

Universidad Autónoma de Nayarit  
Unidad Académica de Economía  
Maestría en Desarrollo Económico Local



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NAYARIT



SISTEMA DE BIBLIOTECAS

***Análisis de la demanda de los alimentos de  
mayor consumo en el sector hotelero del  
municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, 2015***

**TESIS**

que para obtener el grado de

**Maestra en Desarrollo Económico Local**

Presenta:

**María Goretti Soto Ruiz**

Director de Tesis:

**Dr. Edel Soto Ceja**

Tepic, Nayarit, septiembre de 2015.

## DEDICATORIA

A mis padres,  
Fernando Soto López y Eva Ruiz Villarreal  
por su apoyo incondicional, motivación  
y enseñanzas.

A mis hermanos,  
Fernando, Edna, Isabel y Elias  
que tanto quiero.

A mi hija Fernanda,  
por ser la chispa de mi vida.

A mis amigos,  
que buscan siempre ser mejores personas  
y ayudan a los demás a serlo.

## AGRADECIMIENTOS

Primeramente quiero agradecer a Dios por permitirme alcanzar un objetivo más en mi vida al concluir mi Maestría en Desarrollo Económico Local, que en el transcurso de dos años me dió la oportunidad de conocer personas maravillas, de viajar, cometer errores y aprender de ellos para crecer como persona.

También le doy las gracias a mi familia, por compartir este trayecto conmigo, a mi papá, por ser un ejemplo de que con esfuerzo y trabajo cualquier meta se puede lograr; a mi mamá, por su motivación para continuar con mi formación académica; a mi hermano Fernando, por ser ejemplo de trabajo y responsabilidad; a mi hermana Edna, que aún en la distancia siempre me ayuda y motiva a seguir adelante; a mi hermana Isabel, que con su sentido del humor siempre me relajó en los momentos de estrés, a Elias, que siendo el hermano menor es un ejemplo de fuerza, perseverancia y dedicación, y a mi hija Fernanda, que fue paciente y comprensiva en los momentos que estudiaba o hacía tareas.

Así mismo agradezco a cada uno de los maestros que de una u otra forma participaron en mi formación y apoyaron para poder concluir esta investigación especialmente a mi Director de Tesis, el Dr. Edel Soto Ceja.

Gracias también al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACyT) por la beca recibida para apoyar económicamente esta investigación y para realizar una estancia académica nacional

Finalmente agradezco a mis compañeros y amigos de la Maestría por su apoyo y retroalimentación, y a todas las personas que me facilitaron la información, como los gerentes de compras en los hoteles y los proveedores de alimentos por compartir sus puntos de vista.

Universidad Autónoma de Nayarit  
Unidad Académica de Economía  
Maestría en Desarrollo Económico Local

**"Análisis de la demanda de los alimentos de mayor consumo  
en el sector hotelero del municipio de Bahía de Banderas,  
Nayarit, 2015"**

Tesista: María Goreth Soto Ruiz  
Director: Dr. Edel Soto Ceja

## **RESUMEN**

La presente investigación tiene como objetivo analizar la demanda de los alimentos de mayor consumo en el sector hotelero del municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, por su importancia para el desarrollo local de los productores. A partir de la información recabada en 97 hoteles del municipio en los que se aplicó la encuesta, 10 entrevistas realizadas a los principales proveedores de alimentos y actores del gobierno involucrados en la comercialización y el consumo de productos locales, se identificaron las características generales de los hoteles, el consumo de alimentos realizado por parte del sector hotelero, el tipo de proveedor que utilizan, el origen de los alimentos, los factores relacionados y los obstáculos y oportunidades en el suministro de los mismos. Se concluye que por la derrama económica que genera el turismo a través de la adquisición de alimentos, es necesario una mayor vinculación del sector agropecuario y pesquero con el sector hotelero para generar un impacto económico a nivel municipal, y contribuir a lograr los más altos niveles posibles de desarrollo local.

**Palabras clave:** Desarrollo local, Alimentos, Hoteles

**"Analysis of high consumption food demand in the Hotel Industry in Bahía de Banderas, Nayarit, 2015"**

Tesis de: María Goretti Soto Ruiz  
Director: Dr. Edel Soto Ceja

**ABSTRACT**

This research main target is analysing high consumption food demand of Hotel Industry in Bahía de Banderas, Nayarit, due to its relevance for local development of farmers. The information was gathered through surveys applied to 97 local hotels, 10 interviews to the main food suppliers and government stakeholders interested in local product consumption and its commercialization. As a result of this research, hotels general profiles and their main features were identified, as well as, food consumption in the local hotel industry, the main suppliers, food geographical origin, obstacles and supplying food opportunities. In conclusion, due to the economical benefit produced from the tourism industry through food consumption, it is necessary a stronger entailment between local agriculture, fishing and the hotel industry in order to generate a positive economic impact municipal level and to contribute to achieve the highest possible levels of local development.

**Key words:** Local Development, Food, Hotels.

## CONTENIDO

<b>CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Antecedentes .....	2
1.2 Planteamiento del problema .....	2
1.3 Preguntas de Investigación .....	3
1.4 Objetivos de la Investigación .....	4
1.5 Hipótesis .....	4
1.6 Bahía de Banderas .....	5
1.6.1 Localización .....	5
1.6.2 Antecedentes históricos del municipio .....	6
1.6.3 Contexto demográfico .....	7
1.6.4 Contexto Económico .....	7
<b>CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO Y REFERENCIAL</b> .....	<b>16</b>
2.1 Teoría del desarrollo .....	16
2.2 Desarrollo Sustentable .....	31
2.3 Desarrollo Local .....	34
2.4 Turismo y desarrollo .....	41
2.4.1 Definición de turismo .....	41
2.4.2 Impactos del Turismo: Turismo contra la pobreza (Pro-poor Tourism) .....	42
2.5 Vinculación Turismo-Agricultura .....	48
<b>CAPÍTULO III. METODOLOGÍA</b> .....	<b>58</b>
3.1 Fase 1: Encuesta al sector hotelero en Bahía de Banderas .....	58
3.2 Fase 2: Encuesta y entrevistas semiestructuradas a profundidad a proveedores de alimentos .....	65
3.3 Fase 3: Centro de Calidad Nayarit (CCN) .....	66
<b>CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN</b> .....	<b>87</b>

4.1 Resultados fase 1: Estructura de la demanda de alimentos por Hoteles en Bahía de Bandejas, Nayarit .....	67
4.1.1 Características generales de los hoteles y su relación con el suministro de alimentos .....	67
4.1.2 Consumo de alimentos de parte del sector hotelero .....	74
4.1.3 Tipo de proveedor de alimentos .....	79
4.1.4 Origen de los alimentos .....	80
4.1.5 Factores relacionados con el abastecimiento de alimentos a hoteles .....	83
4.1.6 Obstáculos y oportunidades en el suministro de alimentos .....	86
4.1.7 Oportunidades .....	88
4.2 Resultados fase 2: Percepción de los proveedores de alimentos. ....	90
4.3 Resultados fase 3: Centro de Calidad Nayarit (CCN) .....	91
4.4 Discusión .....	96
<b>CAPÍTULO IV. CONCLUSIONES</b> .....	<b>99</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA</b> .....	<b>102</b>
<b>ANEXOS</b> .....	<b>109</b>

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, resumen agrícola, 2013... 6	6
Tabla 2. Nayarit, existencia de ganado por municipio (cabezas), 2007 ..... 10	10
Tabla 3. Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, pescadores y embarcaciones por localidad..... 14	14
Tabla 4. Hoteles por categoría en la muestra..... 63	63
Tabla 5. Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, número de hoteles por categoría y hoteles en los que se aplicó la encuesta..... 68	68
Tabla 6. Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, hoteles en los que se compran alimentos de manera directa con productores o sociedades cooperativas..... 73	73
Tabla 7. Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, promedio de gasto en alimentos por clasificación de hoteles..... 75	75
Tabla 8. Tipo de proveedor de hoteles por categoría de alimentos..... 79	79
Tabla 9. Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, origen de los alimentos utilizados por los hoteles..... 81	81
Tabla 10. Origen de los productos del principal proveedor de mariscos..... 83	83
Tabla 11. Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, factores que contribuyen a los problemas en el suministro de alimentos a hoteles..... 88	88
Tabla 12. Nayarit, producción de frutas y verduras por municipio (toneladas).. 96	96



## ÍNDICE DE GRÁFICAS

Gráfica 1. Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, valor de la producción agrícola (miles de pesos), 2013 .....	9
Gráfica 2. Nayarit, volumen de la producción de ganado en pie de bovino (ton), 2014 .....	11
Gráfica 3. Nayarit, producción de leche de bovino (ton), 2014.....	11
Gráfica 4. Nayarit, producción de huevo de aves para plato (ton), 2014. . . .	12
Gráfica 5. Nayarit, peso vivo de las principales especies capturadas para consumo humano (ton), 2013.....	13
Gráfica 6. Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, hoteles por categoría en los que se aplicó la encuesta .....	69
Gráfica 7. Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, número de restaurantes por modalidad del hotel.....	70
Gráfica 8. Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, hoteles con programa sustentable.....	70
Gráfica 9. Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, programa sustentable en hoteles por categoría.....	71
Gráfica 10. Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, hoteles en los que se compran alimentos de manera directa con productores o sociedades cooperativas.....	72
Gráfica 11. Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, proporción que representan los gastos en alimentos de los costos totales por hotel.....	74
Gráfica 12. Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, demanda de verduras por hoteles de Bahía de Banderas.....	76
Gráfica 13. Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, demanda de frutas por hoteles de Bahía de Banderas .....	77

Gráfica 14. Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, demanda de mariscos por hoteles de Bahía de Banderas.....	77
Gráfica 15. Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, demanda de carnes por hoteles de Bahía de Banderas.....	78
Gráfica 16. Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, el factor más importante para comprar alimentos.....	84
Gráfica 17. Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, el segundo factor más importante para comprar alimentos.....	84
Gráfica 18. Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, el tercer factor más importante para comprar alimentos.....	85
Gráfica 19. Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, promoción de alimentos en hoteles elaborados con productos locales.....	89
Gráfica 20. Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, evaluación de la calidad, variedad y precio de alimentos locales.....	89

## ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1. Cuestionarios de la demanda de alimentos por parte de los hoteles en el municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, 2015.....	109
Anexo 2. Encuesta sobre demanda de alimentos por hoteles en Bahía de Banderas, percepción de los proveedores.....	112
Anexo 3. Política de Compras Sustentables de un hotel de categoría Gran Turismo.....	113

## ABREVIATURAS

ABREVIATURAS	DEFINICIONES
INEGI	Instituto Nacional de Estadística y Geografía
PMD	Plan Municipal de Desarrollo
PEA	Población Económicamente Activa
SIAP	Sistema de Información Agroalimentaria y Pesquera
FAO	Food and Agriculture Organization of the United Nations
OIT	Organización Internacional del Trabajo
CEPAL	Comisión Económica para América Latina y el Caribe
SID	Sociedad Internacional para el Desarrollo
IDH	Índice de Desarrollo Humano
VIH	Virus de la Inmunodeficiencia Humana
ODM	Objetivos de Desarrollo del Milenio
PNUMA	Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente
PIB	Producto Interno Bruto
OMT	Organización Mundial del Turismo
PPT	Pro-poor tourism
DENUE	Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas
CCN	Centro de Calidad Nayarit

## CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN

Los alimentos son necesarios para la vida, por lo que las actividades relacionadas con la producción, cosecha, comercialización y distribución de los mismos se vuelven importantes no sólo por ser parte del proceso para hacer llegar los alimentos a las personas, sino por toda la dinámica económica que se genera a partir de ellos.

En la presente investigación se analiza la situación del abastecimiento de alimentos al sector hotelero para el desarrollo local en Bahía de Banderas, Nayarit. El capítulo I, correspondiente a la *Introducción* se presentan los antecedentes, el planteamiento del problema, la justificación, los objetivos de la investigación, hipótesis y se presenta la situación geográfica, demográfica y económica del lugar de estudio.

Posteriormente, en el capítulo II se presenta el *Marco teórico y referencial*, se parte de la teoría del desarrollo hasta llegar al desarrollo local. Se analizan las estrategias del Turismo a favor de los pobres de la cual se desprende la vinculación del turismo con la agricultura y muestra los resultados de otros estudios acerca de la relación que guarda el sector primario con el turismo.

Después en el capítulo III se presenta la *Metodología* empleada en el estudio, la cual se dividió en tres fases, la primera corresponde a la encuesta aplicada a los gerentes de los hoteles dentro de la muestra, en la que se justifica el universo, muestra y herramientas utilizadas, además de explicar las categorías de alimentos empleadas, la segunda las entrevistas a los proveedores de alimentos y por último la recopilación de información del Centro de Calidad Nayarit.

Por lo tanto, una vez explicada la metodología se continúa en el capítulo IV con la presentación de los *Resultados y discusión* de los mismos, para finalmente en el capítulo V mencionar las *Conclusiones* a las que se llegan una vez analizados los resultados de la presente investigación.

## **1.1 Antecedentes**

Bahía de Banderas es el centro turístico de mayor crecimiento del estado de Nayarit, tanto en la oferta de alojamiento y servicios extra-hoteleros, como en la cantidad de turistas que recibe. Según datos del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), en una década el número de cuartos de hospedaje, pasó de 4,590 en 2000 a 17,944 en 2010. Por otro lado, en el año 2007 se registraron 834,992 turistas, siendo el año con mayor número de turistas hospedados en el municipio hasta el año 2010. Por otra parte, la actividad económica del municipio no se concentra sólo en el sector turístico, sino que también participa el sector agropecuario y pesquero.

Aproximadamente un tercio de los gastos del sector turístico son destinados a la adquisición de alimentos, lo que representa un amplio mercado para colocar los productos agrícolas locales (Torres, 2003). A pesar de esto, se observa que los agricultores locales no se han visto beneficiados y en algunos casos han sido desplazados. Por lo anterior, es necesario contar con información actual y confiable en torno al mercado del turismo para la toma de decisiones en materia de inversión en nuevos proyectos y componentes de las cadenas productivas.

## **1.2 Planteamiento del problema**

Una de las premisas sobre las cuales se fomentó el desarrollo del turismo, fue la identificación de esta actividad como multiplicadora de efectos económicos en las respectivas regiones de las localidades receptoras. Sin embargo, en la

realidad, una constante en las localidades turísticas es que la actividad económica tradicional (sector primario) de la zona tiende a la reducción o a la extinción, en lugar de tener una tendencia al fortalecimiento por el crecimiento de la demanda (Jiménez, 2005).

El caso de estudio se sitúa en Bahía de Banderas, municipio en el que se ha presentado un dinamismo sin paralelo para toda la entidad nayarita en el sector hotelero, por otra parte, la relación con el abastecimiento y satisfacción de productos agrícolas se ha hecho creciente por la demanda tanto de la población local, visitantes, turistas, entre otros. En este sentido, pareciera que existe una mayor demanda de alimentos por dicho sector, lo que genera la importación de productos y el suministro por empresas de otras entidades federativas.

Para identificar en qué medida la actividad turística brinda una oportunidad de negocios al sector primario, será necesario contar con información completa sobre volúmenes producidos localmente, productos y características requeridas por esta industria. Además de la necesidad de planificar con visión de futuro y de gran alcance el desarrollo, y poner en juego, la creación y operación de micro, medianas y pequeñas empresas relacionadas con el sector turismo. De tal forma, y con los escasos antecedentes al respecto para la región y del estado de Nayarit, abren la necesidad, desde la parte académica, de investigar los procesos a partir de los cuales se dinamizan las cadenas de entrada, distribución y comercialización de los productos agropecuarios y pesqueros, para el caso.

### 1.3 Preguntas de Investigación

Con base en lo anterior se desprenden las siguientes preguntas de investigación:

- ¿En qué medida el sector hotelero aporta o puede aportar beneficios económicos derivado de la adquisición de alimentos?

- ¿Cuál es el origen de los alimentos de mayor consumo, los tipos de proveedores y los obstáculos y oportunidades en el suministro de productos al sector hotelero en Bahía de Banderas?
- ¿Cuál es la vinculación del sector agropecuario y pesquero con la actividad turística en Bahía de Banderas para generar un impacto en la sociedad y contribuir al desarrollo local?

#### 1.4 Objetivos de la Investigación

##### Objetivo general

- Analizar la demanda de los alimentos de mayor consumo en el sector hotelero del municipio de Bahía de Banderas, Nayant.

##### Objetivos específicos

- Determinar el origen de los alimentos de mayor consumo por los hoteles de Bahía de Banderas, Nayant.
- Identificar las áreas de oportunidad en el suministro de alimentos al sector hotelero
- Analizar los programas de vinculación del turismo con el sector agropecuario y pesquero en el municipio a través del abastecimiento de alimentos.

#### 1.5 Hipótesis

1. No existe una tendencia hacia la adquisición de alimentos locales por los hoteles de Bahía de Banderas, al estar controlada la oferta por el mercado de proveedores que es fundamentalmente regional.

## 1.6 Bahía de Banderas

El municipio de Bahía de Banderas, ubicado en el estado de Nayarit, México, fue seleccionado como caso de estudio debido a que es el municipio con la mayor dinámica económica y crecimiento demográfico como reflejo de la actividad turística, destacando como destino de sol y playa en el contexto local (PMD Bahía de Banderas, 2011).

### 1.6.1 Localización

Bahía de Banderas se ubica en el extremo sur-oriental del Golfo de California y forma parte de la porción septentrional de la provincia fisiográfica Sierra Madre del Sur. Se sitúa al suroeste del estado de Nayarit, limita al norte, con el Municipio de Compostela, al sur y al oeste con el Océano Pacífico y al este con el estado de Jalisco. Sus límites extremos son: al noroeste el Océano Pacífico y la localidad de Lo de Marcos, al noreste el río Ameca y el sitio conocido como El Ahuejote, al sureste la desembocadura del Río Ameca al Océano Pacífico y al suroeste Punta Mita.

Tiene una extensión territorial de 773.3 km<sup>2</sup>, el 2.83% respecto al estado de Nayarit. El municipio cuenta con 34 localidades, 13 ejidos y 30 fraccionamientos, lo que marca una rápida tendencia de crecimiento ya que en tan sólo tres años pasó de 15 fraccionamientos a 30 en 2011 (PMD Bahía de Banderas, 2011).



## 1.8.2 Antecedentes históricos del municipio

En la época prehispánica, dentro de la región que ocupa hoy el municipio de Bahía de Banderas se localizaban tribus de origen náhuatl. Para el año de 1525 Francisco Cortés de San Buenaventura y Fray Martín de Jesús descubren y conquistan el pueblo de "Tintoque". En el año de 1530 Nuño Beltrán de Guzmán, sometió a los indígenas y años más tarde, Fray Martín de Jesús procedió a evangelizar el Valle de Banderas. Dicha región en 1531 formaría parte del reino de la Nueva Galicia (INAFED, 2010).

Durante el siglo XVII, los hacendados que se asentaron en la región intensificaron el cultivo del tabaco en los valles de la localidad, más tarde, durante el siglo XVIII, la bahía sería empleada como refugio de embarcaciones que transitaban en dirección a San Blas y Acapulco. Durante esa misma época, la región disponía de una de las cuatro alcaldías mayores del territorio, la de Compostela.

En 1823, época de la consolidación de la independencia, la localidad estuvo integrada a la partida de Compostela del Séptimo Cantón del estado de Jalisco; en 1846, formó parte del departamento y prefectura de Compostela, en 1885, pasó a formar parte del territorio de Tepic, en 1904, se creó la subprefectura de Valle de Banderas; en 1918, con la promulgación del Estado Libre y Soberano de Nayarit, el Valle de Banderas quedó integrado al municipio de Compostela, lugar prácticamente ajeno a los acontecimientos revolucionarios a donde sólo llegaban noticias de incursiones cercanas a la región; en 1914, se enfrentaron tropas del gobierno y del general Huerta.

En 1937, se asignó por resolución presidencial una dotación de tierras al ayuntamiento de Valle de Banderas. De los años cuarenta a cincuenta, el desarrollo de la región se orientó más hacia el estado de Jalisco que a la misma localidad. En noviembre de 1970, se creó el Fideicomiso Bahía de Banderas que impulsaría el desarrollo turístico de la región, hecho que se complementaría con la

pavimentación de la carretera federal Tepic- Puerto Vallarta, Jal., a mediados de esta década (H. VIII Ayuntamiento de Bahía de Banderas, 2011).

Por otro lado, en el Decreto Número 7,261 del H. Congreso del Estado Libre y Soberano de Nayarit, se crea un nuevo municipio en la zona sur del territorio del actual Compostela, que se denominará Bahía de Banderas, quedando integrado en la base de la organización política y administrativa del municipio libre en el estado de Nayarit. Publicado en el Periódico Oficial Órgano del Gobierno del estado de Nayarit, el 13 de diciembre de 1989 (INEGI, 2011). El nuevo municipio motivó la reestructuración de las regiones de Nayarit de acuerdo a sus potencialidades, creándose así la región Costa Sur, que comprendería los municipios de Compostela y Bahía de Banderas

### **1.6.3 Contexto demográfico**

Bahía de Banderas es uno de los centros de población más importante del estado de Nayarit, resultado de la dinámica económica, turística y urbana del corredor de la Riviera Nayarit. El municipio registró un incremento de 211.83% en su población de 1990 a 2010. En el 2010 contaba con una población de 61,206 mujeres y 62,999 hombres dando un total de 124,205 habitantes que representa el 8.73% de la población del estado de Nayarit

### **1.6.4 Contexto Económico**

#### **Población Económicamente Activa**

Al analizar la Población Económicamente Activa (PEA) de acuerdo a los datos de los Censos Generales de Población y Vivienda, en 1970, el sector primario contaba con el 73.2% de la misma, en tanto que el sector secundario y terciario registraban 8.8% y 18%, respectivamente, mostrándose así la importancia de la agricultura, pesca y silvicultura en la región para ese año, sin embargo, en las

décadas de 1980 al año 2000, el cambio resultó espectacular al registrarse en el sector primario una modificación en la PEA, pasando del 57.5% al 25.9%, lo que significa que en 20 años el sector primario perdió 31.6% de su participación en el empleo regional (Castro Álvarez, 2009).

Se comprueba que el sector primario no sólo dejó de crecer, sino que aportó menos empleos y por ende disminuyó su tasa de participación por actividad en la economía regional, lo que implica que la actividad turística se ha impuesto a la agrícola relegándola incluso a cifras por debajo del sector secundario, cuando no hace más de tres décadas significó la actividad principal en la región (Fernández Agraz, 2011)

## Agricultura

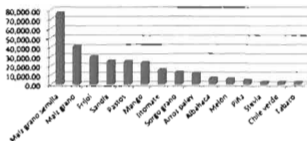
La actividad económica del municipio no se concentra sólo en el sector turístico, también tienen participación las actividades de agricultura, ganadería y pesca. En cuanto a la agricultura, según datos del Sistema de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP), en el año 2013 se cosecharon más de 50 cultivos diferentes en el municipio, entre los que destacan algunas frutas, granos y verduras. Una de las características principales del sector agrícola en Bahía de Banderas es que el 59% del total de la superficie cosechada (la correspondiente a la modalidad de riego), genera el 43% del total de la producción (toneladas) y el 81% del valor total de la producción, como se observa en la Tabla 1

**Tabla 1. Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, resumen agrícola, 2013**

Modalidad	Superficie sembrada (Ha)	Superficie cosechada (Ha)	Producción (Ton)	Valor producción (Miles de pesos)
<b>Riego</b>	6,891.75	6,637.75	63,138.04	238,532.84
<b>Temporal</b>	4,815.50	4,578.00	85,342.84	57,368.21
<b>Total</b>	11,507.25	11,213.75	148,480.88	295,898.84

Fuente: elaboración propia con datos del SIAP 2013.

Los cultivos más representativos en el 2013, destacan según las hectáreas sembradas los siguientes productos: maíz, con más de 3,700 hectáreas en sus dos variedades; los pastos con 3,265 hectáreas, el mango con sus diferentes variedades con 1,137 5. frijol (azufrado, flor de jumo, mayocoba, negro jamapa y peruano) con 1,063, sorgo con 822, arroz con 535, sandía con 288, y jitomate con 94. En cuanto al valor de la producción, los cultivos antes mencionados representan el 88% del valor de la producción total del municipio, como se observa en la Gráfica 1.



