



## AVISO LEGAL



Capítulo del libro:	Ruta gastronómica y certificación de calidad para la barbacoa típica y tradicional en Actopan, Hidalgo, como iniciativas de desarrollo local
Autor del capítulo:	Avilés Cano, Ricardo
Forma parte del libro:	<i>Gobernanza y desarrollo territorial: sistemas agroalimentarios localizados. Análisis y políticas públicas</i>
Autores del libro:	Torres Salcido, Gerardo; Campos Tenango, Anahí; Martínez Duarte, Priscilla; Ajuria, Benjamín; Renard, Marie-Christine; Larroa, Rosa María; Rodas Sánchez, Laura; Santacruz Benavides, Lucy; Carrión Sánchez, Claudia; Cusihamán Sisa, Gregorio; Tolentino Martínez, Jessica Mariela; Martínez Salvador, Laura Elena; Avilés Cano, Ricardo; Vañillas Lima, Juan Carlos; Sandoval Moreno, Adriana; Lacoste, Pablo
Colaboradores del libro:	Torres Salcido, Gerardo; Larroa Torres, Rosa María (coordinadores); Brutus H., Marie-Nicole (diseño de cubierta); Martínez Hidalgo; Irma (diseño de interiores)
ISBN del libro:	978-607-30-4283-3 Trabajo realizado con el apoyo del proyecto PAPIIT IN 303117
Forma sugerida de citar:	Avilés, R. (2021). Ruta gastronómica y certificación de calidad para la barbacoa típica y tradicional en Actopan, Hidalgo, como iniciativas de desarrollo local. En G. Torres y R. M. Larroa (coords.), <i>Gobernanza y desarrollo territorial: sistemas agroalimentarios localizados. Análisis y políticas públicas</i> (pp. 255-277). Universidad Nacional Autónoma de México, Centro de Investigaciones sobre América Latina y el Caribe. <a href="https://rilzea.cialc.unam.mx/jspui/">https://rilzea.cialc.unam.mx/jspui/</a>

D.R. © 2021 Universidad Nacional Autónoma de México  
Ciudad Universitaria, Alcaldía Coyoacán, C.P. 04510  
Ciudad de México, México.

Centro de Investigaciones sobre América Latina y el Caribe  
Piso 8 Torre II de Humanidades, Ciudad Universitaria, Coyoacán, C.P. 04510  
Ciudad de México, México.  
<https://cialc.unam.mx>  
Correo electrónico: [cialc-sibiunam@dgb.unam.mx](mailto:cialc-sibiunam@dgb.unam.mx)

Los derechos patrimoniales pertenecen a la Universidad Nacional Autónoma de México. Excepto donde se indique lo contrario, este contenido en su versión digital está bajo una licencia Creative Commons Atribución-No comercial-Compartir igual 4.0 Internacional (CC BY-NC-SA 4.0 Internacional).  
<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/legalcode.es>



Usted es libre de:

- › Compartir: copiar y redistribuir el material en cualquier medio o formato.
- › Adaptar: remezclar, transformar y construir a partir del material.

Bajo los siguientes términos:

- › Atribución: usted debe dar crédito de manera adecuada, brindar un enlace a la licencia e indicar si se han realizado cambios. Pueden hacerlo en cualquier forma razonable, pero no de forma tal que sugiera que usted o su uso tienen el apoyo de la licenciante.
- › No comercial: usted no puede hacer uso del material con propósitos comerciales.
- › Compartir igual: si remezcla, transforma o crea a partir del material, debe distribuir su contribución bajo la misma licencia del original.

Esto es un resumen fácilmente legible del texto legal de la licencia completa disponible en:

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/legalcode.es>

En los casos que sea usada la presente obra,  
deben respetarse los términos especificados en esta licencia.

RUTA GASTRONÓMICA  
Y CERTIFICACIÓN DE CALIDAD  
PARA LA BARBACOA TÍPICA Y TRADICIONAL  
EN ACTOPAN, HIDALGO,  
COMO INICIATIVAS DE DESARROLLO LOCAL

Ricardo Avilés Cano\*

En la práctica reciente se ha podido comprobar una provechosa conexión entre planteamientos culturales y económicos. El vínculo ha producido nuevos enfoques sobre el estudio del patrimonio cultural, tanto material como inmaterial en los territorios.

La valoración económica del patrimonio cultural considera al territorio como un activo que contiene elementos impulsores, que constituyen un apreciable stock de recursos susceptibles de ser empleados para contribuir al desarrollo socioeconómico.

La implicación económica y social, así como su capacidad de generar valor, se emplea igualmente en la construcción del patrimonio alimentario. Considerado como intangible, el patrimonio gastronó-

\* Investigador independiente (ravilescano@hotmail).

mico comprende elementos materiales e inmateriales. Éste puede componerse de un conjunto de productos agrícolas, los saberes y técnicas que se le asocian, las formas de distribución alimentaria, entre otros elementos, características y factores que se encuentran vinculados con el espacio físico donde se producen los alimentos.

