

Creación de inventario de oferta gastronómica en zona turística de la ciudad de Guanajuato

Creation of inventory of gastronomic offer in the tourist area of Guanajuato City

Fonseca Rodríguez Gael, Fonseca Torres José de Jesús, Guerrero Rodríguez Rafael, Luna Alvarado Carlos Michell, Murguía Acevedo Denis Lizandro y Ramírez Ramírez, María Fernanda
Universidad de Guanajuato

g.fonsecarodriguez@ugto.mx; jdj.fonsecatorres@ugto.mx; r.guerrero-rodriguez@ugto.mx; cm.luna@ugto.mx; dl.murguiaacevedo@ugto.mx; mf.ramirez.r@ugto.mx

Resumen

En los últimos años, el estado de Guanajuato se ha posicionado como un referente gastronómico, gracias al programa creado en 2012 por la Secretaría de Turismo ¡Guanajuato sí sabe!, es decir, la declaratoria emitida en 2018 por el estado que reconoce a la gastronomía guanajuatense como patrimonio cultural inmaterial y la oferta de establecimientos, productos, eventos y servicios existentes en el destino. Sin embargo, los resultados expuestos en el informe sobre el perfil del visitante que llega a la ciudad de Guanajuato 2021 menciona que se necesita fortalecer la oferta gastronómica existente en el destino, al incluir más opciones para comer, mejorar la sazón y la calidad en el servicio. En este sentido, el propósito de la presente investigación es generar un inventario de la oferta gastronómica existente en la ciudad de Guanajuato en el que se clasifiquen los establecimientos con base en su producto ofertado. Para el desarrollo del proyecto se implementó el uso de una metodología de corte mixto, a través del análisis documental y el trabajo de campo, en el que se aplicó una encuesta a residentes y visitantes con el fin de conocer su percepción sobre el tema. Con lo anterior, se busca visibilizar las opciones gastronómicas presentes en la ciudad para turistas y la gente local.

Palabras clave: Gastronomía, turismo, Guanajuato, oferta gastronómica, inventario.

Abstract

In recent years, the state of Guanajuato has positioned itself as a gastronomic benchmark, thanks to the program created in 2012 by the Secretaría de Turismo (SECTUR) ¡Guanajuato sí sabe!, that is, the declaration issued in 2018 by the state that recognizes Guanajuato's gastronomy as a cultural heritage, intangible and the offer of establishments, products, events and services existing in the destination. However, the results presented in the report on the profile of the visitor who arrives in the city of Guanajuato 2021 mention that it is necessary to strengthen the existing gastronomic offer in the destination, by including more eating options, improving the seasoning and quality in the service. In this sense, the purpose of this research is to generate an inventory of the existing gastronomic offer in Guanajuato City in which the establishments are classified based on their product offered. For the development of the project, the use of a mixed methodology was implemented, through documentary analysis and field work in which a survey was applied to residents and visitors to know their perception of the topic. With the above, we seek to make visible the gastronomic options in the city for tourists and local people.

Key words: Gastronomy, tourism, Guanajuato, gastronomic offer, inventory.

Introducción

En la actualidad, la gastronomía es considerada como uno de los elementos más significativos dentro del turismo, no solo por su capacidad de satisfacer la necesidad básica de alimentarse, sino también por su papel que desempeña en la creación de experiencias culturales únicas para los visitantes. A través de la cocina local, los turistas tienen la oportunidad de conocer la historia, las tradiciones y la identidad cultural de los destinos que visitan, estableciendo así, una conexión más profunda y significativa con el lugar.

El turismo gastronómico es definido como los viajes que tienen como objetivo descubrir y disfrutar de la gastronomía local de un lugar y en los últimos años este segmento ha tomado mayor popularidad para los viajeros. Este tipo de turismo

invita a los turistas a explorar los rincones más auténticos de un destino, proporcionando una experiencia inmersiva que va más allá de la simple degustación de un platillo.

En este sentido, la importancia del tema se ve reflejado en tres aspectos que son fundamentales para la comprensión de este:

En primer lugar, la gastronomía en su comprensión biológica proporciona nutrientes esenciales para la subsistencia humana. En segundo lugar, el aspecto cultural permite resaltar el valor de los procesos, técnicas, insumos y la historia que existe detrás de cada platillo. A su vez, el turismo ha permitido impulsar el desarrollo y el posicionamiento de los destinos turísticos al generar experiencias auténticas para los viajeros e ingresos que benefician a la comunidad local.

Desarrollo

Contexto de la gastronomía a nivel internacional, nacional, estatal y local.

Según datos de la Organización Mundial del Turismo, se estima que los turistas destinan el 30% de su gasto total en alimentos durante sus viajes (SECTUR, 2017). Este dato subraya la significativa influencia que tiene la gastronomía en la experiencia turística. En el contexto mexicano, el sector gastronómico contribuye con el 1.4% del Producto Interno Bruto (SECTUR, 2015). Además, el Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (INEGI) reporta que en el país existen 674,826 establecimientos gastronómicos, y las familias mexicanas gastan el 19.7% de su presupuesto en restaurantes (INEGI, 2021).

El Censo Económico hecho por la INEGI en 2019, clasifica a los establecimientos de alimentos y bebidas en tres categorías según su forma de operación: el 74.3% son establecimientos fijos; es decir, cuentan con un local propio o arrendado; el 15.2% operan desde la vivienda de los colaboradores y el 10.5% son semifijos. En este mismo año, el sector gastronómico empleó a 2,047,194 personas.

