



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO
FACULTAD DE TURISMO Y GASTRONOMÍA

ARTÍCULO ESPECIALIZADO

**“EL PAISAJE GASTRONÓMICO DEL PARQUE DE
LA CIENCIA FUNDADORES DE TOLUCA: LA
PERCEPCIÓN ESTÉTICA DE LOS VISITANTES”**

Por:

PLT. VANESSA HERNÁNDEZ HERNÁNDEZ

Asesor: Dr. en H.A. Ricardo Hernández López

Codirectores:

Dr. Andrés López Ojeda

L. G. Víctor Alfonso Narváez Ramírez

INDICE

Resumen:.....	8
Palabras clave: Gastronomía, paisaje gastronómico, percepción estética, Parque de la Ciencia Fundadores, valoración del paisaje.....	8
1. Paisaje Gastronómico. Una aproximación al concepto	9
2. La percepción estética del paisaje gastronómico	10
3. El Parque de la Ciencia Fundadores de Toluca y su Paisaje Gastronómico	11
4. Metodología para el análisis de la percepción estética de los visitantes del paisaje gastronómico del Parque de la Ciencia Fundadores	12
Gráfico 1: Métodos y elementos de evaluación para la percepción estética del visitante.	12
Gráfico 2: Elementos que conforman el paisaje gastronómico	14
Gráfico 3: integración del paisaje gastronómico	15
5. Hallazgos:.....	16
5.1 Características del visitante	16
Figura 1: Visitantes en el Festival del Café Mexiquense.	16
Figura 2: Plaza gastronómica	17
5.2 Paisaje gastronómico del Parque de la Ciencia Fundadores. Percepción del visitante.	17
Figura 3: Vista panorámica del Parque, Restaurantes y Jardín Botánico	18
5.1 Percepción estética de los visitantes; desde los elementos Arquitectónicos	19
Figura 4: Jardín Botánico Cosmovital.	20
Figura 5: Fachadas de Restaurantes.....	21
Figura 6: Estructura del parque.	22
5.2 Percepción estética de los visitantes desde los elementos gastronómicos	22
Figura 7: Reubicación de puestos y restaurantes de comida.	23
Figura 8: Huarache tradicional.	23
Figura 9: Helados artesanales.	25
5.3 percepción estética de los visitantes; desde los elementos Culturales	25
Figura 10: Museo de Bellas Artes y Templo del Carmen.	26
Figura 11: Festival del Café Mexiquense.	27
Figura 12: artesanías de cerámica. Figura 13: Artesanías de barro.	27
6. Discusión.....	28
Conclusiones y prospectiva.....	29
REFERENCIAS	30

El paisaje gastronómico del Parque de la Ciencia Fundadores de Toluca: la percepción estética de los visitantes

Resumen:

Los paisajes gastronómicos son parte primordial para el turismo y la sociedad al ser manifestaciones de identidad de los destinos. Su abordaje como objeto de estudio ha priorizado las cuestiones naturales y medioambientales, pero escasamente su percepción estética. Un ejemplo de este cambio de paisaje lo constituye el Parque de la Ciencia Fundadores en la ciudad de Toluca, México. La investigación analiza el paisaje gastronómico desde la percepción estética de los visitantes mediante una metodología de estudios de evaluación y preferencia que considera la arquitectura, la cultura y la gastronomía del lugar. Se encontró que el Parque de la Ciencia Fundadores ha reconfigurado el paisaje local, que los visitantes perciben como “agradable”, además de reactivar el turismo de la zona. Como conclusión se tiene que la percepción del paisaje gastronómico involucra tres o más elementos arquitectónicos, gastronómicos y culturales que son percibidos estéticamente por los visitantes, no solo de manera “agradable” también de calidad, los cuales son parte fundamental para definir si el lugar será valorado como un paisaje gastronómico atractivo para el arribo de visitantes.

Palabras clave: Gastronomía, paisaje gastronómico, percepción estética, Parque de la Ciencia Fundadores, valoración del paisaje.

Introducción:

El 14 de octubre del 2021 se inauguró, en el centro de la ciudad de Toluca, el Parque de la Ciencia Fundadores, espacio cultural que se integra por el Jardín Botánico Cosmovital, el Templo del Carmen, el Museo de Bellas Artes (ex convento del siglo XVI), el Museo de la Inquisición, el Planetario, así como zonas arboladas y senderos, lo que constituyó un cambio radical en el entorno y apropiación del espacio urbano, pero, también, un novedoso atractivo para los visitantes y turistas. Dicha remodelación dio paso a la conformación de un paisaje gastronómico que incluye prácticas, interacciones, personajes y arquitectura como las fachadas de los restaurantes, además de destinar un espacio para los vendedores ambulantes de comida, con lo cual ha comenzado un proceso de construcción identitario donde, además, el patrimonio gastronómico de la ciudad que se muestra y se distingue por sus cualidades estéticas que incide en que la comida se ve “antojable”. Esta transformación del parque atrajo a un mayor número de turistas. En este artículo se analiza la percepción estética que los visitantes tienen sobre el paisaje gastronómico de la zona a partir de los elementos que consideran atractivos estéticamente.

La investigación tiene por base un estudio cualitativo, con un enfoque estético del paisaje gastronómico, apoyado por un registro fotográfico, recorridos por la zona y un análisis de la percepción que los visitantes tienen de los componentes estéticos, culturales, arquitectónicos y gastronómicos que conforman el paisaje. La recopilación y análisis de los datos se llevó a cabo a través de entrevistas semi estructuradas las cuales se

enfocaron en la percepción estética que los visitantes tienen sobre el paisaje gastronómico del parque incluyendo preguntas cualitativas mediante los métodos descriptivos, evaluativos y de preferencia limitadas a la descripción del paisaje, sus elementos y su estética, registrando la presencia de los recursos escénicos identificados. Además de describir el paisaje y permitirles realizar una valoración a los visitantes con relación a su percepción de la preferencia que tiene el parque comparado con el estado en que se encontraba anteriormente.

1. Paisaje Gastronómico. Una aproximación al concepto

Entre las categorías que existen del paisaje cultural se encuentra el concepto de paisaje gastronómico el cual no solo hace referencia a la gastronomía, también aborda elementos culturales de los destinos. Como lo menciona Munárriz (2011: 68) el paisaje gastronómico “es la proyección cultural de una sociedad en un espacio concreto, es uno de los elementos identitarios más de cultura excepcionales que posee y en consecuencia un patrimonio cultural”. Mendoza, et. al (2019), Robles (2018) y Simbaña (2017) coinciden en conceptualizar al paisaje gastronómico como un conjunto de elementos culturales, históricos, tangibles e intangibles arraigados en la cultura, elementos que contribuyen a una identidad local.

