

**UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD DE CIENCIAS Y HUMANIDADES
ESCUELA DE CIENCIAS SOCIALES
“Licenciado Gerardo Iraheta Rosales”**



**LA GASTRONOMÍA TURÍSTICA DEL CERDO: PATRIMONIO,
PODER Y TURISMO. EL CASO DE SAN RAFAEL OBRAJUELO
(LA PAZ), 2017-2019**

**PRESENTADO POR
WILLIAM HUMBERTO BERMÚDEZ VÁSQUEZ**

**INFORME FINAL DE INVESTIGACIÓN PARA OPTAR AL
TÍTULO DE LICENCIADO EN ANTROPOLOGÍA SOCIOCULTURAL**

**LICENCIADO JOSÉ VICENTE GENOVEZ CASTANEDA
DOCENTE ASESOR**

**LICENCIADO JUAN FRANCISCO SERAROLS RODAS
COORDINADOR DE PROCESOS DE GRADO**

**SEPTIEMBRE 2020
CIUDAD UNIVERSITARIA SAN SALVADOR, EL SALVADOR**

**UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD DE CIENCIAS Y HUMANIDADES
ESCUELA DE CIENCIAS SOCIALES
“Licenciado Gerardo Iraheta Rosales”**



**LA GASTRONOMÍA TURÍSTICA DEL CERDO: PATRIMONIO,
PODER Y TURISMO. EL CASO DE SAN RAFAEL OBRAJUELO
(LA PAZ), 2017-2019**

**PRESENTADO POR
BERMÚDEZ VÁSQUEZ, WILLIAM HUMBERTO**

**CARNÉ
BV13005**

**INFORME FINAL DE INVESTIGACIÓN ELABORADO POR EL ESTUDIANTE
EGRESADO COMO REQUISITO DEL PROCESO DE GRADO PARA OPTAR
AL TÍTULO DE LICENCIADO EN ANTROPOLOGÍA SOCIOCULTURAL**

**LICENCIADO JOSÉ VICENTE GENOVEZ CASTANEDA
DOCENTE ASESOR**

**LICENCIADO JUAN FRANCISCO SERAROLS RODAS
COORDINADOR DE PROCESOS DE GRADO**

**CIUDAD UNIVERSITARIA SEPTIEMBRE 2020 EL SALVADOR
SAN SALVADOR,**

AUTORIDADES DE LA UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR

Maestro. Roger Armando Arias Alvarado
RECTOR

Doctor. Raúl Ernesto Azcúnaga López
VICERRECTOR ACADÉMICO

Ingeniero. Agr. Juan Rosa Quintanilla Quintanilla
VICERRECTOR ADMINISTRATIVO

Licenciado. Rafael Humberto Peña Marín
FISCAL GENERAL

Maestro. Francisco Antonio Alarcón Sandoval
SECRETARIO GENERAL

AUTORIDADES DE LA FACULTAD DE CIENCIAS Y HUMANIDADES

Ms.D. Oscar Wuilman Herrera Ramos
DECANO

Ms.D. Sandra Lorena Benavides de Serrano
VICEDECANA

Maestro. Héctor Daniel Carballo Díaz
SECRETARIO

AUTORIDADES DE LA ESCUELA DE CIENCIAS SOCIALES

“Licenciado Gerardo Iraheta Rosales”

Dr. Ricardo Antonio Argueta
DIRECTOR

Licenciado Juan Francisco Serarols Rodas
COORDINADOR UNIDAD DE PROCESOS DE GRADO

Licenciado José Vicente Genovez Castaneda
DOCENTE ASESOR

TRIBUNAL CALIFICADOR

Lcda. Ana Lilian Ramírez de Bello Suazo

Lcda. Ana Silvia Ortiz Gómez

Lcdo. José Vicente Genovez Castaneda

ÍNDICE GENERAL

	PÁGINAS
AUTORIDADES DE LA UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR.....	ii
AGRADECIMIENTOS.....	v
PRESENTACIÓN.....	vi
INTRODUCCIÓN.....	viii
PRIMERA PARTE	
INFORME FINAL DE INVESTIGACIÓN	
LA GASTRONOMÍA TURÍSTICA DEL CERDO:	
PATRIMONIO, PODER Y TURISMO. EL CASO DE SAN	
RAFAEL OBRAJUELO (LA PAZ), 2017-2019	
CAPÍTULOS	
1. LOS FUNDAMENTOS TEÓRICOS Y METODOLÓGICOS DE LA INVESTIGACIÓN.....	11
1.1 ASPECTOS PRELIMINARES.....	12
1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	13
1.3 DEFINICIÓN DEL PROBLEMA.....	15
1.4 JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN.....	15
1.5 OBJETIVOS.....	16
1.6 HIPÓTESIS PRINCIPAL Y SECUNDARIA.....	17
1.7 MARCO TEÓRICO.....	18
1.8 SUPUESTOS DE LA INVESTIGACIÓN.....	26
1.9 MÉTODO ETNOGRÁFICO.....	27
1.10 APLICACIÓN DE TÉCNICAS.....	28
2. LA FORMACIÓN DE UN PUEBLO: UNA MIRADA HISTÓRICA.....	30
2.1 CONFORMACIÓN GEOGRÁFICA-HISTÓRICA.....	31
2.2 LA FIESTA PATRONAL.....	39
2.3 LA ECONOMÍA: DE LO REGIONAL A LO LOCAL.....	47
2.4 LA DIVISIÓN POLÍTICA-ADMINISTRATIVA DE SAN RAFAEL OBRAJUELO.....	54
3. EL NACIMIENTO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA OBRAJUELENCE DEL CERDO.....	58
3.1 EL TURISMO EN EL SALVADOR: UN EJE ARTICULADOR.....	59
3.2 EL CERDO EN EL MAPA TURÍSTICO: CIRCUITO 32.....	76
3.3 DEL AÑIL AL CERDO.....	77
3.4 EL CERDO: UNA TRADICIÓN GASTRONÓMICA	

ANUAL OBRAJUELENCE.....	83
4. PATRIMONIO, PODER Y TURISMO: DE LO EMPÍRICO A LO TEÓRICO.....	91
4.1 ANÁLISIS TEÓRICO: EL PATRIMONIO, PODER Y TURISMO ENTORNO A LA GASTRONOMÍA DEL CERDO.....	92
4.2 CONSIDERACIONES FINALES.....	113
CONCLUSIONES GENERALES.....	122
ANEXOS.....	126
BIBLIOGRAFIA.....	144
SEGUNDA PARTE	
INSTRUMENTOS DE LA PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE GRADO, 2019	
1. PLAN DE INVESTIGACIÓN DEL PROCESO DE GRADO, 2019.....	151
2. PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	
LA GASTRONOMÍA TURÍSTICA DEL CERDO: PATRIMONIO, PODER Y TURISMO. EL CASO DE SAN RAFAEL OBRAJUELO (LA PAZ), 2017-2019.....	180
3. RESPONSABLE DE INVESTIGACIÓN Y TRIBUNAL CALIFICADOR.....	197

AGRADECIMIENTOS

Estoy tan agradecido y tan obligado por el bien que me han hecho, que aquí me tendrán siempre y cuando lo necesiten. Doy gracias a Dios por los dones concedidos y la virtud elemental de la fe en mi vida. Agradezco incalculablemente el esfuerzo que mis padres han realizado durante toda mi formación académica, el aliento que mi familia ha demostrado incondicionalmente y el apoyo de amigos expresado hacia mi persona. Y como mencionaba el filósofo romano antiguo, Cicerón, que, “la gratitud no es solo la mayor de las virtudes, sino la madre de todas las demás”.

Reconozco también el acompañamiento de mi asesor de proceso de grado en estas etapas tan importantes para mi crecimiento profesional. No me cabe ninguna duda que su gran valor ético y humano nunca tendrá comparación, siendo también el causante de mi curiosidad por adentrarme en este tema de investigación, que sin ello no hubiera llegado hasta aquí. Aprovecho también para agradecer a catedráticos que durante mi formación dejaron enseñanzas y experiencias que fueron escuchadas y serán aprovechadas por este servidor a lo largo de mi vida profesional.

Finalmente, quiero dedicar este trabajo de investigación a mi abuela Mamá Nena, y a Luisita, que siempre estuvieron pendientes de mi crecimiento personal y profesional, pero que durante mi proceso de grado tuvieron que retornar a la presencia de Dios.

PRESENTACIÓN

La Escuela de CIENCIAS SOCIALES “Licenciado Gerardo Iraheta Rosales”, tiene como VISION formar integralmente profesionales en diferentes áreas y disciplinas, comprometidos con el desarrollo económico y social de El Salvador desde una perspectiva humanística y científica. En su MISION es importante la formación de recurso humano orientado en la investigación que aborde con pertinencia histórica y teórica las problemáticas sobre la realidad salvadoreña y con uno de los pilares básicos para fortalecer la investigación con los Procesos de Grado realizados por los estudiantes egresados y en ese sentido he realizado el estudio LA GASTRONOMÍA TURÍSTICA DEL CERDO: PATRIMONIO, PODER Y TURISMO. EL CASO DE SAN RAFAEL OBRAJUELO (LA PAZ), 2017-2019.

El objetivo fue explicar a través de una investigación antropológica la dinámica sociocultural en torno al consumo de la carne de cerdo, como un patrimonio turístico gastronómico del municipio de San Rafael Obrajuelo cumpliendo con uno de los requisitos de la Normativa Universitaria para optar al grado de Licenciado en antropología sociocultural.

El estudio es una continuidad de la temática de investigación realizada e Etnografía I y II, y Seminario de Investigación I, II, III, materias que son cursadas en los últimos ciclos de la licenciatura y son parte de la carga académica que conforma el pensum de la misma; además, este estudio se abordan diversas temáticas retomando un principio de holismo para poder entender la realidad cultural.

Entre los estudios relevantes y vinculados al objeto de estudio está la problematización de los conceptos de patrimonio, poder y turismo, la complejización del tema de la gastronomía más allá como algo sentimental, recetario o tradición, y también se puede mencionar la revisión de las políticas públicas de turismo desde una perspectiva antropológica. Por ello también es importante dimensionar cómo se capta la evolución y desarrollo de éste tema en El Salvador, y con mayor énfasis desde los estudios antropológicos.

Este Informe Final de Investigación da cumplimiento al “Reglamento de la Gestión Académico Administrativa de la Universidad de El Salvador”, en sus tres etapas básicas: planificación, ejecución y presentación.

La primera etapa, sobre Planificación donde se elaboró el Plan de trabajo para la investigación y un Protocolo de Investigación; dentro del cual, en una primera fase, se realizó la selección del tema y tipo de investigación antropológica, en este caso

cualitativa-explicativa. En una segunda fase, se elaboran los respectivos documentos para la recolección y organización de la información obtenida.

Los dos documentos antes mencionados se incluyen en la segunda parte de este informe, y entre los que destaca el Protocolo de Investigación Social, el cual da la orientación para las líneas teóricas y metodológicas que se implementarán durante toda la investigación y brindar así una organización y planificación para dar cumplimiento a los métodos, técnicas y análisis realizados y exigidos en una investigación social.

La segunda etapa, la Ejecución del Desarrollo de la Investigación consistió principalmente en el trabajo de campo, desarrollando en el municipio de San Rafael Obrajuelo, departamento de La Paz participando de los festivales gastronómicos del cerdo, fiestas patronales, misas, eventos públicos, reuniones y entrevistas con informantes claves, y todo lo que puede implicar el trabajo de campo en un período de aproximadamente tres años, tomando en cuenta las primeras aproximaciones desde la materia de Etnografía I y II y su continuidad en los Seminarios de Investigación.

Lo que da por resultado la elaboración de un informe final que comprende cuatro capítulos en los que se desarrolla todo el proceso investigativo, cuyo objetivo fue conocer y explicar a través de una investigación antropológica la dinámica sociocultural en torno al consumo de la carne de cerdo, como un patrimonio turístico gastronómico del municipio de San Rafael Obrajuelo.

La tercera etapa, Presentación y Evaluación de Resultados Finales de Investigación, consiste en una disertación de los resultados y propuesta académica como producto de la investigación ante el Jurado Calificador e invitadas/os, esperando aportar a la comunidad académica un contenido investigativo que se preste para continuar o abrir nuevos debates e incursiones antropológicas a partir de una realidad social salvadoreña

RESUMEN

La investigación se realizó en el municipio de San Rafael Obrajuelo, depto. La Paz, con el objetivo de comprender a través de una investigación antropológica cómo un alimento sin una carga simbólica particular pasó a ser parte del patrimonio gastronómico cultural de la población obrajuelence, a partir de un proceso de patrimonialización de los alimentos vinculado con el turismo y el ejercicio del poder. El proceso investigativo parte de los aspectos teóricos y metodológicos de la investigación, seguidamente se hace una mirada histórica a los antecedentes de la formación del pueblo y su vinculación con su realidad actual. Además, se adentra en el nacimiento de la cultura gastronómica obrajuelence del cerdo, los actores turísticos del grupo de estudio y la complejización que esto ha tenido, para finalmente tener un análisis teórico con base a los datos empíricos recopilados durante el trabajo de campo, consideraciones finales y conclusiones de la investigación.

Palabras Clave: Antropología Sociocultural, San Rafael Obrajuelo, Patrimonio, Gastronomía, Turismo, Poder.

INTRODUCCIÓN

El presente documento elaborado por el estudiante egresado de la Escuela de CIENCIAS SOCIALES “Licenciado Gerardo Iraheta Rosales”, de la Facultad de Ciencias y Humanidades, da por terminada las etapas del proceso de grado que se rige por la normativa que establece condiciones administrativas y académicas como un requisito del resultado de la investigación según el “Reglamento de la Gestión Académico – Administrativa de la Universidad de El Salvador” para optar al grado de Licenciado en Antropología Sociocultural.

El Informe Final se titula: “LA GASTRONOMÍA TURÍSTICA DEL CERDO: PATRIMONIO, PODER Y TURISMO. EL CASO DE SAN RAFAEL OBRAJUELO (LA PAZ), 2017-2019”, el cual hace referencia al problema y los objetivos de la investigación aquí planteados.

El objetivo de este Informe Final es dar a conocer los resultados de la presente investigación cumpliendo así con el proceso de grado y los requerimientos que este implica, sin dejar de lado el contenido del dato empírico sistematizado y la propuesta teórica aplicada para explicar el tema de investigación.

La importancia de éste estudio, más allá de una constancia física del protocolo ejecutado para optar a una titulación, es el acercamiento a los conceptos de patrimonialización, poder y turistificación a partir de un hecho o realidad implementada por la Estrategia del programa “Pueblos Vivos” del Ministerio de Turismo, repercutiendo en gran medida en los municipios del país y sus dinámicas internas. Pero este hecho no ha ido creciendo solo, sino que más allá del incremento de ingresos económicos para las arcas del Estado, también se han ido desarrollando nuevas formas de vida social, cultural, de esparcimiento, actividades lúdicas, y sobre todo de una transformación simbólica de diversos elementos que abonan a la identidad. Este último aspecto la investigación centra su atención, tratando de comprender y explicar cómo un alimento sin una carga simbólica particular pasó a ser parte del patrimonio gastronómico cultural de los obrajuelences a partir de un proceso de patrimonialización.

El contenido de este documento comprende lo siguiente: **CAPÍTULO 1. LOS FUNDAMENTOS TEÓRICOS Y METODOLÓGICOS DE LA INVESTIGACIÓN.** En este capítulo se retoma el planteamiento del problema, justificación de la investigación, objetivos, hipótesis, marco teórico, supuestos de investigación y metodología de la investigación. **CAPÍTULO 2. LA FORMACIÓN DE UN PUEBLO: UNA MIRADA HISTÓRICA.** Este capítulo trata sobre una aproximación a la geografía, religión,

economía y lo político-administrativo relacionado con el municipio de San Rafael Obrajuelo en el departamento de La Paz. CAPITULO 3. EL NACIMIENTO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA OBRAJUELENCE DEL CERDO. En este capítulo se elabora una historización de las instituciones de turismo en El Salvador, la etnografía del festival del cerdo, el añil como elemento precedente y los festivales gastronómicos anuales de la carne de cerdo. CAPITULO 4. PATRIMONIO, PODER Y TURISMO: DE LO EMPÍRICO A LO TEÓRICO. Este capítulo aborda el análisis de los datos recopilados y las consideraciones finales. Finalmente las CONCLUSIONES GENERALES, ANEXOS y BIBLIOGRAFÍA. Además, se adjuntan como segunda parte del Informe Final los documentos de Plan de Investigación y Proyecto de Investigación realizados en la primera etapa del Proceso de Grado entre el ciclo II 2018- ciclo I 2019.

La metodología utilizada en el presente documento fue: Planificación de un Plan de Trabajo, un Perfil de Investigación y un Proyecto de Investigación para marcar las líneas de trabajo que se ejecutarían durante toda la investigación. El Trabajo de Campo realizado en el municipio de San Rafael Obrajuelo depto. La Paz durante más de dos años con constantes visitas y observación participante. Las Técnicas de recolección de datos como las entrevistas estructuradas, semi-estructuradas e informales, el abordaje de conceptos y enfoques metodológicos, orientaciones, asesorías del docente asesor, los lineamientos y criterios de la Normativa Universitaria, la parte metodológica del Reglamento y la Normativa Universitaria como el Instructivo para la elaboración y entrega de cada informe en cada etapa de trabajo y documento final de investigación, han conformado la parte metodológica de este documento.

PRIMERA PARTE

INFORME FINAL DE INVESTIGACIÓN

**LA GASTRONOMÍA TURÍSTICA DEL CERDO: PATRIMONIO,
PODER Y TURISMO. EL CASO DE SAN RAFAEL OBRAJUELO
(LA PAZ), 2017-2019**

PATRIMONIO ECONÓMICO



FUENTE: Autoría propia. Vendedoras de carnes dentro del mercado municipal de San Rafael Obrajuelo. San Rafael Obrajuelo, La Paz. Octubre, 2018.

CAPÍTULO N° 1 LOS FUNDAMENTOS TEÓRICOS Y METODOLÓGICOS DE LA INVESTIGACIÓN.

- 1.1 ASPECTOS PRELIMINARES.
- 1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.
- 1.3 DEFINICIÓN DEL PROBLEMA.
- 1.4 JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN.
- 1.5 OBJETIVOS.
- 1.6 HIPÓTESIS PRINCIPAL Y SECUNDARIA.
- 1.7 MARCO TEÓRICO.
- 1.8 SUPUESTOS DE LA INVESTIGACIÓN.
- 1.9 METODO ETNOGRAFICO.
- 1.10 APLICACIÓN DE TÉCNICAS.

CAPÍTULO N° 1 LOS FUNDAMENTOS TEÓRICOS Y METODOLÓGICOS DE LA INVESTIGACIÓN.

El presente capítulo abarca toda la parte teórico-metodológica aportando la guía para el investigador, o la parte formal para sentar las bases academicistas de la investigación, desarrollando los aspectos preliminares a considerar para la investigación, el planteamiento del problema, el porqué de la investigación, las hipótesis, el marco teórico que será una de las columnas básicas para este trabajo y la determinación de métodos y técnicas a emplear.

1.1 ASPECTOS PRELIMINARES.

Esta investigación tuvo sus primeros acercamientos durante el protocolo de la cátedra de Seminario I, II y III, siendo el primero donde se inicia con el diseño de aquella y la previsión de las distintas actividades que deberá realizar el investigador durante el proceso de la misma, posteriormente en seminario II el trabajo de campo que continúa para sustentar la investigación desde la realidad de estudio, y finalmente en seminario III se realiza la sistematización del dato, análisis y conclusiones finales. Se presenta en el siguiente trabajo la culminación del proceso de investigación de 120 días de trabajo de campo más las etapas que exige el proceso de evaluación del proceso de grado de la Facultad, la compilación de bibliografía necesaria para el sustento teórico, histórico, cuantitativo y cualitativo, y, retomando el documento final de Seminario III para dar cuenta de los resultados finales de dicha investigación teniendo como base dicho tema para el proceso de grado y las exigencias de la unidad de procesos de grado que la escuela de Ciencias Sociales requiere de la facultad de Ciencias y Humanidades de la Universidad de El Salvador.

La investigación se enmarca en el municipio de San Rafael Obrajuelo perteneciente al departamento de La Paz, y uno de los conceptos claves en el trabajo es el de turistificación, entendido como un proceso histórico. La

actividad del turismo ha sido, según los últimos tres gobiernos de El Salvador¹, un eje fundamental para dinamizar las economías micro, pequeñas y medianas, además para dar a conocer al mundo quién es El Salvador en materia de turismo. Existen investigaciones realizadas en diversos contextos del mundo desde la década de los ochenta, cuando antropólogos veían el fenómeno del turismo en un contexto como producto del liberalismo y de expansión del capital, pero este aspecto tendrá un acercamiento teórico posteriormente.

1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.

¿Cuáles son las causas que han convertido el consumo de la carne de cerdo como alimento cotidiano, a una comida que identifica a los obrajuelences? Este cuestionamiento ayudará a definir el problema.

El punto de vista desde el cual se aborda este fenómeno es el antropológico, con enfoque en aquellos elementos económicos, culturales o socioculturales del mismo, teniendo como método la etnografía², misma que brinda desde los sujetos una interpretación del fenómeno del turismo vinculando tales elementos. Para buscar una explicación se adentra en aspectos políticos y económicos, con apoyo de documentos históricos que académicos del área han realizado. Con esto se buscará conocer el proceso de patrimonialización de la gastronomía turística del cerdo en el municipio de San Rafael Obrajuelo, entendido como un proceso histórico-turístico. La antropología brinda una perspectiva amplia de la sociedad y la cultura, sin dejar de lado distintos aspectos de la esfera sociocultural de los sujetos.

¹ Es de mencionar que durante los inicios del siglo XX existieron gobiernos que tuvieron un primer acercamiento con el tema del turismo salvadoreño, pero fue hasta los gobiernos de Elías Antonio Saca (2004-2009), Mauricio Funes Cartagena (2009-2014) y Salvador Sánchez Cerén (2014-2019) en donde políticas gubernamentales enfocadas en esta área comenzaron a tener una concretización mucho más sólida. De esto se profundizará en el capítulo 4 de esta investigación.

² Ver Rossana Guber (2001) sobre "La etnografía: método, campo y reflexividad".

La unidad de análisis a investigar son los pobladores del área urbana del municipio, entre ellos dueños de destazaderos y propietarios de ventas de carne de cerdo en el municipio, que participan incluso en la organización del festival del cerdo y que consumen la carne en el contexto de las fiestas patronales donde se desarrolla el festival del cerdo que el Ministerio de Turismo de El Salvador y la alcaldía municipal promueven. Se harán aproximaciones etnohistóricas para conocer los orígenes de la crianza y consumo de la carne de cerdo y explicar si ha sido o no un rubro económico en el municipio como para ser considerado ahora como patrimonio económico e identitario de la localidad. Luego de hacer una revisión a través de datos documentales y lo que los sujetos dicen, se retoma el período desde que se iniciaron los festivales gastronómicos del cerdo en el municipio, centrándose etnográficamente en los festivales del cerdo del año 2018 y 2019 ya que han sido en los que se ha obtenido gran parte del dato empírico para esta investigación subrayando también la importancia de la observación participante y la estancia prolongada entre los lugareños y diferentes grupos organizados para dicho festival.

La investigación se ejecuta entre los pobladores del casco urbano de la ciudad de San Rafael Obrajuelo, ubicado en el departamento de La paz, sin dejar de lado que el municipio forma parte de un circuito turístico donde cinco municipios más (Santa María Ostuma, San Pedro Nonualco, Santiago Nonualco, San Juan Nonualco y Zacatecoluca), se relacionan para diversas actividades o promociones turísticas promocionando como “propio” la piña, la feria de las frutas, Anastasio Aquino, la danza del tigre y el venado, el mango y el trabajo artesanal del canasto. Estos cinco municipios forman parte del circuito número 32, al que el MITUR ha denominado “la riqueza de los Nonualcos”.

1.3 DEFINICIÓN DEL PROBLEMA.

Dicho lo anterior y a manera de definir el problema que le incumbe a esta investigación de carácter antropológico, entonces, el problema se define categóricamente, y de manera interrogativa, de la siguiente manera: ¿Estamos frente a un proceso de patrimonialización de los alimentos, en este caso de la carne de cerdo, partiendo del hecho que un alimento de dieta cotidiana ahora es considerado como patrimonio gastronómico identitario de la población obrajuelence?

1.4 JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN.

Observar uno de los aspectos más importantes de la vida cotidiana, como lo es la alimentación en la dinámica vital de los grupos humanos, orienta particulares inquietudes hacia un trabajo antropológico que intenta aportar elementos de discusión en el ámbito del turismo, gastronomía y políticas en un proceso de patrimonialización, siendo el poder un elemento importante en las fases de patrimonialización.

Cada vez el turismo va tomando una gran importancia en el país, y sobre todo va incluyendo a personas en dinámicas que van transformando su cotidianidad. La antropología salvadoreña retoma temas como la cultura popular, fiestas patronales, identidades, marginación, migración, violencia, entre otros, sin embargo, estudiar un tema que se enmarca en el turismo, la alimentación, y, particularmente la gastronomía, plantea un área de estudio poco incursionada desde la antropología salvadoreña.

El tema de la comida ha sido una de las causas que ha motivado a realizar este trabajo, llevándolo hasta el área académica de las ciencias sociales. Qué más cotidiano para la antropología que la misma necesidad de alimentarse y los valores que la sociedad va atribuyendo a esta actividad. Por otro lado, la investigación pretende aportar a las entidades correspondientes un panorama

antropológico acerca del impacto del turismo y procesos de patrimonialización de elementos locales en la vida cotidiana de las personas y las dinámicas que se están desarrollando entorno a él, y cómo también las personas resignifican valores culturales y van formando nuevos significados en un sentido dialógico con las políticas de turismo impulsadas.

El trabajo es de suma importancia teórica ya que retoma conceptos como patrimonio, gastronomía, turismo e historia vinculados al ejercicio del poder local, identidad y poder institucional. Además de brindar a la comunidad académica una descripción sobre cómo se ha ido forjando la estructura social y simbólica de un pueblo a partir de un proceso de patrimonialización de un alimento, mencionando también cómo esa actividad se está transformando y comprender los factores de ese proceso.

La investigación también aborda la probable relación del oficio de los destazadores de cerdos con las políticas de turismo gubernamentales que se impulsan, por lo tanto, servirá incluso para una valoración e implementación a futuro de dichas políticas desde la perspectiva de los sujetos sociales en estudio.

1.5 OBJETIVOS.

Objetivo general: Comprender a través de una investigación antropológica cómo un alimento sin una carga simbólica particular pasó a ser parte del patrimonio gastronómico cultural de los obrajuelences, a partir de un proceso de patrimonialización de los alimentos vinculado con el turismo y el poder.

Objetivos específicos:

- Evaluar conceptos teóricos que ayuden a problematizar y explicar el tema acerca del concepto de turismo, turistificación, poder y patrimonio

como elementos que se conjugan entre sí en el proceso histórico y actual de la población obrajuelence.

- Contextualizar el proceso de turistificación a partir de una base teórica y la historización de las instituciones de turismo en El Salvador, y su incidencia en la población obrajuelence dentro de este proceso.
- Identificar y caracterizar cada fase el proceso histórico de patrimonialización de la carne de cerdo con base a un análisis teórico a partir del dato empírico.
- Identificar los lugares de la dinámica económica del destace del cerdo para realizar una descripción del proceso de comercialización y su evolución a través del tiempo.
- Registrar los diversos procedimientos que implica el abordaje del tema mediante el trabajo etnográfico.
- Presentar a la comunidad académica una investigación científica donde se interprete cómo han sido asimiladas las políticas estatales de turismo y la significación que los sujetos de estudio están expresando desde su cotidianidad entorno a la patrimonialización de un alimento.
- Abordar la probable relación histórica del oficio del destace de cerdo con las políticas de turismo gubernamentales que se impulsan, contribuyendo para una valoración e impulso de las mismas, pero desde la perspectiva de los sujetos sociales en estudio y su continuidad a través del tiempo.

1.6 HIPÓTESIS PRINCIPAL Y SECUNDARIA.

Hipótesis principal.

La carne de cerdo cocinada en una variedad de comidas, ha tomado un valor importante entre los pobladores del municipio de San Rafael Obrajuelo debido al impulso económico que han generado las políticas del estado a través del Ministerio de Turismo y su programa “Pueblos Vivos”, provocando una transformación en el patrimonio cultural gastronómico de los pobladores, posicionando a la carne de cerdo como algo propio de los obrajuelences.

Hipótesis secundaria.

El patrimonio económico del municipio de San Rafael Obrajuelo no ha sido siempre la producción, comercialización y consumo de la carne de cerdo a través de su historia. Sin embargo, el oficio del destace de cerdos ha coexistido con el proceso histórico del municipio, siendo ahora un alimento arraigado como patrimonio simbólico y gastronómico de los obrajuelences, discurso que ahora se refuerza con las políticas de turismo impulsadas en el país.

1.7 MARCO TEÓRICO.

El concepto de turismo y su relación con la comida y el poder se entremezclan con un aspecto importante: la patrimonialización alimentaria. Xavier Medina y Marcelo E. Álvarez (2008) desarrollan en su obra *Identidades en el plato* los conceptos de patrimonialización, patrimonio alimentario, gastronomía y cocinas. La “patrimonialización”, F. Xavier Medina la define a partir de un proceso entendido de la siguiente manera:

“El “patrimonio” tiene que ver, entre otras muchas acepciones, con algo heredado de un pasado –más o menos lejano– que se considera que debe ser conservado. *Patrimonializar*, por su parte, y como señala Contreras (2007 p. 18), quiere decir “convertir” en patrimonio, “construir” patrimonio, a partir de determinados elementos preexistentes,

seleccionados entre otros que no se incluyen en este proceso. El patrimonio, por lo tanto, se construye social y culturalmente.” (Medina, 2017:107).

Además, se debe entender entonces “lo alimentario” como el conjunto articulado de prácticas, procesos sociales y productos, que abarcan desde los recursos naturales sobre los cuales se produce la materia prima para la elaboración de alimentos hasta el consumo de dichos alimentos y sus consecuencias (...). El abordaje antropológico ha supuesto ocuparse de la diversidad de productos que entran (y los que no) en lo designado como “comida” (...), y la distribución de los alimentos, junto a las razones que los diferentes conjuntos sociales dan acerca de lo que se come, cómo, cuándo y con quien (la comensalidad) y el lugar que esa comida ocupa en los procesos de identificación social (Álvarez y Medina, 2008: 13).

Para determinar qué características debe tener un plato o producto para ser considerado candidato óptimo para su patrimonialización, habrá que tomar en cuenta cómo se da el proceso y valoración de la reputación del producto.

Álvarez y Medina (2008) proponen tres fases en el proceso de patrimonialización de un producto: recuperación, reconstrucción o invención.

En la fase de recuperación resulta fundamental la construcción de lo que sería un producto alimentario institucionalmente reconocido, en la medida en que este sería una selección de la cultura alimentaria, es decir, del conjunto de actividades establecidas por los grupos humanos para obtener del entorno los alimentos que posibilitan su subsistencia, comprendiendo desde el aprovisionamiento, la producción, distribución, el almacenamiento, la conservación y la preparación de los alimentos hasta su consumo, e incluyendo

todos los aspectos simbólicos y materiales que acompañan a las diferentes fases del proceso (Gracia, 2002).

En la fase de reconstrucción y para efectos de análisis del dato empírico en esta investigación, se deberá entender como la fase donde se produce una institucionalización del patrimonio y que tiene un vínculo con la tercera fase, de invención, ya que puede existir un protagonismo institucional en el proceso de patrimonialización, pero a esto se pueden sumar otros agentes culturales, convirtiéndose la comunidad local y las instituciones públicas en este proceso de reconocimiento patrimonial del que plantean Álvarez y Medina, sujetos sociales de poder que interactuarán en todas las etapas del proceso de patrimonialización. Se debe tener presente que, para que un producto o un plato funcione como atracción para determinado lugar, debe ser –o parecer– efectivamente sino originario, como mínimo propio de ese lugar. Esta delimitación territorial no siempre es fácil, argumenta Álvarez y Medina (2008: 48), y en muchos casos se convierte en fuente de conflictos entre los sujetos sociales en uno de los momentos del proceso. Según los autores, la denominación de un plato o producto patrimonializado no puede ser genérica, ya que tiene que evocar directamente el vínculo con una población o zona geográfica, y esto involucra una etapa de diferenciación, identificación y promoción (momentos vinculados a las tres fases ya definidas); un producto debe ser identificado como tal (2008:49).

La promoción de un producto, en este caso al alimentario, depende por el contexto en que se produce la patrimonialización, y por los diferentes objetivos que ésta tiene. Productos y platos se convierten en objetos de numerosas y diversas formas de promoción: inclusión en los folletos turísticos, celebración de campañas gastronómicas, presentación en ferias y jornadas, edición de

catálogos y de libros, aparición en los medios de comunicación, organización de rutas, etc.

Según Selena Espeitx, el patrimonio alimentario es inmaterial, se produce, se consume y se vuelve a producir, y en esta reproducción constante se modifica y se adapta a las circunstancias, también cambiantes (2008:56). La patrimonialización es un proceso del cual hay que lograr explicar, o como argumenta Espeitx (en Álvarez y Medina, 2008:18), hay diferentes caminos por los cuales la cultura alimentaria de una determinada sociedad se convierte en patrimonio y, como tal, en un recurso turístico.

Por lo tanto, el turismo será también un eje central en esta investigación, por ello se retoman conceptos que discuten el tema desde la antropología. Lo que antropológicamente se debe ver, dice Oehmichen (2013), en uno de los artículos de su obra sobre el “Turismo contemporáneo”, es cómo la turistificación se convierte en un proceso por el cual las manifestaciones culturales de una sociedad se transforman simbólicamente en valores; se acelera la transformación del medio natural, ya que su presencia implica cambios en el uso, así como en las ocupaciones de la población local, en sus pautas de consumo y hasta quizás en sus vocaciones laborales, refiriéndose a una crítica sobre el fenómeno del turismo.

Por otro lado, Zizumbo (1998) combina dos áreas académicas: la sociología, usada como parte teórica y metodológica; y el área de turismo. La autora resalta la importancia de sus trabajos al decir que, si bien los políticos, gobernantes, empresarios, economistas o administradores sólo ven el turismo como una actividad económica generadora de ingresos, es posible verlo desde la cotidianidad de las personas. Su trabajo pretende desmitificar la forma en que

las Ciencias Sociales han visto el tema del turismo como un área de investigación “frívola” e incluso “exótica”.

Al proceso de patrimonialización en el contexto de turistificación, también debe de subrayarse el posicionamiento que el tema del poder tiene en el proceso. Xavier Medina menciona un elemento importante, argumentando que:

“Las sociedades locales han llegado a identificarse e, incluso, hoy en día, a definirse patrimonialmente a través de los alimentos y los platos que seleccionan, cocinan y comen. Como expresa el antropólogo francés Igor de Garine (1979, p. 82), “no es por casualidad que la cocina figure en el primer plano en la panoplia de las reivindicaciones regionales”. Pero, como señala Llorenç Prats (1997, p. 31), hay que destacar que el patrimonio no existe más que cuando es activado desde determinadas instancias. La iniciativa de activación patrimonial puede corresponder a los ámbitos oficiales, o bien surgir directamente de la sociedad civil; sin embargo, aun en este último caso, debe de contar con el apoyo, más o menos explícito, de los poderes o los contrapoderes. Sin poder, no hay activación patrimonial y, por tanto, no hay patrimonio. Asimismo, como señala Kelly (2006, p. 36), la manera como el patrimonio es seleccionado, colocado, escrito o explicado, tiene siempre connotaciones políticas y relación con el poder. Hay que señalar, sin embargo, que el patrimonio, aun con un marcado origen histórico, debe de pertenecer siempre al “presente”, y debe de estar en uso.” (2017: 107)

Partiendo de esta premisa y para comprender esta idea del poder en la fase de reconstrucción patrimonial y el rol de las instituciones dentro del proceso de patrimonialización de un alimento y su interacción con otros sujetos sociales, se retoma la propuesta teórica de Sidney Mintz, un antropólogo reconocido en la

academia por sus investigaciones acerca del Caribe, Criollización y la Antropología de la Alimentación, destacando sus estudios etnográficos acerca de la economía política de los productos alimenticios. En su obra *Sabor a comida, sabor a libertad* (2003 {1996}), muestra la relación entre comida y poder, comida y status, comida y libertad; ¿Dónde se origina ese poder? ¿Cómo se le aplica y con qué fines? ¿De qué forma la gente se relaciona con él? Son interrogantes que ayudan a explicar el tema de investigación. Mintz, lejos de considerar que la incorporación de una sustancia es lo que transforma la esencia humana, el autor propone un estudio de la “cultura material como materia cultural”. Por eso la frase “somos lo que comemos”, porque somos producto de una historia a cuya producción y reproducción contribuimos, como señala Patricia Vargas (2012) al comentar la propuesta teórica de Mintz.

Su propuesta exhorta a comprender, a partir de una vida social de una sustancia³, un entramado de relaciones sociales y fuerzas globales que la desnaturalizan. La historia social de un deseo de satisfacción personal basado en la “dulzura” –refiriéndose a su trabajo- no es, como bien señala Mintz, ni remotamente dado y natural, sino socialmente construido. Su teoría ayuda en este trabajo a comprender cómo el poder asumido a través de las instituciones de turismo y municipales en el proceso de patrimonialización, brindarán o no la pauta para una “activación patrimonial”, las connotaciones políticas y su relación con el poder.

Por otro lado, Eric Wolf (2001 {1998}) quien trabajó mucho con campesinos y su relación con el sistema capitalista, también se adscribe a esta teoría del poder dentro de la patrimonialización que propone Medina. Analiza las conexiones que existen entre ideas y poder en diversos ejemplos etnográficos, siendo su tesis central que las ideas se concentran en las ideologías para lograr el

³ Refiriéndose a su obra “Dulzura y poder”, (1996)

despliegue del poder y de la dominación. Wolf tiene un vínculo teórico con Mintz, y sostiene que es necesaria una teoría antropológica que deje de ver casos etnográficos aislados, que reconozca el contacto entre sociedades y estudie procesos históricos; estudiar la manera en que las formas culturales⁴ sirven para regular las relaciones sociales entre poblaciones. De Wolf se retoma el énfasis que hace de relacionar la historia y el desarrollo contemporáneo con los cambios en las poblaciones locales, en este caso son esas transformaciones que la turistificación en San Rafael Obrajuelo está causando entre la población. Entonces, se debe combinar teoría e historia para ofrecer una explicación de lo que les ocurre a las poblaciones locales a partir del presente.