**Gráfica 1. Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, valor de la producción agrícola (miles de pesos), 2013**

Fuente: elaboración propia con datos del SIAP 2013.

## Ganadería

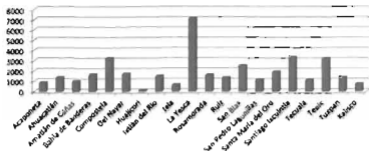
En cuanto a la ganadería, el municipio de Bahía de Banderas en el 2007 contaba con ganado bovino, porcino, ovino, caprino y también con aves de corral. Las cabezas de ganado bovino y ovino, cada una representaban el 4% del total estatal, en el caso del porcino y caprino cada especie tenía el 3% del total en la entidad. En las aves de corral, el número no era tan significativo, pues en total contaba con el 1% de estado (ver tabla 2).

**Tabla 2. Nayarit, existencia de ganado por municipio (cabezas), 2007**

Municipio	Bovino	Porcino	Aves de corral	Ovino	Caprino
Nayarit	488946	57434	2650009	33895	24436
Acaponeta	30517	3664	17001	1433	363
Ahuacatlán	18589	1215	14654	2362	789
Amatán de Cañas	21621	2820	6320	676	374
Bahía de Banderas	21955	1513	17042	1485	655
Compostela	53630	2792	72903	3919	1602
Del Nayar	20871	5853	34294	819	8194
Huajicori	14160	2287	14402	272	6657
Ixtlán del Río	10572	1529	4134	1424	180
Jala	7249	3129	14158	1754	111
La Yesca	43811	1163	14989	226	452
Rosamorada	48016	3527	24308	2681	899
Ruiz	11844	1308	10926	1235	1098
San Blas	17633	8637	26280	2158	342
San Pedro Lagunillas	13897	784	8428	1197	313
Santa María del Oro	22008	1874	30295	2466	679
Santiago Ixcuintla	50031	3320	35428	4040	443
Tecuala	35253	1516	55342	2103	116
Tepic	25701	2237	1683495	1972	951
Tuxpan	15213	1343	5546	821	35
Xalisco	6375	6923	560064	852	183

Fuente: elaboración propia con datos del INEGI, Anuario estadístico de Nayarit 2012-2013.

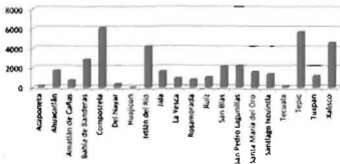
Para el año 2014, Bahía de Banderas aportaba un 4% al total estatal del volumen de la producción de ganado en pie de bovino. Sin embargo, como se aprecia en la Gráfica 2 el municipio de La Yesca con 7,127 toneladas es el que cuenta con mayor producción en este rubro en Nayarit, seguido de los municipios de Santiago Ixcuintla, Compostela y Tepic, cada uno con más de 3,000 toneladas (ver gráfica 2).



**Gráfica 2. Nayarit, volumen de la producción de ganado en pie de bovino (ton), 2014**

Fuente: elaboración propia con datos del SIAP 2014.

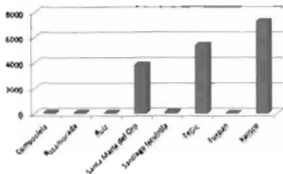
En lo que respecta a la producción de leche de bovino, el municipio de Bahía de Banderas ocupa el quinto lugar a nivel estatal con 2,840 ton, y un valor de 19,326,000 pesos. El principal productor es Compostela con 6,065 ton, seguido de Tepic con 5,648, Xalisco con 4,589 e Ixtlán del Río con 4,208 (ver gráfica 3).



**Gráfica 3. Nayarit, producción de leche de bovino (ton), 2014**

Fuente: elaboración propia con datos del SIAP 2014

A propósito de la producción de huevos de aves para consumo humano, en el 2014 Bahía de Banderas no contaba con producción, sin embargo, hay en Nayarit ocho municipios con producción, siendo los principales Xalisco, Tepic y Santa María del Oro (ver gráfica 4).

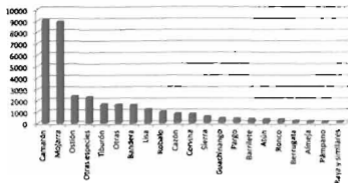


**Gráfica 4. Nayarit, producción de huevo de aves para plato (ton), 2014**

Fuente: elaboración propia con datos del SIAP 2014

### **Pesca**

Por estar situado Nayarit en el litoral del Océano Pacífico, la actividad pesquera es de importancia para la entidad, en el año 2013 el estado de Nayarit registró 34,806 toneladas (peso vivo) de las capturas pesqueras para consumo humano (ver gráfica 5).



**Gráfica 5. Nayarit, peso vivo de las principales especies capturadas para consumo humano (ton), 2013**

Fuente: elaboración propia con datos del SIAP 2013

El litoral del municipio de Bahía de Banderas es de 88 km aproximadamente, aunque el área de explotación se da en toda la bahía y parte del municipio de Compostela. Las especies más importantes son el guachinango, pargo, tiburón, mojarra, sierra, ostión, cazón, lisa y langostino. De menor importancia por su cantidad: flamenco, bota, coconaco y mantarraya.

La pesca obtenida se destina en 85% al consumo local y de la entidad, lo restante se distribuye entre los estados de Jalisco y Colima.

La infraestructura con que se cuenta en la Cruz de Huanacastle son dos muelles pesqueros, dos cámaras frías, 50 embarcaciones menores y una mayor, operadas por cerca de 300 pescadores. Existen aproximadamente 20 permisionarios (Centro de Estudios Estratégicos para el Desarrollo, 2001).

La actividad pesquera se desarrolla por 658 pescadores en las localidades de Lo de Marcos, San Francisco, Sayulita, Nuevo Corral del Risco, La Cruz de Huanacastle, Bucerías, Jarretaderas, El Cojomo, Aguamilpa y La Ceiba (ver tabla 3).



**Tabla 3. Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, pescadores y embarcaciones por localidad**

Localidad	Pescadores	Embarcaciones
Lo de Marcos	18	6
San Francisco	30	10
Sayulita	60	20
Nuevo Corral del Risco	120	40
La Cruz de Huanacastle	330	129
Bucerías	40	20
Jarretaderas	20	10
El Colomo	10	0
Aguamilpa	20	0
La Ceiba	10	0
Total	658	235

Fuente: elaboración propia con datos del PMD de Bahía de Banderas 2011-2014.

La actividad pesquera se realiza con una embarcación mayor dedicada a la pesca comercial de escama marina y tiburón en aguas costeras y 234 embarcaciones ribereñas, menores a las diez toneladas netas de arqueo, que aprovechan o usan los recursos marinos, utilizando como artes de pesca, las redes agalleras, chinchorros, cimbras, líneas de mano, ganchos, trampas langosteras, atarrayas, caña con carrete, pistoletas, redes de arrastre y equipos de buceo.

Como infraestructura de apoyo a la comercialización de los productos pesqueros, en el municipio tiene identificadas 15 bodegas dedicadas al acopio, almacenamiento y conservación, mismas que cuentan con una capacidad instalada de 105 toneladas y de ésta el 77 %, que corresponde a tres plantas que utilizan el sistema de congelación, el resto lo hace a base de hielo (PMD, 2011).

### ***Pesca deportiva***

Durante los años de 1900 a 1950, se inició el desarrollo de la pesca deportiva de picudos y desde entonces ha sido una de las atracciones de muchos de los desarrollos turísticos. La pesca deportiva representa un gran aporte económico (Sosa-Nishizaki, 1998) y ésta llegó a cobrar importancia en México en la década de los 50's, siendo una actividad que se ha asociado al desarrollo de los centros turísticos de playa (Peña, 1999).

Según el Plan Municipal de Desarrollo (PMD) de Bahía de Banderas 2011-2014, para el desarrollo de la pesca deportiva-recreativa, el municipio de Bahía de Banderas cuenta con tres marinas, dos ubicadas en Nuevo Vallarta y una en La Cruz de Huanacaxtle. En la marina de Nuevo Vallarta y Pueblito Paraíso se tienen disponibles 287 espacios para recibir y alojar las embarcaciones turísticas. En las instalaciones de la marina de La Cruz de Huanacaxtle se dispone del orden de los 353 espacios para alojar lanchas o yates con dimensiones de los 30 a 122 pies de eslora (PMD, 2011)

Las especies de interés para la pesca deportiva existentes en la región externa de la Bahía de Banderas son el pez vela, marlín negro, marlín rayado, marlín azul, pez espada, dorado, gallo. La captura en pesca deportiva, que incluye picudos y especies afines en la bahía, asciende a 42 especies (Centro de Estudios Estratégicos para el Desarrollo, 2001)

## CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO Y REFERENCIAL

En el presente capítulo se hace una revisión exhaustiva de las diferentes teorías a partir de las cuales se ha tratado de explicar el desarrollo local. Se inicia con la teoría del desarrollo para luego continuar con una revisión del desarrollo sustentable y posteriormente con el desarrollo local como fundamento para analizar el abastecimiento de alimentos con productos de la región.

Se hace una revisión del turismo y el desarrollo en cuanto a estrategias para disminuir la pobreza y cómo a partir de ésta surge la vinculación del turismo y la agricultura; a partir de estudios realizados se identifican los factores que intervienen para que se dé una relación y el sector agrícola sea capaz de abastecer los alimentos al sector turístico.

### 2.1 Teoría del desarrollo

La teoría del desarrollo es la base del marco teórico de la presente investigación, puesto que sustenta el cambio de la percepción del desarrollo a lo largo del tiempo y cómo el desarrollo es motivo para la creación de diferentes estrategias o investigaciones.

La preocupación por el desarrollo fue expuesta desde los economistas clásicos. Adam Smith, expone el crecimiento económico a través de la acumulación de capital y también analizó las llamadas áreas atrasadas, en ese entonces las colonias. Por su parte, Thomas R. Malthus, insistió en la importancia de la demanda y la problemática de la escasez; y David Ricardo, analizó en los rendimientos decrecientes de la tierra como el origen de la crisis.

Por lo tanto, se puede afirmar, que las raíces de la teoría del desarrollo económico se encuentra en la gran tradición clásica de los siglos XVIII y XIX (Lewis, 1988)

La economía del desarrollo surgió como tal, en los años cuarenta como resultado del cambio del pensamiento social provocado por los daños de la segunda guerra mundial. La teoría del desarrollo económico se basa principalmente en el reconocimiento de las desigualdades de países desarrollados y países sub-desarrollados, llamados también del Tercer Mundo (Bustelo, 1999).

Además de esto, otras razones que explican su inicio son:

1. La revolución keynesiana, su aceptación después de la crisis capitalista para la organización económica.
2. El programa de recuperación europea, planteado para generar efectos económicos positivos en otras regiones a través del plan Marshall
3. Los intereses políticos, militares y económicos, derivados de la guerra fría, como la preocupación de Estados Unidos por evitar el avance del socialismo en los países subdesarrollados de su área de influencia.
4. La creación de organismos internacionales especializados en cuestiones de desarrollo, como el Banco Mundial en 1944, el Fondo Monetario Internacional en 1944, la Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) en 1945, la Organización Internacional del Trabajo (OIT) en 1946, el Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio por sus siglas en inglés GATT en 1947 o la Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL) en 1948
5. La descolonización de la mayor parte de Asia en los años cuarenta, que promovió estrategias de desarrollo de parte de los nuevos gobiernos.
6. La información estadística que mostraba la desigualdad económica y las carencias sociales de los países subdesarrollados (Berzosa, Bustelo, & de la Iglesia, 2001, Bustelo, 1999)

La evolución de la economía del desarrollo en periodos, corrientes y autores, la describe ampliamente Pablo Bustelo en su trabajo *Teorías contemporáneas del desarrollo económico*. Está clasificada de manera general en dos grupos, la economía ortodoxa y en la heterodoxa. En la economía ortodoxa se encuentran los pioneros del desarrollo, que son varios economistas que en el periodo de 1945 a 1957 analizaron el desarrollo, se identificaron por considerar que era necesario un instrumento distinto para analizar las economías desarrolladas de los países que empezaron a llamarse subdesarrollados. Argumentaban que para alcanzar el desarrollo era necesaria la industrialización, por la necesidad de aumentar el mercado, la posibilidad de obtener economías de dimensión o de escala y por el aprovechamiento de las economías externas o complementarias, protección del mercado interior, a través de la reducción de importaciones para ahorrar divisas, debido a que la crisis de 1929 redujo la demanda internacional de productos primarios; e intervención estatal, pues consideraban que era necesario la intervención estatal para lograr el crecimiento. Entre las críticas que recibió esta teoría se menciona que en algunos casos es necesario la importación ya que no es eficiente producir ciertos productos y por otra parte la concentración del capital sólo en el sector industrial impide la diversificación industrial además de no garantizar el impulso a otros sectores (Bustelo, 1999).

Por otro lado, uno de los exponentes que destaca es Arthur Lewis con sus obras: a) contribuciones al informe de las Naciones Unidas de 1951, *Medidas para el desarrollo económico de los países subdesarrollados*; b) el ensayo *Economic development with unlimited supplies of labour*, y c) la monografía *The theory of economic growth*.

Otros autores importantes son: Rostow con su obra *Las etapas de crecimiento económico* planteaba el desarrollo como un proceso en el que los países se encuentran en alguna de las siguientes etapas.

- Sociedad tradicional
- Condiciones previas para el impulso inicial

- Impulso inicial
- Marcha hacia la madurez
- Era de alto consumo en masa

En el área de políticas públicas, Hirschman (1973), las analiza para la ayuda a los países necesitados, identifica que el ahorro y la inversión productiva son tanto el resultado como la causa del desarrollo, sin embargo, el desarrollo lleva una existencia precaria durante sus primeras etapas y puede fracasar fácilmente, como se observa en los países subdesarrollados, donde es muy común observar la facilidad con que se empieza una industria y lo difícil que es mantenerla operando eficientemente durante un periodo de varios años.

Por su parte, Tinbergen (1993), considera que el desarrollo económico puede promoverse por lo que podríamos llamar una *política de desarrollo*. Esto no quiere decir, sin duda, que no se utilicen las fuerzas poderosas de la iniciativa privada; pero se espera que puedan evitarse algunos de los errores y desperdicio del pasado. Esta política de desarrollo tendría cuatro objetivos principales: a) crear condiciones generales favorables al desarrollo; b) familiarizar al gobierno mismo, a la comunidad mercantil y al público en general con las potencialidades y ventajas del desarrollo, c) hacer una serie de inversiones, por lo general del tipo básico; y d) tomar medidas destinadas a facilitar y a estimular la actividad y las inversiones privadas.

Después del periodo de 1957 a 1969 aparecen los neoclásicos, debido a la decepción por la teoría propuesta por los pioneros, el aumento del subdesarrollo y el fracaso de la industrialización por la sustitución de importaciones (ISI), algunos autores como P. Bauer y H. Johnson retomaron el pensamiento neoclásico.

Bauer y Johnson criticaron la intervención del Estado, la protección del mercado interior e industrialización, considerando que el comportamiento del mercado de los países de Tercer Mundo no era diferente a de los países desarrollados, por lo que se debería dejar el libre mercado.

Desde el punto de vista analítico, Johnson afirmaba que la disponibilidad de relaciones económicas con el resto del mundo facilita el desarrollo económico de dos modos principales: primero, por el capital proporcionado por el resto del mundo para el desenvolvimiento; en segundo lugar, la oportunidad de cambiar artículos en el mercado mundial permite a la vez, que el país en desarrollo obtenga más tecnología y materia prima para elevar su nivel de productividad y le permita obtener mayores ingresos.

Para Bauer (1985), "el logro económico depende de las dotes y actitudes de la gente, de las instituciones sociales y políticas... los recursos naturales, los contactos exteriores y las oportunidades del mercado también juegan un papel en el progreso material... los recursos de capital, que a menudo se piensan cruciales, generalmente tienen menos importancia, además su oferta y productividad depende de facultades personales, motivaciones y arreglos sociales y políticos". Además, señala que en los países subdesarrollados son importantes los contactos exteriores que permiten la transformación de bienes, un rendimiento económico mayor y mejora las condiciones de vida de las personas.

Desde mediados de los 60's empezó a cambiar la percepción del desarrollo de ser meramente económico a más social. A partir de 1969, en la 11ª Conferencia Mundial de la Sociedad Internacional para el Desarrollo (SID) celebrada en Nueva Delhi, el enfoque del desarrollo cambió, enfocándose al empleo, distribución y pobreza, que darían lugar a la estrategia de necesidades básicas y en 1975 en la Conferencias Mundial para el Empleo de la OIT, se describen como,

- El consumo alimentario, la vivienda y el vestido para tener un nivel de vida mínimamente digno
- El acceso a servicios públicos de educación, sanidad, transporte, agua potable y alcantarillado
- La posibilidad de tener un empleo adecuadamente remunerado

- El derecho a participar en las decisiones que afectan a la forma de vida de la gente y a vivir en un medio ambiente sano, humano y satisfactorio (Bustelo, 1999).

Diversas organizaciones realizaron investigaciones en este periodo, la OIT analizó las condiciones de desempleo y de subempleo en algunos países con apoyo de especialistas como D. Seers, H. Singer o R. Jolly. Por otro lado el Banco Mundial se preocupó por la distribución de la renta y los efectos de la pobreza a raíz de las hambrunas de 1973-1974 en Etopía, Sahel y Bangladesh.

El enfoque de las necesidades básicas fue la base para el desarrollo humano y trabajos como el del premio nobel, Amartya Sen, en el que el desarrollo es considerado como un proceso de expansión de las libertades de las personas y requiere la eliminación de importantes fuentes de ausencia de libertad como: pobreza y tiranía, oportunidades económicas escasas y privaciones sociales sistemáticas, falta de servicios públicos, intolerancia y sobre actuación de estados represivos (Sen, 2000).

Una forma de medir el progreso logrado en desarrollo humano es a través del Índice de Desarrollo Humano (IDH), que mide las capacidades más básicas para que el ser humano pueda desarrollarse, éstas son: tener una vida larga y saludable, disponer de educación y tener acceso a los recursos necesarios para disfrutar de un nivel de vida digno (ONU-PNUD, 2005). También con el avance de las metas establecidas en los Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM), los cuales son:

1. Erradicar la pobreza extrema y el hambre
2. Lograr la enseñanza primaria universal
3. Promover la igualdad de sexos y el empoderamiento de la mujer
4. Reducir la mortalidad de los niños menores de cinco años
5. Mejorar la salud materna
6. Combatir el Virus de la Inmunodeficiencia Humana (VIH), la malaria y otras enfermedades



7 Garantizar la sostenibilidad del medio ambiente y

8 Fomentar una alianza mundial para el desarrollo

B. Balassa, J. N. Bhagwati, Anne O. Krueger, Deepak Lal e I.M.D. Little, fueron algunos de los autores que a finales de los 70's replantearon el pensamiento neoclásico, a favor de la liberalización interna y apertura comercial y financiera. El contenido teórico se basó en dos premisas:

1. Los mercados imperfectos son mejores que los Estados imperfectos
2. La importancia de la participación plena en el comercio mundial

En el primero destaca Lal (2000), con sus aportaciones sobre las distorsiones del mercado, y Little, sobre el análisis social coste-beneficio descrito en su trabajo "Project appraisal and planning for developing countries". Como lo menciona Hidalgo Capitán (1996), para estos autores el mercado proporciona una más eficiente asignación de los recursos que el Estado, y cuando éste interviene en las economías para corregir las imperfecciones del mercado, lo que hace es introducir distorsiones e impedir que dicho mercado pueda alcanzar el equilibrio hacia el que tiende. Por tanto, lo mejor es que el Estado no intervenga y, de hacerlo, utilizar técnicas de análisis social coste-beneficio que garanticen que los resultados de dicha intervención realmente mejore la asignación de recursos.

En cuanto a las propuestas sobre la importancia del mercado externo, Krueger, Bhagwati y Snape critican a la industrialización por sustitución de importaciones y mencionan que los países en desarrollo conocen que el acceso a formar parte de los mercados externos es importante para su desarrollo (Bhagwati, Krueger, & Snape, 1987)

A principios de los años 90's el pensamiento de la economía ortodoxa tuvo un cambio importante, debido a los resultados deficientes o en algunos casos negativos de las políticas implementadas en los países subdesarrollados. El cambio se puede mencionar como un enfoque favorable al mercado, en el que

la idea principal es que el Estado debe intervenir sólo cuando sea necesario y armonizando con el mercado.

El informe sobre el desarrollo mundial (1991), señala que la posición que debería tomar el Estado frente al mercado es:

- Estar poco dispuesto a intervenir.
- Intervenir sin disimulos.
- Aplicar contrapesos y salvaguardias.

Además, señala que las políticas deben estar dirigidas hacia a) la inversión en capital humano (educación y salud), b) creación de un ambiente competitivo para las empresas, c) integración en la economía mundial y d) el mantenimiento de la estabilidad macroeconómica.

El informe *El milagro de Asia Oriental* (1993), analiza el éxito de Corea, Hong Kong, Japón, Singapur, China, Indonesia, Malasia y Tailandia, en el que coinciden que se debió a las circunstancias presentes en cada país y las políticas macroeconómicas adecuadas en el sistema financiero, educativo, social y agrícola, que tuvieron como resultado:

- Mayor inversión privada en recursos humanos y materiales
- Alto nivel de ahorro financiero interno
- Crecimiento en el sector agrícola
- Aumento de exportación de manufactura
- Disminución de la tasa de crecimiento de la población
- Aumento en la productividad

El Banco Mundial contribuyó de una manera importante en esta concepción a través del *Informe sobre el desarrollo mundial (1991)*, en el que plantea los motivos por los que las disparidades económicas continúan y las estrategias que se deberían seguir para lograr el desarrollo, haciendo hincapié en las funciones del Estado y las del mercado; por otro lado, en el informe *El milagro*

de *Asia Oriental* (1993), explicando el éxito de las políticas económicas para lograr un crecimiento rápido en países de Asia Oriental.

Por otro lado, en el enfoque heterodoxo se encuentran los pioneros del desarrollo o el estructuralismo latinoamericano, el cual se dio en el periodo de 1949 a 1957.

La escuela del *pensamiento de la CEPAL* se constituyó en los años 50's, el líder de esta corriente fue Raúl Prebisch y participaron con él varios economistas y sociólogos latinoamericanos, entre los que destacan Celso Furtado, Juan Noyola, Aníbal Pinto, Osvaldo Sunkel y Juan Medina Echevarría. Sus aportes influyeron en la teoría del desarrollo económico y en las políticas en América Latina.

Según D. Hunt (1989), los elementos fundamentales del estructuralismo son los siguientes:

- a) Distinguen crecimiento y desarrollo económico, y definen el subdesarrollo y el desarrollo en función de la diferente relevancia de los factores estructurales y del progreso tecnológico. Así, una economía subdesarrollada sería aquella en la que el nivel tecnológico de algunos sectores de la economía está muy por debajo de los sectores más avanzados y muy por debajo del que podría alcanzar con la tecnología conocida, mientras que el desarrollo económico consistiría en la introducción de una nueva combinación de factores de producción que incrementa la productividad del trabajo.
- b) Las características esenciales del desarrollo económico son una continua expansión del número de sectores que utilizan la tecnología más avanzada y un cambio en la composición final de la producción total.
- c) Una expansión de la producción a partir de actividades que utilizan la tecnología existente sería crecimiento, pero no supondría desarrollo.

