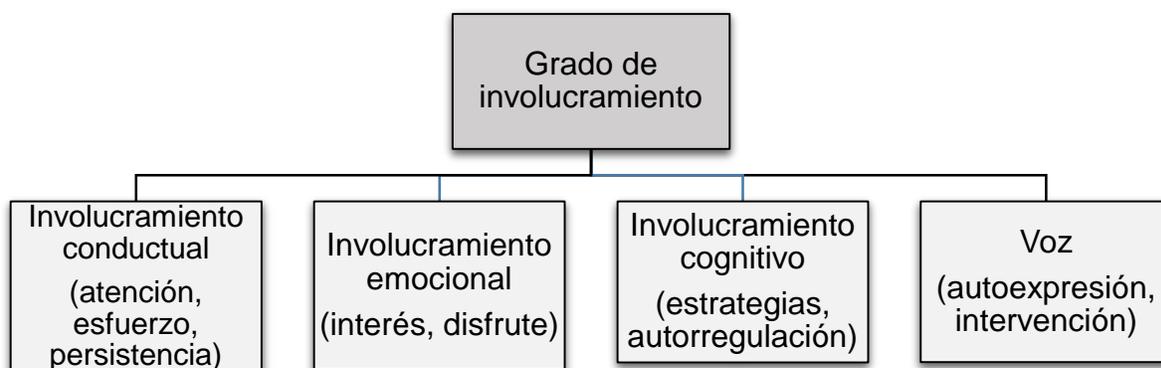


Figura 6. Cuatro aspectos del involucramiento. Diagrama mostrando la interrelación de los aspectos (Tomado de Reeve, 2000).

Como cláusulas unificadoras en el estudio de la motivación se establece que: la motivación beneficia la adaptación; los motivos dirigen la atención y preparan la acción; los motivos varían a través del tiempo e influyen en el flujo continuo del comportamiento; existen varios tipos de motivaciones; la motivación incluye tanto tendencias de aproximación como las de evitación; el estudio de la motivación revela lo que la gente quiere para prosperar; la motivación necesita condiciones de sustento (Reeve, 2000).

Desde el enfoque social cognitivo (Bandura, 1977; Reeve, 2000 y Dreikurs, 2000) existen dos tipos de motivaciones: intrínsecas y extrínsecas. Las motivaciones intrínsecas albergan la autoeficacia, acción personalizada, autodeterminación, causación personal, condiciones simbólicas, valores y significados personales (Bandura, 1977; Reeve, 2000). En otras palabras, cuando la conducta está autorregulada, nace de intereses, curiosidades, necesidades y reacciones personales. Las motivaciones intrínsecas son naturales, surgen de manera espontánea de necesidades psicológicas de autonomía, competencia y afinidad de la persona (Reeve, 2000). Vale la pena nutrirla y promoverla porque conduce a tantos beneficios importantes para la persona, por ejemplo: persistencia, creatividad, comprensión conceptual y bienestar. En la medida en que incrementa la motivación intrínseca de la persona, mayor será su persistencia en la tarea u objetivo, a su vez la persistencia motivada de manera intrínseca puede observarse en diversidad de actos (Bandura, 1977; Reeve, 2000, Palmero, 2005).

Mientras que las motivaciones extrínsecas albergan todo aquel impulso proveniente del exterior de la persona, en la convivencia diaria y generacional. La motivación extrínseca proviene del ambiente como: alabanzas, atención, dinero, insignias, privilegios, aprobación, becas, dulces, trofeos, certificados, premios, sonrisas, reconocimiento público, una palmada en la espalda, galardones, planes de incentivos, factores políticos, poder de mercado, acceso a financiamientos, sobrepasar incertidumbre social y desarrollo tecnológico (Reeve, 2000; Barberá, 2002; Palmero, 2005; Quevedo *et al.* 2010; Echazarreta y Flores, 2015; Marulanda y Morales, 2016).

Tales hechos externos constituyen el estudio de la motivación extrínseca, comprendida en tres conceptos centrales: incentivos, consecuencias y recompensas (figura 7) (Reeve, 2000).

Si bien los acontecimientos extrínsecos pueden tener efectos positivos sobre la motivación, igualmente pueden causar severos efectos negativos. Los incentivos, consecuencias y recompensas que son esperados y tangibles regularmente socavan la motivación al disminuir la autonomía, interfieren con el proceso de aprendizaje y perjudican el desarrollo de autorregulación autónoma en las personas (Reeve, 2000).

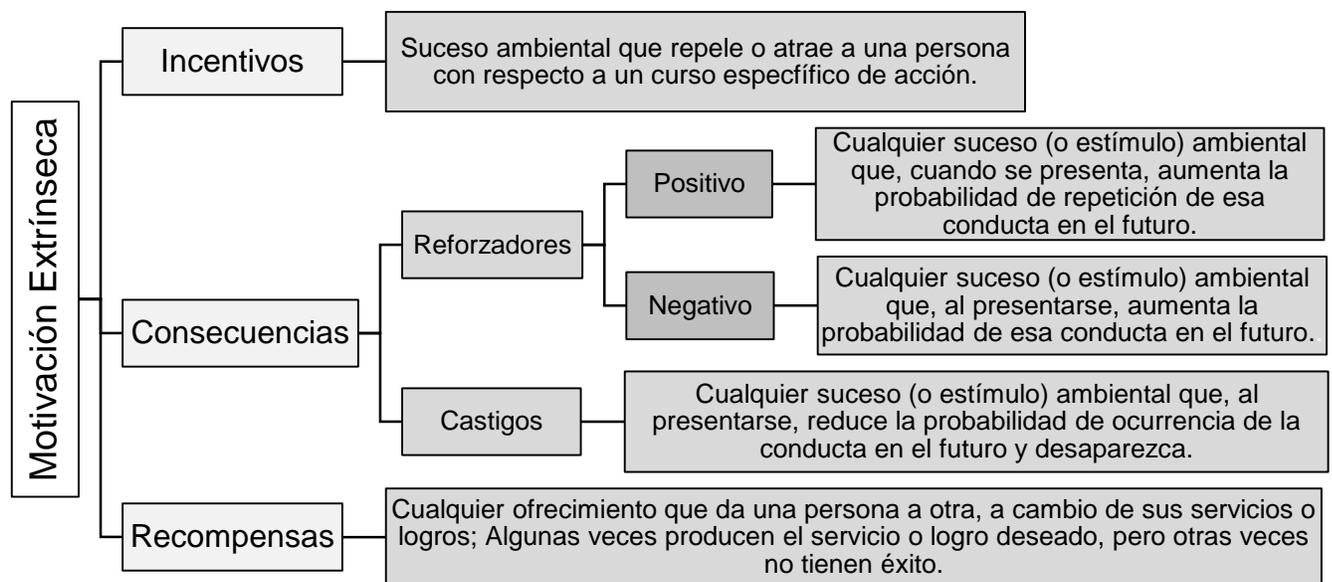


Figura 7. Motivación extrínseca y ejes centrales (Reeve, 2000).

De acuerdo con la teoría de la autodeterminación (Ryan y Deci, 2000; Reeve, 2000) existen cuatro tipos de motivación extrínseca: regulación integrada, regulación identificada, regulación introyectada y regulación externa, mientras más autodeterminada sea la motivación extrínseca de la persona (regulación integrada, regulación identificada), mayor será su funcionamiento en términos de desempeño, desarrollo social y bienestar psicológico (Reeve, 2000) (figura 8).

La regulación externa refleja el tipo menos autodeterminado de motivación extrínseca; los comportamientos regulados de manera externa se realizan para obtener una recompensa o para satisfacer alguna demanda externa. La regulación introyectada refleja cierta autodeterminación porque la persona actúa como si siguiera las reglas y órdenes de otras personas al interior de su cabeza, a tal grado que la voz introyectada es la que genera recompensas y castigos que la persona se autoaplica. La regulación identificada representa una motivación extrínseca mayormente internalizada, ya que la persona se ha identificado con la importancia personal de un modo de pensamiento o conducta prescrita externamente, en consecuencia, lo ha aceptado como su propio modo de pensar o actuar. La regulación integrada es el tipo más autodeterminado de motivación extrínseca e implica el autoexamen necesario para lograr que las nuevas formas de pensamiento y conducta sean congruentes con las preexistentes (Reeve, 2000).

La diferencia fundamental entre los dos tipos de motivación reside en el origen que energiza y dirige la conducta. En el comportamiento motivado de forma intrínseca, la motivación nace de la satisfacción espontánea de una necesidad psicológica que proporciona la actividad misma; en caso de la motivación extrínseca, proviene de incentivos, consecuencias y recompensas que se han vuelto recurrentes y alicientes a la conducta determinadamente observada (Bandura, 1977; Reeve, 2000) (figura 8).

Es preciso señalar que la motivación es un proceso dinámico, siempre cambiante, en constante elevación y descenso, se eleva y desciende en lugar de ser un suceso discreto o condición estática y perpetua. La fuerza del motivo cambia a través del tiempo, las personas siempre albergan una multitud de motivos de diversas intensidades, cualquiera de los cuales puede atraer la atención y participar en el flujo de

conducta, dadas las circunstancias apropiadas y los motivos no son algo que una persona tiene o no tiene sino que, más bien, aumentan y disminuyen a medida que cambian las circunstancias (Atkinson, 1964; Weiner, 1974; Bandura 1977; Reeve, 2000). La permanencia de la motivación depende de múltiples factores como el avance hacia la obtención de satisfacer la necesidad, compensar la expectativa, falta y/o consecución de logros, autorreconocimiento, apoyo y compartición de objetivos o metas. El impulso expresado suele ser una sinergia entre ambos tipos de motivación intrínseca-extrínseca.

Los cuatro procesos capaces de dar fuerza y propósito (energía y dirección) a la conducta motivada son las necesidades, cogniciones, emociones y acontecimientos externos (Reeve, 2000). Las necesidades son condiciones dentro de la persona que son esenciales y necesarias para conservar la vida y para el crecimiento y bienestar. Las cogniciones son sucesos mentales, como creencias, expectativas y autoconceptos, que representan los modos de pensar. Las emociones son fenómenos subjetivos, fisiológicos, funcionales y expresivos de corta duración que organizan los sentimientos, fisiología, propósito y expresión de una respuesta consistente ante una condición ambiental, como una amenaza o un aliciente. Los acontecimientos externos son incentivos ambientales que energizan y dirigen la conducta hacia acontecimientos que señalan consecuencias positivas y que alejan a la persona de aquellos que indican consecuencias aversivas.

El paradigma de la motivación es uno en el que la conducta se ve energizada y dirigida no por una gran causa única, sino por una multitud de influencias de diversos procesos interrelacionados (Reeve, 2000). Se señala que el primer paso esencial en un análisis motivacional, es comprender la manera en que la motivación participa, influye y ayuda a explicar el flujo continuo de la conducta de una persona; el segundo problema en un análisis motivacional es comprender por qué el comportamiento de una persona varía en intensidad de un momento a otro, de un día a otro y de un año al siguiente; igualmente hay que reconocer que las personas difieren en aquello que las motiva y explicar por qué una persona demuestra un intenso involucramiento en una situación determinada mientras que otra no lo hace, es de una inmensa complejidad. La

orientación de evitación o aproximación para la motivación se enfoca en objetivos no deseados e implica evitar y alejarse de los resultados indeseables (Elliot, *et al.* 1997).

Finalmente, la motivación no puede separarse del contexto social en el que está inscrita (Reeve, 2000). Considerar que no siempre se tiene conciencia de la base motivacional de la conducta (Kraut y Johnston, 1979; Isen, 1987; Anderson, 1989; Reifman *et al.* 1991; Reeve 2000).

La investigación se posiciona al entender la motivación desde el enfoque social cognitivo, tomando como referencias la autodeterminación, los estilos y procesos de regulación, los locus percibidos de causalidad: internas y externas. Por tanto, la motivación debe de estar presente y entendida para la comprensión y análisis de las estrategias estudiadas.

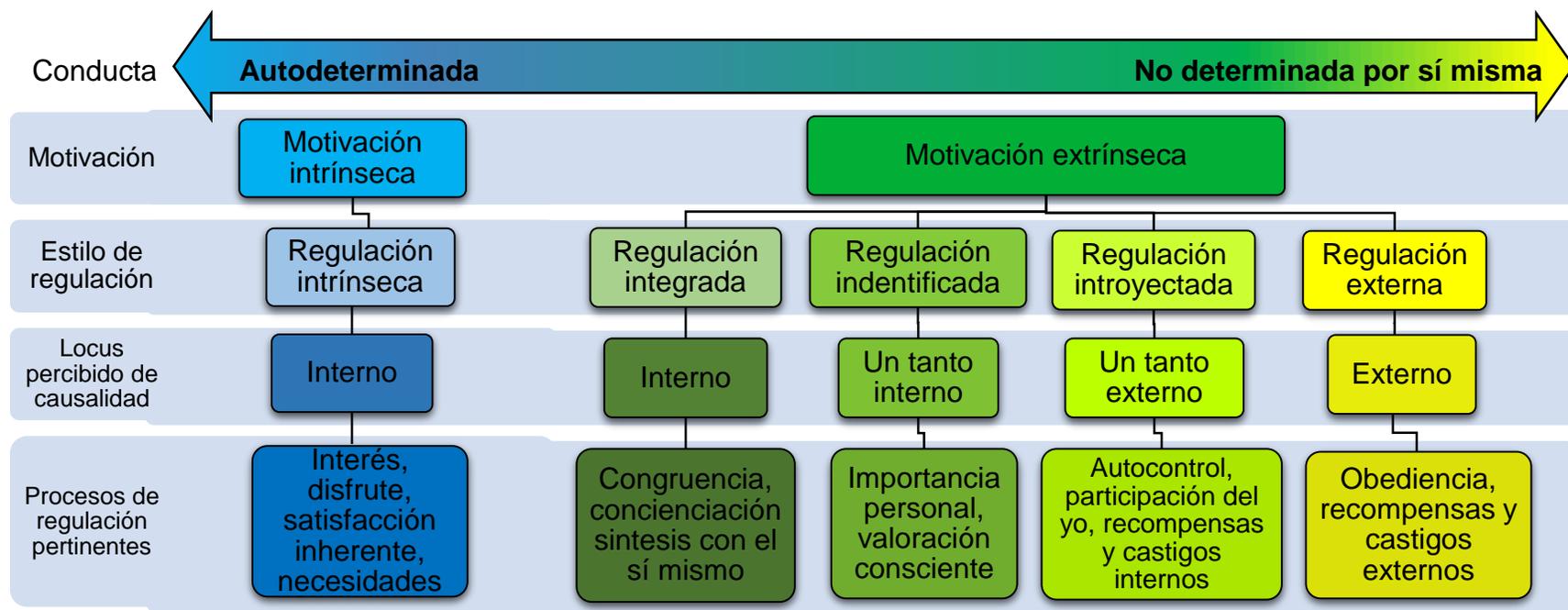


Figura 8. Continuo de la autodeterminación entre los tipos de motivación. Basado en Reeve, 2000.

III.VII. Estrategias

Entendidas como procesos para superar o adaptarse a circunstancias ordinarias y extraordinarias, algunas rinden frutos y otras son transformadas u olvidadas por la carente aplicación para la resolución de adversidades (Porter, 2011; Rivera y Malaver, 2011.). Se identifican por ser procesos que logran innovaciones deliberadas y sistemáticas, comienzan con el análisis de las fuentes de nuevas oportunidades y son comprendidas como emprendimientos de transformación enfocadas a mejorar situaciones o acciones determinadas. La estrategia se basa en la planeación, en el análisis de la situación presente, con la definición de qué son y qué deberían ser los recursos, para después la subsecuente creación de las transformaciones consideradas necesarias para lograr el futuro deseado (Rivera y Malaver, 2011).

Porter (2011) establece que la estrategia se trata de la generación de valor mediante integración de actividades, también se refiere a la generación de ventajas únicas y difícilmente imitables (Rivera y Malaver, 2011). Mintzberg (2006) afirma que la estrategia es una perspectiva compartida por y entre los miembros de una organización o colectividad, a través de sus intenciones y sus acciones. Señala cinco definiciones de estrategia: plan, pauta de acción, patrón, posición y perspectiva, cada una interrelacionada con el resto.

La estrategia es la creación de una posición única y valiosa que involucra un conjunto diferente de actividades con respecto a los ámbitos organizacionales y laborales, las empresas deben poseer flexibilidad para responder con prontitud a los cambios competitivos y del mercado (Porter, 2011). En aspectos económicos la estrategia consiste en la gestión de la coordinación del trabajo cooperativo orientado, es decir, ejercer poder para mantener el control de recursos y poseer posiciones privilegiadas que faciliten la competencia de oferta.

Se ha impulsado la discusión sobre la veracidad de la estrategia en la diferenciación y el desempeño de las organizaciones, encontrando que la estrategia tiene lugar en multitud de sistemas, enfocados en metas y concentrados en resultados financieros que reflejen la creación de valor, en donde se destaca la participación de los mandos medios organizacionales (Rivera y Malaver, 2011).

La implementación de estrategias prospectoras y analizadoras, son aquellas que promueven el desarrollo de organizaciones orientadas al mercado, tecnología e innovación, crean recursos y capacidades que dan valor, con beneficios económicos para las organizaciones gracias a la identificación de oportunidades para accionar. Las estrategias crean valor mediante la administración de activos intangibles, como las relaciones con los clientes, productos y servicios innovadores, procesos de operación, capacidades y conocimientos del recurso humano, uso de la tecnología de información y vínculos con clientes y productores, lo anterior concentrado en un clima organizacional que aliente la innovación, la solución de problemas y la superación organizacional. La premisa es la necesidad de que las organizaciones tengan mayor solidez entre la estrategia, modelo y tipo de negocio y capacidades organizacionales presentes o a desarrollar (Ynzunza e Izar, 2013).

La estrategia organizacional es el patrón de decisiones de una organización, que determina, presenta y comparte objetivos, propósitos o metas, a la vez que define el negocio en el que la organización está y el tipo de organización humana y económica que pretende ser, además de las contribuciones a socios, empleados, clientes y comunidad (Rivera y Malaver, 2011).

Porter (2011) señala que se trata en un concepto en construcción y establece que se refiere a la generación de valor mediante integración y realización de actividades, que resultan en ventajas únicas e inimitables. Con la certeza de que es poco lo que sabemos del proceso estratégico real en las organizaciones, de la incidencia de tiempos de turbulencia y de cómo opera el conocimiento como recurso esencial para crear y sostener una ventaja competitiva.

En un mundo tan globalizado las organizaciones deben estar a la vanguardia de las nuevas tendencias, desafíos o retos que les exige el mercado que trae consumidores más demandantes de productos innovadores, por tales motivos, las empresas deben estar en constante innovación, formular ventajas competitivas que contribuyan al desarrollo óptimo de la actividad económica de la organización y permitan el alcance de objetivos a mediano y largo plazo (Kotler y Keller, 2006; Carmona de Ríos, 2018).

Sin embargo, la estrategia competitiva por sí sola no contribuye al crecimiento organizacional, sino que a través de la generación de recursos, capacidades distintivas y estratégicas es como las organizaciones pueden alcanzar un crecimiento y desempeño sostenido a largo plazo, por lo que es necesario que las organizaciones cuenten con mecanismos que les permitan monitorear las condiciones competitivas, tecnológicas y de mercado, lo que facilita la adaptación y garantiza la satisfacción de necesidades y expectativas de sus clientes (Carmona de Ríos, 2018).

De acuerdo con Rumelt *et al.* 1994, la estrategia se ha encargado de dar respuesta a cuatro preguntas que se hace la administración: ¿Cómo funcionan las organizaciones?, ¿por qué las organizaciones son diferentes?, ¿qué limita el campo de acción de una organización? y ¿qué determina el éxito o el fracaso de la iniciativa? Lo anterior ha llevado a establecer que la estrategia está conformada por diversos temas, los más comunes son: iniciativas estratégicas, organización interna, administración, propiedades, entorno, recursos, firma, desempeño, internacionalización, misión, alianzas e innovación (Nag *et al.* 2008)

La estrategia requiere del apoyo y contribución de otras disciplinas y ciencias para su entendimiento: como la economía, ciencias políticas, antropología, psicología, sociología, biología, física y química.

Para esta investigación, las estrategias son interpretadas desde el enfoque de estrategias de emprendimiento e innovaciones, (Porter, 2011; Rivera y Malaver, 2011; Kuczumski, 1997; Drucker, 2004; Fernández 2005), abordando poder de decisión, toma de riesgos (Sutton, 2018) y estrategias de reproducción social (Bourdieu 2016; Passeron y García, 1983). Las subcategorías identificadas en esta categoría de análisis son: a) estrategias organizativas, procesos dedicados a gestionar y coordinar acciones para la resiliencia de la iniciativa; b) estrategias socioculturales, acciones para promover la generación de identidad organizacional y construcción de redes de apoyo; c) estrategias de producción y mercantilización, operaciones dedicadas a la producción u obtención, transformación y venta de productos, así como a la ampliación clientelar y seguridad económica del emprendimiento.

Capítulo IV. Resultados

El presente capítulo contiene la descripción de ambas organizaciones, logos oficiales, procesos históricos, organigramas, menús ofertados y servicios adicionales, finaliza con las motivaciones y estrategias presentadas en cada cocina.

IV.I. Sociedad Cooperativa Pak'al Tsix A' Mariposas Alas de Agua

Iniciaron la organización en 2005 (figura 10) alentada por la facilitación de talleres para la comunidad, personas con título ejidatario y población originaria de El águila a través de convocatorias del gobierno municipal, IUCN, CONANP y ECOSUR.

Menciona una socia fundadora, fallecida en marzo de 2020, que la primera reunión se realizó en la casa ejidal, con la asistencia de 100 personas. El motivo fue una asamblea general de agua potable, después, siguieron los talleres, reduciéndose la asistencia de la población a 70, 60... la última reunión fueron 45 personas. El proceso de organización comenzó por la construcción de la carretera al ejido La Azteca, a la par, algunos campesinos observaron la presencia de mariposas cerca de los cafetales. Al momento de la apertura de la carretera, surgió interés para el rastreo de los lepidópteros, después, solicitaron apoyo a ECOSUR, institución que brindó acompañamiento y dio luz verde al trabajo con esta comunidad, enfocando el interés de personas por hacer investigación dentro del lugar y monitorear las mariposas.

Las reuniones comenzaron cuando el grupo académico compartió la información con el resto de la comunidad. Poco tiempo después, como antecedente del restaurante, lograron obtener un lugar prestado en el beneficio de café (perteneciente al ejido), con esto ya tenían donde reunirse y preparar los alimentos y bebidas. Ahí comenzó la participación de la actual representante, ella indica que iba a escuchar, no le interesaban las mariposas, no las valoraba y las veía como un juguete. Dicha reunión comenzó con el nombramiento de un comité, acudieron 38 personas, aquí la representante actual fungió como secretaria para apoyar a su madre, ella comenta:

“...después acudimos a dos talleres más, a los 15 días, vino gente de ECOSUR encabezada por Benigno Gómez y Gómez, UICN y también nos visitó SEMARNAT y CONANP y así, comenzó todo”

El objetivo de los talleres era fortalecer la organización, la mayor parte fue para la planeación del centro ecoturístico, principalmente el mariposario y el mejoramiento del área de la cascada, se impartieron capacitaciones enfocadas a la atención al cliente, cultivo de plantas hospederas y ciclo de vida de mariposas.

La sociedad cooperativa ha interactuado con instituciones académicas, gubernamentales y no gubernamentales para saber de dónde y cómo bajar proyectos:

“Nos empezamos a organizar... comenzamos con los talleres de la mariposa, al mes fuimos llamadas para la limpieza y adecuación del terreno, se sacaron toneladas de tierra, piedra y lodo, se comenzó a bajar el recurso, fueron \$15,000 en dos etapas, a través de empleos temporales” (cocinera A, entrevista en centro ecoturístico, abril 2019).