El fenómeno de patrimonialización de las cocinas nacionales o regionales -que muchas veces supone la reconstrucción, la reinención y la valoración de estas- se produce en contextos socioeconómico e histórico determinados; por tanto, es necesario situarlo en el marco en el que tiene lugar (Contreras, 2019:30-55). Su contexto es el del conjunto de las transformaciones socioeconómicas contemporáneas y de sus repercusiones en los comportamientos y en las ideas relativas a la alimentación. En este proceso de patrimonialización de los alimentos, la identidad es también un concepto que surge a partir de los sujetos sociales y su relación con las fases de recuperación-reconstrucción-reinención propuestos por Álvarez y Medina (2008:49) y los momentos de diferenciación-identificación-promoción. En este punto se retomara un acercamiento etnohistórico sobre productos económicos que han antecedido a la carne de cerdo en San Rafael Obrajuelo, como el añil y la caña de azúcar, elementos que ocuparan un lugar secundario pero que son importantes para comprender los antecedentes que se encuentran en las prácticas alimentarias.

⁴ Entiéndase como ordenaciones de conductas e ideas para manejar las interacciones humanas.

Acerca del concepto de identidad, Xavier Medina agrega que:

Los objetos y los hechos patrimoniales permiten referirse a la tradición, construir una cierta relación con la historia –más o menos real y más o menos reciente, pero de un modo u otro asumida– y el territorio, con el tiempo y con el espacio, con la memoria de un lugar. Esta relación mencionada tiene una importante vertiente identificadora, alimentando a menudo el sentimiento de pertenencia a un grupo con identidad propia. Como señala el mismo autor citado, el proceso de patrimonialización es, pues, una característica de las sociedades modernas, necesitadas de situar referentes socioculturales e identitarios en relación con sus propias concepciones de tiempo y de espacio. Como señala Prats (1997, p. 22) en este mismo sentido, uno de los rasgos esenciales del patrimonio es “su carácter simbólico, su capacidad para representar simbólicamente una identidad” (Medina, 2017:107).

Entonces, es de subrayar también que, los símbolos se constituyen socialmente así como las identidades, convirtiéndose al final en construcciones históricas que se amarran a lo que Roger Bastide (1970) y Eric Wolf (2001 {1998}) manejan al poner la identidad como un problema de interés anclado al poder, la ideología y el proceso histórico. ¿Por qué la caña de azúcar o el añil no lograron consolidarse como patrimonio cultural de los obrajelences? Por eso será importante este acercamiento etnohistórico y constructo simbólico para comprender este proceso de patrimonialización de la carne de cerdo.

Finalmente a estos fundamentos teóricos se suma el nexo entre gastronomía y turismo, siendo uno de los aspectos menos estudiados de una manera crítica y analítica, y mucho más desde la perspectiva de la gastronomía desde el turismo. La gastronomía es abordada en este estudio como la plantea Ribeiro

Cruz y Netto Simões, “no sólo como el conocimiento en torno de la preparación de una receta, un plato, o de la confección de utensilios propios, sino como algo que agrega y produce un sentido nuevo” (2010: 1141). Así, el producto final deja transparentar un universo simbólico que involucra el saber, el sabor, la práctica y las más diversas tradiciones. A lo anterior habrá que considerar también las políticas alimentarias como objeto de análisis antropológico permitiendo evidenciar la articulación ontológica existente entre los sistemas de poder, los simbolismos de la comida y todos aquellos aspectos que las políticas alimentarias implican en tanto cualidades sensibles, propiedades tangibles y atributos definitorios, postura que Carrasco retoma de Descola y Palsson (Carrasco, 2007: 85) dentro de este complejo proceso de patrimonialización alimentaria.

De esta manera se han expuesto los autores y conceptos pertinentes para el tema de investigación, y así poder realizar una interpretación de los fenómenos. En el presente trabajo “La gastronomía turística del cerdo: patrimonio, poder y turismo. El caso de San Rafael Obrajuelo (La Paz), 2017-2019” habrá que subrayar tres conceptos que sostienen y articulan el marco teórico aquí desarrollado: patrimonialización (como proceso), poder (como parte importante de este proceso) y turistificación (como contexto), y, así realizar una interpretación vinculada con el dato de campo y el sustento teórico. ¡La mesa está servida!

1.8 SUPUESTOS DE LA INVESTIGACIÓN.

Los cambios en la estructura de la sociedad en estudio están dados por ideologías que responden a intereses económicos y sociales.

El Ministerio de Turismo está presente en todas las actividades que se realizan en el municipio, financiando y promocionando de forma particular entre todas las actividades del año, el festival gastronómico del cerdo.

En la memoria colectiva, la carne de cerdo siempre ha sido importante para comercializarla y consumirla, siendo un alimento que no sólo lo comen en las fiestas patronales sino también en otras actividades durante el año.

El turismo local se ha intensificado recientemente con el programa “Pueblos Vivos” como política del Estado.

1.9 MÉTODO ETNOGRÁFICO.

El método etnográfico, es característico de la antropología sociocultural, que según Carlos Lara (2015:20), consiste en mantener una convivencia prolongada con los sujetos de estudio, brindando un conocimiento de carácter vivencial, una interpretación de comportamiento y del pensamiento del ser humano que se genera a partir de la convivencia directa. Esto es la base de la investigación antropológica dando una perspectiva de realidad. Internarse en las poblaciones es muy importante, vivir directamente los acontecimientos manteniendo el papel de investigador.

También, la etnografía es una concepción y práctica de conocimiento que busca comprender los fenómenos sociales desde la perspectiva de sus miembros (entendidos como “actores”, “agentes” o “sujetos sociales”). A lo anterior se debe añadir que, la etnografía también es el conjunto de actividades que se suelen designar como “trabajo de campo”, y cuyo resultado se emplea como evidencia para la descripción. Por lo tanto, “una etnografía presenta la interpretación problematizada del autor acerca de algún aspecto de la “realidad de la acción humana” (Guber, 2001:12-20).

El trabajo de campo ha permitido mantener relaciones con personas católicas, evangélicas, de ideologías políticas distintas, e incluso de distinto estatus social. En este tipo de descripción/interpretación, adoptar un enfoque etnográfico es elaborar una representación coherente de lo que piensan y dicen los sujetos, de modo que esa "descripción" no es ni el mundo de los nativos, ni cómo es el mundo para ellos, sino una conclusión interpretativa que elabora el investigador. Pero a diferencia de otros informes, esa conclusión proviene de la articulación entre la elaboración teórica del investigador y su contacto prolongado con los nativos (Guber, 2001:14), por ello la importancia de este método para esta investigación que busca comprender cómo un alimento sin una carga simbólica particular pasó a ser parte del patrimonio gastronómico cultural de los obrajuelences, a partir de un proceso de patrimonialización de los alimentos vinculado con el turismo y el poder.

1.10 APLICACIÓN.

Se ha decidido hacer uso de entrevistas estructuradas, semiestructuradas e informales y observación participante, ya que brindan las herramientas técnicas para poder obtener información de los informantes claves. Además, el uso de la cámara fotográfica ha sido importante para elaborar un registro de los hallazgos obtenidos durante el trabajo de campo y una ilustración de fácil comprensión para el lector. Su valor etnográfico lo es por partida doble: como dato en sí y como dato para sí (Martín, 2005:3).

En cuanto a la utilización de datos para el contexto sociodemográfico y poblacional, se han utilizado fuentes oficiales como lo es el VI censo de Población y V de vivienda ejecutado por la Dirección Nacional de Estadísticas y Censos del año 2007. La utilización de datos proporcionados por el Ministerio de Economía en cuanto al consumo de la carne porcina y el mercado regional

que esta tiene, serán empleados como datos cuantitativos y cualitativos para sustentar la investigación. Las entrevistas estructuradas, semi-estructuradas e informales, la observación participante, datos históricos de fuentes primarias y secundarias, consulta de fuentes estadísticas, tradición oral, y el registro fotográfico han sido utilizadas de manera sistemática en la investigación realizada entre los pobladores del casco urbano del municipio de San Rafael Obrajuelo como aplicación del método y técnicas para la investigación.

SIMBOLOS DE LA CIUDAD OBRAJUELENCE



FUENTE: Facebook Alcaldía Municipal. Collage de imágenes representativas del municipio: su escudo, iglesia y santo patrono. San Rafael Obrajuelo, septiembre 2018.

CAPÍTULO N° 2

LA FORMACIÓN DE UN PUEBLO: UNA MIRADA HISTÓRICA.

- 2.1 CONFORMACIÓN GEOGRAFICA-HISTÓRICA.
- 2.2 LA FIESTA PATRONAL.
- 2.3 LA ECONOMÍA: DE LO REGIONAL A LO LOCAL.
- 2.4 LA DIVISIÓN POLÍTICA-ADMINISTRATIVA DE SAN RAFAEL OBRAJUELO.

CAPÍTULO N° 2

LA FORMACIÓN DE UN PUEBLO: UNA MIRADA HISTÓRICA.

El capítulo dos desarrolla una aproximación histórica a la formación del municipio de San Rafael Obrajuelo. La geografía regional, el surgimiento de su fiesta patronal y otras expresiones religiosas de fe, el antecedente histórico en su economía local vinculada a una esfera nacional y su actual división política-administrativa, son aspectos importantes para contextualizar la realidad empírica en la que el investigador se adentra en este proceso de patrimonialización alimentaria.

2.1 CONFORMACIÓN GEOGRÁFICA-HISTÓRICA.

La presente investigación, se enmarca en el municipio de San Rafael Obrajuelo, departamento de La Paz, se encuentra en la zona paracentral de El Salvador. Está situado a 6 kilómetros al oeste de Zacatecoluca, cabecera departamental, y a 50 kilómetros de la Ciudad de San Salvador. Se encuentra limitado al Norte, Este y Sur por San Juan Nonualco, y al Oeste por Santiago Nonualco (Ver imagen 1).

El relieve se encuentra determinado por las estribaciones de la Sierra Central (La Libertad-San Salvador-San Vicente), que forma parte del eje volcánico salvadoreño-guatemalteco y cuya máxima cumbre es el volcán de San Vicente o Chinchontepec y por la llanura costera, cuya anchura oscila entre los 10 y 20 Km. La red hidrográfica está conformada por numerosos ríos que desembocan en el Pacífico (por ejemplo, el río Tihuapa y Comalapa) o forman parte de las cuencas del río Jiboa, emisario del lago de Ilopango de origen volcánico (Sepaquiapa, Tilapa) y del Lempa (Jalponga, Comapa, Espino, Amates). El

clima es templado húmedo, cálido y semi húmedo con lluvias que superan los 2000 mm anuales en la zona montañosa.⁵

Antiguamente San Rafael Obrajuelo era una importante hacienda productora de añil, que, según memoria histórica de los obrajuelences, pertenecía al señor Rafael Zaldívar, llamándose ésta “Hacienda Los Obrajes”. Fue erigido pueblo en 1882 según registro del Diccionario Geográfico de El Salvador. Actualmente su densidad poblacional es de 9,820 habitantes, según estadísticas del VI Censo de Población y V de Vivienda realizado en el 2007 realizado por el Ministerio de Economía a través de la Dirección General de Estadísticas y Censos⁶.

Es importante no aislar a San Rafael Obrajuelo de la historia en su conformación como pueblo, ya que éste pertenece a la región de los Nonualcos. Según Larde y Larín (1976: 385), describe: “a los Nonualcos como en la `ubérrima` comarca comprendida entre los ríos Jiboa y Lempa. Volcán de San Vicente y Océano Pacífico, siendo aquí donde se estableció la `belicosa` tribu yaqui o pipil de los Nonualcos”. Los pueblos de San Pedro Nonualco, Analco, San Juan Nonualco, Tecoluca, Santa María Ostuma, Santiago Nonualco y Zacatecoluca, constituían, según el autor, los núcleos humanos principales del país de Nonualcan, descendientes de los pipiles que en el undécimo siglo de la Era Cristiana, llegaron a estos lares formando parte del gran éxodo que acaudilló al anciano Topilzìn Acxítl, Ce Acatl o Meconetzin, el último soberano de Tula, quien migro hacia estos lugares en busca de Huehuetlapalàn, la patria de sus mayores.

⁵ Ver también Barberena, Santiago I. (1998), p. 271-298.

⁶ Existen censos un poco más actuales, sin embargo, no han sido tan completos y complejos como el publicado en el 2007 por la DIGESTYC. La municipalidad de San Rafael Obrajuelo retoma estos datos como oficiales para su municipio.

El Popol Vuh, continúa diciendo Larde y Larín, habla de los *yaqui vinak ahqixb ahcahb*, o sea, de “la gente yaqui (o pipil), los sacerdotes y sacrificadores”, que conjuntamente con los quichés y otras tribus indígenas participaron en aquel gran desplazamiento de pueblos del Anáhuac hacia el Güija.

Según el autor, esos emigrantes pipiles (mazahuas, izalcos, Nonualcos, tepezontes, pululapanes, etc.) traían “el dios de los yaquis, el llamado Yolcuat-Quitzaquat”, la Serpiente-Cascabel, la Serpiente-Quetzal. El topónimo Nonualco proviene de nou, nunu (en azteca o mexicano, nonotli), mudo, que no habla bien el náhuatl o que habla un pipil primitivo o corrupto; al, aféresis de cal, casa; co, donde, lugar. Su etimología es por lo tanto “lugar de las casas de los mudos”.⁷

Nonoalcatl, en azteca o mexicano, y Nunualcat, en yaqui o pipil, era también otro de los nombres de Tláloc, el dios de las lluvias. Un barrio del antiguo Tenochtitlán, hoy México, ostentaba el nombre de “Nonualco” y también en la costa del Golfo de México hubo un país llamado de idéntica manera, según Larde y Larín.

Los Nonualcos eran tribus guerreras. Hacia fines del siglo XV desarrollaron un programa de expansión cultural donde sus guerreros propasaron el ímpetu del río Lempa, en dos puntas de lanza: una, hacia el norte, fundo los pueblos de Tecapa, Zapotán y Jucuapa, en el departamento de Usulután y llegó hasta el pueblo lenca de Yusique, que sometido se convirtió en Chinameca, en el departamento de San Miguel; y otra, hacia el sur, ocupó las ciudades de Oxúcar (extinguida), Jiquilisco, Ahuacayo (hoy cantón) y llegó hasta Usulután, según el autor (Lardé y Larín, 1976).

⁷ Ver también Barberena, Santiago I. (1966) “Historia de El Salvador. Época antigua y de la conquista”.

La historia de la población en la región de los Nonualcos es importante para comprender el presente del municipio de San Rafael Obrajuelo, ya que históricamente ha estado vinculado a la historia de la región de los Nonualcos en todos los aspectos socioculturales. Por ejemplo, en la tasación de pueblos e indios tributarios de la jurisdicción de la ciudad de San Salvador, realizada en 1548 por el presidente de la Real Audiencia de los Confines, Lic. Alonso López de Cerrato, solo se menciona a un pueblo con el nombre de “Nonualco”, encomienda del caballero flamenco Luis Dubois y el cual tenía 260 cabezas de familias o sea una población aproximada de 1,300 personas. Por otra parte, el historiador don Rodolfo Barón Castro, menciona Larde y Larín (1976: 386), ha sugerido que “es posible que la tasación englobe a las tres localidades (San Juan, San Pedro y Santiago Nonualco), pues no figura repetido el nombre”, mas esta conjetura dice el autor, no es válida ante el hecho evidente de que en dicha tasación no figuran muchos pueblos precolombinos. De alguna importancia en esa época, se menciona a muchos extinguidos y hasta un mismo pueblo, tal es el caso de Xalozinagua, aparece dado en encomienda a tres conquistadores.

En la carta dirigida por el oidor Diego García de Palacio al rey Felipe II, datada en Guatemala 8 de marzo de 1576, consta: “a un lado de ellos (se refiere a los ubérrimos llanos del valle Jiboa) y a la falda de indios que llaman los Nonualcos (San Juan, San Pedro y Santiago Nonualco y Zacatecoluca), donde de poco tiempo a esta parte se beneficia e cría cacao abundantemente, y en tanta cantidad que tanto por tanto excede a la provincia de los Izalcos”. Según este autor y testigo ocular de la colonización española, en la época prehispánica se cultivaba el cacao en la región de los Nonualcos, expresa Larde y Larín, cultivo confinado a la zona de los Izalcos.

El 12 de mayo de 1586, en ruta de Olocuilta a Zacatecoluca, pasó fray Alonso Ponce por “un arroyo con que se riega los cacauatales” (el río Jutío) y llegó a

“otro pueblo llamado Santiago Nonualco, de los mismos indios (pipiles) y obispado (de Guatemala)”. Es de mencionar que, para la época, lo que ahora es El Salvador, dependía eclesiásticamente de Guatemala. Y cabe añadir que el actual San Rafael Obrajuelo (ver imagen 2) no era más que parte de las haciendas de las que más adelante se habla. Al día siguiente, fray Alonso Ponce salió “de aquel pueblo muy de madrugada, y andada legua y media en que se pasan dos arroyos llegó muy de noche a otro pueblo llamado San Juan Nonualco, de los mismos indios pipiles, del obispado de Guatemala y visita de clérigos”.

Don Juan de Pineda, en 1594, decía que el pueblo de Tecoluca está en los Nonualcos, y agregaba que tiene tres pueblos junto a él que son buenos, que se llaman San Juan Nonualco, Santiago Nonualco y Zacatecoluca, que son dos encomenderos, y se llaman estos pueblos los “Nonoalcos”. En 1740, expone Larde y Larín que, el alcalde mayor general, don Manuel de Gálvez Corral, hizo la siguiente descripción:

“A corta distancia de este pueblo (de Santa María Ostuma” y diez y seis leguas de la capital (San Salvador), se halla el pueblo de San Pedro Nonualco, con setenta y tres indios y los frutos (maíz y gallinas) del antecedente.

El de Santiago Nonualco, por el mismo rumbo del sur-este, dista de la capital catorce leguas, tiene doscientos y diez indios y setenta mulatos, soldados de una compañía para guarda de la costa. Tiene frutos de maíz, gallinas, ganado, cerdos, algodón y caña, es de temperamento caliente, muy saludable y ameno, goza de más comodidades que los otros pueblos.

A distancia de quince leguas de la capital por el mismo rumbo del sur-este, se halla el pueblo de San Juan Nonualco, con ochenta y seis indios y cincuenta y dos mulatos que son soldados de la compañía del pueblo antecedente, tiene los mismos frutos y temperamento.” (Larde y Larín, 1976:386).

Los párrafos anteriores no se pueden dejar de lado sin antes subrayar algunos elementos que las lecturas de estos textos históricos brindan. Primero, queda muy claro que el municipio de San Rafael Obrajuelo no tiene orígenes fundacionales independientes (al menos bibliográficamente según las fuentes consultadas durante esta investigación), sino que, al contrario, ni siquiera es mencionado como tal, ya que formaba parte de esta gran región de los Nonualcos que se extendía desde San Pedro Nonualco hasta Tecoluca, como se les conoce actualmente⁸. Segundo, entre los cultivos o actividades agrícolas si bien se menciona la crianza o comercialización del cerdo, al menos para el siglo XVI, XVII y XVIII no es en grandes dimensiones. Por lo tanto, la crianza y el consumo de la carne de cerdo de manera considerable vendrían siendo posterior y acercándose más a una época moderna y contemporánea. Estos dos datos históricos serán de suma importancia para comprender el capítulo 4, además para la hipótesis planteada en el problema de investigación.

Según archivos de circulación digital hechos por los mismos pobladores e incluso estudiantes de bachillerato a partir de tradición oral, con respecto a San Rafael Obrajuelo, hay coincidencias en que era una hacienda de Obrajes, pero ésta pertenecía al Marqués de Aycinena, formándose en los latifundios de la familia un pequeño cantón. Conforme el tiempo, y como relata Jorge Muñoz (QEPD), de 66 años, para finales de 1800 el cantón había alcanzado un

⁸ Lo que actualmente sería una distancia de 40 km aproximadamente de recorrido de un municipio a otro.

movimiento comercial y un crecimiento poblacional llevándolo poco a poco a su título de ciudad. En lo que coincide la historia de la memoria colectiva y lo que los documentos citan, es que, puede existir una relación entre el presidente de ese entonces Rafael Zaldívar (1876-1880) y el descendiente del título de Marqués, Juan José de Aycinena y Piñol (1792-1865), siendo éste un intelectual y eclesiástico que se destacó en Guatemala, sin embargo, es un dato que aún no se debe asegurar por la falta de documentos encontrados. Al querer consultar el libro del pueblo⁹ no se pudo encontrar mayor información que maneje la comunidad en su colectivo como memoria histórica de San Rafael Obrajuelo.

Entre los toponímicos del municipio que están en Nàhuat son: Achinca: riachuelo llamado también Amapa ubicado entre los municipios de San Juan Nonualco y San Rafael Obrajuelo. Su etimología es “lugar de pequeñas aguas” o “lugar de agüitas”. Huiscoyolapa: río de 21 kilómetros de largo que fertiliza tierras de los municipios de San Juan Nonualco, Santiago Nonualco y San Rafael Obrajuelo. Su topónimo significa “río de los huiscoyoles” haciendo referencia a una palmera tropical centroamericana con muchas espinas, de tamaño mediano que crece en regiones húmedas bajo sombra de selva tropical, en las veras de los arroyos o entorno a las vertientes -este río es celebre para la historia nacional, ya que a sus márgenes se libró en 1834 la batalla decisiva de las fuerzas gubernamentales contras las insurgentes de Anastasio Aquino, el coronado “rey de los Nonualcos”-, y Tepetayo: un arroyo que baña los municipios de San Rafael Obrajuelo y San Juan Nonualco. Proviene de Tepet

⁹ El libro del pueblo es un documento que se encuentra comúnmente en las Casas de la Cultura de cada municipio o en bibliotecas municipales, creado con el objetivo de tener un documento físico de grandes dimensiones donde se encontraría, a manera de monografía y memoria histórica, un resumen acerca de la vida del pueblo desde sus inicios hasta la época actual, consultado en su mayoría por estudiantes de nivel básico e intermedio. Este proyecto del “libro del pueblo” surgió en el año de 1998 por parte del Consejo Nacional para la Cultura y el Arte, CONCULTURA (hoy Ministerio de Cultura) a través de las Casas de la Cultura a nivel nacional.

(cerro, silvestre, montés) y ayo, ayut (tortuga). Significa por lo tanto “tortuga del monte” o “tortuga montés” (Lardé y Larín, 1976: 21).

Para la época de la Colonia San Rafael Obrajuelo aún no figuraba como parroquia, sino que dependía de la parroquia de San Pedro Nonualco, teniendo como cabecera el pueblo de Santiago Nonualco. San Pedro Nonualco, San Juan Nonualco y Santa María Ostuma, cuyo cura párroco según visitas obispales que Lardé y Larín presentan, era para entonces el cura párroco Pbro. Ambrosio Andino Arce, y cita: “el Ydioma (sic) que se habla en esta parroquia es el Castellano y el que basta para la administración, pues, aunque el que se dice materno y es el mexicano lo hablan los Yndios (sic), pero aun estos hablan comúnmente el castellano” (1976: 28).

Los antecedentes históricos del municipio responden a asentamientos de criollos y ladinos, mismos que vivían en la hacienda o trabajaban en ella ya entrada la época republicana. La reconstrucción histórica es importante para la creación de un elemento identitario y sienta los antecedentes que ayudan a explicar las formas de dinámicas en que el grupo se mueve actualmente.

Partiendo del acercamiento etnográfico tenido y a manera de reconstrucción narrativa para fines descriptivos, se puede decir que actualmente San Rafael Obrajuelo se ubica en un valle, sobre lo que antiguamente había sido un cantón y del que ya se hacía mención. Fue jurisdicción municipal de San Juan Nonualco, erigiéndose como pueblo el 7 de marzo de 1882 por Decreto Legislativo, emitido durante la administración del doctor Rafael Zaldívar, aun cuando el decreto no lo menciona, el nuevo municipio fundado con base en los cantones Obrajuelo y San Pedro Mártir recibió el nombre de San Rafael, como un homenaje de la legislatura al primer magistrado de la República, doctor Rafael Zaldívar. El 30 de marzo siguiente, los vecinos del pueblo elegirían sus

primeras autoridades presididos por el gobernador departamental. Obtiene el título de ciudad en octubre de 1999 debido a la iniciativa del Sr. Rafael Amílcar Aguilar Alcalde Municipal.

Este municipio alberga un alto componente comercial, su infraestructura es bastante moderna; al interior del municipio las calles están asfaltadas en un 90%, el resto son caminos adoquinados, empedrados o tierra. Un aspecto peculiar es que el casco urbano se encuentra en una zona de alto tráfico vehicular al atravesarla la carretera antigua a Zacatecoluca (RN-4E¹⁰). En una de las entradas principales del municipio se observa la imponente fachada del templo parroquial, del lado sur de la carretera (ver imagen 3).

El casco urbano de la ciudad posee un pequeño parque visitado por muchos de sus habitantes, ubicado frente a la alcaldía municipal, últimamente con varias modificaciones debido a la afluencia turística. En algunas entradas a barrios, colonias y cantones existen diversos murales donde se ha querido reflejar las diferentes expresiones culturales de los obrajelenses. El sistema de construcción de las casas es mixto¹¹ en su mayoría y unas pocas de adobe, de las cuales una buena parte poseen un jardín exterior o arboles ornamentales y frutales.

2.2 LA FIESTA PATRONAL.

En 1770 la rica parroquia de Santiago Nonualco, por su patrimonio religioso y extensión territorial de la época, comprendía el pueblo de este nombre, como cabecera, y a los aldeaños de San Juan y San Pedro Nonualco, Santa María Ostuma y ocho importantes haciendas, según Larde y Larín (1976: 387). De esta parroquia dice lo siguiente monseñor Dr. Pedro Cortés y Larraz:

¹⁰ Nomenclatura oficial de la carretera.

¹¹ Aquellas obras en las que se combinan al menos dos sistemas constructivos diferentes, siempre en lo referido a la estructura.

“(La parroquia de Santiago) Nonualco está situada a la falda del volcán de San Vicente por la banda que mira al sur; tiene a la que mira al sur la mar, como a cinco leguas de distancia. Hay bastantes llanuras, aunque también muchas montañas.

En el pueblo de (Santiago) Nonualco hay familias de indios... 346... con 1713 personas. En el mismo hay familias de ladinos... 119... con 0650 personas. En el pueblo de San Juan (Nonualco) hay familias... 163... con 0661 personas. En el pueblo de San Pedro (Nonualco) hay familias... 131... con 0639 personas.” (1976: 287)

El autor muestra que la parroquia estaba a cargo del cura Pbro. Ambrosio Andino y Arce, “de mediana edad y muy enfermo”, señala el arzobispo Cortés y Larraz. El casi moribundo Pbro. Andino y Arce por las condiciones de vida entre el pueblo de indios, manifestó a su Señoría Ilustrísima, que “el idioma que se habla en esta parroquia es el castellano y el que basta para la administración, pues, aunque el que se dice materno y es el mexicano lo hablan los indios, aun éstos hablan comúnmente el castellano”. En 1807, el corregidor intendente don Antonio Gutiérrez y Ulloa, menciona: “aunque Zacatecoluca es cabecera del curato principal, hay otro en el partido de Zacatecoluca con el título de `Numalco`.

Lo anterior sostiene la inexistencia de una parroquia en la época colonial en el municipio de San Rafael Obrajuelo, adjudicando su administración eclesiástica a la cabecera de Santiago.

Actualmente la iglesia católica es una de las infraestructuras que se imponen en el casco urbano de la ciudad (ver imagen 3). La parroquia está consagrada y confiada a San Rafael Arcángel, mismo a quien celebran sus fiestas patronales en el mes de octubre, del 12 al 24. San Rafael Arcángel es el patrono de la ciudad, y en el marco de sus fiestas patronales se realizan diferentes

actividades de índole social, religiosas, deportivas, recreativas, entre otras, contando con la participación de la ciudadanía y visitantes de municipios vecinos, de otros departamentos y personas residentes en el extranjero.

Según el “Calendario de fiestas religiosas tradicionales de El Salvador” (Ministerio de Educación, 1978), para la segunda mitad del siglo XX, siendo el 23 de octubre víspera de la fiesta, entre las actividades cívico-religiosas, se tenían la exhibición de los viejos enmascarados o correo, quienes repartían el programa general de las fiestas. Se organizaban alboradas, quema de pólvora, carreras de cinta, juegos deportivos, agasajos a los niños, desfile de carrozas, bailes populares, elección y coronación de la reina. Instalaban juegos mecánicos y de azar. Muchas de estas actividades se mantienen, sin embargo, conforme el tiempo ha transcurrido se han incorporado nuevos elementos como en el caso del desfile del correo, remarcando mucho las empresas que patrocinan las fiestas y que también son parte del desfile, actividades en barrios y colonias, turnos parroquiales, bailes y carnavales, presentaciones de artistas locales y nacionales, exhibiciones de automóviles, feria de dulces, show de luces pirotécnicas, iluminación en edificios importantes de la ciudad, entre otras.

Entre los actos religiosos que se realizaban en el municipio estaban los rosarios, oficiaban misas, bautizos y procesión con el santo patrono, además del recibimiento de entradas, que consistían en grupos de personas que eran parte a manera de cofradía, de las fiestas patronales y que para el día mayor llegaban en procesión al templo con imágenes pequeñas de San Rafael Arcángel.

A la fecha, la procesión del santo patrono (ver imagen 4) sale a las 7:00 pm desde el barrio El Calvario, el día 23 de octubre, pero antes, a las 5:30 pm hay misa de vísperas en la iglesia parroquial. Para Verónica, quien todos los años

participa en la procesión, asistir a dicho acto religioso es más que una tradición, ya que significa para ella darle gracias al “patrón” por la vida y la protección, sobre todo porque es considerado como “medicina de Dios”, además de ofrecer y pedir por la salud de ella y su familia.

Víctor, ex integrante de la Hermandad de Jesús Nazareno narra la historia de la llegada de dicha imagen:

“Vaya, originalmente la imagen de San Rafael que venía para acá la encontraron en una imagen que venía de Italia, el año no recuerdo. La encontraron en el puerto de La Libertad, no sé si fue que el barco naufragó o un incendio, no recuerdo (murmura su hermana sobre otra hipótesis), no, fue en la Libertad; que lo encontraron ahí que abrieron la caja y dijeron ¡Ah, milagro! Y... vamos a quedarnos con el santo. Y no se desde que año... este... está allí y que es la imagen que llevan en procesión todos los 23 o 24 de octubre ahí en el muelle, en lancha, en procesión en el mar.

Entonces como esa imagen se quedó allá en La Libertad mandaron a hacer una a parte que es la que (...) no es la que ves cuando venías aquí a San Rafael, esa es una réplica de la original. Esa original era de madera y en el año 2005, 2004 por ahí así, o 2003 no recuerdo, se mandó a restaurar. La restauraron aquí don Miguelito (don Miguel Espino) y en el 2006 se la robaron, entonces pasaron como 4,5 años o 6 sin imagen.

Entonces como en el dos mil... quiero ver, dos mil once, dos mil diez por hay así se mandó a hacer otra a San Vicente, Apastepeque y entonces no es la original --se ríe--, sino que es una copia de la reposición que se mandó a hacer para restituir a la imagen original de San Rafael. Eso sí

con fechas si te quedo mal, porque con fechas no ando tan seguro de cosas. La imagen, por eso te digo, tiene un poquito de polémica que no (...) no te sabría decir exactamente cuándo se mandó a hacer la reposición ni cuantos años duró aquí antes que se la robaran en el 2006; y la otra nueva que esta hoy no me acuerdo exactamente el año que la trajeron, pero fueron los padres diocesanos que la mandaron a hacer”.¹²

Previo al mes de la celebración de las fiestas se realizan actividades denominadas “demandas”, donde participan los ocho sectores con los que está conformada territorialmente la parroquia de San Rafael abarcando barrios, colonias, cantones y caseríos, siendo una división con fines pastorales para la feligresía obrajuelence. La demanda es una actividad que consiste en hacer ventas los fines de semana y exponer una imagen pequeña del santo patrono, con el fin de recolectar dinero para las fiestas patronales y todos los gastos que implican, como carroza, pólvora, flores, etc. Llegado el mes de octubre, la alcaldía realiza la apertura de las fiestas patronales el día 13, posteriormente se organiza cada sector y movimiento de la parroquia para la participación en cada misa de la novena, donde participa cada día diferentes sacerdotes que presiden las eucaristías previas a la solemne misa patronal del 24 de octubre, esta misa se realiza a las 10:00 am en el templo parroquial.

La misa patronal del año 2017 (ver imagen 5), fue presidida por Monseñor Luis Morao y concelebrada por sacerdotes de la diócesis. Entre las frases que acompañaban la liturgia estaba “la limosna libra de la muerte y purifica de todo pecado” tomada del libro bíblico de Tobías 12, 9. Estas frases se colocan en partes visibles del templo para llegar directamente con el mensaje a la feligresía católica y que hacen memoria al santo patrón.

¹² Informante: Víctor Moscote, 34 años. Ex miembro de la Hermandad de Jesús Nazareno y Pastoral Juvenil de la parroquia San Rafael Obrajuelo. Realizada en septiembre, 2019.

Iconográficamente, el santo patrono se simboliza como un arcángel (ver imagen 6). En el capítulo 12 de Tobías se menciona a dicho santo al decir: “Yo soy Rafael, uno de los 7 ángeles que tiene entrada a la gloria de Dios”. Tiene en una de sus manos un pez y en la otra un callado con un tecomate, mismos que le atribuyen el patronazgo para los pescadores y los viajeros. La santa misa dura aproximadamente dos horas y media acompañada de docenas de cohetes y bombas artesanales de mezcal o “de cañón”, que realzan la importancia de dicha ceremonia litúrgica. Además, la santa misa se conforma de dos momentos, la liturgia de la palabra conformada por la monición de entrada, ritos iniciales, primera lectura, salmo, segunda lectura, aleluya y proclamación del Santo Evangelio, la homilía y la oración de preses. La segunda parte es conformada por la liturgia eucarística en donde son presentados los dones del pan y vino y que, por palabras del sacerdote y la efusión del Espíritu Santo, se convertirán en el cuerpo y la sangre de Jesucristo de acuerdo a las creencias de la religión católica.

Estos son los dos grandes momentos de la ceremonia, sin embargo se puede resaltar que al momento del ofertorio también son presentadas otras ofrendas: pan, uvas, sandalias y bastón (como símbolo del peregrino, al que si se encomienda a San Rafael llega con bien a su destino), tecomate (como objeto antiguo donde el peregrino cargaba agua para su camino), medicinas (pues el santo patrono es considerado “medicina de Dios” por haber sanado, según la biblia, al esposo de Sara), el lema “Mi familia y yo portadores de valores” (este fue el lema que el señor alcalde asignó para las fiestas patronales de ese año, siendo él mismo quien presentara el lema junto a su esposa), además la mamá de la mayordoma en Nueva York¹³ presenta como regalo un copón nuevo

¹³ La estructura del comité de festejos de la parroquia se conforma por un presidente (el párroco), un tesorero y colaboradores. Además de una mayordomía que actualmente, y desde hace ya varios años, se encuentra en Nueva York, Estados Unidos. Son un grupo de personas que se encargan de recaudar

donde son colocadas las hostias, y finalmente se presentaron vinajeras con el vino y agua. El comité de festejos patronales de la parroquia está integrado por 10 personas, en su mayoría mujeres que se encargan de preparar las actividades en honor a su santo patrono (ver imagen 7).

Desde el mes de junio se comienzan a realizar actividades como excursiones, bingos, almuerzos y la entrega de sobres a ciudadanos para que den una colaboración económica. Para la directiva, la procesión es de suma importancia ya que cargan con el compromiso de fe y tradición, e incluso de divulgar y acrecentar la fe a San Rafael Arcángel a todas las familias obrajuelences, además, para que otros lo conozcan y lo consideren como sanador y encargado de la salud de los enfermos, y además quien acompaña al viajero en su camino, sobre todos a los migrantes. “Medicina de Dios”, como le llama la señora Nohemí de Hernández, quien durante la procesión del año 2016 y a sus 58 años mantiene y practica la fe a su santo patrono.

La carroza (ver imagen 8) en la que posesionó la imagen en el año 2016 fue elaborada por artesanos carroceros del municipio de San Rafael Cedros, donde se plasmó el significado de la sanación de Tobías y Ana, al ser Rafael quien curara. Además, al final del carro alegórico se imponía a escala la fachada del templo parroquial, y que al momento del descubrimiento se develaba en la punta del campanario una imagen pequeña de San Rafael, recordando al pueblo que es él quien vigila y protege a su pueblo desde su iglesia. Al frente, una fuente, que, al salir la imagen grande del patrono, brotó agua.

El descubrimiento se realiza a media procesión, exactamente cuando sale del barrio El Calvario y sobre la carretera litoral que conduce a Zacatecoluca la carroza llega a ese punto y se hace toda una algarabilla por el descubrimiento

fondos económicos para la fiesta patronal, adorno de la iglesia, entre otras. Para el periodo 2016-2017 la mayordomía estaba a cargo de la señora Victoria Rodas.

de la imagen¹⁴. Es el son de música de banda del pueblo y una alborada de pólvora china la que anuncia el momento central de la procesión.

Las encargadas del comité, al narrar acerca de la historia de la procesión y del pueblo, expresan que antes existían pocas casas y que en los obrajes había una hacienda que fue regalada por el dueño, conformando lo que ahora es el municipio. Doña Blanqui de Enríquez, de 55 años, sostiene que el dueño se llamaba Rafael y por ello se decidió bautizar el pueblo como Rafael, desde entonces las personas han celebrado por más de cien años las fiestas patronales en honor a San Rafael Arcángel, estando la parroquia para inicios del siglo XX bajo la orden religiosa de franciscanos. Actualmente son sacerdotes diocesanos los encargados de la iglesia parroquial perteneciente a la diócesis de Zacatecoluca, cuyo obispo es Monseñor Elías Samuel Bolaños.

Coincidentemente con lo que narra doña Blanqui, que, el dato histórico aportado sobre el origen del pueblo y la devoción a San Miguel Arcángel, han sido contemporáneos y han ido creciendo de la mano con la construcción de identidad, costumbres, tradiciones, maneras de concebir la vida cotidiana y maneras de vivir la fe para los obrajuelences.

Otro dato importante en este subapartado sobre la religiosidad popular del pueblo, es que se ha creado en cada barrio del pueblo grutas en honor a la Virgen María inspiradas por Fray Domingo Dalago, que durante el periodo de la guerra civil en El Salvador (1980-1992) le inspira en la devoción a la virgen María, madre de Dios en la religión cristiano-católica, para realizar las grutas en las entradas y salidas del pueblo, y mostrar así la protección al mismo, ya que

¹⁴ El descubrimiento, como se le llama popularmente, consiste en develar a la imagen y ser mostrada a la población a partir de un sistema mecánico instalado previamente en la estructura de la carroza donde se conduce. Se convierte en el momento medular de la procesión, pues es donde la feligresía eleva una oración a su santo patrono, se revienta cantidades grandes de pólvora y dan gracias por un año más de acompañarle en su fiesta patronal.

en ese momento muchos pueblos estaban sufriendo destrucción y masacres debido al conflicto armado, sin embargo San Rafael Obrajuelo no padeció ningún daño, según los informantes entrevistados, porque la virgen María los estaba protegiendo. Ahora cada gruta tiene un color específico simbolizando la riqueza y diversidad de la fe católica expresada durante todo el mes de mayo y en mayor aspecto el último día del mes de mayo con un festival mariano donde todas las vírgenes salen en procesión al son de música, bandas, cohetes, cantos, comida, alegría, fervor, fe y tradición local (véase imágenes 9-15).