- d) Las estructuras existentes en las economías subdesarrolladas han sido históricamente determinadas por la forma en que dichas economías se han insertado en la economía internacional
- e) La función de estos países en la economía mundial ha sido servir de fuentes de recursos baratos para la industrialización de las economías avanzadas y de mercados para la exportación de los productos de las citadas economías
- f) De todo ello resultan estructuras económicas duales, con un sector moderno orientado a la exportación de productos primarios y otro tradicional casi a nivel de subsistencia.
- g) La maquinaria, la tecnología y los bienes industriales de consumo son importados de las economías más avanzadas.
- h) Mientras las economías subdesarrolladas no modifiquen esas estructuras serán incapaces de generar su propia dinámica de crecimiento y de alcanzar el desarrollo económico.
- i) Las propias estructuras de los países subdesarrollados explican los desequilibrios macroeconómicos de los mismos (inflación, desempleo, déficit exterior).
- j) Sólo una decidida intervención gubernamental, que promueva una continua transformación estructural apoyada en el desarrollo de un sector industrial nacional diversificado, podría solucionar el problema del subdesarrollo

De acuerdo con Bustelo los planteamientos importantes son: la interpretación del proceso industrializador latinoamericano (1949-1955), las recomendaciones de políticas de desarrollo (1955-1960), el análisis de los obstáculos a los que se enfrentó la industrialización (1960-1963), la teoría estructuralista de la inflación (1953-1964), la tesis del deterioro tendencial de la relación real de intercambio para los países exportadores primarios (1949-1959) y el aporte más importante de esta escuela fue el *sistema centro-periferia* (1949-1950), en el que el desarrollo era visto como un proceso único global y se

aceptó que la economía de los países centrales era diferente a los de la periferia

Una aportación importante en este periodo fue la teoría de los polos de desarrollo de François Perroux, en la que expone que el crecimiento económico no aparece en todos los lugares al mismo tiempo, sino que surge primero en un punto geográfico y después se difunde a otros. Esta tesis dio lugar al desarrollo regional al fundamentar políticas encaminadas a la concentración geográfica de la actividad económica como factor de desarrollo (Salguero, 2008), por lo que sus primeros programas fueron a través de las cuencas hidrográficas. Una característica del desarrollo regional es que sus estrategias surgen desde arriba y se integra con el desarrollo local a través de las iniciativas propias de la población.

Un enfoque importante es el enfoque de la dependencia, en el que el economista estadounidense Paul A. Baran considerado el padre de esta perspectiva planteó tres ideas principales:

- El subdesarrollo no es una fase previa o una etapa anterior al desarrollo, sino un producto histórico del colonialismo y del imperialismo.
- La dependencia es el rasgo distintivo de los países subdesarrollados, y tal situación, originada por el carácter nocivo que ejercen las relaciones económicas internacionales en esos países, es un freno a su desarrollo.
- El capitalismo, lejos de ser un sistema históricamente progresivo, se había convertido en un obstáculo para el progreso del Tercer Mundo. (Bustelo, 1999).

Una parte característica importante de la teoría de la dependencia es el análisis histórico ya que a través de éste, trata de comprender el desarrollo y subdesarrollo, además de tener una fuerte influencia marxista.

Para Dos Santos (citado en Gauna, 2011), la teoría de la dependencia representó un esfuerzo crítico para comprender las limitaciones de un desarrollo iniciado en un periodo histórico en que la economía mundial estaba constituida

bajo la hegemonía de enormes grupos económicos y poderosas fuerzas imperialistas, aunque una parte estaba en crisis y abría la oportunidad de la descolonización.

En el enfoque de la dependencia se distinguen tres corrientes principales: El desarrollo del subdesarrollo, los dependentistas de la CEPAL y el desarrollo dependiente.

1. El desarrollo del subdesarrollo. Los principales exponentes en esta corriente eran: A. G. Frank, S. Amin y T. Dos Santos. La postura de Frank se basaba en la imposibilidad de desarrollo en la periferia. En su libro "El subdesarrollo del desarrollo" expone

*el desarrollo en el orden inferior (país o región) sólo puede hacerse un lugar de privilegios a expensas de otros dentro del proceso (incluido el tecnológico) de evolución social. Esta posición ventajosa se asienta, habitualmente en un poder monopólico temporal. Todo el proceso puede llegar a ser un juego de suma positiva. Pero las amenazas de guerra nuclear y de degradación ambiental hacen que esta posibilidad sea cada día más dudosa. Incluso con una suma positiva en este juego, la mayoría del desarrollo para un grupo siempre vendrá a expensas del antidesarrollo de los demás. Estos son condenados a una marginalización dual y/o al subdesarrollo del desarrollo. Esto es lo que significa realmente el desarrollo mundial real (Frank, 1992).*

Por otro lado, el egipcio Samir Amin defendió la idea de que el capitalismo era diferente en la periferia y en los países centrales; mientras que Dos Santos identificó las relaciones de dependencia como aquéllas en que un país sólo puede desarrollarse e impulsarse en función del desarrollo del otro. Estas abarcan tres niveles:

- a) Una economía mundial dirigida por monopolios tecnológicos, financieros y comerciales capitalistas.

- b) Relaciones económicas internacionales que impulsan la expansión de estos monopolios y establecen una división internacional del trabajo
- c) La formación de estructuras internas en los países dependientes que asimilan positivamente estos condicionamientos y los redefinen sin romper con los intereses generales que los gulan (Dos Santos, 2011).
2. Los dependentistas de la CEPAL. La postura de autores como Sunkel, Távares, Pinto, y principalmente Furtado, en este enfoque el comercio internacional generaba mayores beneficios económicos en el centro que en la periferia, además los expertos mostraron los obstáculos que impedían el desarrollo en América Latina.
  3. El desarrollo dependiente. Esta tesis fue basada en la obra de F. H. Cardoso y E. Faletto "Dependencia y desarrollo en América Latina", en la que afirman que "la situación de subdesarrollo se produjo históricamente cuando la expansión del capitalismo comercial y luego del capitalismo industrial vinculó a un mismo mercado economías que, además de presentar grados diversos de diferenciación del sistema productivo, pasaron a ocupar posiciones distintas en la estructura global del sistema capitalista. De ahí que entre las economías desarrolladas y las subdesarrolladas no sólo exista una simple diferencia de etapa o de estado del sistema productivo, sino también de función o posición dentro de una misma estructura internacional de producción y distribución. Ello supone, por otro lado, una estructura definida de relaciones de dominación". Concluye que la dependencia no hacía imposible el desarrollo de la periferia y éste es posible pero de una forma distinta al desarrollo de los países centrales

A partir de la industrialización y de las respuestas insatisfactorias que brindaba el enfoque de la dependencia, a mediados de los 70's hay un cambio en la economía del desarrollo, aparecen las teorías de la nueva división internacional del trabajo. En este período se presentó el enfoque del sistema mundial de Immanuel Wallerstein, interpretaciones de la crisis por Arrighi y una

aportación destacada fue la de B. Warren quien planteó que la dependencia no era siempre un obstáculo para el desarrollo de los países del Tercer Mundo y que el capitalismo era el promotor del desarrollo en la periferia (Bustelo, 1999).

Para Berzosa *et al.* (2001), en este periodo la teoría era de que la dinámica del capital en el centro de la economía mundial era la causa de la aparición de una nueva división internacional del trabajo, en la que por vez primera estaba una semiperiferia industrializada exportadora de manufacturas.

En el neo-estructuralismo, exponentes como Osvaldo Sunkel y Pedro Paz analizaban la razón por la que las políticas de desarrollo económico impulsadas en Latinoamérica no habían tenido los resultados esperados en beneficio de la población. Parten del supuesto de que el subdesarrollo no es un momento ni una etapa en la evolución de una sociedad aislada y autónoma, sino parte del proceso histórico global del desarrollo del capitalismo. Es decir, desarrollo y subdesarrollo son estructuras parciales pero independientes que conforman un sistema único, en el cual la estructura desarrollada (centro) es dominante y la subdesarrollada (periferia), dependiente (Sunkel & Paz, 1979)

En sí, la teoría del desarrollo muestra las etapas y fases por las que ha pasado el concepto en busca de una definición más completa e integral, conforme a la situación que se presenta. El desarrollo hoy en día es un término que integra varias ciencias para dar respuesta a los problemas de la actualidad, siendo estas soluciones.

Así como el desarrollo para su definición integra varias ciencias, una solución a los problemas de la actualidad puede ser la vinculación de diferentes sectores económicos.



### 2.1.1 Límites del Crecimiento

La preocupación por la capacidad del planeta para abastecer las necesidades del ser humano, debido a la desmedida utilización de recursos y el crecimiento exponencial de la población quedó plasmada en el estudio realizado por un grupo de científicos del Instituto Tecnológico de Massachusetts, titulado *Los límites del crecimiento –Informe para el proyecto del Club de Roma en torno al predicamento de la humanidad.*

El objetivo del trabajo era analizar la dinámica del mundo y definir los límites físicos a los que se enfrentaría el planeta por el crecimiento de la población y la actividad humana. Para esto se tomaron cinco elementos básicos: población, producción de alimentos, contaminación ambiental, industrialización y agotamiento de recursos no renovables.

El documento señala el deterioro del medio ambiente, la incontrolable expansión urbana, la inseguridad del empleo, la enajenación de la juventud, el rechazo del sistema de valores de la sociedad, la inflación, y otras perturbaciones económicas y monetarias, los cuales tienen tres características en común: tienen dimensiones o efecto de alcance mundial, son sumamente complejos y variados, e interactúan vigorosamente entre sí de una manera que todavía nos resulta incomprendible.

Meadows, Meadows, Randers, and Behrens (1972), llegan a la conclusión de que si se mantienen las tendencias de crecimiento de la población mundial, industrialización, contaminación ambiental, producción de alimentos y agotamiento de recursos, este planeta alcanzará los límites de su crecimiento en el curso de los próximos cien años. Es posible alterar estas tendencias de crecimiento y establecer una condición de estabilidad ecológica y económica que pueda mantenerse durante largo tiempo. El estado de equilibrio global puede diseñarse de manera de que cada ser humano pueda satisfacer sus necesidades materiales básicas y gozar de igualdad de oportunidades para

desarrollar su potencial particular. Si los seres humanos deciden empeñar sus esfuerzos en el logro de la transición del crecimiento al equilibrio global entre más pronto empiecen a trabajar en eso, mayores serán sus posibilidades de éxito

## 2.2 Desarrollo Sustentable

Se considera el desarrollo sustentable puesto que es el concepto de desarrollo que integra diferentes aspectos como son lo económico, social, ambiental y político y son precisamente estos factores los que dan respuesta a la necesidad de vincular los diferentes sectores económicos para generar desarrollo en Bahía de Banderas.

En la década de los 70's se dió importancia al enfoque ambiental, se realizaron investigaciones como la del *Club de Roma* acerca de los recursos naturales y su agotamiento. En este mismo periodo el debate se amplía en la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Medio Humano, realizada en Estocolmo en 1972, donde se asentaron 19 principios los cuales sirvieron de base para la creación del Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA), además en la declaración se menciona:

«Hemos llegado a un momento en la historia en que debemos orientar nuestros actos en todo el mundo atendiendo con mayor cuidado a las consecuencias que puedan tener para el medio. Por ignorancia o indiferencia podemos causar daños inmensos e irreparables al medio terráqueo del que dependen nuestra vida y nuestro bienestar. Por el contrario, con un conocimiento más profundo y una acción más prudente, podemos conseguir para nosotros y para nuestra posteridad unas condiciones de vida mejores en un medio más en consonancia con las necesidades y aspiraciones del hombre»

«La defensa y el mejoramiento del medio humano para las generaciones presentes y futuras se ha convertido en meta imperiosa de la humanidad»(ONU, 1972).

Para 1987, dentro de la 42ª Asamblea General de la Organización de las Naciones Unidas (ONU), la Comisión Mundial sobre Medio Ambiente y Desarrollo presentó el *Informe Brundtland*, llamado *Nuestro futuro común*, donde por primera vez se hace referencia al concepto de desarrollo sustentable, definido como "el desarrollo que satisface las necesidades del presente sin comprometer la capacidad para que las futuras generaciones puedan satisfacer sus propias necesidades"(ONU, 1987), en este informe la comisión hace recomendaciones acerca de las áreas a las que deben estar dirigidas las políticas públicas, como: población, seguridad alimentaria, la pérdida de especies y recursos genéticos, energía, industria y los asentamientos humanos, considerando que todos ellos están conectados y no pueden tratarse de forma aislada unos de otros.

El 20 de diciembre de 1988, la Asamblea General de las Naciones Unidas convocó la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Medio Ambiente y el Desarrollo, también conocida como la *Conferencia de Río* o la *Cumbre de la Tierra*, en la cual se identificó nueve áreas de mayor importancia para mantener la calidad del medio ambiente de la Tierra y, sobre todo, para lograr un desarrollo sostenible y ambientalmente racional en todos los países.

La Conferencia de Río, desarrollada en Río de Janeiro del 3 al 14 de junio de 1992, llevó a la creación de la Comisión sobre el Desarrollo Sostenible. Además se aprobaron tres acuerdos importantes: el Programa 21, un programa de acción mundial para promover el desarrollo sostenible; la Declaración de Río sobre el Medio Ambiente y el Desarrollo, un conjunto de principios que define los derechos y deberes de los Estados, y la Declaración de principios relativos a los bosques. La Cumbre de la Tierra sentó las bases para varias iniciativas importantes en áreas fundamentales del desarrollo sostenible (ONU-PNUMA, 1992).

A pesar de los esfuerzos, en la Cumbre Mundial sobre Desarrollo Sostenible celebrada en Johannesburgo en el año 2002, se reconoció que el medio ambiente mundial sigue deteriorándose y la contaminación del aire y el agua sigue privando a millones de seres humanos de una vida digna; cada vez es mayor la desigualdad entre ricos y pobres, no ha sido posible la erradicación de la pobreza y la globalización genera una dimensión diferente a los problemas, pero a su vez nuevas oportunidades.

Al año 2012, algunas de las cifras globales de pobreza marcaban que:

- El mundo tiene 7 mil millones de personas, para el año 2050, habrá 9 mil millones.
- Una de cada cinco personas, es decir 1.400 millones, actualmente vive con 1.25 dólares diarios o menos.
- Mil millones y medio de personas no tienen acceso a la electricidad.
- Las emisiones de gases de efecto invernadero continúan aumentando, y más de un tercio de todas las especies conocidas podrían extinguirse si el cambio climático continúa sin control (ONU, 2012).

En ese mismo año se elaboró el documento *El futuro que queremos* resultado de la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Desarrollo Sostenible, conocida como Rio + 20, llevada a cabo en Rio de Janeiro, Brasil en 2012, se expresa cómo construir una economía verde para lograr el desarrollo sostenible y liberar a la población de la pobreza, incluido el apoyo que permita a los países en desarrollo encontrar un camino verde hacia el desarrollo, y cómo mejorar la coordinación internacional con miras al desarrollo sostenible.

A pesar de las discrepancias que el concepto de desarrollo sostenible abarca, se han registrado avances al respecto, los que se pueden sintetizar en: i) el concepto ha evolucionado hacia un modelo más amplio e integrador; ii) se ha pasado de un enfoque técnico y físico a uno más social e incluso político; iii) los debates han despertado la conciencia respecto a la problemática ambiental; iv) se ha generado información científica y estadística sobre el estado de

situación del medio ambiente; v) la preocupación por el agotamiento de los recursos y la urgencia de tomar medidas se ha ido integrando y afianzando en las políticas de desarrollo, vi) la equidad ha pasado a ser un elemento de la sustentabilidad; vii) se han multiplicado los enfoques transdisciplinarios e intersectoriales; viii) ha quedado en evidencia la magnitud de la interdependencia y los intercambios entre países y regiones, ix) los problemas de índole ecológica han logrado romper en cierta medida las fronteras políticas para unir a las naciones, aún con dificultades, en el deseo común de la sustentabilidad (Rico, 1997).

Como lo menciona Gauna (2011), el desarrollo sustentable "explica la íntima, inevitable y mutua interdependencia entre el sistema natural y el desarrollo. Se refiere a un constante proceso de cambio en el cual la explotación de los recursos naturales, la dirección de la inversión y del progreso científico tecnológico, junto con el cambio institucional, permiten compatibilizar la satisfacción de necesidades sociales presentes y futuras." Es por ello que la importancia del desarrollo sustentable radica en concientizar el impacto de las actividades económicas en el medio ambiente y en la vida de las personas.

### **2.3 Desarrollo Local**

La vinculación de la agricultura con el turismo se ve materializada a través del desarrollo local, puesto que este se enfoca en las características específicas de un espacio geográfico y a través de la participación de los diferentes actores se identifican las áreas de oportunidad y su posible solución. La interacción de proveedores locales con los tomadores de decisiones en el sector turístico es un punto clave para lograr los objetivos del desarrollo local, de igual forma la intervención del sector gubernamental en la formulación de políticas que favorezcan el consumo local, son aspectos importantes que marcan el desarrollo local.

## **Definición**

El concepto de desarrollo ha ido cambiando paulatinamente y adaptándose a las situaciones que se presentan. A finales de la década de los 70's en medio de una crisis, debido a la problemática que presentaban ciertas áreas de los países industrializados y las desigualdades entre zonas del mismo país, el desarrollo se orientó a movilizar el capital humano a través de iniciativas locales, creación de pequeñas empresas, impulso a proyectos productivos, capacitación y formación profesional. Fue así como estas estrategias dirigidas a la población más vulnerable dieron lugar al desarrollo local.

En América Latina el origen del desarrollo económico local no responde a una sola causa, sino que éste ha surgido como reacción a las situaciones de crisis económica local y la falta de políticas apropiadas desde el nivel central del Estado para enfrentar dichas situaciones (Alburquerque, 2004). Esta es una de sus principales diferencias con el enfoque convencional de desarrollo económico, ya que en el convencional, el desarrollo es impulsado desde arriba considerando aspectos más económicos y como forma de medir los cambios con base a la tasa de crecimiento del Producto Interno Bruto, mientras que en el enfoque local o desde abajo la preocupación es mejorar la calidad de vida considerando las necesidades de las personas.

Para comprender el Desarrollo Local es necesario definir el término de lo local. Arocena (2002), menciona que "para definir la noción de local no hay otro camino que referirla a su noción correlativa de global. Cuando algo se define como local es porque pertenece a un global", o como lo menciona Boisier (2001) lo local sólo hace sentido cuando se le mira, por así decirlo, desde afuera y desde arriba.

Existen varias definiciones. Vázquez Barquero (2000), define el Desarrollo Local como "el proceso de crecimiento y cambio estructural que mediante la utilización del potencial de desarrollo existente en el territorio conduce a la mejora del bienestar de la población de una localidad o una

región". Para Tello (2006), "el Desarrollo Económico Local es el proceso de la dinámica económica, social y política de una área geográfica específica (dentro de las fronteras de una economía (país o nación) —resultante del comportamiento, acciones e interacciones de los agentes (económicos, políticos, y sociales) que residen en el área geográfica y que tiene la finalidad de incrementar sostenida y sosteniblemente el nivel y la calidad de vida de los habitantes de dicha área geográfica usando plena y eficientemente sus recursos humanos y no humanos."

Partiendo de las definiciones de desarrollo local se identifica como un proceso territorial en el que coinciden cuatro dimensiones básicas, estas son:

- Económica, relacionada con la estructura productiva
- Cultural, por la organización y estructura social, saberes locales.
- Ambiental, con el fin de preservar los recursos que se tienen
- Política, como la acción y puesta en marcha de las estrategias (Rodríguez Gutiérrez, 1996).

#### ***Los objetivos e iniciativas del desarrollo local***

Los estudiosos coinciden en que los objetivos del desarrollo económico local tienen que ver principalmente con mejorar las condiciones de vida de las personas y satisfacer las necesidades básicas, a través del impulso de actividades productivas para la generación de empleo y mejor distribución del ingreso, la organización de redes entre actores para formalizar acuerdos estratégicos en relación con los recursos endógenos y asegurar la sostenibilidad del desarrollo. Como lo menciona Albuquerque (1997b), para lograr estos objetivos generales se deben cumplir los siguientes objetivos específicos:

- Transformación del sistema productivo local, incrementando su eficiencia y productividad
- Fomento de la diversificación productiva local e incremento del valor agregado en las actividades económicas locales

- Sostenibilidad ambiental de las actividades locales.

Los objetivos son traducidos en acciones concretas o iniciativas locales. Las iniciativas locales son los proyectos impulsados para hacer frente a los problemas que plantea el desarrollo local, es un abordaje integral, en que se encuentran y reúnen Estado, mercado y actores.

Algunos de los componentes clave de las iniciativas de desarrollo económico local son, 1. Movilización y participación de actores 2. Actitud proactiva del gobierno local, 3. Equipos de liderazgo local 4. Cooperación público-privada, 5. Elaboración de una estrategia territorial de desarrollo, 6. Fomento de microempresas, pyme y capacitación de recursos humanos 7. Coordinación de programas e instrumentos de fomento 8. Institucionalidad para el desarrollo económico local (A:burquerque, 2004), y se puede agregar la promoción de factores intangibles de desarrollo como el liderazgo, la participación, el diagnóstico, la estrategia cooperativa, la existencia de una agencia de desarrollo como resultado de la concertación de actores, los factores culturales, la integralidad de las iniciativas, el conocimiento del mercado de trabajo local, el reconocimiento de la incertidumbre y lo dinámico del proceso, que implica la capacidad de adaptación a los cambios (Gallicchio, 2003).

### ***El territorio en el desarrollo local***

Al analizar los objetivos descritos anteriormente, se identifica una característica del desarrollo económico local, el cual se enfoca en mejorar la situación de la población local, desde la productividad hasta las necesidades básicas, por lo que se deduce que el desarrollo local es una vía intermedia entre una orientación de política territorial y un sistema de gestión del poder local orientado al desarrollo del territorio (Sforzi, 2007).

El concepto de territorio es parte fundamental del desarrollo local y es importante diferenciar entre el concepto de espacio y territorio, el primero hace referencia a un contexto geográfico y el segundo comprende la heterogeneidad



y complejidad del mundo real, sus características ambientales específicas, los actores sociales y su movilización en torno de diversas estrategias y proyectos, así como la existencia de recursos estratégicos para el desarrollo productivo y empresarial y el acceso a ellos. El territorio es actor del desarrollo (Albuquerque, 1997a).

El territorio es objeto de análisis y punto de partida para cualquier proceso de planificación de desarrollo económico local, ya que es necesario comenzar con el proceso de búsqueda de identidad local y autoestima de la colectividad, a partir del conocimiento profundo del territorio (realidad, recursos humanos y naturales, potencialidades y ventajas comparativas, carencias, deficiencias u obstáculos) la localidad puede comenzar a definir sus estrategias de desarrollo y la forma en que pueden relacionarse (Valenzuela, 2003)

En palabras de Vázquez Barquero (2002), el territorio es: "un espacio construido por un conjunto de actores que toman decisiones de inversión y de localización de las actividades productivas... es más que un punto en el espacio ya que constituye una organización en la que los actores interactúan e intercambian bienes, servicios y conocimientos, siguiendo reglas específicas".

Cabe mencionar que existen disparidades entre territorios y una tipología que distingue los atributos que hacen que algunos sean ganadores o las carencias que determinan que otros sean perdedores, es el propuesto por Silva Lira (2005), dividiéndolos en:

- a) Territorios dinámicos y con alto Producto Interno Bruto (PIB) per cápita, "potencialmente ganadores", son los que han crecido por sobre el promedio nacional y que tienen PIB per cápita también superiores a la media nacional, con recursos naturales exportables y áreas metropolitanas.
- b) Territorios dinámicos y con bajo PIB per cápita, "potencialmente ganadores", en marcha. Los que han crecido por sobre el promedio nacional y que tienen PIB per cápita inferiores a la media nacional, están

relacionados con procesos de crecimiento asociados a nuevas tecnologías.

- c) Territorios no dinámicos y con bajo PIB per cápita, "potencialmente perdedores", estancados. Aquellos con economías rurales de baja productividad y con escaso capital humano, que no se logran insertar en la economía global.
- d) Territorios no dinámicos y con alto PIB per cápita, "potencialmente perdedores", en retroceso. Estos han perdido dinamismo por el agotamiento de ciertos recursos naturales o porque estos han perdido competitividad y/o mercados.