Por otro lado, la cocina mexicana ha ganado un reconocimiento mundial significativo. En 2023, tres restaurantes mexicanos fueron incluidos en la lista de The World's 50 Best Restaurants y la misma institución galardonó a 11 restaurantes mexicanos. Además, 16 restaurantes en México han recibido una estrella Michelin (Michelin Guide, 2024). Estos reconocimientos internacionales no solo atraen a turistas interesados en la alta cocina, sino que también promueven la difusión global de la gastronomía mexicana.

Desde una perspectiva sociocultural, la gastronomía en México es profundamente significativa, reflejando tradiciones y contextos sociales. Los alimentos varían según las estaciones y festividades, como la Semana Santa y otros días festivos mexicanos, donde la elección de los platillos está influenciada por creencias y hábitos locales. Esta diversidad culinaria fue reconocida por la UNESCO en 2010, al incluir la gastronomía mexicana en la lista del Patrimonio Cultural Inmaterial.

En Guanajuato, la gastronomía fue declarada Patrimonio Cultural Intangible en 2018, destacando su importancia como atractivo turístico. El Observatorio Turístico del Estado de Guanajuato (OTEG) reportó que, al 31 de diciembre de 2022, se registraron 2,449 establecimientos de alimentos y bebidas en el estado, con 196 en el municipio de Guanajuato.

Además, de acuerdo con el estudio al comportamiento del visitante que generó la SECTUR en 2021, menciona que la satisfacción de los visitantes con respecto a la oferta gastronómica de Guanajuato capital fue de 8.9. Sin embargo, los turistas encuestados mencionan que se necesita fortalecer la oferta gastronómica existente en el destino, al incluir más opciones para comer, mejorar la sazón y la calidad en el servicio.

Con lo anterior, el objetivo de esta investigación es elaborar un inventario de la oferta gastronómica en la ciudad de Guanajuato, clasificando los establecimientos según el producto ofrecido. Esta clasificación permitirá una mejor comprensión del panorama gastronómico local existente en la ciudad.

Metodología

En el trabajo se expone una investigación exploratoria de corte mixto, orientada a profundizar en el panorama gastronómico del centro histórico de Guanajuato capital. Para ello se consideró revisar información documental que permitió recuperar datos relevantes sobre la gastronomía y un diagnóstico actual sobre el tema en cuestión.

Primero, se realizó un mapeo detallado de los establecimientos gastronómicos que existen en el centro histórico de la ciudad. Para el desarrollo de esta actividad, se delimitó estratégicamente la zona de estudio con base en los 10 atractivos mejor valorados por los viajeros a través de la plataforma TripAdvisor.

Con base en la información obtenida, se realizó un análisis en internet sobre las calificaciones obtenidas en los establecimientos a través de los comentarios que los usuarios han externado sobre los recintos gastronómicos identificados. Con los datos alcanzados, se procedió a clasificar los negocios de acuerdo con el tipo de productos que ofertan, permitiendo a su vez, construir un catálogo de la oferta gastronómica en la zona centro de Guanajuato capital.

Por último, se realizó el levantamiento de 115 encuestas a conveniencia a turistas y residentes de la ciudad de Guanajuato con el objetivo de conocer la percepción sobre la oferta gastronómica en el destino, complementando así la investigación de gabinete con el análisis cuantitativo de las calificaciones previamente obtenidas en internet.

Análisis de resultados

Análisis sobre la percepción de la oferta gastronómica en la ciudad

El presente apartado tiene como propósito conocer la percepción de visitantes y residentes sobre la oferta gastronómica presente en la ciudad de Guanajuato capital.

En este sentido, el diseño del instrumento tiene un total de 11 preguntas, las cuales 4 están destinadas para conocer el perfil de los encuestados y las 7 restantes están relacionadas para conocer la satisfacción, las problemáticas detectadas y las áreas de oportunidad en torno a la gastronomía en el destino.

La aplicación de la encuesta se hizo de forma presencial en el centro de la ciudad y el resto se distribuyó a través de Facebook, Instagram y WhatsApp, logrando reunir un total de 115 respuestas, las cuales se dan a conocer en la siguiente sección.

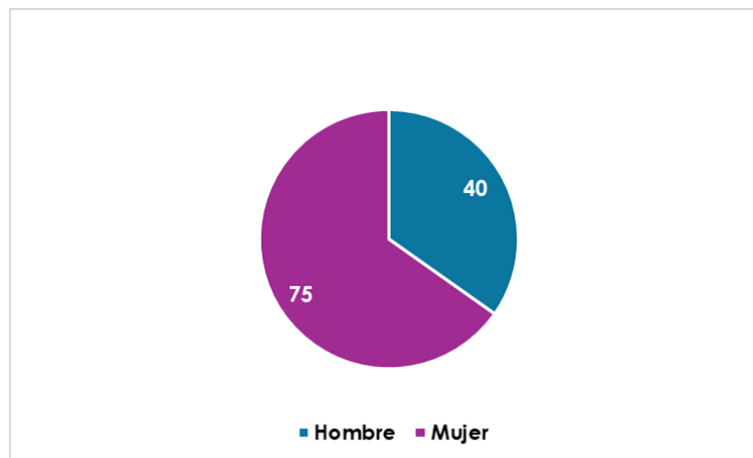


Figura 1. Sexo. Elaboración propia.

De las respuestas que se concentraron en la encuesta, 75 personas son mujeres y 40 son hombres como se presenta en la figura 1.