2.3 LA ECONOMÍA: DE LO REGIONAL A LO LOCAL.

El departamento de La Paz tiene una población total de 320, 379 habitantes y una densidad poblacional de 293,70 habitantes por cada km². San Rafael Obrajuelo tiene una población de 10,820 habitantes y una densidad poblacional de 891,9/Km²,¹⁵ presentando un notable equilibrio entre las poblaciones de la zona rural y urbana. Su economía es fundamentalmente agropecuaria y actualmente destacan los cultivos de café, tabaco, algodón, caña de azúcar, yuca, frutas tropicales y cítricos, y la cría de vacunos, porcinos y aves de corral. La actividad industrial se concentra sobre todo en la producción de derivados agropecuarios, especialmente de lácteos, refinado de azúcar y manufactura del tabaco, materiales de construcción, fabricación de implementos agrícolas y muebles, explotación del mangle, pesca para consumo interno, artesanías, sobre todo la alfarería por la gran calidad de la arcilla rojiza que proporcionan los suelos locales, y turismo en el litoral marítimo, donde se localizan los complejos recreativos Costa del Sol y playa La Zunganera¹⁶

¹⁵ Según el VI Censo de Población y VII de Vivienda de la DIGESTYC (2007).

¹⁶ Ver más en el trabajo de investigación sobre "Plan de mercadeo para incrementar la afluencia de turismo en el polideportivo municipal, ubicado en la ciudad de San Rafael Obrajuelo, departamento de La Paz". Presentado por Avelar; Martínez. (2014)

El departamento de La Paz posee playas al océano Pacífico e incluso un volcán dentro de su geografía, lo convirtiéndolo en un abanico de parajes, contrastes, expresiones diversas y manifestaciones culturales que aunque estén aparentemente cercanos estos lugares y asentamientos poblacionales, cada uno mantiene un contenido esencial, mismo que se enriquece con los matices culturales marcando una clara línea entre el *yo*, *el otro* y el *nosotros*.

Entre las principales actividades económicas del municipio de San Rafael Obrajuelo se pueden mencionar la panadería, el destace de reses, cerdos, y cultivo de granos básicos. Por otra parte, entre los productos agrícolas más cultivados están la caña de azúcar, frutas, yuca y pastos. En el rubro de la ganadería los pobladores, mayormente los de zonas rurales, tienen crianza de ganado vacuno (bovino, porcino, equino, y caprino). También existe la crianza de aves de corral y abejas. También se fabrican productos lácteos, panela, tejas, ladrillos de barro y muebles. El comercio principal se realiza en el mercado municipal y algunos otros establecimientos comerciales (ver imagen 16).

Partiendo del registro histórico de la economía de la región, se puede mencionar que los pobladores de San Juan Nonualco no poseían mucho o casi nada en materia de industria ya que la mayoría de su población eran jornaleros y cultivadores de maíz, semillas, caña dulce y crianza de ganado. Santiago Nonualco se dedicaba también a la crianza de ganado, cultivo de caña, maíz, arroz, frijoles, entre otros. Con respecto a Santa María Ostuma y San Pedro Nonualco, los patrones económicos eran similares, con la diferencia de tener poco ganado por el tipo de terreno y la siembra de algún añil (Larde y Larín, 1976: 387-388).

Volviendo al tema del cerdo como patrimonio gastronómico, existe una explicación histórica que da pautas para describir la actual importancia entre la gastronomía nacional, y particularmente en el significado que éste alimento tiene para los obrajelenses.

Si bien Zacatecoluca figuraba entre las zonas de mayor producción de añil en El Salvador, cuando sucede la crisis del producto a finales siglo XIX, según Lindo-Fuentes (2003), argumenta que la realidad era que el comercio internacional basado en la exportación del añil era parte pequeña de la actividad económica salvadoreña. Al mismo tiempo, otros productos comerciales como el tabaco, la caña de azúcar, la ganadería, la producción de hierro y la manufactura textil ocupaban una porción pequeña de la población. Entonces ¿En qué momento la producción de carne de cerdo se vuelve parte de la vida económica del municipio? (ver imagen 17).

Lo anterior marca un contexto histórico del patrón económico en el que se movía la región de los Nonualcos a la que pertenece San Rafael Obrajuelo inmerso en ese entonces a la vida de la región, así como ya se mostró en el apartado de historia. Para ir centrando el desarrollo de esta investigación, se presenta entonces un panorama económico entorno al aspecto de consumo de carnes y la producción de la misma en un contexto general.

Entre los antecedentes de la porcicultura en El Salvador se encuentra que las explotaciones porcinas tecnificadas en el país se originaron bajo algunas circunstancias; algunas nacieron debido a un crecimiento sistemático partiendo de empresas familiares con cerdos criollos y otra bajo un plan de acción preconcebido usando razas especializadas.

Desde hace cuatro décadas, el Estado ha participado en el desarrollo de las empresas porcinas a través de los programas de asistencia técnica y financiera,

así en 1965 se inició el programa de Mejoramiento Porcino (MEPO), coordinado con la Administración de Bienestar Campesino (ABC) como entidad financiera, ya que el programa no contaba con recursos propios, según Alvarenga y Ramírez (2005:20).

El programa MEPO tenía como objetivo lo siguiente:

1. Aumentar la oferta de la carne de cerdo en el país, fomentando la producción a través de la organización y tecnificación de las explotaciones existentes mediante una adecuada supervisión.
2. Favorecer la balanza comercial del país, reduciendo las importaciones de cerdo generando divisas a través de la explotación de la carne de cerdo y sus derivados. Este programa tuvo al inicio un presupuesto adecuado, personal técnico especializado y los materiales y el equipo necesario para el desarrollo del mismo, pero no alcanzo las metas que se habían propuesto.

En El Salvador las granjas porcinas están representadas por ASPORC¹⁷, la cual comenzó sus funciones en el año de 1984. Según datos proporcionados por ASPORC, las granjas de cerdos presentes en el subsector, se encuentran clasificadas en granjas tecnificadas que conforman un 75% y granjas de traspatio que conforman un 25%, permitiendo una producción total aproximada de 320,420 cabezas anuales con una producción de carne 12,210 TM, siendo los parámetros de producción más altos en una granja tecnificada. De la carne producida un 10 – 12% es comercializado a empresas embutidoras y el resto como carne fresca al mercado nacional (Alvarenga y Ramirez, 2005:22).

Según datos de la Asociación Salvadoreña de Porcicultores (ASPORC), en el país cada salvadoreño consume en promedio 3.9 kilogramos de carne de cerdo,

¹⁷ Asociación Salvadoreña de Porcicultores (ASPORC).

mientras que Costa Rica posee el mayor nivel de consumo con 11 kg. per cápita, Honduras 6 kg, Guatemala con 5 kg y Nicaragua relegado con 2 kg por cada habitante. Para enfrentar al bajo nivel de consumo, ASPORC trabaja en campañas publicitarias (véase imágenes 18-20) para tratar de disminuir o erradicar esas creencias de que la carne de cerdo es dañina. El principal objetivo de la asociación, que aglutina a más de 60 granjas a nivel nacional, es que el país ascienda de ese penúltimo lugar que ostenta en la región, que el consumo crezca y que la gente pierda el temor de comerlo.

El Salvador se encuentra en tercer lugar de producción a nivel de Centroamérica con 16,900 toneladas métricas (Tm), superado por Guatemala con 70,000 Tm y Costa Rica con 49,939 Tm.¹⁸

Según un informe del Ministerio de Agricultura y Ganadería (2003), la población porcina en El Salvador se estimaba en 300,000 cabezas, los cuales pertenecían a sectores tecnificados o semi-tecnificados, destacándose el crecimiento en los últimos 10 años del número de granjas tecnificadas (65 granjas); el resto son desarrollados en sistemas familiares o de traspatio, como es el caso de una buena parte de la producción en San Rafael Obrajuelo. En el sector tecnificado la población porcina es de 9,820 vientres con un promedio de 2.2 partos en una camada de 10 lechones, lo que permite obtener una producción de 160,400 cabezas anuales. La mayor parte de población porcina comercial está en la región occidental y central y la mayor cantidad de cerdos de traspatio en la región oriental y paracentral (MAG, 2003:9).

En San Rafael Obrajuelo existen 5 familias que son reconocidas por la venta de carnes, entre ellas la carne de cerdo. De éstas, tres han hecho una crianza de cerdos en el traspatio de sus viviendas. Se menciona este dato para llevar al

¹⁸ Fuente: El Diario de Hoy, consultado el 27-06-2017.

hecho la estadística que el MAG está presentando en su informe, sin embargo, la crianza de cerdos en traspatios también ha venido acompañada con problemas medioambientales, salubridad y ordenanza pública. Esto lleva a un conflicto entre los habitantes del casco urbano, sobre todo, debido a la cercanía de casas y la propagación de enfermedades intestinales, sin dejar de lado el olor fétido que se propaga por un radio considerable entre los vecinos de traspatios de la crianza de este animal. La práctica del destace del cerdo como oficio local, se ha convertido en fuente económica para familias locales, además de convertirse en un motor para el impulso de emprendimientos locales como comedores, restaurantes, bares, entre otros, y tomar como referente el plato gastronómico del cerdo como parte de la oferta para comensales locales y foráneos. En un período de 7 años han surgido una cantidad superior a siete negocios en la línea de restaurante bajo una línea de emprendedurismo y que han visto en la carne de cerdo una base estratégica para lanzarse al mercado gastronómico y restaurantivo local y departamental.

Por otro lado, la práctica del destace también tiene un lado conflictivo o de choque entra la población. El impacto medioambiental se evidencia en esta práctica económica debido a no tener las infraestructuras formales para poder ejercer este trabajo. Esto solo evidencia que la práctica económica se ha visto en incremento, no solo en el área rural, sino también en el casco urbano debido incluso al crecimiento y aceptación que va teniendo cada año este alimento y la posición que va teniendo entre los obrajuelences a partir de su impuso turístico gastronómico

En el municipio, la población ha hecho del destace del cerdo una fuente de trabajo, y a diario son sacrificados entre 100 y 125 animales, según datos de la municipalidad, cuyas carnes y sus productos derivados abastecen mayormente a una parte de los mercados capitalinos, convirtiéndose en una de las

principales fuentes de ingresos económicos que permite la mejora de calidad de vida y el desarrollo integral del municipio, como lo expuso la presidenta de COMURES¹⁹ Milagro Navas en una de las actividades de balances de proyecciones municipales realizada en un hotel capitalino.

Al mismo tiempo, junto a la actividad del destace del cerdo coexisten otras actividades laborales como los negocios varios, personas que se emplean en labores de instancias gubernamentales o de empresas privadas, actividades que también existen a la par de la producción de marquesotes, puros de tabaco y la molienda, agricultura y comercio ambulante o informal, fabricas, negocios de temporadas, artesanías, entre otros.

El siglo XIX representó para El Salvador una etapa importante en el proceso de globalización. Fue el periodo en el que la economía de El Salvador, como menciona Lindo-Fuentes (2003), se reorientó hacia las exportaciones. De esta manera el tema de investigación se enmarca también en una escala nacional y global, dando paso a relaciones sociales que han ido poco a poco formando la identidad, estructura, economía y cultura de un grupo social. Para el siglo XX nuevos elementos de consumo ya han sido incorporados en la vida de agricultores.

En los inicios del siglo XXI se evidencia ya una realidad sociocultural muy diferente a la que se leía en el apartado sobre los orígenes del municipio de San Rafael Obrajuelo, abarcando la región de los Nonualcos. Ahora bien, en los capítulos siguientes se irán incorporando otros conceptos importantes para esta investigación, lo que no quiere decir que no se haya abordado explícita o implícitamente ya sobre ellos: el patrimonio, poder y turismo.

¹⁹ Corporación de Municipalidades de la República de El Salvador.

2.4 LA DIVISIÓN POLITICA-ADMINISTRATIVA DE SAN RAFAEL OBRAJUELO.

La historia política del municipio es relativamente corta debido a su tardía conformación autónoma como municipio, como ya ha quedado argumentado en el proceso histórico aquí presentado. Desde finales del siglo XIX e inicios del XX, el municipio al ser erigido pueblo comienza a adquirir autoridad municipal, separándose de lo que en su momento fuera el curato de Santiago Nonualco (ver imagen 21).

San Rafael Obrajuelo se encuentra dividido administrativamente en zona urbana por los barrios San José, El Calvario, Concepción, El Centro, Nueva Alianza y Las Delicias. Está constituido con los siguientes cantones en la zona rural: El Carao, La Longaniza, La Palma, San Jerónimo, San José Obrajuelo y San Pedro Mártir.

Además, posee 13 caseríos: El Centro, El Flor, Los Obrajes, San Jerónimo, Los Paredes, Los Realegueños, Los Alvarado, El Molino, Puente La Chaquina, San Miguel Obrajuelo, El Cobanal, La Palma y Autopista. Para el año 2015 recibe una asignación del Fondo para el Desarrollo Social (FODES), la cantidad de \$679,936.80 USD.

Actualmente el casco urbano cuenta con infraestructuras, donde se destacan en el municipio la alcaldía municipal, parque central, iglesia católica, diversas iglesias evangélicas, centros educativos, unidad de salud, polideportivo, cementerio municipal, edificio de comercio, mercado municipal, delegación de Policía Nacional Civil, sucursal de Caja de Crédito, entre otras.

Sus calles y avenidas de asfalto debidamente señalizadas para la circulación vehicular. Por ser un municipio formado tardíamente en comparación con sus

vecinos, su cuadrícula como ciudad está muy bien determinada facilitando el ordenamiento espacial y arquitectónico de sus viviendas.

La Alcaldía Municipal de San Rafael Obrajuelo fue fundada el 15 de enero de 1943, y está ubicada en la 2a. Calle Poniente, Barrio El Centro, del municipio de San Rafael Obrajuelo, departamento de La Paz. Está administrada por el señor Rafael Amílcar Aguilar Alvarado, alcalde municipal, el cual ha cumplido seis períodos como edil de esta comuna. Cuenta con la asignación del Fondo para el Desarrollo Económico Y Social (FODES). Para el año 2015 recibe una asignación del Fondo para el Desarrollo Social (FODES), la cantidad de \$679,936.80 USD.

Entre los ediles que destacan en su historia están Rolando Guzmán, Cito Serrano, Juan Guevara, Manuel Miranda y Rafael Amílcar Alvarado, fungiendo este último como alcalde desde el año 2001 hasta el periodo de finalización de esta investigación. Llevó candidaturas con el partido político Alianza Republicana Nacionalista (ARENA) y Gran Alianza por la Unidad Nacional (GANU), partido con el cual continúa gobernando la comuna edilicia.

En la actualidad toda administración pública, incluyendo la alcaldía municipal de la ciudad de San Rafael Obrajuelo, está bajo los lineamientos de la Constitución de la república de El Salvador²⁰. Las municipalidades son por definición, personas jurídicas de derecho público, según el código civil. La base constitucional de las municipalidades se encuentra en los arts. 202 a 207 de la Constitución de la República de El Salvador, Decreto constituyente N° 38, Diario oficial N° 234, tomo N° 281, publicado 16/12/1983. Aunque la constitución no hace referencia a la personalidad jurídica a las municipalidades el art. 203 establece que serán autónomas en lo económico, técnico y administrativo, y el

²⁰ Ver Constitución de la República de El Salvador 1983 (2014). Edición Especial. Pg. 125-128.

art. 204 señala la extensión de esa autonomía; esto no puede darse, sino es con el reconocimiento de la personalidad jurídica de la municipalidad. El mismo art. 203 establece que estas “se regirán por un código Municipal, que dictara los principios generales para su organización, funcionamiento y ejercicio de sus facultades autónomas”. La ley con el nombre de “código Municipal” fue emitida en 1986, aunque no es un código (la “Ley del ramo municipal” que sustituyó era más completa), por lo que ha tenido que ser complementada con la “Ley general tributaria municipal” y otros decretos de carácter general que se aplican a todas las municipalidades (Avelar y Martínez, 2014:18).

El Código Municipal fue creado mediante Decreto Legislativo N°274, publicado el 05/02/1986, en el tomo N°: 23 del año 1986. Tiene por objeto desarrollar los principios constitucionales referentes a la organización, funcionamiento y ejercicio de las facultades autónomas de los municipios. Además, este delega autoridad a las Alcaldías para crear sus instrumentos jurídicos, como las ordenanzas municipales que son de obligatorio cumplimiento por parte de los particulares y de las autoridades nacionales, departamentales y municipales. Es importante mencionar esto ya que parte de la organización económica y la ordenanza de un municipio tiene sus bases a partir de este precedente.

La Ley Tributaria Municipal Con Decreto Legislativo N°86, publicado en 21/12/1991, en el tomo N°: 313 del año 1991. Tiene como finalidad establecer los principios básicos y el marco normativo general que regulan las autoridades municipales para ejercer y desarrollar su potestad tributaria, esto permite a las Alcaldías una mayor independencia administrativa y financiera. Además, es a partir de estas tasaciones, impuestos, etc., cómo también la dinámica económica de la producción, comercialización y consumo de la carne de cerdo en el municipio de San Rafael Obrajuelo se ve permeada por estas políticas de administración municipal.

Entre los servicios que ofrece la municipalidad a los pobladores se encuentran:

- Partidas: de nacimiento, defunción, matrimonio.
- Extensión de títulos municipales: de predios rústicos y urbanos.
- Certificación de cartas de venta de ganado.
- Recolección de basura.
- Planta de compostaje (tratamiento de la basura, se separan los desechos orgánicos)
- Alumbrado público.
- Mantenimiento de calles.
- Cementerio general.
- Mantenimiento y orden en el municipio (a través del CAM)

PANCARTA PUBLICITARIA



FUENTE: autoría propia. Pancarta publicitaria patrocinada por una industria nacional de bebidas con el fin de dar publicidad al festival del cerdo, ubicada sobre la calle antigua a Zacatecoluca y atraer más turistas. San Rafael Obrajuelo, octubre 2017.

CAPÍTULO N°3

EL NACIMIENTO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA OBRAJUELENCE DEL CERDO.

3.1 EL TURISMO EN EL SALVADOR: UN EJE ARTICULADOR.

3.2 EL CERDO EN EL MAPA TURÍSTICO: CIRCUITO 32

3.3 DEL AÑIL AL CERDO.

3.4 EL CERDO: UNA TRADICIÓN GASTRONÓMICA ANUAL
OBRAJUELENCE.

CAPÍTULO N°3

EL NACIMIENTO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA OBRAJUELENCE DEL CERDO.

En el presente capítulo se retoma con mayor énfasis el rol que están jugando las políticas públicas de turismo desarrolladas desde la cartera de turismo salvadoreño a través de una Estrategia y su incidencia en el municipio de San Rafael Obrajuelo, depto. La Paz como un contexto de turistificación. Además se hace un estudio etnohistórico apoyado de la documentación histórica acerca de la transformación que ha tenido la producción económica local, tomando como referencia el origen hacendario del municipio y su realidad actual encaminado a un proceso de patrimonialización de la carne de cerdo.

3.1 EL TURISMO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA: UN EJE ARTICULADOR.

El turismo como tal, nace en el siglo XIX, como una consecuencia de la Revolución Industrial, con desplazamientos cuya intención principal es el ocio, descanso, cultura, salud, negocios o relaciones familiares, según la Organización Mundial del Turismo²¹ (1995).

Según datos de la OMT (2016), el turismo puede ser doméstico (turistas que se desplazan dentro de su propio país) o internacional. Este último es hoy por hoy una importante fuente de ingresos para muchos países. En el año 2015 hubo 1187 millones de desplazamientos turísticos internacionales, siendo los países más visitados Francia (84 millones), Estados Unidos (77 millones), España (68 millones), China (56 millones) y República Dominicana (1 millón).

La Organización Mundial del Turismo (OMT) es un organismo especializado de las Naciones Unidas la cual representa la principal institución internacional en el campo del turismo, esta organización constituye un foro mundial para debatir

²¹ OMT.

cuestiones de política turística y una fuente útil de conocimientos especializados en este campo; El Salvador es un país miembro desde el año 1993, por lo tanto se ha tomado el concepto de turismo que brinda esta entidad especializada, el cual se definió como : “El turismo consiste en los viajes y estancias que realizan personas en lugares distintos a su entorno habitual, por un período inferior a un año, por ocio, negocios u otros motivos.”

De acuerdo a la legislación de nuestro país, turismo son “Las actividades que realizan las personas durante sus viajes en lugares distintos a los de su habitual residencia, por un período consecutivo inferior a un año, con fines de recreación o descanso”.²²

Según los conceptos abordados en esta investigación, también se puede ver el turismo, antropológicamente como lo dice Oehmichen (2013:35) en uno de los artículos de su obra sobre el “Turismo contemporáneo”, que más que turismo, es cómo la turistificación se convierte en un proceso por el cual las manifestaciones culturales de una sociedad se transforman simbólicamente en valores; se acelera la transformación del medio natural, ya que su presencia implica cambios en el uso, así como en las ocupaciones de la población local, en sus pautas de consumo y hasta quizás en sus vocaciones laborales, refiriéndose a una crítica sobre el fenómeno del turismo. Esa turistificación de la carne de cerdo está transformando un conjunto de valores dentro del grupo social.

Los inicios del turismo salvadoreño parten en 1924 cuando se crea la Primera Junta de Fomento de Turismo y Propaganda Agrícola. En 1947 adquiere un carácter público, pero es en el año de 1962 cuando se decreta el Instituto Salvadoreño de Turismo (ISTU) como entidad autónoma del Ministerio de

²² Ver Ley de Turismo de El Salvador, Capítulo I Objeto y definiciones, Art. 2 Publicada en el Diario Oficial N°.237, Tomo N°. 369, del 20 de diciembre de 2005, Decreto Legislativo N° 899.

Economía. Desde 1996 el ISTU se encarga de la recreación familiar. Para el 2004 nace el Ministerio de Turismo y el ISTU queda adscrito a él. En el 2008 se reforma la Ley del ISTU retomando como propósito fundamental el fomento del desarrollo industrial y cultural del país a través del turismo interno (Reseña Histórica, 2015).

La industria ha evolucionado a lo largo de la historia del país, a continuación, se muestra un cuadro que resume los acontecimientos principales que sientan las bases del rubro turístico en El Salvador:

TABLA N°1
ACONTECIMIENTOS PRINCIPALES EN LA RAMA TURÍSTICA SALVADOREÑA 1948-2009²³

AÑO	Reseña histórica del turismo salvadoreño.
1948	<ul style="list-style-type: none"> • Se compra el terreno en el cual años más tarde se construye el edificio que actualmente ocupan las oficinas del Instituto Salvadoreño de Turismo (ISTU). • Inicio de construcción de turicentros por todo el país.
1966	<ul style="list-style-type: none"> • El Fondo de Desarrollo Económico de Banco Central de Reserva, otorga créditos a proyectos de construcción de infraestructura turística.
1970	<ul style="list-style-type: none"> • Se inicia la construcción de importantes hoteles en San Salvador. • El turismo se visualizó como una actividad capaz de generar cuantiosas divisas y empleos. • Incremento sustancial de turistas extranjeros en el país.
1977	<ul style="list-style-type: none"> • El Turismo alcanzó el tercer lugar en generación de divisas en la economía nacional, después del café y el algodón.
1978	<ul style="list-style-type: none"> • Se definió una estrategia de posicionamiento para el país como un destino de sol, arena y playa, y se determinaron tácticas de mercado para la inserción en el mapa turístico internacional.
1979	<ul style="list-style-type: none"> • Reducción de afluencia de viajeros, por considerarse al país como un destino peligroso; esta imagen fue generada por crisis política y clima de violencia
1980	<ul style="list-style-type: none"> • Se alcanzó la cuota más baja de visitantes por el estallido de la guerra, borrando al país del mapa turístico internacional.

²³ Tabla elaborada por el investigador.

1992	<ul style="list-style-type: none"> • Nuevamente se abrieron las puertas de esperanza para el sector turismo, con la firma de los acuerdos de paz.
1997	<ul style="list-style-type: none"> • Nace por Decreto Legislativo la Corporación Salvadoreña de Turismo (CORSATUR), como una entidad autónoma, cuya finalidad es el desarrollo del sector turístico, específicamente, la promoción de los sitios más atractivos del país, fomentando la inversión extranjera y nacional
2004	<ul style="list-style-type: none"> • El turismo pasa a formar parte de las prioridades del nuevo gobierno, como muestra de apoyo asumió la responsabilidad del ISTU (Instituto Salvadoreño de Turismo) y CORSATUR (Corporación Salvadoreña de Turismo). • Turismo cobra relevancia y es reconocido como un sector importante para la generación de mejores y mayores alternativas productivas de empleo, generación de riquezas, y como un factor importante para la erradicación de la pobreza. • Se crea el Ministerio de Turismo (MITUR)
2005	<ul style="list-style-type: none"> • La importancia del turismo se vio reflejada en el incremento significativo de los ingresos de divisas, contribuyendo así a la economía nacional. • Fue aprobada la Ley de Turismo.
2006	<ul style="list-style-type: none"> • Presidente de la República, Sr. Elías Antonio Saca, lanza el Plan Nacional de Turismo 2014, en el cual la actividad turística se ve consolidada como un instrumento indispensable para el bienestar de los salvadoreños, que busca posicionar al país como un destino distinguido y competitivo en Centro América.
2009	<ul style="list-style-type: none"> • Se amplía el Plan Nacional de Turismo 2020, en el cual se ajustaron los lineamientos estratégicos de acuerdo a la nueva visión del Gobierno.

El impacto del turismo en la economía nacional justifica la importancia de disponer de agentes públicos a nivel nacional que gestionen la política turística de un país, a continuación, se mencionan las principales instituciones impulsadoras del turismo en El Salvador y el objetivo de cada una.

El Ministerio de Turismo (MITUR), fue creado en el 2004, que incorpora al Instituto Salvadoreño de Turismo (ISTU) y Corporación Salvadoreña de Turismo (CORSATUR), como instancias operativas, a través del Decreto Ejecutivo No. 1 de fecha 01 de junio de 2004, como una Institución Rectora en materia de Turismo, le corresponde determinar y velar por el cumplimiento de la Política y Plan Nacional de Turismo.

El objetivo es fomentar y ordenar el desarrollo de la actividad turística, considerando que el turismo busca posicionarse como uno de los pilares fundamentales del desarrollo del país, contribuyendo a fortalecer la identidad nacional de manera sostenible en lo ambiental, cultural, social y económico.

El Instituto Salvadoreño de Turismo (ISTU) se creó el 13 de diciembre de 1961 adscrito al Ministerio de Economía como una entidad de utilidad pública, con el objetivo de promocionar y estimular la sana recreación familiar. Dicha ley constaba de 50 artículos (Diario Oficial 22 de diciembre de 1961).

En el año 1996 el Instituto Salvadoreño de Turismo (ISTU) se sujeta una estrategia descentralizada de Turismo a iniciativa del Gobierno Central para lograr ser más competitivos a nivel mundial, con la creación de la Corporación Salvadoreña de Turismo. Su principal propósito es el fomento del desarrollo industrial y cultural del país, a través del turismo, fortaleciendo la Recreación Familiar, lo cual estipula la salud mental y física de los salvadoreños, satisfaciendo de manera integral las necesidades recreativas de la población y sobre todo promoviendo la unión familiar, ya que es la base fundamental en la sociedad. (Diario Oficial 30 de octubre /2008).

En 1996 se funda la Corporación Salvadoreña de Turismo (CORSATUR). Hasta junio de 2004 fue la entidad rectora del turismo en El Salvador, cuya labor principal era la promoción del turismo de sol, playa y de negocios a nivel internacional.

La Corporación Salvadoreña de Turismo se encuentra adscrita al Ministerio de Turismo (MITUR). Sus acciones están orientadas hacia la coordinación de esfuerzos intersectoriales que buscan contribuir a que la actividad turística se convierta en una de las principales fuentes generadoras de empleo e ingresos que conduzcan al mejoramiento de las condiciones de vida de la población de forma sostenible.

La cámara Salvadoreña de Turismo, fue fundada en el año 1978, en pro del desarrollo turístico del país, con el objeto de impulsar, promocionar y fomentar el Turismo. Aglutina además a todas las gremiales del sector privado turístico y es miembro de la Federación de Cámaras de Turismo de Centro América (FEDECATUR).

Además, trabaja en apoyo al sistema de Integración Centroamericano (SICA). Es una institución que trabaja en conjunto con el Ministerio de Turismo de El Salvador, para unificar esfuerzos entre la empresa Privada y el Gobierno y tiene como misión hacer del turismo el sector más importante de la economía nacional, como el primer generador de ingresos por divisas y posicionar a El Salvador como un destino turístico de clase mundial y líder a nivel regional.

Galdámez (2012) en su investigación sobre un Plan de Desarrollo Turístico hace una recopilación acerca de la diversificación de conceptos técnicos para comprender mejor el turismo de una manera formal. Lo desglosa el tipo de turismo según la actividad que se realiza al desplazarse y las motivaciones del individuo. Entre los que el autor enumera en su trabajo se encuentran:

TABLA N°2
TIPOS DE TURISMO EN EL SALVADOR

Turismo ecológico o ecoturismo.	<p>Es un enfoque para las actividades turísticas en el cual se privilegia la preservación y la apreciación del medio (tanto natural como cultural) que acoge los viajeros. El turismo ecológico se promueve como un turismo ético, en el cual también se presume como primordial el bienestar de las poblaciones locales.</p> <p>Se caracteriza por visitar destinos en los que el principal encanto es la naturaleza. En este turismo destacan los parques nacionales, parajes y reservas naturales.</p>
Turismo de aventura.	<p>Es aquel que se desarrolla, generalmente en regiones selváticas, como las regiones de las amazonas, Peten, Chiapas, etc. Es un tipo de turismo muy rentable, ya que al hombre le ha interesado siempre lo desconocido, especialmente, regiones que posean algún tipo de leyenda, lo que atrae para el desarrollo de actividades que comprometen aventuras a granel.</p>
Turismo deportivo.	<p>Es aquel tipo de turismo que se realiza con la finalidad deportiva, ya sea para practicarlo o para presenciar estas actividades. Es un tipo de turismo de larga permanencia, debido a que los turistas llegan antes del evento y salen después de este en la mayoría de los casos, así como también visitan otros países que se encuentran en la ruta de ingreso a su lugar de origen.</p>

Turismo cultural.	Es una modalidad de turismo que hace hincapié en aquellos aspectos culturales que oferta un determinado destino turístico, ya sea un pueblo, una ciudad, una región o un país, es considerado cuando los turistas se concentran en la cultura de los lugares a donde van, y entre sus intereses de la visita incorporan conocer museos o ver edificaciones construidas en siglos pasados, entre otras.
Turismo de salud.	Está destinado a todos aquellos que deciden viajar para tratar alguna dolencia o para relajarse. Existen distintos tratamientos, como por ejemplo los termales. También existen espacios naturales con propiedades terapéuticas.
Turismo gastronómico.	Es aquel tipo de turismo en el que las personas viajan para deleitarse con una diversidad de platos de la cocina internacional.
Turismo de negocios.	El turismo de negocios es aquel que depende de la actividad mercantil, el cual no es afectado por las estaciones turísticas. Los hombres de negocios llegan durante todo el año para su actividad.
Turismo familiar o de amigos.	Es el segmento de mercado en el que los grupos familiares se visitan o estrechan vínculos con motivos de alguna celebración, ya sea navidad, día de gracias, visitar parientes lejanos, etc. El cual no tiene incidencia en el alojamiento, pero si en el desarrollo del mercado artesanal.

24

²⁴ Tabla elaborada por autor de esta investigación.

Realizar este panorama es importante para entender la dinámica global y nacional en la que el tema de investigación se está desarrollando, sobre todo en este proceso de patrimonialización de un producto a través del turismo. No verlo solo como un fenómeno local, sino como una relación en constante movimiento donde cada nivel interactúa complejizando la dinámica y la realidad sociocultural de los sujetos de estudio (ver imagen 22).

Las opciones turísticas en el departamento de La Paz son diversas. Pero ha sido hasta la implementación del programa “Pueblos Vivos” con el que estos lugares comenzaron a tener una forma mucho más visible, implicando una transformación no solo turística sino también sociocultural.

El programa Pueblos Vivos busca dinamizar la economía nacional mediante la organización de los municipios y creación de los circuitos turísticos, con el fin de desarrollar el turismo en la región, fomentando el emprendedurismo y las inversiones locales, rescatar la identidad y poner en valor sus recursos naturales y culturales. Para el año 2016, se pretendió fortalecer los circuitos turísticos del programa Pueblos Vivos Multidestinos, con el objetivo de fomentar la coordinación y la organización de los municipios y circuitos turísticos. Para ello se realizó el lanzamiento del programa Pueblos Vivos Edición 2016, en el cual se dieron a conocer los lineamientos del mismo y la metodología a implementarse para ese año, a las autoridades de los municipios, actores locales y población en general (CORSATUR, 2016).

El programa “Pueblos Vivos” se sustenta con una plataforma de trabajo para el desarrollo turístico del país a través de la coordinación con las municipalidades, Comités de Desarrollo Turístico, e inversionistas locales, desde un enfoque mercadológico de adentro hacia fuera con reciprocidad activa. Con dicha estrategia se ha fortalecido el trabajo a nivel local y se ha buscado promover la participación e integración de los habitantes de los distintos municipios del país integrándolos desde el año 2015 en circuitos turísticos, articulando esfuerzos

para integrar la oferta turística. El trabajo y compromiso adquirido, ha logrado que el visitante pueda apreciar localidades con una puesta en valor turístico de su identidad, historia, cultura, tradiciones, activando la economía local mediante la generación de empleos directos, el fortalecimiento de las cadenas de valores y sobre todo el arraigo y orgullo de ser salvadoreños. Fomentando así, el desarrollo económico y humano de la población (CORSATUR, 2016: 1).

“En El Salvador, el turismo está creciendo como una de las más importantes ramas de la economía, registrando un incremento en el monto de ingresos totales generados que asciende a 49.4% en el período comprendido entre el año 2009 y el año 2012, y aún dispone de un gran potencial de desarrollo: la amplia gama de actividades en él comprendidas, así como la presencia de muchas de ellas en la estructura de otras ramas de la economía, confieren al turismo un carácter articulador, creando un amplio y complejo sistema de conexiones con el resto de ramas productivas; conexiones que son claves en el marco de la formulación de políticas para el desarrollo económico local.” (MITUR; CORSATUR, 2014:5).

El tema del turismo ha abarcado muchos otros aspectos, sobre todo, la economía entendida desde una amplia y compleja visión para un funcionamiento ideal y éxito de dicha Estrategia, es decir, el turismo como “un camino netamente con fines económicos”, basado en la lectura de informes institucionales.

No es de olvidar el origen del programa: “Pueblos Vivos es un programa que se origina a partir de las dinámicas de desarrollo de la gente que habita en los diferentes territorios del país, sin dejar de lado las propuesta mercadológica del programa. Ahora el programa pretende impulsar acciones para revalorizar su

cultura, su historia viva, sus costumbres, y que buscando contribuir al desarrollo de sus comunidades; ante lo cual se decide enmarcar estos procesos en una nueva estrategia con visión de largo plazo, dando nacimiento así a “Pueblos Vivos” (MITUR; CORSATUR, 2014: 6).

A mediados del 2009 se replanteó la política de turismo, priorizando el turismo interno con el objetivo de aumentar los estándares de calidad de la oferta nacional gracias a una aproximación al territorio completamente novedosa. Este cambio de visión en la conceptualización del desarrollo local asume la centralidad del turismo como punto en el que confluyen otros sectores de la economía al igual que asume la centralidad de lo local como punto en el que confluyen diversidad de actores. En concreto, se ha buscado en todo momento la participación activa de la población en todas las actividades, a través de gobiernos locales y de los Comités de Desarrollo Turístico (CDT), como expresa Guadalupe, coordinadora del comité local. A partir de aquí, los gobiernos locales tendrían un papel muy importante a través de los Comités de Desarrollo Turístico y que se sumarían a la estructura organizativa municipal de cada comuna, articulando a través de ellas a personas - políticas turísticas-desarrollo, cumpliendo entonces con uno de los principios de la “Estrategia Pueblos Vivos”. En el capítulo 3 acerca de la etnografía del festival del cerdo en el municipio de San Rafael Obrajuelo se tendrá un panorama mucho más concreto acerca de toda esta dinámica desde la realidad del grupo social en estudio.

El evento de la Feria Pueblos Vivos, que se desarrollada cada año en el mayor recinto ferial de El Salvador, constituye una evidencia del involucramiento a gran escala de las diferentes comunidades de El Salvador en las dinámicas de la actividad turística, reuniendo en un solo espacio a las delegaciones que se desplazan desde sus localidades para crear un ambiente de color, identidad y

folklor; según la experiencia vivida en dicho evento, “exhibiendo cada municipio una muestra de su oferta turística, y poniendo a disposición del visitante una gama de imágenes, sensaciones y representaciones del mosaico de gastronomía, cultura, identidad, historia y patrimonio cultural de El Salvador” (MITUR; CORSATUR, 2014: 7). Es esta feria anual de “Pueblos Vivos” muestra la ventana turística nacional a gran escala, en donde cada municipio tiene la oportunidad de ofrecer todo su “contenido turístico y cultural”.

En cuanto a la “Estrategia mercadológica: Pueblos Vivos El Salvador²⁵”, se inicia con la creación de un logo (ver imagen 23) que genera identidad y sentido de pertenecía, según las personas e instituciones involucradas en el programa, este logo reúne características que identifican el país a través de sus principales rasgos culturales y raíces religiosas, utilizando colores vivos que expresan la alegría y calidez del pueblo salvadoreño, retomando palabras del MITUR. Luego de dos años, se refrescó este logo; incorporando sugerencias y comentarios de las personas involucradas con el programa en el territorio. A partir de ahí, la estrategia mercadológica de PUEBLOS VIVOS, dado el carácter transversal del programa, está inseparablemente vinculada a la del MITUR-CORSATUR. Además de ser siempre identificable gracias a su reconocido logo “Pueblos Vivos El Salvador”, se promociona explícitamente en la Feria de PUEBLOS VIVOS, y también mantiene su visibilidad animando a la votación de los municipios.