Con la primera tanda del recurso se adquirieron materiales para la obra, mientras que la segunda estaba destinada para ahorrar y para el beneficio de las personas que laborarían durante la construcción, tiempo después se destinó a comprar material para progresar con la adecuación del terreno. Las actuales integrantes de esta agrupación comentan que con esto inició en 2006, el sueño de tener un mariposario, un restaurante y una tienda de artesanías:

“Éramos 38 personas que trabajábamos, ya teníamos nuestro local formado” (cocinera A, entrevista en centro ecoturístico, abril 2019).

Durante esta etapa se organizaban para llevar las ventas al pie de la carretera que va al ejido vecino La Azteca:

“Todos los fines de semanas era madrugar y llevar los alimentos... nos dimos cuenta que la entrada era muy poquita, el recurso era poco para lo que queríamos realizar, luego participamos en CDI y se logró la obtención del recurso, fueron \$10,000 en ese momento ya estábamos más organizadas en la cocina, tristemente al año, entraron a robar y se llevaron todo lo que teníamos, volvimos a comenzar, traer vasos, tazas, cubiertos... comenzamos a organizar loterías en temporadas vacacionales como semana santa, el doctor Benny nos sugirió hacer una disco” (cocinera A, entrevista en centro ecoturístico, abril 2019).

Con lo recaudado y con aportaciones de la organización, en el área de la cascada “La Sirena” compraron un terreno, cerca de donde las mariposas habían comenzado a arribar:

“Nos organizamos y adquirimos ese terreno” (cocineras A, C, D, E, entrevistas en centro ecoturístico, abril 2019) comentan integrantes de la sociedad. El motivo de la adquisición del terreno fue para ampliar y trazar camino a la cascada, evitando así, cruzar terrenos ajenos.

“Ya teníamos baños, restaurante, cocina, con el robo fue volver a comenzar, UICN observó la situación de acarrear y cargar diariamente que nos regalaron dos caballos, uno de ellos lo cambiamos por dos cuerdas del terreno para no obstaculizar la entrada a la cascada y facilitar el acceso con un sendero propio” (cocinera A, entrevista en centro ecoturístico, abril 2019).

Hasta este momento del proceso histórico de SCPTAMAA, el sustento económico de las personas que integraban la iniciativa fue la venta de alimentos y bebidas en la cascada, el pago de entrada de visitantes y la realización de algunos eventos en el espacio prestado por el ejido como: loterías y música disco, estrategias que permitirían el ahorro económico y la posterior adquisición de terreno en el ejido. Las cocineras han tenido que diversificarse y han realizado otras actividades que les proporcionen ingresos económicos complementarios a la cocina, como el cuidado y limpieza del hogar, comercio, cultivo de café y la obtención de apoyos asistencialistas gubernamentales como Prospera y Sembrando Vida.

La SCPTAMAA se conformó legalmente como una sociedad cooperativa en 2008, tras varias reuniones, acuerdos, trámites y requisitos. En consecuencia, obtuvieron varias capacitaciones, certificaciones, apoyos económicos y no económicos, participaron 16 personas, se estableció reglamento con cláusulas de salida y entrada de socias y socios. En la figura 9 se ejemplifica el proceso histórico de la SCPTAMAA, se destacan la etapa pre-centro ecoturístico y las tres etapas ya con la obtención de apoyo gubernamental y la construcción del complejo turístico.

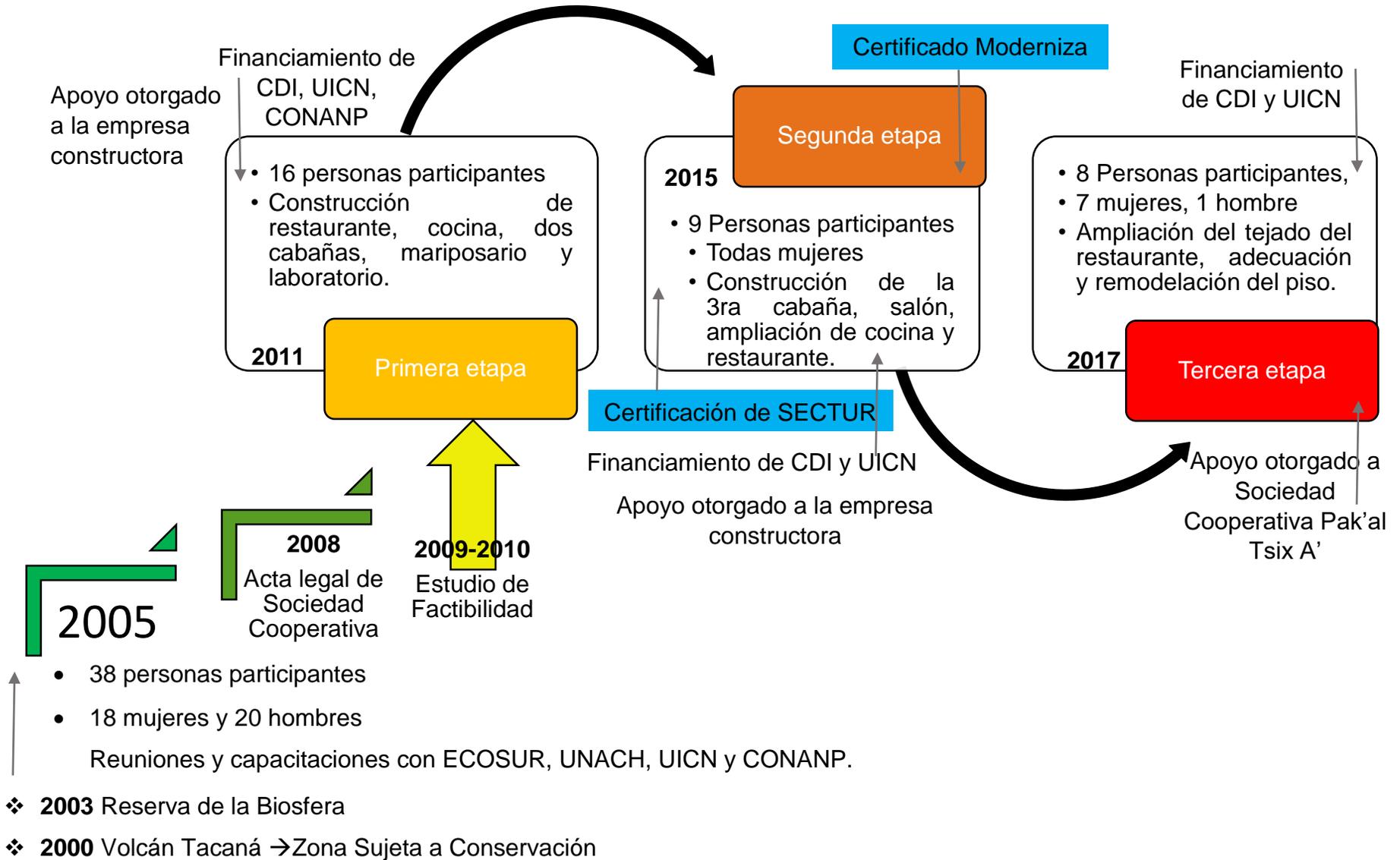


Figura 9. Proceso histórico de la Sociedad Cooperativa Pak 'al Tsix A'

En 2011 el ejido comunica a la cooperativa la necesidad de ocupar el local que les habían prestado años atrás, en consecuencia, acordaron comprar un terreno para edificar un local propio:

“Nos decían que eran 10 cuerdas, pero nos engañaron, no tenemos las 10. Se hizo el convenio y se logró comprar el terreno actual del centro ecoturístico” (cocinera A, entrevista en centro ecoturístico, abril 2019).

Una vez adquirido el terreno y superadas las diferencias con la persona que les vendió el área donde se construyó el centro ecoturístico, volvieron a acudir a instituciones para solicitar apoyo, necesitaban construir el local, bajaron empleos temporales y con este recurso se levantó la cocina y la cimentación de todo el centro.

El proceso de crecimiento a partir de la constitución legal, las mismas cocineras lo describen con tres etapas. La primera en 2011, con el apoyo otorgado por la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (UICN) y la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas (CDI), el actual Instituto Nacional de los pueblos indígenas (INPI) sirvió para la construcción del centro ecoturístico y así, comenzaron nuevamente:

“La primera vez recibimos un proyecto de \$50,000 fue para el estudio de factibilidad, resultó que había probabilidad para nuevas etapas, el año siguiente, nos dan la primera etapa, para restaurante, se construyen dos cabañas, la arquitecta que trabajó con nosotros quería alargar el proyecto, diseñó el mariposario y el laboratorio, quedaron a medias y mal localizados” (cocinera A, entrevista en centro ecoturístico, abril 2019).

Transcurrieron dos años después de la finalización de la primera etapa, debido a las diferencias y lucros que ocurrieron con el representante y la arquitecta en la etapa previa. Acontecimientos que provocaron la deserción de participantes en la cooperativa, quienes persistieron fueron nueve cocineras. La deserción de la mayoría de hombres fue a causa del bajo ingreso económico, ya que por semanas completas carecían de entradas monetarias; así, optaron por salir de la organización y buscar nuevas actividades productivas o dedicar más tiempo al cultivo y venta de café. Lo que significó

mayor inversión de tiempo para las cocineras en el restaurante y menor tiempo dedicado a la familia, decidieron intentar el financiamiento, lo obtuvieron y en palabras de las cocineras:

“Fue un éxito, se lograron varios objetivos... ya éramos puras mujeres” (cocinera C, entrevista en centro ecoturístico, abril 2019).

La segunda etapa comenzó en 2015, concretaron la construcción de la tercera cabaña, senderos dentro del centro y ampliación de cocina y restaurante. En esta etapa obtuvieron certificados de SECTUR, que brindaba respaldo para ofertar servicios de alimentación, hospedaje y ecoturismo. En 2017 comenzó la tercera etapa de construcción, realizaron la adecuación y remodelación del piso del restaurante y ampliaron la extensión del tejado en el mismo. Esta última etapa, se caracterizó porque el recurso fue entregado directamente a la SCPTAMAA a diferencia de la primera y la segunda etapa, donde los apoyos fueron otorgados a las empresas que asesoraron y brindaron el servicio de construcción para el centro ecoturístico.

Sitio	Ejido El águila, Cacahoatán, Chiapas
Restaurante	Centro Ecoturístico Pak'al Tsix A'
Etnia	Maya Mam
Año de fundación	2005
Identidad de género	87.5 % mujeres
Roles	cuatro cocineras, dos aprendices, una mesera y un socio como ayudante general
Personas participantes	ocho
Personas participantes al inicio (2005)	35-40
Participación en programas de asistencia pública	Si, en tres ocasiones. CDI/INPI, CONANP, UICN

Tabla 3. Datos generales de la Sociedad Cooperativa Pak'al Tsix A'. Información recabada en campo, abril 2019-abril 2020.



Figura 10. Logo oficial de la Sociedad Cooperativa Pak'al Tsix A'

Actualmente, en la cooperativa participan cuatro socias y un socio, las socias son cocineras, guardianas del espacio y participantes activas en la organización, atención al cliente, limpieza y mantenimiento de las instalaciones del centro ecoturístico y del área de la cascada “La Sirena”. Todas las personas participantes son de origen mam, reconocen origen étnico y se identifican como tal, aunque, por otro lado, saben que han dejado de frecuentar algunas prácticas como la milpa, el trueque, los trajes tradicionales, hablar la lengua, preparación y consumo de platillos y bebidas ancestrales. En la organización Mariposas Alas de Agua ninguna persona participante habla lengua mam, existen dos personas que conocen pocas palabras. El ejido El Águila es reflejo de la pérdida de la lengua mam, solo viven de tres a cinco personas con algún conocimiento de la lengua.

Es importante mencionar el papel de las cocineras en el proceso de la sociedad cooperativa, incluso años antes de la representación de la figura legal de la organización. Reconocidas como “Las comideras”, las cocineras y socias de la cooperativa, toda su vida han estado en la cocina, sin importar si es un lugar prestado, rentado o propio, en fogón, anafre o estufa, en sequía o llovizna, siempre preocupadas por el devenir de la cocina y la oferta de lo preparado.

Con la declaración de la Reserva de la Biosfera del volcán Tacaná, se alentaron los emprendimientos en la región, desde lo federal a lo local. Las cocineras aprovecharon la oportunidad y abrazaron el conocimiento y las propuestas externas, las hicieron propias materializando sueños propios y colectivos, catalizaron el desarrollo organizacional con bienes e infraestructura adecuada para los servicios ecoturísticos resultado de la participación en convocatorias asistencialistas gubernamentales. Tuvieron que superar miedos y generar autoconfianza para tratar con personas desconocidas, viajar fuera del ejido a lugares nuevos, recibieron capacitaciones empresariales en los rubros restaurantero y ecoturístico.

Por otro parte, la salida de algunas cocineras que antes participaban en la organización, responde al escaso ingreso económico y en otros casos, por diferencias con sus parejas (hombres) que les exigían mayor tiempo de atención para la familia y hogar.

“A mí, mi esposo me pidió que dejara de ir al restaurante, me decía que para lo que ganaba era muy poco y se descuidaba la casa. Lo dejé una o dos semanas, yo estaba muy triste por no venir, por no cocinar y ver a las compañeras. Él (esposo) veía como estaba de triste, un día hablamos y acordamos que regresara al restaurante, así entre los dos apoyaríamos a la casa” (cocinera D, entrevista en centro ecoturístico, marzo 2020).

Hubo quienes expresaron el trato que servidores públicos les brindaron, al insinuar falta de visión y capacidad por parte de las cocineras para sostener una organización:

“El anterior representante, junto con el anterior comisariado nos decían en repetidas ocasiones que dejáramos el proyecto, que atenderíamos a nuestros maridos e hijos, que ¿qué estábamos esperando?” (cocinera A, entrevista en centro ecoturístico, julio 2019)

“Íbamos con el presidente municipal, eran vueltas y vueltas, según estaba ocupado y cuando nos citaba no llegaba” (cocinera C, entrevista en centro ecoturístico, julio 2019).

La historia de esta cocina incluye tres generaciones en tres casos concretos de cocineras, con la abuela y socia fundadora, quien ingresó a su hija como secretaria y posteriormente, la hija ya como representante incluye a la nieta como aprendiz de cocina. El otro caso es de una cocinera y socia fundadora, que incluyó a su hija mayor como aprendiz de cocina, empleada de apoyo en jornadas laborales pesadas o cuando alguna cocinera o socio no pueden cumplir con el horario marcado.

La colectividad ha sobrepasado dificultades socioeconómicas y rupturas internas, prueba de ello, es la permanencia pese a la caída en el número de personas participantes en la cooperativa, sufrir robos, fraudes económicos de terceros y escuchar comentarios misóginos de infravaloración. Varias veces han tenido que ajustar el menú disponible de acuerdo con la demanda, han prescindido de ingredientes locales y aprendieron el uso de nuevos, complacen a las personas que visitan el centro ecoturístico con trato personalizado y buena atención al cliente, son pilares de la iniciativa al capacitar a nuevas personas participantes en las labores en el centro ecoturístico, incluyendo por su puesto, la cocina.

	Personas participantes							
Edad	41	20	46	23	51	47	20	53
Actividades	Cocinera y comerciante, costurera	Estudiante, guía y aprendiz de cocinera	Cocinera, comerciante y participa en Sembrando Vida	Aprendiz de cocinera y ama de casa	Cocinera, ama de casa y comerciante	Cocinera y ama de casa	Mesera y ayudante en general	Limpieza y mantenimiento general del centro, aclareo de senderos y mesero
Lugar de origen	El Águila	El Águila	El Águila	El Águila	El Águila	Ejido Aguacaliente	Agustín de Iturbide	El Águila
Estado Civil	Soltera	Soltera	Casada	Casada	Casada	Casada	Soltera	Casado
Descendencia	Si (dos mujeres)	No	5 (3 hombres y 2 mujeres)	Si (un niño)	Si (Un hombre)	Si (2 hombres y una mujer)	No	No
Escolaridad	Secundaria	Universidad en curso	Secundaria	Bachillerato	Secundaria	Primaria	Bachillerato	Secundaria
Tiempo laborando en SCPTAMAA	15 años	6 años	15 años	4 años	13 años	4 años	6 meses	4 años

Tabla 4. Datos socioeconómicos de la Sociedad Cooperativa Pak' al Tsix A'
Información recabada en campo, abril 2019-abril 2020.

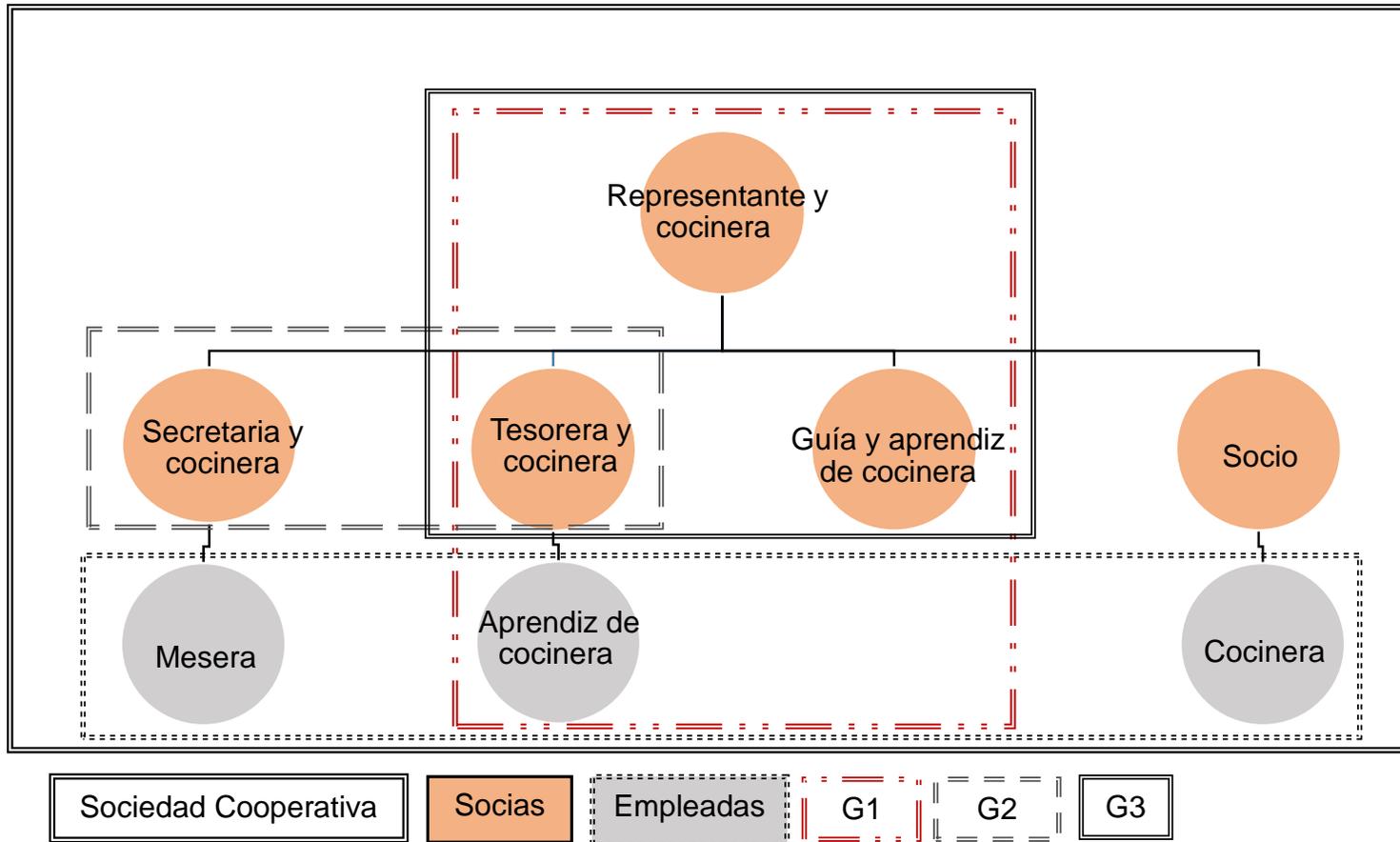


Figura 11. Organigrama de la Sociedad Cooperativa Pak'al Tsix A' Elaboración propia con información en campo, abril 2020.

El organigrama muestra la conformación de grupos de confianza dentro de la cooperativa, el primero en diferenciarse es el que integra toda persona socia de la organización, después el grupo constituido por personas que son contratadas para roles específicos como atención al cliente, limpieza y meseras. Las mujeres contratadas suelen ser mujeres jóvenes con estudios inconclusos o bachillerato en curso, originarias del ejido El águila o comunidades vecinas, como Agustín de Iturbide o El Progreso, contratadas por temporadas vacacionales o para cubrir turnos de socias o socio que por

dificultades personales o laborales, no pueda asistir al turno del día acordado. La contratación se remite al interés y habilidad expresada en la cocina, así como a la facilidad y seguridad para atender a la clientela. Mientras que los subgrupos G1 y G3 se conformaron por afinidad personal y diferencias extralaborales con una integrante del G2, lo que causa diferencias de opinión o respaldo de las acciones acordados previamente, generando fuertes tensiones al interior de la organización. Lo que caracteriza a G3 es el compromiso y responsabilidad que tienen las personas que conforman este subgrupo, hacia la cocina y la organización.

Las cuatro cocineras participantes, son reconocidas en la comunidad por su labor en la cocina, han sido invitadas para compartir y ofertar su sazón en festividades familiares y religiosas en El Águila y otras comunidades vecinas como en el ejido La Azteca, Alpujarras, Ampliación Platanar, Aguacaliente, Agustín de Iturbide, El Progreso y Tuxtla Chico, incluso la visita de una cocinera al municipio de Malacatán en el departamento de San Marcos en Guatemala. Durante la historia de la sociedad cooperativa, el menú ha cambiado y ha sido adaptado en múltiples ocasiones de acuerdo con la demanda de los productos ofertados, optando por aquellos productos que frecuentemente son consumidos. Antes, las cocineras preparaban habitualmente caldo de gallina de rancho, caldo de hierbamora y verduras fritas o capeadas, ahora solo ofertan estos platillos por pedido o en temporada alta.

La siguiente tabla contiene el actual menú del restaurante del centro ecoturístico, mientras que en el área de la cascada la oferta alimentaria se restringe a empanadas, fruta y verdura picada, agua embotellada y bebidas carbono-azucaradas (refresco de cola). Cabe señalar que no cuentan con un menú físico o un anuncio de lo que se ofrece, por lo tanto los visitantes deben preguntar por el mismo.

Bebidas						
Agua de temporada (naranja, mandarina, melón) en jarra o vaso		Agua de sabor (horchata, avena, limón) en jarra o vaso		Chocolate local	Agua simple	Refresco
				Café local		
Alimentos						
Caldo de gallina de rancho*	Caldo de hierbamora*	Chilaquiles	Huevos al gusto	Empanadas de pollo	Enchiladas (enmoladas) de mole y pollo	
Chayote baldado o frito*	Pacaya baldada o frita*	Tepejilote baldada o frita*	Pollo frito	Tostadas de pollo	Galletas y pan local	

Tabla 5. Menú ofertado en el Centro Ecoturístico Pak 'al Tsix A'. Con (*) aquellos platillos que preparan únicamente por pedido o en temporada alta.

Como servicios adicionales, el grupo dispone de alojamiento en cabañas privadas donde se pueden apreciar lindos paisajes del Tacaná y de la quietud sonora gracias a la cercanía del río Cahoacán. Los servicios de guía y de senderismo son ofertados por una agrupación hermanada a la sociedad cooperativa, conformado por personas locales, juventudes estudiantiles que, en temporadas altas, comparten sus conocimientos de rutas y sitios atractivos para los visitantes y turistas que acuden al ejido, grupo coordinado por un miembro de la comunidad ejidal. El señor que coordina el grupo ha recibido capacitaciones de CONANP y UICN, a su vez, ha capacitado a todas las personas que han participado como guías.

Algunas cocineras participaron en la elaboración del recetario “Culinaria Local en Cacahoatán, Chiapas, por la sabiduría local para mejora de la alimentación y la nutrición de las familias del ejido El Águila” (Estrada y Bello, 2017), publicación resultante de un evento donde la sociedad cooperativa fue anfitriona de una muestra gastronómica de las “comideras”, mujeres que preparan alimentos y bebidas para ofrecer en venta en eventos sociales como bodas, bautizos, cumpleaños, festejos privados, temporadas vacacionales, entre otros.