Como un elemento significativo de identidad, hoy en día los paisajes gastronómicos de las regiones poseen un espacio importante dentro del turismo. A este respecto, menciona Contreras et. al (2021: 81) “que la conformación de paisajes gastronómicos orientados al turismo es el resultado de la modificación o intervención de tradiciones culinarias con cierto arraigo territorial y cultural”.

De ahí que la gastronomía local como parte de un patrimonio intangible cultural puede llegar a ser el principal atractivo de cualquier destino: "gastronomía distintiva" le llama Cerón et. al (2021). En esta distinción confluyen saberes, tradiciones, técnicas y simbolismo, como lo refieren Mundet et. al (2017: 81): “consideramos que la gastronomía constituye la relación entre comida y cultura, y abarca todas las tradiciones y procesos culinarios de cada región”. Esa relación entre comida y cultura, traducida en costumbres y tradiciones construye el concepto de gastronomía típica. Lo “típico”, de acuerdo con Castillo y Tamayo (2014: 181), está “conformado por las tradiciones, costumbres, modos de hacer y actuar en un ejercicio de pensamiento que motiva a las más diversas prácticas culturales como es el caso de la gastronomía”.

Este patrimonio otorga una valorización a la cultura local, que, gestionada de manera correcta, se vuelve un atractivo turístico, cuya base, además de los elementos gastronómicos a degustar, lo constituye el paisaje, los artefactos y los procesos para la elaboración de los platillos: milpas, bosques, senderos, ríos, lagunas; artefactos como el molcajete, metate, ollas de barro; técnicas de recolección, cocción y preparación. Estos elementos mencionados conforman un complejo modelo cultural que contribuyen a la conformación del paisaje gastronómico Al respecto menciona Gascón (2013: 82) que “los paisajes gastronómicos, a su vez, tienen una relación de interdependencia con los paisajes agrarios y los modos de vida rurales porque son la fuente, de donde se obtienen las materias primas”.

En resumen, Fusté (2018) y Gómez (2022), consideran que el paisaje gastronómico se integra por al menos cuatro elementos que lo componen: cultural, arquitectónico, estético y gastronómico.

De esta manera, estos elementos integran identidad al crear una valoración al patrimonio y se constituyen como la base de análisis para una percepción estética del paisaje gastronómico.

2. La percepción estética del paisaje gastronómico

La percepción que los visitantes tienen del paisaje gastronómico es considerada de manera individual ya que cada vivencia en el destino es única, así mismo, con el paso del tiempo la percepción estética que los visitantes conciben de las experiencias vividas se va modificando, al igual que el paisaje gastronómico al pasar el tiempo.

En este mismo sentido Dos santos (2011) menciona que la percepción del paisaje es, por lo tanto, influenciada por las propias características fisiológicas del ser humano, por su carácter y personalidad, y por sus influencias sociales y culturales.

“La percepción viene siendo la visión subjetiva que tiene cada persona ante las características del paisaje, pues la percepción de dos personas puede ser completamente distinta porque entran en juego los sentimientos, la atención y los criterios particulares de cada persona” (Blancas y Morales, 2018: 41).

Así mismo Blancas y Morales (2018: 43) mencionan que “la percepción del paisaje está enraizada en la cultura, en periodos y hechos históricos y en valores personales. Se ha comprobado que la percepción de los cambios que ocurren en el paisaje será positiva o negativa dependiendo de la extensión y grado de modificación del territorio, y si se enfoca desde un punto de vista estético”.

Es así como López et. al (2020: 178) enfatizan en que “la percepción del paisaje por parte del turista está condicionada por sus esquemas culturales a partir del lugar de origen y, por tanto, su lugar de procedencia (nacionales o internacionales) es una variable dependiente del proceso de percepción”.

Gómez (2022) así como Gómez y Delgado et al (2020) abordan diferentes enfoques gastronómicos, uno de ellos es en su dimensión estética y la importancia de ésta, haciendo énfasis en la calidad visual del mismo y los turistas, ya que su percepción se construye de acuerdo con los intereses de cada uno. “Cuando se habla de temas gastronómicos, resulta importante hacer una reflexión sobre la importancia de la estética y la percepción que el turista conciben de esta” (Camacho y Velarde, 2021: 299).

de esta manera, uno de los factores que hace que el turista perciba interés en el paisaje gastronómico es la “originalidad estética” que integra elementos que conforman el paisaje como los culturales, arquitectónicos y gastronómicos. Al respecto menciona Mercado (2015: 173) menciona que “la percepción del turista sobre el

paisaje gastronómico que visita también está condicionada por el contexto en el que se desarrolla su experiencia identificada difusamente con autenticidad, singularidad y calidad en el entorno”.

También Contreras et al (2021: 7) destaca que “la percepción del paisaje y su valoración estética se ha convertido en un área de interés. La evaluación visual del paisaje valora qué tan bello es un paisaje y trata de identificar lo que motiva su preferencia, conocer la percepción que el visitante valora de un paisaje puede contribuir al desarrollo de propuestas para su conservación y uso”.

La percepción que los visitantes conciben de la estética del lugar suele ser uno de los principales motivos. Al respecto Contreras y Chávez et al (2021: 21), concluyen que los paisajes gastronómicos son motivos principales de visita de los destinos turísticos, por lo cual es importante conocer la percepción que tienen los visitantes, enfatizan que a partir de comprobar que tan estético es un paisaje para los visitantes se pueden identificar los motivos de su preferencia por él mismo, además de permitir establecer estrategias para su gestión.

Si bien la percepción que los visitantes tienen se considera subjetiva, esta a su vez se conforma por diferentes características que se desarrollan en el paisaje visitado, siendo así principalmente las características estéticas las primeras en ser percibidas por los visitantes al llegar al destino, como se menciona en lo anterior dicha estética es relevante para crear una valoración del paisaje ya que a partir de estas el visitante definirá si el paisaje el cual visita le parece atractivo con elementos estéticos que le causen interés por el mismo y sean un motivo o factor de visita que resulte en una experiencia agradable para el visitante.

3. El Parque de la Ciencia Fundadores de Toluca y su Paisaje Gastronómico

Inaugurado el 14 de octubre de 2021, el Parque de la Ciencia Fundadores, obra del arquitecto Víctor Márquez, se ubica frente al emblemático Jardín Botánico Cosmovital, en el centro de la ciudad de Toluca. Con la apertura del Parque se integran y conectan espacios representativos culturales de la capital mexiquense como lo son el Museo de Bellas Artes, el Museo José María Velasco, Museo Taller Luis Nishizawa y la Plaza de los Mártires. Como parte de los atractivos del parque se encuentran un planetario y espacios recreativos, áreas para exposiciones de arte, tiendas de artesanías y librerías además de un museo donde se expone la muestra llamada “Van Gogh Alive”.