El objetivo de la campaña de publicidad y comunicación, según lo plasmado en el documento “Estrategia Pueblos Vivos” (2004), ha sido el de difundir y posicionar la oferta turística de El Salvador de una manera novedosa, mostrando al país como un lugar lleno de valores nacionales y riquezas

²⁵ Tomado de: Pueblos Vivos, Estrategia Turística para el Desarrollo Humano (MITUR; CORSATUR. 2004: 34).

turísticas esperando a ser descubiertas en los PUEBLOS VIVOS, estimulando de esta forma el flujo turístico interno a los destinos ya consolidados y a los que aún son desconocidos. Se ha pretendido motivar, paralelamente, a las familias salvadoreñas por un lado mostrando destinos turísticos atractivos, seguros y modernos y priorizando al rescate y la valorización de la identidad del país además del patrimonio natural y cultural y por otro lado motivar a los empresarios a invertir en el sector. Como grupo meta de la estrategia se definió el mercado nacional, compuesto por hombres y mujeres de 18 años en adelante, incluyendo su grupo familiar, económicamente activos, que buscan redescubrir el país visitando los diversos atractivos turísticos y productos que ofrecen los municipios. Para ello, la estrategia ha perseguido siempre tener un alto impacto visual, fotográfico y creativo, con mucho colorido, que reflejara las costumbres y tradiciones salvadoreñas y que pudiera competir a nivel internacional. Los medios de comunicación empleados son anuncios en prensa escrita y televisión, cuñas de radio, vallas, mupis, banners, flyers bilingües, así como redes sociales, canal de videos online y la página web www.elsalvador.travel (en español, chino, francés, portugués, inglés, italiano y alemán) (Ver imagen 24).

La feria anual de Pueblos Vivos se constituye como el evento más importante del certamen Pueblos Vivos y el que marca su cierre anual, y es en este dónde se puede materializar toda la estrategia mercadológica y su futura evaluación del impacto que se ha tenido para dicha Estrategia. El incremento participativo, cuantitativo y cualitativo, es un buen termómetro de la “sensibilización en cultura turística” realizada año tras año. Asimismo, la aceptación del programa por parte de las municipalidades y comités locales se constata en la participación que los alcaldes realizan a la Feria. Durante los días de la Feria se pueden

observar el impacto y el alcance que la asistencia técnica, la promoción y la planificación han tenido a lo largo del año y el avance del programa.

La Feria, que tiene lugar en el Centro Internacional de Ferias y Convenciones (CIFCO) de San Salvador, favorece la promoción del municipio y la comercialización a nivel nacional e internacional de sus productos siendo de vital importancia la selección de las fechas en que se celebre, para que no coincida con un evento importante a nivel local y nacional.

Cada vez más, alrededor de las ferias turísticas se han agregado otras instituciones que ven la vinculación del territorio municipal como la oportunidad para presentar sus servicios y establecer alianzas con otros entes gubernamentales y privados. El principal atractivo de la Feria es el espacio que cada Pueblo Vivo dedica a la promoción de sus productos turísticos. En esta edición cada municipio participante, por medio de su CDT, ha tenido su stand tipo boutique, dentro del segmento al que pertenece. A la par se encuentran también los stands de gremiales turísticas, universidades y otras instituciones de apoyo y se ha habilitado un espacio donde se recrean estampas de la identidad salvadoreña. Además, hubo una galería de artesanías y otros puntos de interés artístico. Por último, la Plaza Gastronómica abrió un espacio culinario para acercar los platillos típicos de los diferentes lugares del país. El elemento clave y diferenciado de una feria de este tipo es la competencia sana generada entre los municipios participantes, siendo ésta mucho más intensa con el modelo de “segmentos” en función de la singularidad del municipio. Durante los días de la Feria se puede observar de una sola vez el impacto y el alcance que la asistencia técnica, la promoción y la planificación han tenido a lo largo del año. La organización de un evento de tales dimensiones requiere una meditada planificación que comienza un año antes de la fecha. Certamen tras certamen el presupuesto destinado a la partida de la Feria ha ido en aumento, para cubrir

los mayores costos de alquiler, alojamiento y manutención (destinado a los expositores que vienen de las zonas más alejadas). La metodología seguida por CORSATUR es la básica para una feria con la inclusión de un módulo de capacitación a participantes, esto es: presentación de la propuesta, recepción de cartas de interés, contratación de servicios, distribución de stand, asistencia técnica, promoción feria, ambientación del espacio, montajes stand, desarrollo y evaluación final.

Partiendo de la directriz del Plan Quinquenal de Gobierno “Rescate de la identidad cultural a través de la política de turismo”, por medio del enfoque “de adentro hacia fuera” PUEBLOS VIVOS aviva un sentimiento de orgullo nacional, según el ministro de turismo, Napoleón Duarte, que reconoce el potencial que hasta entonces se tenía dormido (MITUR; CORSATUR, 2014: 36-37). Recupera la memoria histórica de las costumbres y tradiciones, revaloriza los activos económicos, sociales y humanos del territorio y proyecta identidad con el lugar donde se habita. Además, planea el futuro y compromete a los habitantes del Pueblo Vivo, particularmente a los jóvenes, brindándoles la oportunidad de ser parte de la historia de su territorio.

Pueblos Vivos contribuye a “recuperar la dignidad de sus poblaciones”, según la Estrategia, “que durante muchas décadas fueron invisibilizadas”. Este rescate implica realizar actividades de levantamiento de inventario de recursos y atractivos turísticos locales, actividades de sensibilización para valorizar el patrimonio cultural y natural, así como la revalorización de las tradiciones y la cultura. “Pueblos Vivos” estimula a cada municipio para que identifique su singularidad e identidad, rescate sus costumbres, tradiciones, gastronomía, artesanía y especialmente encuentre sus raíces. Es decir, saber de dónde vienen para garantizar hacia donde van (MITUR, 2014).

De esta manera, por un lado, nace el orgullo, a nivel de país, al sacar a la luz cada uno de los recursos turísticos nacionales y por otro, a nivel de municipio, al visibilizarse y posicionarse con sus características propias. Incluso existe un sentimiento de pertenencia al amparo del programa, su ideario y sus objetivos, que se ve reflejado en la aceptación y asimilación de su logo, aceptado y adoptado por todos los actores involucrados en esta experiencia, dicho esto con base a conversaciones mantenidas con miembros del Comité de Turismo Local y lo que los obrajuelences expresan en sus actividades públicas.

El refuerzo de la identidad, según el MITUR, viene de la mano de la creación de marcas territoriales (municipales o departamentales) así como de rutas turísticas, 14 en el país: Sol y playa, del Café, de la Paz, Náhuatl-Pipil, Bahía-Sierra, de las Flores, del Boquerón, aventura Lenca, de Monseñor Romero, artesanal, arqueológica, de arqueología subacuática, de las olas, de las islas del Golfo. Estas rutas permiten una articulación en torno a un elemento característico y común a unas municipalidades o mancomunidades, que facilitan la construcción de diferentes paquetes turísticos en diferentes segmentos de la población. En otra dimensión de actuación y complementariamente a las acciones de PUEBLOS VIVOS se encuentran los eventos de promoción turística con un fuerte componente identitario, como los celebrados en 2012: Conversatorio “Raíces y cultura Náhuatl Maya Pipil de Cushcatan”, “Semana turística Maya”, Encuentro internacional Maya “Antorcha de la Paz”, la Feria de las frutas, el festival de la caña o el encuentro del venado y el colibrí, entre otros (MITUR; CORSATUR. 2014: 36-37).

Según la Estrategia Turística, uno de los resultados destacados con esta política ha sido que el movimiento turístico ha reflejado un cambio actitudinal en la población, convirtiéndose así la población salvadoreña en turista nacional consumidora de su propia cultura y su propia historia, tras haberse visibilizado

un patrimonio y unos recursos turísticos que permanecían dormidos. Como explica el profesor Arocena, a quien citan en sus resultados, es gracias al rescate de la identidad territorial que se consigue un efecto positivo aparejado ya que el arraigo actúa como una verdadera palanca de conversión productiva y de renovación social (2014: 40). En conclusión, la estrategia mercadológica implementada en una política turística, también retoma un aspecto holístico, sobre todo para poder alcanzar la mayor población posible y lograr los objetivos establecidos y proyecciones de un determinado plan estratégico, como ha sido el caso de la Estrategia de Pueblos Vivos, el discurso institucional y las acciones ejecutadas a nivel nacional.

3.2 EL CERDO EN EL MAPA TURÍSTICO: CIRCUITO 32²⁶.

La investigación se ejecuta entre los pobladores del casco urbano de la ciudad de San Rafael Obrajuelo, ubicado en el departamento de La Paz, El Salvador. Dicho municipio forma parte de un circuito turístico donde cinco municipios más (Santa María Ostuma, San Pedro Nonualco, Santiago Nonualco, San Juan Nonualco y Zacatecoluca), se relacionan para diversas actividades o promociones turística.

Santa María Ostuma tiene como referente identitario la producción y cosecha de la piña; San Pedro Nonualco promociona su festival de la fruta; como personaje histórico Santiago Nonualco realiza al indio Anastasio Mártir Aquino, quien se sublevó contra fuerzas belicosas del entonces gobierno durante 1832-1833 teniendo un final trágico al ser decapitado por coronarse como “rey de los Nonualcos”; San Juan Nonualco se abre paso con la danza del tigre y el venado la cual en el año 2015 fue declarada como Bien Cultural de El Salvador publicada dicha declaratoria en el Diario Oficial con fecha del 08 de septiembre

²⁶ Ver imagen 25.

de 2015, Tomo N.º 408, número 163.; finalmente el municipio y cabecera departamental de La Paz, Zacatecoluca, ofrece el trabajo artesanal de la elaboración del canasto, la tierra de los zacatales y tecolotes y sus dulces artesanales durante las festividades más populosas en el año.

Estos cinco municipios forman parte del circuito número 32, al que el Ministerio de Turismo ha denominado “la riqueza de los Nonualcos”. El Ministerio de Turismo ha creado 53 circuitos turísticos en todo El Salvador, mismos que para la feria Pueblos Vivos 2016 participaron en el Centro Internacional de Ferias y Convenciones (CIFCO), ofreciendo sus paquetes turísticos a empresas, turistas locales y extranjeros. El evento tuvo una duración de dos días y la entrada es totalmente gratis. Es de mencionar que San Rafael Obrajuelo pertenece a este circuito turístico.

3.3 DEL AÑIL AL CERDO.

Según el aporte investigativo del arqueólogo y director del Museo Nacional de Antropología, Heriberto Erquicia (2014), Desde el siglo XVII, en la provincia de San Salvador, el añil se fue convirtiendo en el principal producto de exportación hasta el fin de la época, a inicios del siglo XIX. Hacia 1750, dicha provincia contaba con un estimado de más de seiscientos obrajes que servían para beneficiar el xiquilite y producir la tinta de añil, que tanto proporcionó riqueza al Reino de Guatemala. El descubrimiento de añil en los territorios hispanoamericanos fue de gran interés comercial para España; así, el tinte que se obtenía del xiquilite se encontraba entre los productos de mayor aprecio para la exportación durante la época colonial, a tal grado que llegó a conocerse como el “oro azul” (Erquicia, 2014: 1-2).

Pero ¿Qué tiene que ver el añil con el festival gastronómico del cerdo que se realiza en el municipio de San Rafael Obrajuelo en el marco de sus festejos

patronales? La justificación o respuesta se puede encontrar en lo que ya se hablaba durante el capítulo 2 de esta investigación: el origen e historia del surgimiento del municipio, al ser éste una gran hacienda de obrajes y que coexistía inmerso en la dinámica sociocultural de la región de los Nonualcos. Por ello es importante tocar algunos momentos históricos de esta práctica de cultivo para ir elaborando un antecedente, que, de la mano de la etnohistoria, ayudará a aterrizar en un contexto actual e ir comprendiendo la transformación cultural de los obrajelences.

El añil es un tinte de color azul que se obtiene de una planta que crece silvestre en varias zonas calientes de Mesoamérica (Amaroli, 1996). El añil pertenece al género *Indigofera* y a la familia de las Leguminosae. Jiquilete viene del náhuatl *xihuitl* (color azul o verde) y *quilitl* (hierba), que juntas significan: “la hierba que produce el color azul o verde” (Kojima, 2000). El añil es conocido también como índigo; sin embargo, el término común de la planta que produce añil es *xiquilite* o *jiquilite*, del náhuatl cuya versión azteca es *xiuhquiltl*: “yerba turquesa” (Amaroli, 1996).

La principal área de cultivo del añil en Centroamérica se extendía desde las zonas costeras de Escuintla (Guatemala), a través del actual El Salvador, hasta el área de las tierras bajas del oeste del Pacífico nicaragüense (Browning, 1998). La Provincia de San Salvador, durante la mayor parte del período colonial, estuvo conformado por las demarcaciones de San Salvador, San Vicente, San Miguel y Santa Ana (Erquicia, 2011); estos comprenden del actual El Salvador todos los departamentos, exceptuando los actuales departamentos de Sonsonate y Ahuachapán.

Entonces ¿en qué momento comienzan a tomar forma los obrajes de añil en lo que actualmente es la región de los Nonualcos?

“Hacia 1620, en las vecindades de la provincia de San Salvador, se tenían más de doscientos obrajes para beneficiar añil (Escalante, 1998). Hacia 1750, los precios del añil se habían multiplicado, convirtiéndose la producción de añil en una actividad demás fundamental de la economía del Reino de Guatemala. Este producto se comerciaba a partir de las ferias del mismo, en la Provincia de San Salvador. Así, las principales ferias eran las de Apastepeque, San Vicente, Chalatenango, San Miguel, Sensuntepeque y Zacatecoluca (Amaya, 2006).” (Erquicia, 2011: 16).

Un fenómeno que se generalizó en gran parte de las añileras en tierras salvadoreñas, particularmente en la región mencionada anteriormente, es el que Erquicia describe a partir de una recopilación de factores y nuevos elementos que fueron forjando una nueva dinámica sociocultural:

“Según Lindo-Fuentes (2002), las haciendas añileras salvadoreñas producían la tinta para el mercado mundial, y una serie de alimentos para los mercados locales y el consumo propio. Dichas haciendas producían maíz, frijol y añil, además de que tenían ganado, pues la ganadería era de gran importancia no solamente por la carne, sino que también por las pieles, pues los zurrones en donde se transportaba el añil estaban elaborados de cuero. Las personas que vivían dentro de las haciendas añileras durante todo el año se dedicaban en su mayoría al cultivo y producción de alimentos, para su propia subsistencia y para el mercado urbano. Hacia la década de 1760, las haciendas pasaron de ser las especialistas en la elaboración de tinta a ser productoras de una gran diversidad de productos alimenticios y la cría de ganado (Fernández, 2003). Así, las haciendas no solamente producían el valioso tinte, sino que también la producción campesina aportaba a la interacción del mercado alimenticio y de otros insumos, como las semillas de jiquilite, la

cal y la sal, que eran requeridos para la producción de la tinta (Ibíd.). Todo ello llevó a la creación de lazos de dependencia recíproca entre las unidades productivas, ya sean que estas fueran grandes o pequeñas (Ibíd.). Estas haciendas añileras de propiedad privada fueron aumentando su tamaño gradualmente, a expensas de las tierras cultivadas por los grupos indígenas. Con ello, la competencia por el territorio fue una acción inevitable (Browning, 1998.), que solamente fue en detrimento de las comunidades indígenas de El Salvador.” (2011: 22)

La evidencia arqueológica de obrajes más cercana al municipio de San Rafael Obrajuelo se encuentra en el sitio Jalponga ubicado a 4.2 km al sur de Santiago Nonualco, en el caserío y cantón Concepción Jalponga del municipio de Santiago Nonualco y departamento de La Paz; se sitúa sobre el costado sur del río Huiscoyolapa, en el lugar conocido como Los Obrajes. Se localiza en las coordenadas LN 13°29`16.5"; 88° 56`02.6" LW, a unos 40 metros sobre el nivel del mar (Erquicia, 2011: 37). Este sitio es parte de un conjunto de obrajes entre el departamento de San Vicente y La Paz y que en su mayoría estaban dentro de haciendas que fungían como concentración de indígenas y campesinos que se empleaban en estos lugares.

Según la referencia de Gutiérrez y Ulloa (1962), la hacienda Jalponga o Jalponga Nueva, a inicios del siglo XIX, pertenecía a doña Dorotea González. En dicha estancia se criaba ganado y se cultivaba añil, maíz y otros frutos. Esta hacienda se localizaba a tres leguas al oeste de Zacatecoluca, fuera del Camino Real. Gómez (1992) afirma que, para mediados del siglo XIX, el río Guiscuyulapa, servía a los obrajes de las haciendas de añil de Jalponguita y Jalpongón (Jalponga Nueva), y para regar las fértiles tierras en donde se cosechaban maíz, frijol arroz, caña de azúcar entre otros productos.

Entre la memoria colectiva acerca del nacimiento del municipio de San Rafael Obrajuelo se maneja el discurso que estas tierras pertenecían a un hombre adinerado, posiblemente de la familia Aycinena, y que posteriormente se cedieron a otras personas, para posteriormente dar paso al actual pueblo debido a que la familia residía en Guatemala. Posiblemente se esté haciendo referencia a la misma área geográfica que abarcaba dicha hacienda anteriormente mencionada por Erquicia, pero en períodos distintos, más no lejanos, y dueños diferentes; sumando la cercanía entre la hacienda de la que hablan los autores y el discurso colectivo entre los obrajuelences acerca de su origen poblacional. El último dueño de esta hacienda fue el señor Rafael Osorio hijo, quien dio las tierras del actual municipio para conformar un poblado, siendo entonces los obrajes siempre un factor importante para la conformación y dinámica cultural cotidiana de la época²⁷, según Erquicia.

Era importante no dejar olvidado toda la riqueza documental que la arqueología ofrece para esta investigación -- y para este apartado del trabajo --, y poder de esta manera enlazar ideas, conectar tiempos y comprender resultados actuales de la población.

El añil ha pertenecido a la historia económica de San Rafael Obrajuelo, y en la medida, las décadas y siglos pasaron, también otros elementos se anclaron a esta dinámica, como la caña de azúcar, llegando incluso hasta una revalorización, transformación y proceso de patrimonialización de otro elemento local que se unió paulatinamente a la vida cotidiana de los obrajuelences.

Como ya se mencionaba anteriormente, para 1760 las haciendas se diversificaron en cuanto a la incorporación de otros productos agrícolas (Erquicia, 2014), incorporando entre su nueva dinámica la ganadería, avicultura

²⁷ Ver también Erquicia (2013) para obtener una lectura puntual acerca de otros sitios arqueológicos de beneficios de añil en la región.

e incluso porcicultura. Aproximadamente nueve décadas más tarde, o sea siglo XIX e inicios del siglo XX estas nuevas formas de vida dentro de las haciendas ya no solo dependían de los centros de obraje, sino que también habían creado toda una nueva dinámica económica. Es en este punto donde la crianza del cerdo en la región del actual San Rafael Obrajuelo comienza a tener un papel importante dentro de la dinámica económica de las familias obrajuelences, más no se le atribuye aún una carga simbólica al alimento llegando hasta el discurso de ser considerado como un patrimonio gastronómico de los obrajuelences. Pero esto se ampliará en los capítulos siguientes.

De esta manera se dio una transición significativa del añil a la crianza del cerdo en el municipio, sin dejar de lado la vida histórica de los obrajes entre los pobladores. Se realiza este enlace histórico debido a que el objeto de estudio en esta investigación es la carne de cerdo como patrimonio gastronómico, realizando entonces esta aproximación etnohistórica en el producto económico del añil que fue testigo de la conformación del poblado de San Rafael Obrajuelo, además de ser ambos, producto directamente trabajado por los pobladores que este tema de estudio retoma. Pero aquí es donde entran en juego la intervención de otros sujetos sociales con poder para ir forjando la realidad histórica de la época y su repercusión actual ante una intervención institucional. Pero de esto se profundizará en el capítulo 4.

En San Rafael Obrajuelo también destacan otras actividades socioculturales que sobresalen en el municipio. Entre ellas está la fiesta de moliendas donde aún se trabaja con bueyes la maquinaria para el proceso de extracción del jugo de caña. Estas moliendas se ubican al norte del municipio, siendo el cantón de San Pedro Mártir uno de los más importantes en dicha práctica.

La actividad de la extracción de su jugo se convierte en época de cosechas toda una fiesta para la comunidad. Ya se ha evidenciado que la región de los Nonualcos tiene toda una costumbre de la siembra de la caña dulce, lo que sustenta la importancia de dicha práctica. Sin embargo, el comité turístico local solamente realizó un par de “noches campiranas” donde se iba a las moliendas a ser parte de tan festiva actividad.

A pesar que la siembra de caña se incorporó también a la nueva dinámica económica de las haciendas, y que dicha actividad agrícola se representa y forma parte de su escudo municipal (ver imagen 26-27), no ha sido considerado como un producto identitario ni y con una carga simbólica como la que se le ha atribuido a la carne de cerdo, definido como alimento típico y propio del patrimonio gastronómico de los obrajuelences, convirtiéndose a la vez como un elemento que los lleva al “desarrollo” y el comercio local, según el MITUR.

3.4 EL FESTIVAL DEL CERDO: UNA TRADICIÓN GASTRONÓMICA ANUAL OBRAJUELENCE.

Habiendo expuesto los orígenes de las prácticas económicas sobresalientes entre los pobladores de San Rafael Obrajuelo, además del contexto histórico del municipio, ahora sí se puede describir un poco acerca de la dinámica que se desarrolla en torno a la carne de cerdo como alimento gastronómico propio del lugar.

Para el año 2002 se realiza el primer festival del cerdo a iniciativa de la municipalidad con el objetivo de impulsar la economía local y crear un espacio de ocio entre los ciudadanos. La carne de cerdo en ese entonces se ofrecía a las personas de manera regalada por la misma comuna edilicia. El festival se realiza en el mes de octubre, el segundo domingo, en el marco de los festejos patronales en honor a San Rafael Arcángel.

Desde entonces la organización del festival se ha realizado ininterrumpidamente a cargo de la municipalidad y un comité de festejos. Durante el año 2007 la carne de cerdo ya no era regalada por la municipalidad, sino que fueron los comités de comerciantes del mercado municipal, específicamente mujeres dueñas de puestos de comida, las que en coordinación de la municipalidad organizarían el festival, a las que se sumaban mujeres con puestos de carne en el mercado municipal, mismas que abastecerían directamente el producto que se vendería en el festival (ver imagen 28).

En el año 2016 los platos de carne de cerdo vendidos en el festival rondaban los precios entre \$1.50 a \$3.50 dependiendo del tipo de platillo preferido y la cantidad de carne y tipo de carne seleccionada al gusto del comensal.

Con la etapa “circuitour” del programa “Pueblos Vivos Multidestinos”, se han pretendido consolidar el elemento identitario del circuito turístico número 33: “la riqueza de los Nonualcos”, al que pertenece San Rafael Obrajuelo, realzando moliendas y su gran festival gastronómico del cerdo como un alimento propio de los obrajelences.

Al entrevistar a personas que participan en dicho festival (ver imagen 29), mencionaban que “la carne de cerdo es un alimento que desde siempre la hemos comercializado y comido en nuestro pueblo”. La carne de cerdo siempre estuvo entre la dieta de las personas, visto también en el argumento histórico, sin embargo solamente era un alimento cotidiano para un obrajelence, posteriormente se convierte en un alimento simbólico en el sentido que el proceso de patrimonialización le fue formando, teniendo incluso un tinte ceremonial al ser parte del menú en fiestas como cumpleaños, bodas y reuniones familiares para celebrar un momento de la vida social, e incluso el

plato central del festival que actualmente se realiza. Partiendo de este discurso, se ha logrado ir construyendo una línea histórica sobre la práctica del consumo de esta carne entre los obrajelences, su valor simbólico y económico, la historia del municipio en un contexto regional y nacional, el papel que ha jugado el turismo en la transformación de este discurso y hacia donde se encaminan estos valores y significados a partir de la vida cotidiana de las personas y sus revalorizaciones.

En el año 2016 se realizó en XV festival del cerdo, teniendo siempre como base principal el platillo de la carne de cerdo en una variedad de más de 20 recetas o presentaciones para los visitantes (ver imagen 30). El destace y comercialización de la carne de ganado porcino ya es considerado como el patrimonio económico del municipio.

La iniciativa de realizar dichos festivales gastronómicos año con año ha cobrado identidad nacional e internacional, según sus pobladores, siendo creado durante la administración municipal del señor alcalde Rafael Amílcar Aguilar Alvarado, en el año 2002 como parte de su plan estratégico enfocado a promover el desarrollo económico y social del municipio, acompañado por el consejo municipal, productores, comerciantes y población en general que ha hecho de esta actividad algo importante, además de ser una buena fuente de ingresos que dinamiza la economía del municipio entre los micros, pequeños y medianos empresarios.

San Rafael Obrajuelo es un municipio relativamente pequeño y que se encuentra a 50 km de la capital. Según el señor alcalde, la inversión privada no es muy numerosa y por ello la alcaldía activa estos festivales tomando como base la gastronomía, algo que sin duda ha logrado año con año el impacto y las

dimensiones que se esperaban desde sus inicios, explica él durante una reunión sostenida con el CTL.

El festival del cerdo comienza oficialmente a las 10:00 de la mañana con acto de ceremonia inaugural, y culmina en la madrugada del día siguiente con una fiestaailable (ver imagen 31). En el año 2016 fueron alrededor de 4,000 turistas entre nacionales y extranjeros, según números de organizadores, los que degustaron de los platillos a base de carne de cerdo: carne asada, costillas a la barbacoa, fritada, chanfaina y chorizos con tortilla, sin dejar de lado acompañantes que terminaban de complementar el plato gastronómico como arroz, chimol, ensaladas (tomate, pepino, lechuga, cilantro, casamiento), frijoles fritos, cebolla, curtidos, verduras, frijoles, tortillas fritas, tostadas, calientes, entre otros. El jugo de caña, frescos naturales, bebidas gaseosas, y cervezas patrocinadas por la Industria la Constancia (ILC) también son parte en dicho festival.

Jóvenes, niños y niñas, adultos, presenciaron también la carrera de cinta (ver imagen 32) con la participación de jinetes de la región y de otros departamentos, como Santa Ana, San Miguel y Usulután. Desfiles de las reinas de los diferentes barrios e instituciones, venta de artesanías, dulces típicos y música al ritmo de agrupaciones musicales hacen bailar a los visitantes. El ambiente es totalmente festivo y que, junto al aroma de las brasas, aceites, pastas para las carnes y el olor a carne asada, se mezclan para crear una atmosfera única (ver imagen 33) entre las personas que asisten. Cautivar a quien llega por primera vez, es uno de los objetivos esenciales para los organizadores del festival.

En el festival del cerdo desarrollado en octubre del 2017, además de disfrutar los platillos del cerdo se tuvo la presencia de diferentes grupos musicales, entre

ellos: Koctel Femenino, Prueba de Sonido, Banda Toro, Maritza Mendizábal, Marisela Melara, y el gran cierre fue amenizado por el grupo Fiebre Amarilla. Además, la alcaldía reconoció públicamente a las personas que colaboran año con año en la organización del festival. Este acto fue presidido por el alcalde municipal, miembros del concejo municipal, diputados, representantes de la empresa privada y otras entidades gubernamentales, entre ellas representantes del Ministerio de Turismo y Comité Turístico Local.

El festival es organizado por el alcalde, el consejo pluralista, en coordinación con el comité de turismo local, Ministerio de Trabajo y la Asociación de Municipios de los Nonualcos.

El municipio cuenta con un comité de desarrollo local y un comité de desarrollo turístico, estos también apoyan a la organización y desarrollo del festival del cerdo, argumentando que es el camino correcto para lograr el desarrollo económico y social, una oportunidad para dinamizar la economía local, fomentar el empleo al interior de las familias y fortalecer la atracción turística de participación a comerciantes provenientes de otros lugares del país, pero sobre todo “crear un clima seguro y de convivencia ciudadana”..

El municipio ha sido incluido en el programa Pueblos Vivos, ganando incluso en uno de los concursos que realiza la institución, en la categoría de “Agroturismo y Naturaleza”, adjudicándose el primer lugar y obteniendo beneficios como: alumbrado público, basureros, ventanas turísticas informativas y un fondo económico para el trabajo turístico en la localidad. Todo lo anterior obtenido por la instancia gubernamental a través del ministerio competente.

La planificación del festival se comienza a realizar cuatro meses antes del mes de octubre con reuniones previas para ver patrocinadores, logística, capacitación de presentación para los comerciantes y salubridad a personas

que ofrecerán el alimento en el festival, invitación a autoridades, y al mismo tiempo lo que se innovara para el festival del cerdo como lo fue en el del 2017 donde se incluyó una exposición de Car-Show en una de las avenidas principales del municipio. Todas estas actividades siempre en busca de seguir promocionando turísticamente al municipio (ver imagen 34).

El montaje del festival inicia desde dos días o un día previo, para que el día llegado las calles y avenidas del centro urbano estén listas en recibir a la cantidad de turistas locales y extranjeros que se vuelcan al municipio. Son alrededor de nueve cuadras las que se ocupan para el festival. En todas ellas se despliega una cantidad de canopys en donde se ubican las ventas de comida y las mesas. Además, en varias boca de calle se instalan tarimas, siendo uno de esos escenarios el principal donde se hace el acto inaugural y la presentación de las agrupaciones grandes, y otras ubicadas en un punto estratégico para presentar artistas, solistas y empresa privada que apoya el festival con propaganda o regalos para la población a través de dinámicas o juegos.

Cada puesto de comida utiliza su creatividad para dar la mejor impresión posible a los visitantes y que aparte de probar su plato gastronómico local también se lleven una bonita memoria de los que son y lo que tienen a través de elementos folclóricos, estampas, flores u otras decoraciones preparadas para la ocasión.

Durante todo el día la dinámica al asistir al festival es, primero, encontrar un parqueo si se moviliza en vehículo. Si se llega en autobús fácilmente la parada de buses esta frente al mercado municipal. En el caso de los turistas o personas que llegan a través de buses turísticos ya tienen parqueos designados. Desde muy tempranas horas el movimiento de personas es

considerable, por lo que mucha gente decide madrugar para evitarse el congestionamiento del tráfico, teniendo en cuenta que al municipio lo atraviesa la carretera antigua a Zacatecoluca. Muchas personas deciden hacer su ruta, conociendo primero la iglesia parroquial, visitar el santo patrono y degustar de algún fresco. Posteriormente se inicia la caminata por las calles que conforman el festival del cerdo, siendo lo primero que abraza el olor a la carne sobre las brasas, el humo y el calor típico del pueblo. Luego de observar la gran cantidad de menú las personas tienen opciones artísticas en diversos puntos de la ciudad para distraerse o sentarse a ver con platillo de cerdo en mano. También los juegos mecánicos son otra opción para familias o amigos.

Por la tarde se inician las presentaciones de artistas reconocidos a nivel nacional poniendo a bailar y cantar a todos los que llegan al festival. Los desfiles comienzan a recorrer las calles del municipio, la iglesia parroquial anuncia con sus campanas el repique de su misa de novena en honor al santo, los comensales siguen disfrutando de los platillos y bebidas embriagantes y el ambiente festivo es alcanzado por la noche.

Al filo de las 6:00 pm inicia la presentación de grandes orquestas de manera gratuita y las calles se llenan por pasos de bailes y coros de personas que a todo pulmón entonan canciones de sus artistas preferido, algunos ebrios. Finalmente, una quema de pólvora china anuncia el final de dicho festival y que con gran satisfacción tanto para locales y extranjeros finaliza uno de los días más esperados en el año, donde para algunos es un día de oportunidad de algún ingreso económico para la familia, un día de esparcimiento familiar, una oportunidad para mostrar a la cartera turística el contenido del municipio, un día para dinamizar la venta de cerdo preparada específicamente para esa festividad, o también un día que sale de la rutina y recordar cuál es el patrimonio gastronómico de la población obrajuelence.

El festival ha logrado con el paso de los años una sostenibilidad gracias al involucramiento y entusiasmo de la municipalidad, comerciantes y proveedores de carne de cerdo, sin olvidar a las instancias organizativas del comité de turismo y el de desarrollo local, el apoyo de la empresa privada, la coordinación con el Ministerio de Turismo y el acompañamiento de la Corporación de Municipalidades de la Republica de El Salvador (COMURES).

El gobierno local de San Rafael Obrajuelo se ha dado la tarea de impulsar proyectos encaminados a promover el desarrollo económico y social en el municipio, con el objetivo de bajar los índices de violencia, mejorar la convivencia ciudadana, asimismo beneficiar la economía familiar y mejorar las condiciones de sus habitantes.

PATRIMONIO-PODER-TURISMO



FUENTE: autoría propia. Collage de fotografías donde se ve la venta de carne de cerdo como uno de los patrimonios económicos de varias familias obrajuelences, el libro de bases de competencia del programa Pueblos Vivos del MITUR y un grupo de turistas procedentes de Francia acompañados de salvadoreños que disfrutaban del festival gastronómico del cerdo. San Rafael Obrajuelo, octubre 2017.

CAPÍTULO N° 4

PATRIMONIO, PODER Y TURISMO: DE LO EMPÍRICO A LO TEÓRICO.

4.1 ANÁLISIS TEÓRICO: EL PATRIMONIO, PODER Y TURISMO ENTORNO A LA GASTRONOMÍA DEL CERDO.

4.2 CONSIDERACIONES FINALES.

CAPÍTULO N° 4

PATRIMONIO, PODER Y TURISMO: DE LO EMPÍRICO A LO TEÓRICO.

A lo largo de este último capítulo se retoma toda la información sistematizada en conjunto con los fundamentos teóricos que aborda esta investigación, llevando siempre de la mano la metodología de investigación que caracteriza a la antropología sociocultural, desarrollando una visión dialéctica de la realidad, y crítica. Además, se mencionan las consideraciones finales que culminan el tema investigado acerca del proceso de patrimonialización que ha tenido la carne de cerdo en la población obrajuelence.

4.1 ANÁLISIS TEÓRICO: EL PATRIMONIO, PODER Y TURISMO ENTORNO A LA GASTRONOMÍA DEL CERDO.

El proceso de patrimonialización de la carne de cerdo entre los pobladores de San Rafael Obrajuelo, pasando por su antecedente histórico en cuanto producción económica, y mediante su festival gastronómico anual, en el marco de sus festejos patronales, guarda actualmente un estrecho vínculo con el tema del turismo. A partir de ello se convierte en una lectura de la realidad turística importante para esta investigación, ya que brinda un panorama distinto de ver una realidad que poco a poco se ha ido adueñando de la vida cotidiana de los pueblos salvadoreños, como el caso de los municipios de Ataco, Apaneca, Salcohatitán, Juayúa, Nahuizalco, Izalco, Suchitoto, entre otros; todos ellos han incorporado al turista en su vida cotidiana. El reto aquí es para la academia y el investigador o investigadora, de comprender, interpretar y demostrar cómo se están dando estos procesos de reestructuración social y reconceptualización de valores, como lo ha sido aquí a partir del concepto de gastronomía y turismo en un proceso de patrimonialización. En párrafos posteriores se profundizará acerca de esto.

El concepto de turismo y su relación con la comida y el poder se entremezclan con un aspecto importante: la patrimonialización alimentaria. F. Xavier Medina y Marcelo E. Álvarez (2008) desarrollan en su obra “Identidades en el plato” los conceptos de patrimonialización, patrimonio alimentario, gastronomía y cocinas. Se debe prestar atención al concepto de patrimonialización, ya que ha sido esencial para comprender a la luz de la teoría el material empírico del capítulo anterior.

Para este análisis se debe recordar que el “patrimonio” tiene que ver, entre otras muchas acepciones, con algo heredado de un pasado –más o menos lejano- que se considera que debe ser conservado. Patrimonializar, por su parte, y como señala Contreras (2007, p.18), quiere decir “convertir” en patrimonio, “construir” patrimonio, a partir de elementos preexistentes seleccionados que no se incluyen en este proceso. El patrimonio, por lo tanto, se construirá social y culturalmente (Medina, 2017:107). Además, se ha entendido “lo alimentario”, como el conjunto articulado de prácticas, procesos sociales y productos, que abarcan desde los recursos naturales sobre los cuales se produce la materia prima para la elaboración de alimentos hasta el consumo de dichos alimentos y sus consecuencias (...). El abordaje antropológico ha supuesto ocuparse de la diversidad de productos que entran -y los que no-, en lo designado como “comida” y la distribución de los alimentos, junto a las razones que los diferentes conjuntos sociales dan acerca de lo que se come, cómo, cuándo y con quien (la comensalidad) y el lugar que esa comida ocupa en los procesos de identificación social (Medina, 2008: 13). Aquí entran aquellos productos económicos como el añil, tabaco, caña de azúcar, entre otros, que han estado en la dinámica del grupo social, pero que no lograron adquirir un valor simbólico otorgado por el grupo. Ya se expondrán las razones.

La población obrajuelence, como se mencionaba anteriormente, ha producido a través de su historia diversos productos alimentarios, por ejemplo el añil o la caña de azúcar, como cualquier otro grupo social, pero ninguno fue considerado con un valor simbólico que llegara hasta el punto de ser el patrimonio gastronómico de los locales. Esto último ha sido consecuencia en parte histórica y en parte del ejercicio del poder a través del turismo, como ya se expuso en el capítulo 2 y 3 en un contexto de proceso de patrimonialización de la carne de cerdo, cocinada y servida en las mesas de los comensales en una variedad de platillos que los hace sentir “obrajuelences”, como ellos mismos se autodefinen a partir del platillo que los “identifica”. Pero más allá de discursos, este proceso implica una dinámica compleja que es necesaria ir la explicando por fases, momentos y elementos, que van más allá de una olla de barro, un mantel de tejidos artesanales y una buena fritada o costilla de cerdo asada, servida con curtido, cebolla, casamiento o ensalada durante un domingo de octubre.

Para determinar qué características debe tener un plato o producto y ser considerado candidato óptimo para su patrimonialización, habrá que tomar en cuenta cómo se da el proceso y valoración de la reputación del producto. Ya quedo expuesto todo el proceso histórico que ha tenido la dinámica económica del municipio de San Rafael Obrajuelo sobre su producción económica y los diversos elementos que han ido apareciendo durante su historia desde el siglo XVII y XVIII con una vida dependiente a la Región Nonualca y la tardía conformación como pueblo independiente de la ciudad de Santiago Nonualco; XIX y XX, pasando por la producción de productos agrícolas locales, el desarrollo de la vida en haciendas, la incorporación de otros productos paralelo a las haciendas, el añil y sus obrajes, las moliendas, llegando hasta una economía un poco más compleja con más variedad de elementos producidos,

entre ellos el incremento de la porcicultura, ganadería, granos básicos, comercio formal e informal, fabricas, y otros empleos o lugares de empleabilidad para la población de San Rafael Obrajuelo.