En el ámbito de estrategias asociadas con el desarrollo territorial, el turismo cultural especializado en la gastronomía, a la par de las certificaciones de calidad, han adquirido gran relevancia a escala internacional. Al mismo tiempo, han adquirido prestigio los productos-patrimonio locales que se encuentran asociados precisamente con el territorio. En ellos resaltan factores y componentes particulares ligados con su geografía (clima, orografía, topografía y demás), historia, tradición, saber hacer, especialización, que mediante innovaciones sociales organizacionales e institucionales han podido otorgar valor añadido a las unidades de producción, transformación o elaboración, propiciando con ello vectores de desarrollo en las economías locales/regionales.

Este trabajo se basa en algunos hallazgos de la investigación doctoral titulada “Patrimonio cultural gastronómico: turismo y signos distintivos de calidad en Actopan, Hidalgo”, que en su momento analizaron la posibilidad de generar una denominación de origen a la “barbacoa típica y tradicional” hidalguense a fin de estimular el desarrollo territorial.

#### LA IMPORTANCIA DE LA CALIDAD EN EL DESARROLLO DE LOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS

A menudo, encontramos denominaciones tácitas basadas en la reputación de un producto. Empero, no han sido objeto de un proceso de reglamentación. La explicitación, la codificación de la calidad,

en principio, debería permitir valorizar mejor ese patrimonio. Aun así, es difícil engrandecer algunos productos agroalimentarios. El proceso de calificación es complejo y depende de numerosas variables (tipo de producto, mercado, legislación, instituciones administrativas, organización de los productores) (Casabianca *et al.*, 2005; Muchnik, 2006).

Actualmente se ha acrecentado la demanda de los alimentos vinculados con un ecosistema concreto, un saber hacer, variedades tradicionales, una trayectoria histórica específica, una evocación sentimental, y demás. Ello es porque el consumo de estos productos supone una forma de saborear la naturaleza (Lozano y Durán, 2010), un modo simbólico de apropiarse de un paisaje, de una forma de vida y de unos conocimientos considerados parte de nuestros sustratos culturales y que, por lo tanto, permiten satisfacer las necesidades de arraigo de los consumidores (Espeitx, 1996). Éstas, desde el punto de vista de la economía pueden servir para llevar a cabo procesos de desarrollo con anclaje territorial (López y Aguilar, 2013).

Por tanto, se mantiene el supuesto de que las “etiquetas de calidad” en los alimentos, acompañados de valores intrínsecos como su historia, saber hacer, tradición, genuinidad y tipicidad, incorporan “valor añadido”.

LA BARBACOA TÍPICA Y TRADICIONAL EN ACTOPAN,  
HIDALGO: FACTORES FÍSICOS Y HUMANOS  
QUE DETERMINAN LA IDENTIDAD TERRITORIAL

*Producción pecuaria del ganado ovino*

En el periodo que comprende del año 2006 a 2017, el volumen de la producción de carne de ovino en el estado de Hidalgo ha teni-

do como común denominador un incremento al pasar de 6 379 a 6 988 toneladas, no obstante, de 2015 a 2017 ha tenido una ligera disminución de aproximadamente 200 toneladas (SAGARPA, 2019).

De la misma forma, el valor de las cabezas de ovino (ganado en pie) ha tenido un incremento en ese periodo (2006-2017) al pasar de 305 549 a 588 002 millones de pesos (véase gráfica 1).

Con respecto al municipio de Actopan en el periodo del año 2006 a 2017, el volumen de la producción de carne de borrego pasó de 107 toneladas a 152 toneladas (véase gráfica 2).