En el recetario participaron 10 comideras, tres de ellas integrantes activas de la sociedad cooperativa: dos socias cocineras y una empleada cocinera. Todas disfrutan de la cocina, es su pasión, desde pequeñas han sido aprendices de las artes culinarias, poseen conocimiento heredado de abuelas, madres, tías y amistades. Conocen usos y procesos de preparación antiguos, reconocen propiedades nutritivas, medicinales y gustativas. Este conocimiento y labor algunas veces es trasladada a las actividades diarias en el centro ecoturístico, aunque existen problemas interpersonales de varios años atrás, que merman el poder de la organización, lo que frena el posible avance de la sociedad cooperativa, al interferir o disminuir la intensidad y los objetivos de la motivación misma, ya sea por diferencias de decisión o acción.

La edad promedio de las mujeres es de 38 años, la integrante de mayor edad tiene 53, la menor 20. Cuatro cocineras cursaron el nivel básico de escolaridad, una aprendiz de cocinera no concluyó el bachillerato y otra estudia contaduría en la UNACH Tapachula. Participa una empleada, con estudios inconclusos en bachillerato y el socio con estudios básicos. Se observa que cinco de seis cocineras tienen descendencia, la única persona soltera y sin descendencia es la de menor edad, coincidiendo en ser la última integración de socia a la cooperativa y la única en cursar estudios universitarios, además de ser de la tercera generación en su familia involucrada con el proyecto de Pak'al Tsix A'. Como puede observarse en la tabla 4, los ingresos económicos anuales aproximados no superan los veinte mil pesos, lo que resulta en un ingreso diario de la mitad a un tercio del salario mínimo vigente (\$ 123.22).

Las socias no cuentan con salarios fijos, tampoco tienen prestaciones. Los ingresos que tiene la cooperativa suelen reinvertirse o sirven para pagar sueldos de empleadas. En los últimos años, al ver superada la demanda en días de temporada alta como son semana santa, vacaciones veraniegas y decembrinas, han decidido contratar a empleadas que ayudan en la cocina y en atención a clientes, desempeñando actividades de mesera, limpieza, ayudante de cocina y anfitriona.

Las socias al no contar con una entrada segura excepto en temporada alta, desde hace varios años participan en programas asistencialistas gubernamentales en sexenios presidenciales pasados como el programa Prospera y ahora con el cambio partidista,

una cocinera participa en Sembrando Vida, cuyo programa alienta la siembra y cosecha de café arábica. Las demás socias cocineras optan por autoemplearse y vender comida en festividades y ocasiones específicas o bajo pedido, además hay quienes reciben ingreso a través de remesas provenientes de Estados Unidos o de la Ciudad de México de hijos o hermanas, familia que han migrado y que se han establecido gracias al trabajo en la construcción o a la venta de abarrotes. Se encuentran casos de quienes tienen varios empleos como cocinera o de cuidados y limpieza del hogar en distintos lugares de la región, por lo que suele ocurrir conflictos por el compromiso, puntualidad e inasistencia de las personas involucradas en estos empleos con respecto a las actividades relacionados con la cooperativa.

En diciembre de 2019 registraron la mejor entrada económica a lo largo de toda su historia como colectividad constituida. A causa de la pandemia de covid-19, en abril de 2020 la SCPTAMAA decidió en consenso cerrar temporalmente el restaurante y colocar señalizaciones de acceso restringido en el área de la cascada para la protección de la cooperativa, de sus familias, del ejido y de las personas que lo visitan, esto a palabras de la representante del grupo. Se redactó un oficio para comunicar la acción, con la firma y el respaldo de protección civil y del municipio de Cacahoatán. El área de cascada se reabrió en septiembre de 2020, en noviembre ya se pensaba volver a cerrar en época decembrina, sin embargo, con el semáforo estatal en verde, el centro ecoturístico abrió un par de semanas, la afluencia de personas visitantes en el ejido fue constante, aunque menor que años recientes, en la cocina, tuvieron algunas entradas en el restaurante. En enero de 2021 el semáforo cambió al amarillo por lo que volvieron a cerrar el centro ecoturístico, en atención a las indicaciones de protección civil y gobierno municipal.

IV.II. Cocina Tradicional Zoque Copoya

Esta cocina se conformó en 2016, iniciativa alentada por la recuperación, preservación y difusión de la comida tradicional zoque, la formación de la organización fue impulsada por dos mujeres cocineras tradicionales con estudios profesionales en odontología y arquitectura respectivamente, en conjunto con un grupo de mujeres: Mujeres Copoya A. C. El objetivo de organizarse fue evitar la pérdida culinaria y la falta de producción local;

identificaron una oportunidad para recuperar recetas e ingredientes que se estaban dejando atrás regionalmente al tiempo que observaron la ocasión para emprender un negocio.

Ha sido un proceso autodescrito como reconfortante, de superación personal y colectiva, aderezado con satisfacción grupal. Iniciativa zoque que alza los brazos y las ganas de que la gente conozca y reconozca la comida tradicional. Tras cuatro años de servicio, el grupo de cocineras de esta cocina ha soportado machismo, racismo y clasismo.

“No falta el esposo inseguro, clientes que quieren todo regalado y visitantes que no valoran el esfuerzo que se realiza para mantener la cocina en pie” (cocinera Z, entrevista vía telefónica, mayo 2020) y *“Tristemente me ha tocado tratar con gente que quieren todo rápido, comprendo sus razones. Pero hay veces que no entienden y comienzan a faltarnos el respeto, primero a nosotras como meseras y después a las cocineras”* (mesera W, entrevista en restaurante, septiembre 2020).

Por diferencias con grupos competitivos locales, cambiaron de ubicación a finales de 2019 y buscaron otro lugar para ofertar sus productos, anteriormente se encontraba en las instalaciones del Museo Zoque de Copoya, debido al hostigamiento, acoso y agresiones por parte de estos grupos, se vieron obligadas a salir. Según declaraciones de las cocineras y representante de la CTZC, el grupo agresor quería ocupar el lugar donde trabajaban.

Observan que el camino que han recorrido en tiempo es corto, aunque materializado en acciones, reuniones, trámites, viajes y reconocimientos nacionales. Señalan que: *“falta mucho y lo mejor está por venir”* (cocinera Y, entrevista telefónica, mayo 2020).

En Copoya grupos de personas que ahí residen promueven la producción agroecológica, compra y consumo local, por tanto, es algo practicado en esta cocina. En el grupo de cocineras tradicionales zoques, señalan que prefieren consumir alimentos frescos, sanos y que se conozca la procedencia de los productos frente a consumir productos enlatados y embotellados, desconociendo los procesos productivos.

Sitio	Ejido Copoya, Tuxtla Gutiérrez
Restaurante	Cocina Tradicional Zoque Copoya
Etnias	Zoque y Mam
Año de fundación	2016
Identidad de género	81.81 % mujeres
Roles	una cocinera-coordinadora, seis cocineras y cuatro de apoyo general
Personas participantes	11
Personas participantes al inicio (2016)	20-25
Participación en programas de asistencia pública	No

Tabla 6. Datos generales de la Cocina Tradicional Zoque Copoya. Información recabada en campo en abril 2019-abril 2020.



Figura 12. Logo oficial de la Cocina Tradicional Zoque Copoya.

En noviembre de 2020, la CTZC estaba conformada por 11 personas, una de ellas con estudios universitarios en Odontología y ejerce la profesión a la par de las actividades en la cocina, tiene 36 años y es originaria de Cacaohatán, aunque prácticamente toda su vida ha vivido en Copoya, es coordinadora, representante y difusora de CTZC. La iniciativa avanza y se alienta en torno a ella y a otras seis personas, madre, parientes y amistades de la coordinadora y representante. En el círculo interno (figura 13) se encuentran dos personas de confianza, una originaria de Tuxtla Gutiérrez, con 19 años y cursando estudios universitarios en la UPN en Intervención Educativa y la segunda persona originaria de Copoya es estudiante de Gastronomía en la UNICACH con 21 años, ambas se identifican como aprendices de cocina o auxiliares de la misma, entienden el mensaje de la cocina tradicional en torno al carácter de reservorio de la cultura alimentaria local, sus principales actividades son la atención al cliente, mesero y cobro, por lo regular suelen trabajar en horario vespertino-nocturno, durante la apertura de la cafetería. Mientras que las cuatro personas restantes se autoidentifican como cocineras tradicionales, una nacida en el ejido El Carmen, Cacaohatán, la jefa de cocina es nacida en Acapetahua y las otras cocineras tradicionales de Copoya.

En torno a esta figura de siete personas, participan cuatro personas de apoyo, tres originarias de Copoya y otra de la colonia Francisco I. Madero en Tuxtla Gutiérrez. Dos cocineras cuentan con estudios concluidos en primaria, cuatro cursaron la secundaria, entre ellas la jefa de cocina, un mesero cuenta con estudios de bachillerato y otras tres personas que conforman con este último la plantilla de meseras y meseros de la CTZC son estudiantes en universidades públicas de la región (tabla 7).

Cinco personas son participantes desde la fundación de la organización, una persona con tres años, dos personas con dos años de participación y tres personas con seis meses o menos de participación, éstas últimas personas son empleadas de la iniciativa. La coordinadora comentó que, debido a la pandemia y la falta de ingreso constante de clientes a la cocina, se vio obligada a prescindir de los servicios de varias personas. Al principio de la investigación, participaban más de 20, tras cambio de sede y emprendimientos propios, añadiendo la cuestión sanitaria mundial actual, ahora son la mitad de personas participantes. Tras reapertura durante la pandemia, las cocineras

decidieron en consenso descansar los lunes, diferenciándose al principio del trabajo de campo (julio 2019), cuando abrían solo fines de semana. Por lo que la importancia del ingreso de la cocina adquiere mayor valor para cada persona participante en esta iniciativa, así mismo incrementa el tiempo destinado al restaurante.

Los ingresos económicos mensuales aproximados de cada participante, en la mayoría de los casos no supera los \$ 4000, por tanto, el ingreso diario es de la mitad a un tercio del salario mínimo vigente (\$ 123.22). El único caso en donde el ingreso es superior es cuando el ingreso es complementado por otra actividad, por ejemplo, ejercer la labor profesional de la salud bucal.

Las cocineras señalan que *“Los últimos dos años han sido de movimiento y de incertidumbre”* (entrevistas en restaurante, septiembre 2020), ya que mantienen servicios adicionales en pausa mientras que organizan y gestionan un recorrido agroecoturístico en el terreno donde se encuentra la CTZC, servicio que inicio pruebas piloto en noviembre de 2020. La locación actual posee una vista de la Depresión Central, con el mayor centro urbano chiapaneco y el Cañón del Sumidero al fondo de la panorámica y a un costado se observa el Cristo de Copoya.

En la pandemia causada por el SARS CoV-2, la cocina no abrió, pero las cocineras prepararon en el restaurante alimentos y bebidas con productos donados y destinados a personas en situación vulnerable en el ejido o en sus cercanías, dando lugar a la iniciativa: Comedores CoCo (Comedores Conciencia Colectiva). En septiembre de 2020 reanudaron actividades en la CTZC, sin dejar de lado la naciente iniciativa. En esas mismas fechas, como servicio adicional decidieron abrir una cafetería en horario vespertino-nocturno, dirigida al consumo de carnes y productos fritos, donde la principal bebida es café orgánico del Soconusco. En la tabla 8 se muestra el menú actual y marcado en naranja aquellos productos recientemente agregados por la inclusión de la cafetería a la iniciativa zoque enraizada en Copoya.

Con el nacimiento de esta iniciativa, se impulsó el movimiento social en el ejido, lo que materializó el rescate de varios espacios públicos en Copoya y en paralelo de los logros de la CTZC se ha gestado un proceso organizativo comunitario, en el que las cocineras

se han sumado y han promovido pintas de murales, recuperación de parques, canales, ríos y ojos de agua.

En CTZC durante los cuatro años de existencia, han alcanzado varios logros y reconocimientos, sin olvidar dificultades que dieron pie a adaptaciones. La deserción de personas participantes no es frecuente y las que ocurrieron antes de la pandemia, estaban relacionadas con emprendimientos propios y no a causa de tensiones en la organización. Aquí el mensaje conductor es la importancia de la comida tradicional, ya que establecieron desde principio el menú de platillos, caldos y bebidas tradicionales. Las cocineras de CTZC suelen estar en comunicación constante, al agendar frecuentemente reuniones de planeación. Actualmente esta iniciativa está en una etapa de adaptación y transformación por el contexto de la pandemia.

Personas participantes											
Edad	36	56	32	45	52	18	36	29	21	19	33
Rol o actividades	Representante, coordinadora y cocinera	Cocinera	Jefa de cocina	Auxiliar de jefa de cocina	Tortillera, cocinera	Mesera	Ayudante de cocina	Ayudante de cocina	Mesero	Mesera	Mesero
Lugar de origen	Ejido El Carmen, Cacahoatán	Ejido El Carmen, Cacahoatán	Acapetahua	Copoya	Copoya	Copoya	Copoya	Francisco I. Madero, Tuxtla Gutiérrez	Copoya	Tuxtla Gutiérrez	Copoya
Estado Civil	Soltera	Casada	Unión Libre	Unión Libre	Casada	Soltera	Viuda	Casada	Soltero	Soltera	Casado
Descendencia	2 hijas	3 hijos y 1 hija	3 hijas	3 hijos	5 hijas	3 hijas	No	2 hijas	No	No	2 hijas y 2 hijos
Escolaridad	Universidad Concluida UNICACH Odontóloga	Primaria	Secundaria	Secundaria	Primaria	Universidad Politécnica Suchiapa	Secundaria	Secundaria	UNICACH Gastronomía	Universidad Politécnica Intervención educativa	Bachillerato
Tiempo laborando en CTZC	4 años	4 años	4 años	4 años	3 años	4 años	2 meses	3 meses	2 meses	2 años	2 años

Tabla 7. Datos socioeconómicos de la Cocina Tradicional Zoque Copoya.

Información recabada en campo julio 2019-septiembre 2020.

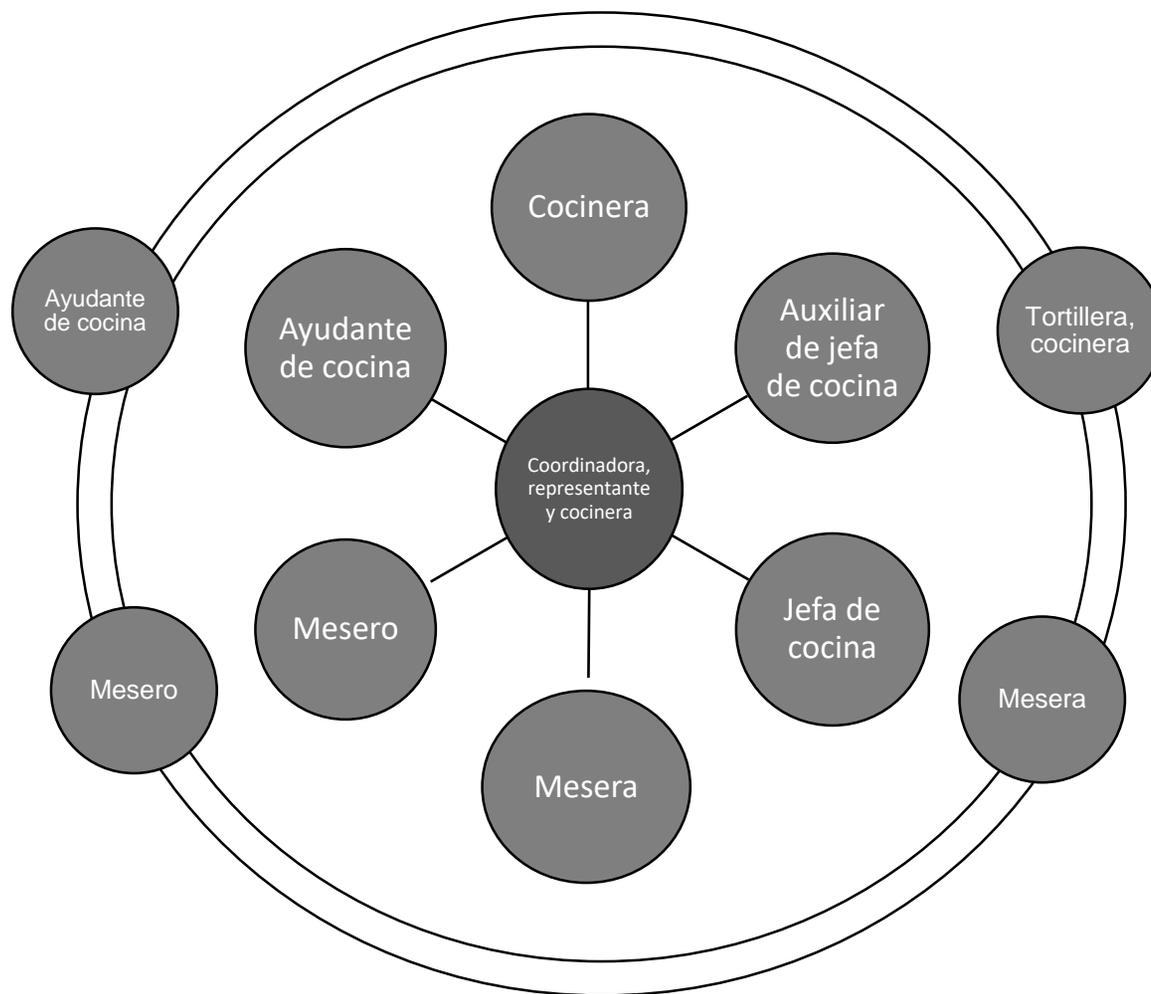


Figura 13. Organigrama de la Cocina Tradicional Zoque Copoya. Elaboración propia, con asesoramiento de la coordinadora e información recabada en campo, septiembre 2020.

Bebidas y postres		Alimentos				
Pozol Blanco y Cacao	Bebida del día vaso, jarra chica y grande	Sopa de pan	Frijol con tasajo	Puerco de Ninguijuti	Cochito horneado	Caldo de res
Frappé*	Té limón*	Chanfaina	Pollo en mole	Chipilín con bolita	Caldo de gallina	Empanadas de pollo
Chocolate*	Helado Chocolate y zarzamora con queso*	Chile relleno	Barbacoa	Mondongo	Chalupas	Tacos fritos
Clericó copa y jarra*	Helado de café y chocolate artesanal*	Carne asada (frijol, cebolla, salsa, ensalada y chorizo)*	Tasajo*	Pepita con tasajo	Quesadillas de quesillo, frijol y carne	Pollo horneado
Café de olla, expreso, capuchino*	Pastel de chocolate Tarta de queso*	Plátano asado o frito*	Tacos de ubre, chorizo y carne*	Papas a la francesa*	Nachos*	Alitas BBQ, Chipotle, habanero*

Tabla 8. Menú en la Cocina Tradicional Zoque Copoya.

En blanco el menú de la cocina tradicional y con (*), la oferta de la cafetería.

IV.III. Motivaciones

En esta sección se presentan las motivaciones contrastando ambas experiencias. Se documentaron motivaciones intrínsecas y extrínsecas, las primeras engendradas desde cada cocinera y mujer, como persona en su individualidad y las extrínsecas, generadas en el ambiente exterior, promovidas por intereses colectivos, heredadas, observadas y aprendidas por la convivencia diaria y generacional.

Las motivaciones presentadas se refieren a los anhelos, esperanzas, deseos y aspiraciones de las cocineras involucradas, tanto las propias como los anhelos y deseos de aquellas personas que le importan, como las mujeres que son socias, las personas que son aprendices de cocina, empleadas, empleados y familiares involucrados en la organización o actividades de las cocinas y por supuesto, los respectivos núcleos familiares.

IV.III.I. Motivaciones intrínsecas

Las principales motivaciones intrínsecas de las cocineras tradicionales de ambos grupos son: necesidades biológicas, necesidades psicológicas, necesidades sociales, emociones y cogniciones, autodeterminación, autoeficacia, causación personal, condiciones simbólicas, valores y significados (figura 14).

Las necesidades expresadas son biológicas, psicológicas y sociales. Las biológicas se fundamentan en la búsqueda de una alimentación sana y balanceada, sin prioridad en los productos industrializados y con acciones socioambientales como la práctica y promoción de la producción agroecológica local tal es el caso de Copoya, mientras que, en El Águila, son prácticas familiares aisladas.

Las necesidades psicológicas y sociales para ambos grupos de cocineras tienen impulso por el reconocimiento social, ambas experiencias poseen autonomía y competencia, quizá en diferentes niveles hacia el exterior, al tiempo que al interior de las colectividades se bifurcan y comparten decisiones, se trazan logros y deseos, construyen afinidad, afiliación y confianza. En ambas agrupaciones comentan que anteriormente les era difícil expresar sus inquietudes y divergencias, ahora se autorreconocen por su labor, el sabor y sazón que tiene cada una, a través de reconocimientos verbales o elogios, acciones donde se resalta el trabajo culinario de

cada una. Del mismo modo recibir un comentario positivo por un trabajo bien hecho, nutre una percepción de competencia que cultiva la sensación de querer mejorar, lo que aumenta la conducta motivada y detona el involucramiento e inspira autoinformes como:

“Esto es divertido” (aprendiz de cocinera F, entrevista en centro ecoturístico, marzo 2020) o *“Me gusta la cocina”* (cocinera D, entrevista en centro ecoturístico, marzo 2020).

Las anteriores declaraciones y las siguientes también pueden fungir como una expresión verbal de una emoción, cognición o simbolismos, que fundamentan las necesidades sociales como el reconocimiento y elogios, el siguiente testimonio por parte de una cocinera hacia sus compañeras es evidencia de la admiración y reconocimiento a la labor en el restaurante y fuera del mismo, refiere a la creencia y significado identitario de ser buena mujer o cocinera:

“Ella es una buena mujer, es una excelente cocinera, con su propio sabor” (cocinera E, entrevista en centro ecoturístico, marzo 2020) y *“Disfruto cocinar y que la gente que coma, conozca y disfrute los sabores de nuestra cocina tradicional”* (cocinera Z, entrevista en restaurante, julio 2019) testimonio que refleja la emoción y cognición de las labores de la cocinera tradicional.

Las cogniciones y emociones recaen en acontecimientos del pasado, como las fracturas interpersonales con la expresión o acción de no querer compartir jornada laboral con la persona con quien existe fricción, generando prejuicios negativos, malos entendidos, evasión de responsabilidades y desidia ocasional:

“Luego tenemos que estar haciendo las cosas que las demás no hacen, como lavar manteles y limpiar cabañas” (cocinera A, entrevista en restaurante, marzo 2020) y *“Cuando se enojan, parece que no les interesa y olvidan la responsabilidad”* (cocinera E, entrevista en restaurante, marzo 2020).

De igual manera, abarca cogniciones y emociones que reflejan la manera de pensar y autoidentificarse, con testimonios como:

“Que no se burlaran de mí, por no saber cocinar” (aprendiz de cocinera B, entrevista en restaurante, marzo 2020).

“Aprender y después compartir lo que sé, todos los días” (aprendiz de cocinera F, entrevista en restaurante, marzo 2020).

“Aprendizaje para aplicar en casa y tener una alimentación sabrosa, diferente y sana” (cocinera E, entrevista en restaurante, marzo 2020).

“La cocina tradicional es algo que me gusta, me apasiona, quiero seguir preservando y difundiendo, que no se pierda la cultura, las ricas comidas, sanas y nuestras” (cocinera Z, entrevista en restaurante, julio 2019).

Como cogniciones y emociones que funcionan como alentadores o positivos para la motivación, es que a todas les gusta y disfrutan de la cocina, les gusta preparar recetas personales y poco comunes, a la vez que se interesan en compartir sabores y saberes. Algunas identifican y practican la producción agroecológica, tratan de reducir el consumo de enlatados y embolsados tanto en la iniciativa laboral, como en el núcleo familiar.