Álvarez y Medina (2008) proponen tres fases en el proceso de patrimonialización: recuperación, reconstrucción y reinención, en un contexto de turistificación. A continuación se interpreta dicha teoría con base al dato empírico obtenido y la interpretación de los mismos en la siguiente tabla:

TABLA N° 3

FACES DEL PROCESO DE PATRIMONIALIZACIÓN: EL CASO DE LA GASTRONOMÍA TURÍSTICA DEL CERDO EN SAN RAFAEL OBRAJUELO, DEPTO. LA PAZ.

FASE	PERÍODO	DESCRIPCIÓN
Recuperación (Diferenciación)	2002 – 2007	Inicia con la realización de los festivales gastronómicos del cerdo por iniciativa de la municipalidad y adquiere un sentido mucho más sólido cuando comienza el funcionamiento del Ministerio de Turismo y la estructuración de comités turísticos, la incorporación de la municipalidad al programa Pueblos Vivos y la participación inicial en reuniones y capacitaciones para conocer la nueva dinámica.
Reconstrucción (Identificación)	2008 - 2015	Aquí el grupo social juega un papel fundamental. Todas las personas que se integran a esta iniciativa dan el impulso y aval por parte de los obrajuelences para aceptar la carne de cerdo como un alimento gastronómico local. Cabe señalar que grandes familias que se dedican a esta práctica económica también apoyaron dicho festival, sumando comercio informal local, micros y medianas empresas, patrocinadores y una gran cantidad de personas para el montaje de dichos festivales, ya con el pasar de los años iba adquiriendo una aceptación mayor por los obrajuelences y turistas que iban llegando año tras año al festival del cerdo celebrado en el marco de los festejos patronales en el mes de octubre.

		En este período la municipalidad a través del comité turístico gana un concurso a nivel nacional impulsado en el programa Pueblos Vivos.
Reinvención. (Promoción)	2016 - 2019	Con el pasar de las ediciones del festival del cerdo, cada año se busca innovar y hacer de San Rafael Obrajuelo un destino turístico agradable para los visitantes, impactando incluso su festival en una reestructuración urbana para garantizar la estadía y capacidad de acogimiento para las personas que llegan. Las garantías que el MITUR brinda por participar en Pueblos Vivos también se evidencian, traducándose en ornato y limpieza, kioscos de carácter turístico y preocupación por querer generar la mejor impresión a sus visitantes. A la fecha la reinvención del festival gastronómico del cerdo continúa con el fin de seguir posicionándose en el departamento como el mejor festival gastronómico de la región, y quizás con una perspectiva que vaya más allá de lo regional.

28

²⁸ Tabla elaborada por el investigador de este trabajo.

Es importante señalar que en todas las fases, más que un proceso lineal, se debe entender como un proceso dialéctico, donde están relacionados diferentes sujetos sociales de poder e instituciones, y que en cada fase surgen y continúan en todo el proceso cumpliendo así con el principio teórico de los agentes de patrimonialización que irán marcando el avance o retraso de la patrimonialización de un alimento como la carne de cerdo, surgiendo el poder – del que más adelante se incluirá en este análisis- no solamente en la segunda fase de patrimonialización donde se “institucionaliza”, sino como una constante transformación que fue adquiriendo a través de la historia.

Para que un producto o un plato funcione como atracción para determinado lugar, debe ser –o parecer- efectivamente sino originario, como mínimo propio de ese lugar. Esta delimitación territorial no siempre es fácil, argumenta Álvarez y Medina (2008:48), y en muchos casos se convierte en fuente de conflictos en uno de los momentos del proceso. Según los autores, la denominación de un plato o producto patrimonializado no puede ser genérica, ya que tiene que evocar directamente el vínculo con una población o zona geográfica, y esto involucra una etapa de diferenciación, identificación y promoción; un producto debe ser identificado como tal (2008:49). Por ello la importancia de incorporar un contexto histórico que brinde el panorama donde se sitúa el tema-problema de estudio. En el capítulo n°2 y 3 se expuso la relación histórica que tiene San Rafael Obrajuelo con municipios aledaños que conforman la región de los Nonualcos, además, se realizó una aproximación histórica al cultivo del jiquilite, planta de donde se extrae el colorante azul llamada añil y su vínculo previo a la diversificación de la producción económica local. Todo esto como un antecedente importante en el proceso de patrimonialización propuesto por los autores.

Al determinar qué características debe tener un plato o producto para ser considerado candidato óptimo para su patrimonialización, se debe tomar en

cuenta cómo se da el proceso y valoración de la reputación del producto. Históricamente el cerdo ha estado entre los obrajuelences, por ello la fácil asimilación de su carne preparada a través de diversos platillos, que, si bien este alimento se puede encontrar en una dieta internacional, no se haya con el mismo valor simbólico que ha adquirido entre los obrajuelences. Dentro de las tres fases de patrimonialización expuestas anteriormente, también es importante señalar conflictos en el momento de “identificación”, ya que las moliendas y los productos derivados de esta práctica económica tradicional también juega una disputa entre lo que se considera “patrimonio identitario” de los obrajuelences. Esto es dado por el proceso histórico que ha tenido la producción económica local y su conformación geográfica idónea para el cultivo de la caña de azúcar, además de su pasado social y diversificación económica que giraba en torno a una vida en las haciendas, obrajes y moliendas. Lo anterior debe llevarnos a pensar que no todo ha sido un proceso armonioso. Entonces, el conflicto generado por la práctica del destace de cerdos en los llamados “rastros” también ha estado vinculado a procesos medioambientales donde se han visto afectados vecinos de estos lugares, cañadas y riachuelos donde van a parar desperdicios o residuos. Esto genera insalubridad, tema que no es reciente ya que la crianza de traspatio de cerdos y otros animales domésticos ha coexistido con la evolución histórica de los pobladores de San Rafael Obrajuelo. Este conflicto ha estado regulado por una ordenanza municipal que ha buscado normalizar dicha actividad y evitar incluso problemas gastrointestinales, en coordinación con la Unidad de Salud Comunitaria de dicho municipio.

Algo que el autor subraya sobre este aspecto es la importancia que tiene que haber sobre las tres fases, siendo el vínculo que los une y que les permite completar el proceso de patrimonialización de la carne de cerdo: las políticas de

turismo y su economía local. A partir de las fases expuestas anteriormente, se debe ahora marcar un proceso paralelo que el autor lo estructura a partir de tres momentos en el que los sujetos sociales son un ente primordial dentro del proceso de patrimonialización:



29

La diferenciación surge cuando se selecciona algo que otros municipios no tienen; la identificación es cuando se hace oficial, o en el caso de San Rafael Obrajuelo es cuando se reafirma el sentido de hacer el festival gastronómico para consolidar la carne de cerdo como alimento identitario, y finalmente la promoción que es el momento palpable donde el MITUR y el Comité Turístico Local comienza a difundir un discurso mucho más profuso de que “la carne de cerdo es el patrimonio gastronómico de los obrajuelences”. Esto no quiere decir que el ejercicio del poder no haya estado implícito en las dos primeras fases, ya que la municipalidad ha jugado una posición de poder al crear el festival gastronómico del cerdo en el año 2002, posteriormente este poder se “institucionaliza”³⁰ con el MITUR, visto a través de la “Estrategia” del programa “Pueblos Vivos”.

La promoción depende por el contexto en que se produce la patrimonialización, y por los diferentes objetivos que ésta tiene. Productos y platos se convierten en objetos de numerosas y diversas formas de promoción: inclusión en los folletos turísticos, celebración de campañas gastronómicas, presentación en ferias y

²⁹ Gráfico conceptual elaborado por el investigador.

³⁰ Ver tabla de acontecimientos principales en la rama turística salvadoreña, capítulo n° 3, sub apartado 3.1

jornadas, edición de catálogos y de libros, aparición en los medios de comunicación, organización de rutas, etc.

Según Selena Espeitx, el patrimonio alimentario es inmaterial, se produce, se consume y se vuelve a producir, y en esta reproducción constante se modifica y se adapta a las circunstancias, también cambiantes (2008:56). La patrimonialización es un proceso el cual hay que lograr explicar, o como argumenta Espeitx (en Álvarez y Medina, 2008:18), hay diferentes caminos por los cuales la cultura alimentaria de una determinada sociedad se convierte en patrimonio y, como tal, en un recurso turístico.

El turismo ha sido también un eje central en esta investigación, por ello se retomaron conceptos que discuten el tema desde la antropología. Lo que antropológicamente se debe ver, dice Oehmichen (2013), en uno de los artículos de su obra sobre “Turismo contemporáneo”, es cómo la turistificación se convierte en un proceso por el cual las manifestaciones culturales de una sociedad se transforman simbólicamente en valores; se acelera la transformación del medio natural, ya que su presencia implica cambios en el uso, así como en las ocupaciones de la población local, en sus pautas de consumo y hasta quizás en sus vocaciones laborales, refiriéndose a una crítica sobre el fenómeno del turismo. Esa turistificación, entendida como el barco del proceso de patrimonialización y de los procesos que éste conlleva, debe también agregársele la reconceptualización a partir de un sentido simbólico que está transformando un conjunto de valores, valores que en épocas de haciendas u obrajes de añil no existían, obviamente por la inexistencia del concepto de turismo y que hace un siglo era casi imposible imaginar entre los pobladores. El medio natural del que habla la autora se traduce en la conformación del pueblo luego de ser una hacienda de obrajes a una ciudad, su avance estructural y su diversificación de prácticas económicas locales

vinculadas a un mercado exterior, que a través de la historia, se han visto transformadas. La turistificación, como ya propuso Oehmichen, es mucho más compleja y abarca muchas esferas sociales de la realidad de los sujetos.

Por otro lado, Zizumbo (1998) combina dos áreas académicas para comprender la turistificación: la sociología, usada como parte teórica y metodológica; y el área de turismo. La autora resalta la importancia de sus trabajos al decir que, si bien los políticos, gobernantes, empresarios, economistas o administradores sólo vean el turismo como una actividad económica generadora de ingresos, es posible verlo desde la cotidianidad de las personas. Su trabajo ha pretendido desmitificar la forma en que las Ciencias Sociales han visto el tema del turismo como un área de investigación “frívola” e incluso “exótica”. Esta propuesta fue retomada desde el momento de incursionar en el tema desde la antropología y las herramientas teóricas y metodológicas incorporadas para el análisis interpretativo expuesto.

Al proceso de patrimonialización en el contexto de turistificación, también se debe subrayar el posicionamiento que el tema del poder tiene. Xavier Medina menciona un elemento importante, argumentando que:

“Las sociedades locales han llegado a identificarse e, incluso, hoy en día, a definirse patrimonialmente a través de los alimentos y los platos que seleccionan, cocinan y comen. Como expresa el antropólogo francés Igor de Garine (1979, p. 82), “no es por casualidad que la cocina figure en el primer plano en la panoplia de las reivindicaciones regionales”. Pero, como señala Llorenc Prats (1997, p. 31), hay que destacar que el patrimonio no existe más que cuando es activado desde determinadas instancias” (2017:107).

La selección de la carne de cerdo fue un resultado de un proceso histórico complejo del poblado obrajuelence, y como argumenta Mintz (1996), Wolf (1998) y Bastide (1970), un proceso de conformación que debe ser entendido como un producto cultural donde el proceso identitario también ha estado vinculado al poder y que adquiere cierto protagonismo en el proceso de patrimonialización en el escenario del turismo. Aquí cabe la fase de “Recuperación”, y los momentos de “Identificación” y cuando “se consume”; propuestos por Álvarez y Medina (2007).

“La iniciativa de activación patrimonial puede corresponder a los ámbitos oficiales, o bien surgir directamente de la sociedad civil; sin embargo, aún en este último caso, debe de contar con el apoyo, más o menos explícito, de los poderes o los contrapoderes. Sin poder, no hay activación patrimonial y, por tanto, no hay patrimonio” (2017:107).

Cuando los festivales gastronómicos comienzan a adquirir un sentido identitario mucho más complejo y se suma el apoyo de las instituciones salvadoreñas de turismo a esta iniciativa municipal, comerciantes de carnes y comités organizados ciudadanos, es entonces cuando se da paso a la fase de “Reconstrucción” y a los momentos de “diferenciación” y cuando “se produce”. Pero a este proceso de patrimonialización se le incorpora otro elemento:

“Asimismo, como señala Kelly (2006, p. 36), la manera como el patrimonio es seleccionado, colocado, escrito o explicado, tiene siempre connotaciones políticas y relación con el poder. Hay que señalar, sin embargo, que el patrimonio, aun con un marcado origen histórico, debe de pertenecer siempre al “presente”, y debe de estar en uso.” (2017: 107)

Por eso la importancia de tratar este tema desde la antropología, porque hace uso de sus herramientas, métodos y técnicas para comprender el presente

humano, el presente social y cultural. Con respecto al argumento que Medina está proponiendo sobre el poder en la patrimonialización, se debe mencionar que, al haber pasado la fase de Recuperación y Reconstrucción, continúa la fase de “Reinvención”, ya que es cuando la carne de cerdo es institucionalizada y reconocida ya no solo por la población local, sino también por una institución oficial de turismo, sin dejar de lado la posición de poder que está ocupando en este proceso de patrimonialización. También en esta fase se da lugar a los momentos de “promoción” y cuando “se vuelve a producir”.

Como ya quedó evidenciado, a este proceso de patrimonialización también se conjuga el tema de historia y poder. Sidney Mintz ({2003} 1996), en su obra “*Sabor a comida, sabor a libertad*”, muestra la relación entre comida y poder, comida y status, comida y libertad. En el marco teórico se planteaban tres interrogantes que ahora se pueden responder.

La primera ¿Dónde se origina ese poder dentro del proceso de patrimonialización? Queda claro que el ejercicio del poder se ha ido transformando a través del tiempo, pero que todos coinciden en un actor que está ejerciendo, quizás omnisciente-omnipresente a través de una figura histórica e incluso una nueva política pública que no se ve pero se palpa en acciones materiales, y que busca “reconocer” y “darle vida” a estas comunidades para que encajen en un mapa nacional, en una economía regional, nacional e incluso mundial. El turismo también esconde un entramado muy complejo y que impacta en la cotidianidad de las personas, sobre todo cuando se conjuga con el poder y lo económico de las sociedades.

La segunda ¿Cómo se le aplica el poder y con qué fines? Este poder funciona a través de una institución llamada MITUR y que aparece en la fase dos de “Recuperación”. En el subapartado 3.1 del capítulo n° 3 que habla acerca del

turismo en El Salvador como un eje articulador, y sobre la historización de las instituciones de turismo de El Salvador, se evidencia a través de qué se aplica este poder. Los fines han sido claros: económicos e identitarios; potenciar una economía local que a la larga se ajusta al sistema capitalista que permea a la sociedad, y el fin de evidenciar al municipio o colocarlo en el mapa de interés nacional e internacional para que se adecue a una realidad estandarizada para el “otro”.

Y la tercera ¿De qué forma la gente se relaciona con el poder? Las personas son inmersas en un proceso de patrimonialización que ha tenido diferentes fases de asimilación y que, de manera aparentemente voluntaria, pero que se involucran a” las ideas que una institución tenga”, en este caso sobre la opción de ser parte o no de una política pública nacional de turismo y que posteriormente se comunica e incorpora a la población en general a esta nueva dinámica. Esta ha sido una de las formas en el que el poder se relaciona con la gente, o mejor dicho, de cómo el poder llega hasta los sujetos a través de canales que históricamente se han ido forjando.

Mintz, lejos de considerar que la incorporación de una sustancia es lo que transforma la esencia humana, el autor propone un estudio de la “cultura material como materia cultural”. Por eso la frase “somos lo que comemos”, porque somos producto de una historia a cuya producción y reproducción contribuimos, como señala Patricia Vargas (2012) al comentar la propuesta teórica de Mintz (1996). El cerdo no estuvo desde los inicios de la población obrajuelence, sino que en principio fue solo una actividad económica secundaria y sin ningún valor cultural de relevancia. Se incorporó, sí, pero no transformó al grupo social del momento histórico en el que sucedió, al menos no en el sentido de los valores simbólicos que esta investigación ha buscado, pero esto no quiso decir que posteriormente no surgieran dichos valores

simbólicos. Aquí entra el ejercicio del poder para concretizar las ideas y crear, o reforzar, un discurso oficial –institucionalizado-, dentro del proceso de patrimonialización, sobre todo evidenciado en la fase de “Recuperación” que propone Medina.

La teorización del poder en el proceso de patrimonialización ha ayudado en este trabajo a realizar una historización de la producción de la carne de cerdo e incluso la historización del municipio previo al desarrollo turístico que hoy en día se está ejecutando, sobre todo a entender cómo se construyó este discurso en el proceso de patrimonialización gastronómico que ha tenido la carne de cerdo.

Erick Wolf tiene un vínculo teórico con Mintz, y sostiene que es necesaria una teoría antropológica que deje de ver casos etnográficos aislados, que reconozca el contacto entre sociedades y estudie procesos históricos; estudiar la manera en que las formas culturales³¹ sirven para regular las relaciones sociales entre poblaciones. De Wolf se ha retomado el énfasis que hace acerca de relacionar la historia y el desarrollo contemporáneo con los cambios en las poblaciones locales, en este caso son esas transformaciones que el turismo nacional y la gastronomía turística de San Rafael Obrajuelo está causando entre los pobladores del municipio. Para ello se combinó teoría e historia para ofrecer una explicación de lo que les ocurre a las poblaciones locales, como se plantea en la hipótesis, en esos procesos y el papel que a su vez han jugado en ellos.

En este proceso de patrimonialización de los alimentos, la identidad es también un concepto que surge a partir de los sujetos sociales y su relación con las fases de recuperación-reconstrucción-reinvención, propuestas por Álvarez y Medina (2088:49) y los momentos de diferenciación-identificación-promoción.

³¹ Entiéndase como ordenaciones de conductas e ideas para manejar las interacciones humanas.

Acerca del concepto de identidad Xavier Medina (2017), señalaba que los objetos y los hechos patrimoniales permiten referirse a la tradición, construir una cierta relación con la historia –más o menos real y más o menos reciente, pero de un modo u otro asumida– y el territorio, con el tiempo y con el espacio, con la memoria de un lugar. Esta relación mencionada tiene una importante vertiente identificadora, alimentando a menudo el sentimiento de pertenencia a un grupo con identidad propia. Como señala el mismo autor citado, el proceso de patrimonialización es, pues, una característica de las sociedades modernas, necesitadas de situar referentes socioculturales e identitarios en relación con sus propias concepciones de tiempo y de espacio. Como señala Prats (1997, p. 22) en este mismo sentido, uno de los rasgos esenciales del patrimonio es “su carácter simbólico, su capacidad para representar simbólicamente una identidad” (Medina, 2017:107).

El gobierno no puede imponer desde arriba la identidad, aunque si puede alterar la realidad a la que ha de responder la cultura y puede impulsar o permitir que se impulsen desde fuera los organismos civiles que habrán de cumplir con la tarea de adecuar ideológicamente a todos al sistema (Hay, 2004:137). Esto es exactamente la manera en la que el poder se ha ejercido entre los pueblos adscritos al programa del MITUR, dejando en visto la relación que existe entre el turismo y el poder dentro del proceso de patrimonialización. Ante una respuesta positiva desde los inicios de los festivales gastronómicos del cerdo, al llegar una nueva manera de ver la realidad desde el gobierno y su paquete turístico, inició un proceso de alteración, o como leíamos anteriormente, de reconstrucción y reinención (fase 2 y 3). Ha existido un impulso ideológico a través de los organismos e instituciones involucradas, lo que estaría llevando a San Rafael Obrajuelo incorporarse también a un sistema

que está siempre imponiendo modelos a seguir para una aceptación en el mercado, en este caso el mercado turístico.

Los modelos de planificación aplicados en América Latina durante la segunda mitad del siglo XX reflejan concepciones de sociedad, de medioambiente y de alimentación propias del utilitarismo económico, en el sentido de que todas ellas son conducidas por metas materiales y económicas. Basta con leer los objetivos de la Estrategia Turística para el Desarrollo Humano (MITUR, 2014) para comprender la ejecución e impacto de estos modelos económicos mundiales en realidades locales, como también la relación diádica que puede existir.

Considerar a las políticas alimentarias como objeto de análisis antropológico ha permitido evidenciar la articulación ontológica existente entre los sistemas de poder, los simbolismos de la comida y todos aquellos aspectos que las políticas alimentarias implican en tanto cualidades sensibles, propiedades tangibles y atributos definitorios, postura retomada de Carrasco, y continuando la visión de Descola y Palsson (Carrasco, 2007: 85) sobre la articulación de dichos conceptos.

El patrimonio económico del municipio de San Rafael Obrajuelo fue para finales del siglo XVII y siglo XVIII la producción del añil en las haciendas que albergaban obrajes añileros. Para el siglo XIX y XX ya se habían incorporado otras actividades económicas en dichos lugares de encuentro y de trabajo para los pobladores. Es entonces para el siglo XX, la producción, comercialización y consumo de la carne de cerdo ya bastante difundida entre las actividades económicas de sus pobladores. Sin embargo, y como se ha argumentado en el apartado económico y geográfico de este trabajo, la práctica de la crianza y destace ha coexistido en el proceso histórico desde que el municipio se veía

inmerso como parte de la región de los Nonualcos en la época de la Colonia, con un menor grado de importancia al que tenía la producción de añil.

Entonces ¿Estamos aquí con una problematización del concepto de identidad dentro de este proceso de patrimonialización? La identidad es un tema que se articula con el proceso de patrimonialización de la carne de cerdo. A lo largo de cada capítulo se ha demostrado que, si bien la investigación debe cumplir un protocolo de estructuración, no se traduce a una segmentación de la realidad, todo lo contrario, y retomando la postura metodológica y teórica, todo está vinculado con el todo, por ello y al igual que la historia, ha sido importante para comprender la realidad del grupo de estudio una visión holística del proceso de patrimonialización de un alimento. El proceso histórico de San Rafael Obrajuelo es dinámico y tiene contacto con esferas distintas de la realidad social e incluso conexiones lejanas a su realidad actual.

La reconstrucción histórica ha sido importante para la creación de un elemento identitario y sienta los antecedentes que ayudan a explicar las formas de dinámicas en que el grupo se mueve actualmente. Por ello en el sub apartado 2.3 del capítulo n° 2 y 3.3 del capítulo n° 3 se retoma el antecedente económico de la producción del tinte azul: el añil. Los obrajes y las haciendas fueron el génesis de la producción de cerdos en la región actual donde se ubica el municipio de San Rafael Obrajuelo, incluyendo incluso en su nombre la herencia antigua de los obrajes como lugares de trabajo entre sus pobladores.

Para Carlos Lara Martínez (2002) la identidad se define como un producto de la interacción social que incluye procesos dinámicos: lo económico, político y simbólico. Además, subraya que ha sido importante la premisa de “el otro” en relación del “nosotros” y lo que se considera como “propio. Ya se mencionaba anteriormente que Roger Bastide (1970) y Eric Wolf (2001 [1998]) explicaban

mejor este fenómeno al decir que, “la manera en que los símbolos se constituyen socialmente, así como las identidades se convierten al final en construcciones históricas, como ha sido la formación del municipio obrajuelence, se ve también impregnada la identidad como un problema de interés anclado al poder, la ideología y el proceso histórico”.

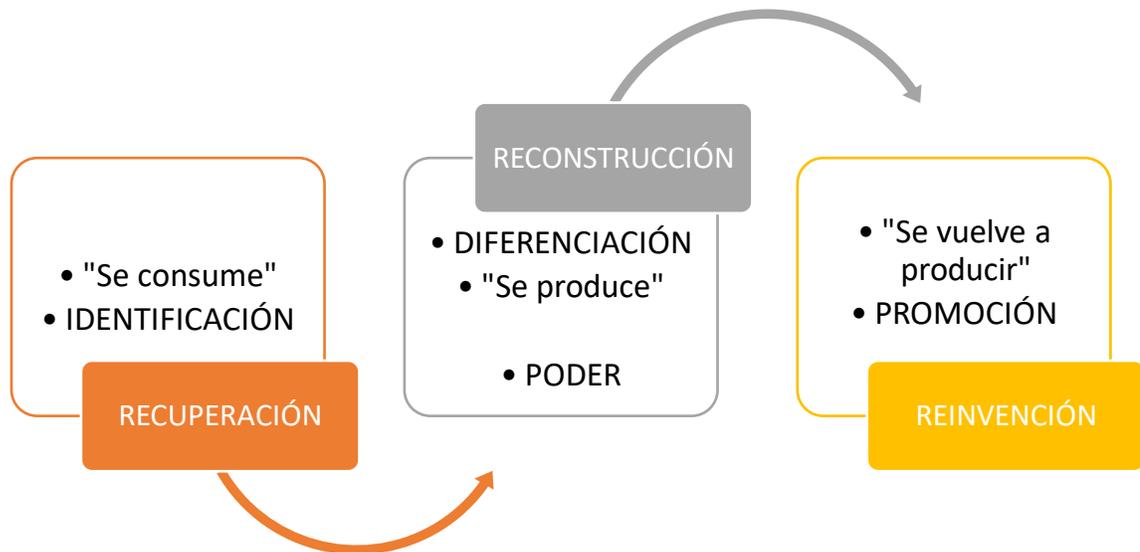
Entonces, si los símbolos se constituyen socialmente así como las identidades, convirtiéndose al final en construcciones históricas que se amarran a la identidad como un problema de interés anclado al poder, la ideología y el proceso histórico, se vuelve nuevamente a la patrimonialización como un proceso que está “convirtiendo”, está “construyendo”, está “patrimonializando”, en este caso a la carne de cerdo, tomado como un elemento pre-existente a través de la historia local como un elemento económico y que dentro de la sociedad y la cultura obrajuelence se ha “reinventado” a través de la turistificación y que continúa reinventándose, porque el proceso es dinámico al igual que la cultura, como lo plantea Álvarez y Medina (2008; 2017) y su significado puede seguir transformándose a través del tiempo.

A este análisis teórico en relación con el dato empírico recopilado, se suma el nexo entre gastronomía y turismo, siendo uno de los aspectos menos estudiados de una manera crítica y analítica. La gastronomía ha sido abordada en este estudio, como la plantea Ribeiro Cruz y Netto Simões, “no sólo como el conocimiento en torno de la preparación de una receta, un plato, o de la confección de utensilios propios, sino como algo que agrega y produce un sentido nuevo” (2010: 1141). Así, el producto final deja transparentar un universo simbólico que involucra el saber, el sabor, la práctica y las más diversas tradiciones. A esto se considera también las políticas alimentarias como objeto de análisis antropológico permitiendo evidenciar la articulación ontológica existente entre los sistemas de poder, los simbolismos de la comida

y todos aquellos aspectos que las políticas alimentarias implican en tanto cualidades sensibles, propiedades tangibles y atributos definitorios como lo explica Descola y Palsson (Carrasco, 2007:85) dentro de este complejo proceso de patrimonialización alimentaria.

Es de mencionar, y quizás hasta un fenómeno peculiar en el grupo en estudio, que los festivales gastronómicos del cerdo comenzaron desde antes de la creación del Ministerio de Turismo y la implementación de la Estrategia y el programa Pueblos Vivos, dándole una dinámica propia al grupo social, siendo entonces en la etapa de “promoción” -de nuestros tres momentos de las fases del proceso de patrimonialización-, donde impactará directamente dicho programa gubernamental. Por eso es importante también conocer la perspectiva local. Para que un producto o un plato funcione como atractivo para determinado lugar, deber ser –o parecer- efectivamente sino originario, como mínimo propio de ese lugar. Esta delimitación territorial no siempre es fácil, argumenta Álvarez y Medina (2008: 48), y en muchos casos se convierte en fuente de conflictos, como el caso de insalubridad medioambiental mencionado anteriormente, o la identificación con la caña de azúcar y molindas como “el otro” patrimonio económico local.

A manera de un resumen teórico del proceso de patrimonialización de la carne de cerdo obrajelence ya desarrollado a lo largo de este capítulo, se puede entonces agrupar las fases y momentos de la siguiente manera para mayor claridad de los conceptos aplicados:



32

Actualmente la carne de cerdo es un alimento arraigado en la vida cotidiana de los obrajelenses y que, en un lenguaje simbólico, es parte de su patrimonio económico y gastronómico. Entonces, la carne de cerdo preparada en una gran variedad de platillos, toma hoy un valor mucho más importante entre la población obrajelense, causa del impulso y promoción que han tenido las políticas del Estado a través de su Ministerio de Turismo y su programa Pueblos Vivos, que ha provocado y revalorizado una transformación y sentimiento en el patrimonio cultural gastronómico, posicionando dicha carne como "algo propio" de los sujetos de estudio, teniendo en cuenta que Pueblos Vivos ha creado una cultura turística (MITUR, 2014: 30) de base aparentemente inexistente pero que en realidad tiene todo un antecedente histórico institucional como ya se mostró en el capítulo n° 3 de esta investigación, sumando el recorrido histórico del

³² Gráfico elaborado por el investigador de este trabajo.

municipio y la complejidad que se ha abordado desde una antropología de la alimentación, el estudio del poder y la relación entre gastronomía y turismo en la gran escala del proceso de patrimonialización de los alimentos.

4.2 CONSIDERACIONES FINALES.

Las consideraciones finales del presente trabajo se han estructurado en dos partes. La primera de ellas contiene una revisión de lo planteado en el capítulo 1 con énfasis en el cumplimiento de los objetivos de la investigación, las hipótesis y una revisión de los supuestos de investigación. La segunda parte retoma el capítulo 2 y 3 poniendo mayor énfasis en el estudio empírico realizado y una valoración acerca del avance en materia de turismo en El Salvador desde una perspectiva del investigador a manera de reflexión para el que hacer antropológico salvadoreño.

Consideraciones acerca de los objetivos de investigación:

El objetivo general de esta investigación ha buscado comprender, a través de una investigación antropológica, cómo un alimento sin una carga simbólica particular pasó a ser parte del patrimonio gastronómico cultural de los obrajuelences, a partir de un proceso de patrimonialización de los alimentos vinculado con el turismo y el poder.

Dicho objetivo se ha cumplido en la manera que se problematizó el tema de investigación, se formuló un marco teórico que ayude a explicar el fenómeno, el adentramiento al campo, utilización y aplicación de recursos que la ciencia antropológica dispone, el análisis empírico a partir de la teoría de la patrimonialización de los alimentos y la conjugación con los conceptos de poder y turismo, y, la estructuración formal de un documento que guarde toda la información recopilada, sistematizada, revisada y analizada.

Entre los objetivos específicos se pretendía evaluar conceptos teóricos que ayudaran a problematizar y explicar el tema acerca del concepto de turismo, turistificación, poder y patrimonio como elementos que se conjugan entre sí en el proceso histórico y actual de la población obrajuelence. Lo anterior implicó un trabajo exhaustivo de revisión de diversas corrientes teóricas antropológicas que facilitarían un marco conceptual para dicho estudio, teniendo claro que no es la realidad empírica la que se debe acoplar a la teoría, sino más bien, es la teoría la que debe ayudar a explicar la realidad de los sujetos sociales en estudio. De esta manera se estaría también cumpliendo el objetivo de Identificar y caracterizar cada fase el proceso histórico de patrimonialización de la carne de cerdo con base a un análisis teórico a partir del dato empírico.

Contextualizar el proceso de turistificación a partir de una base teórica y la historización de las instituciones de turismo en El Salvador, y su incidencia en la población obrajuelence dentro de este proceso, fue otro de los objetivos específicos alcanzados, colocando la turistificación como el contexto en el que se desarrolla la investigación.

Haber identificado los lugares de la dinámica económica del destace del cerdo para realizar una descripción del proceso de comercialización y su evolución a través del tiempo fue importante para tener un primer acercamiento con la vida cotidiana de los obrajuelences, particularmente entender también la dinámica cotidiana de las familias que se dedican a este arduo trabajo del destace de la carne de cerdo.

Registrar los diversos procedimientos que implica el abordaje del tema mediante el trabajo etnográfico fue fundamental para vincular el dato con las fases del proceso de patrimonialización propuesta en el marco teórico, señalando también que el abordaje en campo tuvo sus inicios desde las

materias de Etnografía y Seminarios de Investigación que exige el pensum de la carrera. Es importante resaltar que el trabajo antropológico no es de un par de meses, sino un constante ir y venir con las comunidades o grupos para poder comprender la realidad en la que ellos viven, sin olvidar el papel de cientista social que el investigador ocupa.

Además, con este trabajo se ha presentado a la comunidad académica una investigación científica donde se realiza una interpretación a partir de la comprensión y análisis acerca de cómo son desarrolladas las políticas estatales de turismo y la significación que los sujetos de estudio están expresando desde su cotidianidad a entorno al proceso de patrimonialización de la carne de cerdo.

Haber abordado la relación histórica del oficio del destace de cerdo con las políticas de turismo gubernamentales que se impulsan, contribuyendo a una valoración e impulso de las mismas, pero desde la perspectiva de los sujetos sociales en estudio y su continuidad a través del tiempo, ha sido uno de los aportes para el área de políticas públicas de turismo, y poder comprender mucho mejor cuál ha sido su dinámica sociocultural a través del tiempo, complejizando la realidad sociocultural obrajuelence que se amarra a este proceso de patrimonialización de un alimento.

Consideraciones acerca de las hipótesis de investigación:

Primero se debe recordar cuáles han sido los argumentos hipotéticos de esta investigación.

Hipótesis principal: La carne de cerdo cocinada en una variedad de comidas, ha tomado un valor importante entre los pobladores del municipio de San Rafael Obrajuelo debido al impulso económico que han generado las políticas del Estado a través de su Ministerio de Turismo y su programa de “Pueblos Vivos”,

provocando una transformación en el patrimonio cultural gastronómico de la población, posicionando a la carne de cerdo como algo propio de los obrajelences.

Hipótesis secundaria: El patrimonio económico del municipio de San Rafael Obrajuelo no ha sido siempre la producción, comercialización y consumo de la carne de cerdo entre sus pobladores a través de su historia. Sin embargo, la práctica del destace ha coexistido con el proceso histórico del municipio, siendo ahora la carne de cerdo un alimento arraigado entre el patrimonio simbólico y gastronómico de los obrajelences; tradición que ahora se refuerza con las políticas de turismo impulsadas en el país.

Por lo tanto, a partir del estudio y análisis realizado se puede ahora afirmar que:

De la hipótesis principal, lo afirmativo es que la carne de cerdo cocinada en una variedad de comidas, ha tomado actualmente un valor importante entre los pobladores del municipio de San Rafael Obrajuelo debido al impulso económico que han generado las políticas del Estado a través de su Ministerio de Turismo y su programa de "Pueblos Vivos", añadiendo de la hipótesis secundaria, que, sin embargo, el patrimonio económico del municipio de San Rafael Obrajuelo no ha sido siempre la producción, comercialización y consumo de la carne de cerdo históricamente entre sus pobladores. No obstante, la práctica del destace sí ha coexistido con el proceso histórico del municipio, siendo ahora la carne de cerdo un alimento arraigado entre el patrimonio simbólico y gastronómico de los obrajelences; tradición que ahora se refuerza con las políticas de turismo impulsadas en el país como proceso complejo de patrimonialización de un alimento.

A continuación se mencionan las consideraciones acerca de los supuestos de investigación planteados en el capítulo 1 de este trabajo y la valoración a partir de los resultados obtenidos:

“Los cambios en la estructura de la sociedad en estudio están dados por ideologías que responden a intereses económicos y sociales”. Esto quedó demostrado con la aplicación de la conceptualización acerca del poder en esta investigación, inmerso en el proceso de patrimonialización de un alimento, sobre todo mediante la intervención del MITUR y su programa Pueblos Vivos.

“El Ministerio de Turismo está presente en todas las actividades que se realizan en el municipio, financiando y promocionando de forma particular entre todas las actividades del año, el festival gastronómico del cerdo”. En cierta medida este supuesto no se cumple debido a su tardía aparición y su nula participación en el nacimiento del festival gastronómico del cerdo, ubicándolo en la fase de Reconstrucción (fase dos) del proceso de patrimonialización; a partir de aquí, se convierte en una institución esencial para los momentos de “diferenciación”, “identificación” y “promoción” en el municipio de San Rafael Obrajuelo, siempre en el proceso de patrimonialización del alimento y el contexto de la turistificación.

“En la memoria colectiva, la carne de cerdo siempre ha sido importante para comercializarla y consumirla, siendo un alimento que no sólo lo comen en las fiestas patronales sino también en otras actividades durante el año”. Este supuesto es verdadero, debido al antecedente histórico que ha tenido el municipio acerca de la producción de cerdos desde el siglo XVIII pero con un auge mayor a finales del siglo XIX y durante el siglo XX³³, además, por ser un alimento que se encuentra entre la dieta alimenticia de la sociedad salvadoreña actualmente. Pero lo importante es haber logrado identificar el momento en el

³³ Ver capítulo N° 2, sub apartado 2.3 y capítulo N° 3, sub apartado 3.3.

que se le asigna un valor simbólico identitario a partir de la fase de “Recuperación” y “Reconstrucción”, donde la identidad, la cultura y el poder están jugando un rol importante en el proceso de “identificación” y “diferenciación” dentro de la patrimonialización de la carne de cerdo.

“El turismo local se ha intensificado recientemente con el programa “Pueblos Vivos” como política del Estado”. Otro supuesto de investigación que resultó cierto y que se demostró con el proceso de patrimonialización³⁴ que ha tenido la carne de cerdo entre los obrajuelences con la fase de “Reinvención”, propuesta por Álvarez y Medina (2007) y analizada en esta investigación.

Como segunda parte de estas consideraciones finales, se realiza a continuación una valoración acerca del avance en materia de turismo en El Salvador desde una perspectiva del investigador a manera de reflexión para el que hacer antropológico salvadoreño.

Al adentrarse en esta investigación sobre la dinámica sociocultural que envuelve el turismo, la gastronomía, el proceso de patrimonialización y las transformaciones que están teniendo los valores cotidianos de las personas del municipio de San Rafael Obrajuelo entorno a un alimento, sale a entrever un entramado de relaciones sociales en constante movimiento que no está separada de la historia, ni de la política, la economía, la religión o cualquier otra esfera social que se mueve en el espectro Cultural.

La alimentación como rasgo cultural fue lo que llevó a problematizar el tema y los valores que se están reconfigurando-reinterpretando a partir de la apropiación de un producto. El turismo es un marco en el que se encerró el problema de investigación y es un área de la realidad social que está teniendo un gran alcance, y que día a día va creciendo a grandes pasos. Al mismo

³⁴ Ver capítulo N° 4, sub apartado 4.1

tiempo, las lecturas analíticas sobre el terreno deben ser lo más críticas posibles (Medina, 2017: 112), detectando aquellos puntos de fricción y potenciando los debates de carácter práctico y soluciones adecuadas y rápidas a las problemáticas existentes. Los conceptos de patrimonialización, poder y turistificación han contribuido desde un marco teórico a explicar el fenómeno de la gastronomía turística del cerdo, y es a partir de esto en el que se profundiza en la historia y la vinculación del pasado con el presente.