A este respecto, el Gobernador del Estado de México aseguró que “con estas nuevas instalaciones se incrementó la importancia cultural del primer cuadro de la ciudad, lo que permite una mayor concentración de riqueza histórica y cultural de la capital Toluqueña se busca un mejor aprovechamiento del patrimonio del Centro Histórico, y crear un atractivo para impulsar el Turismo” (El Sol de Toluca 2021: 3).

Una vez inaugurado el Parque de la Ciencia Fundadores se destinaron diferentes espacios para la venta y consumo de alimentos, con lo cual se estructura un paisaje gastronómico integrado con puestos con sombrillas en los que se vende comida callejera, que se integran al entorno, y casonas con arquitectura del siglo XVIII

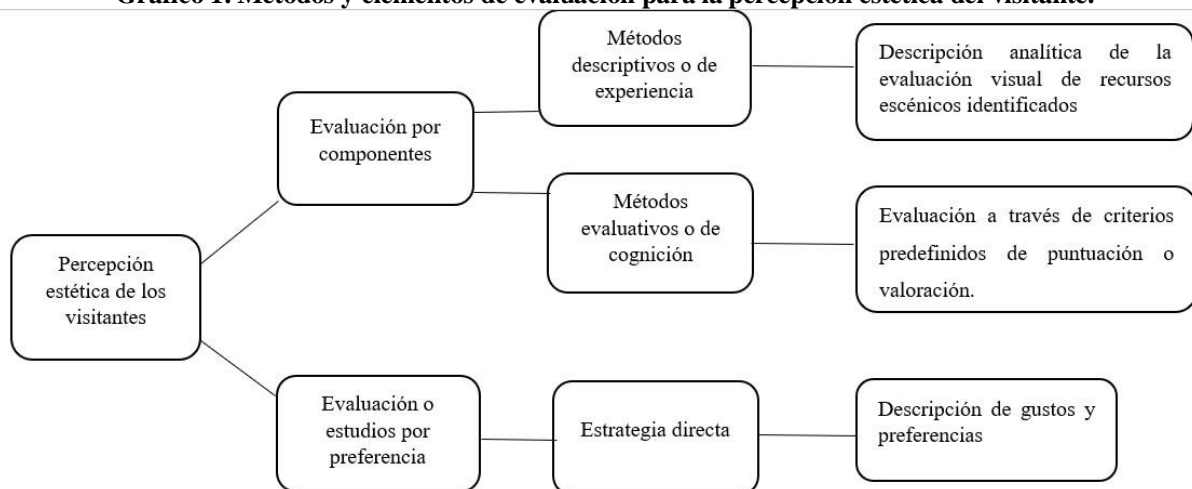
que fungen como restaurantes así como fondas tradicionales donde se pueden degustar platillos que constituyen una relación entre la cultura y la gastronomía (como lo son los huaraches toluqueños), otorgando una determinada identidad al espacio. Además, se puede encontrar birria, consomé, gorditas, tacos de plaza, postres, bebidas, raspados y helados artesanales además de dulces llamados chongos y cocadas, que complementan un contraste de colores visualmente atractivos y sabores tradicionales que además se encuentran rodeados de museos y un Jardín Botánico (EL Cosmovital), constituyendo una relación entre la cultura y la gastronomía incluyendo otros elementos característicos como la arquitectura.

De acuerdo con lo anterior se considera una reorganización del espacio importante, ya que se han creado nuevas ofertas y prácticas de consumo cultural local, sin dejar de lado la nueva configuración, ha modificado el espacio con la apertura del parque, además de incluir en dicha reconfiguración a diferentes grupos como lo son los vendedores ambulantes los cuales obtuvieron un espacio que si bien ha modificado la organización urbana del espacio se considera ha sido un acierto ya que ahora forman parte del paisaje gastronómico del Parque de la Ciencia Fundadores.

4. Metodología para el análisis de la percepción estética de los visitantes del paisaje gastronómico del Parque de la Ciencia Fundadores

Para llevar a efecto el análisis de la percepción estética que los visitantes poseen del paisaje gastronómico del Parque de la Ciencia Fundadores, se parte de la metodología de (Cerro 1993, citado por Dos Santos 2011) que considera una evaluación por componentes y una evaluación o estudio por preferencia. Esta perspectiva metodológica identifica, describe y valora la calidad visual con la que cuentan los paisajes de acuerdo con la descripción de los visitantes.

Gráfico 1: Métodos y elementos de evaluación para la percepción estética del visitante.



Fuente: Elaboración propia con base en la metodología de Cerro y Dos Santos, (2023)

Dicha evaluación consta de dos métodos:

- Métodos descriptivos o de experiencia: dirigidos a una descripción analítica del paisaje por parte de los visitantes, registrando la evaluación visual de la presencia y la naturaleza de los recursos escénicos identificados.
- Métodos evaluativos o de cognición: Además de describir el paisaje, lo evalúan a través de criterios predefinidos de puntuación o valoración.

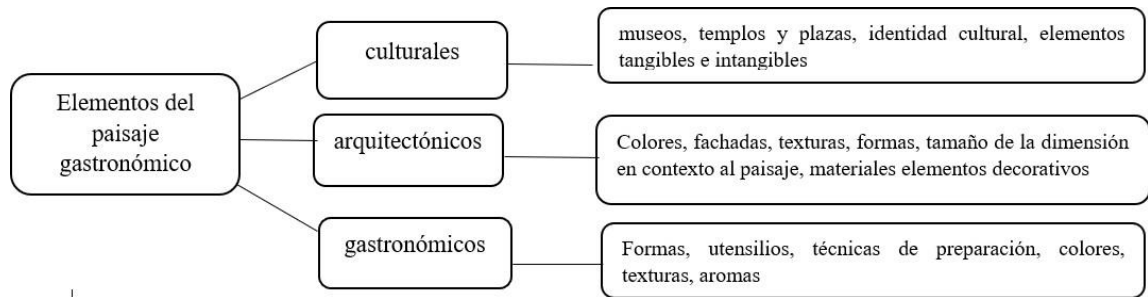
Evaluación o Estudios por preferencia: Las evaluaciones visuales se basan en el estudio de las preferencias estéticas de los usuarios con relación a los paisajes que visitan, permite describir el impacto que estos paisajes tienen en la percepción del visitante, además estas evaluaciones por preferencia de los visitantes también se encuentran condicionadas a su lugar de origen ya que cada uno relaciona estas experiencias con su entorno, costumbres y cultura, ya que éstas se viven de manera individual.