Con respecto a la autodeterminación, se enmarca por acciones personales y colectivas. Desde la toma de decisión, la iniciativa para emprender y la fortaleza para seguir ante las numerosas dificultades que ambas organizaciones han experimentado. Cada cocinera fomenta en su persona y en su cocina, seguridades y certezas, comparte miedos e inseguridades, desafía normas y juicios. Todas las cocineras poseen una autodeterminación regulada, ellas son las principales detonadoras de la conducta motivada, al aplicar acciones que las acercan a sus objetivos, como la superación de condiciones difíciles como: incredibilidad de la gente cercana, robos, fraudes, miedos, incertidumbres y prejuicios. Con testimonios como:

“Ser alguien importante en la vida, ser alguien que si se valora, que es importante para la comunidad por conocer las ricas recetas” (cocinera E, entrevista en restaurante, marzo 2020).

“Aprender y confiar en mí misma, lograr en cada platillo el sabor personal” (cocinera D, entrevista en restaurante, marzo 2020).

“Significa mucho que te den la oportunidad de ser cocinera, es que sabes hacer las cosas y que realmente sabes preparar algo, por eso se te otorga el derecho de estar en la cocina, de alimentar” (cocinera C, entrevista en restaurante, marzo 2020).

“Seguir aprendiendo, que la gente esté a gusto, que disfrute el platillo que piden o quieren, en parte el ingreso y me gusta el reconocimiento dentro y fuera de la cooperativa” (cocinera D, entrevista en restaurante, marzo 2020).

“Veó que mi mamá lo pone muchos ingredientes, solo con acercarme y ver puedo intentarlo, para variar mi alimentación, quiero aprender más cosas de las que ya sé, comida, postres y bebidas” (aprendiz de cocinera F, entrevista en restaurante, marzo 2020).

“Demostrarnos a nosotras mismas que si podemos” (cocinera A, entrevista en restaurante, septiembre 2020).

Con valores, simbolismos y significados en la familia, siendo punto de partida y principal aliciente al impulso motivacional. En la mayoría de los casos, la familia es el nexo para decidir involucrarse en la organización, es fuente de motivación y apoyo, suelen ser las personas que con mayor frecuencia reconocen la valía de cada cocinera:

“Hago las cosas, me ven como el apoyo de mi mamá, me ven con responsabilidad. Me tienen confianza” (aprendiz de cocinera F, entrevista en restaurante, marzo 2020).

“Son mis hijas, ellas me motivan a seguir y aprender. Tratamos de mejorar, para generar ganancias y poder apoyarlas en todo lo posible” (cocinera A, entrevista en restaurante, marzo 2020).

“Me apoyo mucho en mi mamá, estamos en todo” (cocinera Z, entrevista remota, junio 2020).

“Hay varios platillos y bebidas que me recuerdan a alguien, que me hacen pensar en tiempos diferentes” (cocinera Y, entrevista remota, mayo 2020).

Las motivaciones intrínsecas están interconectadas y una fundamenta a la otra, ya que esta motivación es reflejo de la personalidad, de los deseos individuales y creencias personales.

Los estados motivacionales (por ejemplo: estrés, entusiasmo y dominio) proporcionan un medio clave para que las cocineras afronten con éxito las demandas inevitables, cambiantes y a veces impredecibles de la vida, del trabajar y coordinar una cocina tradicional, si quitamos los estados motivacionales, las cocineras o cualquier persona, perderíamos con rapidez un recurso vital del que dependemos para adaptarnos y mantenernos con bienestar.

Las personas con una motivación alta se adaptan bien y prosperan, las cocineras de ambas agrupaciones son curiosas y abiertas a nuevos aprendizajes, están motivadas, tienen metas y planes para sortear retos, desarrollan relaciones interpersonales cálidas, buscan avanzar hacia incentivos atractivos como conseguir estabilidad psicológica y socioeconómica, alcanzar crecimiento personal y colectivo. Motivaciones fundamentadas en las necesidades psicológicas y sociales presentadas en ambas iniciativas, para alcanzar y mantener el sentido de competencia, afinidad, logro y reconocimiento.

La motivación intrínseca manifiesta la confirmación de autonomía y competencia de cada cocinera, se refleja en aquellas ocasiones en las que una actividad genera satisfacciones efímeras o constantes derivadas de nutrir distintas necesidades, emociones, cogniciones y simbolismos de la cocinera entrevistada:

“Me gusta venir a cocinar, a trabajar, apporto algo al hogar y voy guardando dinero para hacerme de mis cosas, me siento bien, estable y capaz” (aprendiz de cocinera F, entrevista en centro ecoturístico, julio 2019).

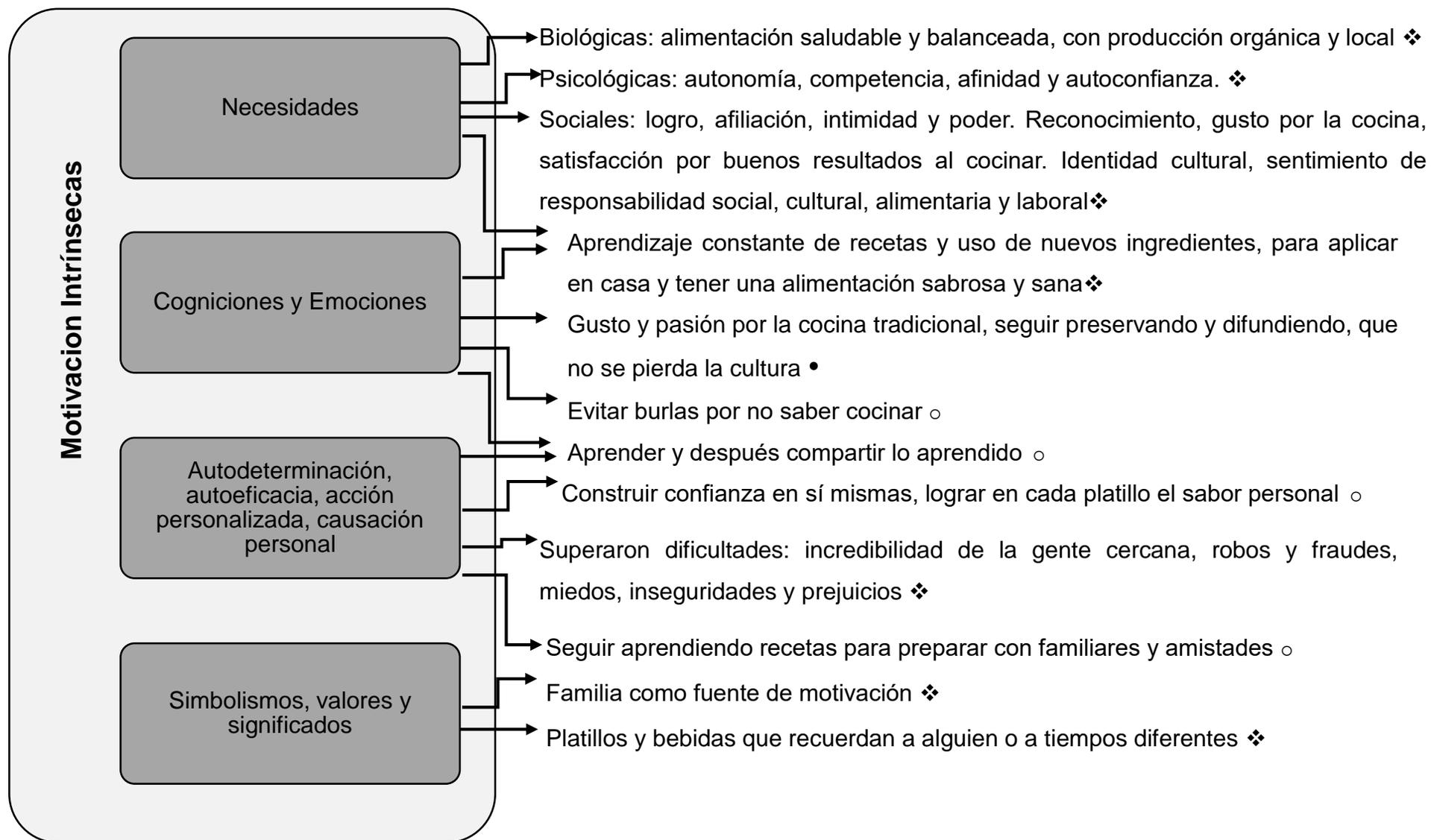


Figura 14. Motivaciones intrínsecas, descripción y acciones. Motivaciones internas presentadas en ambos grupos de cocineras tradicionales, información recolectada de entrevistas en campo de abril 2019 a septiembre 2020.

❖Motivación presentada en cocineras de ambas cocinas ○Acción de cocinera en SCPTAMAA •Acción de cocinera en CTZC

Cuando las cocineras se adaptan con éxito, sus estados motivacionales expresan emociones positivas como dicha, esperanza, interés y optimismo:

“Estar en el restaurante me genera satisfacción, olvido los problemas de afuera”
(cocinera D, entrevista en centro ecoturístico, marzo 2020)

Cuando las cocineras se sienten abrumadas por la situación o actividad, sus estados motivacionales fluctúan, expresan emociones negativas como tristeza, enojo, frustración y estrés:

“Estoy desesperada de trabajar con ella, no cumple con su horario, menos con las responsabilidades laborales, me estresa que no les interese y que dejen todo tirado” (aprendiz de cocinera B, entrevista en centro ecoturístico, marzo 2020).

Sin embargo, también las cocineras se estresan, se frustran, son atormentadas por inseguridades, tienen presiones, algunos temores, dolores físicos y psicológicos, hay quienes enfrentan situaciones adversas de las cuales desean escapar o superar. Prueba de lo anterior, son las declaraciones de sentir tristeza, miedo e incertidumbre, después de rupturas socioafectivas con familiares o amistades cercanas. Inclusive testimonios que evidencian rupturas y violencias entre mujeres al interior de la organización y violencias estructurales ocurridas en ambientes públicos y privados donde las cocineras participan como asambleas, juntas informativas, de capacitación, reuniones de negociación y en espacios familiares y ejidales.

El análisis de las motivaciones de los dos grupos de estudio informa que parte de los anhelos y deseos se derivan de la naturaleza humana, pero también parte de ellos provienen del aprendizaje personal, social y cultural. Dichas maneras de energizar y dirigir el comportamiento de cada cocinera provienen de fuerzas ambientales, sociales, culturales y personales.

IV.III.II. Motivaciones extrínsecas

Las motivaciones extrínsecas que impulsan a las cocineras en ambos grupos de estudio son:

1. Factores políticos
2. Poder de mercado
3. Ampliar redes de apoyo
4. Acceso al financiamiento
5. Evitar castigos
6. Obtención de recompensas
7. Sobrepasar la incertidumbre social
8. Alcanzar el desarrollo tecnológico
9. Sustento económico para las siguientes generaciones
10. Aprendizaje constante de recetas y usos de nuevos ingredientes
11. Viajar fuera de la localidad de residencia y conocer personas de distintos lugares
12. Asistencia y participación en capacitaciones, diplomados, talleres, intercambios de experiencias, encuentros y ferias gastronómicas (figura 15).

Estas acciones son motivaciones que provienen de una razón creada de manera ambiental para iniciar una acción, pueden ayudar a explicar la manera en que un hecho extrínseco afecta las motivaciones intrínsecas y extrínsecas de las cocineras por la influencia del efecto del suceso sobre las necesidades psicológicas: competencia y autonomía. Ambos grupos de cocineras cuentan con autodeterminación en la motivación extrínseca, por lo que suelen tener buen desempeño.

Los factores políticos que contemplan las necesidades de interrelacionarse, de posicionarse y mantener negociación con diferentes actores, así como la construcción y fortalecimiento de redes de apoyo es algo que impulsa a las cocineras mediante las conexiones con actores como presidentes municipales, gobernadores, grupos académicos, asociaciones civiles, partidos políticos, guardia nacional, seguridad municipal y ejidal. Observan a estas figuras como respaldo y seguridad, han asistido a asambleas municipales y ejidales donde expresan el valor de la comida tradicional, la necesidad de ampliar el mercado y promover el flujo clientelar.

“El candidato municipal nos alentaba, también nos apoyaron instituciones como ECOSUR, CONANP y UICN” (cocinera A, entrevista en restaurante, marzo 2020)

“Que la comida tradicional sea reconocida y valorada” (cocinera Z, entrevista remota, mayo 2020)

“Atraer más clientes, que visiten el ejido, que nos conozcan en más lugares” (cocinera X, entrevista en restaurante, septiembre 2020)

“Expandir nuestro alcance, que nos reconozcan más allá del ejido” (cocinera D, entrevista en restaurante, septiembre 2020).

Es de señalar que existen diferencias en el impulso por acceder a financiamientos, en SCPTAMAA han participado en convocatorias públicas, lo que aceleró el crecimiento de la iniciativa.

“Buscar y participar en convocatorias para proyectos de apoyo, eso nos ha ayudado muchísimo” (cocinera C, entrevista en centro ecoturístico, marzo 2020).

En CTZC, existe interés en concursar y perciben que los apoyos otorgados por gobierno, empresas y asociaciones pueden ayudar el crecimiento de la organización, sin embargo, consideran que es poco probable la obtención de financiamientos, perciben que los procesos para la obtención de recursos son desgastantes y con muchos requisitos por cumplir para lograr recibir el apoyo:

“No hemos participado en convocatorias para la obtención de financiamientos y no es por falta de interés, es debido a los requisitos y procesos burocráticos para acceder al apoyo” (cocinera Z, entrevista remota, mayo 2020).

Por lo que, la CTZC no ha participado en convocatorias y tampoco ha concursado por apoyos gubernamentales o privados, creen que los apoyos pueden beneficiar o ayudar al crecimiento de los emprendimientos, sin embargo se desaniman por los tediosos procesos burocráticos y requisitos solicitados para lograr obtener financiamientos.

En la CTZC donde explícitamente se aplican incentivos, recompensas y castigos puede pensarse que es por obediencia o miedo a la penalización, sin embargo, la razón de poco o nula ocurrencia a una sanción se refiere al compromiso y disposición para asistir y realizar las actividades contempladas y suscitadas a lo largo de la jornada, durante el horario y días acordados, sin miedos ni prejuicios por convivencia u ocurrencia durante el día laborado.

En SCPTAMAA no hay incentivos, consecuencias y recompensas explícitas, éstas son propuestas y aplicadas en consenso durante reuniones grupales acordadas previamente, se expresan con poder sobre otras personas y con la aplicación de castigos o llamadas de atención:

“Mejor apurarse a que vengan las socias y no encuentren nada listo, que luego en las juntas hay regaños” (aprendiz de cocinera F, entrevista en centro ecoturístico, marzo 2020).

Existen consecuencias como reforzadores positivos (figura 7) tales como la participación y subsecuente obtención de financiamientos económicos y no económicos enfocados en alcanzar cierto progreso referido a la construcción y ampliación de la cocina, adaptación de baños, adecuación de sistema de agua, luz y gas, construcción de cabañas, miradores, puentes elevados, senderos y salón, capacitaciones y certificaciones, compra de terreno y construcción de cabaña con fogón en el área del cuerpo de agua de atracción turística, refrigeradores, horno de microondas, licuadora, ollas, sartenes, vajillas y dos equinos.

Estas adquisiciones materiales en SCPTAMAA no estuvieron exentas de robo y lucro por parte de ex integrantes del grupo o personas ajenas que brindaron algún servicio público al grupo, en primer caso el representante del grupo en ese momento y en segundo caso, arquitectos de la empresa que brindaron el servicio de asesoría y construcción de las instalaciones ya mencionadas. La situación se agravó con rupturas grupales por problemas personales, falta de visitantes y carencia de salarios fijos, por lo que el número de personas participantes disminuyeron considerablemente. Actualmente con seis veces menos el número de personas involucradas, el grupo continúa a flote, después de solicitar incentivos, consecuencias y recompensas

externas a la organización como los apoyos económicos y no económicos que han recibido anteriormente.

En SCPTAMAA, existe la motivación por viajar fuera del lugar de residencia y conocer lugares desconocidos, a la vez que interactúan con personas de otros sitios, lo que aumenta su confianza y seguridad en sí mismas, al tiempo que intercambian experiencias laborales y gastronómicas.

“Antes teníamos pena de hablar con personas que no conocíamos, ahora no nos pueden callar y aprovechamos para aprender de las demás experiencias, nos daba miedo viajar fuera” (cocinera A, entrevista en centro ecoturístico, marzo 2020).

En CTZC, las cocineras no mostraron interés en viajar fuera de Copoya, pero sí evidenciaron motivación para fortalecer sus contactos e intercambiar aprendizajes que puedan ser de provecho para la iniciativa.

“No tenemos mucha necesidad de viajar fuera del ejido, aquí tenemos todo, nos visitan diferentes personalidades e instituciones, les brindamos un excelente servicio, les hacemos saber nuestros objetivos y vemos la manera de apoyarnos mutuamente” (cocinera X, entrevista en restaurante, septiembre 2020).

También en ambos grupos de cocineras existe la motivación por sobrepasar la incertidumbre social, alcanzar el desarrollo tecnológico y heredar sustento a las siguientes generaciones, con testimonios como:

“Llevar algo a la casa, mejorar nuestra alimentación y dar estudios a nuestros hijos e hijas” (cocinera V, entrevista en restaurante, septiembre 2020)

“Superar el desconcierto económico de la familia y el de la comunidad” (cocinera A, entrevista en restaurante, marzo 2020)

“Ahora aprenderé desde el internet, hay comidas baratas y ricas” (cocinera D, entrevista en restaurante, marzo 2020)

“Dejar algo a las siguientes generaciones” (aprendiz de cocinera B, testimonio compartido durante visita de grupo de estudiantes de la UNACH al centro ecoturístico, marzo 2020)

“Que la gente que come aquí se vaya contenta, para que nos recomienden y vuelvan y así, sostener y alimentar a nuestras familias con el ingreso que se gana como cocinera” (cocinera C, entrevista en centro ecoturístico, marzo 2020).

En ambas colectividades es evidente la preocupación por la situación socioeconómica y alimentaria, además existe interés por usar nuevas tecnologías y lograr beneficiar a las generaciones venideras, impulsos que se vinculan a la familia como principal fuente de motivación.

Algunas cocineras de ambas iniciativas se encuentran en constante aprendizaje de recetas, experimentan con nuevos ingredientes e intercambian experiencias culinarias. Lo anterior se expresa con la participación en ferias y encuentros gastronómicos, talleres y diplomados donde las cocineras que han asistido comparten experiencias y aprenden de otras, con el propósito de compartir el aprendizaje con las compañeras de cocina:

“Ir a los talleres, a los cursos, intercambios de experiencias, conocer más personas, sus relaciones con los proyectos, sus retos y como han aterrizado los proyectos” (cocinera A, entrevista en restaurante, marzo 2020)

“Me gusta asistir y participar en ferias, que conozcan la cocina tradicional, que se enamoren de ella más gente” (cocinera Z, entrevista remota, mayo 2020)

“Nos interesa y nos conviene aprender más cosas, diferenciar la venta, los talleres y encuentros son buena oportunidad para hacerlo” (cocinera C, entrevista en restaurante, marzo 2020)

“En las ferias conoces a muchas compañeras que preparan en sus cocinas platillos con mucha historia, es de destacar la labor que realizan” (cocinera Y, entrevista en restaurante, septiembre 2020).

Con el taller se visibilizó que, tras años de fracturas interpersonales, comienzan a tratar diferencias y reconocen que es algo pendiente por resolver y que ha provocado problemas al interior de la cooperativa. Después de la impartición del taller, las cocineras alentaron las reuniones privadas entre las partes involucradas, entendiendo lo imprescindible de separar lo personal del ámbito laboral.

Existe optimismo ya que perciben que están cambiando sus formas de pensamiento, abriendo diálogo donde hay ruptura, trabajan para alcanzar la congruencia que les mueve, piensan en lo que pueden hacer, en cómo y cuándo lo quieren.

En SCPTAMAA algo que perciben en contra y piensan en cómo superar, es el camino del ejido al centro ecoturístico, al ser de cascajo y carece de aplanado y concreto asfáltico, las cocineras comentan:

“Algunos visitantes y turistas no se animan a transitar con sus vehículos por el camino existente, al tener gran cantidad de baches, encharcamientos y arbustos a medio caer, ya no llegan al restaurante” (cocineras C, charla informal en restaurante, julio 2019).

“Pensamos y planeamos una vez superada la pandemia de covid-19, como reactivar la cocina y atraer mayor cantidad de visitantes con mayor frecuencia” (cocineras A, taller reflexivo, marzo 2020).

“Que crezca el proyecto, explotemos lo que ya se tiene, que siga creciendo, logremos algo grande y que se desarrolle, mejorar las instalaciones y conocer más acerca de las responsabilidades de la cooperativa” (aprendiz de cocinera B, entrevista en centro ecoturístico, abril 2020).



Figura 15. Motivaciones extrínsecas, descripción y acciones. Motivaciones externas presentadas en ambos grupos de cocineras 89 tradicionales, información recolectada de entrevistas en campo de abril 2019 a septiembre 2020.

❖ Motivación presentada en cocineras de ambas cocinas ○ Motivación de cocineras en SCPTAMAA • Motivación de cocineras en CTZC

IV.IV. Estrategias

Las estrategias que son practicadas en cada iniciativa se esquematizan en las siguientes figuras, con símbolos se muestra en que cocina está presente dicha estrategia. Las estrategias emprendidas se organizan en tres secciones: A. Estrategias organizativas, B. Estrategias socioculturales y C. Estrategias de producción y mercantilización.

IV.V. Estrategias organizativas

Las estrategias organizativas de planeación, gestión y coordinación: abarcan la toma de decisiones de riesgo, la superación de miedos e inseguridades personales y colectivas, como alejarse del machismo y la discriminación. Ambas cocinas han enfrentado fricciones con grupos opuestos, las han subestimado e infravalorado, por lo que las cocineras que han participado desde el principio en ambas organizaciones, acumulan experiencia para la negociación, conocen causas y necesidades del proyecto, a la vez que generan estrategias para alcanzar objetivos colectivos como el acta constitutiva, obtención de apoyo de instituciones y ganar reconocimiento regional.

Las reuniones organizativas y de toma de decisión, son generadas con acuerdo previo en SCPTAMAA, sin embargo, cuando es algo urgente suelen realizar llamadas o recados con personas de confianza y en CTZC suelen tener juntas generales antes y después de los días de apertura. Mientras que las reuniones con otros actores en SCPTAMAA se planea previamente agenda y acción a seguir en dichos encuentros, mientras que en CTZC las reuniones o visitas de otros actores suelen ser constantes y sin previa construcción de agenda, como visitantes frecuentes se encuentran grupos de instituciones educativas y culturales, medios de comunicación local y estatal, así como representantes de organizaciones civiles e instituciones gubernamentales.

Se observa contraste en la forma de distribuir o asignar tareas y roles dentro de cada iniciativa, en CTZC las tareas son realizadas por iniciativa propia de acuerdo al rol asignado por la coordinadora, mientras que en SCPTAMAA la asignación de roles es a través de la selección o postulación a actividades específicas de acuerdo con las capacidades y habilidades de cada persona, éstas son definidas por las personas que son socias de la cooperativa.

En la división de roles, tareas o responsabilidades en SCPTAMAA, suele existir horizontalidad, todas hacen de todo, desde lavar baño, limpiar cabañas y atender a visitantes. En la cocina si cuentan con especial asignación de roles y tareas, que cocinera hace el mole, quien hace tortillas o quien fríe empanadas. Las aprendices de cocina dan la bienvenida, toman la orden, sirven bebidas y llevan las comandas listas a las mesas de comensales. Las habilidades que son tomadas en cuenta son culinarias y sociales, de acuerdo a quienes logran sabor característico en la cocina y quienes tienen confianza y conocimiento de causa para diálogo y negociación con diversos actores, son elegidas o se auto postulan para las diversas actividades.

