

Reseña de evento / event review

XVI CONGRESO INTERNACIONAL DE INVESTIGACIÓN TURÍSTICA DE LA AMIT

“Turismo, gastronomía y vino”

MARGARITA DE ABRIL NAVARRO FAVELA
margarita.navarro@uimqroo.edu.mx
Universidad Intercultural Maya de Quintana Roo

Como cada año, el Congreso Internacional de la Academia Mexicana de Investigación Turística (AMIT) congrega a especialistas de turismo del país y del extranjero. Este evento reúne a investigadoras(es) y estudiantes interesados en el campo del turismo y afines, quienes asisten cada año para presentar los avances de sus investigaciones e intercambiar ideas para enriquecer el conocimiento. Después de dos años de realizar el Congreso de manera virtual, era necesario restablecer el contacto humano, de ahí que esta decimosexta edición significó un reinicio y un emotivo reencuentro después del vendaval que ocasionó la pandemia del COVID-19.

El XVI Congreso de la AMIT se realizó del 27 al 30 de septiembre de 2022, en la icónica ciudad fronteriza de Tijuana, Baja California, con el tema: “Turismo, gastronomía y vino”, a partir del cual se promovió la reflexión crítica sobre la importancia del territorio, el respeto, la revalorización de los productos locales y la constante tarea de evaluar la oferta-demanda que se quiere tener, procurando siempre la vinculación de la academia con los actores locales. En esta ocasión fueron El Colegio de la Frontera Norte (El Colef) y la Universidad Autónoma de Baja California (UABC) las instituciones anfitrionas.

Los trabajos iniciaron con la inauguración del Con-



greso que fue presidido por las anfitrionas, la directora de la Facultad de Turismo y Mercadotecnia de la UABC, Dra. Martha Lobo, y la investigadora de El Colef, Dra. Nora Bringas, quienes dieron la bienvenida y desearon éxito a los participantes; enseguida, la Presidenta de la AMIT, Karla Barrón



Arreola, resaltó el impacto del turismo en el planeta y la importancia de repensar el mismo, haciendo énfasis en la temática del evento porque la gastronomía y el vino son detonantes de experiencias de los visitantes, remiten a los alimentos emblemáticos de la región, que son llevados del campo a la mesa, reconociendo que los saberes y las tradiciones que hay detrás de cada alimento forman parte de la identidad de un territorio. Finalmente, el Presidente de El Colef, dio la bienvenida a los participantes, además de resaltar la significativa influencia y las bondades que el turismo ha aportado para el desarrollo regional, tanto desde una perspectiva económica como social.

La apertura del evento inaugural estuvo marcada por la destacada participación del Dr. F. Xavier Medina Luque (Universitat Oberta de Catalunya [UOC], en Barcelona, España), quien dictó la Conferencia Magistral: “El vino como producto ligado al territorio y al desarrollo socioeconómico local. Construcción de territorios y turismo enogastronómico en regiones vitivinícolas”, quien después de su exposición recibió una lluvia de preguntas por parte del auditorio.



territorio y al desarrollo socioeconómico local. Construcción de territorios y turismo enogastronómico en regiones vitivinícolas”, quien después de su exposición recibió una lluvia de preguntas por parte del auditorio.

Posteriormente, se desarrolló la primera sesión de las mesas de trabajo. Cabe mencionar que participar como panelista en el Congreso AMIT significa una experiencia enriquecedora, porque además de tener un espacio para la reflexión, el diálogo,



el intercambio de ideas e incluso la discusión crítica con los pares, se convierte también en un espacio propicio para generar redes de trabajo que se van fortaleciendo y de las cuales surgen nuevos proyectos de investigación, publicaciones, eventos y demás colaboraciones que aumentan los vínculos profesionales, personales e interinstitucionales. Es tener la posibilidad de interactuar entre conferencistas y panelistas de gran trayectoria, de quienes se sigue aprendiendo. Este año se extrañaron los comentarios de los colegas Dr. Álvaro Sánchez Crispín (UNAM), Dr. Carlos Virgen (UdeG) y Dr. Alejandro Palafox Muñoz (UQroo), quienes dejaron una profunda huella con su partida.