En el primer método la evaluación visual del paisaje valora que tan bello es un paisaje y trata de identificar lo que motiva su preferencia por medio de la puntuación predefinida por el investigador (Contreras, et al, 2021).

En el segundo método “estudios por preferencia”, se hace uso a partir de la estrategia directa, la cual a través de la aplicación de entrevistas cualitativas semi estructuradas a los visitantes o turistas del paisaje real, se describen sus gustos y preferencias en torno al paisaje o componentes de los elementos de evaluación.

Fusté (2018), De Jesús et. al (2017), y Erazo (2018) mencionan los elementos que conforman el paisaje gastronómico: culturales, arquitectónicos y gastronómicos, los cuales se abordan como punto de referencia para la realización de entrevistas. Los elementos antes mencionados permiten analizar la percepción estética de los visitantes y sus factores más relevantes y el por qué consideran atractivo y como elemento de la identidad del destino. Las características de dichos elementos que fueron utilizados como referencias para las entrevistas a los visitantes se describen a continuación.

Gráfico 2: Elementos que conforman el paisaje gastronómico



Fuente: Elaboración propia (2023)

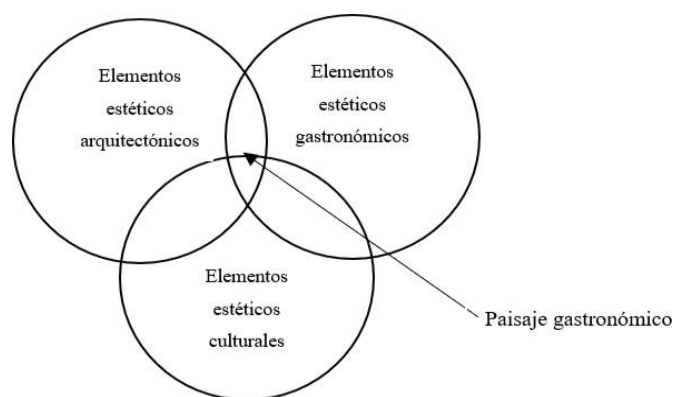
En cuanto a los elementos estéticos culturales Blancas y Morales (2018: 41) destacan que “la percepción del paisaje está enraizada en la cultura, en periodos y hechos históricos y en valores personales”. Se ha comprobado que los elementos estéticos de la cultura se enfatizan en factores relacionados con la identidad cultural del destino y de los visitantes, entre ellos destacan: museos, templos y plazas, artesanías. Así mismo Dos Santos (2011) plantea que los elementos estéticos que otorgan más identidad al paisaje son los considerados “elementos culturales” que suelen ser de valoración “subjetiva” y pueden ser tangibles e intangibles, un claro ejemplo de estos representa las costumbres y tradiciones de los destinos.

En lo referente a los elementos estéticos arquitectónicos, De Jesús et al (2017), Erazo (2018) y Briceño (2018) plantean que “la estética es un medio para el diseño y la construcción de objetos simbólicos y significativos para la sociedad”, es decir, un elemento arquitectónico además de una función estructural puede contener una carga simbólica, por ejemplo, una iglesia en forma de cruz latina o un capitel historiado. De esta manera, a partir de las tipologías arquitectónicas, se abordan elementos formales: colores de las fachadas y calles, texturas de los edificios, formas de las columnas y fachadas, tamaño de la dimensión en contexto al paisaje, materiales que integran elementos de vidrio como lo son las ventanas, además de elementos decorativos naturales como plantas, árboles, jardines y fuentes.

Finalmente, sobre los elementos estéticos gastronómicos, en “Lo bello y lo delicioso. Estética de los platos en el México del siglo XX”, Guía (2021: 189) hace mención de un conocido adagio: “la belleza está en los ojos de quien la mira” tratando de señalar que en la gastronomía no hay un estándar absoluto de belleza. Además, focaliza que “si bien, la gastronomía no puede analizarse y contemplarse de la misma manera que una pintura, una escultura o una obra arquitectónica, sí hay un lado estético en la comida” (Guía, 2021: 190). En esta reflexión el autor señala que la estética en la gastronomía sugiere a formas en cómo se presentan los alimentos como lo son las famosas formas ovaladas de las “gorditas”, resalta además los utensilios en los que se presenta la comida, la manera y técnicas con la que se cocinan los alimentos sin dejar de lado los colores de los platillos y como ejemplos destaca los postres, carnes y vegetales de colores vibrantes.

En consecuencia, se puntualiza que la percepción de los visitantes se encuentra condicionada por diversos factores socioculturales, a este respecto Rivera et. al (2014: 5) menciona que “la percepción en la evaluación del paisaje es de vital importancia, pues se infiere que un mismo paisaje puede tener diferentes significados de acuerdo con sus elementos, al ser una representación cognitiva particular de la realidad para cada individuo”. Este tipo de paisajes gastronómicos representados a partir de uno o más elementos estéticos conforman una integración del paisaje gastronómico, como ejemplo se muestra el gráfico número 3.

Gráfico 3: integración del paisaje gastronómico



Fuente: Elaboración propia, (2023).

A partir de lo anteriormente descrito, se realizaron 30 entrevistas, donde la muestra del cuestionario se aplicó solo a visitantes del Parque de la Ciencia Fundadores y los alrededores que conforman su Paisaje Gastronómico, el cual fue elaborado con preguntas cerradas y abiertas, las cuales fueron enfocadas a la percepción de los visitantes de acuerdo con los tres elementos descritos anteriormente. Los cuestionarios fueron aplicados en diferentes fechas de 2022: El 30 de septiembre; 2 de octubre, durante el Festival del Café Mexiquense; 5 de noviembre y el día 13 de diciembre, estos fueron dirigidos a los visitantes que se encontraban recorriendo el parque, y en los establecimientos de comida. Los cuestionarios fueron aplicados a visitantes que asistieron en grupos de familias, parejas jóvenes y personas adultas, cabe enfatizar que los visitantes entrevistados fueron accesibles para contestar las preguntas, además de expresar sus opiniones y vivencias al momento de su visita. Además, esta fase de trabajo se complementó con 10 recorridos de campo.

Las actividades anteriores permitieron guiar y ampliar el panorama de la investigación, asimismo la información que se recopiló durante la investigación de campo nos permitió conocer más aspectos acerca de los visitantes y las diferentes percepciones que tienen del Paisaje Gastronómico del Parque de la Ciencia Fundadores.