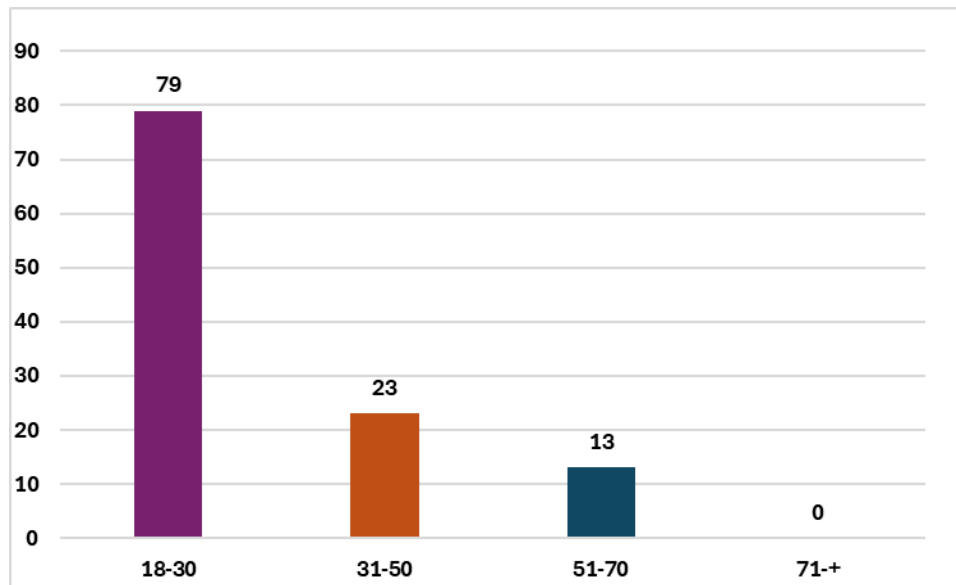


Figura 2. Edad. Elaboración propia.

Con respecto a la siguiente pregunta, se puede visualizar que el rango de edad de las personas que respondieron la encuesta es de los 10 a los 70 años y la edad promedio de estas es de 29.53 años. También, es importante precisar que el rango de edad que tuvo más respuestas fue de 18 a los 30 años, como se observa en la figura 2.

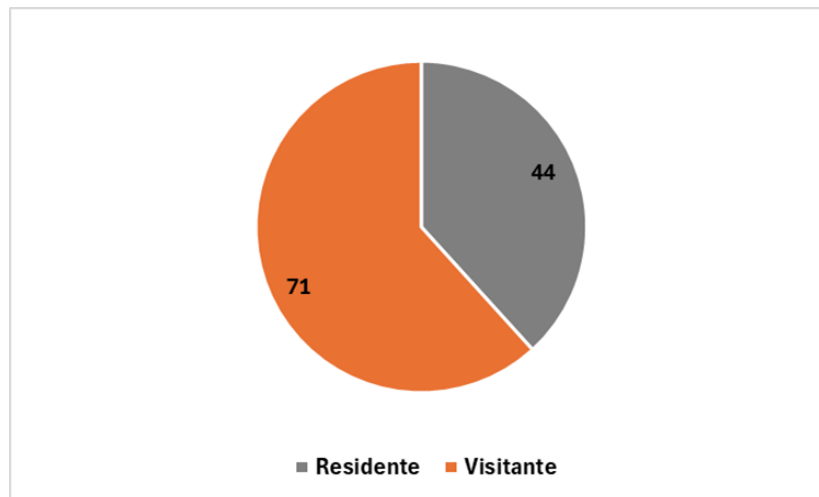


Figura 3. Visitante o residente. Elaboración propia.

Del total de respuestas obtenidas en la figura 3, se observa que 71 respuestas fueron hechas por visitantes y 44 son residentes.

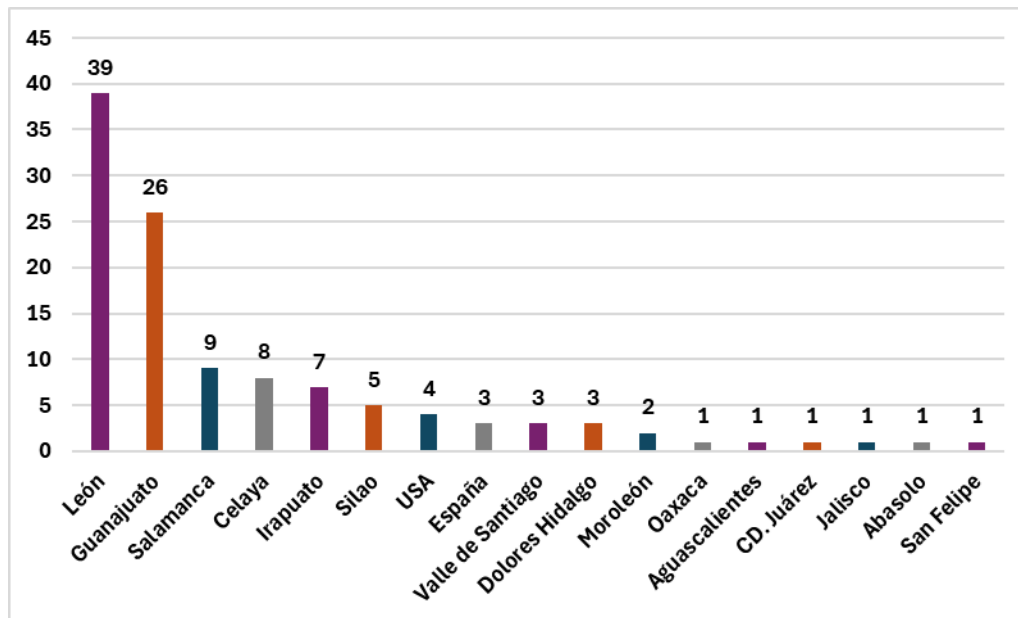
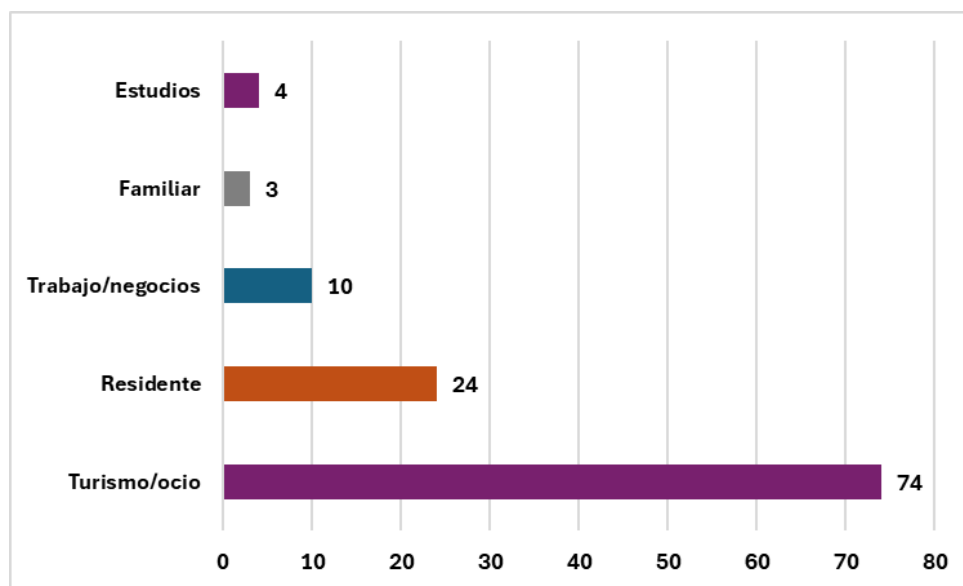