En CTZC, existe verticalidad en las actividades de la cocina: una cocinera designada para preparar las tortillas, una cocinera como jefa de cocina y una cocinera como ayudante de la jefa de cocina, antes de la pandemia contaban con personas empleadas para lavar trastes, baños y cobranza.

Los horarios y responsabilidades son otro aspecto de contraste, en SCPTAMAA los horarios y responsabilidades laborales son ajustados a disponibilidad y afinidad personal, suelen evitar a la persona con quien tienen fricción y en caso de no poder cubrir turno, pagan el turno de alguna persona que puede laborar ese día y horario específico. En CTZC, horarios y responsabilidades son distribuidos en equipos y personas de confianza. En SCPTAMAA realizan guardias nocturnas por temor de que les vuelvan a robar, por lo que existe apoyo entre cocineras para realizar tales guardias, incluso en jornadas laborales pesadas o solitarias las cocineras prefieren estar acompañadas. En CTZC, el apoyo es de acuerdo con las tareas, roles o actividades asignadas, no realizan guardias nocturnas.

En CTZC existen sanciones si ocurre falta sin avisar o retardos frecuentes, en cambio en la SCPTAMAA, no existen sanciones si hay inasistencia o incumplimiento de pendientes, tampoco por retardos en la hora de entrada y existe la posibilidad de cubrir el turno de socio o socias cocineras que no puedan cubrirlo, mediante el pago de sueldos a empleadas y personas que participaron en la iniciativa.

La contratación de empleadas es con pago de sueldo quincenalmente en CTZC y en SCPTAMAA es con pago diario, siempre y cuando haya entrada económica en el restaurante, tratando de evitar adeudos con empleadas.

En ambas colectividades, aprecian la organización como un hogar, una familia donde se fomente la comprensión, comunicación, responsabilidad y compromiso. Esto es prioritario para la permanencia y vigencia de ambas cocinas, las cocineras reconocen que la venta de alimentos y bebidas es una actividad imprescindible para la estabilidad personal, familiar y ejidal en el presente y en el futuro.

Estrategias organizativas que tiene gran importancia en ambas agrupaciones son la construcción de redes de apoyo y el interés en asistir a talleres de experiencias, capacitaciones, diplomados, ferias y encuentros gastronómicos, ambas colectividades disfrutan hacerlo, es en estas ocasiones donde ponen en práctica conocimiento y experiencia adquirida, salen del confort local para desplazarse a lugares desconocidos con gente que no conocen.

Como diferencias relevantes en las estrategias organizativas de planeación, gestión y coordinación: en SCPTAMAA la participación en programas de financiamiento, selección o postulación a tareas o roles dadas las capacidades y habilidades de cada persona, horarios establecidos por disponibilidad y afinidad personal, apoyo en guardias nocturnas o en jornadas laborales pesadas, contrataciones de empleadas con sueldo diario. En CTZC nunca ha participado en convocatorias de financiamientos, trabajo colaborativo, tareas o roles realizados por iniciativa propia o apoyo colectivo, horarios y responsabilidades distribuidas en equipos y personas de confianza, horarios establecidos de acuerdo con demanda, apoyo a las tareas, roles o actividades desempeñadas de compañeras, sin guardias nocturnas y con empleadas y empleados con sueldo quincenal.

En las estrategias organizativas para las condiciones materiales se observan diferencias: en SCPTAMAA la organización es dueña de las instalaciones e infraestructura, por lo que el acondicionamiento y modernización es interés de la propia organización, lo que les permite tener libertad de decisión en cuestiones de remodelación y adecuación de infraestructura. Las composturas o mantenimiento

requerido van por cuenta de la SCPTAMAA, socias y socio se encargan de reparar lo necesario o buscan quien realice el trabajo, si se refiere a plomería, luz y agua. Mientras que en CTZC el uso de las instalaciones es rentado con pago mensual, por lo que la adecuación del espacio es a trato directo con la persona que les renta el espacio.

La limpieza en el caso de la iniciativa mam es diaria, presten servicio o no y en el caso zoque, la limpieza general es antes y después de los días de apertura.

En las estrategias organizativas para financiamientos y apoyos no económicos, tampoco existe coincidencia, en el caso SCPTAMAA han participado en convocatorias de instituciones gubernamentales y académicas, a la vez que permiten y escuchan comentarios y sugerencias de personas ajenas a la iniciativa. En CTZC han asistido a charlas, ferias y encuentros gastronómicos a nivel nacional, no han participado en convocatorias por apoyos financieros y escuchan con discreción comentarios externos a la organización.

En la figura 16 se presentan las estrategias organizativas, en tres rubros: 1. Planeación, gestión y coordinación; 2. Condiciones materiales; 3. Financiamientos y apoyo no económico.

Planeación, Gestión, Coordinación ❖

- ❖ Acta constitutiva.
- Juntas previamente acordadas. Llamadas urgentes y/o recados.
- Participación en programas de financiamiento.
- Discreción y honestidad.
- Selección o postulación a tareas/roles de acuerdo a las capacidades/habilidades personales.
- Horarios y responsabilidades laborales ajustadas a disponibilidad y afinidad personal.
- Apoyo en guardias nocturnas o en temporada alta.
- Turnos de socias y socio cubiertos por empleadas con ingreso económico, evitar adeudos con empleadas.
- Contratación y capacitación de empleadas con sueldo diario.
- Reuniones para preparar agenda y acción de encuentros con actores y/o acciones a seguir, comunican necesidades y causas al interior del grupo.
- Concientizar a la gente de las necesidades o causa de la sociedad cooperativa.
- ❖ Asistencia a talleres de experiencias, capacitaciones, diplomados, ferias y encuentros gastronómicos.
- ❖ Ver a la organización como un hogar, una familia, con comprensión, comunicación, responsabilidad y compromiso.
- ❖ Decisiones de riesgo, superación de miedos e inseguridades personales y colectivas.
- ❖ Enfrentar machismo y discriminación.
- ❖ Construcción y extensión de redes de apoyo.
- Juntas generales antes y después de los días de apertura.
- Trabajo colaborativo, tareas/roles asignados por coordinadora o apoyo colectivo.
- Horarios y responsabilidades distribuidas en equipos y personas de confianza.
- Reuniones constantes con visitantes de instituciones, medios de comunicación y estudiantes.
- Disponibilidad de horario, con sanciones si ocurre falta sin avisar o retardos frecuentes.
- Contratación y capacitación de personas empleadas con sueldo quincenal.
- Apoyo de acuerdo con las tareas, roles o actividades desempeñadas, sin guardias nocturnas.
- Reuniones constantes con diferentes actores.

Condiciones materiales

- Compra de terreno y participación en financiamientos para construcción y adecuación de instalaciones en general.
- Condicionamiento, ampliación y modernización de instalaciones e infraestructura.
- Limpieza general diaria.
- Limpieza general antes y después de los días de apertura.
- Renta de espacio para preparar y vender lo ofertado.

Financiamiento y apoyo no económico

- Permitir y escuchar comentarios y sugerencias de personas ajenas a la organización.
- Participar en convocatorias de instituciones gubernamentales.
- Asistencia o compartición en charlas, ferias y encuentros gastronómicos.
- Escuchar con discreción comentarios de personas ajenas a la cocina.

Estrategias Organizativas

Figura 16. Estrategias organizativas. Elaboración propia, información recabada de abril 2019 a septiembre 2020.

❖ Estrategia presente en ambas cocinas.

○ Estrategia en SCPTAMAA.

• Estrategia en CTZC.

IV.VI. Estrategias socioculturales

Las estrategias socioculturales están fundamentadas en ser e identificarse como buenas mujeres o cocineras, la acción de poseer ese toque personal y característico en la cocina, ser empáticas en el trabajo y fuera del mismo, además del reconocimiento por parte de sus compañeras cocineras y en sus comunidades. Las estrategias socioculturales (figura 17) están constituidas por 1. Identificación; 2. Imagen y 3. Intercambios.

En las estrategias socioculturales de imagen se tiene que ambas iniciativas poseen logo propio, en el de la SCPTAMAA, el mensaje se hace gráfico y explícito con una leyenda en el borde superior de la imagen, tienen uniformes pero no son del agrado de algunas cocineras, no los utilizan y se mantienen doblados en una estantería de la cocina, sólo los utilizan en eventos importantes o de conveniencia organizacional.

En CTZC el logo no contiene ningún mensaje, tienen uniformes que caracterizan la imagen y servicio brindado, inspirados en los trajes de bailes tradicionales zoques.

Ambas cocinas han organizado eventos culturales, la diferencia es la duración y frecuencia con la que se realizan. En SCPTAMAA las efectúan en temporada alta (vacaciones de semana santa, verano y diciembre) y en ocasiones particulares por solicitud de clientes ya identificados. En CTZC los eventos son de larga duración (mensuales a trimestrales) para personas locales, tanto en los lugares rentados como en lugares prestados, localizados en el ejido. También en ambas cocinas se han realizado eventos alternativos para ayudar al ejido, a la iniciativa propia o para compartir conocimiento culinario. Ambas agrupaciones han sido visitadas por grupos de instituciones gubernamentales, civiles y académicas, aprovechan estas visitas para ampliar sus redes de apoyo. En temporada alta en las dos cocinas atienden pedidos especiales de grupos o platillos de temporada.

Como estrategias socioculturales de intercambios ambas iniciativas expresan preocupación por las condiciones socioambientales y CTZC, muestra especial motivación para la preservación de la cultural alimentaria. En SCPTAMAA el mensaje tiene mayor énfasis en la preservación ambiental. Por lo anterior, ambas han participado y alentado acciones por el cuidado socioambiental.



Figura 17. Estrategias socioculturales. Elaboración propia, con información recabada de abril 2019 a septiembre 2020.

❖ Estrategia presente en ambas cocinas.

○ Estrategia en SCPTAMAA.

• Estrategia en CTZC.

IV.VII. Estrategias productivas y mercantilización

Estas estrategias (tabla 9) se presentan en tres rubros: 1. Ampliación de mercado; 2. Producción, adquisición y transformación de insumos, venta de platillos y bebidas; 3. Seguridad económica.

Para la ampliación de mercado y de seguridad económica interna, ambas iniciativas han tenido que aprender a usar nuevas tecnologías como redes sociales digitales y correos electrónicos.

“Tenemos cocina, restaurante, salón, cabañas, el terreno en la cascada, el conocimiento de las señoras, tenemos todo. No hay que caer en comodidades, hay que hacer más, realmente explotar lo que se tiene, recuperar las ganas con las que comenzaron” (aprendiz de cocinera B, entrevista en centro ecoturístico, marzo 2020).

La actividad en redes sociales digitales, el correo electrónico y las líneas telefónicas directas, sirven como medios de difusión y contacto con visitantes y turistas, actores políticos y privados. Con esto se ubica un punto de contraste entre ambas iniciativas, debido a que difiere el aprovechamiento de dichas estrategias: CTZC tiene presencia constante en redes sociales, publica diariamente visitas o viajes fuera de la cocina, visitas de comensales y representantes de instituciones, comparte videos elaborando bebidas y alimentos tradicionales, algo que contribuye al rápido crecimiento de la página en Facebook de CTZC, que tras mantenerse al frente del emprendimiento, la fundadora y coordinadora es la principal difusora en medios electrónicos.

En SCPTAMAA tienen cuentas en medios digitales, pero la presencia o publicaciones en ellas son esporádicas. La única participante que cursa estudios universitarios en SCPTAMAA es quien facilitó el uso de herramientas digitales, también genera documentos oficiales de la cooperativa y utiliza correo electrónico y redes sociales.

El servicio en ambos restaurantes se caracteriza por ser de atención y servicios personalizados. En SCPTAMAA, en consenso han realizado varios ajustes a la oferta del menú, consideran demanda y temporadas altas o vacacionales. Decidieron omitir del menú aquellos platillos y bebidas que no se venden con frecuencia, lo que genera

que los productos se caduquen o pierdan su atractivo de consumo, como caldos, verduras y pozol.

En CTZC, el menú se construyó en consenso, donde cada cocinera actualmente prepara tres o cuatro platillos. Las cocineras comentan que fue una tarea de recuperación de recetas zoques que se estaban olvidando en Copoya, por votación decidieron que bebidas y platillos estarían disponibles en la carta definitiva.

En las estrategias productivas y de mercantilización dedicadas a la producción o adquisición y transformación de insumos, venta de platillos y bebidas: ambas iniciativas actúan con higiene e inocuidad en los procesos, lavan y desinfectan vegetales, refrigeran y preservan carnes, lácteos y embutidos.

En SCPTAMAA surten con antelación, prefieren las compras al mayoreo, aprovechan ofertas, verifican caducidad y consumo actual, tratan de tener disponibilidad de insumos y servicios listos antes del horario de apertura del restaurante, la oferta contiene pocos insumos locales, la mayoría provienen de mercados de la cabecera municipal de Cacahoatán y Tapachula, ocasionalmente realizan compras en el ejido y aplican descuentos cuando hay personas conocidas celebrando en las instalaciones.

En CTZC cuentan con oferta de menú con platillos y bebidas zoques, cada cocinera prepara mínimo tres platillos, dependiendo la demanda, surten con antelación, la mayoría de los insumos son de producción agroecológica en el ejido, realizan compras o cosecha de huertos de cocineras y familias locales, siempre cuentan con disponibilidad de insumos, ya que antes y después de la jornada realizan inventario.

Las estrategias productivas y mercantilización están sostenidas por procesos que se refieren a la seguridad económica interna de cada cocina. Durante el proceso histórico de SCPTAMAA han utilizado fondo de ahorro con recursos económicos propios de la iniciativa, lo que les ha permitido comprar terrenos en el ejido y en el área de la cascada, cuentan con cortes de caja diarios y quincenales y recientemente retomaron el fondo y la caja de ahorro ante la suspensión de labores a causa de la pandemia de Covid-19, con el objetivo de tener reserva de recursos económicos para la reapertura de la cocina y del centro ecoturístico.

En CTZC, efectúan cortes de caja diario y cuentan con fondo de ahorro y organizan tandas entre las personas que participan en la iniciativa, es algo que abona a la confianza interpersonal y seguridad económica de las mismas:

“Nos ayudamos entre todas, sacamos los números y cada quien se hace responsable por el pago” (cocinera Z, entrevista en restaurante, septiembre 2020).

Por seguridad de la economía interna de cada iniciativa, se realizan cortes de caja al término de cada jornada laborada, aunque el corte general varía la periodicidad en que se realiza en cada restaurante.

Estrategias Productivas y Mercantilización		
Ampliación de mercado	Producción/adquisición y transformación de insumos, venta de platillos y bebidas	Seguridad económica
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Publicidad y presencia en radio, TV, Redes sociales digitales: Facebook, WhatsApp y correo electrónico. ○ Ajuste menú de acuerdo a la demanda y a la temporada. ● Menú de platillos y bebidas tradicionales zoques. ❖ Atención y servicios al cliente personalizados. 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Higiene e inocuidad en los procesos. <ul style="list-style-type: none"> ○ Estandarización de la preparación y de la presentación. ● Estandarización de la preparación y presentación, cada cocinera prepara dos o tres platillos. <ul style="list-style-type: none"> ○ Surtir con antelación----compras al mayoreo y buscar ofertas, evitar comprar de más y verificar caducidad y consumo ----inversión inteligente. ● Surtir con antelación, compras locales y cosecha en huertos de cocineras y familiares <ul style="list-style-type: none"> ○ Disponibilidad de insumos antes de abrir el centro ecoturístico. ● Disponibilidad de insumos siempre, antes y después, hacer conteo. <ul style="list-style-type: none"> ○ Oferta de productos locales como verduras, gallinas y huevos de rancho y la posibilidad de platillos con insumos de temporada. ● La mayoría son productos locales, verduras, huevos, animales de granja, puerco y res, maíz, lentejas, frijol, chayote y calabaza. ● Producción agroecológica local. <ul style="list-style-type: none"> ○ Cortesías o descuentos cuando hay visitas de personas celebrando algo en el centro ecoturístico. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Cortes diarios y quincenales. ● Cortes diarios. ○ Fondo de ahorro y caja de ahorro. ● Caja de ahorro y tandas.

Tabla 9. Estrategias de producción y mercantilización.

○ Estrategia en SCPTAMAA.

● Estrategia en CTZC.

❖ Estrategia presente en ambas cocinas. 100

IV.V. Condicionantes

Las motivaciones sentidas y las estrategias empleadas en cada cocina están enmarcadas por condicionantes (tabla 10), lo que crea contextos y situaciones específicas para cada sitio de estudio. Cada condicionante repercute en la expresión, aplicación y observación de cada categoría de análisis, se contrasta entre ambos casos con la finalidad de conocer las realidades y los procesos, para entender lo que las motiva, lo que quieren y cómo lo pueden lograr.

Comenzaremos por los patrones de consumo en CTZC, ahora el consumo principal en el restaurante es la comida tradicional, con productos locales y agroecológicos. Sin embargo, con la apertura de la cafetería se observa cierta tendencia al patrón de consumo generalizado. Por otro lado, la alimentación en general de las personas que participan en la CTZC se basa en verduras, frutas, semillas y legumbres, preparados en caldos, asados, hervidos, fritos, en ensaladas, jugos, fermentados o en bebidas de temporada para saciar la sed de la media jornada. La carne en la mayoría de los casos se consume del traspatio o la que se produce localmente: huevo y gallinas de rancho, hongos, res y puerco. Afirman que rara vez consumen refresco o productos enlatados.

En SCPTAMAA la cocina que ofrece no es estrictamente tradicional, sin embargo, la formación de cada cocinera proviene de una cocina tradicional transmitida de generación en generación, aprovechan ingredientes como raíces, verduras, frutos, carnes de traspatio, huevos de gallina de rancho y semillas. Ahora el patrón de consumo en el restaurante es generalizado, con más consumo de productos procesados ajenos a la localidad como enfrascados, enlatados y embutidos: agua, leche, refresco, chiles en conserva y salchichas. Esto se hace evidente al omitir ciertos platillos y bebidas del menú, lo que reduce la variedad en la oferta del restaurante. En las personas participantes la dieta general son los huevos, caldos, embutidos, verduras baldadas y frijoles o arroz. Consumen con frecuencia refresco y café.

Antes de la pandemia de Covid-19, la apertura en SCPTAMAA era diaria y de acuerdo con la demanda del turista y comensales locales. En CTZC, la apertura era cada fin de semana, en temporada alta la apertura incluía algunos días entre semana, debido a la programación o participación de actividades con la comunidad y visitantes al ejido.

Actualmente tras la reapertura por la pandemia, las cocineras de CTZC decidieron descansar únicamente los lunes.

Otra condicionante es la estabilidad de las organizaciones: en CTZC es una organización sólida, generada a partir de recursos económicos de las participantes de la cocina, donde la coordinación, difusión y planeación recae en la representante de la cocina tradicional. En SCPTAMAA, al ser cinco personas socias de la cooperativa, las decisiones son en consenso y previo acuerdo, sin embargo, algunas veces la acción a realizar es distinta y por llevar la contraria o por diferencia de opinión hacen otra actividad y olvidan lo acordado. Por lo que existen tensiones personales dentro de la organización, algo que merma la estabilidad de la misma.

Ambas organizaciones han presentado tensiones con la comunidad donde laboran, en CTZC, sufrieron acoso y hostigamiento por parte de grupos opuestos locales, quienes presuntamente querían el lugar donde anteriormente estaba la cocina. En 2020 protección civil de Tuxtla Gutiérrez decretó el inmueble en total destrucción, por lo que su destino es incierto, actualmente el espacio se encuentra en total abandono.

En SCPTAMAA, las tensiones comenzaron con el fraude y robo en la primera etapa de construcción del centro ecoturístico, después con la deserción de personas participantes, la iniciativa no logró la apropiación de la comunidad ejidal, por lo que las instalaciones y el área de la cascada de “La Sirena” son fuente de atracción de visitantes al ejido, sin embargo, la sociedad cooperativa no representa a la mayoría de las personas en la localidad. Los terrenos que se ha comprado han sido con recurso propio de las personas socias de la cooperativa, mientras que los recursos que facilitaron la construcción del centro ecoturístico provienen de la participación de programas gubernamentales.

Como principal actividad productiva en El Águila donde labora SCPTAMAA es la cafecultura que representa el mayor ingreso económico para el ejido, seguido de la venta de abarrotes, la migración y la mano de obra en construcción y labores de cuidado del hogar.

En Copoya donde reside CTZC se observa que, a raíz de la apertura de las cocinas tradicionales y posterior al caso de estudio, la preparación de alimentos de la cocina tradicional se consolida como de las principales fuentes de ingreso, sin olvidar la migración laboral a la capital estatal.

En cuanto a la participación en programas de apoyos gubernamentales, únicamente la SCPTAMAA ha participado. Lo que dio pie al diseño y construcción del centro ecoturístico, siendo la sociedad cooperativa propietaria de las instalaciones. En CTZC, rentan el espacio donde laboran y no han participado para obtener apoyos gubernamentales.

La ubicación de CTZC, es cercana al mayor centro urbano en Chiapas: Tuxtla Gutiérrez. La SCPTAMAA se ubica en un ejido con límites al Área Natural Protegida Reserva de la Biosfera del Volcán Tacaná y a una hora de dos centros urbanos: Tapachula y a la cabecera municipal de Cacahoatán.

Por último, la disponibilidad de una carta física es otro condicionante al facilitar o promocionar la identidad, oferta e información de la cocina. En SCPTAMAA, carecen de una carta física, por lo que cada visitante pregunta y escucha el menú al ordenar los productos a consumir. La decisión de no generar una carta física se debe al constante cambio en el menú y para evitar negar algún platillo ofertado en la carta en caso de que no cuenten con suficientes insumos para la preparación de algo solicitado, prefieren no disponer de esta.

En CTZC, cuentan con carta física y en ella mencionan la misión, visión y objetivos de la iniciativa, dicho documento no ha sufrido modificaciones desde la inauguración. La oferta de la cafetería no está incluida en la carta física, ya que es un servicio adicional al de la cocina tradicional.

Sitio	Sociedad Cooperativa Pak'al Tsix A'	Cocina Tradicional Zoque Copoya
Condicionantes	Patrones de consumo generalizados, más consumo de productos procesados ajenos a la localidad	Patrones de consumo antes generalizados, ahora el consumo retoma la comida tradicional
	Demanda del turista y comensales locales	Antes la apertura era cada fin semana, por temporadas apertura entre semana para actividades con la comunidad y/o visitantes. Tras reapertura por Covid-19, descansan únicamente los lunes
	Tensiones en el colectivo	Organización sólida
	Tensiones con la comunidad	Tensiones con grupos opuestos en la comunidad
	Cafecultura impuesta y apropiada	Apropiación de cocina tradicional
	Participación en programas de asistencia social	No han participado en programas de asistencia social
	Propietarias del centro ecoturístico	Renta de espacio donde laboran
	Ejido con límites en ANP y a una hora de dos centros urbanos: Tapachula y cabecera municipal de Cacahoatán	Ejido cercano a la Ciudad de Tuxtla Gutiérrez
	Carta física inexistente, mención verbal al dar la bienvenida a comensales	Menú en carta física

Tabla 10. Condicionantes

Capítulo V. Discusión

La mayoría de las cocineras participantes se sienten competentes y autónomas, reconocen la labor socioambiental, cultural y económica que realizan. En el caso de CTZC las acciones coinciden con el mensaje de que la comida tradicional y el consumo de productos regionales contribuyen al bienestar de las culturas originarias, tal como lo mencionan en la carta o menú físico de dicha cocina. En cambio, en SCPTAMAA el mensaje recae en aspectos ambientales, como la preservación y cuidado de especies y cuerpos de agua. Ambos discursos son puntuados por la presión socioambiental y alimentaria del complejo de regímenes, por un lado, la declaración de ANP, lo que trajo oferta turística al ejido cafetalero y por el otro, la sobreoferta de productos industrializados provenientes de la capital estatal y principales centros urbanos cercanos que empujan el avance de la transformación alimentaria.

Las mujeres cocineras tradicionales de ambos sitios de estudio son emprendedoras y se han adaptado a las exigencias del entorno, se capacitan y acumulan formación empresarial, a pesar de que no hay igualdad de oportunidades para la creación de nuevas empresas.