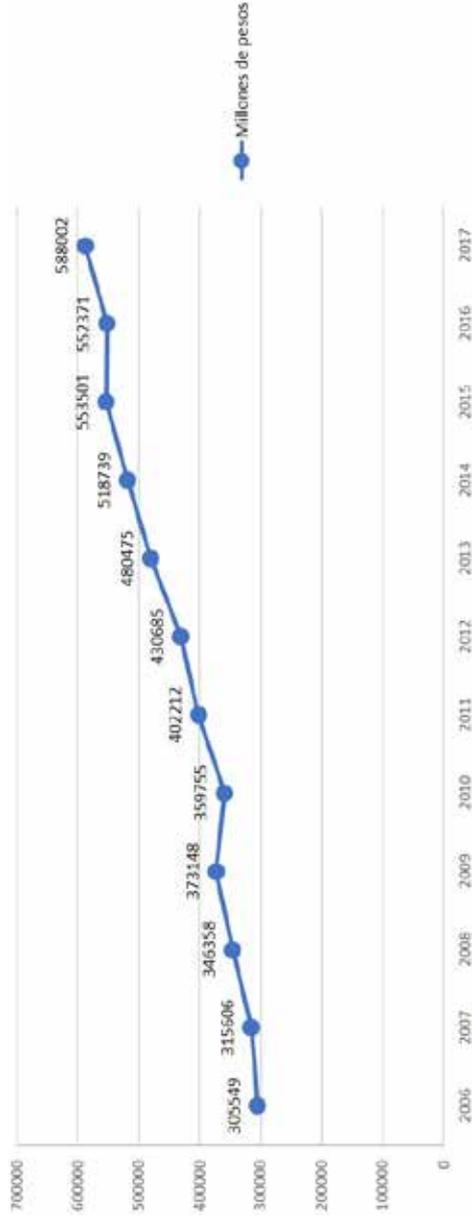
Resultado del análisis del periodo comprendido de 2006 a 2017, respecto a la evolución pecuaria de ovinos en la entidad y en el municipio de Actopan, se puede observar que en prácticamente todo el periodo se ha mantenido como común denominador un incremento tanto en la producción de carne en canal, como de ganado en pie de cordero con un ligero descenso en el año 2016, sin embargo, el precio del ovino sólo ha conocido en dicho periodo incrementos a pesar de este altibajo.

Lo anterior, destaca la importancia que tiene para la entidad el desarrollo pecuario del sistema producto ovino, toda vez que Hidalgo ocupa el segundo lugar en la producción nacional con un volumen de aproximadamente 7 000 mil toneladas de carne de cordero (2017) que se utiliza principalmente para la elaboración de la “barbacoa”.

*Principales elementos de especificidad  
de la “Barbacoa típica y tradicional”*

En términos generales, “la barbacoa típica y tradicional” presenta una cadena de producción, transformación/elaboración con una base territorial regional en la cual se encuentran elementos con-

Gráfica 1. Valor ovinos-ganado de pie



Fuente: elaboración propia con base en el SIAP. SAGARPA 2019.

Gráfica 2. Volumen ovinos-carne



Fuente: elaboración propia con base en el SIAP. SAGARPA 2019.

dicionantes o factores, como la historia y tradición, el saber hacer, la especialización y valores compartidos. A continuación, se hace una breve descripción de estos elementos:

- a) La barbacoa de cordero cuenta con historia y tradición. Posee un bagaje cultural amplio, en virtud de que este alimento es considerado una hibridación del método de cocción de las culturas mesoamericanas prehispánicas con un animal internado durante la Colonia (el ovino), en vez de otro tipo de especies de animales. Esta herencia del pasado precolombino ha podido conferirle tradición a la usanza o método de cocción, la cual con el paso del tiempo, ha hecho posible que el platillo de la barbacoa sea popularmente reconocido en la región del altiplano, en el centro del país. Como parte del altiplano mexicano, el estado de Hidalgo —en concreto, su región del Valle del Mezquital— ha sido partícipe en la tradición de elaboración de la barbacoa. Actualmente, este lugar considera a la barbacoa como el platillo estandarte de la gastronomía hidalguense. En particular, Actopan ha sido reconocido como el municipio que se caracteriza por ser la “ciudad del convento y la barbacoa”.<sup>1</sup>

Adicionalmente, la cocina hñähñü u otomí en el Valle del Mezquital, según Peña (2011) “es resultado de una compleja interacción de condiciones ecológicas bioculturales y sociohistóricas. Los

<sup>1</sup> El exconvento de San Nicolás de Tolentino, cuya fundación data de 1546. El antiguo monasterio es considerado como una obra de arte de primer orden en la arquitectura colonial mexicana. Representa uno de los mayores ejemplos del arte novohispano del siglo xvi.

alimentos obtenidos de su entorno ecológico se conciben como propios del ser hñähñü. Este “saber hacer” conjunta el conocimiento de los ciclos de vida de las plantas, la interacción entre los animales y los humanos con las fuerzas vitales”.

- b) La barbacoa cuenta con un saber hacer. La elaboración de la barbacoa típica y tradicional está basada en una confección de características propias tanto del territorio como de los productores (barbacoyeros), quienes proceden con la herencia y la tradición del uso de la técnica y método ancestral (horneada en un socavón cubierto bajo la tierra) y recubierto con las hojas de agaváceas endémicas de la región del Valle del Mezquital (preferentemente magueyes “xamini”). Además, los barbacoyeros añaden a su manufactura insumos locales/regionales tales como: corderos “criollos” jóvenes, preferentemente machos (alimentados de pastos y forrajes naturales); leña de mezquites o huizaches, y pirú, (para el recubrimiento del horno). Precisamente la conexión de la “forma de hacer” la barbacoa con los insumos regionales propios de la naturaleza del territorio (región del Valle del Mezquital) permiten que el saber hacer local sea considerado como parte del patrimonio cultural inmaterial.
- c) Se halla una *especialización de Actopan en la elaboración de la barbacoa* que está íntimamente relacionada con la historia y tradición, así como también al saber hacer. El municipio de Actopan presenta la característica de especializarse en la elaboración de la barbacoa típica y tradicional. Existen numerosas microempresas familiares que se dedican a producir esta manufactura. Más aún se presenta una es-