Figura 4. Lugar de origen. Elaboración propia.

Con respecto al lugar de origen de los encuestados, se puede observar en la gráfica que, León y Guanajuato capital son las ciudades con mayor participación en el estudio, seguido de Salamanca, Irapuato y Silao, lo que permite inferir que la mayoría de los



visitantes que llegan al destino provienen de municipios cercanos a la capital. En lo que respecta a visitantes internacionales, España y Estados Unidos tienen una participación significativa. Por último, en la figura se observa que los visitantes nacionales provienen de los estados de Aguascalientes, Ciudad Juárez y Oaxaca.

Figura 5. Motivo de viaje. Elaboración propia.

En la gráfica anterior se puede observar que, el principal motivo de los encuestados para visitar la ciudad es por temas de turismo u ocio, seguido de un número significativo de la población que reside en la ciudad. Por último, se puede decir que los motivos de trabajo, familiares y estudio son actividades importantes dentro de la dinámica territorial que posee el destino.

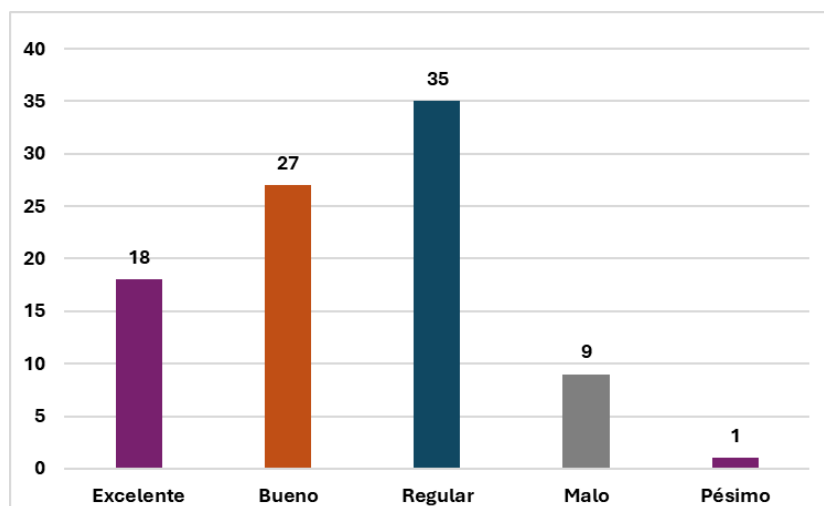


Figura 6. Evaluación de la satisfacción de la oferta gastronómica en la ciudad. Elaboración propia.

En la figura 6, se procedió a evaluar el grado de satisfacción de los encuestados con respecto a la oferta gastronómica presente en la ciudad. Los resultados expuestos en la gráfica mencionan que, un total de 45 personas expresaron una valoración positiva calificando la oferta como excelente o buena. Por otro lado, 35 de los encuestados evaluaron la oferta como regular, indicando una postura más neutra sobre la oferta culinaria en la ciudad, Finalmente, un segmento menor calificó entre malo y pésimo este rubro, lo cual supone un área de mejora en la atención, calidad y servicio en los establecimientos de alimentos y bebidas.