El fundamento teórico de incluir el territorio como unidad de análisis del desarrollo económico se encuentra en la teoría de la organización industrial de Alfred Marshall, quien analiza con base territorial las concentraciones geográficas de empresas industriales llamándolas distritos. En los distritos se identificó la aglomeración en un territorio de empresas de distintos tamaños especializadas en la producción de ciertos productos, formando un sistema comercial. Lo que facilitó la comercialización de productos en el sistema productivo local y la disminución de los costos de transporte. Las externalidades del sistema de empresas generan rendimientos crecientes y, por lo tanto, el crecimiento de la economía local.

### ***Las políticas de desarrollo local***

Para Gauna (2011), la aportación más importante del desarrollo local es que las acciones que se generan en beneficio de la sociedad deben partir de la experiencia que se tenga en el propio territorio. Donde se deben diseñar las políticas de desarrollo a partir del reconocimiento de las peculiaridades de los diferentes sistemas locales que configuran el territorio y de las características que cada uno de ellos tenga.

Según Bartik (2003), las políticas de desarrollo económico local se definen como las actividades especiales, emprendidas por el gobierno local o por

organizaciones privadas para promover el desarrollo económico. Las actividades consideradas como "programas de desarrollo económico" se dividen en dos categorías:

1. Prestación de asistencia personalizada dirigida a empresas que se cree que proporcionan mayores beneficios para el desarrollo económico.
2. Iniciativas estratégicas en las que se impulsan reformas fiscales, de gastos y regulación de gobierno para promover el desarrollo económico local.

Por su parte, Vázquez Barquero (2001), distingue que algunas políticas de desarrollo económico se dirigen a la mejora de la infraestructura (Hardware), otras tratan de suplir las carencias y mejorar los factores inmateriales del desarrollo (software) y otras, se proponen fortalecer la capacidad organizativa del territorio (orgware).

Por lo anterior, Valcárcel-Resalt (2001), reconoce algunos factores determinantes del éxito de las políticas de desarrollo local, como:

- organización de los representantes locales para emprender o potenciar un proceso de desarrollo local
- creación de estructuras estables de desarrollo e implantación de un equipo técnico de gestión
- movilización de los agentes y actores locales y dinamización de la población
- planificación del desarrollo local
- concertación económica y articulación micro-macro
- formación y educación
- satisfacción de las necesidades básicas de la población
- preservación del medio natural y de su biodiversidad
- recuperación y fomento de la identidad
- conservación de la agricultura tradicional y de la explotación familiar
- incorporar a la mujer al proyecto de desarrollo local

- potenciar la figura del líder local
- valorización de recursos locales
- trabajar en red
- comunicación e imagen
- investigación y desarrollo (I+D)
- promoción de la economía pública, social y cooperativa
- y diversificación de actividades.

Enfatiza, que aunque los factores son importantes, un aspecto determinante es la participación de los agentes locales. A partir de eso se concluye que aunque influyen varios aspectos para que se dé, el desarrollo local es el resultado de la sinergia de los diferentes actores que tienen un objetivo en común.

## **2.4 Turismo y desarrollo**

La importancia del turismo para el desarrollo se ve reflejada en el impacto económico, social y ambiental que genera, por lo que en este apartado se presenta la definición del turismo y sus impactos, específicamente los que tratan sobre impactos en los niveles de pobreza.

### **2.4.1 Definición de turismo**

La Organización Mundial del Turismo (OMT), define que el turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período consecutivo inferior a un año y mayor a un día, con fines de ocio, por negocios o por otros motivos (OMT, 1995) Para Sancho and Buhalis (1998), se trata de una definición amplia y flexible, que concretiza las características más importantes del turismo. Éstas son:

- Introducción de los posibles elementos motivadoras del viaje, "ocio, negocio, otros"
- Acotación temporal del período por un año, período realmente amplio, máxime si se compara con el tiempo normal de extensión de los visados de viaje para turismo por los gobiernos, tres meses, o con los periodos previstos por algunas legislaciones para la delimitación de lo que se considera residencia habitual, seis meses.
- Delimitación de la actividad desarrollada antes y durante el periodo de la estancia.
- Localización de la actividad turística como la actividad realizada "fuera de su entorno habitual"

#### **2.4.2 Impactos del Turismo: Turismo contra la pobreza (Pro-poor Tourism)**

En el mundo hay 1.200 millones de personas que viven en condiciones de pobreza extrema. Las instituciones, agencias de desarrollo, investigadores y gobiernos de los países desarrollados y en desarrollo han puesto especial interés en este tema a partir de decretarse como objetivo el erradicar la pobreza extrema y el hambre<sup>1</sup>, la meta de reducción a la mitad de la proporción de personas que viven en pobreza extrema se ha alcanzado a nivel mundial cinco años antes de la fecha establecida. Aproximadamente 700 millones de personas menos que en 1990 viven en la extrema pobreza, una de cada ocho personas pasa hambre en el mundo y uno de cada seis niños menores de cinco años tiene un peso inferior al normal. Sin embargo, la proporción de personas malnutridas a nivel mundial ha descendido del 23% registrado en 1990-1992, al 15% en 2010-2012 (Naciones Unidas, 2013)

---

<sup>1</sup> En el año 2000, 189 Estados miembros de las Naciones Unidas, establecieron una serie de objetivos de desarrollo concretos y cuantificables conocidos como Objetivos de Desarrollo del Milenio.

El impulso generado a partir de los *Objetivos de Desarrollo del Milenio* ha contribuido a un nuevo enfoque *pro-poor* para combatir la pobreza y el hambre en el mundo. Este compromiso ha dado a luz a un nuevo movimiento de turismo a favor de los pobres "Pro-poor tourism (PPT)" (Torres & Momsen, 2004).

El PPT es definido en términos muy generales como el turismo que genera beneficios netos para los pobres. Los beneficios económicos son sólo uno (aunque muy importante) de los componentes de éste, ya que también es necesario tomar en cuenta los costos y beneficios sociales, ambientales y culturales (DFID, 1999). También se conoce como la creación de alianzas con la economía local, centrado en un enfoque diferente de hacer negocios (Ashley, Goodwin, McNab, Scott, & Chavas, 2006).

Como se menciona en la Guía de buenas prácticas de la Alianza del Turismo contra la Pobreza y la Organización de Turismo del Caribe, la pobreza es un hecho para muchos ciudadanos y aunque el turismo es una fuente básica de empleo y un eje importante de la economía, el mismo dispone de un gran potencial para contribuir aún más a la calidad de vida de las personas de escasos recursos, sobre todo de aquellas que viven en los alrededores de los complejos turísticos. Al hacerlo, las empresas turísticas pueden contribuir con las metas económicas nacionales sin comprometer sus intereses comerciales. Lo que ayudaría al sector a mejorar su propia seguridad y su entorno operativo, y potenciar las opciones de actualización del producto y optimización de la calidad de la vivencia turística, siendo esta una forma de puesta en marcha del PPT.

Algunos argumentan que debido a que el turismo es a menudo impulsado por intereses extranjeros del sector privado, no contribuye mucho a la eliminación de la pobreza. De hecho, pueden perjudicar a los pobres causando el desplazamiento, el aumento de los costos locales, la pérdida de acceso a los recursos y la perturbación social y cultural. Una opinión contraria es que el turismo tiene mejores perspectivas a favor de los pobres que muchos otros sectores, y que muchas de las supuestas desventajas del turismo son, de

hecho, común a la mayoría de los tipos de desarrollo económico en la globalización.

El potencial del turismo se deriva del hecho de que:

- Se trata de una industria diversa. Esto aumenta las posibilidades de amplia participación, incluyendo la participación del sector informal.
- El cliente llega al producto, ofreciendo considerables oportunidades para establecer vínculos (por ejemplo, venta de souvenirs).
- El turismo depende en gran medida del capital natural (por ejemplo, de la fauna, paisaje) y la cultura. Estos son activos que algunos de los pobres tienen, aun si no tienen los recursos financieros.
- El turismo puede generar más empleo que el sector manufacturero (aunque menos empleo que la agricultura) (Ashley, Roe, & Goodwin, 2001).

En este enfoque se ve al turismo como un medio de ayuda para los pobres, ya que genera ingresos del extranjero por inversiones, ingresos para el gobierno a través de los diferentes impuestos y genera empleo (König, 2008). Además de tener la posibilidad de promover otros sectores a partir del desarrollo de infraestructura, principalmente de vías de comunicación y de servicios básicos (como agua, drenaje, electricidad) que pueden ser utilizadas por los productores para transportar sus productos, además de proporcionar un mercado cerca de los lugares de producción y en lugares donde el turismo tiene un lento crecimiento permite a los agricultores adaptarse a los cambios de la demanda como fue el caso de Cataluña (Hermans, 1981).

Goodwin (2008) menciona una serie de características e ideas fundamentales del PPT que han sido identificadas en trabajos de investigación y proyectos implementados:

- 1 No existe un plan para PPT y ninguno se debe esperar. Las iniciativas locales deben basarse en un análisis cuidadoso del mercado turístico local y las oportunidades económicas para las personas pobres.

2. En el PPT se trata de cambiar la distribución de los beneficios del turismo a favor de los pobres.
3. Iniciativas PPT involucran al sector privado en la reducción de la pobreza a través de negocios en lugar de a través de la filantropía.
4. Se requiere la participación de varios actores de la localidad, iniciativas exitosas involucran el sector privado, a los ciudadanos, y al gobierno. Las iniciativas a menudo fallan si uno de estos actores no cumple con su parte.
5. En relación con la ubicación del destino turístico, el PPT funciona mejor cuando hay un mercado viable, cuando el lugar es próspero.
6. Iniciativas de políticas gubernamentales sobre la tenencia de la tierra, la formación y la educación, y el apoyo a la pequeña empresa puede crear un entorno favorable.
7. Los enfoques y estrategias del PPT necesitan ser incluidos en los planes de desarrollo turístico local y nacional.
8. Es necesario evaluar los proyectos de turismo por su contribución al desarrollo económico local y la reducción de la pobreza, no sólo por su contribución de los ingresos y llegada de turistas internacionales.
9. El beneficio económicamente a los pobres es principalmente a través del empleo y el desarrollo de oportunidades de microempresas en artesanías y alimentos. La estrategia funciona mejor, y el riesgo es mínimo, donde los turistas son un mercado adicional para las personas del territorio.
10. El patrimonio cultural y natural es un activo. El PPT no debe ser usado para asegurar el acceso a negocios relacionados con la danza, música, historia, hierbas medicinales sin retomar lo equitativo a los "dueños" de esta herencia.
11. Uno de los principales retos es asegurar el acceso al mercado como vendedores organizados a las personas de bajos recursos económicos.
12. Cuando se vende a hoteles, restaurantes u otras empresas turísticas, la continuidad del suministro, el volumen y los precios son desafíos.



significativos. Los desafíos pueden cumplirse, pero se necesita un esfuerzo considerable.

13. Manejar las expectativas y no alentar al uso del crédito si no se tiene la posibilidad de liquidarlo sin vender los bienes con los que cuentan.
14. La financiación externa puede ser esencial para solventar los gastos de inicio y para apoyar el desarrollo de las relaciones entre los productores locales y la industria. Sin embargo, se requiere un mercado viable y capacidad para resultar rentable sin subsidio.
15. Los beneficiarios del PPT son especialmente los pobres y marginados. Ellos tienen bajos ingresos y con frecuencia son incapaces de salud gratuita y servicios de educación. Es difícil para los más pobres participar en el turismo, por lo que la filantropía puede ser una estrategia más viable para ayudar a los más pobres.
16. Cuando las iniciativas son adecuadamente estructuradas, los beneficios pueden ser asegurados por los individuos, los hogares y para la comunidad.

Por su parte, Meyer (2003) identifica las estrategias que surgen del PPT y se pueden dividir en tres tipos según los beneficios que generan: (1) beneficios económicos, (2) mejoras en la calidad de vida, (3) beneficios intangibles basados en las políticas, procesos y participación. Cada uno de ellos se divide en otros a su vez.

Estrategias centradas en los beneficios económicos incluyen:

- El aumento del empleo y los salarios locales a través de los compromisos con el empleo local y hasta la capacitación de la población local para el empleo.
- La expansión de oportunidades de negocio para los pobres. Estos pueden ser empresas/empresarios que venden a las operaciones turísticas o las empresas que ofrecen productos directamente a los turistas. El apoyo puede variar desde la mercadotecnia y soporte técnico.

hasta los cambios en las estrategias de compras, o los aspectos financieros y de capacitación

- Devolución económica a la comunidad. Esto puede ser por reparto de dividendos, cuotas de arrendamiento, donaciones, por lo general establecidos en asociación con operadores de turismo o instituciones gubernamentales.

Las estrategias para mejorar la calidad de vida se centran en,

- Fomento a la capacidad personal, la formación y el empoderamiento
- Mitigación del impacto ambiental del turismo y la gestión de las demandas que compran por el acceso a los recursos naturales entre el turismo y la población local.
- Mejora de los impactos sociales y culturales del turismo.
- La mejora del acceso a los servicios e infraestructura: cuidado de la salud, medios de comunicación, seguridad, abastecimiento de agua, transporte.

Estrategias centradas en la política, el proceso y la participación pueden crear,

- Marco de políticas y planificación para más apoyo a los pobres.
- Aumento de la participación de los pobres en la toma de decisiones
- Asociaciones a favor de los pobres con el sector privado
- Aumento del flujo de la información y la comunicación con las personas de la localidad.

A pesar de algunos avances positivos en el desarrollo de enfoques de turismo a favor de los pobres, para Ashley and Goodwin (2007) aún existen tres principales preocupaciones.

Un enfoque limitado. La acción pro-pobres sigue siendo enfocada en el nivel micro. Pro-poor tourism es, o debería ser, un enfoque aplicable a todas las formas de turismo. Los principios de la maximización de los vínculos con los pobres se pueden aplicar a los centros turísticos de playa, hoteles de ciudad, conferencias, excursiones desierto, nuevos proyectos de generación.

En segundo lugar, se presta muy poca atención para los vínculos entre ellos de forma institucional. La expansión del sector del turismo y el aumento de los beneficios que llegan a los pobres son vistos como tareas separadas para diferentes personas.

**Documentación Limitada.** El tercer problema es la ausencia de un control sistemático y documentado de los cambios en los medios de vida de la gente pobre, debido al turismo. No hay información de ningún destino donde (no sólo de un grupo, pero diferentes grupos pobres) se ha evaluado rigurosamente los impactos del desarrollo del turismo en los niveles de pobreza.

Pareciera que el turismo no es una solución para la mitigación de la pobreza de los países en desarrollo, sin embargo, en algunos lugares, ha desempeñado un papel importante en la lucha contra la pobreza. Por ejemplo, en lugares como Namibia, wawaZulu-Natal en el sur de África, Etiopía, Gambia, Malawi y Maldivas (Mitchell & Ashley, 2010).

## **2.5 Vinculación Turismo-Agricultura**

Como parte de las estrategias del turismo contra la pobreza, se encuentra la vinculación del turismo con la agricultura, ésta es una forma directa de impactar en los ingresos de las personas de las localidades turísticas o cercanas a la misma.

La información sobre la vinculación del turismo con la agricultura ha sido generada en lugares donde predomina el turismo de sol y playa como en el Caribe, México, Indonesia y últimamente en lugares como Sudáfrica, Bolivia y Sierra Leona (Bélisle, 1983; Kong, 2008; C. Rogerson, 2013; Rueegg, 2009; Telfer & Wall, 1996; Torres, 2003a). Los investigadores coinciden en que el turismo puede ser motor de desarrollo en las regiones donde se ubica a partir de los eslabones que se formen hacia adelante o hacia atrás con las diferentes cadenas productivas de la localidad (Telfer & Sharpley, 2007).

La generación de vínculos entre el turismo y la agricultura, a través del abastecimiento local de alimentos a los hoteles es una estrategia llamada "Modelos de negocios incluyentes" donde las empresas amplían las oportunidades económicas para los pobres. dicho de otra forma, crean un contexto en el cual los individuos pueden crear sus propias soluciones, facilitando que se dé una combinación de factores que permiten a los pobres gestionar sus activos de manera que generen ingresos y opciones propias (Ashley, De Brne, Lehr, & Wilde, 2007).

Ejemplo de lo anterior, McBain (2007). lo analiza con algunos programas para vincular el turismo con la agricultura, con hoteles todo incluido y grandes centros turísticos que han aumentado el consumo de productos agrícolas locales. entre las ventajas destaca la obtención de un precio competitivo para los agricultores que ofrecen productos de buena calidad, el incentivo para la cooperación entre productores y la ayuda para mejorar la calidad de los productos.

Debido a las características de la demanda de productos por el sector hotelero, el volumen, variedad y calidad, el sector turístico puede aumentar la productividad y la rentabilidad de la agricultura local, ya que estimula la diversificación de productos locales de alto valor, tales como frutas y verduras frescas (Saville, 2001) Y en algunos casos como en Nepal, los ingresos obtenidos por el turismo y la venta de lácteos, aves de corral y hortalizas, contribuyeron a revertir la tendencia a la emigración (Shah, Gupta, Boyd, & Concern, 2000).

Un caso interesante es el de Hawaii, ya que el turismo cambió la estructura del sector agrícola de esta isla sin causar su desaparición. Este sector impulsó la diversificación de la agricultura con productos no tradicionales, como las frutas exóticas, cafés, nueces, flores y productos de vivero, teniendo como resultado una producción de alto valor. Los servicios de jardinería y una serie de empresas basadas en la agricultura también fueron estimulados por el

turismo, de esta forma los beneficios económicos quedaban dentro de la economía local (Cox, Morton, & Richard L. 1995).

Sin embargo, las investigaciones muestran que el turismo no siempre favorece a todos los habitantes de la región. Inicialmente las agencias internacionales de desarrollo han tratado de incluir al turismo entre sus estrategias de reducción de la pobreza, esto puede ser atribuido en parte al hecho de que el turismo convencional se asocia a menudo con impactos negativos, sociales y ambientales; incluyendo el control por parte de las élites locales o de las empresas transnacionales y altos niveles de fugas de ganancias (Torres & Momsen, 2004).

Por lo cual, los factores que intervienen en la vinculación de la agricultura y el turismo a través del abastecimiento de alimentos según Torres (2003a), pueden ser relacionados con la demanda, con la oferta o con aspectos de comercialización, la autora Meyer (2007) incluye el aspecto de la política gubernamental, lo que no se ha analizado a detalle. Los factores no precisamente corresponden a un sólo grupo, uno puede estar vinculado desde varios aspectos. A continuación se describen los factores según investigaciones realizadas:

#### **Factores relacionados con la demanda**

##### *Tipo de alojamiento de los visitantes*

Ya sea por clasificación de los hoteles o tamaño de los mismos, el tipo de establecimiento de hospedaje es un factor que determina el volumen de alimentos requerido, el origen geográfico de los mismos (Bélisle, 1984a) y el tipo de proveedor que utilizarán para abastecer los alimentos (Cox *et al.*, 1995).

En el altiplano boliviano Rueegg (2009), afirma que el tipo de hotel y por consecuencia los estándares de higiene influyen en los patrones de compra de los productos. En hoteles de calidad alta, las importaciones de alimentos son un poco más frecuentes. Sin embargo, estos hoteles también compran los

alimentos de más alto valor, lo que puede beneficiar a los productores locales. En Jamaica, se demostró cómo los hoteles pequeños utilizan una mayor proporción de la producción de alimentos locales que los de gran turismo, y cómo algunos alimentos utilizados por cadenas hoteleras eran importados mientras que estos se producían localmente (Bélisle, 1984a, 1984c).

En otras investigaciones se obtuvieron resultados diferentes, en Indonesia por ejemplo los hoteles de categoría más alta dependían totalmente de los alimentos producidos localmente (Telfer & Wall, 1996, 2000). Telfer and Wall (2000), mencionan que por la alta dependencia de la comida local, numerosos establecimientos pequeños, de forma acumulada, son tan importantes como los grandes hoteles.

En cuanto al tipo de proveedor, Timms (2006), descubre nueve formas de vínculos utilizados en Saint Lucía, los cuales son: contrato individual formal con el productor; cooperativas; contrato informal con productores de forma individual; mayorista; agente / vendedor ambulante; mercado local, supermercado y autoabastecimiento. Donde destaca que las formas de vinculación más utilizadas por los grandes desarrollos turísticos es la mayorista, mientras que la de los pequeños hoteles es la de supermercados.

De igual forma, para C. Rogerson (2013), en el Sur de África los acuerdos de contratación típica de un alojamiento turístico de alta categoría para obtener sus alimentos es a través de proveedores distantes y sobre todo grandes (mayoristas), y no a través de pequeñas empresas locales o empresarios pobres.

#### *Tipo de turista y preferencia por cierto tipo de sabores*

Torres (2002), especifica que los turistas de masas, aquellos que se caracterizan por ser un gran número de turistas que participan en todo lo referente a "sol y playa" o altamente organizados en actividades eco turísticas o en visitas a sitios arqueológicos, que en Cancún eran en su mayoría americanos, consumen realmente menos comida de origen autóctono que los

turistas no americanos. "alternativos" o "independientes". Torres afirma que los patrones de consumo de los turistas que viajan con la tarifa más baja dominan Cancún e imponen una restricción a la hora de vincular la producción local con la demanda, ya que los hoteles y restaurantes tienen que disminuir sus costos.

Es por ello, que Shah et al (2000) mencionan que el tipo de turistas es un factor que influye, en el caso de:

- *El turista de masas.* La evidencia de los casos analizados indican que el turismo de masas, especialmente el asociado con hoteles y complejos de lujo, no siempre traen los mejores rendimientos, ya que inciden con impactos sociales negativos y muy significativos en las comunidades locales.
- *El turista interno.* Muchos de los estudios de caso indican que los turistas nacionales contribuyen más al sector informal que los turistas internacionales. En varios destinos turísticos nacionales se observa que los servicios del sector formal, también son proporcionados por los empresarios locales.

#### *Tasas de rotación de los responsables de los alimentos*

Otra barrera para la formación de encadenamientos hacia atrás del turismo con las diferentes cadenas productivas de las comunidades locales se refiere a la rotación de personal encargado de la vinculación. Las decisiones clave de abastecimiento de alimentos son hechas por personas que han estado en su posición actual durante 5 años o menos, lo que indica altos niveles de rotación de personal. Esta inestabilidad coloca inevitablemente límites a, o al menos dificulta, la formación de vínculos sostenibles a largo plazo con las comunidades locales (C. M. Rogerson, 2011).

Un ejemplo de lo anterior, Tetfer & Wall (1996) lo muestran en su investigación en Lombok, Indonesia, donde la influencia de las tasas de rotación de los responsables en la vinculación de la agricultura y el turismo. En su

estudio se analiza el caso de dos programas de un complejo turístico, en el que trabajaron estrechamente con los productores (pescadores y agricultores) para aprovechar los recursos e integrarlos a la economía local. En un gran hotel de esa localidad se intentó aumentar los vínculos con los productores de alimentos locales para lograr un beneficio mutuo, pero en este caso, el programa no continuó, una de las razones citadas fue la salida del impulsor del proyecto lo que ocasionó su fracaso, el Chef encargado fue trasladado a otro hotel de la compañía y se requería de una constante supervisión personalizada.

#### *Las variaciones estacionales de la demanda*

Otras de las razones que determinan si se da la relación de los sectores son los cambios de la demanda por temporadas, este factor también influyó para el fracaso del programa de vinculación de un hotel con productores locales en Lombok, al disminuir las tasas de ocupación en el hotel, el volumen de alimentos requerido bajaba, por lo que el hotel no siempre necesitaba la cantidad que el productor cosechaba (Teifer & Wall, 1998).

#### **Factores relacionados con la oferta**

##### *Limitaciones ambientales*

H. Hunt, Rogerson, Rogerson, and Kolze (2012), identificaron en su investigación en Botswana la influencia de las limitaciones ambientales, especialmente la escasez de precipitaciones. Además de que la estacionalidad de la producción agrícola fue identificada como una dificultad adicional, al no corresponder los picos de la producción de cultivos con el periodo principal de llegadas de turistas internacionales.