5. Hallazgos:

Los paisajes gastronómicos y los elementos que lo conforman son parte fundamental para definir si el lugar será valorado y considerado como un atractivo potencial, dicha percepción se encuentra relacionada a un juicio de valor que califica a los elementos que lo conforman además de estrategias directas que sean considerados de calidad los hace ser percibidos “interesantes”. En un ámbito turístico esta imagen se construye a partir del recurso emblemático e identitario, “un visitante analiza y emite un juicio individual sobre el paisaje lo hace mediante la observación la cual es condicionada por sus experiencias, emociones y cultura que destaca los elementos más identitarios del paisaje” (Blancas y Morales, 2018: 55).

5.1 Características del visitante

Se puede apreciar que los visitantes que acuden al Parque de la Ciencia Fundadores son grupos conformados por familias, parejas jóvenes y grupos escolares, pero, sobre todo, predominan las familias con niños pequeños. De acuerdo con las entrevistas realizadas, dentro de las características más relevantes de los visitantes se puede apreciar que son originarios de municipios colindantes y localidades de la ciudad de Toluca: Zinacantepec, Lerma, Metepec, San Cristóbal Huichochitlan, Temoaya y Ciudades de la república mexicana como Monterrey. Además de turistas extranjeros provenientes de Alemania, España y China. Así mismo se puede observar como parte de sus actividades culturales que incluyen recorridos por diversos espacios: el jardín botánico Cosmovitral, museo de la inquisición; museo de bellas artes, así como asistencia a las diversas actividades culturales que se desarrollan. durante la investigación, se presentó la exposición de arte Van Gogh alive y actividades (figura 1), de canto y baile tradicionales festival del café mexiquense.

Figura 1: Visitantes en el Festival del Café Mexiquense.



Fuente: Fotografía de Hernández Hernández Vanessa, (2022).

Considerando lo anterior, los visitantes realizan diferentes actividades culturales las cuales, como se puede apreciar, no siguen un itinerario establecido, sin embargo y no menos relevante durante su visita no puede faltar la calle de Santos Degollado donde se puede encontrar una plaza gastronómica (Figura 2), integrada por restaurantes que se encuentran al final de la calle y puestos que se organizan en hileras donde predominan las sombrillas que los hacen distintivos del paisaje gastronómico que se ha configurado a un costado del Parque.

Figura 2: Plaza gastronómica



Fuente: Fotografía de Hernández Hernández Vanessa, (2023).

5.2 Paisaje gastronómico del Parque de la Ciencia Fundadores. Percepción del visitante.

Cabe destacar que los visitantes, señalan que la evolución del paisaje ha sido visible y favorable ya que de acuerdo con las descripciones, solo se encontraba una plaza la cual la percibían “desagradable” y poco interesante por la falta de elementos naturales, culturales y gastronómicos que resaltarán el espacio urbano de la zona para que se considere atractivo, además no observaban que fuera un paisaje en el cual encontrarán elementos modernos que los hicieran disfrutar de su estadía ya que los diversos atractivos que se encontraban les parecían poco actualizados.

Los visitantes además mencionan que lo que más les gusta de la nueva configuración que tiene el paisaje gastronómico, en conjunto con la construcción del parque, se ha otorgado un toque de modernidad y cultura.

En el cual, de acuerdo con las entrevistas realizadas, los principales elementos que perciben al momento de su llegada son los colores. entre ellos el verde de los árboles que a los visitantes les parece llamativo además de hacerlos percibir abundancia de la naturaleza y los colores de los vitrales los cuales dicen el rojo es el que más resalta que acorde a su percepción (Figura 3), que diagonalmente pueden apreciar desde el parque, además de contrastar con los tonos fríos de la estructura de los edificios gubernamentales se pueden observar en un primer plano, esta gama de colores se convierte en indicador para que el visitante identifique elementos de la naturaleza que los hace percibir identidad ya que son representativos del País.

Figura 3: Vista panorámica del Parque, Restaurantes y Jardín Botánico



Fuente: Fotografía de Hernández Hernández Vanessa, (2023).

Además, los visitantes enfatizan el orden que prevalece en los locales y vendedores de comida. Dicha configuración ha sido positiva ya que, de acuerdo con las entrevistas, ahora lo perciben de manera ordenada e higiénica, en la cual los platillos se pueden encontrar a un costo accesible, asimismo, resaltan que este cambio ha permitido destinar una zona gastronómica que ha llamado la atención de los comensales por la variedad de platillos que se pueden degustar. Sin embargo, los visitantes puntualizan que se necesita ofertar más la gastronomía típica de Toluca ya que si bien pueden encontrar en esta plaza los famosos tacos de chorizo, les gustaría encontrar platillos con mas variedad que incluyan el chorizo tradicional, dulces típicos que no solo se oferten en la feria del alfeñique como lo son las calaveritas de azúcar y chocolate, dulces de turrón, dulces de pepita, calabaza y camote además de las famosas frutas cristalizadas y bebidas tradicionales como los mosquitos.

Los visitantes resaltan en que esto daría más identidad al paisaje ya que los turistas extranjeros tendrían conocimiento de que los platillos y resto de la oferta gastronómica son manifestación de la identidad ya que son percibidos como referentes históricos de la ciudad, además, los visitantes mencionan son una forma de expresión de la gastronomía y las costumbres de Toluca. Así mismo, para los visitantes el que se haya constituido esta sección de gastronomía complementada con los elementos culturales ya se percibe es parte de un atractivo.

“Todos ellos son factores de motivación para el enaltecimiento de la propia localidad, de lo que significa la gastronomía y cultura en realidad, es decir, los paisajes gastronómicos” (Fusté, 2016: 13). Los visitantes hacen hincapié en que se debe conservar el paisaje actual ya que al visitarlo poseen una percepción positiva y acogedora porque su visita resultó favorable.

5.1 Percepción estética de los visitantes; desde los elementos Arquitectónicos

Cabe resaltar que los visitantes manifiestan que, desde que llegan, se puede notar las fachadas de los recintos que rodean al parque, entre ellos resaltan las construcciones de los museos, del Jardín Botánico Cosmovital

(Figura 4), el cual mencionan les resulta “impresionante” por la cantidad de vitrales en forma de figuras de búhos de noche, hombres que representan vida, creación y colores por los cuales se conforma, resaltando los colores azul, rojo y naranja.

Figura 4: Jardín Botánico Cosmovital.



Fuente: Fotografía de Hernández Hernández Vanessa, (2023).