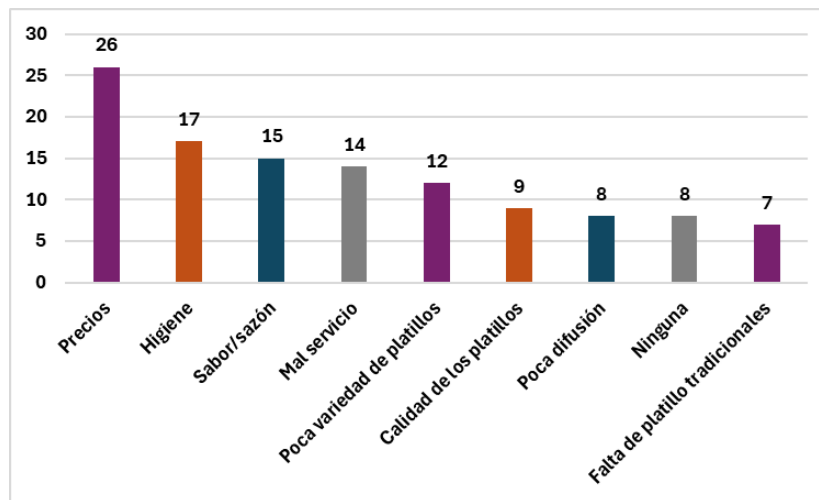


Figura 7. Principales problemas en torno a la gastronomía de la ciudad. Elaboración propia.

En el estudio, se consultó a la población cuáles son las principales problemáticas que perciben en torno a la oferta gastronómica existente en el destino. Los principales hallazgos revelan que los aspectos que generan mayor desagrado e insatisfacción en su experiencia son los precios elevados, la falta de higiene al momento de manipular los alimentos y de los propios establecimientos, así como el mal sabor y/o poca sazón en los platillos.

Con respecto al mal servicio, las personas perciben una deficiente atención a los comensales y poca capacitación por el personal. En la sección final del gráfico, se destaca que las quejas más frecuentes entre los encuestados incluyen la baja calidad de los platillos, la escasez de opciones tradicionales o autóctonas en la oferta gastronómica local, y la falta de difusión de los establecimientos gastronómicos locales.

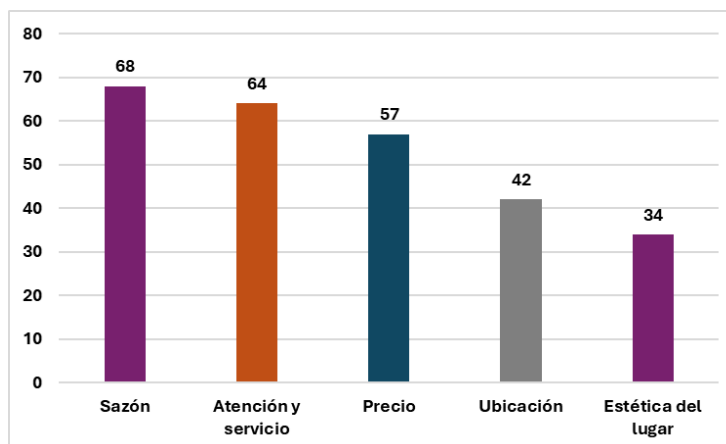


Figura 9. Elementos que son importantes para elegir un establecimiento para comer. Elaboración propia.

Con base en la figura, se les preguntó a los encuestados cuáles son los principales elementos que toman en consideración al momento de elegir algún establecimiento para comer y se observa que, la sazón (68), la atención y el servicio (64) así como el precio (57) son los elementos con mayor puntuación en este rubro. Este resultado subraya la importancia que los comensales otorgan al sabor y la calidad de los platillos ofrecidos. Por otro lado, en la gráfica se expresa que, la ubicación de los establecimientos (42) y la estética del lugar (34) son elementos relevantes, pero no factores determinantes para los consumidores al elegir un lugar para comer en la ciudad.

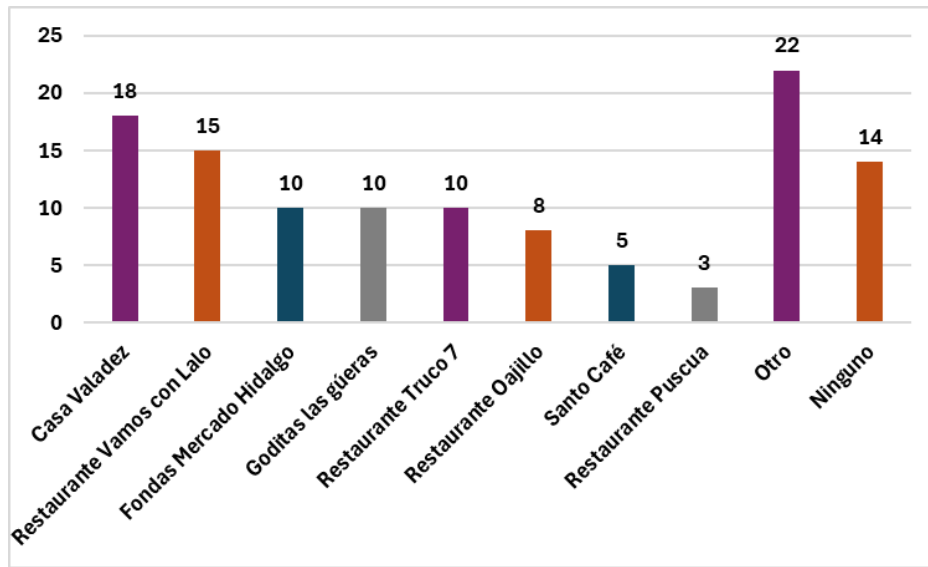


Figura 10. Establecimiento gastronómico que recomiendan visitar. Elaboración propia.

En la siguiente pregunta se solicitó a los encuestados mencionar, con base en su experiencia, algún establecimiento gastronómico que ellos recomendarían visitar. Los resultados demuestran que los lugares más destacados fueron Restaurante Casa Valadez y Vamos con Lalo, ambos ubicados en el corazón de la ciudad. Asimismo, se observó que las fondas del mercado Hidalgo, el Restaurante Truco 7 y las gorditas "Las Güeras" gozan de popularidad entre los participantes. En la sección final del gráfico, el restaurante Santo Café y Puscua tienen una participación significativa.