En el Caribe, se encontró que también la precipitación varía considerablemente en las diferentes áreas y de una estación a otra, obligando a irrigar o drenar los terrenos en muchas zonas. Los huracanes y otros desastres naturales son bastante frecuentes, causando daños a las cosechas, especialmente a los árboles (Bélisle, 1984b).



### *Cantidad, calidad y precio de los alimentos locales*

Entre los principales obstáculos que se encuentran en las investigaciones para vincular la agricultura con el turismo, se encuentra las cuestiones relacionadas directamente con lo que ofrecen los productores locales. En los trabajos pioneros del Canbe, Bélisle (1983) encontró que los productos eran importados principalmente por las siguientes razones

1. El artículo en cuestión no está disponible en el mercado local en cantidades suficientes.
2. El artículo importado es más barato
3. El artículo importado es de mejor calidad
4. Las entregas de artículos importados son más regulares
5. Los artículos importados resultan más convenientes.
6. Los visitantes prefieren el sabor de los artículos importados

En Sudáfrica el análisis mostró que los bienes que se podían obtener localmente, no eran de la variedad, la calidad, la cantidad o la consistencia que los establecimientos exigían (C. M. Rogerson, 2012)

### **Factores relacionados con la comercialización**

#### *Desconfianza entre compradores y proveedores*

En Botswana varios de los encuestados informaron que los proveedores locales no eran fiables. Por ejemplo, se afirmó que los bienes se entregaban a tiempo una semana y luego la siguiente no. En total, el 50 por ciento de los encuestados considera la falta de fiabilidad de los proveedores como un obstáculo muy importante para el abastecimiento local (H. Hunt *et al.*, 2012).

C. M. Rogerson (2012), en su investigación encontró que la razón más importante para que no se dé en Sudáfrica el aprovisionamiento de alimentos por productos locales es por la incapacidad de los productores locales para

ofrecer cantidades constantes y confiables de los productos alimenticios necesarios.

#### *Deficiencia de la infraestructura*

La falta de infraestructura, así como la falta de capital para invertir en instalaciones de transporte, es un factor que limita la producción local. Según el estudio realizado en Botswana, en total el 67 por ciento de los encuestados declaró que la logística del transporte era una barrera muy importante para la expansión de los vínculos de suministro hacia atrás (H. Hunt *et al.*, 2012).

#### *Los patrones espaciales de la oferta*

Bélisle (1984a), señala la existencia de obstáculos físicos que dificultan el aumento de la producción de alimentos en Jamaica. La mayoría de las tierras son muy inclinadas, lo que impide la utilización de máquinas. La calidad de los suelos es muy variable. En todo el país se hacen sentir los efectos de la erosión, producto de la acción combinada de la topografía, las fuertes lluvias, las deficientes prácticas agrícolas y la deforestación.

#### *Monopolios y sobornos pagados a los chefs para seleccionar determinados proveedores*

Torres (2003a) identificó que en algunos casos los monopolios de distribución de alimentos, son un factor que limita la entrada al mercado de los productores locales. Señala que el suministro de productos alimenticios para los hoteles de Cancún está dominado por un pequeño número de proveedores mayoristas especializados en cada categoría de producto. Los resultados indican que los cinco principales proveedores de verduras, frutas, pescado, aves y carne de primera, en conjunto aportan más del 50% del volumen total del mercado de sus respectivas categorías. El abastecimiento de frutas y verduras es tal vez la más restrictiva de todos los mercados en el ámbito de suministro de alimentos de Cancún. Está dominado por grandes mayoristas, que controlan aproximadamente el 25% del mercado y son propiedad de la misma familia.

Este problema sobrevive, gracias a la corrupción, en forma de sobornos pagados a "chefs" y jefes o encargados de las compras de los hoteles. La corrupción es un grave problema en los países en desarrollo, como México, donde *la mordida* (soborno) ha sido institucionalizada como parte integral de la rutina de la vida diaria, siendo una práctica que encarece significativamente el coste de muchas transacciones. Es prácticamente imposible para los agricultores entrar en las redes de distribución local, dominadas por unos pocos distribuidores corruptos interconectados y firmemente asentados. Es una práctica común entre los distribuidores pagar "propinas" a los "chefs" de los hoteles o a los encargados de las adquisiciones de alimentos para que sigan siendo sus clientes. Cabe destacar que la cuestión de la corrupción no ha sido tratada en profundidad en la literatura especializada, a pesar de ser un importante factor restrictivo (Torres, 2003b).

#### Otros factores relacionados

Shah et al. (2000), analizaron 27 casos en el sudeste de Asia (Indonesia, Filipinas y Vietnam), y las regiones montañosas de Nepal y el norte de la India, para investigar la forma en que la población local es afectada económicamente por el turismo, identificando que depende fundamentalmente de cómo participan en la industria, ya sea en el sector formal (hoteles), el sector informal (ventas, canotaje) y en las empresas secundarias que tienen vínculos con el turismo (suministro de alimentos). A su vez, hacen mención de que los factores que limitan o propician el desarrollo local tienen que ver con los siguientes aspectos.

- *Dinámica y magnitud del turismo.* El grado de implicación empresarial local en el turismo no sólo varía entre lugares, sino también con cambios en el tiempo y destino. El ritmo, la escala y el tipo de desarrollo son algunos de los factores que afectan a la participación local. A medida que el número de turistas aumenta, el alojamiento en las casas de los locales es reemplazado por albergues y hoteles.

- *Leyes, tradiciones y propiedad de la tierra.* En algunos casos las leyes impidieron la compra de tierras a extranjeros.
- *La participación del sector privado externo.* Empresas externas, como las agencias de viajes a nivel nacional e internacional, pueden influir significativamente en el desarrollo de un destino y la naturaleza de los beneficios y costos para la población local. Facilitan la afluencia de turistas y la promoción de los atractivos y recursos naturales, además de que propician el consumo local.

Un factor poco mencionado es la incapacidad de los tomadores de decisiones para comunicarse en los idiomas locales, como es el caso de Zambia, donde el idioma oficial es el inglés, sin embargo, el país cuenta con al menos 40 idiomas locales diferentes, lo que revela que la mayoría de los que toman las decisiones de abastecimiento de alimentos (87,5% de los encuestados) tendrían dificultades para comunicarse directamente con las comunidades locales al hablar solamente Inglés u otro idioma europeo (C. M. Rogerson, 2011).

En general, la realidad es que la vinculación de dichos sectores es complicada, los críticos son de la opinión de que la mayor parte del gasto por concepto del turismo no se conserva en la economía local y sólo altera a la comunidad (Mitchell & Ashley, 2010). Un ejemplo de ello es Tailandia, donde el sector turístico sólo contribuyó con un 25% en los ingresos de los hogares (Forsyth, 1995). A pesar de presentarse dichas situaciones, no quiere decir que no se pueda dar una vinculación. Los investigadores hacen hincapié en que institucionalizar y mantener acuerdos con las autoridades locales (Teifer & Wall, 1996), productores y empresas es muy difícil; sin embargo, cuando se hace con éxito, todos pueden beneficiarse, sirviendo como estrategia para el desarrollo local (López & Gómez, 2004).

Por lo que se argumenta que el impacto de la relación del turismo y la agricultura depende de la capacidad de los pequeños agricultores en participar

en las cadenas de valor de productos agrícolas demandados por hoteles y restaurantes. Los resultados ponen de manifiesto la importancia del capital social en la superación de las barreras de entrada y acceso a los mercados (Rueegg, 2009).

Por último, se destaca que el principal desafío es mantener un suministro con los estándares requeridos (calidad e inocuidad), la falta de capacidad de los productores locales para ofrecer calidad, consistencia y volumen de los productos requeridos por los proveedores de servicios de alojamiento (C. M. Rogerson, 2012; Torres, 2003a). Como lo afirman Bowen, Cox, & Fox (1991), la relación entre la agricultura y el turismo es más compleja que lo que se ha escrito sobre estos temas, pero una mayor interrelación e integración de estas actividades puede reducir la fuga de dólares de la economía local y elevar el bienestar de la población en su conjunto.



## CAPÍTULO III. METODOLOGÍA

En el presente capítulo se argumenta el tipo de investigación realizada para determinar la demanda de alimentos del sector hotelero del municipio de Bahía de Bandejas. La metodología de investigación comprende tres fases, la primera es la encuesta realizada al sector hotelero, la segunda es la encuesta y entrevistas semiestructuradas a profundidad con proveedores de alimentos y la tercera es la entrevista a los encargados del programa Centro de Calidad Nayarit.

### **Tipo de investigación**

Es una investigación de tipo descriptiva, transversal y observacional. Descriptiva puesto que se caracteriza la situación de la estructura de la demanda de alimentos por los hoteles en Bahía de Bandejas, transversal ya que se toman los datos de consumo de alimentos del año 2014-2015 según los registros de los hoteles, observacional al visitar, identificar y verificar en los hoteles el consumo de alimentos y el proceso de abastecimiento de los mismos.

### **3.1 Fase 1: Encuesta al sector hotelero en Bahía de Bandejas**

#### **Universo y muestra**

El universo de esta investigación son los hoteles ubicados en el municipio, las instituciones que proporcionan la información más confiable son el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) y la Secretaría de Turismo, es importante mencionar que la primera institución proporciona dos series de datos diferentes para esta categoría:

En el apartado *México en Cifras*, muestra que existen 187 “Establecimientos de hospedaje” en el municipio al año 2010. cuya información es recopilada a través de la Secretaría de Turismo del Gobierno del Estado, no hace mención a qué tipo de establecimiento se refiere, ni las categorías que incluye. En los datos que proporciona a través del Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas (DENUE), varían la cantidad de establecimientos de hospedaje dependiendo la subactividad que se utilice.

Por lo anterior, se optó por utilizar la que proporciona la Secretaría de Turismo, en el documento *Barómetro Riviera Nayarit* septiembre 2014, ya que es la más actualizada al considerar los hoteles que están en servicio y son formales, además brinda la cantidad de hoteles que hay por categoría.

El tipo de muestreo utilizado fue el aleatorio estratificado, en este tipo de muestreo se divide la población en grupos en función de un carácter determinado y después se muestrea cada grupo aleatoriamente, para obtener la parte proporcional de la muestra. Este método se aplica para evitar que por azar algún grupo este menos representado que los otros.<sup>7</sup> Se optó por este muestreo dado que los hoteles se diferencian dependiendo su categoría, por lo que los grupos que se realizaron fueron con base a la clasificación de los hoteles que utiliza la Secretaría de Turismo de la entidad, de esta forma la muestra no se concentrará en una sola parte del universo y se obtiene información representativa por categoría de hotel.

La clasificación de los hoteles utilizada fue la siguiente:

- Una Estrella: Por lo general, son establecimientos tipo caseros o posadas, en donde sus dueños ofrecen todos los servicios. Se tiene una habitación privada, algunas veces con baño privado y otras con baño compartido. Son estrictamente funcionales – sólo para dormir y seguir viaje – y en la mayoría de los casos no cuentan con servicio de limpieza.
- Dos Estrellas: Estos hoteles ofrecen baño privado y un espacio habitacional más amplio con algún mobiliario extra, como ropero o mesa

---

<sup>7</sup> (Casal & Mateu, 2003)

y sillas. Generalmente cuentan con servicio de alimentos y bebidas, aunque en horarios cortados y con menús básicos. Son recomendados para viajeros de paso o que llegan hasta el hotel sólo para descansar y disfrutar su viaje fuera del hotel

- **Tres Estrellas:** Estos hoteles tienen un costo medio. Cuentan con amplios espacios en cada habitación y un mobiliario completo con sillas, mesas, armarios, televisor y baños confortables. Siempre están bien ubicados. La mayoría incluye el servicio de botones, servicio de cuarto, conserjes y servicio bilingüe en el espacio designado a la recepción de los huéspedes.
- **Cuatro Estrellas:** Proporcionan servicios y comodidad superiores al promedio, una decoración diseñada profesionalmente y servicios de alimentos y bebidas en sus instalaciones. Las habitaciones más costosas tienen vista a un paisaje escénico o una ubicación conveniente. Se recomienda para estadías de descanso y recreación de grupos familiares. Servicio de cuarto, televisión y teléfono en la habitación con acento en la decoración y el confort.
- **Cinco Estrellas:** Finas y cuidadosas instalaciones con atención personalizada al cliente. Gran variedad de servicios, espacios para deportes, piscinas, restaurante de categoría, posibilidades de realizar encuentros de negocios.
- **Gran Turismo:** Son aquellos hoteles que buscan exceder las expectativas de sus huéspedes, que reciben las calificaciones más altas de parte de la Secretaría de Turismo y que por lo tanto van más allá de las Cinco Estrellas. Sus instalaciones han sido diseñadas con gusto exquisito, ofrecen alto confort y sus servicios son especializados.
- **Categoría Especial:** Exclusividad, servicio personalizado, alto lujo a instalaciones excepcionalmente hermosas son las principales características de los centros de hospedaje de Categoría Especial. Generalmente se ubican en edificios históricos, con arquitectura refinada o en instalaciones innovadoras. Muchos incluyen algún concepto de



hospedaje vinculado al arte, la cultura, el ecoturismo como parte de la experiencia de viaje. Sus operaciones ejemplifican un estándar impecable de excelencia y siempre exceden expectativas de los huéspedes en hospitalidad. Sus servicios les colocan siempre en la máxima categoría reconocida a escala mundial (Secretaría de Turismo de Nayarit).

El tamaño de la muestra se determinó utilizando la fórmula estadística para poblaciones finitas que a continuación se presenta:

$$n = \frac{z^2 Npq}{e^2(N-1) + z^2 pq}$$

Dónde:

$n$  = Tamaño de la muestra

$z$  = Nivel de confianza (95% = 1.96)

$p$  = Variable negativa (50%)

$q$  = Variable positiva (50%)

$N$  = Tamaño de la población (125)

$e$  = Error (5%)

Utilizando un nivel de confianza de 95%, la variabilidad negativa 50% y positiva de 50%, con un universo de 125 hoteles y un margen de error del 5%, se obtiene como el tamaño de la muestra ideal es 95.

Para determinar el número de hoteles que se encuestarían por categoría se utilizó la siguiente fórmula:

$$n_i = n \left( \frac{N_i}{N} \right)$$

Dónde:

$n_i$  = Tamaño de la muestra

$N$  = Tamaño del universo

$n$  = Cantidad de establecimientos por categoría

$N_i$  = Hoteles a encuestar por categoría

**Tabla 4. Hoteles por categoría en la muestra**

<b>Categoría</b>	<b>Número de hoteles</b>	<b>Hoteles en la muestra</b>
Una estrella	21	16
Dos estrellas	30	23
Tres estrellas	31	23
Cuatro estrellas	11	8
Cinco estrellas	18	14
Gran Turismo	10	8
Categoría Especial	4	3

Fuente: elaboración propia con base a la metodología y a los datos de la Secretaría de Turismo del estado de Nayarit.

## **Encuesta**

La encuesta de la demanda de alimentos por los hoteles en el municipio de Bahía de Banderas, se elaboró buscando que los gerentes de los hoteles proporcionaran información acerca de los factores que intervienen en la adquisición de alimentos por este sector, específicamente aquellos que son mencionados en las investigaciones sobre la vinculación de la agricultura-turismo. Su objetivo fue recopilar información de la estructura de la demanda de alimentos por los hoteles, obstáculos para los productores o empresas locales, determinación de la adquisición de alimentos locales y probables alimentos con mercado potencial.

La encuesta está dividida en tres secciones.

- La primera sección, sección A o datos generales, consta de 12 preguntas, de las cuales tres son de opción múltiple y 9 abiertas. Esta sección fue respondida por el área de recursos humanos, puesto que es el departamento que tiene la información a detalle.
- La sección B contiene 17 preguntas, nueve abiertas, cinco cerradas y tres de ordenamiento, esta parte de la encuesta estaba dirigida al área de compras. En cuatro preguntas de esta parte de la encuesta se utilizó

la siguiente categoría de alimentos, puesto que se identificó en la prueba piloto que los hoteles tenían la información y la proporcionaban utilizando estos rubros.

- Frutas
- Verduras
- Carnes
- Mariscos
- Productos lácteos, procesados y otros. En esta

- La sección C fue dirigida a los chefs, encargados de cocina o jefes del área de alimentos y bebidas, respondieron 7 preguntas acerca de las preferencias de los clientes por ciertos alimentos. Para más información, ver la encuesta en el Anexo 1.

Los cuestionarios fueron contestados en su mayoría por los gerentes del área de compras, aunque en algunos casos las respuestas para la sección de datos generales la proporcionaba el gerente de recursos humanos y la sección que hace referencia a las preferencias de los alimentos por los huéspedes, era contestada por los cocineros o chefs.

La encuesta fue probada y validada, después de aplicar 10 cuestionarios como prueba piloto a los gerentes de compra y realizar las modificaciones pertinentes según las respuestas y comentarios que realizaban acerca del tema. Para la obtención de la información fue necesario en algunos casos solicitar por escrito el apoyo de los hoteles en esta investigación y asegurar a los establecimientos que el uso de la información sería sólo utilizada con fines estadísticos y que los nombres de los hoteles participantes serían confidenciales.

La recopilación de información se realizó en los meses de abril y mayo de 2015, la encuesta fue aplicada de tres formas:

1. Encuesta personal en el establecimiento, se visitaron los hoteles y en un encuentro directo y personal se aplicó el cuestionario.
2. Encuesta telefónica, para agilizar la recopilación de información, reduciendo tiempos de traslado y evitando la solicitud para ingresar a ciertos hoteles se decidió aplicar algunos cuestionarios mediante esta vía.
3. Encuesta por correo electrónico, por solicitud de los hoteles se enviaron los cuestionarios por correo electrónico y los encuestados después de contestarlos, los regresaron.

Se aplicaron 84 cuestionarios, recopilando información de 107 hoteles, sin embargo para el análisis se consideraron sólo 97 hoteles, puesto que 10 están ubicados en Puerto Vallarta.

El análisis de la información se realizó con el uso del software SPSS Statistics Editor de datos y con el programa Excel para la elaboración de gráficas.

### **3.2 Fase 2: Encuesta y entrevistas semiestructuradas a profundidad a proveedores de alimentos**

Para contar con mayor información se aplicó una encuesta a los principales proveedores de alimentos a hoteles (ver anexo 2). El tipo de muestreo utilizado fue el muestreo por selección intencionada o muestreo de conveniencia consiste en la elección por métodos no aleatorios de una muestra cuyas características sean similares a las de la población objetivo<sup>3</sup>.

En este tipo de muestreos la representatividad la determina el investigador de modo subjetivo, en esta investigación se aplicaron 10 cuestionarios a empresas, considerando que fueron las mencionadas, en los cuestionarios aplicados a los hoteles, como las principales proveedoras de alimentos (el hotel proporcionaba la información en la pregunta 10 de la

---

<sup>3</sup> (Casal & Mateu, 2003)

encuesta sobre demanda de alimentos por hoteles en Bahía de Banderas). Los cuestionarios fueron contestados por personal administrativo de las empresas.

Para complementar la información proporcionada en la encuesta y tener mayor conocimiento de la percepción de los proveedores en el abastecimiento de alimentos a los hoteles se realizaron entrevistas semiestructuradas a profundidad con los dueños o encargados de las negociaciones con hoteles de las empresas proveedoras. Las entrevistas se orientaron con base a los siguientes temas: principales alimentos, condiciones de abastecimiento, corrupción, sin embargo fue flexible, y dependió de la disponibilidad del proveedor para dar información relacionada, por lo que los resultados variaron mucho, en algunos casos fueron muy profundas y a detalle en diferentes temas.

El objetivo de las entrevistas fue obtener información acerca de las experiencias, comentarios y puntos de vista, además de corroborar qué factores relacionados con la oferta y la comercialización son los determinantes en el abastecimiento de alimentos al sector hotelero.

### **3.3 Fase 3: Centro de Calidad Nayarit (CCN)**

Se realizó un muestreo a conveniencia, puesto que se identificó que el único programa que existe en el municipio relacionado con el abastecimiento de alimentos al sector hotelero es el Centro de Calidad Nayarit. Se realizó una entrevista semiestructurada a profundidad a la Directora del Centro de Calidad Nayarit.

La entrevista fue guiada con base en los siguientes temas: encargados del Centro de Calidad Nayarit, antecedentes del CCN, descripción del programa, relación con el Plan Estatal de Desarrollo, recursos con los que cuenta, forma de operación, funciones, obstáculos y resultados.

## **CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN**

El presente capítulo está estructurado en tres partes, la primera corresponde a la estructura de la demanda de alimentos por hoteles en Bahía de Banderas, Nayarit, en la cual derivado del interés de conocer a detalle los establecimientos de hospedaje, se hace primeramente una caracterización de los hoteles que forman parte de la muestra, considerando su categoría, modalidad, si cuentan con servicio de alimentos, si cuentan con programas sustentables y la relación entre la nacionalidad de los propietarios con la adquisición de alimentos locales.

Posteriormente, se describe a partir del análisis de la información recabada el volumen de alimentos consumido por los hoteles, los tipos de proveedores que abastezcan a los hoteles, el origen geográfico de los alimentos, los factores relacionados con el abastecimiento de alimentos a hoteles, los obstáculos y oportunidades en el suministro de alimentos.

La segunda parte corresponde a la percepción de los proveedores de alimentos en cuanto al proceso de comercialización con el sector hotelero y la tercera parte hace referencia al Centro de Calidad Nayarit, como programa de vinculación del sector agropecuario con el turístico.

### **4.1 Resultados fase 1: Estructura de la demanda de alimentos por Hoteles en Bahía de Banderas, Nayarit**

#### **4.1.1 Características generales de los hoteles y su relación con el suministro de alimentos**

De los hoteles cuantificados por categoría, en la encuesta se identificó la existencia de un hotel más en la categoría de cuatro estrellas. No se

encuestaron los hoteles exactamente que se tenían previstos por categoría debido a que algunos se negaron a participar en la investigación, aun así se obtuvo una muestra significativa de los hoteles activos encuestando el 77.60% de ellos.

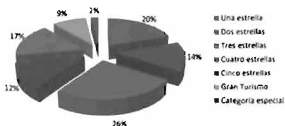
El 28% de los hoteles (27 hoteles) en los que se aplicó la encuesta son de cinco estrellas, gran turismo y categoría especial, sin embargo representan el 84% del total de hoteles de estas categorías en el municipio y por ser los de mayor tamaño (por tener un total de 7,128 habitaciones) representan una parte importante en cuanto a volumen y valor de la demanda de alimentos por la industria turística (ver tabla 5).

**Tabla 5. Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, número de hoteles por categoría y hoteles en los que se aplicó la encuesta**

Categoría	Número de hoteles	Porcentaje de hoteles (%)	Hoteles en los que se aplicó la encuesta	Porcentaje de hoteles en los que se aplicó la encuesta (%)
Una estrella	21	17	19	20
Dos estrellas	30	24	14	14
Tres estrellas	31	25	25	26
Cuatro estrellas	11	9	12	12
Cinco estrellas	18	14	16	16
Gran Turismo	10	8	9	9
Categoría Especial	4	3	2	2
<b>Total</b>	<b>125</b>	<b>100</b>	<b>97</b>	<b>100</b>

Fuente: elaboración propia con datos de la Secretaría de Turismo del estado de Nayarit y de la encuesta de la demanda de alimentos por hoteles en Bahía de Banderas, mayo de 2015.

El resto de los hoteles, 72% de los hoteles (70 hoteles) de la muestra son de una a cuatro estrellas y aunque en cantidad sus requerimientos de alimentos no son tan grandes, se consideraron para que la muestra fuera representativa de la industria hotelera en Bahía de Banderas e identificar las características generales de estos hoteles y su proceso en cuanto a la adquisición de alimentos (ver gráfica 6).



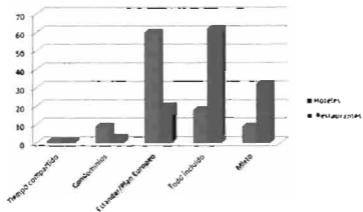
**Gráfica 6. Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, hoteles por categoría en los que se aplicó la encuesta**

Fuente: elaboración propia con datos de la encuesta de la demanda de alimentos por hoteles en Bahía de Banderas, mayo de 2015.