También hacen alusión a los locales y puestos donde se vende la comida ya que lo primero que perciben son las construcciones en las cuales se encuentran los restaurantes, constituidos por casonas con arquitectura del siglo XIX, y la manera en que las fachadas están pintadas, describiéndolas como “pintorescas” y mencionando el estilo de los ventanales de variadas formas geométricas y su vidriería decorativa que de acuerdo a sus descripciones los perciben de estilo gótico, así mismo, los visitantes mencionan no tener conocimiento de qué año o tipo de construcción se trata, pero dichos restaurantes (Figura 5), los hacen percibirlos como una obra “clásica” y que denota identidad e historia al lugar ya que los perciben como lugares que parecen ser tradicionales para el consumo de alimentos, además en las entrevistas los visitantes mencionan que dichos espacios que integran el paisaje gastronómico dan a notar que son del mismo tipo arquitectónico que las otras construcciones que se encuentran alrededor ,un ejemplo es el museo de la inquisición el cual se caracteriza por ser una construcción del siglo XIX.

Figura 5: Fachadas de Restaurantes



Fuente: Fotografía de Hernández Hernández Vanessa, (2023).

Los visitantes conciben, además, al parque como un lugar abierto en el cual pueden observar todo el paisaje (Figura 6). consideran que los colores de los elementos decorativos, como lo son la vegetación, son los que predominan en su atención destacando el color verde de los jardines y árboles, las flores de contrastantes colores como lo son el blanco, morado y el azul de los restaurantes.

Figura 6: Estructura del parque.



Fuente: Fotografía de Hernández Hernández Vanessa, (2023).

Las estructuras que se encuentran dentro del parque refieren, se trata de un lugar de paseo, donde también se puede tomar un descanso aprovechando las bancas existentes, además de notar que se trata de un lugar inclusivo ya que de acuerdo con las descripciones la estructura del parque consta de rampas y el piso se encuentra acondicionado para personas con capacidades diferentes, un ejemplo de esto son los suelos podó táctiles que si bien los visitantes no hacen referencia a ellos por su nombre, si los han podido percibir. Otro referente el cual perciben y dicen contemplar son los elementos decorativos que se colocan alusivas a las exposiciones de Van Gogh o temporadas del año, lo cual mencionan los visitantes los hace percibir experiencias culturales agradables y acogedoras. Al respecto, un visitante respondió: *“Me gusta que la construcción está acorde con la ciudad, muestra un equilibrio entre la modernidad y naturalidad, se ve muy espacioso lo que más pues me gusta son los espacios donde hay naturaleza”*.

5.2 Percepción estética de los visitantes desde los elementos gastronómicos

De acuerdo con los visitantes, la reubicación de los vendedores de comida les parece un acierto (Figura 7), ya que perciben estos puestos estéticamente más limpios, además, resaltan, les dan una sensación de ser seguros para consumir sus alimentos. Uno de los elementos que sobresalen es la “calidad” con la que se les sirve y oferta la comida ya que aseguran el que los vendedores de comida les muestren una sonrisa al atenderlos lo

que los hace percibir una sensación de hospitalidad enfatizando que es uno de los principales motivos por lo cual acuden a estos lugares. Asimismo, resaltan los costos de la comida con relación a otros lugares: les parecen accesibles consideran que este es otro motivo por el cual consumen la gastronomía del lugar.

Figura 7: Reubicación de puestos y restaurantes de comida.



Fuente: Fotografía de Hernández Hernández Vanessa, (2023).

Entre los hallazgos se destaca que los visitantes logran percibir la reconfiguración del paisaje gastronómico, además de denominarlo “bonito” y “atractivo”, uno de los elementos gastronómicos que más perciben son los colores de la comida, un ejemplo de estos son los huaraches (Figura 8), los tacos y los caldos como los de birria. Estos les parecen colores vivos y representativos, entre ellos hacen mención al color verde y rojo que integran la mayoría de los platillos que se ofertan, además de resaltar que una de las cosas más atractivas es poder consumir tus alimentos y disfrutar de la vista que integra el paisaje.

Figura 8: Huarache tradicional.



Fuente: Fotografía de Hernández Hernández Vanessa, (2023).

Otro elemento que destacan son los postres como helados (Figura 9) y aguas de sabor los cuales son preparados de manera artesanal, la manera en los que los presentan de acuerdo con los visitantes hace que estéticamente sean percibidos como “antójables”. Adicionalmente, los visitantes describen el tener un lugar donde poder disfrutar esta sobrecomida en una caminata o disfrutando del paisaje constituye un plus que les provoca una sensación de comodidad durante su visita.

Figura 9: Helados artesanales.



Fuente: Fotografía de Hernández Hernández Vanessa, (2022).

5.3 percepción estética de los visitantes; desde los elementos Culturales

De acuerdo con las entrevistas realizadas, los visitantes perciben al Paisaje como un lugar cultural (Figura 10), debido a los Museos que se encuentran ubicados alrededor del Parque y dentro de este, ya que mencionan son símbolo que les hace percibir identidad, además consideran que estos elementos son indispensables para el motivo de su visita. Cabe resaltar que los turistas extranjeros que fueron entrevistados mencionaron que el motivo de su visita era cultural ya que consideran que las exposiciones que se ofertan en los diferentes museos son “notables” obras de arte mexicano que no encuentran en sus lugares de origen.

Figura 10: Museo de Bellas Artes y Templo del Carmen.



Fuente: Fotografía de Hernández Hernández Vanessa, (2022).

Estas muestras son las que los visitantes comentan les han parecido más atractivas, una de ellas son las exposiciones que se han presentado, por ejemplo Van Gogh Alive, el Planetario 360°, exhibición de la Tabla periódica y el Festival del Café Mexiquense (Figura 11), el cual integró una muestra gastronómica tradicional de café, degustaciones, conferencias, talleres y venta de dulces elaborados a base de estos productos como chocolates además de miel, exposición y venta de artesanías de cerámica (Figura 12) y barro (Figura 13), dicho festival estuvo a cargo de los diferentes productores de café de la entidad. Los visitantes mencionaron esta exposición se complementó con el paisaje como un atractivo turístico, el cual fue percibido de gran importancia ya que permitió dar a conocer elementos considerados representativos de la entidad mexiquense que no tenían difusión en el centro de Toluca, así mismo los visitantes enfatizan que dichos elementos culturales deben ser valorados y conservados.