La reconstrucción histórica es importante para la creación de un elemento identitario, como se ha desarrollado en el capítulo N° 2, sentando los antecedentes que ayudan a explicar las formas de dinámicas en que el grupo se mueve actualmente, o como argumenta Mintz (1996), la manera en que los símbolos se constituyen socialmente así como las identidades, convirtiéndose al final en construcciones históricas que se amarran a lo que Roger Bastide (1976) y Eric Wolf (2001 {1998}) manejan al poner la identidad como un problema de interés anclado al poder, la ideología y el proceso histórico.

Desde una perspectiva antropológica, se han buscado significados y comprender la dinámica sociocultural entorno a la actividad económica de la producción, comercialización y consumo de la carne de cerdo como patrimonio gastronómico del municipio y la construcción social que éste ha tenido, además de argumentar y demostrar el cambio que ha tenido la producción económica, particularmente la producción porcina, patrimonio gastronómico actual, y las aristas y precedentes que ha tenido históricamente, dejando atrás el añil y otras actividades económicas secundarias y terciarias. Lo anterior no quiere decir que no existan actualmente otras actividades de empleabilidad para ingresos económicos, sino que ha sido el enfoque determinado para esta investigación.

En los aspectos preliminares se brindaba una ubicación del tema para que el lector se inserte en el problema de estudio que se ha desarrollado. Esto llevó a definir muy bien cuál fue el objeto de estudio, el porqué de la investigación, la realización de metas como objetivos del proceso investigativo en los que se ha destacado la evaluación crítica de los conceptos teóricos, la identificación de lugares de la dinámica económica de la comercialización de la carne de cerdo y sus antecedentes históricos, el sustento etnográfico de manera sistemática dividido en los aspectos geográficos, religiosos, económicos, aspectos políticos administrativos, una historización por las instituciones de turismo de El Salvador y una etnografía del festival gastronómico del cerdo que se realiza en el marco de los festejos patronales del municipio durante el mes de octubre.

Posteriormente la sistematización y análisis de los datos recopilados se han relacionado con el marco teórico elaborado, para poder así comprender a través de una investigación antropológica cómo un alimento sin una carga simbólica particular pasó a ser parte del patrimonio gastronómico cultural de los obrajuelences, a partir de un proceso de patrimonialización de los alimentos vinculado con el turismo y el poder, como el objetivo general de este trabajo lo planteaba.

En materia de turismo, El Salvador ha tenido un avance enorme si se compara con lo hecho durante el siglo XX, siendo la primera década del siglo XXI un eslabón base para lo que actualmente se está observando. A pesar de haber atravesado un poco más de una década de conflicto armado, es impresionante como el rubro turístico supo desarrollarse en una época post guerra, incluyendo incluso este período histórico en la oferta turística que se ofrece al turista nacional y extranjero, en la llamada “ruta de la paz” conformada por una serie de municipios que durante el conflicto armado sucumbieron los estragos, y que ahora se convierten en museos y atractivos vivientes para propios y lejanos.

Para el antropólogo joven, el tema del turismo se debería volver una experiencia importante. Esto no quiere decir que hacer una antropología acerca del fenómeno del turismo sea cuestión de clase social o un tema “frívolo”, sino más bien, es otro escenario en el que la ciencia antropológica salvadoreña a penas se ha atrevido conquistar.

Se debe complejizar conceptos y tener siempre un pensamiento crítico de la situación, usar el sentido común y la astucia que caracteriza al investigador. El concepto de patrimonio ya no solo se usa para un vestigio arqueológico prehispánico o una monumental catedral de estilo barroco y retablos con columnas salomónicas laminadas con pan de oro, sino también, se está empleando entre las personas, entre grupos, incluso llegando a convertirse en una normalización a partir de procesos de patrimonialización. Y como se mencionaba en la justificación de la investigación, no hay nada más cotidiano y curioso para el antropólogo, que el mismo hecho de alimentarse.

CONCLUSIONES GENERALES

En esta tesis se comprendió a través de una investigación antropológica cómo la carne de cerdo sin una carga simbólica particular pasó a ser parte del patrimonio gastronómico cultural de los obrajuelences como un devenir histórico, a partir de un proceso de patrimonialización de los alimentos con fases y momentos específicos propuestas por el fundamento teórico formulado, guardando un vínculo estrecho entre el turismo y el poder. El turismo se ha posicionado entre la población salvadoreña y las dinámicas de los grupos sociales como un fenómeno que va reconfigurando valores y creando nuevos elementos patrimoniales, impacto que permea entre los sujetos sociales y su realidad sociocultural salvadoreña, en este caso, obrajuelence.

Se evaluó conceptos teóricos que ayudaron a problematizar y explicar el tema acerca del concepto de turismo, turistificación, poder y patrimonio como elementos que se conjugan entre sí en el proceso histórico y actual de la población obrajuelence, tomando como fundamento teórico a Xavier Medina y Marcelo Álvarez acerca del “proceso de patrimonialización” y las fases por las que un alimento pasa para poder ser considerado como patrimonio. Además, se retomó a Sidney Mintz, Eric Wolf y Roger Bastide para tratar la relación del poder y la historia vinculada a la patrimonialización. También se retomó el concepto de identidad como un problema sujeto a la necesidad que tienen las sociedades modernas de situarse en el tiempo y el espacio representando al final de un proceso de patrimonialización la capacidad que han tenido para presentar simbólicamente “su identidad” a través de la gastronomía en un contexto de turistificación.

Se contextualizó el proceso de turistificación a partir de la base teórica que Oehmichen Bazán propuso acerca de ver la turistificación como un proceso en

el que las manifestaciones culturales, en este caso las de San Rafael Obrajuelo, se transformaban simbólicamente acelerando también su medio cotidiano y las pautas de consumo con respecto al gusto por la carne de cerdo y valor simbólico al consumirla. Para ello, también la historización de las instituciones de turismo en El Salvador, y su incidencia en la población obrajuelence dentro de este proceso de patrimonialización fue importante, ya que también guarda un eslabón en las fases de patrimonialización y el ejercicio del poder institucionalizado.

Se identificó y caracterizó cada fase el proceso histórico de patrimonialización de la carne de cerdo con base a un análisis teórico de autores que complejizaban el problema y las fases, a partir del dato empírico obtenido en el trabajo de campo. Gracias a esta propuesta se realizaron también tablas y gráficos que exponían de una manera esquemática y ordenada las tres fases de patrimonialización por las que ha tenido que pasar la carne de cerdo para ser considerada como un patrimonio gastronómico de la población obrajuelence.

Además, se identificó los lugares de la dinámica económica del destaque del cerdo para realizar una descripción del proceso de comercialización y su evolución a través del tiempo. Este dato sirvió para adentrarse en un pasado económico de producción local, encontrando respuesta al período histórico en el que la carne de cerdo surge entre la economía local y los productos económicos que le antecedieron. Claro, siempre con la debida indagación bibliográfica que sustentó histórica y arqueológicamente estos productos económicos que formaron el génesis de un producto gastronómico identitario.

Se registró los diversos procedimientos que implica el abordaje del tema mediante el trabajo etnográfico. Para ello se aplicaron las herramientas técnicas y metodológicas, como entrevistas, observación participante, adentramiento

con la comunidad de estudio, utilización del diario de campo y sistematización de la información, mencionando también la entrega de avances de capítulos, asesorías y constante revisión bibliográfica exigida en el proceso.

Se abordó una valoración sobre la relación histórica del oficio del destace de cerdo con la política de turismo gubernamental impulsada, contribuyendo para una valoración académica acerca del quehacer antropológico y la manera en que se ha visto el tema del turismo y patrimonio desde la antropología salvadoreña, teniendo en cuenta la perspectiva de los sujetos sociales en estudio y su importancia en estos procesos de patrimonialización de frente al poder y el turismo.

Después de un proceso investigativo de aproximadamente dos años se presentó a la comunidad académica una investigación antropológica donde se interpretó cómo han sido asimiladas las políticas estatales de turismo y la significación que los sujetos de estudio están expresando desde su cotidianidad entorno a la patrimonialización de un alimento. Han sido los Seminarios de Investigación de estudiantes de Antropología Sociocultural de la Universidad de El Salvador la ventana académica para presentar el tema de investigación, sus avances, y los resultados obtenidos.

Finalmente, en relación al análisis interpretativo e hipótesis de investigación, se definió entonces que la carne de cerdo tomó un valor simbólico entre la población obrajuelence debido al impulso que han generado las políticas de turismo salvadoreñas a través de su programa “Pueblos Vivos”, fue entendido esto bajo un proceso de patrimonialización, ya que el patrimonio económico de la población obrajuelence no fue siempre la producción, comercialización y consumo de la carne de cerdo, pero sí ha coexistido en el proceso histórico del municipio, elemento que a la luz teórica de la patrimonialización de los

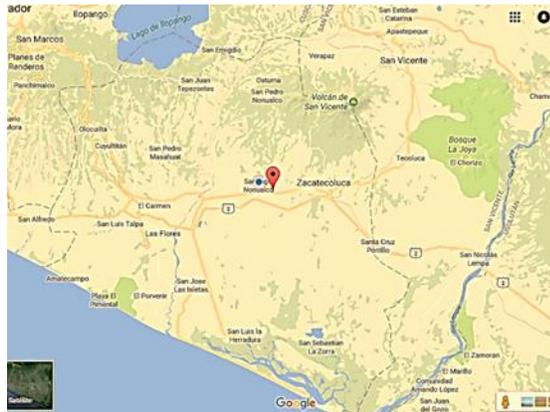
alimentos fue esencial, ya que permitió a los sujetos tener una relación con la historia, el territorio, el tiempo-espacio y la memoria del lugar, alimentando entonces el sentido de pertenencia creando en ese proceso de patrimonialización donde intervienen otros elementos, una constante capacidad de representar simbólicamente su identidad a partir de un alimento, en un contexto de patrimonialización y turistificación.

El turismo ligado con el patrimonio alimentario es un campo de actuación que no solamente ha llegado para quedarse, sino que tiene por delante un importante margen de crecimiento que, sin lugar a dudas, continuará proponiendo interrogantes y necesidades que deberán ser comprendidas.

ANEXOS

- ANEXO 1. UBICACIÓN GEOGRAFICA.
- ANEXO 2. VOLCÁN CHINCHONTEPEC.
- ANEXO 3. IGLESIA PARROQUIAL.
- ANEXO 4. CARROZA DEL SANTO PATRONO.
- ANEXO 5. SANTO PATRONO.
- ANEXO 6. MISA PATRONAL.
- ANEXO 7. COMITÉ PARROQUIAL.
- ANEXO 8. CARROZA Y ALTARES.
- ANEXO 9. GRUTA BARRIO LAS DELICIAS.
- ANEXO 10. GRUTA BARRIO CONCEPCIÓN.
- ANEXO 11. GRUTA BARRIO EL CALVARIO.
- ANEXO 12. GRUTA BARRIO EL CENTRO.
- ANEXO 13. GRUTA BARRIO SAN JOSÉ.
- ANEXO 14. GRUTA COLONIA TEPEYAC.
- ANEXO 15. GRUTA COLONIA FATIMA.
- ANEXO 15. AREA DE CARNES.
- ANEXO 17. VENDEDORA DE CARNES.
- ANEXO 18. ASPORC.
- ANEXO 19. LOGO Y CAMPAÑA.
- ANEXO 20. PUBLICIDAD.
- ANEXO 21. PARQUE MUNICIPAL.
- ANEXO 22. TURISMO.
- ANEXO 23. LOGO PUEBLOS VIVOS EL SALVADOR.
- ANEXO 24. CAMPAÑA PUBLICITARIA.
- ANEXO 25. VENTA DE PLATILLOS DERIVADOS DEL CERDO.
- ANEXO 26. DEMOSTRACIÓN DE LA EXTRACCIÓN DEL JUGO DE CAÑA.
- ANEXO 27. ESCUDO MUNICIPAL DE SAN RAFAEL OBRAJUELO.
- ANEXO 28. COMENSALES.
- ANEXO 29. COMERCIANTES Y COMENSALES.
- ANEXO 30. FRITADA.
- ANEXO 31. MÚSICA.
- ANEXO 32. CARRERA DE CINTAS.
- ANEXO 33. OLORES.
- ANEXO 34. PARTICIPANTES.

ANEXOS



1. UBICACIÓN GEOGRÁFICA.

Municipio de San Rafael Obrajuelo, departamento de La Paz. El Salvador.
Fuente: Google Maps, marzo 2020.



2. VOLCÁN CHINCHONTEPEC.

Vista hacia el norte desde el atrio parroquial de la iglesia católica de San Rafael Obrajuelo. Se aprecia el imponente volcán Chinchontepec que comparte geográficamente con el departamento de La Paz y San Vicente.

Fuente: autoría propia. Octubre, 2019.



3. IGLESIA PARROQUIAL

El templo católico del municipio de San Rafael Obrajuelo está dedicado a San Rafael Arcángel. El templo es uno de los construidos a finales del siglo XX y pertenece a la diócesis de Zacatecoluca. Su fachada resalta por un dintel amplio como nave lateral que da paso a la puerta central y un campanario al costado occidental de la fachada del templo parroquial.

Fuente: autoría propia. Octubre, 2019.



4. CARROZA DEL SANTO PATRONO

El carro alegórico en el que se transporta la imagen del santo patrono del municipio es preparado cada año de manera especial, cuyos responsables de engalanarlo o patrocinarlo es un comité de festejos patronales de la parroquia conformado por 8 a 10 personas. Usualmente es contratado un carroceros para la elaboración. En esta foto se observa el trabajo realizado por carroceros del municipio de San Rafael Cedros del departamento de Cuscatlán.

Fuente: autoría propia. Octubre, 2018.



5. SANTO PATRONO

San Rafael Arcángel es actualmente la imagen que preside el lado izquierdo del altar mayor del templo parroquial, mismo templo que está bajo el patronazgo del mismo y de toda la ciudad. Su iconografía es una vara o cayado con un tocomate, un pez en una de sus manos y sus atributos como arcángel. Se dice que la primera imagen del patrono fue robada, mandando a hacer posteriormente la que se encuentra en el altar mayor y que sale en procesión, además de contar con otra replica en menor tamaño.

Fuente: autoría propia. Octubre, 2017.



6. MISA PATRONAL

Se celebra cada 24 de octubre en honor al santo patrono San Rafael Arcángel. El templo parroquial no da abasto para la cantidad de personas que asisten.

Fuente: autoría propia. Octubre, 2017.



7. COMITÉ PARROQUIAL

El comité parroquial de fiestas patronales se encarga de la logística y realización de cada actividad dedicada al santo patrón. En la fotografía se observan algunas mujeres que son miembros de dicho comité. Ellas preparan el refrigerio que se entregara a todas las personas que asisten en la santa misa patronal.

Fuente: autoría propia. Octubre, 2018.



8. CARROZAS Y ALTARES

Cada año se preparan diversos altares y carrozas dedicadas a san Rafael Arcángel tomando como referencia algún pasaje de la biblia o elementos de la ciudad que se asocian con la fe y devoción del pueblo obrajuelence y que se plasman en los altares y carrozas.

Fuente: autoría propia. Octubre, 2016.



9. GRUTA BARRIO LAS DELICIAS

El color distintivo es el morado.

Fuente: Parroquia San Rafael Arcángel, Facebook. Mayo, 2020.



10. GRUTA BARRIO CONCEPCIÓN

Color distintivo es al blanco,

Fuente: Parroquia San Rafael Arcángel, Facebook. Mayo, 2020.



11. GRUTA BARRIO EL CALVARIO

Color distintivo es el amarillo.

Fuente: Parroquia San Rafael Arcángel, Facebook. Mayo, 2020.



12. GRUTA BARRIO EL CENTRO

Color distintivo es el rosado.

Fuente: Parroquia San Rafael Arcángel, Facebook. Mayo, 2020.



13. GRUTA BARRIO SAN JOSÉ

Color distintivo es el rojo.

Fuente: Parroquia San Rafael Arcángel, Facebook. Mayo, 2020.



14. GRUTA COLONIA TEPEYAC

Color distintivo es el verde.

Fuente: Parroquia San Rafael Arcángel, Facebook. Mayo, 2020.



15. GRUTA COLONIA FATIMA

Color distintivo es el azul.

Fuente: Parroquia San Rafael Arcángel, Facebook. Mayo, 2020.



16. ÁREA DE CARNES

Venta de carnes en el mercado municipal de San Rafael Obrajuelo.

Fuente: Autoría propia. Septiembre, 2018.



17. VENDEDORA DE CARNES.

Actualmente el comercio del destace de carnes es una entrada económica para varias familias del municipio de San Rafael Obrajuelo. Buena parte de las carnes es vendida en el mercado municipal, otras se van a otros mercados de diferentes municipios. Las mujeres juegan un papel importante en la venta de este producto alimenticio.

Fuente: autoría propia. Octubre, 2018.



18. ASPORC

Logo de la Asociación Salvadoreña de Porcicultores de El Salvador.

Fuente: Google imágenes. Enero, 2020.



19. LOGO Y CAMPAÑA

Como parte de la campaña comercial que realiza la ASPORC se vende mucho el tipo de publicidad para crear entre la sociedad salvadoreña en general una cultura alimentaria del consumo de la carne de cerdo.

Fuente: Fan Page ASPORC, Facebook. Enero, 2020.



20. PUBLICIDAD

Campaña publicitaria a través de plataformas virtuales en redes sociales donde se exhorta al consumo fresco, sano, nutritivo y de calidad de la carne de cerdo.

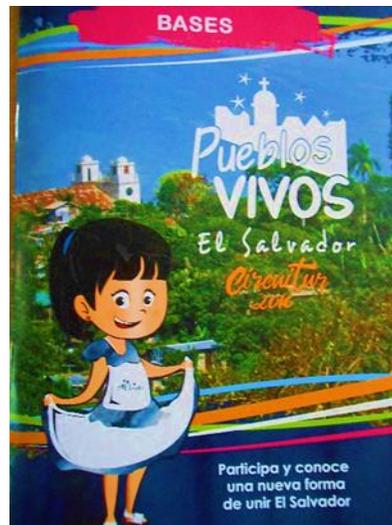
Fuente: Fan Page ASPORC, Facebook. Enero, 2020.



21. PARQUE MUNICIPAL

El parque municipal se ubica en el casco urbano del municipio. Al norte colinda con el mercado municipal y al sur con la alcaldía municipal. Ha tenido varias intervenciones infraestructurales con el paso de diversos gobiernos municipales.

Fuente: autoría propia. Septiembre, 2018.



22. TURISMO

Entre el periodo 2009-2014 se lanzan las bases de competencias para la inscripción al programa "Pueblos Vivos" del Ministerio de Turismo. Esta era la portada del libro que contenía detalladamente las bases de competencia.

Fuente: Unidad de Turismo, San Rafael Obrajuelo. Octubre, 2017.



23. LOGO PUEBLOS VIVOS EL SALVADOR

La creación de un logo que genera identidad y sentido de pertenencia, desde las personas involucradas hacia el programa. Este logo reúne características que identifican el país a través de sus principales rasgos culturales y raíces religiosas, utilizando colores vivos que expresan la alegría y calidez del pueblo salvadoreño.

Fuente: MITUR, página de Facebook. Noviembre, 2018.



24. CAMPAÑA PUBLICITARIA

Una de las campañas publicitarias entre los años 2013-2018 fue "acércate", donde se invitaba a los salvadoreños a hacer turismo interno y redescubrir lugares turísticos más cercanos de lo que podrían pensar. Fuente: Estrategia Turística para el Desarrollo Humano (2014).



25. VENTAS DE PLATILLOS DERIVADOS DEL CERDO.

Muchos comerciantes de alimentos o familias que buscan un ingreso económico para sus hogares ofrecen diversos platillos en un gran festival gastronómico donde la carne de cerdo es el plato principal. Cada persona es debidamente capacitada por personal de la municipalidad semanas previas para dicho festival.

Fuente: autoría propia. Octubre, 2018.



26. DEMOSTRACION DE LA EXTRACCIÓN DEL JUGO DE CAÑA.

Durante el festival gastronómico del cerdo se hacen presentes también otras actividades locales que forman parte de la dinámica económica de los campesinos y agricultores, entre ellas, la siembra de la caña de azúcar propia de la región debido al clima y tierras propicias.

Fuente: autoría propia. Octubre, 2017.



27. ESCUDO MUNICIPAL DE SAN RAFAEL OBRAJUELO

Destaca en el interior de una escarapela dividida en cuatro, el departamento al que pertenece el municipio, su iglesia parroquial y el santo patrono, una antorcha, un paisaje con la riqueza de los frutos de sus tierras y el volcán Chinchontepec. Lo bordea sobre un listón en la parte superior fechas históricas y el nombre oficial de la ciudad, y en la parte inferior el departamento. A sus laterales sobresalen dos cañas y ramas de la planta de algodón en flor, como remembranza de sus cultivos de dicha planta en buena parte de la región, actualmente con un declive considerable en comparación de décadas pasadas pero que ha formado parte de la producción económica local.

Fuente: Descripción narrativa por Guadalupe Moscote, informante. Imagen obtenida de Wikipedia. Enero, 2020.



28. COMENSALES

Las ventas de comida se colocan sobre calles y avenidas principales de la ciudad, y en ellas también se preparan mesas y sillas para recibir a los turistas, locales y personas invitadas para que se sienten y degusten de la gran diversidad de platillos derivados de la carne de cerdo.

Fuente: autoría propia.



29. COMERCIANTES Y COMENSALES

Personas buscando que comer entre la gran variedad de platos preparados en base a la carne de cerdo.
Fuente: autoría propia.



30. FRITADA.

Es preparada a base de los "desperdicios del cerdo", es decir, oreja, gordo, cachete, patas, sesos, etc. Se hace a manera de guiso frito con cebolla, tomate, chile verde, cilantro, especias. Cada quien da un toque especial a sus recetas.
Fuente: autoría propia.



31. MÚSICA

Uno de los grandes protagonistas en este festival son las agrupaciones y orquestas bailables que ponen a los propios y ajenos a bailar y pasar un ambiente festivo. Artistas nacionales e internacionales han sido invitados en diversos festivales gastronómicos a través de cada edición.

Fuente: autoría propia.



32. CARRERA DE CINTAS

Una de las actividades que se desarrollan paralelas al festival son las tradicionales carreras de cintas a caballo, donde más de 30 participantes locales y vecinos llegan a querer ganar un premio. Se realiza en una calle adyacente a las calles del festival gastronómico.



33. OLORES

El sentido del olfato se vuelve una herramienta importante para poder comprender las emociones que vuelan por el aire de las principales calles de San Rafael Obrajuelo. Esos olores provienen de las decenas de planchas de cocina, asadores, etc., que preparan los diferentes platillos a la vista de los comensales.

Fuente: autoría propia.



34. PARTICIPANTES.

Entre las actividades realizadas están los desfiles, lo que involucra la participación de bandas musicales o bandas de paz de centros educativos locales e invitadas. Los desfiles más grandes se dan al inicio de los festejos con el desfile del correo y también el día del festival del cerdo.

Fuente: autoría propia.

BIBLIOGRAFÍA

1. LIBROS

- 1.1 AMAROLI, PAUL (1996) "Investigaciones arqueológicas en el área de nuevas instalaciones en el parque arqueológico San Andrés." Informe preparado para el Patronato Pro-Patrimonio Cultural, San Salvador, El Salvador.
- 1.2 ÁLVAREZ, MEDINA; MEDINA, F. XAVIER (eds.) (2008) "Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América". Icaria editorial, s. a. Primera Edición. Barcelona, España.
- 1.3 AVELAR PANAMEÑO, REINA; MARTÍNEZ VÁSQUEZ, NANCY (2014) "Plan de mercadeo para incrementar la afluencia de turismo en el polideportivo municipal ubicado en la ciudad de San Rafael Obrajuelo, Departamento de La Paz. Universidad de El Salvador, Facultad de Ciencias Económicas, Escuela de Administración de Empresas.
- 1.4 BASTIDE, ROGER (1970) "El prójimo y el extraño. El encuentro de las civilizaciones", Argentina, AMORRORTU.
- 1.5 BARBERENA, SANTIAGO I. (1966) "Historia de El Salvador. Época antigua y de la conquista". Ministerio de Educación, Dirección General de Publicaciones. San Salvador, El Salvador.
- 1.6 BARBERENA, SANTIAGO I. (1998) "Monografías departamentales". 1º Edición, Consejo Nacional para la Cultura y el Arte, CONCULTURA, Ministerio de Educación. Dirección de Publicaciones e Impresos. San Salvador.
- 1.7 BARRAZA IBARRA, JORGE (2011) "Perspectivas y tendencias del turismo en El Salvador 1930-2008". San Salvador, El Salvador, UFG Editores, 1º Edición.
- 1.8 BARÓN CASTRO, RODOLFO (2002) "La población de El Salvador". San Salvador, El Salvador. Dirección de Publicaciones e Impresos, 566 págs.
- 1.9 BONFIL BATALLA, GUILLERMO (2004) "Decadencia y auge de las identidades: cultura nacional, identidad cultural y modernización." 2ª Edición Tijuana, Baja California. El colegio de la Frontera Norte, 2000. México
- 1.10 BROWNING, DAVID (1998) "El Salvador, la tierra y el hombre", Colección Biblioteca Popular, N° 49. Dirección de Publicaciones e Impresos, CONCULTURA. San Salvador, El Salvador.
- 1.11 CARRASCO HENRÍQUEZ, NOELIA (2007) "Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: Hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos." Revista Estudios Sociales, Volumen 16, numero 30. Centro de Investigación de Alimentación y Desarrollo, A.C.

- 1.12 CLARÁ DE GUEVARA, CONCEPCIÓN (1976) “El añil. Su artesanía actual en el departamento de Chalatenango”. Colección antropológica, N° 4 Depto. De Investigaciones, Sección de Etnografía, Administración de Patrimonio Cultural, Ministerio de Educación. Dirección de Publicaciones, San Salvador, El Salvador.
- 1.13 CORPORACIÓN SALVADOREÑA DE TURISMO (2016) “Estrategia Pueblos Vivos 2016”.
- 1.14 “DICCIONARIO GEOGRÁFICO DE EL SALVADOR” (1940), Editado por la Dirección General de Estadística. Imprenta Nacional, San Salvador, El Salvador, C. A.
- 1.15 ERQUICIA CRUZ, JOSÉ HERIBERTO (2011) “Proyecto de registro y reconocimiento de sitios arqueológicos históricos de El Salvador. Fase III Azul índigo: los obrajes coloniales de añil de San Vicente y La Paz. Universidad Tecnológica de El Salvador, Vicerrectoría de Investigación, San Salvador.
- 1.16 ESPEITX, ELENA; GRACIA, MABEL (2008) “La alimentación humana como objeto de estudio para la antropología: posibilidades y limitaciones”, Universidad de Barcelona.
- 1.17 GALDAMEZ, HERNANDEZ (2012) “Plan de desarrollo turístico”. Trabajo de Graduación, Facultad de Ciencias Económicas, Universidad de El Salvador.
- 1.18 GOMEZ, I. (1992) “Estadística General de la República de El Salvador (1858-1861)”. Academia Salvadoreña de la Historia, CONCULTURA, Dirección de Publicaciones e Impresos. San Salvador, El Salvador.
- 1.19 GUBER, ROSANA (2001) “La etnografía, método, campo y reflexividad”. Grupo Editorial Norma. Bogotá, Colombia.
- 1.20 GUTIERRES, Y ULLOA, A. (1962) “Estado General de la Provincia de San Salvador: Reino de Guatemala (año de 1807)”. Ministerio de Educación, Dirección General de Publicaciones, San Salvador, El Salvador.
- 1.21 HARRYS, MARVIN (1989) “Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura”. Alianza Editorial S.A. Fotografía ZARDOYA 1ª ed. Madrid, España.
- 1.22 HERNANDEZ, AYALA (2012) “Diseño de un plan de mercadeo. Trabajo de graduación. Facultad de Ciencias Económicas, Escuela de Administración de Empresas, Universidad de El Salvador; en AVELAR; MARTÍNEZ (2014:19).
- 1.23 KOJIMA, H. (2000) “Las plantas útiles en el área de Casa Blanca, Chalchuapa”, en: “Chalchuapa, memoria de las investigaciones interdisciplinarias de El Salvador”. Editor Kuniaki Ohi, Universidad de Estudios Extranjeros de Kyoto, Japón. Pp. 318-332.
- 1.24 LARA MARTÍNEZ, CARLOS B. (2002) “Las identidades socioculturales de los salvadoreños”, San Salvador, Anuario de Investigaciones 2, Separata: LAS IDENTIDADES EN EL SALVADOR,

Universidad Dr. José Matías Delgado.

- 1.25 LARDE Y LARÍN, JORGE (1976) "Toponimia autóctona de El Salvador Central". Ediciones del Ministerio del Interior, 1ª Edición. El Salvador.
- 1.26 LAURIA-SANTIAGO, ALDO ANTONIO (2003) "Una república agraria: Los campesinos en la economía y la política de El Salvador en el siglo XIX". San Salvador, El Salvador, Dirección de Publicaciones e Impresos. 338 págs.
- 1.27 LEY DE TURISMO DE EL SALVADOR, CAPITULO I OBJETO Y DEFINICIONES, ART. 2 publicada en Diario Oficial N° 237, tomo N° 369, del 20 de diciembre de 2005, Decreto Legislativo N° 899.
- 1.28 LINDO-FUENTES, HÉCTOR (2002) "La economía de El Salvador en el siglo XIX". San Salvador, El Salvador. Dirección de Publicaciones e Impresos. 346 págs.
- 1.29 LINDO FUENTES, HÉCTOR (2003) "La economía de El Salvador en el siglo XIX, San Salvador". Dirección de Publicaciones de Impresos. En: "El Salvador: historia mínima, 1811-2011", Autores Varios. Editorial Universitaria, Universidad de El Salvador, San Salvador.
- 1.30 MARCOS ARÉVALO, JAVIER (2010) "El patrimonio como representación colectiva. La intangibilidad de los bienes culturales". *Gazeta de Antropología*, 26 (1), artículo 19.
- 1.31 MENNELL, S. (1985) "All manners of food". Oxford, Brazil Blackwall Ltd.
- 1.32 MINISTERIO DE EDUCACIÓN (1978) "Calendario de fiestas religiosas tradicionales de El Salvador". Dirección de Publicaciones, San Salvador, El Salvador.
- 1.33 MINTZ, SIDNEY (1996) "Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna". Siglo XXI. México.
- 1.34 MINTZ, SIDNEY (2003 [1996]) "Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado". CIESAS, México.
- 1.35 MITUR; CORSATUR; PNUD (2014) "Pueblos Vivos. Estrategia Turística para el Desarrollo Humano". Talleres Gráficos UCA, San Salvador, El Salvador.
- 1.36 MORENA GARRIDO, ANA (2012) "Historia del turismo: una investigación necesaria". UNED-Guadalajara, México. Disponible en: <https://idus.us.es/xmlui/bitstream/handle/11441/53098/moreno-garrido.pdf?sequence=1>
- 1.37 OEHMICHEN BAZÀN, CRISTINA (ed.) (2013) "Enfoques antropológicos sobre el turismo contemporáneo". Instituto de Investigaciones Antropológicas, UNAM, México.
- 1.38 SANCHO, AMPARO (1998) "Unidad 1. El turismo como actividad económica". En Organización Mundial de Turismo OMT, p. 11. ISBN 978-92-844-0269-4. Consultado el 20 de julio de 2017

- 1.39 SALA DE LO CONSTITUCIONAL, CORTE SUPREMA DE JUSTICIA (2014) "Constitución de la República de El Salvador 1983. Edición Especial. Sección de Publicaciones, CSJ. B° San Miguelito, San salvador.
- 1.40 SANTANA TALAVERA, AGUSTÍN (1997) "Antropología y Turismo. ¿Nuevas hordas, viejas culturas?" Ariel, Barcelona.
- 1.41 TORRES RIVAS, EDELBERTO (eds.) (1994) "Historia General de Centroamérica". FLACSO, 2ª ed. 6 Volúmenes. San José, Costa Rica.
- 1.42 UTEHA (1971) "Enciclopedia Cultural. Científica-Literaria-Artística. Tomo VII". Avenida de la Universidad, 767, México 12, D.F. Unión Tipográfica Editorial Hispano Americana. 554 págs.
- 1.43 WOLF, ERIC R. (1987 [1982]). "Europa y la gente sin historia". México, DF: Fondo de Cultura Económica.
- 1.44 WOLF, ERIC (2001 [1998]) "Figurar el poder. Ideologías de dominación y crisis". CIESAS, México.
- 1.45 ZIZUMBO VILLAREAL, LILIA (1998) "Turismo y vida cotidiana. La incorporación de la población de Toluca, Estado de México, a la práctica de turismo". UNAM, México.

2 PERIÓDICOS Y REVISTAS

- 2.1 Contreras, Jesús (2019). "La alimentación contemporánea entre la globalización y la patrimonialización". En: Boletín de Antropología. Universidad de Antioquia, Medellín, vol. 34, N.º 58, pp. 30-55.
- 2.2 EL DIARIO DE HOY (2013) "El Salvador con bajo consumo de carne de cerdo a nivel C.A. La porcicultura viene saliendo de tres años de crisis." Publicado: San Salvador, diciembre 23, 2013. Obtenido de: <http://www.elsalvador.com/noticias/negocios/118448/el-salvador-con-bajo-consumo-de-carne-de-cerdo-a-nivel-de-c-a/>
- 2.3 ERQUICIA, HERIBERTO (2013) "Obrajes para beneficiar añil en San Vicente y La Paz: Reconocimiento y registro de sitios arqueológicos históricos de El Salvador". Revista La Universidad julio 2013-marzo 2014. Versión digital. Pp. 215-230.
- 2.4 LARA MARTÍNEZ, CARLOS B. (2015) "La antropología Sociocultural en la Universidad de El Salvador". Rev. Identidades Nª 9, julio-diciembre 2015.
- 2.5 MARTÍN NIETO, EVA (2005) "El valor de la fotografía. Antropología e imagen". Gazeta de Antropología, 2005, 21, art 04, Madrid, España. Versión PDF.
- 2.6 MEDINA, F. XAVIER (2017) "Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística". Revista Anales de Antropología 51 (2017), 106-113. Instituto de

Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México. Obtenido de: <file:///C:/Users/C.C.%20S.L.T.%202019/Downloads/S018512251730005X.pdf>

- 2.7 RIBEIRO CRUZ, MÈRCIA; NETTO SIMÕES, MARÍA (2010) "Patrimonio Cultural Gastronómico y políticas públicas. Inmigración, hibridación e interculturalidad (Región Sur de Bahía-Brasil)". Rev. Estudios y Perspectivas en Turismo. Volumen 19 (2010) PP. 1136-1149. Universidad Estadual de Santa Cruz. Ilhèus-BA, Brasil
- 2.8 SANTANA TALAVERA, AGUSTÍN (2003) "Patrimonios Culturales y turistas: unos leen lo que otros miran". Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, Volumen 1 (3): 1-12.
- 2.9 VARGAS, PATRICIA B. (2012) "Somos lo que comemos: un análisis de los aportes de Sídney Mintz a los estudios sociales sobre alimentación y comenzaría". Rev. Apuntes de investigación.

3 FUENTES ORALES

- 3.1 ALVARADO PALMA, NELSON (2017) "Fiestas patronales de San Rafael Obrajuelo", San Rafael Obrajuelo, estudiante, 16 de octubre 2017.
- 3.2 ALVARADO, FATIMA (2016) "Comité de Turismo", San Rafael Obrajuelo, encargada de la Unidad de Turismo Municipal. Octubre, 2016.
- 3.3 AMAYA, LILIAN (2016) "Venta de carnes", San Rafael Obrajuelo, vendedora de carnes en el mercado municipal, octubre 2016.
- 3.4 DE HERNÁNDEZ, NOHEMÍ (2017) "Procesión de San Rafael", San Rafael Obrajuelo, ama de casa, octubre 2017
- 3.5 HENRRÍQUEZ, BLANQUI (2017) "Procesión de San Rafael", San Rafael Obrajuelo, ama de casa, octubre 2017.
- 3.6 MOSCOTE, GUADALUPE (2016) "Principales familias destazadoras de cerdo", San Rafael Obrajuelo, estudiante, octubre 2016.
- 3.7 MOSCOTE, VÍCTOR (2017) "Historia de San Rafael Arcángel", San Rafael Obrajuelo, radiólogo, marzo 2017.
- 3.8 MUÑOZ, RAFAEL (2017) "Primeros pobladores de San Rafael", San Rafael Obrajuelo, cochinerero y cajonero, septiembre 2017.
- 3.9 MUÑOZ, JORGE ALBERTO (2016) "Historiador empírico del pueblo", San Rafael Obrajuelo, habitante originario, junio 2016.
- 3.10 VÁSQUEZ, ROSARIO (2016) "Venta de carnes", san Rafael Obrajuelo, vendedora de carnes en el mercado municipal. Octubre 2016.
- 3.11 VIUDA DE PALMA, LEONARDA ALVARADO (2017) "Fiestas patronales", San Rafael Obrajuelo, ama de casa, octubre 2017.

4 DOCUMENTOS O REPORTES

- 4.1 ASAMBLEA LEGISLATIVA Decreto Ejecutivo No. 108. “Reglamento de Ley de Turismo”, D.E.N. 108, del 14 de junio de 2012, publicado en el D.O.N 120, Tomo N. 395, del 29 de junio de 2012.
- 4.2 DEPÓSITO DE DOCUMENTOS DE LA FAO (2016) “Nutrición humana en el mundo en desarrollo. Capítulo 5 Población, alimentación, nutrición y planificación familiar: urbanización”. Departamento de Agricultura. San Salvador, 2016.
- 4.3 DECRETO EJECUTIVO NO. 108. “Reglamento de Ley de Turismo”, D.E.N. 108, del 14 de junio de 2012, publicado en el D.O.N 120, Tomo N. 395, del 29 de junio de 2012.
- 4.4 INSTITUTO SALVADOREÑO DE TURISMO, ISTU (2015) “Reseña Histórica Institucional del Instituto Salvadoreño de Turismo”. Centro de Gobierno, san Salvador. Consultada y obtenida en digital en marzo del 2017.
- 4.5 MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA (2003) “Diagnostico de los recursos zoo genéticos en El Salvador”. Nueva San Salvador, El Salvador. Diciembre 2003.
- 4.6 MINISTERIO DE TURISMO DE EL SALVADOR, MITUR (2016) “Pueblos Vivos, El Salvador: Circuitour 2016, Bases”. San Salvador, 2016.
- 4.7 DIGESTYC, V Censo de Población VI de Vivienda 2007 (2008) Ministerio de Economía a través de Dirección General de Estadística y Censo. El Salvador.