En cuanto a la modalidad del hotel, se consideraron las modalidades de tiempo compartido, condominios, estándar o plan europeo<sup>2</sup>, todo incluido y mixto en el que se encuentran aquellos hoteles que manejan tiempo compartido y plan europeo. Se destaca que los establecimientos de hospedaje que cuentan con mayor número de restaurantes, y por lo tanto mayor demanda de alimentos son los de todo incluido o mixtos, ya que en el caso de los de tiempo compartido los gerentes de compras mencionaban que este tipo de hoteles se mantienen con los ingresos derivados del servicio de alimentos, por lo que cada hotel tiene en promedio cuatro restaurantes al igual que los todo incluido (ver gráfica 7).

<sup>2</sup> En un hotel de modalidad estándar o plan europeo, el precio pagado sólo incluye el servicio de hospedaje, cualquier comida que se adquiera en el mismo se cobrará por separado.





**Gráfica 7. Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, número de restaurantes por modalidad del hotel**

Fuente: elaboración propia con datos de la encuesta de la demanda de alimentos por hoteles en Bahía de Banderas, mayo de 2015.

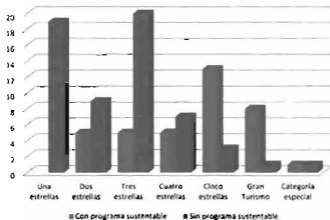
De los hoteles donde se aplicó la encuesta la mayoría, el 62% de ellos, no cuenta con programa sustentable, solamente el 38% de los hoteles si cuenta con algún tipo de actividad o programa sustentable (ver gráfica 8).



**Gráfica 8. Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, hoteles con programa sustentable**

Fuente: elaboración propia con datos de la encuesta de la demanda de alimentos por hoteles en Bahía de Banderas, mayo de 2015.

Cabe mencionar que en la categoría más baja, el cuidado del medio ambiente no es prioridad para la administración del hotel, sin embargo existe conciencia en el cuidado del medio ambiente en hoteles de categoría de dos y tres estrellas, los cuales coinciden y están ubicados en las localidades de Sayulita y San Francisco. A mayor categoría de un hotel no se asegura el compromiso con el medio ambiente pues como se aprecia en la gráfica 9, existen hoteles de cinco estrellas, gran turismo y de categoría especial que no cuentan con un programa sustentable.



**Gráfica 9. Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, programa sustentable en hoteles por categoría**

Fuente: elaboración propia con datos de la encuesta de la demanda de alimentos por hoteles en Bahía de Banderas, mayo de 2015.

El tipo de programas sustentables que se lleva en un hotel de dos, tres o cuatro estrellas incluye programas de reciclado, el agua de albercas libre de químicos, ecoliteras, baños ecológicos o lavado de blancos cuando el huésped

lo decide. En los de cinco estrellas, gran turismo y categoría especial, los programas sustentables incluyen:

- uso de tecnologías eficientes
- productos biodegradables y reciclables
- prácticas de construcción respetuosas del medio ambiente
- vehículos cero emisiones de carbono

El 26% de los hoteles de la muestra (25 hoteles) exigen a sus proveedores el compromiso del cuidado del medio ambiente, el 76% de esos hoteles (19 hoteles) son de las categorías: cuatro, cinco estrellas, gran turismo y categoría especial. Un ejemplo es la política de compras sustentables que tiene el "Hotel Especial de Nuevo Vallarta", en el dan prioridad a proveedores comprometidos con el cuidado del medio ambiente, como se describe en el anexo 3.

De los 97 hoteles en los que se aplicó la encuesta 49 cuentan con servicio de alimentos y de éstos, el 51% cuenta con una política para adquirir productos locales, esto se refleja en que más de la mitad de los hoteles mencionó tener a un agricultor o sociedad cooperativa dentro de sus proveedores (ver gráfica 10).



**Gráfica 10. Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, hoteles en los que se compran alimentos de manera directa con productores o sociedades cooperativas**

Fuente: elaboración propia con datos de la encuesta de la demanda de alimentos por hoteles en Bahía de Banderas, mayo de 2015.

\* El nombre del hotel fue modificado ya que por políticas del hotel se tiene que tener en el anonimato y no se puede hacer uso del nombre comercial.

Hay casos de agricultores excepcionales, que sus procesos son realmente buenos, la calidad de sus productos es aceptada por los hoteles, cuentan con los requisitos fiscales solicitados y venden directamente lo que producen a los hoteles. Los productos que se compran directamente son los mariscos (pescado y camarón en la Cruz de Huanacaxtle), de frutas mencionaron la piña y papaya, y de verduras, el jitamate.

Es importante mencionar que del 38% (17 hoteles) de hoteles que no compran alimentos de manera directa con productores o cooperativas, los dueños de 11 hoteles son mexicanos, cuatro son de nacionalidad española y en dos los dueños son de diferentes nacionalidades (mexicanos, norteamericanos y canadienses). Esto demuestra que en Bahía de Banderas más del 60% de los hoteles de propietarios de origen extranjero compran alimentos directamente con productores o sociedades cooperativas (ver tabla 6)

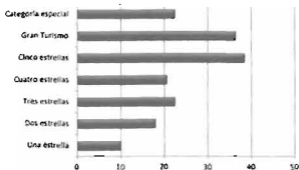
**Tabla 6. Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, hoteles en los que se compran alimentos de manera directa con productores o sociedades cooperativas**

Nacionalidad de los propietarios	Sí	No	Total general
Mexicanos	17	11	28
Norteamericanos	1		1
Canadiense	4		4
Español	1	4	5
Mexicanos, Americanos y Canadienses	1	2	3
Colombianos	1		1
Argentinos	2		2
Italianos y Canadienses	1		1
<b>Total general</b>	<b>28</b>	<b>17</b>	<b>45</b>

Fuente: elaboración propia con datos de la encuesta de la demanda de alimentos por hoteles en Bahía de Banderas, mayo de 2015.

#### 4.1.2 Consumo de alimentos de parte del sector hotelero

La importancia de la demanda de alimentos por el sector hotelero radica en el beneficio que puede generarse a partir de las compras que realiza, en el estudio se encontró, que hay una diferencia en cuanto al porcentaje de los costos totales del hotel, destinados a la adquisición de alimentos dependiendo de la categoría, en los establecimientos de una o dos estrellas el 14% de sus costos son destinados a los alimentos, los de tres y cuatro estrellas destinan un 21.6%, los de cinco estrellas y gran turismo son los que destinan mayor cantidad, cerca del 37.5% y los de categoría especial el 22.5% (ver gráfica 11).



**Gráfica 11. Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, proporción que representan los gastos en alimentos de los costos totales por hotel**

Fuente: elaboración propia con datos de la encuesta de la demanda de alimentos por hoteles, en Bahía de Banderas, mayo del 2015

Se encontró que los hoteles de categoría más baja tienen mayor consumo de frutas y verduras que de carnes y mariscos, el promedio tan alto en el porcentaje destinado a la adquisición de mariscos en los hoteles de una estrella, es porque sólo se encontró un hotel de una estrella con servicio de alimentos y este hotel sólo vendía mariscos al estar junto a la playa. En el caso de los de dos estrellas, hay cinco hoteles con servicio de alimentos, de los

cuales sólo tres ofrecen desayunos, uno es vegetariano y el otro el vende carnes y mariscos. En las demás categorías de hoteles el consumo parece ser similar, gastando más en carnes, seguido de mariscos y por último en frutas y verduras (ver tabla 7)

**Tabla 7. Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, promedio de gasto en alimentos por clasificación de hoteles<sup>4</sup>**

Clasificación de hoteles	Frutas (%)	Verduras (%)	Carnes (%)	Mariscos (%)	Productos Lácteos, envasados y otros. (%)
Una estrella	15	25	0	60	0
Dos estrellas	64	14	6	6	6
Tres estrellas	19	18	28	23	8
Cuatro estrellas	18	19	22	17	13
Cinco estrellas	14	12	27	24	14
Gran Turismo	14	12	27	26	13
Categoría Especial	13	13	30	30	13

Fuente: elaboración propia con datos de la encuesta de la demanda de alimentos por hoteles en Bahía de Banderas, mayo de 2015.

Se identificó que los alimentos con mayor demanda de las diferentes categorías son:

- Frutas y Verduras: jitomate, cebolla blanca, papa, limón, aguacate, naranja, melón, piña, papaya, sandía
- Mariscos: Filete de pescado y Camarón
- Carnes: Carne para hamburguesa, arrachera, top sirloin, lomo y perna de cerdo y pollo (pechuga, pierna, muslo, alas y entero)
- Productos lácteos, procesados, envasados y otros: en esta categoría se encuentran más de 500 productos y sólo uno de ellos, el huevo, tiene un consumo significativo, por lo que es el único considerado para el análisis.

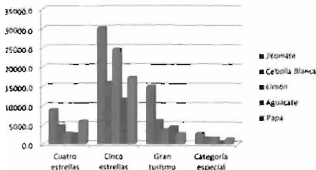
Los hoteles de categoría cuatro, cinco estrellas, gran turismo y categoría especial demandan el 98% del total de alimentos que requiere el sector hotelero

<sup>4</sup> Las filas de la Tabla 7 no suman 100%, puesto que es un promedio de los gastos en alimentos, y en algunos casos los hoteles no contaban con la información exacta y la daban lo más cercana al 100%.

en Bahía de Banderas. Cabe destacar que los de cinco estrellas requieren cerca del 48% de la demanda total de los cuales el 50% son hoteles todo incluido y el otro 50% tiempo compartido, lo que explica el mayor consumo es que son los hoteles con la mayor cantidad de restaurantes.

El alimento con mayor consumo es el jitomate, se requieren cerca de 57.925 kilogramos mensualmente para abastecer. El consumo máximo es de 12,000 kilogramos mensuales, el cual es demandado por un grupo hotelero de categoría cinco estrellas, con tres complejos turísticos todo incluido y un aproximado de 1,895 habitaciones. De hecho, este grupo tiene el consumo máximo en la cebolla, aguacate, melón, piña, papaya y sandía. El consumo mínimo de jitomate es de cuatro kilogramos, requerido por un hotel cuatro estrellas, de plan europeo, con 14 habitaciones, el cual al momento de encuestar mencionó que tenía aproximadamente un mes que abrió su restaurante y se distinguen por utilizar alimentos orgánicos y producidos en su propio huerto, por lo que las compras de alimentos son mínimas.

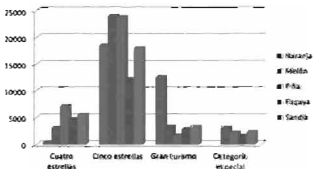
La cebolla es la segunda verdura más demandada, el sector requiere cerca de 28.959 kilogramos mensual; de papa se requieren alrededor de 27,356 kilogramos, de limón 33,359 kilogramos es interesante cómo los hoteles de categoría cinco estrellas requieren cerca del 73.7% del limón demandando por el sector hotelero en el municipio y de aguacate 19,551 kilogramos (ver gráfica 12)



**Gráfica 12. Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, demanda de verduras por hoteles de Bahía de Banderas**

Fuente: elaboración propia con datos de la encuesta de la demanda de alimentos por hoteles en Bahía de Banderas, mayo de 2015.

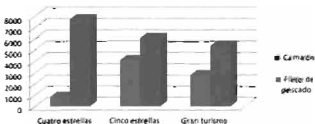
En el caso de las frutas el sector hotelero requiere cerca de 36,084 kilogramos mensual de piña, 34,741 de melón, 30,921 de sandía, 27,760 de naranja y 22,522 de papaya (ver gráfica 13)



**Gráfica 13. Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, demanda de frutas por hoteles de Bahía de Banderas**

Fuente: elaboración propia con datos de la encuesta de la demanda de alimentos por hoteles en Bahía de Banderas, mayo de 2015.

En la categoría de mariscos se identificó que los productos con mayor demanda son los filetes de pescado (entre los que destaca la basa y lenguado) con un aproximado de 19,175 kilogramos mensuales y de camarón 7, 751 (ver gráfica 14)

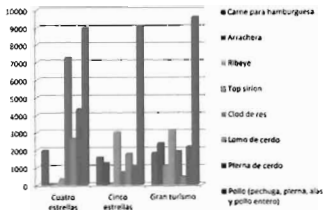


**Gráfica 14. Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, demanda de mariscos por hoteles de Bahía de Banderas**

Fuente: elaboración propia con datos de la encuesta de la demanda de alimentos por hoteles en Bahía de Banderas, mayo de 2015.



La carne que se consume en los hoteles analizados es la siguiente: pollo (ya sea el pollo entero, pechuga, piernas o alas) con un aproximado de 26,699 kilogramos mensuales, seguido por la carne de res en sus diferentes cortes, donde destaca el clod<sup>7</sup> de res con un aproximado de 10,228 kg y el top sirloin con 7,906 kilogramos (ver gráfica 15).



**Gráfica 15. Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, demanda de carnes por hoteles de Bahía de Banderas**

Fuente: elaboración propia con datos de la encuesta de la demanda de alimentos por hoteles en Bahía de Banderas, mayo de 2015.

En la categoría de Lácteos, procesados, envasados y otros, se consideró sólo el huevo, puesto que tiene un consumo mensual de más de 22,000 kilos, de los cuales más de 21,500 son demandados por 12 hoteles de categoría cinco estrellas y gran turismo.

<sup>7</sup> Este corte sale del pecho se produce en el área del esternón en el cuarto delantero. Se le quitan los huesos y los cartilagos unidos, así como la grasa dura y la carne intercostal en la superficie interior del pecho

#### 4.1.3 Tipo de proveedor de alimentos

Conocer el tipo de proveedor que abastece al sector hotelero es importante (ver tabla 8), ya que es un medio para identificar si hay productores que estén dentro de la comercialización de alimentos en la industria turística, además de que se identifican las ventajas que tienen las principales empresas y factores que determinan la adquisición de la comida.

Tabla 8. Tipo de proveedor de hoteles por categoría de alimentos

Tipo de proveedor	Categoría de alimentos				
	Frutas (%)	Verduras (%)	Carnes (%)	Mariscos (%)	Productos Lácteos, envasados, procesados y otros (%)
Mayorista	52	55	68	65	60
Productor directo	23	19	3	18	3
Tienda de autoservicio	5	5%	14	5	17
Importación	0	0	0	0	0
Vendedor	20	2	16	13	20

Fuente: elaboración propia con datos de la encuesta de la demanda de alimentos por hoteles en Bahía de Banderas, mayo de 2015.

En el estudio se identificó que más del 50% de los hoteles adquieren los alimentos a través de proveedores mayoristas. De los 10 hoteles que compran frutas a productores directamente, tres son de categoría cinco estrellas, tres de gran turismo, uno de cuatro estrellas, uno de tres estrellas y dos de dos estrellas, lo que muestra que no precisamente los hoteles más pequeños son los que compran directamente a agricultores. Los hoteles de tres y cuatro estrellas son los que compran en tiendas de autoservicio. La mitad de los que compran a vendedores son hoteles de categoría de una, dos, tres y cuatro estrellas.

En cuanto a las verduras, la distribución del tipo de proveedor según la categoría del hotel es similar al de las frutas. En la adquisición de mañucos los hoteles que compran directamente a pescadores o sociedades cooperativas de pescadores, son los hoteles de dos, tres y cuatro estrellas.

Se aprecia cómo los hoteles de tres y cuatro estrellas tienen preferencia por adquirir los productos a través de tiendas de autoservicio, esto se puede explicar debido a que los volúmenes que consumen no son tan elevados y los precios que encuentran en estas tiendas se adaptan a sus necesidades. Los de categoría más alta hacen mención que compraban en tiendas de autoservicio productos específicos que sólo se podían adquirir ahí (como es el caso de productos de la marca de la tienda de autoservicio).

No hay tendencia específica por parte de una categoría de hotel para comprar a través de vendedores, los hoteles usan este medio como un medio alternativo en caso de no localizar un producto

#### **4.1.4 Origen de los alimentos**

El análisis de la procedencia geográfica de los alimentos es parte importante de la estructura de la demanda de alimentos por el sector hotelero en Bahía de Banderas, de esta forma se identifica en qué medida la industria turística aporta a la economía local derivado de la adquisición de productos o si los recursos se destinan a otro estado o al extranjero (ver tabla 9), ya que el 58% de los hoteles mencionó utilizar alimentos extranjeros.

**Tabla 9. Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, origen de los alimentos utilizados por los hoteles**

Origen	Categoría de alimentos				
	Frutas (%)	Verduras (%)	Carnes (%)	Mariscos (%)	Productos Lácteos, envasados, procesados y otros (%)
Local/Bahía de Banderas	47	45	5	23	8
Nayarit	20	19	3	13	3
Otro estado	27	29	76	49	65
Extranjero	0	0	5	3	6
No sabe el origen	7	7	11	13	21

Fuente: elaboración propia con datos de la encuesta de la demanda de alimentos por hoteles en Bahía de Banderas, mayo de 2015.

El estudio demuestra que el sector turístico en Bahía de Banderas, tiene fuerte relación con el sector agrícola del municipio porque cerca del 70% de los hoteles adquieren sus frutas en el municipio y la entidad. Sin embargo, cerca de la mitad de los hoteles de las tres categorías más altas (los hoteles con mayor consumo) se abastecen de frutas de otro estado, principalmente del estado de Jalisco. De hecho, se corroboró esta información con una de las principales fruterías que abastecen a los hoteles y mencionaron que sus productos provenían de Jalisco. Los hoteles de categoría más alta también mencionaron que sus frutas tipo *gourmet* provenían del extranjero, aunque eran mínimas las cantidades que se requerían.

Por otro lado, el 7% de los hoteles señalaron que no conocen el origen de las frutas que compran, son de categoría tres y cuatro estrellas, estos hoteles por lo general compran sus productos en tiendas de autoservicio es por esto que no conocen el origen de sus productos. Un caso interesante es un hotel de categoría especial que no sabe de dónde provienen las frutas que adquieren, lo que demuestra que siempre hay excepciones y aunque a mayor categoría los hoteles tienen mayor conocimiento de dónde provienen sus alimentos, siempre hay excepciones como ésta.

Los porcentajes de la procedencia de las verduras son muy similares a los de la fruta, esto debido a que el mismo proveedor que surte las frutas se encarga de proveer las verduras.

El 76% de los hoteles utiliza carne proveniente de otro estado, sin embargo al realizar una entrevista a la empresa identificada como la principal proveedora de carnes "Carnes para la Riviera" mencionó que el origen de las carnes depende de la calidad y la demanda de las mismas. La empresa maneja tres tipos de calidad:

- Calidad High Choice
- Calidad Select
- Nacional

La empresa mencionó que el origen de la carne que consume cada hotel depende más de la modalidad que de la categoría del hotel, puesto que ellos surten a hoteles cinco estrellas y gran turismo y mencionan que "un todo incluido por lo general compra nacional, ya que se van más por los precios; los hoteles de tiempo compartido o plan europeo adquieren la calidad más alta que es la "Calidad High Choice" la cual proviene de Estados Unidos o Canadá.

Por otro lado, los gerentes de los hoteles afirmaron que el 49% de los mariscos eran de otro estado, pero en realidad se referían más a la ubicación geográfica de la empresa, puesto que el principal proveedor de mariscos "Mariscos El Rey"<sup>8</sup> es importador de mariscos y el origen de algunos de ellos se muestra la Tabla 10.

---

<sup>8</sup> Se cambió el nombre de la empresa.

**Tabla 10. Origen de los productos del principal proveedor de mariscos**

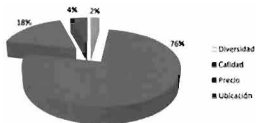
Mariscos/Pescados	Origen
Robalo entero	Nicaragua y México
Atún natural	Indonesia
Atún sashimi	Indonesia
Filete de Basa	Vietnam
Filete de Tilapia	China
Pulpo caribe	México
Callo de hacha	USA
Mejillones negros	Chile
Jaiba	México
Surimi	China
Camarón	México (Mochis, Sinaloa)
Langosta	México

Fuente: elaboración propia con datos proporcionados por la empresa, mayo de 2019.

En cuanto al origen de los productos lácteos, procesados, envasados y otros, el 65% de los gerentes mencionó que provenían de otras entidades, sin embargo, el 3% que mencionó de Nayarit hacía referencia al huevo, ya que este producto se adquiere en el municipio de Tepic, y aunque en porcentaje no es significativo, en volumen sí lo es.

#### **4.1.5 Factores relacionados con el abastecimiento de alimentos a hoteles**

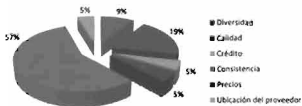
Al cuestionar a los gerentes de los hoteles qué factor era el más importante para considerar a un proveedor en vez de a otro, el 76% mencionó que la calidad de los productos era el más importante (ver gráfica 16). De hecho, uno de los gerentes de un grupo hotelero mencionó que el encargado del abastecimiento de alimentos realiza visitas esporádicas a las empresas de sus proveedores para revisar en qué situación se encuentran, hace comentarios y sugerencias para que mejoren sus procesos, puesto que les interesa que los productos que compran pasen por el mejor control de calidad posible.



**Gráfica 16. Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, el factor más importante para comprar alimentos**

Fuente: elaboración propia con datos de la encuesta de la demanda de alimentos por hoteles en Bahía de Banderas, mayo de 2015.

Sin embargo la calidad no determina todo, como mencionó un gerente de compras "Queremos todo, calidad, precio y servicio", es por esto que el segundo factor considerado más importante fue el precio (ver gráfica 17)

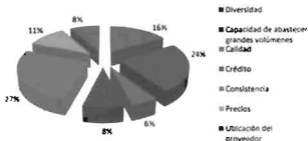


**Gráfica 17. Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, el segundo factor más importante para comprar alimentos**

Fuente: elaboración propia con datos de la encuesta de la demanda de alimentos por hoteles en Bahía de Banderas, mayo de 2015.

En cuanto al servicio que solicitan los encargados del abastecimiento de alimentos en los hoteles, éste varía según la percepción de cada uno, es por

ello que al considerar el tercer factor más importante el 27% mencionó la consistencia en la entrega de alimentos, mientras que el 24% la capacidad de abastecer grandes volúmenes y el 16% consideró más importante que les ofrecieran diversidad de productos (ver gráfica 18)



**Gráfica 18. Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, el tercer factor más importante para comprar alimentos**

Fuente: elaboración propia con datos de la encuesta de la demanda de alimentos por hoteles en Bahía de Banderas, mayo de 2015.

Para el sector hotelero la calidad es importante debido a que se rigen en algunos casos (hoteles de cuatro estrellas, cinco estrellas, gran turismo) por el Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP) o por el Distintivo H<sup>®</sup>. El sistema de HACCP, que tiene fundamentos científicos y carácter sistemático, permite identificar peligros específicos y medidas para su control con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos. Es un instrumento para evaluar los peligros y establecer sistemas de control que se centran en la prevención en lugar de basarse principalmente en el ensayo del producto final. Todo sistema de HACCP es susceptible de cambios que puedan derivar de los avances en el diseño del equipo, los procedimientos de elaboración o el sector tecnológico (Alimentarius, 1998). El Distintivo "H", es un reconocimiento que

\* Con el propósito fundamental de disminuir la incidencia de enfermedades transmitidas por los alimentos en turistas nacionales y extranjeros y mejorar la imagen de México a nivel mundial con respecto a la seguridad alimentaria, desde 1990, se implementó en nuestro país, un programa Nacional de Manejo Higiénico de Alimentos, Distintivo "H", para todos los establecimientos fijos de alimentos y bebidas.



otorgan la Secretaría de Turismo y la Secretaría de Salud, a aquellos establecimientos fijos de alimentos y bebidas: (restaurantes en general, restaurantes de hoteles, cafeterías, fondas etc ), por cumplir con los estándares de higiene que marca la Norma Mexicana NMX-F605 NORMEX 2004.