Cabe mencionar que el Congreso se organizó alrededor de 10 mesas temáticas simultáneas, por lo que, para mantener el estándar de calidad de los trabajos que se presentaron, se requirió también del apoyo de un comité científico conformado por más de 30 académicos, quienes ayudaron a seleccionar las mejores 118 ponencias de las 184 recibidas. En total participaron 250 autores de 53 Instituciones de Educación Superior, no sólo mexicanas sino también de Estados Unidos de América, Argentina, España y Uruguay.

Las mesas temáticas fueron: Turismo, gastronomía y vino; Turismo sustentable, cambio climático y aspectos ambientales del turismo; Mercadotecnia, competitividad e innovación del turismo; Turismo cultural, patrimonio e imaginarios; Urbanismo e impactos socio territoriales del turismo; Turismo rural, agroturismo y/o turismo comunitario; Turismo y género; Tendencias emergentes en turismo; Bases epistemológicas y teóricas en el estudio del turismo, e Impactos y escenarios futuros del COVID-19 en el turismo.

Además, para cerrar las actividades académicas del primer día del Congreso, se realizó el Panel titulado “Vino y turismo ¿El maridaje perfecto?”, en el que participaron representantes del sector vitivinícola regional, como la Sra. Natalia Badán (Cavas del Mogor), Mtra. Rocío Amador (Guía Peñín, México), Ing. Mauricio Cantú (Presidente del comité Provino), Mtro. Fernando Pérez Castro (Presidente del Consejo Estatal de Productores de Vid de Baja California), Dr. Basilio Verduzco (UdeG) y Mtro. José Quiñónez, subsecretario de turismo del estado de Baja California.

También se presentaron dos libros, cuyos coordinadores y coautores son en su mayoría miembros de la AMIT: *Perspectivas Multidisciplinarias en Turismo*, coordinadores: Silvestre Flores Gamboa y Elizabeth Olmos Martínez; y *La educación superior en turismo ante la nueva normalidad: retos y casos de estudio*, bajo la coordinación de Mónica Velarde Valdez y Salvador Gómez Nieves.

En cuanto a las actividades culturales, para conocer la ciudad sede se ofreció un recorrido en la histórica avenida Revolución y un cóctel de bienvenida en la Casa de la Cultura de Tijuana, en donde la joven mezzo-soprano, Ivanna Valadez, maravilló a los presentes con su potente voz.



El segundo día del Congreso de la AMIT inició con el panel “Una probadita a la gastronomía: entre la tradición y la innovación”, en el que participaron como invitados especiales, la autoridad kumiai y cocinera tradicional, Sra. Norma Meza; el reconocido chef Diego Hernández; el Dr. Xavier Medina (UOC); el Dr. Alfonso González Damián (UQroo); la Mtra. Claudia Trasviña (UABC), y la Dra. Nora Bringas (El Colef).

Posteriormente, continuaron las mesas de trabajo y para finalizar las actividades académicas del día, se abrió un fructífero espacio para reuniones de intercambio de redes y cuerpos académicos. En el cierre de la jornada de trabajo, se dio espacio para hacer una visita técnica a dos destinos costeros: Playas de Rosarito y Puerto Nuevo. En este último, se degustó el original platillo de langosta estilo Puerto Nuevo, acompañada con arroz, frijoles y tortillas de harina hechas a mano.



El viernes 30 de septiembre, las actividades iniciaron con el Panel “Repensar el turismo: diferentes miradas sobre el futuro del turismo”, para el cual se contó con la participación del Mtro. Miquel Aguiñiga (secretario de turismo del estado de BC); el Dr. Daniel Hiernaux (UAQ); la Dra. Raquel Huete (Universidad de Alicante, España); el Mtro. Ramón Martínez Gasca (Ictur, Sectur), y la Dra. Martha Lobo (UABC).





