vinetur

La Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias refuerza su cooperación con la Universidad Autónoma del Estado de México

La estancia de dos investigadoras abre nuevas vías con empresas canarias sobre turismo rural, patrimonio agroalimentario y bebidas tradicionales

miércoles 25 de noviembre de 2026



Este miércoles, 25 de noviembre, la Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias informó del refuerzo de su cooperación con el Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales de la Universidad Autónoma del Estado de México a través de la estancia de investigación de Michelle Florentino Campos y Joseline Florentino Campos. La primera cursa el Doctorado en Ciencias Agropecuarias y la segunda la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario.

La Cátedra, promovida por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria y la Universidad de La Laguna, enmarca esta colaboración en su apertura internacional durante 2026. La entidad pretende afianzar su papel como punto de encuentro para investigadores de Europa y Latinoamérica vinculados al desarrollo territorial, el patrimonio agroalimentario y el turismo rural.

El trabajo desarrollado durante la estancia ha girado en torno a la relación entre los modelos de investigación y desarrollo territorial de México y Canarias. Entre los asuntos abordados figuran la protección del patrimonio cultural, la economía circular y el papel del agroturismo y el enoturismo como vías para diversificar la actividad económica en el medio rural. En términos generales, este tipo de actividades vincula la visita turística con explotaciones agrarias, bodegas y otros elaboradores locales, y suele funcionar como complemento de renta para muchas zonas no urbanas.

Uno de los ejes del intercambio ha sido el contacto directo con empresas y profesionales del archipiélago. Las dos investigadoras han mantenido relación con agentes del sector agroturístico y agroalimentario y han trabajado también con Destilerías Arehucas, en Gran Canaria, y Destilerías Aldea, en La Palma. Para la Cátedra, esa conexión permite acercar la investigación universitaria a compañías ligadas a productos muy vinculados con la identidad de las islas.

Michelle Florentino Campos y Joseline Florentino Campos han participado además en el Taller Técnico de Conocimiento sobre el Mezcal y el Ron Miel de Canarias. La actividad ha servido para intercambiar experiencias entre dos territorios con tradición en la elaboración de bebidas asociadas a su cultura productiva y para comparar materias primas, procesos de elaboración, saberes tradicionales y posibles usos turísticos de estas producciones.

Durante la estancia, ambas investigadoras han analizado puntos comunes y diferencias entre México y Canarias. A pesar de la distancia y de la distinta escala territorial, sitúan entre los elementos compartidos la diversidad de microclimas, la variedad de productos agroalimentarios y el peso de los conocimientos transmitidos entre generaciones. A su juicio, esa base permite abrir líneas de trabajo conjuntas entre universidades y también con empresas del sector.

Michelle Florentino Campos afirma que las condiciones agroclimáticas del Estado de México y del archipiélago permiten impulsar producciones diferenciadas y de calidad, entre ellas el aguacate, el café y varias bebidas tradicionales. También considera que el agroturismo y el enoturismo pueden complementar la oferta turística convencional de Canarias y generar nuevas opciones de actividad en las zonas rurales.

Por su parte, Joseline Florentino Campos pone el acento en los sistemas de certificación, las denominaciones de origen y los distintivos ambientales. Entiende que esas herramientas facilitan la trazabilidad, mejoran la transparencia y ayudan a identificar el origen de los productos, además de ofrecer referencias útiles para iniciativas de desarrollo agroalimentario en México.

Otra línea de trabajo ha pasado por la incorporación de conocimientos tradicionales a nuevas propuestas económicas y turísticas. Joseline ha planteado posibles aplicaciones de la economía circular en la agroindustria y en la vitivinicultura, como el uso de subproductos de la destilación y la implantación de envases retornables entre productores y consumidores.

Michelle ha presentado además las líneas de su proyecto doctoral sobre las llamadas bebidas patrimoniales. Su investigación parte de la idea de que el valor de una bebida tradicional no depende solo de sus rasgos técnicos o físico-químicos, sino también de su dimensión histórica, simbólica y social. La investigadora defiende metodologías participativas y multidisciplinares que sitúen a agricultores y productores en el centro de los procesos de estudio y recuperación patrimonial.

Dentro de esa mirada, Michelle ha citado la milpa mesoamericana, basada en el cultivo conjunto de maíz, calabaza y frijol, como ejemplo de práctica agrícola tradicional con principios próximos a la agroecología. También ha reclamado modelos turísticos

respetuosos con las comunidades rurales y con sus formas de vida.

El coordinador general de la Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias, Gabriel Santos García, sostiene que este tipo de estancias refuerza la dimensión internacional de la investigación y mejora su conexión con la realidad empresarial y productiva. Su planteamiento es que Canarias funcione como un punto de encuentro para compartir metodologías, generar conocimiento y poner en marcha proyectos conjuntos entre universidades, centros de investigación, empresas y administraciones.

Santos añade que el valor de la cooperación académica aumenta cuando el trabajo universitario entra en contacto con productores y compañías del archipiélago. En ese sentido, cita la relación con Destilerías Arehucas y Destilerías Aldea, así como la participación en el taller sobre mezcal y ron miel, como ejemplos de un modelo que conecta patrimonio, actividad empresarial, tradición e innovación.

La estancia también ha servido para que la Cátedra conozca con más detalle la estructura académica y organizativa del Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales de la Universidad Autónoma del Estado de México, una institución con tres décadas de trayectoria en formación de posgrado e investigación. Las investigadoras valoran la complementariedad entre los programas orientados a la profesionalización y los centrados en la investigación científica, y ven margen para ampliar las redes de colaboración entre ambas instituciones.

Michelle y Joseline consideran además que la Cátedra canaria ofrece un modelo útil por su labor de capacitación, articulación institucional y transferencia al sector vitivinícola y agroturístico de las islas. Joseline reclama iniciativas que animen a las nuevas generaciones a dignificar el trabajo en el campo y frenar su abandono, mientras Michelle pide una investigación agroalimentaria guiada por la empatía, la ética y el reconocimiento a las familias campesinas que sostienen la alimentación en sus territorios.