estructura o cadena de producción territorial donde participan los barbacoyeros, ganaderos de ovinos, agricultores de forrajes y magueyes, al igual que vendedores de otros insumos utilizados en la barbacoa. La especialización del municipio en la elaboración/transformación de la barbacoa ha hecho posible que esta manufactura sea ofertada fuera del municipio, principalmente en las ciudades capitales del centro del país, abonando terreno para distinguir al municipio por su especialización en dicho producto-territorio.

- d) Se presenta una serie de valores compartidos. La especialización y el saber hacer se entremezclan en el territorio, facilitando valores compartidos por parte de los principales actores participantes en la cadena de producción. En otras palabras, el producto es elaborado con un ovino criollo, en un horno encendido (socavón cubierto por pencas de maguey “xamini” y recubierto por tierra) con leña de árboles de la región. Asimismo, se presentan objetivos comunes con la idea de otorgar distinción y revalorización a esta manufactura por parte de los productores barbacoyeros, lo que refuerza la movilización de la acción colectiva en torno a proyectos comunes.

#### PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS EN LAS FASES DE LA CADENA DE PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN

*En el primer nivel*, se encuentran los productores ganaderos de ovino que algunas veces es el propio “barbacoyero”. El animal generalmente es una mezcla de razas denominada popularmente “criollo” toda vez que, de acuerdo con la usanza de los “barbaco-

yeros”, es el más apto para otorgar un mejor sabor a la barbacoa. Este tipo de ovino se adapta muy fácilmente a las condiciones bioclimáticas de la región. El cordero, preferentemente debe comer forrajes, no alimentos sintéticos para engordarlo; debe ser joven, de preferencia macho.

La región de Actopan (Valle del Mezquital) tiene un clima promedio anual que oscila entre los 16° y 17° C., y una altura de 2000 metros sobre el nivel del mar que hacen propicia la producción del ovino. Más de la mitad de su territorio se dedica a la agricultura, siendo la alfalfa unos de los principales cultivos de la región, así como también uno de los principales alimentos (forrajes) del cordero “criollo”, y cuenta con extensiones considerables de pastizales, lo que hace posible el sistema semi-intensivo (mixto) de producción de borregos.

Se puede decir que en la zona existen elementos bioclimáticos que propician la producción de los hatos de ovinos con elementos característicos capaces de permitir diferenciar el producto en el desarrollo de la cadena de producción, es decir, el cordero que se alimenta con forrajes de producción local, de una cruce de razas denominado “criollo”, preferentemente macho, de menos de 45 kilogramos en pie, y de una edad promedio joven no mayor a los 8 meses.

La confección del ovino denominado “criollo”, que se alimenta de pastizales y forrajes naturales de la región antes descritos, precisan las especificidades que podrían ser reconocidas a través de “etiquetas de calidad”, en aras de lograr la diferenciación del animal y, con ello, pretender otorgar mayor calidad a la carne que es utilizada para la barbacoa. Esto podría añadir valor agregado al producto (barbacoa), desde el principio de la cadena agroalimentaria.

La usanza de los productores barbacoeros también se puede enmarcar como elemento propio que, en otras latitudes, han sabido poner en valor, a través de estrategias de revalorización del producto que redundan en la calidad y diferenciación de las manufacturas agroalimentarias, mediante la introducción de sellos distintivos de calidad.

En virtud de que más del 90% de la producción de ovinos en el estado de Hidalgo se comercializa para producir barbacoa, en el *segundo nivel* se encuentran los barbacoeros (productores de barbacoa), quienes se encargan del proceso de transformación/elaboración de la carne de ovino en barbacoa que también muchas de las veces hace la función de criador de ovinos en menor escala como anteriormente se ha descrito.

En el proceso de elaboración actualmente intervienen diversas características que hacen perder valor agregado a la manufactura de la “barbacoa típica y tradicional” las cuales se mencionan a continuación:

- Que el cordero no sea “criollo”. Se utilizan razas en pie de otro tipo, principalmente de importación (desecho), con mayor volumen de grasa, de mayor edad que no utilizan como alimento el forraje sino alimentos sintéticos (anabólicos) o directamente carne en canal congelada también de importación, la cual es mezclada con carne del ovino “criollo” para simular el sabor y que la producción en cantidad sea mayor.
- Otra de las principales características se encuentra en dejar de lado el “saber hacer tradicional y típico”, esto es, desatender la técnica de elaboración de manera artesanal. En ese sentido, se hace referencia al uso —además de otro tipo

de ovino— de gas LP en hornos adaptados con aleaciones de metal, en vez del horno tradicional bajo la tierra, calentado con piedras candentes, expuestas al fuego antes de tapar la carne con las hojas del magüey, utilizando leña de mezquites, pirú, huizaches u otros árboles de la región del Valle del Mezquital.