Finalmente (Blancas y Morales, 2018: 82) enfatizan en que “Los visitantes le dan un valor al paisaje mediante la observación, en respuesta a sus estímulos visuales. Así mismo los visitantes consideran que la mezcla de elementos estéticos culturales con gastronomía, son muestras tangibles de tradición que dan identidad cultural al paisaje en el que se desarrollan, señalan que un paisaje gastronómico con alto valor cultural es motivo de desplazamiento el cual se realiza con el fin de conocer, aprender y disfrutar de este”.

Figura 11: Festival del Café Mexiquense.



Fuente: Fotografía de Hernández Hernández Vanessa, (2022).

Figura 12: artesanías de cerámica.



Fuente: Fotografía de Hernández Hernández Vanessa, (2023).

Figura 13: Artesanías de barro.



Fuente: Fotografía de Hernández Hernández Vanessa, (2022).

6. Discusión

Una vez conocido el contexto en el que se desarrolla el paisaje gastronómico y los elementos estéticos que lo conforman y modifican ¿qué prevalece en la percepción de los visitantes para la valoración de los paisajes gastronómicos?, ¿los diferentes estudios y metodologías para la evaluación del paisaje realmente hacen evaluaciones conformadas por elementos que integren los paisajes gastronómicos? ¿los paisajes gastronómicos realmente integran todos los elementos culturales como tradiciones, construcciones y atractivos del paisaje gastronómico?, ¿la construcción del parque al integrar elementos gastronómicos otorga otros beneficios a la comunidad receptora? ¿la reubicación de los vendedores de comida realmente le otorga valor al paisaje gastronómico? Para intentar dar respuestas a los anteriores planteamientos se aborda la siguiente reflexión: “Aunque la población local y los visitantes pueden ser de diferentes culturas, tienen distintas personalidades y se relacionan con el paisaje de formas diferentes sus preferencias por los paisajes prevalecen elementos en común” Contreras et al (2021: 24). De acuerdo con García (2013) los patrones de preferencia en lo que prevalece en los visitantes se encuentran integrados por elementos como áreas verdes o áreas naturales ya que son percibidas por los visitantes con sensaciones acogedoras y de interés.

De acuerdo con lo antes descrito, los visitantes valoran más los paisajes gastronómicos que se encuentran en ambientes naturales o que contienen elementos naturales como lo son árboles o plantas, sin embargo, los resultados de la investigación demuestran que, lo que prevalece en la percepción de los visitantes es una preferencia notable por los paisajes gastronómicos en los cuales se encuentran elementos culturales y en segundo lugar los paisajes con elementos naturales, percibiendo estos últimos como elementos decorativos que integran un paisaje gastronómico. Cabe enfatizar que dichos elementos, conformados por los aspectos arquitectónicos, culturales y gastronómicos, no se encuentran descritos específicamente en las metodologías consultadas, así mismo no se encuentran categorizados en dichas clasificaciones. Además de encontrarse escasa metodología y elementos que integran al paisaje para realizar dicha evaluación de la percepción de los visitantes entorno a los paisajes gastronómicos. Así mismo lo anterior se permitió analizar que si bien la reconfiguración del paisaje permite resaltar la identidad, tradiciones, atractivos y construcciones que lo conforman, no suelen integrar todos estos inmuebles tradicionales que lo constituyen, al respecto (Mercado, 2015: 176) reflexiona "Este es el paisaje reconocible, pero es muy difícil identificar otros lugares no señalados entre los que conforman la construcción del destino como recurso identitario y que, sin embargo, lo son”.

Un claro ejemplo de estos son los locales donde se vende comida identitaria de Toluca como lo son los chorizos y sus diferentes presentaciones en tortas, tacos, y los chorizos condimentados con diferentes ingredientes como los de habanero, de acuerdo con la investigación para los visitantes y turistas extranjeros es de suma relevancia en su visita al paisaje gastronómico del parque y que sin embargo no se encuentran dentro de estos locales de comida.

Si bien dicha apertura ha otorgado beneficios de ocio y descanso con las actividades culturales, los visitantes locales dicen sentirse contentos ya que consideran tener una opinión neutra ante la llegada de visitantes y turismo extranjero, así mismo los locatarios de los puestos ambulantes y restaurantes dicen sentirse beneficiados por la llegada de dichos visitantes ya que sus ventas han aumentado considerablemente además de tener bastante difusión de sus locales y puestos, además de acuerdo a la investigación de campo esta nueva configuración de campo no ha tenido efectos de gentrificación lo cual se considera como un aspecto positivo para los locales, sin embargo esta nueva reubicación de los vendedores ambulantes los cuales también expresan descontento al no permitirles ejercer el ambulante dentro del parque y al haber sido reubicados a la plaza sin previo aviso, la reubicación de los vendedores de comida si ha otorgado no solo un valor al paisaje gastronómico además ha mejorado la estética del parque y de los colindantes al mostrar un paisaje gastronómico ordenado e higiénico considerando así el predominio de los aspectos estéticos del espacio positivos, ya que de acuerdo a los visitantes y locales el paisaje anteriormente no se percibía ordenado y les resultaba poco estético debido a la falta de lugares recreativos y falta en el orden de dichos ambulantes en el paisaje.

Conclusiones y prospectiva

El paisaje gastronómico del Parque de la Ciencia Fundadores tiene gran potencial de tener un mayor número de visitantes ya que se ha considerado como un plus en la reconfiguración del paisaje al ser de gran relevancia ya que los visitantes logran identificarlo y sentirse integrados al formar parte de la plaza gastronómica que otorga distinción al mismo, además de percibir a sus elementos y considerarlos de calidad, los visitantes perciben el paisaje gastronómico de acuerdo con sus elementos culturales arquitectónicos y gastronómicos: “se estima que la imagen de estos es fundamental, ya que tiene un impacto positivo en el valor percibido, la calidad, la satisfacción en esta percepción que se obtiene de los atributos de la imagen cultural del destino tiene una influencia positiva en la intención de volver a visitar el lugar, y recomendar el destino” (Toselli, 2019,).

La apertura del parque fomenta la gastronomía además ha impactado de manera positiva en la percepción del entorno, con esto se ha incrementado el número de visitantes a los museos de la zona, lo cual es lógico, porque su apertura fue a la par con la pandemia lo cual permitió a los visitantes integrar tiempos de ocio con elementos de aprendizaje cultural.

Esta investigación aporta algunas ideas y elementos para continuar con la evaluación del paisaje gastronómico desde la perspectiva del visitante o para lograr acercamientos al paisaje gastronómico, si bien entre las principales limitaciones de la investigación se encuentran las implicaciones metodológicas al ser de carácter descriptivo, estos resultados pueden aportar a varias investigaciones y estudios del mismo carácter metodológico, además de aportar en la implementación de atractivos tanto desde la percepción de los visitantes como en la valoración de los paisajes gastronómicos.