Por otra lado, la importancia en la adquisición de alimentos de calidad para los hoteles de cinco estrellas y gran turismo no es sólo de interés nacional, las empresas mayoristas que envían turistas de Estados Unidos y Canadá, hacen visitas esporádicas y verifican las condiciones en que se encuentran las instalaciones del hotel, desde los almacenes, cocina, calidad de los alimentos, datos de origen de los alimentos, entre otras aspectos.

#### **4.1.6 Obstáculos y oportunidades en el suministro de alimentos**

Para los gerentes de compras de los hoteles, las distancias largas para enviar productos y las carreteras en mal estado son factores que contribuyen a los problemas en el suministro de alimentos a los hoteles en Bahía de Banderas, pero no son decisivos.

Por otra parte, es interesante cómo según sea la categoría de un hotel, algunos factores contribuyen demasiado a los problemas en el suministro de alimentos al sector hotelero, mientras que otros contribuyen algo o poco. Como es el caso de los productos sin empaque, este factor influye demasiado para los hoteles de categoría más alta, sin embargo para los de categoría más baja el empaque tiene poca influencia.

Al igual, si un proveedor no cuenta con el transporte y las instalaciones adecuadas para manejar y procesar los alimentos, no cubrirá con los requisitos solicitados por los hoteles, por lo cual los hoteles mencionan que es un factor con demasiada influencia. También, otro factor que depende de la categoría del hotel es la disponibilidad del producto en cantidad, esto puesto que las compras de hoteles de cinco estrellas y gran turismo son por volumen, lo que lo convierte

en un requisito demasiado importante, mientras que para los hoteles pequeños esto no es significativo

Como ya se mencionó anteriormente, la calidad es lo más importante para los hoteles, ya que no pueden poner en riesgo la salud de sus huéspedes por ahorrar un poco de dinero.

La responsabilidad de los proveedores para abastecer en tiempo y forma es un factor que independientemente de la categoría del hotel, tiene mucha o demasiada influencia, ya que si queda mal probablemente no se considere nuevamente al realizar algún pedido.

Los chefs o cocineros de restaurantes donde los menús son especiales como vegetarianos o de productos frescos, mencionaban que los turistas si preferían alimentos orgánicos o frescos, por lo cual para ellos este factor era demasiado importante, sin embargo para los hoteles todo incluido, donde hay buffets, las preferencias de los turistas no son significativas

Los establecimientos de hospedaje tienen identificado qué productos se pueden adquirir localmente, de otro estado o del extranjero, por lo que si un alimento no se produce no es algo identificado como un problema, ya que si se quisiera dar una relación comercial los catálogos de alimentos que adquieren los hoteles son por más de 150 productos de los cuales habría algunos con posibilidad para abastecer

**Tabla 11. Municipio de Bahía de Bandejas, Nayarit, factores que contribuyen a los problemas en el suministro de alimentos a hoteles**

Factores	Influencia				
	Demasiada (%)	Mucha (%)	Algo (%)	Poca (%)	Nada (%)
Distancias largas para envío de productos	0	22	38	24	16
Carreteras en mal estado	2	13	42	18	24
Productos sin empaque	29	20	18	29	4
Transporte y almacenamiento inadecuado	31	20	18	20	11
Calidad deficiente	38	18	18	22	4
No disponible en cantidad	27	24	27	16	7
Proveedores irregulares	18	44	18	16	4
Ausencia de producción local	24	18	36	18	4
Precios muy altos	24	18	33	18	9
Preferencias de los turistas por ciertos sabores	2	7	11	33	47

Fuente: elaboración propia con datos de la encuesta de la demanda de alimentos por hoteles en Bahía de Bandejas, mayo de 2015.

#### 4.1.7 Oportunidades

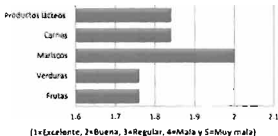
Aunque en la mayoría de los hoteles (62%) no se da a conocer en sus buffets que la comida es preparada con alimentos locales (ver gráfica 19). Los hoteles que sí lo hacen (17 hoteles) mencionaron que la comida es muy popular y la prefieren los clientes, ya que los turistas, sobre todo extranjeros, buscan comer alimentos frescos y locales. Ésta es una de las principales oportunidades que hay para los productores locales, tener la posibilidad de brindar productos frescos a los hoteles que promocionan los alimentos locales, ya que para el turista consumir productos frescos es importante.



**Gráfica 19. Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, promoción de alimentos en hoteles elaborados con productos locales**

Fuente: elaboración propia con datos de la encuesta de la demanda de alimentos por hoteles en Bahía de Banderas, mayo de 2015.

Además, como se aprecia en la Gráfica 20 en cuanto la variedad, calidad y precio de los alimentos locales, los encargados de compras, califican entre excelente o bueno todos los productos, lo que quiere decir que realmente los productos locales satisfacen los requerimientos de los hoteles. Se sienten mucho más satisfechos con las frutas y verduras locales que con otros alimentos. En lo que respecta a los mariscos locales, en las entrevistas mencionaban que estos en cuanto a calidad era buena por ser productos frescos; sin embargo, hay fluctuaciones de los precios por temporadas, lo que hace que el valor en algunas ocasiones sea muy elevado.



**Gráfica 20. Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, evaluación de la calidad, variedad y precio de alimentos locales**

Fuente: elaboración propia con datos de la encuesta de la demanda de alimentos por hoteles en Bahía de Banderas, mayo de 2015.

#### 4.2 Resultados fase 2: Percepción de los proveedores de alimentos

Después de entrevistar a los proveedores de hoteles, se identificó que un factor importante es el crédito, puesto que aunque los hoteles no lo manejan como algo importante si lo solicitan, y es el principal obstáculo para los proveedores, ya que tienen que esperar entre 30 y 45 días para que paguen un pedido entregado.

Por otro lado, aunque los resultados de la encuesta muestran que el 93% de los hoteles, no les han propuesto sobornos, los proveedores de alimentos mencionaron que esto es algo que se da. Una anécdota que mencionó un proveedor es que: "una vez intentaron ponerse de acuerdo los distribuidores y no dar mordida, pero ya que se organizaron y lo hicieron, el primero que dio mordida y tomó ventaja fue el que nos organizó para ya no dar".

En palabras de proveedores, el proceso para abastecer un hotel consiste en la negociación entre precios, volúmenes, periodos de abastecimiento las realiza el gerente o encargado de compras con el proveedor, una vez que se llega a un acuerdo y se establece fecha de entrega, el proveedor se encarga de poner el producto en las condiciones previstas por el hotel hasta el área de almacén, en este momento el chef revisa la mercancía, en algunos casos dependiendo de la estructura organizacional del hotel, puede intervenir el área de calidad o control de higiene, si pasa la revisión el producto se recibe o de lo contrario, se regresa.

Posteriormente, el chef tiene la última palabra al dar la opinión acerca de los alimentos y si realmente era lo que él solicitaba o no. En este momento, mencionan los proveedores entrevistados, es cuando se les tiene que dar una *mordida* a los chefs, ya que en sus manos está que vuelvan a surtirse con un proveedor determinado.

Un proveedor mencionó lo siguiente: "imagínese el grado de corrupción que hay, si una vez una frutería le regaló una camioneta marca Lobo del año al

chef de un hotel, sólo para que le diera el visto bueno a la frutería". Otro proveedor señaló: "tenía en mi cartera de clientes alrededor de 100 hoteles, pero está difícil continuar con esa cantidad si no te pagan y aparte tienes que dar la mordida".

Los hoteles tienen dos tipos de proveedores: uno al que le compran en mayoreo y pocas veces por semana y otros a los que les compran al menudeo diario, lo que se necesita al momento.

### **4.3 Resultados fase 3: Centro de Calidad Nayarit (CCN)**

Para dar respuesta al objetivo específico de analizar los programas de vinculación del turismo con el sector agropecuario en el municipio de Bahía de Banderas se realizaron entrevistas con las personas relacionadas con el programa CCN, el cual pretende relacionar el turismo con los productores locales a través del abastecimiento de alimentos.

El Centro de Calidad Nayarit surgió como propuesta de campaña del actual gobernador del estado de Nayarit, para vincular el sector agrícola con el turístico a través de una central de abasto o un mercado para la región costa sur, principalmente para abastecer los hoteles de la Riviera Nayarit. Esta institución empezó a laborar en julio de 2013 con un softopening, o apertura suave, atendiendo a un sólo hotel con pocos productos agrícolas como "prueba" para estructurar la forma de trabajar. Actualmente no cuenta con ninguna figura jurídica, pero está en proceso de constitución.

Aunque no se encuentra considerado como proyecto estratégico en el Plan Estatal de Desarrollo de Nayarit 2011-2017, para su creación se tuvo como objetivo principal el desarrollo integral de las seis regiones económicas que conforman la entidad. En el apartado del mencionado plan, en lo que corresponde a la rama de crecimiento económico sectorial y regional, en el que se encuentran las líneas de acción, se establece, entre otras prioridades,

fomentar e impulsar el desarrollo equitativo de las regiones productivas del estado de Nayarit, mediante la integración del sector primario con la industria y el turismo, así como con el encadenamiento productivo de las regiones (Plan Estatal de Desarrollo NAYARIT 2011-2017).

A partir de ello, la presente administración incluyó a tres dependencias del gobierno del estado para que elaboraran el proyecto y se llevara a su consecución. Estas instituciones fueron: la Secretaría Agricultura Ganadería Desarrollo Rural y Pesca (SAGADERP), la Secretaría del Trabajo, Productividad y Desarrollo Económico (SETRA) y la Secretaría de Turismo, cada una con diferentes funciones.

Por lo tanto, la SAGADERP y SETRA se encargan de identificar a los productores que tengan como vocación la de vender a hoteles de la zona de Bahía de Banderas; una vez identificados a los potenciales compradores de los productos agropecuarios, ambas dependencias analizan los productos que cuenten con las características requeridas de calidad y normatividad establecida. Posteriormente se contactan con el CCN para el proceso de comercialización y orientando a los productores para lograr que sus productos cumplan con los estándares establecidos por los desarrolladores turísticos de la Riviera Nayarit. La SETRA apoya a los productores que generan valor agregado al procesamiento de sus productos, mientras que la SAGADERP a los que lo venden directamente después de cosecharlos.

Por otra parte, la Secretaría de Turismo del gobierno del estado tiene una vinculación directa con los representantes de los desarrolladores turísticos por lo que es la encargada de plantearles el proyecto y sumarlos. Actualmente, también se encarga de la promoción de los productos nayaritas en hoteles, restaurantes y comercios.

Es importante destacar que las tres dependencias del gobierno del estado de Nayarit (SAGADERP, SETRA y Secretaría de Turismo), aportaron una inversión inicial de \$1'200,000.00 (un millón doscientos mil pesos 00/MN).

la cual se canalizó para la adaptación de las instalaciones del CCN, adquiriéndose dos cuartos fríos y remodelándose sus oficinas para una mejor operatividad y servicio.

Uno de los retos que enfrentó el CCN en su implementación fue que se identificó que el gobierno directamente no podía comprarle a los productores y venderles a los hoteles, por lo que una comercializadora se propuso para realizar el proceso de compra-venta, con el compromiso de facilitar la venta de productos del campo nayarita a los hoteles ya que esta empresa cuenta con más de 10 años de experiencia en la actividad.

A la fecha se tiene un contrato de comodato por las instalaciones con dos comercializadoras, una dedicada a la comercialización de productos agrícolas y otra de productos procesados, pero el convenio de colaboración, entre las comercializadoras y el gobierno del estado, en el que se especifican las obligaciones, responsabilidades y derechos de cada una está actualmente en proceso de elaboración. A pesar de los contratos, no existe una exclusividad con las comercializadoras, de hecho se está trabajando para que una más se integre para surtir específicamente mariscos.

El papel de las comercializadoras en la vinculación del sector agrícola con el turístico es esencial, aunque no indispensable, puesto que se encargan de la compra de los alimentos directamente a los productores. Después de adquirir los productos, la comercializadora se encarga de que cumplan con las características requeridas por los hoteles, consistentes en el lavado o limpieza de los alimentos, la entrega y el acomodo en los almacenes de los hoteles, entre otras actividades.

En lo que respecta al proceso de comercialización en sí, pareciera que el CCN no tiene un papel directo, porque es la comercializadora la que se encarga del pago, facturación y otros procesos de compra-venta, pero es al Centro de Calidad Nayarit al que le corresponde verificar que los productores obtengan un mejor precio y el pago se cumpla en tiempo y forma y al contado. En igual forma



busca que no haya intermediarios en el proceso de compra-venta (coyotes), sino que sean directamente los productores los que vendan, de esta forma sería mayor el beneficio para los agricultores. Es por ello que entre sus clientes potenciales no se encuentran las organizaciones de productores puesto que por lo general estas funcionan como centros de acopio y por consecuencia es difícil saber si realmente se les está pagando el precio pactado a los miembros de esa organización.

Es necesario señalar que inicialmente los hoteles solicitaban un abastecimiento constante y permanente de productos; sin embargo, a la comercializadora se le dificultaba abastecer sólo con productos nayaritas, ya que la mayoría son de temporal y los agricultores de la región no aseguraban cierto volumen con periodicidad; solamente una parte de ellos lo aseguraban, ya que por lo general sus cosechas ya estaban comprometidas con otros compradores. Esta situación dio origen a que el CCN aceptara que las comercializadoras trasladaran productos que no fueran nayaritas para poder cumplir con los pedidos que solicitaran los hoteles de la zona de Bahía de Banderas, con la condición de dar preferencia a los productos nayaritas.

Por otra parte, por ser el CCN un organismo con poco tiempo funcionando, tiene áreas de oportunidad y éstas son los procesos internos de control o verificación que lleva el CCN con la comercializadora, ya que solamente la empresa entrega de manera mensual informes al CCN con la relación de los productos, cantidades, precios y datos de los productores a los que se les compró su cosecha, pero lamentablemente no se cuenta con formatos de control oficial que den más transparencia y certidumbre a las acciones emprendidas.

No sólo se han presentado obstáculos para el CCN, para algunos agricultores también ha sido difícil la venta de sus productos y la razón principal por la que no logran venderlos es porque no cuentan con la calidad mínima requerida.

A pesar de las dificultades, el CCN atiende en estos momentos a 8 grupos empresariales de Bahía de Banderas y los productos que se han vendido a los hoteles son jitomate saladette, calabaza italiana, aguacate, tomate verde (pelado), cecil blanco, pepino criollo, chile poblano, chile serrano, limón persa, nopales, cilantro, berenjena, elotes, chile jalapeño, eneldo, albahaca, arúgula, menta, cebollín, chile habanero, hierbabuena, rábano cambray, papaya, piña, plátano macho, plátano tabasco, sandía, huevo y azúcar

Los agricultores que se han visto beneficiados del CCN son de los municipios de Bahía de Banderas y Compostela, de las localidades de San Juan de Abajo, San José del Valle, Valle dorado, Valle de Banderas, Las Varas, Sayulita y Peñita de Jaitemba; se espera en un futuro poder facilitar la comercialización de productos de otras regiones del estado

Además del posicionamiento de productos nayaritas en el sector hotelero, el CCN abrió la venta al público dentro de las mismas instalaciones, que por su ubicación estratégica ha facilitado la promoción a restaurantes, comercios pequeños y turistas que desean consumir productos locales. Por otra parte, ha promovido la puesta en marcha de invernaderos que estaban abandonados y ha realizado convenios de intención de compra con agricultores que aún no cosechan sus productos

En general, el CCN es un proyecto noble, la inversión para su puesta en marcha no fue elevada y, aun a dos años de su inauguración, el CCN ha logrado posicionar los productos nayaritas en el sector turístico, se sigue impulsando y promocionando lo que produce el estado, aunque falta mucho por hacer, estos son los primeros pasos que se dan para apoyar a los productores del campo nayarita. Sin embargo, el proyecto aún no da los resultados esperados y las comercializadoras con las que cuenta no tienen la capacidad para surtir el 100% de la demanda solicitada, ya que en el cuestionario aplicado a uno de sus principales compradores mencionó que sólo adquirieron a través de esta organización el 5% del total de productos que requiere el hotel.

Por otro lado, los hoteles lo ven como algo "obligatorio" así lo mencionó el encargado de compras de un hotel de la zona, ya que al participar en este tipo de proyectos, el gobierno beneficia con publicidad u otro tipo de acuerdos a los hoteles.

#### 4.4 Discusión

Es interesante ver cómo nueve de 10 de las frutas y verduras de mayor consumo por el sector hotelero son cosechadas en la entidad, la papa es la única que no se cultiva, en el caso de la cebolla ésta sólo se puede encontrar en el municipio de Ixtlán del Río y su producción no es suficiente para satisfacer la demanda (ver tabla 12)

**Tabla 12. Nayarit, producción de frutas y verduras por municipio (toneladas)**

Municipio	Jitomate	Banda	Cebolla	Papaya	Miñón	Piña	Limón	Naranja	Aguacate
Acaponeta	270	1960					10	9	
Ahuacatlán	72						3002	90	41
Amatlán de Cañas	21	53		480	72		1200	60	
Compostela	6938	14217		558	364	9118	492	112	55
Huajicori							15		
Ixtlán del Río	281	40	26				155	16	80
Jala	4763						105		120
Xalisco							1421	53	13081
Del Nayar						42	61		
Rosamorada	7000	11447			775		192	31	
Ruiz	737	720				11773	10	5	34
San Blas	6800	266		4973			1345	171	
San Pedro Lagunillas							656		30
Santa María del Oro	389			105			1473	110	188
Santiago Ixcuinte	11562	9132		546		6452	1352		
Tecuala	360	1020			3200		26		
Tepic	2735	70					5087	117	15339
Tuxpan	2066	6461			406		3		
Bahía de Banderas	4159	11905		137	1727	971	181	34	7

Fuente: elaboración con datos del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera 2013.

Como lo afirma Torres (2000), el tipo de alojamiento puede influir en el nivel de vínculos entre la industria del turismo y la agricultura local. En el estudio se identificó que tiene influencia la modalidad del hotel, en cuanto a la adquisición de productos nacionales o extranjeros, y el volumen de compra, puesto que los hoteles de todo incluido, por el servicio de alimentos que ofrecen requieren más volumen y los tiempo compartido al mantenerse sólo de la venta de alimentos son los que tienen más restaurantes y por consiguiente consumen mayor cantidad de alimentos. La modalidad también influye en el lugar de donde provienen los alimentos, como es el caso de las carnes, nacionales para los hoteles de todo incluido y extranjeras en el tiempo compartido.

Como lo afirma Béisle (1984b), en su estudio en Jamaica, la nacionalidad de los propietarios de hoteles no afecta de manera significativa el porcentaje de alimentos producidos en el país utilizados por los hoteles. Se comprueba en Bahía de Banderas que los dueños de hoteles de nacionalidad extranjera compran directamente a productores locales y como lo señalaron en las entrevistas los propietarios están interesados en que parte de los ingresos generados por dichas empresas se queden en la entidad.

Por otra parte, un factor enfatizado por Torres (2003a) y que se dio en Cancún, es la corrupción, situación que confirman los proveedores de hoteles de Bahía de Banderas y que los mismos identifican como el principal obstáculo para vender a este sector. La práctica de dar "propina" es una situación que se presenta, sin embargo no se puede estudiar a profundidad debido a que pocas veces las personas quieren brindar información al respecto. Este factor permitía que otros problemas se presentaran en Cancún, tales como la presencia de monopolios en el suministro de alimentos, pero al parecer éste no se presenta en Bahía de Banderas, ya que existen varias empresas de cada categoría de alimentos y no precisamente pertenecen a la misma familia, como es en el caso de Quintana Roo.

A diferencia de los casos del Caribe, en el que el sector hotelero dependía en gran medida de las importaciones de alimentos (Béisle, 1983) en

Bahía de Banderas, este factor no se presentó, ya que en cuanto a frutas y verduras, Jalisco cuenta con una de las centrales de abasto más grande, con capacidad y variedad para abastecer el sector hotelero y de donde provienen la mayoría de frutas y verduras, por lo que al igual que en Quintana Roo (Torres, 2003b) en Bahía de Banderas existe una fuerte dependencia en el abastecimiento de alimentos, por una entidad vecina (en este caso, Jalisco).

Es importante destacar que en cuanto a mariscos, por estar Bahía de Banderas situado en el litoral, brinda una ventaja comparativa en cuanto a productos frescos, motivo por el cual algunos hoteles adquieren sus mariscos en el municipio, aunque uno de los productos más requeridos es el filete de pescado basa, por menor precio, y este es importado de Vietnam.

Al igual que lo señala Timms (2006), en sus hallazgos en Santa Lucía, en Bahía de Banderas se aprecia cómo el tipo de proveedor que utilizan los grandes desarrollos turísticos, es el mayorista, mientras que a diferencia de los pequeños hoteles (de una o dos estrellas) adquieren sus productos con vendedores y mayoristas también, los que tienden a comprar más en los supermercados son los hoteles de tres y cuatro estrellas.

De igual forma, C. M. Rogerson (2012) en sus estudios reconoce que un problema importante en el suministro de alimentos es que existe desconfianza hacia los productores locales, debido a que consideran a los productores locales como poco confiables, inconsistente para entregar los productos y que sus entregas son impredecibles. En el municipio en estudio se consideró también que un problema de mucha o demasiada influencia es que los proveedores sean irregulares.

## CAPÍTULO IV. CONCLUSIONES

La importancia del análisis de la demanda de alimentos del sector hotelero en Bahía de Banderas, Nayarit, se ve reflejada al comprobar que el suministro de alimentos por los niveles de consumo, puede ser una estrategia para la multiplicación de los efectos económicos derivada del turismo y con impacto en las localidades receptoras y cercanas a ella.

En cuanto al primer objetivo de determinar el origen geográfico de los alimentos que abastecen a hoteles de Bahía de Banderas, se identificó que la categoría del establecimiento influye en el lugar para adquirir los alimentos. Los establecimientos de categoría una, dos o tres estrellas adquieren sus productos en el municipio o en Nayarit, mientras que los de cuatro, cinco estrellas, gran turismo y categoría especial, tienen una tendencia a adquirir las frutas y verduras en el estado de Jalisco; en lo que respecta a los productos cárnicos, los establecimientos todo incluido se abastecen con carnes de origen nacional, mientras que los de tiempo compartido adquieren las del extranjero, especialmente provenientes de Estados Unidos o Canadá.

Los mariscos que se consumen en los hoteles de Bahía de Banderas, son adquiridos en su mayoría frescos en la región, sin embargo, se identificó que existe una importación muy significativa de otros países del mundo, particularmente de Vietnam, China, Indonesia, entre otros.

En cuanto al segundo objetivo planteado en este estudio, a través de las entrevistas y cuestionarios se identificaron las áreas de oportunidad en el suministro de alimentos al sector hotelero que pueden contribuir de manera decisiva al desarrollo local. Se identificó que en las compras de alimentos

realizadas por los hoteles que la calidad y el precio eran los aspectos más importantes a considerar.

Uno de los principales problemas que los proveedores tiene es el obstáculo al que se enfrentan por la falta de solvencia para esperar el pago correspondiente el cual tiene un tiempo de entrega de 30 a 45 días, además de la corrupción a la que se tienen que enfrentar para ser proveedores constantes de un determinado establecimiento de hospedaje.

Para dar respuesta al tercer objetivo de investigación, se analizaron a detalle los programas de vinculación del turismo con el sector agropecuario en el municipio a través del abastecimiento de alimentos y las políticas públicas que implementó el gobierno del estado en los últimos tres años con la creación del Centro de Calidad Nayarit, el cual por ser un programa relativamente nuevo y por la falta de capacidad para abastecer un mercado tan amplio y aún no tiene los resultados esperados, lo que muestra la falta de capacitación, organización y ausencia de créditos oportunos a los productores nayaritas.

Se comprueba en el trabajo de investigación la hipótesis de que no existe una tendencia de adquirir alimentos locales por los principales hoteles de Bahía de Banderas, debido a que algunos proveedores del municipio no tienen la capacidad económica para esperar los días de pago establecidos por los hoteles, que van desde los 30 hasta los 45 días, de tal forma que la oferta está controlada por el mercado de proveedores principalmente del estado de Jalisco. El estudio demuestra también que los hoteles tienen un nivel significativo en cuanto al consumo de carnes y mariscos de importación.