5 SITIOS EN INTERNET

- 5.1 ASOCIACIÓN SALVADOREÑA DE PORCINOCULTORES, ASPORC (2005) San Salvador, El Salvador. CAMAGRO. Disponible en: www.Camagro.com
- 5.2 CORPORACIÓN SALVADOREÑA DE TURISMO (2016) Estrategia Pueblos Vivos 2016. Disponible en: <https://www.comprasal.gob.sv/Uacis/consultaDocumentos?prefijo=a355abc4-5729-43aa-8593-ab0bfe11473f&docu=Archivo%20No%2019%20local%20lanzamiento%20Pueblos%20Vivos%202016.pdf>
- 5.3 WORLD TOURISM ORGANIZATION (1995) UNMTO technical manual: collection of Tourism Expenditure Statistics. P.10 Disponible en: <http://www.WTO.com>
- 5.4 WORLD TOURISM ORGANIZATION (2016) World Tourism Highlights. Disponible en: <http://www.WTO.com>

SEGUNDA PARTE

INSTRUMENTOS DE LA PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE GRADO 2019

1. PLAN DE LA INVESTIGACIÓN DEL PROCESO DE GRADO 2019
2. PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:
LA GASTRONOMÍA TURÍSTICA DEL CERDO: PATRIMONIO,
PODER Y TURISMO. EL CASO DE SAN RAFAEL
OBRAJUELO (LA PAZ), 2017-2019
3. RESPONSABLE DE INVESTIGACIÓN Y TRIBUNAL
CALIFICADOR.

PLAN DE LA INVESTIGACIÓN DEL PROCESO DE GRADO 2019

**UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD DE CIENCIAS Y HUMANIDADES
ESCUELA DE CIENCIAS SOCIALES
“Licenciado Gerardo Iraheta Rosales”**



PLAN DE INVESTIGACIÓN EN PROCESO DE GRADO- 2019

PRESENTADO POR

CARNÉT

BERMÚDEZ VÁSQUEZ, WILLIAM HUMBERTO

BV13005

**PLANIFICACIÓN ELABORADA POR ESTUDIANTE EGRESADO DE LA
CARRERA DE LICENCIATURA EN ANTROPOLOGÍA SOCIOCULTURAL,
PARA LA UNIDAD DE PROCESOS DE GRADO CICLO II-2018**

**LICENCIADO JOSÉ VICENTE GENOVEZ CASTANEDA
DOCENTE ASESOR**

**LICENCIADO JUAN FRANCISCO SERAROLS RODAS
COORDINADOR DE PROCESOS DE GRADO**

**CIUDAD UNIVERSITARIA FEBRERO 2019
SAN SALVADOR, EL SALVADOR**

INDICE	PÀGINAS
INTRODUCCIÒN.....	150
1. DESCRIPCIÒN DEL PROCESO DE GRADO.....	151
1.1. ORGANIZACIÒN DEL PROCESO DE GRADO.....	151
1.2. SOBRE EL TEMA-PROBLEMA DE INVESTIGACIÒN.....	153
2. OBJETIVOS GENERALES Y ESPECÌFICOS.....	153
2.1. OBJETIVOS GENERALES.....	153
2.2. OBJETIVOS ESPECÌFICOS.....	154
3. ACTIVIDADES Y METAS.....	154
3.1. ACTIVIDADES.....	154
3.2. METAS.....	155
4. ESTRATEGIAS DE TRABAJO PARA LA INVESTIGACIÒN.....	155
4.1. ESTRATEGIAS PARA LA ORGANIZACIÒN DEL EQUIPO DE INVESTIGACIÒN.....	156
4.2. ESTRATEGIAS PARA LA SELECCIÒN Y DETERMINACIÒN DEL TEMA-PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÒN.....	156
4.3. ESTRATEGIAS PARA LAS ENTREVISTAS DE CAMPO AL LUGAR DE LA INVESTIGACIÒN.....	156
4.4. ESTRATEGIAS PARA LAS VISITAS A INSTITUCIONES VINCULADAS CON EL TEMA-PROBLEMA.....	156
4.5. ESTRATEGIAS PARA LA IDENTIFICACIÒN, SELECCIÒN E INDUCCIÒN DE LOS INFORMANTES CLAVES.....	156
4.6. ESTRATEGIAS PARA LA IDENTIFICACIÒN, SELECCIÒN Y CLASIFICACIÒN DE LAS FUENTES DE INFORMACIÒN ESCRITAS.....	156
4.7. ESTRATEGIAS PARA LA PROFUNDIZACIÒN EN EL CONOCIMIENTO DEL TEMA-PROBLEMA.....	157
4.8. ESTRATEGIAS PARA LA ELABORACIÒN DE LOS INSTRUMENTOS DE LA RECOLECCIÒN DE LA INFORMACIÒN SEGÙN FUENTES.....	157
4.9. ESTRATEGIAS PARA LA RECOLECCIÒN DE LA INFORMACIÒN SEGÙN TÈCNICAS.....	157
4.10. ESTRATEGIAS PARA EL PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÒN RECOLECTADA.....	157

4.11	ESTRATEGIAS PARA EL ANÁLISIS (INTERPRETACIÓN) DE LA INFORMACIÓN SISTEMATIZADA.....	158
4.12	ESTRATEGIAS PARA LA PRESENTACIÓN DE LOS DOCUMENTOS ESCRITOS.....	158
4.13	ESTRATEGIAS PARA LA EXPOSICIÓN ORAL DE LOS DOCUMENTOS ELABORADOS EN EL PRO CESO DE GRADO.....	158
4.14	ESTRATEGIAS PARA LA PRESENTACIÓN DEL INFORME FINAL DE LA INVESTIGACIÓN.....	158
5.	POLÍTICAS INSTITUCIONALES Y DE GRUPO DE INVESTIGACIÓN.....	159
5.1.	POLÍTICAS INSTITUCIONALES.....	159
5.2.	POLÍTICAS DE GRUPO DE INVESTIGACIÓN.....	160
6.	RECURSOS HUMANOS, MATERIAL – FINANCIERO Y DE TIEMPO.....	160
6.1.	RECURSOS HUMANOS.....	160
6.2.	RECURSOS MATERIALES.....	161
6.3.	RECURSOS FINANCIEROS.....	162
6.4.	RECURSO TIEMPO.....	162
7.	MECANISMOS DE CONTROL, SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN.....	162
7.1.	CONTROL.....	162
7.2.	SEGUIMIENTO ACTIVIDADES.....	163
7.3.	EVALUACIÓN FORMATIVA.....	163
7.4.	EVALUACIÓN SUMATIVA.....	163
ANEXOS		
1.	MATRIZ DE RELACIONES ENTRE OBJETIVOS, ACTIVI DADES Y METAS DEL PROCESO DE GRADO.....	166
2.	PRESUPUESTO PARA LA INVESTIGACIÓN 2018.....	169
3.	CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES PARA LA INVESTI - GACIÓN EN PROCESO DE GRADO 2018.....	170
4.	CUADRO CONTROL ASISTENCIA ESTUDIANTES ASESORIAS.....	171
5.	CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN FORMATIVA.....	172
6.	SISTEMA DE EVALUACIÓN SUMATIVA DE LA INVESTI GACIÓN EN EL PROCESO DE GRADO.....	173
	BIBLIOGRAFÍA.....	174

INTRODUCCIÓN

La planificación elaborada por un estudiante egresado de la Escuela de Ciencias Sociales “Licenciado Gerardo Iraheta Rosales”, en Facultad de Ciencias y Humanidades, de la Universidad de El Salvador, inscrito en el proceso de grado del ciclo II del 2018, como uno de los requisitos del “Reglamento General de Procesos de Graduación de la Universidad de El Salvador” para optar al grado de Licenciado en Antropología Sociocultural.

La planificación se titula: Plan de Trabajo en Proceso de Grado (2018), donde se journalizan las actividades que se realizarán durante la investigación.

El objetivo que se pretende es determinar las etapas y fases durante todo el proceso de grado de inicio y finalización para culminar la investigación, y así lograr los objetivos y metas.

La importancia de ésta planificación como instrumento técnico-administrativo es que guía el proceso de grado sobre la temática seleccionada en ésta investigación.

El contenido de este documento comprende lo siguiente: 1. Descripción del Proceso de Grado, tratando sobre la organización del proceso de grado y el tema problema de investigación; 2. Objetivos Generales y Específicos, se pretende concretar los objetivos de la investigación; 3. Actividades Y Metas, estas consisten en las acciones que se ejecutaran para ir logrando el avance de la investigación y el alcance de las metas de una manera satisfactoria; 4. Estrategias, en este capítulo se exponen todas las estrategias que se emplearan para alcanzar los objetivos y metas establecidas a lo largo del período investigativo, es decir, desde su primer etapa hasta la última, forjando alrededor de 14 estrategias de trabajo para la investigación.

La metodología utilizada en la elaboración del presente documento fue a partir del apego total a lo estipulado según El Reglamento de Proceso de Grado, Instructivo de Proceso de Grado, Planteamiento Metodológico, Asesorías del docente asesor y del encargado de la Unidad de Procesos de Grado de la Facultad.

1.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE GRADO

1.1. ORGANIZACIÓN DEL PROCESO DE GRADO

1.1.1. Modalidad de Trabajo del Proceso de Grado

El desarrollo del proceso de grado, consistirá en la inscripción del mismo habiendo completado la carga académica exigida por la licenciatura y estando óptimo para iniciar el proceso de grado siguiendo cada protocolo establecido para el desarrollo normal del mismo, la guía de un docente asesor y la apertura de documentación establecida en cada proceso según lo regido por el Reglamento Específico de Proceso de Graduación de la Facultad de Ciencias y Humanidades. La modalidad que va asumir el desarrollo del proceso de grado será individual.

1.1.2. Etapas y sus Componentes del Proceso de Grado

Etapa uno: Planificación de la investigación.

Entre las actividades que se realizarán en esta etapa están la elección y propuesta de perfil de tema, revisión bibliográfica, planificación y elaboración de instrumentos para recolectar información.

De agosto a octubre 2018.

Etapa dos: Ejecución de la investigación.

En esta etapa se realizará la gestión y acercamiento con informantes, aplicación de técnicas, procesamiento de información, ordenar información cualitativa obtenida de entrevistas, redacción de avance de informe final y exposición a docente asesor.

De octubre 2018 a febrero 2019.

Etapa tres: Presentación y evaluación del Informe Final.

En esta etapa se realizará la presentación y evaluación del informe final y la posterior incorporación de observaciones por parte del Tribunal Calificador.

De marzo a abril 2020

1.1.3 Personal Responsable y Funciones de la Administración del Proceso de Grado

1.1.3.1 Coordinador del Proceso de Grado

Lic. Juan Francisco Serarols Rodas.

1.1.3.2 Docente Asesor de la Investigación

Lic. José Vicente Genovez Castaneda.

1.1.3.3 Estudiante Egresado
William Humberto Bermúdez Vásquez

1.1.3.4 Tribunal Calificador del Informe Final de la Investigación.

1.1.4. Tiempo de la Ejecución del Proceso de Grado.

Se pretende ejecutar esta investigación en un año aproximadamente, iniciando en el ciclo II año 2018 y finalizando en el ciclo I año 2020.

1.1.5. Instrumentos Normativos y sus objetivos del Proceso de Grado

Entre los reglamentos normativos de este proceso de grado están los que se mencionan a continuación, los cuales en sus artículos se expresa el fiel cumplimiento por parte de los estudiantes egresados en el proceso de grado:

1.1.5.1 Reglamento de la Gestión Académico-Administrativa de la Universidad de El Salvador

1.1.5.2 Reglamento Específico de Proceso de Graduación de La Facultad de Ciencias y Humanidades.

1.1.5.3 Instructivos de la Escuela de Ciencias Sociales.

1.1.5.4 Artículos de cumplimiento de los Estudiantes

1.1.6. Productos a Elaborar y su Contenido en el Proceso de Grado.

Entre los documentos que se van a elaborar en el proceso de grado están:

Perfil de investigación: este se elaborará con el docente asesor para dar forma al tema de investigación y sus requerimientos metodológicos.

Plan de trabajo de la investigación: aquí se journalizan las actividades que se realizaran durante la investigación.

Proyecto de Investigación: comprende elementos de interés como: la descripción del problema, su planteamiento, los objetivos generales y específicos, el marco teórico, la metodología y la delimitación, espacio y tiempo, propuestas de capítulos, anexos y bibliografía.

Informe Final de Investigación: Este recopila todo el trabajo de las etapas 1,2 y 3 del proceso de grado, incluyendo los documentos de plan de trabajo, proyecto de investigación y los capítulos de la investigación trabajados durante la etapa 3. Además de la documentación anexada como exigencia.

1.2. SOBRE EL TEMA-PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN EN EL PROCESO DE GRADO

1.2.1. La gastronomía turística del cerdo: patrimonio, poder y turismo. El caso de San Rafael Obrajuelo (La Paz), 2017-2019.

1.2.2. Enunciado de la Problemática de Estudio.

El problema se define categóricamente, y de manera interrogativa, como sigue: ¿Cuáles son los factores que han convertido el consumo de la carne de cerdo, de un alimento cotidiano a uno considerado patrimonio identitario para los obrajuelences?

1.2.3. Tipo y naturaleza de la investigación.
Hipotética-Deductiva

1.2.4. El Método de la Investigación.
El método a utilizar será el etnográfico, base de la antropología para acercarse al dato empírico y comprobar teorías e hipótesis a partir de la realidad sociocultural de los sujetos en estudio.

1.2.5. Las Técnicas de la Investigación.
Entre las técnicas que se implementarán están las entrevistas a profundidad o abiertas, entrevistas estructuradas, semi-estructuradas e informales, observación participante e indagación documental. La mayor parte de las técnicas serán cualitativas, sin embargo, no se descartan técnicas cuantitativas que ayudaran a enriquecer la estrategia metodológica de la investigación.

1.2.6. El tiempo y el Proceso del Objeto de Estudio
La investigación se delimitará en el período de 2017 al 2019 teniendo en cuenta aproximaciones pasadas al trabajo de campo debido a las materias de Etnografía y Seminarios de Investigación que el pensum de la carrera exige, además para tener una continuidad en el tema enriqueciéndolo mucho más con el proceso de grado y alcanzar un grado intelectual mucho más exacto para la investigación, esperando para un futuro una complejización del tema y nuevas áreas para continuar incursionando.

2.

OBJETIVOS GENERALES Y ESPECÍFICOS

2.1. OBJETIVO GENERAL.

Explicar a través de una investigación antropológica la dinámica sociocultural en torno al consumo de la carne de cerdo como patrimonio gastronómico del municipio de San Rafael Obrajuelo.

2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Evaluar conceptos teóricos que ayuden a problematizar y explicar el tema acerca del concepto de turismo, poder y patrimonio.
- Identificar los lugares de la dinámica económica del destace del cerdo para realizar una descripción del proceso de comercialización y su evolución a través del tiempo.
- Registrar los diversos procedimientos que implica el abordaje del tema mediante el trabajo etnográfico.
- Presentar a la comunidad académica una investigación científica donde se explique cómo son desarrolladas las políticas estatales de turismo y la significación que los sujetos de estudio están expresando desde su cotidianidad.
- Abordar la probable relación del oficio del destace de cerdo con las políticas de turismo gubernamentales que se impulsan, contribuyendo para una valoración e implementación de las mismas, pero desde la perspectiva de los sujetos sociales en estudio y su continuidad a través del tiempo.

3.

ACTIVIDADES Y METAS

3.1. ACTIVIDADES.

Elaboración y entrega de documento de propuesta de Perfil de tema de investigación.

Asesorías programadas, reuniones con el Coordinador General de Procesos de Graduación, el equipo y Docente Asesor.

Presentación y Socialización del Reglamento Interno del Seminario de Graduación y Plan de Trabajo a participantes del Seminario de Investigación.

Elaboración y revisión de instrumentos para recolección de datos.

Realizar gestiones y contactos con informantes claves, para crear las mejores condiciones para la realización de las entrevistas.

Presentar a la Coordinación General de Procesos de Graduación los documentos de planificación: Plan de Trabajo, Reglamento interno, Diagnóstico Situacional y Protocolo de Investigación.

Construir los avances de los capítulos a partir de ordenar y clasificar la información recolectada, utilizar programa cualitativo y categorizar los datos, hacer los análisis y presentar la primera versión de los resultados.

Incorporar observaciones al documento final y entrega, preparar la logística de

exposición y defensa de los resultados de la investigación.

Redactar el documento del Informe Final con las observaciones del tribunal, presentar los documentos a las instancias establecidas y finalizar el proceso.

3.2. METAS

Presentar el Perfil de Investigación del Proceso de Grado en el mes de agosto de 2018

Presentar al Coordinador General y al Docente Asesor los documentos de Planificación de la investigación en el periodo de agosto 2018 –febrero 2019.

Presentar el Perfil de Investigación del Proceso de Grado en el periodo de agosto 2018- febrero 2019

Ejecutar los Protocolos en el trabajo de campo y la transcripción de avances en el periodo del marzo- noviembre 2019

Elaborar y entregar tres avances de los capítulos del Informe de Investigación: en el periodo de noviembre 2019- enero 2020.

Revisar e incorporar las observaciones a los capítulos para redacción de los Informes de Investigación, en el periodo de enero- febrero 2020.

Entregar a Coordinador General cuatro documentos del Informe Final completos para el Tribunal Calificador en el periodo de marzo- abril 2020.

Realizar exposición para su evaluación del informe final de la investigación ante Jurado Calificador, el día 27 de abril 2020

Presentar los 3 Informes Finales de Investigación empastados con observaciones incorporadas en el periodo del 28 de abril al 5 de mayo de 2020.

4.

ESTRATEGIAS DE TRABAJO PARA LA INVESTIGACIÓN

Se trata de describir los procedimientos, es decir el camino a seguir en el desarrollo de la investigación en el Proceso de Grado, el contenido de las estrategias debe expresar lo que se va a realizar en la ejecución de la investigación.

4.1. ESTRATEGIAS PARA LA ORGANIZACIÓN DEL EQUIPO DE INVESTIGACIÓN.

- Al ser este proceso de grado bajo una modalidad individual, solamente se pretenderá ser lo más disciplinado posible para el cumplimiento de las exigencias requeridas en este proceso de grado.

4.2. ESTRATEGIAS PARA LA SELECCIÓN Y DETERMINACIÓN DEL TEMA-PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN.

- Identificar un tema que sea de relevancia, factibilidad, de interés académico y sobre todo que mis sujetos de estudio estén hablando de eso.
- Delimitar la población de estudio para un mejor enfoque en el tema a investigar.
- Estudiar conceptos que abonen a la formulación del tema y a la explicación del mismo.



4.3. ESTRATEGIAS PARA LAS VISITAS DE CAMPO AL LUGAR DE LA INVESTIGACIÓN.

- Identificar las rutas de buses u otro transporte público que conduzca al municipio.
- Identificar informantes claves que faciliten el desplazamiento en el lugar para evitar inconvenientes o imprevistos.
- Lograr obtener la confianza en una familia para poder quedarse ante cualquier eventualidad durante la residencia en el trabajo de campo.
- Mantener siempre a la mano las herramientas necesarias para la documentación de la investigación.
- Conocer la situación de violencia que se viva en el municipio.

4.4. ESTRATEGIAS PARA LAS VISITAS A INSTITUCIONES VINCULADAS CON EL TEMA-PROBLEMA.

- Tener un acercamiento con empleados municipales a través de personas que están relacionadas con ellas o con la institución.
- Crear redes de comunicación continua con personas que trabajen en la Unidad Comunitaria de Salud, Centros Educativos, Casa de la Cultura, Iglesias, etc.
- Tener siempre una identificación estudiantil para un fácil acceso a las instituciones pertinentes para obtención de información.

4.5. ESTRATEGIAS PARA LA IDENTIFICACIÓN, SELECCIÓN E INDUCCIÓN DE LOS INFORMANTES CLAVES.

- Entablar comunicación con jóvenes líderes de la iglesia católica del municipio de San Rafael Obrajuelo para un primer acercamiento.
- Conocer a las personas o familias que poseen negocios de destace de cerdo.
- Coordinar reuniones con encargados de turismo del municipio.
- Conocer organizaciones comunales o comités ciudadanos para obtener de primera mano la dinámica interna de los grupos.

4.6. ESTRATEGIAS PARA LA IDENTIFICACIÓN, SELECCIÓN Y CLASIFICACIÓN DE LAS FUENTES DE INFORMACIÓN ESCRITAS.

- Categorizar lecturas previas realizadas durante el proceso de formación cognitiva que brinda la carrera a través de sus materias o cursos.
- Consultar toda la bibliografía en relación a los conceptos de patrimonio, poder y turismo.
- Depurar la bibliografía que sea poco relevante para el tema de investigación.

- Categorizar la bibliografía como primaria, secundaria, terciaria y también según las categorías que los documentos exijan para fines de formato.
 - Consultar constantemente bibliotecas físicas o virtuales.
- 4.7. ESTRATEGIAS PARA LA PROFUNDIZACIÓN EN EL CONOCIMIENTO DEL TEMA PROBLEMA.
- Analizar los temas secundarios que contenga el tema principal para una visualización mejor de los conceptos y categorías a emplear.
 - Problematizar los conceptos teóricos para la creación de contenido académico íntegro y rico que abone al desarrollo de la investigación.
 - Conocer la realidad empírica de los sujetos de estudio.
- 4.8. ESTRATEGIAS PARA LA DE LA ELABORACIÓN DE LOS INSTRUMENTOS DE LA RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN SEGÚN FUENTES.
- Acceso continuo al sistema bibliotecario de la universidad, facultad y escuela de Ciencias Sociales para el préstamo de libros, artículos, revistas, etc.
 - Buscar en bibliotecas virtuales bibliografía que abone al tema de investigación.
 - Obtener de parte del docente asesor lecturas sugeridas para el trabajo investigativo y teórico.
 - Consultar bibliografía en otras instituciones relacionadas al tema, como el Ministerio de Turismo, Ministerio de Agricultura y Ganadería, Ministerio de Turismo, entre otras.
- 4.9. ESTRATEGIAS PARA LA RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN SEGÚN TÉCNICAS.
- Obtener una grabadora o un dispositivo móvil para la facilitación de la grabación de entrevistas formales o semi formales.
 - Llevar un diario de campo con todas las bitácoras en un orden respectivo para la facilitación de sistematización de la información.
 - Obtener una cámara fotográfica para la documentación de imágenes sobre eventos que tengan que ver con la investigación.
 - Adquirir una computadora portátil para el vaciado de entrevistas, lecturas digitales y elaboración de documentos.
 - Acceso a internet para consultar redes sociales de ADESCOS, municipalidad, cada de la cultura o cualquier otra institución que sea de interés para el investigador.
- 4.10 ESTRATEGIAS PARA EL PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN RECOLECTADA.
- Bosquejar las ideas centrales y secundarias de la investigación e ir agrupando el dato empírico en relación a estas.
 - Desglosar conceptos empíricos y crear un vocablo técnico personal para la implementación de los mismos durante la sistematización de la información.
 - Crear un mapa conceptual para categorizar las ideas bosquejadas.
 - Utilizar el formato de capítulos para la sistematización de la información.
 - Ordenar el álbum fotográfico en relación al contenido de la información recolectada para ilustrar posteriormente los capítulos o sub-apartados.

- Transcribir entrevistas hechas a informantes.
- Detectar información importante que ayude a la comprobación de la hipótesis.
- Ordenar la información en una línea del tiempo para facilitar la lectura, siempre y cuando el dato empírico y el problema de investigación lo permita.

4.11. ESTRATEGIAS PARA EL ANÁLISIS (INTERPRETACIÓN) DE LA INFORMACIÓN SISTEMATIZADA.

- Elaborar cuadros teóricos comparativos en donde se contrapongan conceptos teóricos y dato empírico para su respectivo análisis.
- Revisar los fundamentos teóricos y metodológicos de la investigación para desarrollar un análisis teórico a la luz de las herramientas técnicas y metodológicas que el capítulo haya propuesto.
- Revisar las hipótesis y supuestos de investigación para corroborar su validez en el proceso investigativo y dar a conocer los hallazgos encontrados.
- Discutir los conceptos fundamentales y demostrar su validez o aplicación durante al análisis de la información sistematizada.
- Someter a revisión mediante asesorías con el docente encargado toda la información obtenida durante cada uno de los procesos.

4.12 ESTRATEGIAS PARA LA PRESENTACIÓN DE LOS DOCUMENTOS ESCRITOS.

- Seguir cada indicación de los instructivos o formatos apegados a la normativa universitaria y de proceso de grado exigidos.
- Considerar las observaciones realizadas por el docente asesor y el encargado de proceso de grado.
- Dar continuidad a las etapas del proceso de grado para llevar una entrega ordenada de todos los documentos requeridos.

4.13 ESTRATEGIAS PARA LA EXPOSICIÓN ORAL DE LOS DOCUMENTOS ELABORADOS EN EL PROCESO DE GRADO.

- Desarrollar mensualmente una exposición de los avances de investigación en cada etapa del proceso de grado.
- Desarrollar una exposición por cada capítulo elaborado al docente asesor.
- Desarrollar exposiciones previas del Informe Final ante el docente asesor para incorporar observaciones o consideraciones.
- Desarrollar la exposición del Informe Final de Investigación del proceso de grado ante el tribunal calificador en la fecha y hora estipulada.

4.14 ESTRATEGIAS PARA LA PRESENTACIÓN DEL INFORME FINAL DE LA INVESTIGACIÓN.

- Leer los instructivos y formatos para la presentación de documentos.
- Estudiar cada capítulo con una rigurosa observación en forma y fondo para una comprensión lectora óptima.
- Elaborar en el tiempo establecido el borrador de informe final para observaciones.
- Incorporar observaciones a los documentos en el tiempo estipulado.
- Preparar una presentación de diapositivas donde se resuma la esencia del trabajo investigativo.

- Realizar todos los requerimientos previos a la presentación del informe final de la investigación.
- Estar siempre abierto a comentarios, sugerencias u observaciones que ayudan a construir la investigación y a alcanzar una excelencia de lo presentado.

5.

POLITICAS INSTITUCIONALES Y DEL ESTUDIANTE DE INVESTIGACIÓN

5.1. POLÍTICAS INSTITUCIONALES UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR.

La realización de la investigación en el Proceso de Grado está orientada por el Reglamento de la Gestión –Académica Administrativa de la Universidad de El Salvador, el Manual de Proceso de Graduación de la Facultad de Ciencias y Humanidades y los Instructivos de la Escuela de Ciencias Sociales.

Realizar la investigación conforme las especialidades de las carreras que administra la Escuela de Ciencias Sociales.

La investigación ha realizar tiene que tener un carácter científico con sus peculiaridades teóricas y metodológicas.

La investigación ha realizar tiene que contribuir con su aporte a la transformación de la sociedad salvadoreña.

La redacción y estructuración de los documentos según etapas del Proceso de Grado se realizaran de acuerdo a los instructivos y formatos de la Escuela de Ciencias Sociales.

Los resultados de la investigación serán plasmados en un documento denominado Informe Final de la Investigación.

El Informe Final de la Investigación aprobado se deberá entregar en tres copias impresas en original, con sus respectivos formatos digitales, la Biblioteca Central de la Universidad, la Biblioteca de la Facultad de Ciencias y Humanidades y Centro de documentación de la Escuela de Ciencias Sociales.

A la Universidad de El Salvador le corresponden los Derechos de Autor de los resultados de la investigación.

El tipo de investigación que se realice tiene que tener un nivel de profundidad, complejidad ya que se tiene que abordar con un Método específico.

La no asistencias a las asesorías y el no cumplimiento con la programación del cronograma de actividades durante un mes se considerara como abandono del Proceso de Grado.

5.2. POLÍTICAS DEL ESTUDIANTE DE INVESTIGACIÓN.

Deberá cumplir con lo que determina la Normativa Universitaria existente para el desarrollo de la investigación en el Proceso de Grado.

El estudiante deberá asistir regularmente a sus asesorías programadas con el docente Asesor.

El estudiante deberá cumplir con la programación de las actividades presentadas y aprobadas según cronograma.

Es de carácter obligatorio la incorporación a los documentos redactados las observaciones realizadas por el Docente Asesor, el Jurado Calificador y el Coordinador de los Proceso de Grado.

El estudiante deberá cumplir con las normas, criterios y formatos según las guías e instructivos para la presentación de los documentos.

El estudiante tiene que asistir en forma sistemática a sus reuniones programadas.

El cumplimiento de las tareas, la responsabilidad y la calidad de sus aportes serán objeto de una autoevaluación y etéreo-evaluación.

Se practicará entre el estudiante y los que le acompañen en su proceso de grado el respeto y la búsqueda del consenso en cuanto a la diversidad de opiniones vertidas.

El estudiante deberá cumplir con la planificación presentada y aprobada por la Unidad de Procesos de Grado de la Escuela de Ciencias Sociales.

El estudiante egresado en el proceso de investigación deberá tener un acercamiento según la planificación con el Docente Asesor.

El grupo de Investigación presentará los documentos de planificación en las fechas establecidas.

El investigador presentará el documento final de la investigación de acuerdo a las normas y criterios según los Reglamentos e instructivos mencionados.

6.

RECURSOS HUMANOS, MATERIALES, FINANCIEROS Y TIEMPO

6.1. RECURSOS HUMANOS.

El recurso humano de personas que se involucrarán en el desarrollo de la investigación serán de 10, y el cual consisten en 1 estudiante egresado que integra el subgrupo de la investigación, 5 informantes claves, un Docente Asesor,

un Coordinador del proceso de grado, dos docentes integrantes del Jurado Calificador, Los informantes solamente en la etapa de ejecución de la Investigación. A ellos pueden sumarse otros que vayan apareciendo durante el trabajo y sean pertinentes incorporarlos como claves.

6.2. RECURSOS MATERIALES.

6.2.1. Recursos de Equipo

La sistematización y el análisis de la información recolectada en el trabajo de campo de la investigación, será necesario contar con el siguiente equipo tecnológico: computadora (para digitalización de documentos), impresor (para impresión de documentos), memorias (USB) (para el archivo digital registrado y salvaguardar información o documentos ante cualquier eventualidad con el equipo computador), discos (CD)(para presentación de algunos documentos requeridos en el proceso final), cámara fotográfica (para documentar y crear un álbum fotográfico del trabajo de campo), grabadora (para entrevistas), proyector (para exposiciones de avances y resultados de la investigación) y otros elementos materiales que no se contemplen aquí y puedan ser esenciales durante el proceso investigativo.

6.2.2. Recursos de Papelería.

En cuanto al recurso de papelería y útiles de oficina, será necesario contar con:

5 resmas de papel. (Para impresiones de documentos y material a campo).

1 paquete de Folders (para documentos a entregar).

2Cuadernos de notas (para trabajo de campo y asesorías).

1 caja de lapiceros (uso diario).

1 caja de lápices (uso diario).

3 plumones 90 (para elaboración de mapas mentales, esquemas o notas).

3 marcadores (para lecturas u observaciones en documentos).

5 estuches para discos (CD) (para informe final).

1 paquete de pos-tip, (para notas).

1regla (para ordenar información y elaborar cuadros).

1 caja de clip (archivo).

1 caja de fasteners, (para presentación de avances o documentos).

1 tabla de apoyo (para trabajo de campo).

La mayoría de recursos utilizados durante la etapa dos y tres del proceso de grado.

6.2.3. Recurso de Servicios (personales a solicitar).

Anillados \$20.00

Empastados de los documentos escritos \$60.00

Fotocopias \$10.00

Reproducciones de documentos multimedia \$5.00

6.2.4 Otros Recursos (personales).

Transporte: Se estará trasladando al lugar de campo por transporte público al menos 3 veces por semana o lo que sea necesario dependiendo de la dinámica de la investigación.

Comunicaciones: teléfono celular para mantener contacto con los informantes clave y otras instituciones.

Internet: para el envío de documentos, correos, consulta de bibliografía digital, entre otros.

6.3 RECURSOS FINANCIEROS

La fuente de ingresos para la realización de la investigación corren por cuenta del estudiante encargado de este trabajo investigativo.

Recursos humanos \$00.00

Equipo \$1,314.15

Papelería \$49.70

Servicios \$88.00

Otros recursos \$340.80, y

Total general de egresos \$1,792.65.

6.4. RECURSO TIEMPO (tiempo, etapas y sus actividades)

En el cronograma anexo 3 (en la página 162), se detallan las tres etapas a desarrollar con sus actividades específicas así:

Etapas de la Planificación de la Investigación, con una duración de 3 meses, la cual se iniciara en el mes de agosto y se concluirá en el mes de octubre 2018.

Etapas de la Ejecución de la Investigación con una duración de 5 meses la cual se iniciará en el mes de octubre 2018 y se finalizará en la fecha de febrero 2019, y

La **tercera etapa** de la presentación, exposición y evaluación del Informe Final de la Investigación tendrá una duración de 14 meses la cual se iniciara en la fecha de marzo 2019 y finalizarán en la fecha abril 2020.

7.

MECANISMOS DE CONTROL, SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

7.1. CONTROL

La forma como se llevara a cabo el control de la asistencia a las asesorías y reuniones del equipo de investigación, serán dependiendo de las horas designadas por el asesor en cada ciclo académico, tomando como base de al menos 2 asesorías cada dos semanas y dejando la última semana del mes para revisión de avances, dudas o comentarios al respecto del avance en el proceso de grado. Además de la constante comunicación vía correo electrónico o telefónico para mejor fluidez del trabajo. Sera importante la puntualidad y responsabilidad de parte del estudiante para el control de la asistencia a las asesorías.

7.2. SEGUIMIENTO DE LAS ACTIVIDADES

El Docente Asesor tendrá que hacer un seguimiento a la programación presentada en el cronograma con respecto a las fechas asignadas a cada etapa y a sus actividades para conocer cumplimiento de las tareas y de los resultados logrados en el tiempo establecido, según los objetivos planteados en el Plan de Trabajo y los específicos a investigar elaborados en el Protocolo.

7.3. EVALUACIÓN FORMATIVA

Describir y determinar criterios y formatos para realizar la autoevaluación y la heteroevaluación, por parte de los estudiantes en relación a la elaboración de los documentos de acuerdo al uso de las técnicas de presentación exigidas por la Universidad de El Salvador, la Facultad de Ciencias y Humanidades y la Escuela de Ciencias Sociales.

Con respecto a la autoevaluación y heteroevaluación, se retomaran aspectos como asistencia, visitas al lugar de estudio, responsabilidad, aportes, cooperación y disponibilidad. Se brindara una equivalencia para evaluación proporcionada por el instructivo del Plan de la Investigación (se omitirá el cuadro de evaluación del grupo debido a que este es un proceso de grado individual). Ver anexo N° 5.

7.4. EVALUACIÓN SUMATIVA

La Evaluación Sumativa del Proceso de Grado se realiza con base a las actividades que se desarrollan en la tres etapas de la investigación, y dicho trabajo se aprueba con una calificación de 6.0 (seis punto cero), de acuerdo a la sumatoria obtenidas en cada una de las etapas. Destacar que la etapa número I de la Planificación y la II de la Ejecución, su evaluación es responsabilidad del Docente Asesor y la etapa III de la presentación, exposición evaluación del informe final de la investigación es responsabilidad del Jurado Calificador; para tal efecto la Escuela de Ciencias Sociales a determinado el siguiente sistema de evaluación sumativa:

La **Planificación** que corresponde a un 20% (Plan, Protocolo, Diseño o Proyecto de Investigación).

Los **Avances de Informes planificación** que equivale a un 15%

Exposiciones parciales de avances de capítulos del estudio con un 15%

Exposiciones de temáticas o ponencias con un 10%

La **Asistencia a las reuniones** grupales (alumnos(as) y Docente Asesor(a) que se planifiquen con un 10%.

Todas estas actividades hacen un promedio del 70%. Evaluado por el Docente Asesor(a).

La **Presentación Y Exposición Final** del informe final de la investigación de los resultados de la investigación con un 20% y

Contenido del Documento **“Informe Final de Investigación”** con un 10%.

Estas actividades hacen el promedio del 30%. Calificadas por un Tribunal Calificador **(Véase anexo N°6, página 173)**.