Es importante mencionar que la sección "otro" expuesta en el gráfico se refiere a establecimientos gastronómico que solo fueron mencionados una vez, tales como Habbibi, Macanela, La Virgen de la cueva, Nona Lola, Bar Luna, Bar la oficina, entre otros, lo que demuestra que existe una vasta gama de preferencias y recomendaciones hechas por visitantes y residentes.

Por último, la sección "ninguno" se refiere a personas que al contestar al contestar el formulario, no externaron alguna preferencia o recomendación sobre un lugar en específico.

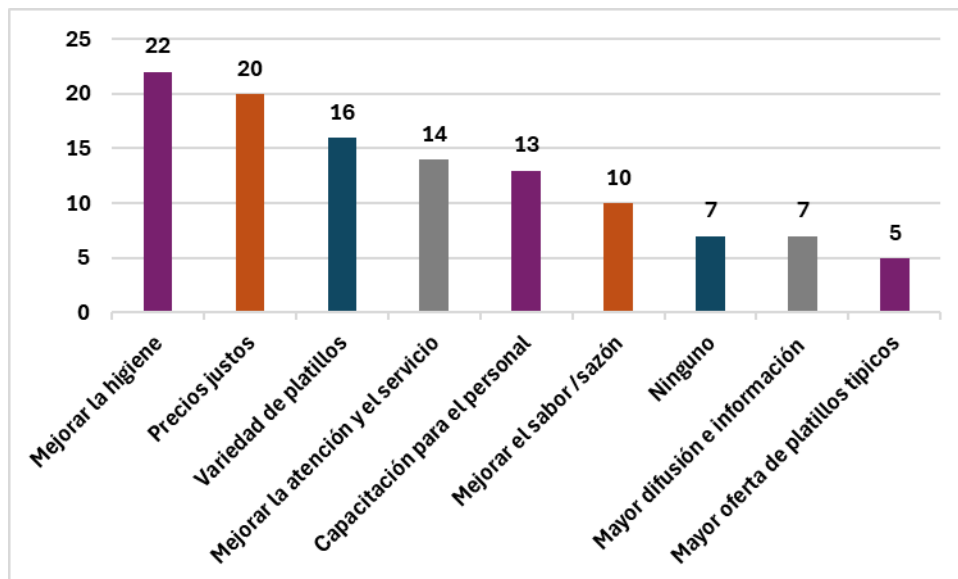


Figura 11. Recomendaciones o sugerencias proponen para mejorar la oferta gastronómica en el destino. Elaboración propia.

En la pregunta final, se les pidió a los participantes mencionar algunas recomendaciones y sugerencias que proponen para enriquecer la oferta gastronómica de la ciudad. Los resultados principales destacan que los comensales consideran crucial mejorar la higiene en los establecimientos, así como establecer precios justos que correspondan a la calidad y cantidad de los platillos. Asimismo, se subraya la necesidad de aumentar la diversidad tanto en la oferta de platillos como en la cantidad de establecimientos disponibles.

Además, los encuestados expresaron la importancia de mejorar la atención y el servicio al cliente, junto con una mayor capacitación para el personal. En la sección final del gráfico, se observa un fuerte interés en mejorar el sabor y la sazón de los platillos ofrecidos, así como en aumentar la información y difusión sobre la oferta actual de establecimientos y platillos gastronómicos locales. También se destaca la sugerencia de incluir en los menús platillos autóctonos del destino, lo cual podría enriquecer la experiencia culinaria y promover la identidad gastronómica local.

Análisis de la construcción del inventario gastronómico

El presente apartado expone los principales resultados obtenidos en la construcción del inventario gastronómico presente en la ciudad de Guanajuato.

Para la creación de este, se hizo una delimitación del espacio utilizando como referencia los 10 atractivos turísticos más populares de la ciudad que muestra la plataforma de Tripadvisor a partir de los comentarios emitidos por los usuarios en la página con base en su experiencia vivida en el destino. Los atractivos mencionados por orden de interés por los viajeros fueron:

- 1.- Monumento al Pípila
- 2.- Callejón del beso
- 3.- Museo de las momias
- 4.- Jardín Unión
- 5.- Teatro Juárez
- 6.- Museo regional Alhóndiga de Granaditas
- 7.- Museo Ex Hacienda San Gabriel de Barrera
- 8.- Funicular
- 9.- Museo Iconográfico del Quijote
- 10.- Museo casa Diego Rivera

Con lo anterior, se realizó un mapa con ayuda de Google Maps en el que, con cada atractivo mencionado, se procedió a generar la delimitación del espacio con un radio de 500 metros para poder ubicar los establecimientos gastronómicos existentes en la ciudad, tal como se observa en la figura.