No existe una tendencia a adquirir alimentos locales por parte de los hoteles del municipio de Bahía de Banderas, debido a que los obstáculos a los que se enfrentan los productores locales son en relación con aspectos de producción, al no contar con el volumen y calidad requerida.

Finalmente, por la importancia de la derrama económica que genera el turismo a través de la adquisición de alimentos es necesario una mayor vinculación del sector agropecuario y pesquero con el sector hotelero para mejorar las condiciones económicas y sociales de los habitantes del municipio de Bahía de Banderas y así contribuir al desarrollo local en la región en estudio.



## BIBLIOGRAFÍA

- Albuquerque, F. (1997a). *Desarrollo económico local y distribución del progreso técnico (Una respuesta a las exigencias del ajuste estructural)*. Santiago de Chile. Cuadernos del ILPES, No. 43.
- Albuquerque, F. (1997b). *Metodología para el desarrollo económico local*. CEPAL.
- Albuquerque, F. (2004). Desarrollo económico local y descentralización en América Latina. *Revista de la CEPAL*.
- Alimentarius, C. (1998). Código Internacional Recomendado Revisado de Prácticas-Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev 3 (1997) y Anexo: Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control. HACCP. Directrices para su aplicación. Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias. Suplemento al Volumen IB. Requisitos Generales (Higiene de los Alimentos), *Italia (Roma) Codex alimentarius*.
- Arocena, J. (2002). *El desarrollo local. un desafío contemporáneo* (Segunda ed.). Uruguay.
- Ashley, C., De Brine, P., Lehr, A., & Wilde, H. (2007). *The role of the tourism sector in expanding economic opportunity*. John F. Kennedy School of Government, Harvard University.
- Ashley, C., & Goodwin, H. (2007). 'Pro poor tourism' What's gone right and what's gone wrong? *ODI Opinion Paper*, 80.
- Ashley, C., Goodwin, H., McNab, D., Scott, M., & Chaves, L. (2006). El peso del turismo para la economía local del Caribe. Guía de buenas prácticas *La Alianza del Turismo contra la Pobreza y la Organización de Turismo del Caribe*.

- Ashtey, C., Roe, D., & Goodwin, H. (2001). *Pro-poor tourism strategies: Making tourism work for the poor: A review of experience*. Ied
- Bartik, T. J. (2003). *Local Economic Development Policies*. Upjohn Institute Working Paper No. 03-91, Kalamazoo, Michigan: The W.E. Upjohn Institute for Employment Research.
- Bauer, P. T. (1985). *Crítica de la teoría del desarrollo*. Orbis
- Bélisle, F. J. (1983). Tourism and food production in the Caribbean. *Annals of Tourism Research*, 10(4), 497-513.
- Bélisle, F. J. (1984a). Food production and tourism in Jamaica. Obstacles to increasing local food supplies to hotels. *The Journal of Developing Areas*, 1-20.
- Bélisle, F. J. (1984b). Notas sobre la articulación entre el turismo y la producción de alimentos en Jamaica. *Revista Geográfica*, 99-107.
- Bélisle, F. J. (1984c). Tourism and food imports: the case of Jamaica. *Economic Development and Cultural Change*, 819-842.
- Berzosa, C., Bustelo, P., & de la Iglesia, J. (2001) *Estructura económica mundial*. Síntesis.
- Bhagwati, J. N., Krueger, A. O., & Snape, R. H. (1987) Introduction. *The World Bank Economic Review*, 1, 539-547.
- Boisier, S. (2001) Desarrollo ('ocal). ¿de qué estamos hablando? *Estudios sociales*, 103.
- Bustelo, P. (1999). *Teorías contemporáneas del desarrollo económico*. España.
- Cardoso, F. H., & Faletto, E. (1996). *Dependencia y desarrollo en América Latina: ensayo de interpretación sociológica*. Siglo Veintiuno.
- Casal, J., & Mateu, E. (2003). Tipos de muestreo. *Rev. Epidem. Med. Prev.*, 1(1), 3-7.
- Centro de Estudios Estratégicos para el Desarrollo, U. d. G. (2001). *Bahía de Bandera a futuro, construyendo el porvenir 2000-2025*. Universidad de Guadalajara. Centro de Estudios para el Desarrollo Turístico Sostenible
- Cox, L. J., Morton, F., & Richard L. B. (1995). Does tourism destroy agriculture? *Annals of Tourism Research*, 22(1), 210-213.

- DFID. (1999). Sustainable tourism and poverty elimination study. Department for International Development
- Doa Santos, T. (2011). *Imperialismo y Dependencia*. Venezuela. Fundación Biblioteca Ayacucho
- Forsyth, T. J. (1995). Tourism and agricultural development in Thailand. *Annals of Tourism Research*, 22(4), 877-900.
- Frank, A. G. (1992) *El subdesarrollo del desarrollo* IEPALA.
- Galicchio, E. (2003) Desarrollo económico local y empleo en Uruguay. in L. Winchester & E. Galicchio (Eds.), *Territorio local y desarrollo. Experiencias en Chile y Uruguay*. Chile. Ediciones SUR/CLAEH.
- Gauna, C. (2011). *Participación social en los procesos de desarrollo local*. Universidad de Guadalajara, Centro Universitario de la Costa.
- Goodwin, H. (2008) Tourism, local economic development, and poverty reduction. *Applied Research in Economic Development*, 5(3), 55-64.
- Hermans, D. (1981). The encounter of agriculture and tourism a Catalan case. *Annals of Tourism Research*, 8(3), 462-479.
- Hidalgo Capitán, A. L. (1996) *Economía política del desarrollo. La construcción retrospectiva de una especialidad académica*.
- Hirschman, A. O. (1973) *La Estructura del Desarrollo Económico*. México.
- Hunt, D. (1989). *Economic Theories of Development: An Analysis of Competing Paradigms*. Harvester Wheatsheaf.
- Hunt, H., Rogerson, C. M., Rogerson, J. M., & Kolza, N. (2012) Agriculture-tourism linkages in Botswana-evidence from the safari lodge accommodation sector. *Africa Insight*, 42(2), 1-17.
- Jiménez, M. A. d. J. (2005) *Desarrollo turístico y sustentabilidad el caso de México*. México, Porrúa.
- Johnson, H. G. Política fiscal y balanza de pagos. in G. H. Ramírez (Ed.), *Lecturas sobre desarrollo económico*. Escuela Nacional de Economía.
- Kong, D. (2008). *Linking agriculture to tourism in Sierra Leone-a preliminary research*: BoD-Books on Demand.
- Lai, D. (2000) *The Poverty of "development Economics"*. MIT Press

- Little, I. M. D., & Mirreets, J. A. (1974). *Project appraisal and planning for developing countries*. Heinemann Educational.
- López, X. A. A., & Gómez, B. (2004). Productos agroalimentarios de calidad, turismo y desarrollo local. el caso del Priorat. *Cuadernos Geográficos*, 34(1), 83-94.
- McBain, H. (2007). Caribbean tourism and agriculture: linking to enhance development and competitiveness
- Meadows, D., Meadows, D. L., Randers, J., & Behrens, W. (1972). *Los límites del crecimiento*. México
- Meyer, D. (2003). The UK outbound tour operating industry and implications for pro-poor tourism. *Pro-Poor Tourism, PPT Working Paper* (17)
- Meyer, D. (2007). Pro-poor tourism: From leakages to linkages. A conceptual framework for creating linkages between the accommodation sector and 'poor'neighbouring communities. *Current Issues in Tourism*, 10 (6), 558-583.
- Mitchell, J., & Ashley, C. (2010). *Tourism and poverty reduction: Pathways to prosperity*. Earthscan
- OMT. (1995). Collection of tourism expenditure statistics. World Tourism Organization (OMT).
- ONU-PNUD. (2005) Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo. Informe de Desarrollo Humano 2005. Madrid.
- ONU-PNUMA. (1992). Declaración de Río sobre el Medio Ambiente y el Desarrollo
- ONU. Objetivos de Desarrollo del Milenio
- ONU. (1972) Declaración de la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Medio Humano
- ONU. (1987). Informe Brundtland "Nuestro destino Común".
- ONU. (2002). Informe de la Cumbre Mundial sobre el Desarrollo Sostenible Johannesburgo (Sudáfrica), 26 de agosto a 4 de septiembre de 2002.
- ONU. (2012). Informe "El destino que queremos"

- Peña, R. I. (1999). *La pesca deportiva en Bahía de Banderas (Jal-Nay) y áreas adyacentes*. Universidad Autónoma de Nayant-Facultad de Ingeniería Pesquera, UdG, CUC.
- PMD. (2011). *Plan Municipal de Desarrollo de Bahía de Banderas 2011-2014*
- Rico, M. N. (1997). Género, medio ambiente y sustentabilidad del desarrollo. CEPAL.
- Rodríguez Gutiérrez, F. (1996). El desarrollo local, una aplicación geográfica. Exploración teórica e indagación sobre su práctica. *Erla* (39-40), 57-73.
- Rogerson, C. (2013). Responsible tourism and local linkages for procurement: South African debates and evidence. *African Journal for Physical, Health Education, Recreation & Dance*
- Rogerson, C. M. (2011). Tourism food supply linkages in Zambia: Evidence from the African safari lodge sector. *Tourism Review International*, 15, 1-2.
- Rogerson, C. M. (2012). Tourism-agriculture linkages in rural South Africa: evidence from the accommodation sector. *Journal of Sustainable Tourism*, 20(3), 477-495.
- Rostow, W. W. (1974). *Las etapas del crecimiento económico*. México: FCE.
- Rueegg, M. (2009). *The impact of tourism on rural poverty through supply chain linkages to local food producers in the Bolivian Altiplano*. London School of Economics.
- Salguero, J. (2006). *Enfoques sobre algunas teorías referentes al desarrollo regional*. Artículo presentado en la Conferencia estatutaria para posicionarse como miembro de número de la sociedad geográfica de Colombia
- Sancho, A., & Buhalis, D. (1998). *Introducción al turismo*. Organización Mundial del Turismo Madrid.
- Saville, N. M. (2001). *Practical Strategies for Pro-poor Tourism: Case Study of Pro-poor Tourism and SNV in Humla District, West Nepal*. Overseas Development Institute
- Sen, A. (2000). El desarrollo como libertad. *Gaceta Ecológica* (55), 14-20.

- Secretaría de Turismo de Nayarit. *Clasificación de la Hotelería/ Alojamiento Riviera Nayarit*.
- Sforzi, F. (2007). Del distrito industrial al desarrollo local. *Desarrollo Local: Teoría y Prácticas Socio Territoriales*, Ed. Porrúa, Universidad Autónoma Metropolitana.
- Shah, K., Gupta, V., Boyd, C., & Concern, T. (2000). *Tourism, the poor and other stakeholders: Experience in Asia*: Overseas Development Institute London.
- Silva Lira, I. (2005). Desarrollo económico local y competitividad territorial en América Latina. *Revista de la CEPAL*.
- Sosa-Nishizaki, O. (1998). Historical review of the billfish management in the Mexican Pacific. *Ciencias Marinas*, 24(1), 95-111.
- Sunkel, O., & Paz, P. (1979). *El subdesarrollo latinoamericano y la teoría del desarrollo* (13ª edición ed.), México.
- Telfer, D. J., & Sharpley, R. (2007). *Tourism and development in the developing world*: Routledge.
- Telfer, D. J., & Wall, G. (1996). Linkages between tourism and food production. *Annals of Tourism Research*, 23(3), 635-653.
- Telfer, D. J., & Wall, G. (2000). Strengthening backward economic linkages: Local food purchasing by three Indonesian hotels. *Tourism Geographies*, 2(4), 421-447.
- Tello, M. D. (2006). *Las teorías del desarrollo económico local y la teoría y práctica del proceso de descentralización en los países en desarrollo*. Pontificia Universidad Católica del Perú, Departamento de Economía.
- Timms, B. (2006). Caribbean agriculture-tourism linkages in a neoliberal world: Problems and prospects for St Lucia. *International Development Planning Review*, 28(1), 35-56.
- Tinbergen, J. (1993). *La planeación del desarrollo* (7ª edición ed.); México: FCE.
- Torres, R. (2000). *Linkages Between Tourism and Agriculture in Quintana Roo, Mexico*. Ph. D. Dissertation, University of California at Davis.

- Torres, R. (2002). Toward a better understanding of tourism and agriculture linkages in the Yucatan: tourist food consumption and preferences. *Tourism Geographies*, 4(3), 282-306.
- Torres, R. (2003a). Linkages between tourism and agriculture in Mexico. *Annals of Tourism Research*, 30(3), 546-566.
- Torres, R. (2003b). Vinculación entre turismo y agricultura en Méjico. *Annals of Tourism Research en Español*, Vol. 5, 187-212.
- Torres, R. & Momsen, J. H. (2004). Challenges and potential for linking tourism and agriculture to achieve pro-poor tourism objectives. *Progress in Development Studies*, 4(4), 294-318.
- Valcárcel-Resalt, G. (2001). Bases del Desarrollo Local sustentable. En F. Rodríguez Gutiérrez (Ed.), *Manual de Desarrollo Local*. España: Ed. Trea.
- Valenzuela, D. W. (2003). Desarrollo local ¿un nuevo paradigma? In L. Winchester & E. Gallicchio (Eds.), *Territorio local y desarrollo. Experiencias en Chile y Uruguay*. Chile Ediciones SUR/CLAEH.
- Vázquez Barquero, A. (2000). Desarrollo económico local y descentralización: una aproximación a un marco conceptual CEPAL.
- Vázquez Barquero, A. (2001). La política de desarrollo local en Europa. En F. Rodríguez Gutiérrez (Ed.), *Manual de desarrollo local*. España: Ed. Trea.
- Vázquez Barquero, A. (2002). *Desarrollo Endógeno (Endogenous Development)*. Londres.
- Wallerstein, I. (1999) *Impensar las ciencias sociales: límites de los paradigmas decimonónicos*. Siglo XXI.

## ANEXOS

### Anexo 1. Cuestionario de la demanda de alimentos por parte de los hoteles en el municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, 2015.



Universidad Autónoma de Nayarit  
Unidad Académica de Economía  
Maestría en Desarrollo Económico Local



#### ENCUESTA SOBRE DEMANDA DE ALIMENTOS POR HOTELERÍA EN BAHÍA DE BANDERAS

El presente cuestionario es parte de una investigación de tesis de la Maestría en Desarrollo Económico Local de la Universidad Autónoma de Nayarit, busca como objetivo identificar los factores que influyen en el abastecimiento de alimentos al sector turístico en Bahía de Banderas, así como también determinar el origen de los alimentos, volúmenes procedencia, periodicidad de abastecimiento y condiciones de consumo.

Instrucciones: Contestar cada pregunta o seleccionar una respuesta según se indique.

#### Sección A (Datos Generales)

1.	Nombre e identificación del establecimiento	
2.	¿Cualquier otro nombre al Bahía de Banderas?	
3.	Medida comercial del o de los locales	
4.	Exterior	
5.	Nº de habitaciones	
6.	Año de inicio	
7.	Alimentos	<input type="checkbox"/> Carne Crispada <input type="checkbox"/> Condones <input type="checkbox"/> Quesos <input type="checkbox"/> Tacos crudos
8.	¿Almacena los alimentos?	Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
Nombre: _____ Apellido: _____		
9.	¿Número de empleados en temporada alta?	
10.	¿El hotel cuenta con algún programa sustentable?	Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
11.	¿Alguno de sus proveedores es proveedor de productos orgánicos?	Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
12.	¿Cuál es la naturaleza de los productos?	

#### Sección B (Uso de compra)

13.	¿El hotel tiene como política adquirir productos locales?	Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	
14.	¿Cuales proveedores de alimentos locales?		
15.	¿Cuales son los tipos de los locales?		
16.	¿Cuales son los volúmenes? (en kg)		
17.	Ordene por escrito sus los factores que influyen en el uso de productos locales para siempre, siempre o en ocasiones en los de a uno. Señale el número 1 a cinco, indicando el 1 el mayor influencia.		
Factores decisivos para elegir a un proveedor de alimentos		Orden de importancia	
1.	Proximidad de productos a destino		
2.	Capacidad de producción, variedad, estacionalidad		
3.	Costo de los productos a destino		
4.	Calidad de los productos a destino		
5.	Capacidad de producción, variedad, estacionalidad		
6.	Comercio para abastecer		
7.	Presión de los proveedores		
8.	Distancia del proveedor		
18.	¿Cuales alimentos de origen local son producidos o comercializados regularmente en propiedades locales?		
	Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>		
Si la respuesta es Sí, podría proporcionar sus datos			
Producto	Número del producto/ingrediente	Cantidad usada	Origen de localización





20. Indica la demanda del total en temporadas alta de turismo, para cada una de las unidades de atención de las siguientes categorías. Presenta una estimación de más, concusa presión de las 5 productoras con mayor demanda de cada categoría, indicando cualquier período de tiempo si el que más te guste. De igual forma proporciona los nombres de los dos principales proveedores para cada producto.

Categoría	Consumo en alta		Presión del proveedor		Nombres de proveedores	
	Buena	Malas	Carbón	México	Proveedores "Principales"	Proveedores secundarios
Viveres						
Frutas						
Materiales						
Carros						
Productos artesanales, artesanías, artesanías y otros						

25. Entre aquellos que producen bienes problemáticos para almacenar, señalen a aquellos como la perechabilidad, volatilidad y por lo contrario,

21. Como resultado de la calidad, cantidad y el precio de la oferta de productos, bienes disponibles a través de proveedores locales

Categoría	Consumo	Buena	Regular	Malas	Muy malas	No compra a proveedores locales
A. Frutas						
Carros						
Viveres						
B. Verduras						
Carros						
Viveres						
C. Materiales						
Carros						
Viveres						
D. Carros						
Carros						
Viveres						
E. Productos artesanales, artesanías, artesanías y otros						
Carros						
Viveres						
Carros						

22. ¿Cuál es el nivel de seguridad alimentaria considerando a los productos en el suministro de productos frescos en Nayarit de acuerdo a

Categoría	Seguridad					Total
	Deficiente	Medio	Baja	Alta	Muy alta	
Disponibilidad segura para el consumo de productos						
Disponibilidad de productos para la preparación de alimentos						
Producción de alimentos						
Transporte y almacenamiento de alimentos						
Calidad de alimentos						
No disponible en cantidad						
Disponibilidad de productos						
Acceso a los productos locales						
Disponibilidad de productos						
Disponibilidad de productos						



23. ¿Cuál es el producto principal del municipio? (1) Si \_\_\_\_\_ (2) No \_\_\_\_\_  
 ¿Cuál? ¿De dónde?

24. ¿Importa algún producto? Si sí \_\_\_\_\_ (2) No \_\_\_\_\_  
 (1) Si, ¿de dónde? ¿Cuál? ¿De dónde?

25. Desde la perspectiva, ¿cómo ve los requerimientos de alimentos por los habitantes de San Blas que producen en alguna localidad para los agricultores y productores locales que así lo son explotados. Mencione algunos productos que comercializan fuera del municipio de San Blas.

SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

26. ¿Alguna empresa de la localidad que comercialice productos que se vendan como productos de calidad?  
 SI \_\_\_\_\_ (2) No \_\_\_\_\_

27. ¿Qué porcentaje de los ingresos totales del local son por turismo?  
 28. En promedio, ¿qué porcentaje de los ingresos totales de alimentos del local son para el área de origen de los productos? Mencione la actividad antes el origen de los productos y la actividad.

Origen de alimentos		Procesos del local	
Frutas	_____	_____	_____
Verduras	_____	_____	_____
Cereales	_____	_____	_____
Leguminosas	_____	_____	_____
Productos lácteos	_____	_____	_____
Productos cárnicos	_____	_____	_____
Productos de origen animal	_____	_____	_____

29. Indica, detalladamente, para cada municipio de alimentos el que se expone por exportación a un agente de la producción.

Categoría de alimentos	Origen de productos					Origen del suministro			
	Municipio	Provincia	Estado de Jalisco	Estados Unidos	México	Local (área de San Blas)	Extranjero	El extranjero	No usar el origen
Frutas	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
Verduras	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
Cereales	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
Leguminosas	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
Productos lácteos	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
Productos cárnicos	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
Productos de origen animal	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____

**Sección C (Base de datos)**

30. ¿Accidentalmente se ha a ¿Cuál de los municipios? \_\_\_\_\_

31. En promedio, ¿Cuántos agricultores en el área de desarrollo local son el total? \_\_\_\_\_  
 (1) ¿Cuál? ¿De dónde? ¿Cuál? ¿De dónde? \_\_\_\_\_

32. Ordene del 1 al 5 según la proporción los productos de los países por el punto. Ordene de uno a cinco productos y el 5 al menos.

País de origen	Orden
1. Estados Unidos	_____
2. Canadá	_____
3. México	_____
4. España	_____
5. Francia	_____
6. Alemania	_____
7. Corea	_____
8. Otros	_____

33. ¿El municipio a través de ¿de 5 niveles que son necesarios con el 2000 pesos? (1) Si \_\_\_\_\_ (2) No \_\_\_\_\_  
 SI, ¿de qué manera? ¿de qué manera? ¿de qué manera? ¿de qué manera? ¿de qué manera? ¿de qué manera?

Muy pocas	Pocas	Algunas	Muchas	Muy pocas	Muchas	Muy pocas	Muchas
1	2	3	4	5	6	7	8

34. ¿Cómo es en general y experiencia en la adquisición de clientes.

*¡Gracias por su colaboración!*

## Anexo 2. Encuesta sobre demanda de alimentos por hoteles en Bahía de Banderas, percepción de los proveedores



Universidad Autónoma de Nayarit  
Unidad Académica de Economía  
Maestría en Desarrollo Económico Local



### ENCUESTA SOBRE DEMANDA DE ALIMENTOS POR HOTELES EN BAHÍA DE BANDERAS. PERCEPCIÓN DE LOS PROVEEDORES

El presente cuestionario es parte de una investigación de tesis de la Maestría en Desarrollo Económico Local de la Universidad Autónoma de Nayarit, tiene como objetivo identificar los factores que influyen en la relación comercial entre el sector agrícola y el turismo en Bahía de Banderas, así como también determinar el origen de los productos agrícolas que abastecen a hoteles de Bahía de Banderas de acuerdo a su volumen, productores, periodicidad de abastecimiento y condiciones de intercambio.

Instrucciones: Conteste cada pregunta, o seleccione una respuesta según se indique.

1	Nombre o razón social de la empresa	
2	Domicilio	

3	¿A cuántos hoteles abastece?
4	¿Qué productos le solicitan los hoteles?

5 ¿Qué productos y en qué cantidad le solicitan los hoteles?	
Producto	Cantidad

6	¿De dónde provienen los productos que les vende a los hoteles?
---	--

7	¿Qué experiencias ha tenido con el sector turismo?
---	--

¡Gracias por su colaboración!

### Anexo 3. Política de Compra Sustentables de un hotel de categoría Gran Turismo

#### Política de Compra Sustentables

En el hotel XXXXXX, Nuevo Vallarta establecemos la política de compras sostenibles, la cual se enfoca en el consumo responsable de los productos y servicios que utilizamos en nuestras actividades diarias, con la intención de mejorar la calidad de vida, disminuyendo al máximo las emisiones económicas de la degradación ambiental.

Dichos objetivos serán logrados utilizando nuevas formas de producir y consumir:

- ✓ *Daremos prioridad a productos reciclados, reciclables, biodegradables y reutilizables.*
- ✓ *Evitaremos materiales que dañen la capa de ozono.*
- ✓ *Daremos prioridad, en la medida de lo posible, a productos orgánicos.*
- ✓ *En la selección de proveedores, el hotel buscará preferencia a empresas de alta calidad local y nacional, como parte de una estrategia de responsabilidad social empresarial que permita la integración de las comunidades aledañas en pro de la economía regional.*

*\*Nota: Estimado proveedor, en caso de que los productos que le fueron solicitados, no produzcan y comercialicen, según es común de los materiales previamente. Lo valoramos a fin de poder saber para tomar las medidas necesarias. ¡Por su atención gracias!*