Quevedo *et al.* (2010), refieren que en las iniciativas empresariales donde hay mayor número de mujeres en comparación con la participación de hombres, tienden a ser emprendimientos más duraderos y con mayores alcances, aunque muestran déficit del uso de la tecnología en comparación con los empresarios hombres, algo que difiere con lo observado para los casos.

Ambas iniciativas utilizan tecnología, son receptivas al aprendizaje y al uso de nuevas herramientas, ambos grupos tienen cuentas en redes sociales y correos electrónicos. Lo que visibiliza la ligera incursión de las cocineras tradicionales en la llamada cuarta revolución industrial (González, 2018) referida al cambio tecnológico, automatización de actividades, generación de nuevos empleos y nuevas actividades laborales.

Las motivaciones están determinadas por condicionantes personales, locales y globales, de las variables endógenas, de acuerdo a lo presentado por Quevedo Manjarás *et al.*, 2010 las mujeres obtienen mejores resultados que sus congéneres en

los factores exógenos, es decir, las mujeres son quienes están más motivadas, tienen cierta claridad al seguir las motivaciones extrínsecas. En los casos analizados hay similitud en las motivaciones intrínsecas, pero se observan diferencias en la importancia que le atribuyen al acceso a los financiamientos y capacitaciones, viajar fuera del lugar de residencia y al uso de uniformes.

También se concuerda con Quevedo *et al.* 2010 en que las mujeres poseen mayor formación empresarial y son quienes toman decisiones de riesgo. En ambas organizaciones se observa que la mayoría los hombres renuncia y los que se mantienen, toman roles secundarios. En las dos cocinas, las mujeres marcan su propio rumbo, construyen autoconfianza, logran independencia económica o abonan al sustento familiar.

Sin embargo, bajo el complejo de regímenes, la cultura abraza los principios mercantiles al implicar "requisitos de eficacia en términos de representación y visibilidad cultural e institucional, y de eficiencia económica" (Cánepa, 2017:87 en: Matta, 2019:3; Albro, 2009). En ese sentido ambas iniciativas caen en un proceso como el que se menciona a continuación: "El auge de las cocineras tradicionales se enmarca en dos patrones: la mercantilización de la cultura y la gestión hegemónica del acervo cultural" (Matta, 2019:2)

La cultura es valiosa en formas económicas concretas y fácilmente impulsadas al mercado neoliberal. Entendiendo al neoliberalismo como una expresión del complejo de regímenes que abarca al estado, que produce formas de ciudadanía y comportamiento con una organización social basada en los principios de la economía de mercado, al tiempo que anima a las personas a verse a sí mismas como competitivas, responsables de incrementar su propio bienestar (Matta, 2019).

La gestión del acervo cultural alimentario es el resultado de la interpenetración de las fuerzas de la sociedad civil, el estado y el mercado que posibilitan las relaciones competitivas en los mercados culturales a través de prácticas como el estímulo, la motivación, la persuasión, la interpelación y la tutela en nombre del empoderamiento y la gestión participativa (Coombe *et al.* 2015 en: Matta, 2019). La SECTUR y el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana han creado un contexto y marco

legal, turístico y económico dentro del cual, las cocineras tradicionales deben realizar el papel de personas emprendedoras y estar preparadas para lograr sus metas predefinidas con reglas particulares y obligaciones resultantes que cumplir. Les confiere a las cocineras deberes, responsabilidades y obligaciones burocráticas que se expresan en términos socioeconómicos.

El turismo gastronómico juega un papel importante en la promoción de identidades y al mismo tiempo, intereses externos y programas gubernamentales tienen impactos adicionales y significativos en las vías alimentarias locales y en las personas que interactúan con ellas, personas locales, visitantes, turistas nacionales y extranjeros (Stanford, 2012). Además de los aspectos comerciales, el acervo alimentario es un instrumento que da voz a actores que en otros contextos no tendrían ninguna (Matta, 2019), por ejemplo: las cocineras tradicionales.

Al inicio, cada organización marcaba un rumbo diferente frente a la tendencia del régimen alimentario, se aproximaron a desligarse del régimen al ofertar comida tradicional producida localmente y ahora, están atrapadas en otra modalidad de este (Matta, 2019), con oferta sometida a la demanda del turista y con productos industrializados debido a la transformación y progresiva homogeneización alimentaria. El menú en SCPTAMAA se limita a la oferta y demanda de visitantes, desde hace años omitieron del menú caldos, bebidas tradicionales y verduras capeadas o azadas. En CTZC la oferta es protagonizada por comidas y bebidas zoques tradicionales, como servicios adicionales en horario nocturno donde ofrecen productos de consumo urbano como tacos, carne asada y costillas BBQ.

Ambas cocinas tradicionales están en tensión por el efecto del complejo de regímenes, por lo que transitan entre la preservación de lo tradicional y la demanda del mercado. Proceso que no es unidireccional, sino que va y viene según las posibilidades de una y otra influencia. A lo anterior se suma lo que quieren y pueden hacer (motivaciones y estrategias) de manera que por momentos se podría interpretar que se han subordinado a la realidad hegemónica, pero en otros y en franco contraste, resisten desde el ámbito de lo tradicional. En este contexto, la consideración esencial es que se trata de una problemática compleja.

V.I. Motivaciones

Las cocineras de ambas iniciativas están intrínsecamente motivadas, pero el desinterés se hace presente cuando carecen de resultados satisfactorios, como la falta de reconocimiento al interior del grupo, la ausencia de respaldo de grupos locales o carencia de ingresos económicos. Para que la motivación intrínseca florezca, la competencia y la autonomía deben ser altas y para que ambos factores sean altos (Reeve, 2000), es necesario que los sucesos externos se presenten de manera no controladora e informativa (Fisher, 1978).

Se encuentran dos factores limitantes en ambos casos: expectativa y recompensas materiales, que sugieren que las recompensas reducen la motivación intrínseca.

La literatura señala que los reforzadores extrínsecos (por ejemplo: apoyos financieros, diplomados, capacitaciones y bienes materiales) no sólo reducen la motivación intrínseca, sino que también interfieren tanto con el proceso como con la calidad del aprendizaje (Reeve, 2000). La teoría explica la manera en que un hecho extrínseco, afecta las motivaciones intrínsecas y extrínsecas por la influencia del efecto del suceso sobre las necesidades psicológicas de competencia y autonomía. La motivación es ampliamente presente en SCPTAMAA, se combina con las condicionantes internas en la organización y externas tanto locales como globales, ejemplos: la falta de ingresos económicos constantes y la oferta-demanda controlada por temporada vacacional, incremento de precios de algunos insumos, condiciones que mermaron la motivación en las personas que anteriormente participaban en esta iniciativa.

En CTZC la nula participación en convocatorias para recibir apoyos gubernamentales, así como la inversión de recursos económicos propios alienta la apropiación de la iniciativa misma, se responsabilizan de la labor desempeñada y se preocupan por cumplir objetivos a corto plazo para alcanzar nuevas metas a mediano y largo plazo.

Cuando una persona adquiere control sobre un problema difícil, surge una sensación de dominio y competencia (Reeve, 2000). Cambios en las motivaciones producidas por hambre, estrés y dominio permiten que las personas se conviertan en complejos sistemas adaptativos que caen en la desmotivación.

En ambas iniciativas el continuo de la autodeterminación (figura 8) varía de la desmotivación o renuencia, pasando por la obediencia pasiva, hasta el compromiso personal y finalmente al interés o disfrute (Ryan y Deci, 2000). Cuando un acontecimiento extrínseco se presenta en un modo relativamente controlador (es decir, se da para causar obediencia, por ejemplo, una sanción o recompensa), aumenta la motivación extrínseca, pero reduce la motivación intrínseca por sus efectos dañinos sobre la autonomía. Esto se relaciona con la disminución de socias y personas participantes en ambas iniciativas y con el funcionamiento de las cocinas, al existir amonestaciones, regaños por retardos, faltas no justificadas o tareas mal desarrolladas o inconclusas, suele ocurrir renuencia para acatar horarios y tareas específicas, esto ocurre principalmente en SCPTAMAA y en menor incidencia en CTZC.

Cuando un suceso extrínseco se presenta de forma relativamente informativa (es decir, se da para comunicar el mensaje de un trabajo bien hecho, por ejemplo: un reconocimiento verbal), aumenta la motivación intrínseca debido a su efecto favorable sobre la competencia (Reeve, 2000).

Los elementos que motivan a las cocineras son internos y externos que les presentan incentivos y recompensas de maneras que no sean inquisitivas y ricas en información y formación. Es importante identificar los tipos de motivación porque la autonomía dentro de cualquier estado motivacional tiene un efecto sustancial sobre lo que la gente siente, piensa y hace (Ryan y Connell, 1989; Vallerand, 1997 en: Reeve, 2000). Mientras más autónoma es la motivación de una persona, más esfuerzo invertirá y más cosas logrará (Ryan y Connell, 1989) es decir, en la medida en que la motivación es más autónoma, más positivos son los resultados para las cocineras. Según Reeve, (2000) parte de la motivación es universal, parte es producto de la cultura y parte formación personal, lo que concuerda con lo presentado en ambas iniciativas estudiadas.

Cada colectividad reconoce su contexto y eso es parte de la resistencia, resiliencia y plasticidad (Robertazzi *et al.* 2004) por lo que ambas organizaciones han sorteado y superado múltiples inconvenientes, con motivaciones fundamentadas en la cocina tradicional, la familia, el reconocimiento de cada cocinera, con la implementación de estrategias para ampliar mercado, mantener el menú atractivo para visitantes y el uso

de nuevas tecnologías. Sin embargo, el avance de la oferta alimentaria global y de consumo es más voraz que las políticas públicas de posible aliento a las cocinas tradicionales a través de financiamientos, certificados y capacitaciones. Los proyectos mal planeados y el poco asesoramiento pueden en el caso de SCPTAMAA propiciar la fuga de integrantes y como posible escenario a futuro, la extinción de la iniciativa o emprendimiento, incluso es algo esperado desde el complejo de regímenes. Empero, la conducta motivada de las cocineras mantiene vigente y en funcionamiento la cooperativa y se contraponen a esta posibilidad.

El nivel académico de las personas que integren las iniciativas no es comparable con respecto al manejo y aprovechamiento de las motivaciones, tampoco en la efectividad de las estrategias empleadas, en la obtención de objetivos y logros de las cocineras involucradas. La nula o poca comparativa es debido a que los comentarios, sugerencias o propuestas de la única persona que está cursando estudios universitarios en SCPTAMAA, la mayoría de las veces pasan a segundo plano, las aportaciones son ignoradas y tienden a omitir su discusión o aprovechamiento. Lo anterior se atribuye a la diferencia generacional tal como lo mencionan Olvera, 2016 en: Patishtan, 2019 al evidenciar que las juventudes son concebidas como una etapa donde la persona se encuentra en “parcial desarrollo e inmadurez”, en la cual son incapaces de tomar un papel activo en la vida pública, política y económica de la organización o de la localidad a la que pertenecen, esto concuerda con lo observado en SCPTAMAA cuando las demás integrantes de la organización perciben a la integrante más joven con inexperiencia en las actividades de la organización.

Existe profesionalismo y se limitan las cuestiones personales en ambas cocinas, sin embargo, se observa que se tiende a cruzar los límites de personal-laboral entre cocineras en SCPTAMAA, existen roces o discrepancias de opinión y acción. Situación que desgasta la convivencia laboral dentro de la iniciativa, generando alianzas internas ligadas al parentesco.

En CTZC, las personas que fundaron la iniciativa son profesionistas y actualmente cuentan con la participación de estudiantes de licenciatura. Estudiantes que esperan relacionar sus estudios profesionales con la cocina tradicional y con el turismo.

V.II. Estrategias

La permanencia o adopción de estrategias están determinadas por el resultado y facilidad del proceso, por ejemplo: el uso de uniformes, estrategia sociocultural que podría ayudar con la promoción y la identidad de cada cocinera y de la cocina misma. En SCPTAMAA, la omisión del uso constante de uniformes con logotipo o renuencia a usar los trajes tradicionales puede ser una acción de pena forzada y arraigada de manera generacional, a las burlas constantes o simplemente a la preferencia personal de sentirse cómodas durante el horario laboral. No hay que olvidar la persecución indígena y sus culturas, proceso que alcanzó a la región del Soconusco con la mexicanización, donde vestimentas, creencias y celebraciones fueron condenadas al olvido. Debido a la prohibición del uso de su lengua y vestido, este proceso tuvo una repercusión negativa en la identidad cultural del pueblo mam (Fuentes, 2015; Peña, 2004).

En la CTZC se usan frecuentemente trajes típicos o uniformes coloridos haciendo referencia a los bailes tradicionales zoques, estrategia que les ha servido para reafirmar la identidad cultural en esta cocina tradicional y a su vez atraen frecuentemente más visitantes y turistas a consumir los productos ofrecidos, logrando hacer de un acervo cultural alimentario a un acervo económico y turístico. Según lo reportado por Ynzunza e Izar en 2013, el conocimiento y divulgación de estrategias utilizadas en otras organizaciones que han probado ser exitosas pueden contribuir a acelerar el crecimiento de otras empresas que convergen en un ambiente competitivo.

En la organización SCPTAMAA, al génesis de la cocina ofrecían platillos y caldos tradicionales, sin embargo, al detectar el poco consumo, optaron por prescindir de estos. En CTZC, mantienen la oferta de bebidas y platillos tradicionales, recientemente complementan la oferta con productos industrializados en horario nocturno.

En la SCPTAMAA el trabajo suele ser colaborativo más no cooperativo, existe cierto sentimiento de competencia entre cocineras con problemas personales. Como lo menciona Fisher, 2010 en: Uribe Prado, 2016 estas fricciones interfieren con las dinámicas laborales establecidas para mantener saludables los entornos de trabajo.

Las estrategias para transformar la materia prima en platillos y bebidas en ambos sitios aprovechan las capacidades, la mano y sazón de cada cocinera. En SCPTAMAA, la cocinera responsable de preparar el mole ha estado en la iniciativa desde el inicio y aunque participa en apoyos gubernamentales para la siembra y cosecha de café, no descuida las actividades en la cocina.

En la SCPTAMAA existe reconocimiento colectivo de la labor, sabor, puntualidad y compromiso que esta cocinera tiene con la sociedad cooperativa y es expresado verbalmente por las compañeras de cocina. Dicha acción, tal como indica la teoría de la autodeterminación (Reeve, 2000) recibir un reconocimiento a la consecuencia de un logro, hace ratificar la motivación.

En CTZC, los reconocimientos son frecuentes tanto desde el interior de la iniciativa como del exterior, reciben llamadas de felicitación, publicaciones en redes sociales, actas expedidas por organizaciones gubernamentales, no gubernamentales, culturales y gastronómicas.

La preparación y presentación de los productos ofertados en cada cocina son el principal atractivo de las iniciativas. En ambas cocinas tienen aprendices de cocina, lo que continúa con la transmisión generacional de los conocimientos culinarios tradicionales. La transmisión de conocimiento es fundamentada en la comunicación dialógica tal como lo refiere Puerta, 2018.

En cuanto a las estrategias de otorgar alguna cortesía por festejar en el centro ecoturístico, son decisión personal y en particular de SCPTAMAA. Se reconoce el esfuerzo al hacer descuentos o presentes a visitantes habituales o con celebraciones programadas en las instalaciones. La elección por utilizar esta estrategia es compleja y sensible a la economía actual de ambas cocinas.

En CTZC, tras la reapertura por la cuarentena prescindieron de varias personas participantes en la iniciativa, como meseros, meseras y lava trastes. A inicio del 2021 se mantenía la cuarentena y con esto la disminución del ingreso económico recrudescida por la poca movilidad turística y local en ambos ejidos.

Otro aspecto para considerar es la percepción de posesión de los grupos organizados frente al resto de las comunidades. La compra o venta de terrenos ejidales con recursos de la SCPTAMAA, es un factor que poco induce al proceso de apropiación de la iniciativa por parte de la comunidad. Tanto desde el exterior como al interior de la organización se observa una percepción de posesión por parte de las personas socias de la cooperativa. Esto puede estar relacionado con la persistencia en la organización por parte de cuatro socias cocineras. Desde el exterior, la comunidad ejidal se percibe poco o nada beneficiada por las actividades de la SCPTAMAA.

En CTZC no han comprado instalaciones ni terrenos ejidales, pero si han invertido y reinvertido en insumos, utensilios, herramientas y uniformes. Factor que alienta la apropiación de la iniciativa por parte de cocineras y personas participantes. La explosión turística y cultural en Copoya, trajo el surgimiento de más cocinas tradicionales y fondas locales provocando tensiones con grupos competitivos por ocupar espacios ejidales. Sin embargo, la comunidad de Copoya reconoce el papel de las cocineras en la comunidad ejidal.

V.III. Incidencia del complejo de regímenes en lo local

La figura 18 esquematiza la incidencia local de algunos procesos globales en el contexto específico de cada grupo de cocineras, por ejemplo: la oferta dependiendo de la demanda vacacional y con esto el aprovechamiento de ciertos productos por encima de otros, a lo largo del año y/o en temporada alta o vacacional. Otros ejemplos son: el desplazamiento del cultivo de la milpa por el monocultivo de café arábica; el rechazo y olvido de identidad cultural; migración temporal o definitiva, al centro de México o a la frontera Norte, inclusive a tierras estadounidenses para el caso de familiares de cocineras de SCPTAMAA.

Los regímenes agroalimentario y ambiental se impusieron desde el siglo XIX en Chiapas. En el Soconusco, las fincas cafetaleras extranjeras concentraron el trabajo de las primeras personas que se instalaron en las faldas del volcán, dando pie a la conformación de la localidad con el reparto de tierras durante el gobierno de Lázaro Cárdenas en siglo XX (Moreno y Paniagua, 2017), se fundó el ejido en 1940, para instaurar la identidad nacional llegó la mexicanización y se impuso la cafecultura. Así a

principios del siglo XXI, la principal actividad productiva es el cultivo monoespecífico e intensivo de café arábica, cultivo que para su aprovechamiento promedio se necesita limpiar el terreno de *arvenses* y otros arbustos antes asociados al cafetal, requiere aplicación de agroquímicos por el deslave de los suelos a los ríos cercanos y deforestación en hectáreas circundantes al ejido, producto de la expansión cafetalera. La reciente declaración de ANP en 2003 impulsó cierto estallido turístico en el Tacaná, no fue suficiente para diversificar las actividades productivas locales; los bosques circundantes y cercanos al ejido sufren la tala clandestina, producto del tráfico de maderas y del cultivo de café (Covaleda *et al.* 2014), así como la caza ilegal y el saqueo de especies (Tovilla, 2004).

En Copoya la presión del crecimiento urbano y la explosión turística en el ejido se evidenció al casi abandonar la producción de milpa en el siglo XX, la población ejidal buscaba oportunidad laboral en Tuxtla Gutiérrez (Villafuerte y García, 2006). En el siglo XXI, con la declaración de la cocina tradicional mexicana como patrimonio intangible de la humanidad, surgieron varias iniciativas recuperando el conocimiento culinario de la región, una de ellas es la CTZC, organización que alentó y promovió varias acciones de rescate ambiental y cultural en el ejido, sobre todo en la conformación de un acervo cultural y alimentario compartido desde la cocina en donde laboran.

El régimen económico y turístico en El Águila incide desde el otorgamiento de ayudas anuales gubernamentales, actividades productivas de acuerdo a temporada vacacional y demanda; concursos por financiamientos; migración al extranjero y al centro o norte del país; apoyo a microempresarios para emprendimiento poco duraderos como abarrotes, papelerías y farmacias; la presencia en redes y medios electrónicos, ya no es una elección, es una herramienta de uso cotidiano para alcanzar nuevas distancias en difusión y captación de personas visitantes, clientes potenciales y expansión de redes de apoyo.

En el caso de Copoya, la presión del crecimiento urbano e industrial se observa con la migración laboral a la capital estatal, con la apertura de negocios propios y otorgamiento de recurso público para la remodelación del centro público y el museo zoque, sede anterior de CTZC.

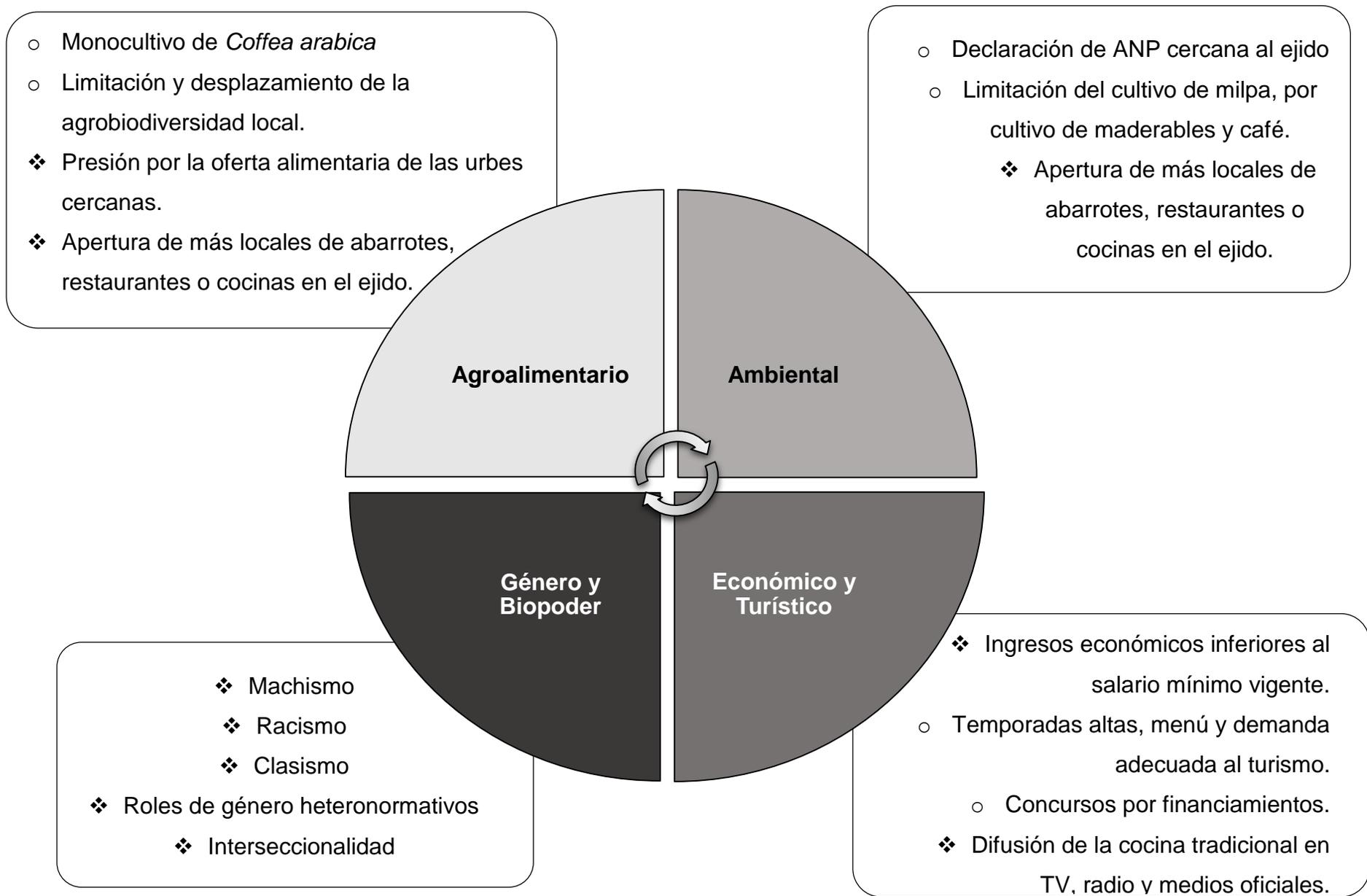


Figura 18. Incidencia general del complejo de regímenes localmente en cada cocina tradicional.