REFERENCIAS

1. Blancas, V & Morales, G. (2018). El visitante y su percepción del paisaje en el cerro de Santa Cruz Tepexpan, Jiquipilco Estado de México, (Tesis de Licenciatura, Facultad de Turismo y Gastronomía). Repositorio Institucional Universidad Autónoma del Estado de México
2. Briceño-Avila, M. (2018). Paisaje urbano y espacio público como expresión de la vida cotidiana. *Revista de Arquitectura (Bogotá)*, 20(2), 10-19.
3. Camacho Domínguez Arturo y Velarde Vargas Heriberto de Jesús (2021) en Hernández López, R. et al (2021). Gastronomía y Patrimonio. Estética de lo intangible. México. UAEM
4. Castillo Nechar Marcelino y Tamayo Salcedo Ana Leticia (2014). Entorno del Turismo, Turismo y Gastronomía: Sociedad y Humanismo. México. UAEM. ISBN 978-607-422-168-8.
5. Cerón Monroy Hazael, Peralta de Legarreta Alberto y José Ángel Díaz Rebolledo (2021). “La puesta en valor de la gastronomía distintiva y sus efectos en la atracción de visitantes: el caso de Pueblos Mágicos seleccionados” en López Andrés et al (2021) *¿Que se come aquí? La gastronomía en el marco turístico de los pueblos mágicos*. Barcelona, Universitat Oberta de Catalunya.
6. Contreras, C. L., Chávez-Costa, A. L. C., García, S. B., Muñoz, A. P., Rodríguez, E. A., & Pavón, R. S. (2021). Valoración del paisaje de la Reserva de la Biosfera Isla de Cozumel por la población local y visitantes. *El Periplo Sustentable: revista de turismo, desarrollo y competitividad*, (41), 7-34.
7. De Jesús Cordero-Domínguez, J., & Meneses-Sánchez, C. L. (2017). La estética de la arquitectura del Porfiriato en Guanajuato, México: Teatro Juárez, Palacio Legislativo y Mercado Hidalgo. *Revista Legado de Arquitectura y Diseño*, (21).
8. Dos Santos Pires, Paulo. (2011). Marco teórico-metodológico de los estudios del paisaje: Perspectivas de aplicación en la planificación del turismo. *Estudios y perspectivas en turismo*, 20(3), 522-541. Recuperado en 18 de julio de 2022, de http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322011000300001&lng=es&tlng=es
9. Erazo, F. J. R. (2018). Análisis estilístico de los elementos simbólicos estéticos arquitectónicos, búsqueda y transformación de su identidad.
10. El Sol de Toluca (2021). Inauguración del Parque de La Ciencia Fundadores Toluca Estado de México El Sol de Toluca.
11. Fusté-Forné, Francesc. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit*, 24(1), 4-16. Recuperado en 05 de junio de 2022, de http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0797-36912016000100001&lng=es&tlng=es.

12. Fusté-Forné, Francesc. (2018). Viajes en tren: el territorio y la comunicación de la identidad. *Dixit*, (28), 4-11. <https://doi.org/10.22235/d.v0i28.1577>
13. García, L. O. M. (2013). Las casas de mi antigua ciudad, ISBN: 978-607-495-xx.
14. García, S. B. (2013). Valoración de la calidad estética de los paisajes de La Habana (Cuba) con métodos de participación social. *Estudios Geográficos*, 74(274), 45-66.
15. Guía Zaragoza, Juan Gerardo; (2021) en Hernández López, R. et al (2021). Gastronomía y Patrimonio. Estética de lo intangible. México. UAEM.
16. Gómez-Cuevas, K., Delgado-Cruz, A., & Palmas-Castrejón, Y. D. (2020). Originalidad del tequila como símbolo de identidad mexicana. Percepción del turista-consumidor a partir de su exportación. *RIVAR (Santiago)*, 7(21), 59-80.
17. Gómez, M. C. (2022). Turismo cultural y gastronómico del chocolate mexicano. *TURPADE. Turismo, Patrimonio y Desarrollo*, (15).
18. Mendoza Acevedo Mariana (2019). Diseño Estratégico en los Paisajes Culturales Gastronómicos. Caso de Estudio: Valle de Toluca.
19. Mercado Alonso, I. (2015). Percepción y valoración social de los paisajes disfrutados: aportaciones desde el visitante para una gestión sostenible de espacios turísticos rurales. El caso de la Sierra de Aracena (Huelva). *Investigaciones Turísticas*, 9, 160-183.
20. Munárriz, L. Á. (2011). La categoría del paisaje cultural. *AIBR: Revista de Antropología Iberoamericana*, 6(1), 58-80.
21. Mundet, Lluís, Vidal, Dolors, & Aulet, Silvia (2017). Monasterios y turismo: interpretar el paisaje sagrado a través de la gastronomía. *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*, 11(1), 175-197. [fecha de Consulta 1 de Junio de 2022]. ISSN: Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=504154163009>
22. Gascón, (2013) citado por De Jesús Contreras, Daniel, " Patrimonio alimentario y turismo rural. La transformación de los paisajes gastronómicos en los Pueblos Mágicos de Tequisquiapan y Bernal", en Ojeda, A. L., López, R. H., Cisneros, H. F., & Hernández, C. G. (2021). *¿Qué se come aquí?: la gastronomía en el marco turístico de los pueblos mágicos*. Editorial UOC.
23. López-Zapata, L. V., Sepúlveda, W. M., & Gómez-Gómez, J. S. (2018). Percepción del paisaje desde la mirada del turista de algunos espacios de transformación urbana de Medellín, Colombia. *territorios*, (39), 175-201.
24. Rivera Bruno, Andrés, García Albarado, J. Cruz, Pérez Vázquez, Arturo, Gallardo López, Felipe, & Vargas Mendoza, Mónica de la Cruz. (2014). . *Revista mexicana de ciencias agrícolas*, 5(spe9), 1811-1817. <https://doi.org/10.29312/remexca.v0i9.1068>
25. Robles Sánchez, P. (2018). Francia y España en sus webs institucionales: construcción de paisajes gastronómicos.
26. Simbaña Cualchi, R. E. (2017). *Gastronomía de la provincia del Carchi como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador parroquia Monte Olivo* (Bachelor's thesis).

27. Toselli, C. (2019). Turismo, patrimonio cultural y desarrollo local. Evaluación del potencial turístico de aldeas rurales en la provincia de Entre Ríos, Argentina.