Al terminar el panel, continuaron las mesas de trabajo y el intercambio de ideas y experiencias. En el último día del Congreso no podía faltar la asamblea anual de la Asociación, a fin de dar seguimiento a los acuerdos, así como para que el Consejo Directivo rindiera cuentas y los avances del plan de trabajo.

Como penúltima actividad del programa, se dio paso a la conferencia magistral “La creación de la experiencia turística a partir de la gastronomía” y fue el Dr. Tomás López Guzmán (Universidad de Córdoba, España), el encargado de tan notable disertación, misma que suscitó el interés de los participantes, al proponer ideas innovadoras sobre la gastronomía.



Uno de los momentos más emotivos durante la ceremonia de cierre del XVI Congreso AMIT fue la entrega de los Premios y distinciones. Vanessa Morelos Ramírez, de la Licenciatura en Ciencias Ambientales de la Escuela Nacional de Estudios Superiores, Unidad Morelia, recibió el Premio a la mejor tesis de licenciatura con



su trabajo: *Organización social para el turismo alternativo en la comunidad rural de Yaxunah, Yucatán, México*, bajo la dirección del Dr. Maxime Laurent Kieffer. El premio a la mejor tesis de maestría fue: *Patrimonio Cultural Inmaterial como herramienta de conservación y atracción turística. Turismo sustentable en comunidades del Área Natural Protegida Sierra de Lobos, Guanajuato*, entregado a Diana Elizabeth González Dávila, del programa de Maestría en Gestión sustentable del Turismo de la Universidad Autónoma de Quintana Roo, dirigida por el Dr. Alfonso González Damián. El premio a la mejor tesis de doctorado lo obtuvo la Dra. Beatriz Adriana López Chávez, del programa Gestión del Turismo de la Universidad Autónoma de Occidente, por su disertación titulada: *Análisis de los factores de innovación turística en la fase de madurez*

de los hoteles de propiedad familiar de Mazatlán, dirigida por la Dra. Ana María Larrañaga Núñez.



El Premio Nacional a la Investigación Turística 2022, que representa la distinción científica más relevante que se otorga a nivel nacional para reconocer la trayectoria de la investigación sobre turismo en México, lo recibió la Dra. Nora Leticia Bringas Rábago, quien cuenta con una extensa obra publicada en capítulos de libro, libros y revistas arbitradas nacionales e internacionales. Además de haber coordinado múltiples proyectos de investigación de organismos nacionales e internacionales, así como haber sido socia fundadora de la AMIT y su presidenta en el periodo 2015-2018.

Para cerrar con broche de oro el evento, se ofreció una cena de clausura en las instalaciones de la UABC, ofrecida por la Secretaría de Turismo del Estado (Secture) y el Fideicomiso Público para la Promoción Turística de Baja California (Fidetur). Para deleite de los asistentes se contó con la interpretación de dos talentosas mezzosopranos y un joven tenor.

A manera de reflexión, cabe destacar que el XVI Congreso Internacional de Investigación Turística de la AMIT fue especialmente emotivo al ser el primer encuentro presencial después de la pandemia. Fue también enriquecedor y crítico ante la necesidad de hacer cambios e innovaciones en la investigación turística, a partir del conocimiento del territorio, los actores, la propia historia y las actividades que en el confluyen, además de plantear la necesidad de incorporar otras perspectivas de análisis para estudiar el turismo.

No se puede avanzar si se desconocen los sucesos que han marcado un destino y si no se mantiene una vinculación activa entre la academia y los diferentes actores de las comunidades, que son quienes dan vida y mantienen el dinamismo del turismo. En palabras de la Dra. Karla Barrón, Presidenta de la AMIT: “La Academia Mexicana de Investigación Turística [...] continúa avanzando en la construcción del conocimiento, la discusión y el impacto en la investigación del turismo”. Sin duda el reto es grande, pero el compromiso de avanzar en la investigación turística también lo es.