Respecto al régimen de género y biopoder, ambas iniciativas se enfrentaron al machismo, racismo, clasismo, a los roles de género heteronormativos y a la interseccionalidad. La información recabada para discutir desde este régimen está sustentada en los tratos que les brindan autoridades y organizaciones, con discriminaciones burocráticas, comentarios misóginos denotando posible falta de visión y actitud por parte de las mujeres que integran cada iniciativa, desprecio al regatear el precio de los productos ofrecidos invalidando todo esfuerzo humano, ambiental y económico; en el génesis de las iniciativas, existieron casos donde originó algún problema por falta de apoyo, incredulidad o inseguridad de cónyuges (hombres) de mujeres que decidieron participar, algunas abandonaron la iniciativa y otras continuaron con el aporte económico familiar, un ejemplo de la toma de decisiones de riesgo. Lo que resalta para hablar de este régimen es que, en ambos sitios le han hecho frente al machismo y a las condiciones heteronormativas locales, estatales y nacionales, lo que fomenta en las cocineras necesidades sociales como autonomía y competencia, que son de los principales factores que impulsan la motivación.

Regionalmente, cuando una mujer brinda cuidados a familiares y a personas cercanas se le reconoce como “buena mujer” o con respecto a la esfera doméstica, buena esposa (López y Junghans 2018; López *et al.* 2018). En ambas experiencias las cocineras concuerdan con esta idea, sin embargo, la forma de llevarlo a cabo es muy distinta entre ellas, hay quienes su principal motor es su familia, progenie o pareja y también existen casos, donde la ruptura marital las obliga al cuidado del hogar y sustento económico familiar.

Adapon (2008) sugiere que lo anterior no es un contexto de subordinación de la mujer en favor del hombre, se refiere más bien al rol hegemónico de género asignado culturalmente a las mujeres, catalogándolas como “débiles” y “pasivas” además de suponer que ellas deben realizar tareas domésticas, quien cocina, cría y cuida a la familia. En semejanza con lo observado en los casos de estudio, ambos grupos trasladan este deber ser a su cocina de trabajo, donde se identifican y reconocen como “buenas mujeres”. En concordancia con Villarreal (1996), las mujeres como cocineras participantes, no son pasivas y toman roles activos que modifican sus espacios

sociales. La devoción por la cocina y la alimentación, le da a las cocineras la legitimidad para expandir sus límites sociales y físicos, como autonomía, moralidad y poder doméstico concordando con lo que señala Adapon: los espacios socialmente aceptables para mujeres pueden haber parecido limitados, sin embargo, la cocina es una forma significativa de construir otros espacios.

En 2021 SCPTAMAA cumplió 16 años de existencia y CTZC llega a su primer lustro de vida, entre ellas hay una brecha de tres veces más tiempo de labores. Ambas han tenido que mudarse del lugar donde ofertaban sus productos, actualmente en Copoya se paga renta mensual por el uso del restaurante y en El Águila, con apoyos gubernamentales se obtuvo la construcción de un complejo ecoturístico de tres etapas, además de la adquisición del terreno de la cascada con recursos de la SCPTAMAA.

Ambas han sufrido la deserción o despido de personas participantes, conformando grupos mixtos, mayoritariamente mujeres, donde las actividades básicas y más complejas son realizadas por las cocineras. Los hombres suelen desempeñar roles o tareas específicas como meseros, aclareo de senderos, cobranza, limpieza, atención y servicio a visitantes, aunque son escuchados, las decisiones recaen en las representantes de ambas colectividades y sus círculos cercanos dentro de cada cocina.

Son las mujeres y cocineras tradicionales quienes invierten mayor tiempo en las cocinas y labores que en torno a ella se generan ya sea dentro o fuera del restaurante. Ellas cocinan, la surten, ellas conocen las recetas, los ingredientes, sabores y olores. En ambas colectividades se observan preocupadas por la incertidumbre socioeconómica y alertas frente a la transformación alimentaria, creen que desde sus cocinas ofertan algo diferente a la comida rápida y chatarra, que son capaces de resistir la homogeneización alimentaria y perpetuar la cocina tradicional.

Sin embargo, ambas ofertas alimentarias han recibido modificaciones o añadido ingredientes o consumibles provenientes de la oferta industrializada, como refresco y embutidos en SCPTAMAA, o en CTZC donde se complementan los servicios con una cafetería que oferta productos de consumo urbano. Lo anterior hace evidente el avance progresivo de la transformación de la alimentación y señala cierta preferencia del comer y beber de las personas que visitan y acuden a estas cocinas.

En las dos cocinas cuentan anécdotas donde visitantes locales o turistas, piden o exigen productos que no están dentro del menú, como hamburguesas, tacos de carne asada o mariscos. El fenómeno asociado a la sustitución de las cocinas tradicionales por otra cocina más adecuada a los gustos y demandas del turista se llama turistificación (De Jesús *et al.* 2017) y representa el riesgo de cambiar los criterios que deben orientar la valoración del acervo cultural por criterios meramente orientados a favorecer la condición como recurso generador de ganancias para beneficio público o privado (Rueda, 2020).

Capítulo VI. Conclusiones

Las agrupaciones analizadas están conformados por mujeres indígenas del sur de México, cuya principal actividad es la cocina, a veces complementada con otras actividades que les permiten obtener ingreso económico como el cultivo de café, limpieza y cuidado de hogares, comercio y remesas. Ambos grupos han participado en capacitaciones y son organizaciones socialmente activas y responsables, cambian sus entornos socioambientales y han generado vínculos con instituciones públicas y privadas.

VI.I. Motivaciones

Las organizaciones de mujeres cocineras están motivadas para emprender y ofertar culinaria local de acuerdo a sus motivaciones intrínsecas y extrínsecas, en las primeras se destaca el gusto y pasión por la cocina, la familia y el reconocimiento social, las extrínsecas se vinculan a la superación de la incertidumbre socioeconómica familiar y comunitaria, también a la creación y extensión de redes de apoyo. Todas las cocineras participantes se sienten con la responsabilidad y compromiso de brindar una alimentación sana, al tiempo que construyen autoconfianza, autonomía, competencia y afinidad, además de competir en el mercado del turismo gastronómico.

Las motivaciones extrínsecas en las dos colectividades se encuentran autodeterminadas, debido a que las motivaciones de las cocineras se ubican dentro de la regulación integrada y la regulación identificada, por lo que suelen conseguir buenos

resultados y cumplir objetivos organizacionales a corto, mediano y largo plazo, además de ser el punto de partida para la construcción de estrategias.

La participación en convocatorias gubernamentales es algo que diferencia a las organizaciones. En CTZC los procesos burocráticos desaniman la participación y en SCPTAMAA es algo que impulsó exponencialmente el crecimiento de la cocina, dando como resultado un complejo ecoturístico, además de capacidades y habilidades que las coloca en escenarios de mayor competitividad aparentemente.

VI.II. Estrategias

Las motivaciones guían las estrategias empleadas en cada cocina, qué se quiere y cómo se consigue, estas son seguidas para emprender iniciativas y lograr perpetuarse e incidir como oferta atractiva de alimentación, se agrupan en tres aspectos: organizativas, socioculturales, productivas y mercantilización.

Las estrategias organizativas se centran en mantener buena comunicación y confianza dentro de la organización, decisiones en consenso y en colectivo, ambas iniciativas parten de que la organización es una familia. Es evidente que en CTZC influye el liderazgo de una mujer universitaria y la cercanía a la urbanización, por consiguiente, otro manejo de los recursos materiales.

Las estrategias socioculturales abarcan las interacciones al exterior de la iniciativa, además de la imagen e identidad que reafirman socialmente, también se extiende a la construcción y logro de objetivos organizacionales. Ambas cocinas mantienen una visión de preservación ambiental y alimentaria, la primera destaca en SCPTAMAA y la segunda en CTZC, al ofertar culinaria local y utilizar en sus preparaciones ingredientes derivados del cultivo orgánico ejidal, lo que promueve la cocina tradicional y el buen comer.

Las estrategias anteriormente señaladas están estrechamente vinculadas con las estrategias de producción y mercantilización, donde a partir de una seguridad económica interna, permiten la reinversión de capital económico y la producción o adquisición de productos para ofertar. Se destaca como una estrategia de ampliación

de mercado la utilización de medios digitales como herramientas de difusión, CTZC muestra mejor aprovechamiento.

Las estrategias emprendidas en cada grupo de cocineras son reflejo de la manera de organizarse y tomar acción para afrontar adversidades o alcanzar la superación personal o colectiva, como el aprovechamiento de capacidades y habilidades de cada cocinera, horarios, distribución de tareas o roles de acuerdo a las habilidades y conocimientos, la constitución legal de la organización o la disposición de servicios adicionales que complementan la oferta en cada cocina.

Las organizaciones de cocineras participantes conforman círculos de resistencia culinaria contra la transformación alimentaria, mediante la oferta de platillos y bebidas locales, pero sus estrategias son superadas por el avance del consumo homogeneizador de productos enlatados y con conservadores que las empuja a utilizar nuevos ingredientes e incluir productos industrializados con mayor frecuencia en ambas cocinas.

Estos grupos de cocineras son reservorio de conocimientos de recetas tradicionales, de identidades culturales alimentarias, con uso de ingredientes locales y con conocimiento de producción agroecológica por lo que son imprescindibles para la preservación de la cultura de Chiapas y de cada cultura originaria presente en el país y en el mundo.

Durante la pandemia de covid-19, el centro ecoturístico se ha mantenido cerrado con la apertura en pocas ocasiones cuando el semáforo epidemiológico lo permite. En CTZC, cerraron el primer semestre de contingencia sanitaria, tras apertura, optaron por descansar solo un día a la semana y aprovechar la afluencia diaria de clientela. Sin embargo, con la pandemia se frenó abruptamente la constancia en los ingresos económicos percibidos, lo que mantiene en pausa varios planes y proyectos internos.

El complejo de regímenes condiciona la persistencia de las cocineras tradicionales y su cocina, al impulsar mecanismos que impactan en la iniciativa desde lo global como la declaración de ANP, periodos vacacionales preestablecidos, largos procesos burocráticos para solicitar permisos y capacitaciones, el avance de la transformación alimentaria, infravaloración misógina y machismo.

La metodología permitió aproximarse a las motivaciones y estrategias de las cocineras participantes, es decir, entender qué quieren, por qué y qué hacen para lograrlo, desde lo individual a lo organizacional. Se concluye que es importante conocer los impulsos motivacionales de las personas participantes en cualquier emprendimiento para lograr plena contextualización y apropiación de la iniciativa.

Recomendaciones

Las estrategias están estrechamente relacionadas entre sí, en ese sentido, como procesos estratégicos organizativos que son necesarios implementar es la comunicación, capacitación u orientación psicológica para la resolución de conflictos de la mejor manera posible, así como asesoría y acompañamiento constante para el mejoramiento de capacidades, habilidades e infraestructura. Las estrategias que son imprescindibles comenzar a trabajar para ampliar el mercado son:

1. La publicación de la carta-menú incluyendo ingredientes y fotografías de los platillos, tanto de manera física como en medios digitales.
2. Visitas guiadas.
3. Talleres de cultivo agroecológico.
4. Recetarios de cocina tradicional.
5. Ser anfitrionas de festividades, bailes típicos o ferias gastronómicas.
6. Charlas públicas donde se promocióne las cocinas tradicionales y se visibilice lo que representan para las cocineras tradicionales y para la comunidad dichos emprendimientos.

Complementando así, la oferta con servicios culturales y atractivos para las personas que visitan las iniciativas. Las estrategias de producción o adquisición de insumos pueden incluir:

1. Trueque de productos del traspatio de cada cocinera por productos que son de difícil producción o han encarecido su costo.
2. Alentar la producción agroecológica.
3. Participación en mercados solidarios y ferias gastronómicas.

4. Impulsar la creación de huertos para tejer redes escolares, ejidales y regionales para el intercambio de semillas y de recursos con organizaciones promotoras de la seguridad y soberanía alimentaria.
5. Es fundamental continuar y mantener la higiene e inocuidad en los procesos de preparación de las bebidas y platillos ofertados en cada cocina.

Es necesario expandir la incidencia e involucramiento de las cocineras con instituciones educativas y gubernamentales, locales y regionales, alentando la construcción de tejido comunitario con la oferta de la cocina tradicional como principal vínculo, propuesta que alcance a las cocinas económicas y comedores comunitarios, para incitar el nacimiento de organizaciones de cocineras tradicionales que brinden alimentos y bebidas tradicionales a estudiantes y población vulnerable.

Para futuros trabajos de investigación se recomienda retomar el pensamiento complejo en el análisis de las problemáticas, concientizar la incidencia de las políticas públicas en lo local, que son impuestas y carentes de contextualización. Sin olvidar que las organizaciones están formadas por familias y estas a su vez, por personas que tienen intereses específicos. Incluir en el análisis las relaciones de las cocineras al interior y al exterior de las organizaciones.

Notas

1. En adelante se menciona así a cada organización de cocineras con respectivas iniciales de la iniciativa referida.
2. El Programa de Calidad Moderniza es un sistema para el mejoramiento de la Calidad a través del cual las empresas turísticas podrán estimular a sus colaboradores e incrementar sus índices de rentabilidad y competitividad, con base en una forma moderna de dirigir y administrar una empresa turística, condiciones que le permitirán satisfacer las expectativas de sus clientes. La Metodología Moderniza establece que las empresas que alcancen su implementación exitosa recibirán el Distintivo “M”, máximo reconocimiento que otorga la Secretaría de Turismo y que avala la adopción de las mejores prácticas y una distinción de empresa Turística Modelo. El programa está dirigido a propietarios y directivos de Micro, Pequeñas y Medianas Empresas Turísticas legalmente constituidas (SECTUR, 2014).
3. El objetivo del taller fue analizar el control cultural que tienen las comunidades indígenas a partir de identificar qué grado de control se tiene sobre elementos culturales claves que componen la armonía comunitaria, por ejemplo: maíz, agua, tierra, espiritualidad y trabajo. Tomado de Modos de Vida e Innovación Territorial para el Fortalecimiento de la Armonía Comunitaria, en: Juárez Bolaños *et al.* 2011 y Cruz-Morales, 2018, 50-52 pp.

La actividad fue abordada mediante una charla participativa, en donde se generaron reflexiones con respecto a diversos acontecimientos de la sociedad cooperativa. Comenzó con la construcción del concepto sociedad cooperativa, qué se hace para mejorar la organización, que sienten por participar en una organización, porqué mantenerse, cómo veo a futuro la cooperativa, continuando con la mención y análisis de los procesos productos y las actividades que cada persona realiza. Después se abordaron las motivaciones expresadas y observadas durante el trabajo en campo, se reflexionó la intensidad y aprovechamiento de las motivaciones presentadas; siguiendo con las estrategias, donde se propusieron en colectivo maneras de mejorar algunas situaciones concretas, como la seguridad económica, ofrecer más servicios adicionales, la generación de carta física y mejorar la presencia en medios digitales al realizar publicaciones más frecuentes. Antes de terminar el taller se habló del esfuerzo y del recurso invertido en el proyecto, lo que han logrado y lo que falta por lograr. Para finalizar se propuso cerrar con palabras dirigidas hacia otras las cocineras, donde se expresaron reconocimientos verbales y agradecimientos intragrupal. En el taller cada cocinera tomaba la palabra por turno solicitado, automoderando la participación y siguiendo el orden de los temas que se trataron.

4. A partir del 24 de marzo de 2020, mediante el acuerdo DOF: 24/03/2020, se estableció en México la Jornada Nacional de Sana Distancia conformada por cinco medidas preventivas de distanciamiento social que los sectores público, privado y social instrumentaron para mitigar la transmisión poblacional del virus SARS-CoV2 y controlar los riesgos para la salud que implica el Covid-19. Como medida de prevención de contagios se suspendieron temporalmente actividades laborales, económicas y comerciales no esenciales del 23 de marzo al 30 de abril de 2020. Posteriormente, las actividades en el espacio público se han regido a partir del Semáforo de riesgo epidemiológico como medida de tránsito paulatino hacia una nueva normalidad, conforme el semáforo avanza de rojo a verde.

Literatura citada

- Adapon, J. 2008. *Culinary Art and Anthropology*. New York: Bloomsbury Publishing. 159 p.
- Albro, R. 2009. Neoliberal Cultural Heritage and Bolivia's new Indigenous Public. En: Greenhouse, C. eds. *Ethnographies of Neoliberalism*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, p. 146-161.
- Alcock, J. 1998. *Animal Behavior: An Evolutionary Approach* (6th ed.). Sunderland, MA: Sinauer Associates Inc. 640 p.
- Álvarez, M. 2002. El gusto es nuestro. Modelos alimentarios y políticas de patrimonialización. *Catauro Revista Cubana de Antropología* 3(5):61-78.
- Anderson CA. 1989. Temperature and aggression: Ubiquitous effects of heat on occurrence of human violence. *Psychological Bulletin* 106(1):74-106.
- Antunes-Dos Santos CR. 2005. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. *História: Questões & Debates* 42(1):11-31.
- Armelagos GJ. 2010. The Omnivore's Dilemma. The Evolution of the Brain and the Determinants of Food Choice. *Journal of Anthropological Research* 66(2):161-186.
- Arreola AV, Saldívar A. 2017. De Reclus a Harvey, la resignificación del territorio en la construcción de la sustentabilidad. *Región y Sociedad* 29 (68):223-257.
- Aramoni Calderón D, Lee Whiting, TA, Lisbona Guillén M. 2006. *Presencia Zoque, una aproximación multidisciplinaria*. Universidad Nacional Autónoma de México, Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas,

Consejo de Ciencia y Tecnología del Estado de Chiapas. Tuxtla Gutiérrez: Serie Historia, 443 p.

Atkinson JW. 1964. A theory of achievement motivation. En An introduction to motivation p. 240-268.

Atkinson JW. 1981. Studying personality in the context of an advanced motivational psychology. *American Psychologist* 36(2):117–128.

Atkinson JW, Birch D. 1970. On the dynamics of action. *Nederlands Tijdschrift voor de Psychologie en haar Grensgebieden* 25(2): 83-94.

Baker P, Friel S. 2016. Food system transformations: Ultraprocessed food market and the nutrition transition in Asia. *Globalization and Health*, 12(80):1-15.

Bandura, A. 1977. Self-efficacy: toward a unifying theory of behavioral change. *Psychological review* 84(2):191-215.

Barberá Heredia E. 2002. Modelos explicativos en psicología de la motivación. *Revista Electrónica de Motivación y Emoción* 5(10):1-22.

Barranco-Díaz MA. 2019. Paisaje alimentario en la zona cafetalera del Soconusco: una mirada a las estrategias agroalimentarias del ejido El águila, en Cacahoatán, Chiapas, México. [Tesis de Maestría] El Colegio de la Frontera Sur.

Barth F. 1976. Los grupos étnicos y sus fronteras: La organización social de las diferencias culturales. Fondo de Cultura Económica, México. 204 p.

Biing-Hwan L, Ver Ploeg M, Kasteridis P, Yen ST. 2014. The roles of food prices and food access in determining food purchases of low-income households. *Journal of Policy Modeling* 36(5): 938-952.

Boccaro G. 2011. Le gouvernement des «Autres». Sur le multiculturalisme néolibéral en Amérique Latine. *Actuel Marx* 50(2):191-206.

- Boltvinik J. 2016. Conceptos y mediciones de pobreza y políticas públicas. La medición multidimensional del Coneval y la Cruzada Nacional Contra el Hambre. Nueva ronda de reformas estructurales en México. El Colegio de México. 30 p.
- Bonfil-Batalla G. 1991. La teoría del control cultural en el estudio de procesos étnicos. *Estudios sobre las Culturas Contemporáneas* 4(12):165-204.
- Bortnowska K, Alberton A. 2015. Comida Local y Memoria Gustativa. El Tirolerfest de Treze Tílias (Brasil) *Estudios y Perspectivas en Turismo* 24(3): 718-736.
- Bourdieu P. 2016. *La distinción: Criterio y bases sociales del gusto*. Madrid: Penguin Random House Grupo Editorial España. 792 p.
- Cánepa G. 2017. Cultural Management and Neoliberal Governmentality. En: Kaltmeier O, Rufer M. eds. *Entangled Heritages. Postcolonial Perspectives on the Uses of the Past in Latin America*. London/New York: Routledge, p.87–108.
- Carmen-Carrillo CT, Viveros HF. 1996. Los emprendedores evolucionan el concepto. Grupo de Investigación Azimut, Fundación Universitaria Católica Lumen Gentium, Resumen Mensual 944. 21 p.
- Carmona-De Ríos C. 2018. ¿Cuál es la importancia de implementar estrategias en las organizaciones? *Revista Científica Anfibios* 1(1):71-79.
- Campos A. 2018. Turismo, patrimonialización y control en la cultura alimentaria purhépecha del Estado de Michoacán. [Tesis de maestría] Universidad Autónoma del Estado de México.
- Carrasco-Henríquez N. 2007. Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos. *Estudios Sociales* 15(30):80-101.

- Carter NM, Gartner WB, Shaver KG, Gatewood, EJ. 2003. The career reasons of nascent entrepreneurs. *Journal of Business Venturing* 18(1):13-39.
- Cejudo GM, Michel CL. 2015. Resolviendo problemas sociales complejos mediante la integración de políticas. El caso de la Cruzada Nacional contra el Hambre en México. *Revista del CLAD Reforma y Democracia* 63:33-64.
- Chávez A, Moreno-Jácome MC. 2018. Guías alimentarias y de actividad física en contexto de sobrepeso y obesidad en la población mexicana. *Revista Académica de Investigación Tlatemoani* 9(28):174-186.
- Christie, ME. 2002. Naturaleza y sociedad desde la perspectiva de la cocina tradicional mexicana: género, adaptación y resistencia. *Journal of Latin American Geography* 1(1):21-54.
- Coombe R, Weiss L. 2015. Neoliberalism, Heritage Regimes, and Cultural Rights. En: Meskell L. ed. *Global Heritage: A Reader*. Oxford: Wiley & Sons, Inc. p. 43–69.
- Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social, CONEVAL, 2012. Informe Anual Sobre la Situación de Pobreza y Rezago Social. Secretaría de Desarrollo Social, México.
- [CONEVAL] Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social. 2012. Informe de Pobreza y Evaluación en el estado de Chiapas, Secretaría de Desarrollo Social, México.
- Conway JK, Bourque SC, Scott JW. 2013. El concepto de género. En: Lamas M. *El Género la construcción cultural de la diferencia sexual*. México: Grupo Editorial Miguel Ángel Porrúa y Programa Universitario de Estudios de Género (PUEG), Universidad Nacional Autónoma de México. p. 21-33.

- Covaleda S, Aguilar S, Ranero A, Marín I, Paz F. 2014. Diagnóstico sobre determinantes de deforestación en Chiapas. Alianza México para la Reducción de Emisiones por Deforestación y Degradación (Alianza México-REDD+), Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID). 169 p.
- Cruz-Morales J. 2018. Familia y vida campesina en la frontera sur: caminos de escucha transdisciplinarios. El Colegio de la Frontera Sur y Universidad Autónoma Chapingo. 64 p.
- De Simone L. 2018. De lo light al derecho al derrape: prácticas alimentarias y representaciones del cuerpo en jóvenes universitarios de clase media-alta. [Tesis de licenciatura] Escuela de Sociología, Facultad de Ciencias Sociales, Universidad del Salvador, 110 p.
- Díaz-Valencia CC, Pérez-Medina VM. 2018. Transformación de la malanga en un alimento dirigido a la población zoque. [Tesis de licenciatura] Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas. 81 p.
- Diez-Garcia RW. 1999. A Comida, a Dieta o Gosto. Mudanças na Cultura Alimentar Urbana. 1999. [Tesis de doctorado] Universidade de São Paulo, 312 p.
- Dreikurs E. 2000. Motivation. A Biosocial and Cognitive Integration of Motivation and Emotion. Nueva York: Oxford University Press. 416 p.
- Drucker PF. 2004. La disciplina de la innovación. Harvard Business Review 82(8):3-7.
- Echazarreta-Cousté AC, Flores-Méndez J. 2015. Aplicación de un instrumento de medición de las motivaciones del ecologismo empresarial desde la perspectiva de los colaboradores no gerenciales. Revista Globalización, Competitividad y Gobernabilidad 9(2):89-107.
- Ekman P, Friesen WV. 1975. Unmasking the face: A guide to recognizing emotions from facial clues. Englewood Cliffs, NJ: Prentice Hall 200 p.