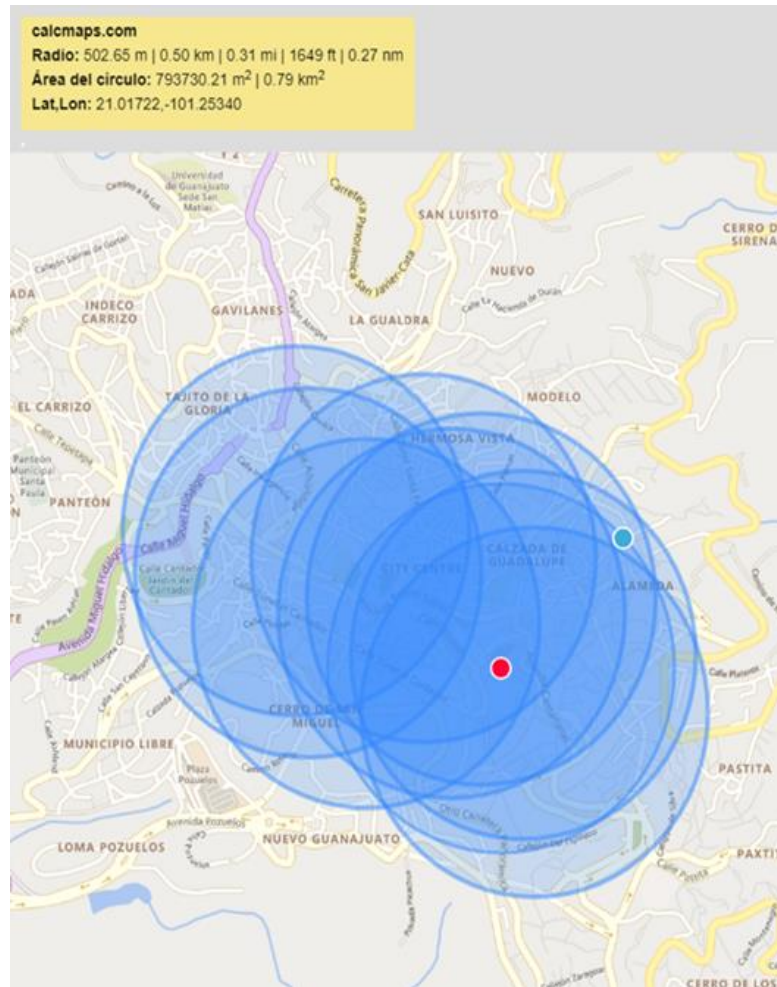


Figura 12.
 zona gastronómica en la ciudad. Elaboración propia con ayuda de Google Maps

Delimitación de la

Después, con la ayuda del mapa se realizó un recorrido por la capital iniciando en el jardín Embajadoras hasta la zona de Noria Alta, incluyendo el jardín unión, la calle Alonso, calle positos, mercado Hidalgo, Tepetapa y pastitos. En el recorrido se contabilizaron el número total de establecimientos gastronómicos existentes y se obtuvieron algunos datos de cada lugar para su posterior tratamiento.

Con la información obtenida, se realizó una base de datos que permitió clasificar los establecimientos con base en su tipo de producto ofertado, resultados generales que se presentan a continuación:

Número total de establecimientos existentes en la zona	170
Número de establecimientos incluidos en la base de datos	134

Tabla 1. Número total de establecimientos. Elaboración propia

Es importante mencionar que, el número total de establecimientos contabilizados en el perímetro son negocios formales e informales y que, en la base de datos solo se incluyeron aquellos espacios gastronómicos que cuenten con información en internet, particularmente con las opiniones generadas por los usuarios en Google.

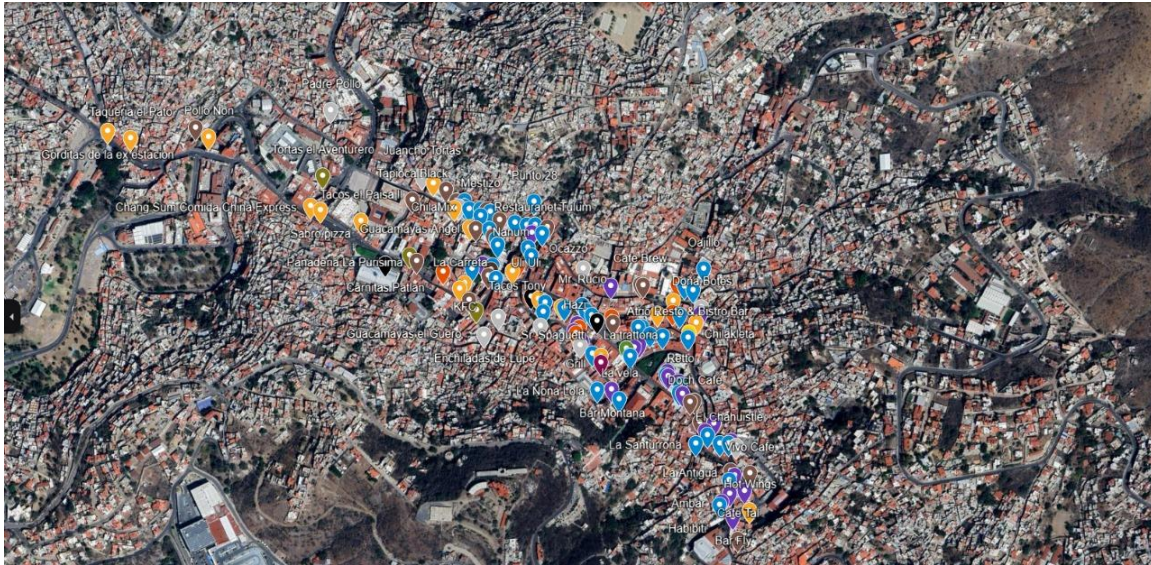
Número	Categoría del establecimiento	Cantidad
1	Restaurantes	45
2	Bar	21
3	Cafetería	21
4	Comida rápida	18
5	Fonda	12
6	Panadería-Postrería	7
7	Negocio callejero	4
8	Restaurante-bar	2
9	Restaurante-taberna	1
10	Comida Casera	1
11	Comida tradicional	1
12	Antro	1
	Total	134

Tabla 2. Categoría del establecimiento. Elaboración propia

En la tabla se puede observar que, la oferta gastronómica que tiene la capital se compone principalmente de restaurantes, bares y cafeterías, las cuáles se encuentran distribuidos en el centro histórico de la ciudad con menús para todos los gustos y con variaciones en sus precios. La siguiente sección se compone por establecimientos de comida rápida y fondas, mismas que se encuentran distribuidas dentro de la zona turística, aunque algunas de ellas, no son reconocidos fácilmente por los visitantes, teniendo mayor demanda por estudiantes y la gente local gracias a su accesibilidad económica, el tiempo de preparación y la popularidad de los platillos. La última sección de la tabla se compone por negocios varios entre establecimientos callejeros y comida casera que tienen mayor arraigo entre la gente local por su sazón.