- En lo que se refiere a la sanidad, la matanza continúa siendo a traspatio, pues se considera como parte de la tradición o usanza del barbacoero; empero los utensilios usados para el sacrificio y el proceso de despiece del ovino, así como su preparación/elaboración en barbacoa, sigue siendo algo fuertemente cuestionado, por presentar características que redundan en la inocuidad e higiene de dicho proceso.

En este *segundo nivel* se encuentran elementos que entran en conflicto entre sí, como es el “saber hacer y la tradición” con el proceso de manufacturación “en grandes cantidades”, que olvida estas características a fin de reducir costos y obtener beneficios en precios. Esta avidez ha venido a degradar el patrimonio cultural gastronómico derivado de la tradición, la historia, y el saber hacer de la región.

Por lo dicho, resulta pertinente adecuar criterios de calidad a los procesos de este segundo eslabón de la cadena, de tal manera que otorgue beneficios a los actores principales que en este caso son los barbacoeros para desincentivar la introducción de insumos de otras fuentes. En relación con esto es pertinente legalizar y certificar aspectos como el sacrificio del animal y su preparación con la intención de obtener mayores medidas de higiene e inocuidad y, por tanto, conducir mejores elementos para diferenciar este producto considerado patrimonio culinario del estado de Hidalgo.

Es probable que mejorar los hatos de ovinos con innovadoras técnicas de zootecnia redunden en el mejoramiento genético del denominado “ovino criollo”, considerado el más apto para la barbacoa típica y tradicional en vez de otros ovinos (importación y de desecho) y que, a su vez, pueda otorgar mayores beneficios en la salud de los consumidores, es decir, una carne magra, con menos grasa, y con un mayor valor nutritivo en la ingesta calórica para los consumidores de este platillo desde los niños hasta los adultos mayores, sobre todo a raíz de que en el país se tiene un índice elevado de enfermedades cardiovasculares y su relación con la obesidad.

Asimismo, dado que el sacrificio sigue siendo a traspatio, la certificación del barbacoero en el uso de técnicas y el empleo de utensilios que representen el menor sufrimiento del animal puede otorgar garantía a la inocuidad de la manufactura en el proceso de elaboración. Estas medidas pueden coadyuvar precisamente a diferenciar la transformación de la carne de ovino en la barbacoa.

Estos criterios de calidad, homologados por los actores que participan en la cadena, una vez legalizados y certificados, pueden añadir valor agregado a la barbacoa “típica y tradicional”, pretendiéndola distinguir de las demás barbacoas, que no cuentan con estas connotaciones de diferenciación de la manufactura.

En la parte final o *tercer nivel* de la cadena está el consumidor. La barbacoa es un platillo que habitualmente se consume los fines de semana.

Por lo regular, los consumidores “expertos” demandan que el cordero sea “criollo” (tiene mejor sabor, menos grasa), que haya comido pasturas, que el horno haya sido en la tierra y encendido con leña, no así con gas LP y en receptáculos de metal, dado que el sabor campirano, “típico y tradicional”, lo otorga la combinación

de los insumos regionales naturales, combinados con el saber hacer de la zona del Valle del Mezquital hidalguense.

Por todo esto, surge la inquietud de estudiar las posibilidades que guarda la barbacoa típica y tradicional de Actopan, Hidalgo, y la adopción de un signo distintivo de calidad, dado que intervienen distintos actores y procesos con anclaje territorial en toda la cadena de producción de la manufactura. La conjugación de los elementos característicos como el saber hacer, la tradición, su historia, arraigo, territorialidad junto con el proceso de elaboración/transformación son susceptibles de adquirir alguna distinción, que legalice y certifique al patrimonio cultural gastronómico de la barbacoa típica y tradicional en el estado de Hidalgo.

En virtud de que existe toda una cadena de actores que participan en la manufactura de la barbacoa, es necesario institucionalizar los lazos de cooperación, asociacionismo y aprendizaje colectivo para compartir riesgos, establecer objetivos comunes vía la organización.

En el caso concreto que nos ocupa, la participación social está abierta a todos los diferentes productores de la barbacoa, en sus distintas expresiones organizativas que se dedican a la producción/elaboración de la barbacoa (productores barbacojeros).

LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN VERSUS  
LOS SISTEMAS PARTICIPATIVOS DE GARANTÍA  
COMO INICIATIVAS DE DESARROLLO LOCAL

Se sostiene en este trabajo que los elementos intangibles característicos de las regiones (saber hacer, tradición e historia, genuinidad, tipicidad) pueden ser parte de los medios e instrumentos que permitan detonar el desarrollo económico e institucional de sus

localidades como se ha podido observar en algunas experiencias de otros países: Europa principalmente, pero también algunos países de América Latina.

Por lo dicho, la importancia y la valiosa contribución de otras latitudes nos remite a idear esquemas que, con características propias, permitan analizar el caso de la producción de la barbacoa típica y tradicional y su conexión con el desarrollo económico, con base en el territorio en la región de Actopan, dada su importancia en el ámbito de la gastronomía típica hidalguense, al ser considerada, incluso, como el platillo más representativo, popular y simbólico de Hidalgo.

La hipótesis que se mantiene estriba en que este platillo típico, tradicional y simbólico en Actopan y todo el estado de Hidalgo, puede ser diferenciado a través de los signos distintivos de calidad e inocuidad, como pueden ser la “Denominación de Origen y/o los Sistemas Participativos de Garantía”, dadas las condicionantes que presenta la producción de esta manufactura y las normativas al respecto en la legislación mexicana.

Diversas experiencias se han desarrollado en América Latina considerando nuevos procesos de certificación, los cuales no estriban en la labor de una entidad externa como en el caso de las denominaciones de origen a través de los Consejos Reguladores (principalmente), sino en la fiscalización por parte de los propios agentes involucrados en la cadena de producción. Dentro de estas iniciativas destacan los Sistemas Participativos de Garantía (SPG), los cuales además de la certificación y etiquetado para las producciones orgánicas, buscan incentivar la construcción de redes de trabajo y aprendizaje mutuo en los territorios donde se llevan a cabo.

Este proceso participativo (SPG), según (Boza, 2013:34) es “especialmente coherente si el contacto entre los agentes es muy di-

recto, es decir, si los circuitos comerciales son cortos”. Al respecto IFOAM (2007) define a los SPG como específicos de comunidades individuales, de áreas geográficas, de ambientes culturales y de mercados. Implican menos administración y costos más bajos que la certificación por tercera parte enfocada a la exportación.

Ante esta situación, los productores desarrollan sus propios SPG, y su legitimación se logra a través de redes institucionales y/o normativas de nivel ámbito local o municipal.

Los SPG de acuerdo con sus conceptos y principios, promueven el desarrollo de procesos colectivos de autogestión y decisión autónoma sobre el manejo de los recursos y de las formas de producir, comercializar y consumir alimentos, contribuyendo con la soberanía alimentaria (Fernández, 2018).

Por otra parte, en México, el concepto de la Denominación de Origen se encuentra en el artículo 156 de la Ley de la Propiedad Industrial que a la letra dice (DOF, 2018):

Se entiende por denominación de origen, el nombre de una zona geográfica o que contenga dicho nombre, u otra denominación conocida por hacer referencia a la citada zona, que sirva para designar un producto como originario de la misma, cuando la calidad o las características del producto se deban exclusiva o esencialmente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y humanos, y que haya dado al producto su reputación.

De acuerdo con el artículo 165 de esta misma ley, la declaración de protección de una denominación de origen o indicación geográfica, se hará de oficio o a petición de:

- I. Las personas físicas o morales que directamente se dediquen a la extracción, producción o elaboración del producto que se pretenda amparar;

- II. Las cámaras o asociaciones de fabricantes o productores vinculados con el producto que se pretenda amparar;
- III. Las dependencias o entidades del Gobierno Federal, y
- IV. Los gobiernos de las Entidades de la Federación en cuyo territorio o zona geográfica se extraiga, produzca o elabore el producto que se pretenda amparar.

Por la dimensión social, política y económica que provoca la obtención de una declaratoria de Denominación de Origen, necesariamente se requiere de la armonización de los actores en la cadena de producción, así como el fomento e impulso de las autoridades públicas que, directa o indirectamente, están relacionadas con la rama.

En el caso de las D.O, se prevé que la aplicación de la NOM<sup>2</sup> y la certificación de los productores y procesadores estarán a cargo de un consejo regulador (CR), que deberá ser acreditado como organismo de verificación y certificación por un servicio del gobierno, ya que el Estado no pretende cumplir directamente la función de certificación (Pomeón, 2007).

En relación a esto, una declaración de Denominación de Origen para el caso concreto que nos ocupa conlleva un proceso muy complicado en diferentes dimensiones:

<sup>2</sup> “Con base en el Art. 2 del Reglamento Interior de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, la Secretaría de Economía, a través de la Dirección General de Normas, es responsable de operar el Catálogo Mexicano de Normas. Las Normas Oficiales Mexicanas (NOM) son regulaciones técnicas de carácter obligatorio. Regulan los productos, procesos o servicios, cuando éstos puedan constituir un riesgo para las personas, animales y vegetales así como el medio ambiente en general, entre otros (DOF, 1992).