ANEXOS

- 1. MATRIZ DE RELACIONES ENTRE OBJETIVOS, ACTIVIDADES Y METAS DEL PROCESO DE GRADO 2018.**
- 2. PRESUPUESTO PARA LA INVESTIGACIÓN 2018.**
- 3. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES PARA LA INVESTIGACIÓN EN PROCESO DE GRADO 2018.**
- 4. CUADRO CONTROL ASISTENCIA ESTUDIANTES ASESORIAS.**
- 5. CRITERIOS Y FORMATO PARA LA EVALUACIÓN FORMATIVA.**
- 6. SISTEMA DE EVALUACIÓN SUMATIVA DE LA INVESTIGACIÓN EN EL PROCESO DE GRADO.**

ANEXO N° 1

MATRIZ N° 1

RELACIONES DE OBJETIVOS GENERALES CON ESPECIFICOS Y ACTIVIDADES Y METAS DEL DESARROLLO DEL PROCESO DE GRADO DEL 2018

OBJETIVOS GENERALES	OBJETIVOS ESPECIFICOS	ACTIVIDADES	METAS	FUENTE DE VERIIFCACIÓN
OBJETIVO DEL TEMA: <ul style="list-style-type: none"> Explicar a través de una investigación antropológica la dinámica sociocultural en torno al consumo de la carne de cerdo como patrimonio gastronómico del municipio de San Rafael Obrajuelo. 	Evaluar conceptos teóricos que ayuden a problematizar y explicar el tema acerca del concepto de turismo, poder y patrimonio.	Elaboración y entrega de documento de propuesta de Perfil de tema de investigación.	Presentar el Perfil de Investigación del Proceso de Grado en el mes de agosto de 2018.	Consultar el documento de Perfil de Investigación.
	Presentar a la comunidad académica una investigación científica donde se explique cómo son desarrolladas las políticas estatales de turismo y la significación que los sujetos de estudio están expresando desde su	Presentar a la Coordinación General de Procesos de Graduación los documentos de planificación: Plan de Trabajo, Reglamento interno, Diagnóstico	Elaborar y entregar tres avances de los capítulos del Informe de Investigación: en el periodo de noviembre 2019- enero 2020.	Consultar documentos Borrador de Informe Final con el docente Asesor del proceso de grado del estudiante.

	cotidianidad.	Situacional y Protocolo de Investigación.		
OBJETIVO MÉTODO <ul style="list-style-type: none"> Desarrollar el método etnográfico para incursionar en el trabajo de campo de investigación y tener un contacto directo con los sujetos de estudio. 	Identificar los lugares de la dinámica económica del destace del cerdo para realizar una descripción del proceso de comercialización y su evolución a través del tiempo.	Realizar gestiones y contactos con informantes claves, para crear las mejores condiciones para la realización de las entrevistas.	Elaborar y entregar tres avances de los capítulos del Informe de Investigación: en el periodo de noviembre 2019- enero 2020.	Consultar diarios de campo del estudiante y otros registros de campo que se hayan utilizado.
OBJETIVO TÉCNICAS <ul style="list-style-type: none"> Utilizar las entrevistas estructuradas, semi-estructuradas, informales, observación participante y estancia prolongada con los 	Registrar los diversos procedimientos que implica el abordaje del tema mediante el trabajo etnográfico.	Realizar gestiones y contactos con informantes claves, para crear las mejores condiciones para la realización de las entrevistas.	Elaborar y entregar tres avances de los capítulos del Informe de Investigación: en el periodo de noviembre 2019- enero 2020.	Consultar diarios de campo del estudiante y documentos de la fase de planificación e Informe final de la Investigación.
	Abordar la probable relación del oficio	Elaboración y revisión de	Ejecutar los Protocolos en	Consultar diarios de

<p>sujetos de estudio para una recolección eficaz de la información mediante las técnicas implementadas por la antropología sociocultural.</p>	<p>del destace de cerdo con las políticas de turismo gubernamentales que se impulsan, contribuyendo para una valoración e implementación de las mismas, pero desde la perspectiva de los sujetos sociales en estudio y su continuidad a través del tiempo.</p>	<p>instrumentos para recolección de datos.</p>	<p>el trabajo de campo y la transcripción de avances en el periodo del marzo-noviembre 2019</p>	<p>campo del estudiante, registro fotográfico, asistencia a asesorías con el docente asesor e Informe Final de investigación.</p>
--	--	--	---	---

ANEXO: 2

PRESUPUESTO GENERAL DE LA INVESTIGACIÓN EN PROCESO DE GRADO 2018

CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCION	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	SUB TOTAL	TOTAL GENERAL
RECURSOS HUMANOS						
15 meses	1	Docente Asesor				
15 meses	1	Coordinador PG				
15 meses	1	Equipo investigación				
1 mes	2	Tribunal Calificador	*			
8 meses	5	Informantes claves				
RECURSOS EQUIPOS						
1		Computadora	\$349.99	\$349.99		
1		Impresora	\$240.00	\$240.00		
1		Memorias USB	\$7.14	\$7.14		
1		Cámara Digital	\$114.99	\$114.99		
1		Grabadora	\$51.81	\$51.81		
1		proyector	\$545.22	\$545.22		
5		Discos CD	\$1.00	\$5.00		
					\$1,314.15	
RECURSOS PAPELERIA						
3	Resma	Papel Bond	\$5.00	\$15.00		
1	Paquete	Folders	\$5.00	\$5.00		
2		Libretas-cuadernos	\$0.70	\$1.40		
1	Caja	Lapiceros	\$3.00	\$3.00		
1	Caja	Lápices	\$1.50	\$1.50		
1	Caja	Pilots	\$3.50	\$3.50		
1	Caja	Marcadores	\$4.50	\$4.50		
5		Estuches p/CD	\$0.25	\$1.25		
1	Paquete	Pos-Tip	\$1.50	\$1.50		
1		Regla	\$0.25	\$0.25		
1	Caja	Clips	\$1.50	\$1.50		
1	Caja	Fasteners	\$2.00	\$2.00		
1		Tabla de apoyo	\$4.30	\$4.30		
					\$49.70	
RECURSOS SERVICIOS						
500		Fotocopias	\$0.02	\$10.00		
4		Anillados	\$3.00	\$12.00		
3		Empastados	\$20.00	\$60.00		
6		Reproducciones	\$1.00	\$6.00		
					\$88.00	
OTROS RECURSOS						
	Viajes	transporte	\$0.30	\$46.80		
	Llamadas	Comunicaciones	\$1.50	\$126.00		
	Búsquedas	Internet	\$2.00	\$168.00		
					\$340.80	
		Imprevistos 5.00%			\$0.00	
TOTAL DE RECURSOS FINANCIEROS						\$1,792.65

ANEXO Nº 4

**CUADRO CONTROL DE ASISTENCIAS A ASESORIAS DEL ESTUDIANTE DE INVESTIGACIÓN
EN PROCESO DE GRADO**

CARRERA LICENCIATURA EN: ANTROPOLOGÍA SOCIOCULTURAL

**TÍTULO DEL TEMA: LA GASTRONOMÍA TURÍSTICA DEL CERDO: PATRIMONIO, PODER Y TURISMO. EL CASO DE
SAN RAFAEL OBRAJUELO (LA PAZ), 2017-2019.**

DÍA FIJADO DE ASESORÍAS: LUNES Y VIERNES 1:30-5:30 P.M - CADA DOS SEMANAS

NOMBRE ESTUDIANTE EGRESADO:

1. **WILLIAM HUMBERTO BERMÚDEZ VÁSQUEZ**

ANEXO Nº 4

Nº ASESOR	FECHA. DIA-MES- AÑO HORA	FIRMA ESTUDIANTE 1	FIRMA ESTUDIANTE 2	FIRMA ESTUDIANTE 3	OBSERVACIONES
1					
2					
3					
4					
5					
6					

INDICACIONES: 1. Control por días de asesorías, según fechas y horas inicio y fin.
2. Puntualidad: Control con firma asistencia estudiante.
3 Observaciones anotar consistió asesoría.

ANEXO 5

CRITERIOS PARA LA EVALUAR AUTOEVALUACIÓN HETEREOEVALUACION

IDENTIFICACIÓN	CRITERIOS A EVALUAR
A	Asistencia a reuniones del equipo
B	Visitas al lugar de estudios
C	Responsabilidad y puntualidad
D	Aportes
E	Cooperación
F	Disponibilidad

EQUIVALENCIAS PARA EVALUAR AUTOEVALUACIÓN HETEREOEVALUACION

ABREVIATURAS	SIGNIFICADOS	EQUIVALENCIAS
E	EXCELENTE	10 – 9
MB	MUY BUENO	8 – 7
B	BUENO	6 – 5
R	REGULAR	4 – 3
NM	NECESITA MEJORAR	2 – 0

BIBLIOGRAFÍA

Reglamento de la Gestión Académico-Administrativa de la Universidad de El Salvador, Acuerdo N° 106/2011-2013 (V). Asamblea General Universitaria De la Universidad de El Salvador.2013. Publicado en el Diario Oficial

Reglamento Específico de Proceso de Graduación de la Facultad de Ciencias y Humanidades. Universidad de El Salvador. Acuerdo N° 103728/2014(102011-10/2015). V26. Junta Directiva de la Facultad de Ciencias y Humanidades, 2014.

Reformas al Reglamento de la Gestión Académico-Administrativa de la Universidad de El Salvador. Acuerdo N°009/2015-2017(V)). Asamblea General Universitaria de la Universidad de El Salvador.2015. Publicado en el Diario Oficial N° 213, tomo N°409. República de El Salvador, 2015, Pág. 79.

Reformas al Reglamento de la Gestión Académico-Administrativa de la Universidad de El Salvador. Acuerdo N°074/2015-2017(IX)). Asamblea General Universitaria de la Universidad de El Salvador.2017. Publicado en el Diario Oficial N° XXX, tomo N°416. República de El Salvador, 2015, Pág. 38.

Instructivos, Guías y Formatos de la Escuela de Ciencias Sociales para el Proceso de Graduación. Elaborados por la Maestra María del Carmen Escobar Cornejo, para las Carreras de Antropología Sociocultural, Historia y Trabajo Social –Sociología.

2.

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:

LA GASTRONOMÍA TURÍSTICA DEL CERDO: PATRIMONIO, PODER Y
TURISMO. EL CASO DE SAN RAFAEL OBRAJUELO (LA PAZ), 2017-2019

**UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD DE CIENCIAS Y HUMANIDADES
ESCUELA DE CIENCIAS SOCIALES
“Licenciado Gerardo Iraheta Rosales”
Sentir y Actuar con las Ciencias Sociales**



**LA GASTRONOMÍA TURÍSTICA DEL CERDO: PATRIMONIO,
PODER Y TURISMO. EL CASO DE SAN RAFAEL OBRAJUELO
(LA PAZ), 2017-2019**

**PRESENTADO POR
BERMÚDEZ VÁSQUEZ, WILLIAM HUMBERTO**

**CARNÉ
BV13005**

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN ELABORADO POR ESTUDIANTE
EGRESADO
DE LICENCIATURA EN ANTROPOLOGÍA SOCIOCULTURAL CICLO II- 2018**

**Lic. José Vicente Genovez Castaneda
DOCENTE ASESOR**

**Licenciado Juan Francisco Serarols Rodas
COORDINADOR DE PROCESOS DE GRADO**

**FEBRERO 2019
CIUDAD UNIVERSITARIA SAN SALVADOR, EL SALVADOR**

**CONTENIDO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN EN
ANTROPOLOGÍA SOCIOCULTURAL**

ÍNDICE GENERAL

	PÁGINAS
INTRODUCCIÓN.....	183
RESUMEN DEL PROYECTO.....	184
1. IDENTIFICACIÓN DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN.....	185
2. DESCRIPCIÓN DEL TEMA DE INVESTIGACIÓN.....	186
3. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	186
4. JUSTIFICACIÓN	187
5. OBJETIVOS GENERALES Y ESPECÍFICOS.....	188
6. MARCO TEÒRICO.....	189
7. METODOLOGÍA.....	191
8. DELIMITACIÓN, ESPACIO Y TIEMPO.....	191
9. PROPUESTA DE CAPÍTULOS.....	192
BLIBLIOGRAFÍA.....	193

INTRODUCCIÓN

El proyecto ha sido elaborado por un estudiante egresado de la Escuela de CIENCIAS SOCIALES “Licenciado Gerardo Iraheta Rosales”, en Facultad de Ciencias y Humanidades, como uno de los requisitos del “Reglamento de Gestión Administrativo-Académica de la Universidad de El Salvador” para optar al grado de Licenciado en Antropología Sociocultural.

El proyecto de la investigación se titula: LA GASTRONOMÍA TURÍSTICA DEL CERDO: PATRIMONIO, PODER Y TURISMO. EL CASO DE SAN RAFAEL OBRAJUELO (LA PAZ), 2017-2019, donde se jurnalizan las actividades que se realizaron durante la investigación.

El objetivo que se pretende es desarrollar todos los elementos que se van a utilizar en la investigación Cualitativa, con un enfoque Etnográfico, como parte de la planificación del proceso de la investigación.

La importancia de éste proyecto, es considerarlo como la guía teórica y metodológica de la investigación que comprende los elementos de interés para la dicha.

El contenido de este documento comprende los siguientes capítulos: La Identificación de Proyecto, la Descripción del Tema de la Investigación, El Planteamiento del Problema, Justificación, Objetivos generales y específicos, Marco teórico, Metodología, Delimitación, espacio y tiempo, Propuesta de capítulos, Anexos y Bibliografía.

La metodología utilizada en el presente documento fue a partir del formato y guía propuesta por el Proceso de Grado y la información particular de la investigación, brindando el cuerpo del documento, todo ello en base a la reglamentación existente para desarrollar el Proceso de Grado, de la Universidad, la y los Instructivo respectivos de la Escuela De Ciencias Sociales..., Planteamiento Metodológico, Asesoría del docente asesor...etc.

RESUMEN

El presente Proyecto es una guía para desarrollar la investigación que tiene por título La gastronomía turística del cerdo: patrimonio, poder y turismo. El caso de San Rafael Obrajuelo (La Paz), 2017-2019, en el que se abordan todos los elementos básicos para desarrollar el proyecto como lo exige el Método Inductivo y la investigación de carácter cualitativa, como parte de la planificación de la investigación.

Dicho Proyecto comprende elementos de interés como: la descripción del problema, su planteamiento, los objetivos generales y específicos, el marco teórico, la metodología y la delimitación, espacio y tiempo, propuestas de capítulos, anexos y bibliografía.

IDENTIFICACIÓN DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

NOMBRE DEL PROYECTO	:	LA GASTRONOMÍA TURÍSTICA DEL CERDO: PATRIMONIO, PODER Y TURISMO. EL CASO DE SAN RAFAEL OBRAJUELO (LA PAZ), 2017-2019.
LOCALIZACIÓN O UBICACIÓN DE EJECUCIÓN	:	SAN RAFAEL OBRAJUELO, DEPTO. DE LA PAZ, EL SALVADOR.
TIPO DE PROYECTO	:	ANTROPOLOGICO-SOCIOCULTURAL
COBERTURA	:	CASCO URBANO
PERÍODO DE PLANIFICACIÓN (DURACIÓN)	:	_____ Agosto- Octubre _____ de 2018
PERÍODO DE EJECUCIÓN (TRABAJO DE CAMPO)	:	_____ Octubre 2018- Febrero _____ de 2019
PERÍODO DE ENTREGA DE INFORME FINAL DE INVESTIGACIÓN	:	_____ Abril _____ de 2020
RESPONSABLE	:	Lic. José Vicente Genovez Castaneda
GESTORES	:	Escuela de Ciencias Sociales, Licenciatura en <u>Antropología Sociocultural</u> Facultad de CC y HH - UES
PRESUPUESTO/INVESTIGACIÓN	:	\$ 375.00 USD

DESCRIPCIÓN DEL TEMA DE INVESTIGACIÓN.

La investigación se ejecutará en el municipio de San Rafael Obrajuelo, ubicado en el departamento de La Paz, teniendo en cuenta que ya existe un acercamiento previo al trabajo de campo a través de los cursos de Etnografía y Seminarios de Investigación durante el periodo de 2016 y 2017 sentando una base e interés para continuar la investigación durante el proceso de grado, motivo para desarrollar la investigación a mediano plazo, realizando una consolidación del trabajo de manera parcial durante el período 2017-2019.

El tema de investigación abordará la gastronomía turística del cerdo en dicho municipio, tomando como caso etnográfico el proceso de organización y la realización del festival del cerdo que se desarrolla en el mes de octubre, en el marco de las fiestas patronales dedicadas a San Rafael Arcángel. Con éste tema de investigación se pretende exponer el proceso que ha tenido el que este alimento llegara a convertirse en patrimonio gastronómico local, incorporando un elemento esencial en esta investigación: el turismo y la aplicación de sus políticas en un grupo como el circuito turístico de la región de Los Nonualcos, y particularmente el impacto y transformación entre los ciudadanos del municipio de San Rafael Obrajuelo.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.

¿Cuáles son las causas que han convertido el consumo de la carne de cerdo como alimento cotidiano, a una comida que identifica a los obrajuelences? Este cuestionamiento ayudará a definir el problema.

El punto de vista desde el cual se aborda este fenómeno es el antropológico, con enfoque en aquellos elementos económicos, culturales o socioculturales del mismo, teniendo como método la etnografía, misma que brinda desde los sujetos una interpretación del fenómeno del turismo vinculando tales elementos. Para buscar una explicación se adentra en aspectos políticos y económicos, con apoyo de documentos históricos que académicos del área han realizado. Con esto se buscará conocer el proceso de transformación de la gastronomía turística del cerdo en el municipio de San Rafael Obrajuelo. La antropología brinda una perspectiva amplia de la sociedad y la cultura, sin dejar de lado distintos aspectos de la esfera sociocultural de los sujetos.

La unidad de análisis a investigar es la comunidad de personas que cría, destaza y comercializa el cerdo, y los pobladores del área urbana del municipio que participan incluso en la organización del festival del cerdo y que consumen la carne en el contexto de las fiestas patronales donde se desarrolla el festival del cerdo que el Ministerio de Turismo de El Salvador y la alcaldía municipal promueven. Se hará aproximaciones etnohistóricas para intentar conocer los orígenes de la crianza y consumo de la carne de cerdo y explicar si ha sido o no un rubro económico en el municipio como para ser considerado ahora como patrimonio económico e identitario local. Luego de hacer una revisión a través de datos documentales y lo que los sujetos dicen, se retoma el período desde que se iniciaron los festivales gastronómicos del cerdo en el municipio.

La investigación se ejecuta entre los pobladores del casco urbano de la ciudad de San Rafael Obrajuelo, ubicado en el departamento de La paz, sin dejar de lado que el municipio forma parte de un circuito turístico donde cinco municipios más (Santa María Ostuma, San Pedro Nonualco, Santiago Nonualco, San Juan Nonualco y Zacatecoluca), se relacionan para diversas actividades o promociones turísticas promocionando como propio la piña, la feria de las frutas, Anastasio Aquino, la danza del tigre y el venado, y el trabajo artesanal del canasto. Estos cinco municipios forman parte del circuito número 32, al que el MITUR ha denominado “la riqueza de los Nonualcos”.

De manera que el problema se define categóricamente, y de manera interrogativa, como sigue: ¿Cuáles son los factores que han convertido el consumo de la carne de cerdo, de un alimento cotidiano a uno considerado patrimonio identitario para los obrajuelences?

JUSTIFICACIÓN

Importancia: El trabajo es de suma importancia teórica ya que desarrolla conceptos como patrimonio, gastronomía, turismo e historia vinculados al ejercicio del poder local, identidad y poder institucional. Además de brindar a las personas del municipio una descripción sobre cómo se ha ido forjando su estructura social y simbólica a partir de la problematización de un alimento, aportará también cómo esa actividad se está transformando y cuales han sido los factores. La investigación trata de abordar la probable relación de este oficio con las políticas de turismo gubernamentales que se impulsan, por lo tanto, servirá incluso para una valoración e implementación de dichas políticas desde la perspectiva de los sujetos sociales en estudio.

Relevancia: Cada vez el turismo va tomando una gran importancia en el país, y sobre todo va incluyendo a personas en dinámicas que van transformando su cotidianidad. La antropología salvadoreña retoma temas como la cultura

popular, fiestas patronales, identidades, marginación, migración, violencia, entre otros, sin embargo, estudiar un tema que se enmarca en el turismo, y particularmente la gastronomía, plantea un gran reto tanto teórico como metodológico.

Factibilidad: El municipio de San Rafael Obrajuelo se encuentra ubicado sobre la carretera litoral o antigua carretera que conduce a Zacatecoluca no siendo de acceso complicado y sin mayores complicaciones para adentrarse al campo, siendo también un aspecto importante el contacto previo con algunos informantes del lugar y previos acercamientos realizados debidos a las materias de Etnografía y Seminarios de Investigación, lo que da un plus a la investigación por su acercamiento previo al lugar y una valoración acerca de la factibilidad. Por otro lado, la lectura acerca del tema de investigación es la necesaria para poder construir un marco teórico rico, y que en el camino que vaya tomando la investigación irán surgiendo otras fuentes que nutrirán este trabajo investigativo.

Aportes: Se estará realizando una investigación desde la corriente del materialismo histórico y la economía política, con la particularidad que se conjugan conceptos como patrimonio, poder, turismo, gastronomía, comidas, simbolismo, políticas públicas, historia, etnohistoria, y también una valoración del turismo desde una posición dialéctica u holística sobre esta realidad o fenómeno del turismo que ya está siendo parte de la cotidianidad de los pueblos salvadoreños y los sujetos sociales. ¿Qué ha hecho o está haciendo la antropología salvadoreña desde este enfoque investigativo?

OBJETIVOS GENERALES Y ESPECÍFICOS

Objetivo general.

Explicar a través de una investigación antropológica la dinámica sociocultural en torno al consumo de la carne de cerdo como patrimonio gastronómico del municipio de San Rafael Obrajuelo.

Objetivos específicos.

- Evaluar conceptos teóricos que ayuden a problematizar y explicar el tema acerca del concepto de turismo, poder y patrimonio.
- Identificar los lugares de la dinámica económica del destace del cerdo para realizar una descripción del proceso de comercialización y su evolución a través del tiempo.
- Registrar los diversos procedimientos que implica el abordaje del tema mediante el trabajo etnográfico.

- Presentar a la comunidad académica una investigación científica donde se explique cómo son desarrolladas las políticas estatales de turismo y la significación que los sujetos de estudio están expresando desde su cotidianidad.
- Abordar la probable relación de este oficio con las políticas de turismo gubernamentales que se impulsan, por lo tanto, servirá incluso para una valoración e implementación de dichas políticas desde la perspectiva de los sujetos sociales en estudio.

MARCO TEÓRICO

Al seleccionar un esquema teórico permitirá realizar el análisis de la información recolectada y fundamentar con teorías los resultados de la investigación con autores que lo sustenten. Por ello, para la presente investigación se han tomado en el marco teórico los siguientes autores:

Para Carlos Lara (2002), la identidad es un producto de la interacción social que incluye procesos dinámicos: lo económico, político y simbólico. Además, subraya que ha sido importante la premisa de “el otro” en relación del “nosotros” y lo que se considera como “propio”.

El circuito turístico al que pertenece San Rafael Obrajuelo se ubica en un nivel micro regional, ya que comparte con otros municipios la misma política turística que impulsa el Ministerio de Turismo de El Salvador a través de su programa “Pueblos Vivos”.

Sidney Mintz fue un antropólogo muy reconocido en la academia por sus investigaciones acerca del Caribe, criollización y la antropología de la alimentación, destacando sus estudios etnográficos acerca de la economía política de los productos alimenticios. En su obra *Sabor a comida, sabor a libertad* ([2003] 1996), muestra la relación entre comida y poder, comida y status, comida y libertad; ¿Dónde se origina ese poder? ¿Cómo se aplica y con qué fines? ¿De qué forma la gente se relaciona con el poder? Son interrogantes que ayudan a explicar el tema de investigación. Mintz, lejos de considerar que la incorporación de una sustancia es lo que transforma la esencia humana, el autor propone un estudio de la cultura material como materia cultural; por eso la frase “somos lo que comemos”, porque somos producto de una historia a cuya producción y reproducción contribuimos, como señala Patricia Vargas (2012) al comentar la propuesta teórica de Mintz.

Su propuesta exhorta a comprender a partir de una vida social de una sustancia (refiriéndose a su obra *Dulzura y poder*, 1996), un entramado de relaciones sociales y fuerzas globales que la desnaturalizan y complejizan la presencia del azúcar que hay en las mesas cotidianamente y es al mismo tiempo un estudio

sobre la génesis social de un gusto, o, dicho de otra manera: la historia social de un deseo de satisfacción personal basado en la “dulzura” que no es, como bien señala Mintz, ni remotamente dado y natural, sino socialmente construido. Su teoría ayuda al este trabajo a una historización de la producción de la carne de cerdo e incluso la historización del municipio previo al desarrollo turístico que hoy en día se está desarrollando.

A la escuela norteamericana también se adscribe Eric Wolf (2001 {1998}) quien trabajó mucho con campesinos y su relación con el sistema capitalista. Analiza las conexiones que existen entre ideas y poder en diversos ejemplos etnográficos, siendo su tesis central que las ideas se concentra en las ideologías para lograr el despliegue del poder y de la dominación.

Wolf tiene un vínculo teórico con Mintz, y sostiene que es necesaria una teoría antropológica que deje de ver casos etnográficos aislados, que reconozca el contacto entre sociedades y estudie procesos históricos. Estudiar la manera en que las formas culturales (entiéndase como ordenaciones de conductas e ideas para manejar las interacciones humanas), sirven para regular las relaciones sociales entre poblaciones. De Wolf se retoma el énfasis que hace de relacionar la historia y el desarrollo contemporáneo con los cambios en las poblaciones locales, en este caso son esas transformaciones que el turismo y la gastronomía turística de San Rafael Obrajuelo está causando entre los pobladores del municipio.

El turismo es también un eje central en esta investigación, por ello se retoman conceptos que discuten el tema desde la antropología. Lo que antropológicamente se debe ver, dice Oehmichen (2013), en uno de los artículos de su obra sobre el turismo contemporáneo, es cómo la turistificación se convierte en un proceso por el cual las

manifestaciones culturales de una sociedad se transforman simbólicamente en valores; se acelera la transformación del medio natural, ya que su presencia implica cambios en el uso, así como en las ocupaciones de la población local, en sus pautas de consumo y hasta quizás en sus vocaciones laborales, refiriéndose a una crítica sobre el fenómeno del turismo.

Los conceptos de turismo y su relación con la comida y el poder se entremezclan con un aspecto más: la patrimonialización alimentaria. Xavier Medina (2008) desarrollan en su obra *Identidades en el plato* los conceptos de patrimonialización, patrimonio alimentario, gastronomía y cocinas.

Determinar qué características debe tener un plato o producto para ser considerado candidato óptimo para su patrimonialización, se debe tomar en cuenta cómo se da el proceso y valoración de la reputación del producto.

Álvarez y Medina (2008) proponen tres fases en el proceso de patrimonialización de un producto: recuperación, reconstrucción o invención. Para que un producto o un plato funcione como atrayente para determinado lugar, deber ser –o parecer- efectivamente sino originario, como mínimo propio de ese lugar. Esta delimitación territorial no siempre es fácil, argumenta Álvarez y Medina (2008: 48), y en muchos casos se convierte en fuente de conflictos.

METODOLOGÍA

Etapa uno de planificación y organización: en esta etapa marca el inicio del camino a seguir en la investigación, con la elección y propuesta de perfil de tema, revisión bibliográfica de documentos, elaboración de planificación (proyecto de investigación) y la revisión y elaboración de instrumento para recolección de datos. Se utilizará el método hipotético deductivo y la etnografía. Es de señalar que ya se cuentan con conocimientos de datos previos debido al acercamiento al tema de investigación durante las cátedras de etnografía y seminarios de investigación.

Etapa dos de la ejecución: se realizará la gestión y contactos con informantes, realización de entrevistas, procesar la información, analizar la información, redactar avances de informe final, incorporar observaciones al documento, y exposición y entrega de informe final a docente asesor.

En la etapa tres de la presentación y evaluación del informe final: se realizará la presentación y evaluación de informe final por el Tribunal Calificador, posteriormente la incorporación de observaciones del Tribunal al informe final.

El método a utilizar será el que caracteriza a la antropología sociocultural: el método etnográfico.

Entre las técnicas que se implementarán están las entrevistas a profundidad o abiertas, observación participante e indagación documental. La mayor parte de las técnicas serán cualitativas, sin embargo, no se descartan técnicas cuantitativas que ayudaran a enriquecer la estrategia metodológica de la investigación.

En el trabajo de campo se practicarán siempre los principios de responsabilidad, puntualidad, creatividad y ética para la realización de todas las actividades que exige el proceso de investigación.

DELIMITACIÓN, ESPACIO Y TIEMPO.

La investigación se ejecutará en el municipio de San Rafael Obrajuelo, ubicado en el departamento de La Paz, teniendo en cuenta que ya existe un acercamiento previo al trabajo de campo a través de los cursos de Etnografía y

Seminarios de Investigación durante el periodo de 2016 y 2017 sentando una base e interés para continuar la investigación durante el proceso de grado, motivo para desarrollar la investigación a mediano plazo, realizando una consolidación del trabajo de manera parcial durante el período 2017-2019.

El periodo en el que se realizará la investigación es desde el año 2017 al 2019 incorporando dato recopilados de los seminarios de investigación I, II y III cursados y reforzando dato etnográfico y teórico durante el proceso de grado y según el tiempo que se requiere.

El espacio que se investigará es el municipio de San Rafael Obrajuelo perteneciente al departamento de La Paz, El Salvador. Particularmente se tomarán en la investigación familias pertenecientes al casco urbano del municipio, turistas asistentes al festival del cerdo, personas comerciantes de carnes y propietarios de criaderos y destazadores de carne porcina del municipio; además de instituciones gubernamentales.

PROPUESTA DE CAPÍTULOS

Para el Informe Final como resultado de la investigación se plantean a continuación una propuesta provisional de seis capítulos, con la temática a desarrollar con base a los objetivos planteados en el Proyecto de Investigación.

CAPÍTULO Nº 1 LOS FUNDAMENTOS TEÓRICOS Y METODOLÓGICOS DE LA INVESTIGACIÓN.

Se desarrollará el protocolo de investigación que ha tenido dicho trabajo desde sus fundamentos teóricos como aspectos preliminares. Definición del problema, justificación, objetivos, hipótesis, supuestos de investigación, el método etnográfico y su aplicación.

CAPÍTULO Nº 2 LA FORMACIÓN DE UN PUEBLO: UNA MIRADA HISTÓRICA.

Se comenzará con los antecedentes históricos de la investigación, retomando la conformación geográfica, su fiesta patronal como expresión de fe, la economía local y su relación con la economía regional y nacional, y la división política-administrativa de San Rafael Obrajuelo.

CAPÍTULO Nº 3 EL NACIMIENTO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA OBRAJUELENCE DEL CERDO.

En este capítulo se hace mención acerca del turismo en El Salvador y su rol articulador en las dinámicas municipales, la aproximación etnográfica al festival del cerdo obrajuelence, el cambio de su producción económica del añil a la de

crianza de cerdos y otros, y finalmente sobre el posicionamiento de la carne de cerdo como una tradición gastronómica anual.

CAPÍTULO N° 4

PATRIMONIO, PODER Y TURISMO: DE LO EMPÍRICO A LO TEÓRICO.

El capítulo n° 4 pretenderá desarrollar el análisis teórico sobre los conceptos de patrimonio, poder y turismo entorno a la gastronomía del cerdo, además, retomara las consideraciones finales con respecto a la investigación y que merecen ser recalçadas.

CONCLUSIONES GENERALES

Se hará una síntesis de las conclusiones arrojadas a partir de las ideas expuestas en cada capítulo de la presente investigación incluyendo una valoración sobre el tema y el alcance de nuevos aspectos que arroje la investigación para trabajos futuros.

LISTADO DE FUENTES CLASIFICADAS Y EN ORDEN ALFABÉTICO CARRERA ANTROPOLOGÍA SOCIOCULTURAL

BIBLIOGRAFÍA

1. LIBROS

Álvarez, Medina; Medina, F. Xavier (eds.) (2008) "Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América". Icaria editorial, s. a. Primera Edición. Barcelona, España.

Bastide, Roger (1970) "El prójimo y el extraño. El encuentro de las civilizaciones", Argentina, AMORRORTU.

Barberena, Santiago I. (1966) "Historia de El Salvador. Época antigua y de la conquista". Ministerio de Educación, Dirección General de Publicaciones. San Salvador, El Salvador.

Barraza Ibarra, Jorge (2011) "Perspectivas y tendencias del turismo en El Salvador 1930-2008". San Salvador, El Salvador, UFG Editores, 1° Edición.

Barón Castro, Rodolfo (2002) "La población de El Salvador". San Salvador, El Salvador. Dirección de Publicaciones e Impresos, 566 págs.

Bonfil Batalla, Guillermo (2004) "Decadencia y auge de las identidades: cultura nacional, identidad cultural y modernización." 2ª Edición Tijuana, Baja California. El colegio de la Frontera Norte, 2000. México

Carrasco Henríquez, Noelia (2007) "Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: Hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos." Revista Estudios Sociales, Volumen 16, numero 30. Centro de Investigación de Alimentación y Desarrollo, A.C.

“Diccionario Geográfico de El Salvador” (1940), Editado por la Dirección General de Estadística. Imprenta Nacional, San Salvador, El Salvador, C. A.

Lara Martínez, Carlos B. (2002) “Las identidades socioculturales de los salvadoreños”, San Salvador, Anuario de Investigaciones 2, Separata: LAS IDENTIDADES EN EL SALVADOR, Universidad Dr. José Matías Delgado.

Larde y Larín, Jorge (1976) “Toponimia autóctona de El Salvador Central”. Ediciones del Ministerio del Interior, 1ª Edición. El Salvador.

Lauria-Santiago, Aldo Antonio (2003) “Una república agraria: Los campesinos en la economía y la política de El Salvador en el siglo XIX”. San Salvador, El Salvador, Dirección de Publicaciones e Impresos. 338 págs.

Lindo-Fuentes, Héctor (2002) “La economía de El Salvador en el siglo XIX”. San Salvador, El Salvador. Dirección de Publicaciones e Impresos. 346 págs.

Lindo Fuentes, Héctor (2003) “La economía de El Salvador en el siglo XIX, San Salvador”. Dirección de Publicaciones de Impresos. En: “El Salvador: historia mínima, 1811-2011”, Autores Varios. Editorial Universitaria, Universidad de El Salvador, San Salvador.

Marcos Arévalo, Javier (2010) “El patrimonio como representación colectiva. La intangibilidad de los bienes culturales”. *Gazeta de Antropología*, 26 (1), artículo 19.

Ministerio de Educación (1978) “Calendario de fiestas religiosas tradicionales de El Salvador”. Dirección de Publicaciones, San Salvador, El Salvador.

Mintz, Sidney (1996) “Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna”. Siglo XXI. México.

Mintz, Sidney (2003 [1996]) “Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado”. CIESAS, México.

Oehmichen Bazán, Cristina (ed.) (2013) “Enfoques antropológicos sobre el turismo contemporáneo”. Instituto de Investigaciones Antropológicas, UNAM, México.

Sancho, Amparo (1998) “Unidad 1. El turismo como actividad económica”. En Organización Mundial de Turismo OMT, p. 11. ISBN 978-92-844-0269-4. Consultado el 20 de julio de 2017

Santana Talavera, Agustín (1997) “Antropología y Turismo. ¿Nuevas hordas, viejas culturas?”. Ariel, Barcelona.

UTEHA (1971) “Enciclopedia Cultural. Científica-Literaria-Artística. Tomo VII”. Avenida de la Universidad, 767, México 12, D.F. Unión Tipográfica Editorial Hispano Americana. 554 págs.

Wolf, Eric R. (1987 [1982]). “Europa y la gente sin historia”. México, DF: Fondo de Cultura Económica.

Wolf, Eric (2001 [1998]) “Figurar el poder. Ideologías de dominación y crisis”. CIESAS, México.

Zizumbo Villareal, Lilia (1998) “Turismo y vida cotidiana. La incorporación de la población de Toluca, Estado de México, a la práctica de turismo”. UNAM, México.

2. PERIÓDICOS Y REVISTAS

El Diario de Hoy (2013) “El Salvador con bajo consumo de carne de cerdo a nivel C.A. La porcicultura viene saliendo de tres años de crisis.” Publicado: San Salvador, diciembre 23,

2013. Obtenido de: <http://www.elsalvador.com/noticias/negocios/118448/el-salvador-con-bajo-consumo-de-carne-de-cerdo-a-nivel-de-c-a/>

Lara Martínez, Carlos B. (2015) "La antropología Sociocultural en la Universidad de El Salvador". Rev. Identidades N° 9, julio-diciembre 2015.

Ribeiro Cruz, Mèrcia; Netto Simões, María (2010) "Patrimonio Cultural Gastronómico y políticas públicas. Inmigración, hibridación e interculturalidad (Región Sur de Bahía-Brasil)". Rev. Estudios y Perspectivas en Turismo. Volumen 19 (2010) PP. 1136-1149. Universidad Estadual de Santa Cruz. Ilhèus-BA, Brasil.

Santana Talavera, Agustín (2003) "Patrimonios Culturales y turistas: unos leen lo que otros miran". Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, Volumen 1 (3): 1-12.

Vargas, Patricia B. (2012) "Somos lo que comemos: un análisis de los aportes de Sídney Mintz a los estudios sociales sobre alimentación y comenaría". Rev. Apuntes de investigación.

3. FUENTES ORALES

Alvarado Palma, Nelson (2017) "Fiestas patronales de San Rafael Obrajuelo", San Rafael Obrajuelo, estudiante, 16 de octubre 2017.

Anónimo (2017) "Primeros pobladores de San Rafael", San Rafael Obrajuelo, cochinerero y cajonero, septiembre 2017.

Moscote, Guadalupe (2016) "Principales familias destazadoras de cerdo", San Rafael Obrajuelo, estudiante, octubre 2016.

Moscote, Víctor (2017) "Historia de San Rafael Arcángel", San Rafael Obrajuelo, radiólogo, marzo 2017.

4. DOCUMENTOS O REPORTES

Decreto Ejecutivo No. 108. "Reglamento de Ley de Turismo", D.E.N. 108, del 14 de junio de 2012, publicado en el D.O.N 120, Tomo N. 395, del 29 de junio de 2012.

Depósito de documentos de la FAO (2016) "Nutrición humana en el mundo en desarrollo. Capítulo 5 Población, alimentación, nutrición y planificación familiar: urbanización". Departamento de Agricultura. San Salvador, 2016.

Decreto Ejecutivo No. 108. "Reglamento de Ley de Turismo", D.E.N. 108, del 14 de junio de 2012, publicado en el D.O.N 120, Tomo N. 395, del 29 de junio de 2012.

Instituto Salvadoreño de Turismo, ISTU (2015) "Reseña Histórica Institucional del Instituto Salvadoreño de Turismo". Centro de Gobierno, san Salvador. Consultada y obtenida en digital en marzo del 2017.

Ministerio de Agricultura y Ganadería (2003) "Diagnostico de los recursos zoo genéticos en El Salvador". Nueva San Salvador, El Salvador. Diciembre 2003.

Ministerio de Turismo de El Salvador, MITUR (2016) "Pueblos Vivos, El Salvador: Circuitour 2016, Bases". San Salvador, 2016.

V Censo de Población VI de Vivienda 2007 (2008) Ministerio de Economía a través de Dirección General de Estadística y Censo. El Salvador.

5. SITIOS EN INTERNET

Asociación Salvadoreña de Porcinocultores, ASPORC (2005) San Salvador, El Salvador. CAMAGRO. Disponible en: www.Camagro.com

World Tourism Organization (1995) UNMTO technical manual: collection of Tourism Expenditure Statistics. P.10 Disponible en: <http://www.WTO.com>

World Tourism Organization (2016) World Tourism Highlights. Disponible en: <http://www.WTO.com>

RESPONSABLE DE INVESTIGACIÓN Y TRIBUNAL CALIFICADOR

RESPONSABLE DE INFORME FINAL DE INVESTIGACIÓN:	NOMBRE	CARNÉ
	Br. WILLIAM HUMBERTO BERMÚDEZ VÁSQUEZ	BV13005

TÍTULO DEL INFORME FINAL: LA GASTRONOMÍA TURÍSTICA DEL CERDO: PATRIMONIO, PODER Y TURISMO. EL CASO DE SAN RAFAEL OBRAJUELO (LA PAZ), 2017-2019

DOCENTE ASESOR DE LICENCIATURA EN ANTROPOLOGÍA SOCIOCULTURAL LIC. JOSÉ VICENTE GENOVEZ CASTANEDA

FECHA DE EXPOSICIÓN Y DEFENSA: 8 de septiembre de 2020

TRIBUNAL CALIFICADOR MIEMBRO DEL JURADO: Lcda. Ana Silvia Ortiz Gómez

MIEMBRO DEL JURADO: Lcda. Ana Lilian Ramírez de Bello Suazo

MIEMBRO DEL JURADO: Lcdo. José Vicente Genovez Castaneda

FECHA DE APROBADO Y RATIFICADO	ACUERDO N°	:
POR JUNTA DIRECTIVA DE LA FACULTAD:	ACTA N°	:
	FECHA DE	:
	SESIÓN	:

OBSERVACIONES:

1º Es un aporte para las Ciencias Sociales debido al abordaje teórico retomado desde el turismo y un trabajo pionero en el área de patrimonio gastronómico, etnohistórico y cultural.

2º Existen también otros elementos que no han entrado en un proceso de patrimonialización, como la caña de azúcar o el añil entre los pobladores, sería importante recabar el porqué.

3º Visibilizar el incremento económico de las familias a partir de un proceso de patrimonialización de un alimento es importante también para cuantificar el impacto de las políticas gubernamentales y la apreciación de los sujetos de estudio.