Por último, con la información recolectada en la base de datos, se procedió a generar un mapa con la ubicación exacta de cada establecimiento con su respectiva categorización, misma que permitirá identificar con mayor facilidad el giro del negocio y visibilizar la oferta total existente en la zona de estudio, mismo que se presenta a continuación:

Figura 13. Categoría del establecimiento. Elaboración propia con ayuda de Google Earth



Conclusión

La creación de un inventario de la oferta gastronómica en la zona turística de Guanajuato capital resalta la riqueza y diversidad culinaria existente en el destino; sin embargo, el estudio permitió evidenciar que existen áreas de oportunidad que requieren atención y mejora.

Los resultados de las encuestas aplicadas a residentes y visitantes indicaron que, aunque muchos valoran positivamente la oferta gastronómica en la capital, existen preocupaciones significativas con respecto a la higiene, la calidad del servicio, los precios, las opciones de menús y lugares disponibles para comer.

El esfuerzo por identificar y clasificar los establecimientos con base en su producto ofrecido expuesto en el inventario es una herramienta valiosa para informar a turistas y residentes sobre las opciones de alimentos disponibles en la ciudad.

Además, la necesidad de mejorar la difusión y promoción de los establecimientos locales, sugieren que los actores involucrados en el sector culinario deben implementar estrategias específicas que permitan fortalecer la imagen de la oferta gastronómica presente en el sitio.

Bibliografía/Referencias

Forbes (2 de diciembre de 2023). Latin America's 50 Best Restaurants 2023: Los mejores restaurantes en México. Información recuperada de <https://www.forbes.com.mx/forbes-life/gourmet-latin-americas-50-best-restaurants-2023-los-mejores-restaurantes-en-mexico/>

Es lo cotidiano (3 de junio de 2018) La gastronomía guanajuatense ya es patrimonio cultural intangible. Información recuperada de <https://www.eslocotidiano.com/articulo/cultura-y-espectaculos/gastronomia-guanajuatense-es-patrimonio-cultural-intangible/20180603164118045509.html>

Google Earth. Mapeo de la oferta gastronómica de la ciudad de Guanajuato. Información recuperada de <https://earth.google.com/web/@21.01758299,-101.25714048,2002.7469388a,1971.05436391d,30y,0h,0t,0r/data=MigKJgokCiAxOXdfbm5TT3Jfb2NHS1h1c2hpMlczeml4TWWh6blsdyACOGMKATA>

INEGI (18 de octubre de 2023). Conociendo los servicios de preparación de alimentos y bebidas. Información recuperada de <file:///C:/Users/walte/AppData/Local/Temp/MicrosoftEdgeDownloads/0d154b79-9b64-49dd-8a9c-6723750ddf8b/BIBLIOGRAFIA%20INEGI%20I.pdf>

INEGI (2021). Censos económicos 2019: La industria restaurantera en México. Información recuperada de <file:///C:/Users/walte/AppData/Local/Temp/MicrosoftEdgeDownloads/3250e975-97be-45f6-b762-75edc0fd620e/Censo%20Economico%202019%20Industria%20Restaurantera%20Mexico.pdf>

OTEG (2024). Inventario gastronómico del estado de Guanajuato. Información recuperada de <https://observatorioturistico.org/inventario-turistico/>

OTEG (2024). Estudio del comportamiento del visitante Guanajuato 2021. Información recuperada de <https://observatorioturistico.org/publicaciones-pdf-viewer/453/>

Secretaría de Turismo (2 de octubre de 2017). Gastronomía, factor para nutrir la actividad turística de México. información recuperada de <https://www.gob.mx/sectur/prensa/gastronomia-factor-para-nutrir-la-actividad-turistica-de-mexico#:~:text=De%20acuerdo%20con%20la%20Organizaci%C3%B3n,mil%20millones%20de%20pesos%20anuales>

Secretaría de Turismo (31 de mayo de 2015). Gastronomía Mexicana, con el potencial para ser la mejor del mundo: SECTUR. Información recuperada de <https://www.sectur.gob.mx/sala-de-prensa/2015/05/31/boletin-98-gastronomia-mexicana-con-el-potencial-para-ser-la-mejor-del-mundo-sectur/>

The World's 50 best restaurants (2024). Los 50 mejores restaurantes del mundo. Información recuperada de <https://www.theworlds50best.com/list/51-100>

TripAdvisor (2024) Atracciones en Guanajuato. Información recuperada de https://www.tripadvisor.com.mx/Attractions-g150799-Activities-oa0-Guanajuato_Central_Mexico_and_Gulf_Coast.html

UNESCO (s/f). Cocina tradicional mexicana: cultura comunitaria ancestral y permanente, el paradigma michoacano. Información recuperada de <https://ich.unesco.org/en/RL/traditional-mexican-cuisine-ancestral-ongoing-community-culture-the-michoacan-paradigm-00400>