- Elliot AJ, Sheldon KM, Church AM. 1997. Avoidance personal goals and subjective well-being. *Personality and Social Psychology Bulletin* 23(9):915-927.
- Escobar Rivera, JC y Giraldo Giraldo, DC. 2015. Formas de resistencia en la cocina tradicional. XI Jornadas de Sociología. Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Buenos Aires, Argentina. 15 p.
- Fernández-Salinas V. 1996. Bases para una Carta sobre Patrimonio y Desarrollo en Andalucía. Junta de Andalucía Consejería de Cultura. Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico. Sevilla: Novograf SA. 53 p.
- Fernández-Sánchez E. 2005. Estrategia de innovación. España: Editorial Thomson Madrid. 615 p.
- Fischler C. 1995. El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Editorial Anagrama, S.A. 423 p.
- Fisher CD. 1978. The effects of personal control, competence, and extrinsic reward systems on intrinsic motivation. *Organizational Behavior and Human Performance* 21(3):273-288.
- Fisher CD. 2010. Happiness at work. *International Journal of Management Reviews* 12(4):384-412.
- Foucault M. 1998. Historia de la sexualidad. Volúmenes I, II y III. México: Siglo XXI Editores, S.A. de C.V.
- Foucault M. 2001. Defender la Sociedad. Segunda Edición. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica de Argentina, S.A. 290 p.
- Foucault M. 2007. El nacimiento de la Biopolítica. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica de Argentina. 202 p.
- Fuentes-Malo SH. 2015. Las memorias del proceso de mexicanización del pueblo mam en el Soconusco, Chiapas. [Tesis de maestría] El Colegio de la Frontera Sur, 73 p.

- Fusté-Forné F. 2016. Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit* 24(1):4-16.
- Gaiger LI. 2004. Emprendimientos económicos solidarios. En: Cattani AD. *La Otra Economía*. Porto Alegre: Editorial Altamira, p. 229-241.
- García-Santillán A, Uscanga-Guevara MT. 2008. Desarrollo y comportamiento de la motivación en el trabajo. *Libros y Manuales: Finanzas, Contaduría y Administración*. México: Comisión Federal de Electricidad. 174 p.
- González-Páramo JM. 2018. Cuarta revolución industrial, empleo y estado de bienestar. *Anales de la Real Academia de Ciencias Morales y Políticas* 95:1-27.
- González W. 2011. La Dinámica Social en la Definición del Espacio Rural. *Revista Universidad de Ciencias Aplicadas y Ambientales Actualidad & Divulgación Científica* 14(1):93-99.
- Guerrero Guevara JJ. 2017. Aplicación móvil como herramienta de difusión de la Gastronomía ambateña. [Tesis de licenciatura] Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación, Universidad Técnica de Ambato, 180 p.
- Hernández-Cruz RE, Suárez-Gutiérrez GM, López-Digueros JA. 2015. Integración de una red de agroecoturismo en México y Guatemala como alternativa de desarrollo local. *PASOS. Revista de turismo y Patrimonio Cultural* 13(1):191-205.
- Hodgson R, Rachman S. 1974. Desynchrony in measures of fear. *Behaviour Research and Therapy* 12(4):319-326.
- Holsti OR. 1968. Content analysis. En: Lindzey G, Aronson E. eds. *The Handbook of Social Psychology*. Volume II. Research Methods. MA: Addison-Wesley, p. 596-692.
- Ignatov E, Smith S. 2006. Segmenting Canadian culinary tourist. *Current Issues in Tourism* 9(3):235-255.

- [INEGI] Instituto Nacional de Estadística y Geografía, 2020. Áreas Geográficas, Chiapas, México.
- [INEGI] Instituto Nacional de Estadística y Geografía, 2020. <http://cuentame.inegi.org.mx/monografias/informacion/chis/poblacion/>
- [INPI] Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas. 2020. Atlas de los pueblos indígenas de México.
- Isen AM. 1987. Positive affect, cognitive processes, and social behavior. En: Berkowitz L. ed. Advances in experimental social psychology. Volume 20. Nueva York: Academic Press. p. 203-253.
- Jiménez-Acevedo H, Núñez-Medina G. 2016. El sistema de salud de Chiapas ante la transición demográfica y epidemiológica. Cuadernos Centro de Estudios del Desarrollo CENDES 33(92):79-103.
- Juárez-Bolaños L, Parra-Vázquez MR, Mariaca-Méndez R, Díaz-Hernández BM. 2011. Modos de vida de los jóvenes en un espacio rural e indígena de México. Estudios sociales 19(38):91-117.
- Kraut RE, Johnston RE. 1979. Social and emotional messages of smiling: An ethological approach. Journal of Personality and Social Psychology 37(9):1539-1553.
- Kieffer M. 2011. El turismo en zonas marginalizadas: engaños y giros necesarios. HAL Archivo Abierto en Ciencias Humanas y Sociales. 12 p.
- Kotler P. Keller KL. 2006. Dirección de Marketing. Duodécima edición. México: Pearson Educación. 817 p.
- Kuczarski T. 1997. Innovación. Nuevas tendencias empresariales. México: Mc Graw Hill Interamericana S.A. 210 p.

- Lamas M. 1996. El género: la construcción cultural de la diferencia sexual. Programa Universitario de Estudios de Género. Universidad Nacional Autónoma de México. Grupo Editorial Miguel Ángel Porrúa. 367 p.
- Lamb VL. 1996. A Cross-national Study of Quality of Life Factors Associated with Patterns of Elderly Disablement. *Social Science & Medicine* 42(3):363–377.
- Latham MC. 2002 *Nutrición Humana en el Mundo en Desarrollo*. Colección FAO: Alimentación y Nutrición 29. Roma: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. 531 p.
- Linz JJ. 2000. *Totalitarian and Authoritarian Regimes*. Colorado: Lynne Rienner Publishers Inc. 200 p.
- Liscovsky I. 2011. *Gobernanza Ambiental: Cultura pesquera versus política ecoturística en La Encrucijada (Chiapas, México)*. [Tesis de doctorado] El Colegio de la Frontera Sur, 288 p.
- Liscovsky I, Parra-Vázquez MR, Bello-Baltazar E, Arce-Ibarra A. 2012. Discurso territorial y práctica sectorial de las políticas socioambientales: un análisis del ecoturismo. *Economía, Sociedad y Territorio* 12(39):359-402.
- López-Digueros JA. 2011. *Propuesta de una red de agroecoturismo entre México y Guatemala en la zona del Volcán Tacaná*. [Tesis de licenciatura] Universidad Autónoma de Chiapas, 127 p.
- López-Gómez JA, Junghans C, Osorio-López D. 2018. Del volcán a la boca: construcción del patrimonio etnogastronómico en comunidades mam del volcán Tacaná. En: Elizondo C, Mariaca-Méndez R, Bolom Ton F. eds. *Etnobiología y Patrimonio Biocultural de Chiapas*, Tomo II, Capítulo 4, p. 105 – 130.
- López-Gómez JA, Junghans C. 2018. De sabores y guisos en el Tacaná. *Ecofronteras* 22(63):14-17.

- Maciel ME. 2001. Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? *Horizontes Antropológicos* 7(16):145-156.
- Madsen, KB. 1980. Teorías de la motivación. En: Wolman BB. ed. *Manual de Psicología General III*. Barcelona: Martínez Roca D.L. p. 19-23.
- Manolova TS, Brush CG, Edelman LF. 2008. What do women entrepreneurs want? *Strategic Change* 17(3-4):69-82.
- Martínez-Alier J, Roca-Jusmet J. 2013. *Economía Ecológica y Política Ambiental*. Segunda edición. México: Fondo de Cultura Económica. 641 p.
- Marulanda-Valencia FA, Morales-Gualdrón ST. 2016. Entorno y motivaciones para emprender. *Revista Escuela de Administración de Negocios* 81:12-28.
- Marx K. 2012. *Textos Selectos y Manuscritos del Partido Comunista*. Colección Grandes Pensadores. Madrid: Editorial Gredos S.A. 683 p.
- Maslow AH. 1943. A theory of motivation. *Psychological Review* 50(4):370-396.
- Matta R. 2019. Mexico's Ethnic Culinary Heritage and Cocineras Tradicionales (Traditional Female Cooks). *Food and Foodways* 27(3):1-21.
- Mc Phail-Fanger E. 2012. Publicidad, hábito y motivaciones. *Razón y Palabra* 81:1-25.
- McKenzie J. 2001. *Perform or Else: From Discipline to Performance*. London: Routledge. 306 p.
- Medina FX. 2017. Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. *Anales de Antropología* 51(2):106-113.
- Melucci A. 2001. *Challenging codes. Collective action in the information age*. Cambridge: Cambridge University Press 441 p.

- Meléndez-Torres JM, Cañez-De la Fuente GM. 2009. La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios Sociales* 17:181-204.
- Mintz SW. 2003. Sabor a comida, sabor a libertad. *Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México: Ediciones de la Reina Roja, S.A. de C.V. 174 p.
- Mintzberg H. 1987. The Strategy Concept I: Five Ps for Strategy. *California Management Review* 30(1):11-24.
- Moguel-Villatoro H. 2014. Diagnóstico de archivos municipales de la antigua provincia zoque del estado de Chiapas. *Legajos Boletín Del Archivo General De La Nación* 8(3):75-98.
- Montes-Estrada M, Vázquez-García V, Ortiz-Gómez AS. 2005. La alimentación en México: Enfoques y visión a futuro. *Estudios Sociales: Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional* 13(25):7-34.
- Moreno-Contreras R, Paniagua-Ramírez A. 2017. Formulación participativa de una estrategia local de desarrollo sostenible bajo cambio climático, en el Ejido La Azteca, Municipio Cacahoatán, Estado de Chiapas, México. [Tesis de maestría] Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza, CATIE. 200 p.
- Nag R, Hambrick DC, Chen MJ. 2007. What is strategic management, really? Inductive derivation of a consensus definition of the field. *Strategic Management Journal* 28(9):935-955.
- Nájera-Castellanos A. de J, Álvarez-Gordillo G. del C. 2010. Del posol a la Coca Cola: cambios en las prácticas alimentarias de dos comunidades tojolabales. *LiminaR. Estudios Sociales y Humanísticos* 8(1):173-190.

- Newell P, Taylor O. 2018. Contested landscapes: the global political economy of climate-smart agriculture. *The Journal of Peasant Studies* 45(1):108-129.
- Ochoa P. 2008. Hábitos alimentarios y estado nutricional de familias aborígenes Tobas migrantes. 125 p.
- Otero-Prevost DE, Delfín-Gurri F, Mariaca-Méndez R, Guízar-Vázquez F. 2017. La incorporación y el aumento de oferta de alimentos industrializados en las dietas de las unidades domésticas y su relación con el abandono del sistema de subsistencia propio en las comunidades rurales mayas de Yucatán, México. *Cuadernos de Desarrollo Rural* 14(80):1-16.
- Padilla-Dieste C. 2006. Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnográfico, ponencia presentada en el VII Congreso Internacional de Sociología Rural. Quito, Ecuador. 8 p.
- Palerm Á. 1986. Modos de producción y formaciones socioeconómicas. Segunda edición. México: Ediciones Gernica S.A. 214 p.
- Palmero F. 2005. Motivación: conducta y proceso. *Revista Electrónica de Motivación y Emoción* 8(20-21):1-29.
- Passeron JC, García T. 1983. La teoría de la reproducción social como una teoría del cambio: una evaluación crítica del concepto de contradicción interna. *Estudios Sociológicos* 1(3):417-442.
- Pastor-Alfonso MJ, Gómez-López D, Espeso-Molinero MP. 2012. Turismo comunitario y sus consecuencias entre los lacandones de Chiapas. En: Santana-Talavera A, Rodríguez-Darías AJ, Díaz Rodríguez P. *Responsabilidad y Turismo. Colección PASOS n°10:23-43*
- Patishtan-López SE. 2019. Jóvenes rurales ante la promesa del ecoturismo. Nuevas expectativas, nuevos horizontes. [Tesis de Maestría] El Colegio de la Frontera Sur, 64 p.

- Peña-Piña J. 2004. Migración laboral de las mujeres y estrategias de reproducción social de una comunidad indígena Mam de la Sierra Madre de Chiapas. [Tesis de doctorado] El Colegio de la Frontera Sur, 235 p.
- Peña-Piña J, Fábregas-Puig A. 2015. Frontera, procesos migratorios y autonómicos en la conformación territorial mam: cambios y perspectivas. *Revista LiminaR, Estudios Sociales y Humanísticos* 13(2):62-83.
- Platero RL. 2012. Intersecciones: cuerpos y sexualidades en la encrucijada. *Temas contemporáneos*. Barcelona: Ediciones Bellaterra, S. L.. 329 p.
- Poulain JP. 2002. *Sociologies de l'alimentation*. París: Presses Universitaires de France. 288 p.
- Pollan M. 2007. *The Omnivore's Dilemma. A Natural History of Four Meals*. United States: The Penguin Books. 450 p.
- Popkin BM, 2014. Nutrition, agriculture and the global food system in low and middle income countries. *Food Policy* 47:91-96.
- Porter ME. 2011. ¿Qué es la estrategia? *Harvard Business Review* 89(11):100-117.
- Pozo-Gómez, BK. 2020. Estudio etnobotánico en huertos familiares de una comunidad Zoque de Chiapas. [Tesis de Licenciatura] Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, 76 p.
- Puerta-Bustamante CA. 2018. Construcción de identidad y tradición a través de la cocina mexicana y colombiana. Centro de Recursos para el Aprendizaje y la Investigación (CRAUIUSTA). Facultad de Comunicación Social, Universidad Santo Tomás. Colombia. 27 p.
- Olvera OR. 2016. Jóvenes y migración en Mamita, Yucatán. En: Cornejo Portugal I. *Juventud rural y migración mayahablante: acechar, observar e indagar sobre una temática emergente*. México: Universidad

Autónoma Metropolitana (UAM), Unidad Cuajimalpa, División de Ciencias de la Comunicación y Diseño. p. 95-128.

Ortiz-Herrera MR. 2012. Lengua e historia entre los zoques de Chiapas: castellanización, desplazamiento y permanencia de la lengua zoque en la Vertiente del Mezcalapa y el Corazón Zoque de Chiapas (1870-1940). México: El Colegio de Michoacán, Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas. Colección Investigaciones. 364 p.

Quattrone, GA. 1985. On the congruity between internal states and action. *Psychological Bulletin* 98(1):3-40.

Quevedo-Monjarás LM, Izar-Landeta JM, Romo-Rojas L. 2010. Factores endógenos y exógenos de mujeres y hombres emprendedores de España, Estados Unidos y México. *Investigación y Ciencia* 18(46):57-63.

Quintana-Hernández F, Luis-Rosales C. 2006. Mames de Chiapas. *Pueblos Indígenas del México contemporáneo*. México: Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas (CDI). 55 p.

Rachman S, Hodgson R. 1974. Synchrony and desynchrony in fear and avoidance. *Behaviour Research and Therapy* 12(4):311-318.

Ramírez-Velázquez BR, López-Levi L, 2015. Espacio, paisaje, región, territorio y lugar: La diversidad en el pensamiento contemporáneo. Colección: Geografía para el siglo XXI, Serie: Textos Universitarios. México: Instituto de Geografía. 207 p.

Ramos-Martín J. 2012. Economía biofísica. El flujo metabólico y otros conceptos procedentes de la ecología y la termodinámica ayudan a valorar si un sistema económico es o no viable. *Investigación y Ciencia* 6:68-75.

Ramos-Martín J. 2016. Sobre decrecimiento y economía del bioconocimiento. Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales. Ecuador. 12 p.

- Reeve JM. 2000. Motivación y Emoción. Madrid: McGraw-Hill. 436 p.
- Reifman AS, Larrick RP, Fein S. 1991. Temper and temperature on the diamond: The heat-aggression relationship in major league baseball. *Personality and Social Psychology Bulletin* 17(5):580-585.
- [RENIC] Red Nacional de Información Cultural. 2019. Sistema de Información Cultural. Secretaría de Cultural. México.
- Revel JF. 1982. Culture and Cuisine. A Journey through the History of Food. United States: Doubleday & Company, Inc. 289 p.
- Reygadas L, Ramos T, Montoya G. 2007. Los dilemas del desarrollo en la Selva Lacandona. Movimientos sociales, medio ambiente y territorio en dos comunidades de Chiapas. *Territorios rurales: movimientos sociales y desarrollo territorial rural en América Latina*, p. 1-32.
- Riley M. 2005. Food on beverage management. A review of chane. *International Journal of Contemporary Hospitality Management* 17(1):88-93.
- Ryan RM, Connell JP. 1989. Perceived locus of causality and internalization: examining reasons for acting in two domains. *Journal of Personality and Social Psychology* 57(5):749-761.
- Ryan RM, Deci EL. 2000. La Teoría de la Autodeterminación y la Facilitación de la Motivación Intrínseca, el Desarrollo Social, y el Bienestar. *American Psychologist* 55(1):68-78.
- Rivera-Rodríguez HA, Malaver-Rojas MN. 2011. ¿Qué estudia la estrategia? Universidad Colegio Mayor de Nuestra Señora Del Rosario. Facultad de Administración. Centro de Estudios Empresariales para la Perdurabilidad (CEEP). Bogotá: Editorial Universidad del Rosario, 26 p.

- Robertazzi M, Ferrari L, Perez-Ferretti L, Bancalari H. 2004. Empresas recuperadas y participación comunitaria. XI Jornadas de Investigación. Facultad de Psicología de la Universidad Nacional de Buenos Aires. Instituto de Investigaciones. 11 p.
- Rodríguez-León F, Ruíz-Pascacio G, López-Espinosa O, Zea-Chávez O. 2007. Los zoques de Tuxtla, como son muchos dichos, muchas palabras, muchas memorias. Consejo Estatal para las Culturas y las Artes de Chiapas, Programa para el Desarrollo Integral de la Cultura de los Pueblos y Comunidades Indígenas (PRODICI) eds. México: Dirección General de Culturas Populares e Indígenas del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, CONACULTA. 166 p.
- Rodríguez-Muñoz FB. 2010. Regímenes, sistema y crisis agroalimentaria. En: El Sistema Agroalimentario: mercantilización, luchas y resistencias. Bogotá: Editorial Instituto Latinoamericano de Servicios Legales p. 45-74.
- Rubin G. 1986. El tráfico de mujeres: notas sobre la “economía política” del sexo. *Nuevo Antropología* 8(30):95–145.
- Rueda-Pimiento OE. 2020. A propósito de la cultura culinaria y el turismo: Aportes a la puesta en valor de las tradiciones alimentarias en Santander. En: Herrera MF. Cartografías turísticas del mundo contemporáneo: reinenciones de la urbe y la provincia como itinerarios de una aldea global. Colombia: Editorial Corporación Universitaria del Huila (Corhuila). p. 74-89.
- Rumelt RP, Schendel DE, Teece, D.J. 1994. *Fundamental Issues in Strategy: A Research Agenda*. Boston: Harvard Business School Press. 656 p.
- Sánchez-Cortés MS. Lazos-Chavero E. 2009. Desde dónde y cómo se construye la identidad zoque: la visión presente en dos comunidades de Chiapas. *Revista Península* 4(2):55-79.

- Schilcher D. Growth versus Equity: The Continuum of Pro-Poor Tourism and Neoliberal Governance. 2007. *Current Issues in Tourism* 10(2-3):166-193.
- Schutkowski H, 2006, *Human Ecology. Biocultural Adaptation in Human Communities*. Berlin: Springer. 306 p.
- [SECTUR] Secretaria de Turismo. 2014. Programa de Calidad Moderniza.
- Serna-Gómez H. 2003. *Gerencia Estratégica*. Décima edición. Bogotá: 419 p.
- Shane S, Locke EA, Collins CJ. 2003. Entrepreneurial Motivation. *Human Resource Management Review* 13(2):257-279.
- Shapiro AT. 1985. *The entrepreneurial event*. Unites State of America: College of Administrative Science, Ohio State University.
- Shiva V. 1991. *The Violence of the Green Revolution: Third World Agriculture, Ecology and Politics*. Malaysia: Zed Books. 264 p.
- Stanford L. 2012. When the Marginal Becomes the Exotic: The Politics of Culinary Tourism in Indigenous Communities in Rural Mexico. En: Finnis E. *Reimagining marginalized foods: Global processes, local places*. Tucson: University of Arizona Press. p. 64–87.
- Sutton D. 2018. Cooking in theory: Risky event in the structure of the conjuncture. *Anthropological Theory* 18(1):81-105.
- De Jesús-Contreras D, Thomé-Ortiz H, Espinosa-Ortega Á, Vizcarra-Bordi I. 2017. Turismo agroalimentario una perspectiva recreativa de los alimentos emblemáticos desde la geografía del gusto. *Estudios y perspectivas en Turismo REDALYC* 26(1):549-567.
- Tikkanen I. 2007. Maslow's hierarchy and food tourist in Finland: five cases. *British Food Journal* 109(9):721-734.

- Toledo-Pineda MAC, Coraza-de los Santos E. 2019. Los mam de México y Guatemala: un pueblo binacional entre la autonomía y la heteronomía. *Revista Pueblos y Fronteras Digital*14:1-26.
- Toledo VM. Alarcón-Cháires P. 2012. La Etnoecología hoy: Panorama, avances, desafíos. *Etnoecológica* 9(1): 1-16.
- Toledo VM. 2013. El metabolismo social: una nueva teoría socioecológica. *Relaciones. Estudios de Historia y Sociedad* 34(136):41-71.
- Tovilla-Hernández C. 2004. La dimensión de la crisis ambiental en la Costa de Chiapas y la necesidad de un programa de ordenamiento de las actividades. *La Frontera Sur. Reflexiones sobre el Soconusco, Chiapas y sus Problemas Ambientales, Poblacionales y Productivos*, p. 25-41.
- [UNESCO, 2010] United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization. Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage. 2003. URL: [Text of the Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage - intangible heritage - Culture Sector - UNESCO](#)
- Uribe-Prado JF. 2016. *Psicología del trabajo. Un entorno de factores psicosociales saludables para la productividad*. Primera edición México: Editorial El Manual Moderno S.A. de C.V. Universidad Nacional Autónoma de México. 218 p.
- Valcárcel A. 2008. Capítulo IV. La segunda ola: el feminismo liberal sufragista. En: *Feminismo en el mundo global*. España: Ediciones Cátedra/Universitat de Valencia/Instituto de la Mujer, 295 p.
- Vallerand RJ. 1997. Toward a Hierarchical Model of Intrinsic and Extrinsic Motivation. *Advances in Experimental Social Psychology* 29:271-360.
- Villarreal M. 1996. Secretos de poder: el Estado y la mujer campesina. *Nueva Antropología* 15(49):59-79.

- Wicker, AW. 1969. Attitudes versus action: The relationship of verbal and overt behavioral responses to attitude objects. *Journal of Social Issues*, 25(4):41-78.
- Weiner B. 1974. *Cognitive View of Human Motivation*. London: Academic Press, Inc. 118 p.
- Vila-Freyer, A. 2016. La migración como aprendizaje social: el desarrollo del Centro Ecoturístico El Madresal en Ponte Duro, Tonalá, Chiapas. *Revista LiminaR. Estudios Sociales y Humanísticos* 14(2):115-130.
- Villafuerte-Solís D, García-Aguilar MDC. 2006. Crisis rural y migraciones en Chiapas. *Migración y Desarrollo* 6:102-130.
- Ynzunza-Cortés CB, Izar-Landeta JM. 2013. Efectos de las estrategias competitivas y los recursos y capacidades orientados al mercado sobre el crecimiento de las organizaciones. *Contaduría y Administración* 58(1):169-197.
- Zalapa-Ríos A. 2016. Régimen Agroalimentario Globalizado. Centros Regionales. Universidad Autónoma de Chapingo, 8 p.