- a) En lo político, el municipio de Actopan, si bien es reconocido por su tradición en la elaboración de esta manufactura, también existen otros municipios productores en la entidad, asimismo, el estado de Hidalgo no es el único productor de barbacoa, existen entidades federativas del altiplano mexicano competidoras como los estados de México, Tlaxcala, Querétaro y Puebla, principalmente, que podrían también declararse beneficiarios de una denominación de origen.
- b) En lo económico, puede ser muy costoso para los productores barbacoayeros conformar y sostener un Consejo Regulador. El gobierno municipal y el gobierno estatal tendrían que intervenir con recursos para subsidiar esta figura técnica fiscalizadora por lo que su viabilidad está condicionada al presupuesto y a la voluntad política gubernamental.
- c) En lo social, es viable un “órgano fiscalizador regulador”, en virtud de que existe voluntad de los productores en cooperar para establecer las normativas en la elaboración de la manufactura denominada “barbacoa típica y tradicional”, así como también de los consumidores al obtener un producto con connotaciones de calidad. (Avilés, 2015). No obstante, se requiere de un “órgano fiscalizador-regulador ad-hoc” a las circunstancias de la cadena corta de producción y de los costos de constituir un Consejo Regulador para una D.O, pues resulta complicado desde el punto de vista jurídico normativo y económicamente insostenible dado que son microempresas familiares, las cuales en su mayoría pertenecen al sector informal.

Por todo ello, surge la inquietud de desarrollar sistemas de certificación alternativos cimentados en un control y gestión desa-

rollados principalmente por los agentes implicados de manera directa en el proceso productivo. En este contexto, los Sistemas Participativos de Garantía suponen una propuesta de iniciativas de desarrollo local en la consecución de la propia certificación, así como de una red de colaboración para la acción colectiva.

#### DIVERSIFICACIÓN DEL TURISMO, SIGNOS DISTINTIVOS Y SU CONEXIÓN CON EL DESARROLLO TERRITORIAL

Desde la óptica de la oferta de turismo convencional, la entidad tiene una población de 2 862 970 habitantes, cuenta con cinco pueblos mágicos, 655 hoteles (1 a 5 estrellas y sin categoría) que hace un total de 14 071 habitaciones (SECTUR, 2019).

El turismo en el estado de Hidalgo, está basado en la oferta que posee la geografía hidalguense en sus diversas regiones. Su patrimonio natural lo constituyen bosques, aguas termales, lagunas, formaciones rocosas, acantilados, grutas, cascadas y paisajes.

El patrimonio turístico del estado se encuentra agrupado en las regiones mostradas en la tabla de la siguiente página.

El corredor de los parques acuáticos en la región del Valle del Mezquital es el principal receptor de los visitantes a la entidad, estimándose en un 70% según la Asociación de Parques Acuáticos y Balnearios del Estado de Hidalgo.

A pesar de las características del turismo en la entidad, se ha podido observar que puede haber un nicho de mercado por ser explorado en el turismo no convencional, denominado turismo cultural gastronómico a través de rutas culinarias con innovaciones sociales, donde destacan las etiquetas de calidad como en otras partes del mundo e incluso en el país.

Tabla 1. Patrimonio turístico del estado de Hidalgo, México

<i>Región</i>	<i>Características</i>
Corredor de Parques Acuáticos	Existen manantiales de agua termal que alimentan parques acuáticos.
Corredor de la Montaña	Cuenta con programas como el de pueblos mágicos, el de Campamentos, Haciendas y Casas Rurales que le han permitido consolidar el arraigo de la población a su comunidad
Corredor de los Cuatro Elementos	Se pueden realizar actividades ligadas al aire, tierra, agua y fuego. Esta región cuenta con innumerables atractivos naturales y culturales para crear una ruta de ecoturismo, así como turismo de aventura y rural.
Corredor de la Sierra Huasteca	Folclore, gastronomía y artesanías, se caracteriza por ser un polo atractivo para la inversión, debido a su amplia vocación ecoturística comercial y manufacturera.
Corredor de las Haciendas	Derivada de la particular experiencia histórica que dejaron tras de sí los siglos <i>xvi</i> al <i>xix</i> , ha desarrollado una vasta manifestación cultural representada por la construcción de grandes haciendas que caracterizaron las relaciones sociales típicas de la época.

Fuente: elaboración propia con base en el Plan de Desarrollo Turístico 2005-2011. Gobierno del Estado de Hidalgo.

En el caso concreto del presente estudio, a la “barbacoa típica y tradicional” se le identifica como un componente sustantivo de la gastronomía de la región de Actopan. Al mismo tiempo, el platillo se constituye como un activo determinante en la oferta de los principales atractivos turísticos. Ahora bien, existen otros productos que pueden ser ofertados como parte de la “canasta de bienes” de la gastronomía típica de la región de Actopan, los cuales podrían acompañar al producto estrella (barbacoa), como es el

ximbo o el pulque (bebida fermentada del agave), los cuales también gozan de reconocimiento popular en el estado de Hidalgo, así como en el centro del país. En esta misma línea de productos típicos gastronómicos de la localidad se circunscriben los “chini-cuiles” (larvas o parásitos del maguey), los “escamoles” (huevo de hormiga), los “xä’ue” (insectos de mezquite)” o los “gualumbos” (flor del maguey) todos ellos pertenecientes a la flora y fauna endémica de la región del Valle del Mezquital.

Lo anterior puede generar una “ruta gastronómica” como uno de los atractivos turísticos, seguido de los balnearios, pues es una zona de paso para llegar a éstos.<sup>5</sup>

En el municipio de Actopan se hace un concurso de barbacoa con los productores que viven dentro de éste. En el Arenal, se comenzaron a ampliar las ofertas de alimentos típicos, pues también es llamado la puerta de entrada al Valle del Mezquital. Asimismo, en Santiago de Anaya ya es una tradición la Feria Gastronómica, donde cada año se dan cita los platillos más originales de la flora y fauna endémica del Valle.

El diálogo permanente de los participantes en la cadena de producción de la barbacoa con las instancias gubernamentales competentes (Secretaría de Turismo estatal y federal) para el establecimiento de programas continuos de promoción, como ferias y exposiciones gastronómicas en el estado de Hidalgo y la Ciudad de México (y otras ciudades importantes del país), es otra de las iniciativas que pueden derivar de la movilización colectiva de los

<sup>5</sup> En la parte norte del Valle del Mezquital, se han podido aprovechar los recursos naturales (Aguas Termales) a través de la oferta de balnearios en la región. Actualmente, opera un corredor de balnearios y el camino de paso a este corredor, desde la capital Pachuca, así como desde Tulancingo, Ciudad de México, Puebla, entre otros, es precisamente la región de Actopan.

productores de la barbacoa a la par de la certificación de calidad de este producto.

## CONCLUSIONES

La barbacoa típica y tradicional de Actopan, Hidalgo, presenta elementos y características tanto físicos como humanos que si son aprovechados de manera correcta con el respeto al medio ambiente pueden convertirse en vector de desarrollo económico local a través de la adopción de la certificación de calidad, como puede ser la formación de un Sistema Participativo de Garantía y quizá de una denominación de origen y/o indicación geográfica protegida, de manera paralela con estrategias de turismo no convencional como las rutas gastronómicas o ferias de este tipo.

Aunque actualmente en la legislación mexicana no se consideran otras etiquetas de calidad, pues existen aún vacíos técnico-jurídicos que impiden la legalización de protocolos, como los efectuados en otras latitudes, se puede hacer con la normatividad aplicable vigente algunos intentos por legalizar etiquetas de calidad para la barbacoa típica y tradicional de Actopan en el estado de Hidalgo.

Se puede decir que el “patrimonio cultural gastronómico de la barbacoa típica y tradicional” en el estado de Hidalgo también puede desencadenar nuevas innovaciones sobre la canasta de bienes de productos alimentarios de la flora y fauna endémica en la región del Valle del Mezquital, que también, si son aprovechados correctamente con el respeto del medio ambiente pueden ser susceptibles de convertirse en manufacturas alimentarias con valor añadido, tal es el caso de los “chinicuiles” (larvas o parásitos del

maguey), los “escamoles” (huevo de hormiga), los “xä’ue” (insectos de mezquite)” entre otros.

Es de esperarse, que en el mediano plazo se puedan hacer cambios en la normativa municipal, estatal y federal, así como también en los reglamentos, códigos y protocolos en los ámbitos de competencia que tienen que ver con las certificaciones de calidad y privilegiar a los agroalimentos que tienen connotaciones de tipicidad, saber hacer, o que por su condición geográfica y su metodología de elaboración ancestral se convierten en manufacturas con anclaje territorial que se producen bajo esquemas de producción familiar en circuitos comerciales cortos.

Con respecto a la zona del Valle del Mezquital, resulta sensato continuar con estudios de algunos otros posibles agroalimentos susceptibles de ser revalorizados. Por lo que respecta a la barbacoa típica y tradicional en Actopan, facilitaría tener un censo de los actores que intervienen en la cadena de producción (barbacoyeros y productores de ovinos) para continuar con estudios y análisis de este sistema agroalimentario.