

Turismo emisor de la India: una realidad que debemos conocer

by Rosendo Bermúdez Prieto - Monday, October 15, 2018

https://vinculando.org/vacaciones_viajes/turismo_sostenible/turismo-emisor-de-india.html



*Turismo emisor indio:
una realidad que debemos conocer.*



Resumen

La India, país con una civilización milenaria que alberga innumerables tesoros naturales, históricos, culturales y gastronómicos, es también un potencial mercado emisor de turismo que debe estudiarse. Es por ello, que en este trabajo se pretende alcanzar un acercamiento al perfil de ese turista y que constituya para nuestros profesionales un estímulo para profundizar su estudio.

Palabra clave: Perfil, turista indio, profesionales.

Abstract

India, country with a millenary civilization that has innumerable natural, historic, cultural and gastronomic treasures, is also a tourism sender potential market that should be studied. This is the reason that in this work it is pretended to achieve an approach to the tourist profile and that constitutes for our professionals a stimulation to continue intensifying in its study.

Keywords: Profile, Indian tourist, professionals.

Turismo emisor indio: una realidad que debemos conocer

La India, país del sur de Asia, cuenta con una superficie de 3.287.590 km² y una población aproximada a los 1.200 millones de personas, lo que la convierte en el 7mo en extensión y el segundo más poblado del mundo, después de

China. Limita con Pakistán, Nepal, Bhután, China, Myanmar y Bangladesh.

Cobija tesoros naturales y culturales de gran magnitud, lo que lo convierte en una nación apasionante y diversa. En ese mosaico se distinguen sus costas, islas, bellas playas, profusos parques nacionales, apasionante vida silvestre y un excepcional atractivo histórico, patrimonial y de tradiciones de un país con una civilización de más de 5 mil años.

Le caracteriza, además, el mosaico de razas, culturas y religiones que conviven, pudiéndose encontrar más de 200 lenguas diferentes, originadas por la cantidad de etnias que abriga (la constitución del país define como idiomas oficiales el inglés y el hindi).

Sus tradiciones están fuertemente arraigadas en la sociedad y son el resultado de la influencia persa, árabe, turca y mongola, además europea, en especial inglesa, por haber sido colonizada por esa potencia durante muchos años.

La India alcanza su independencia de Gran Bretaña el 15 de agosto de 1947, poniendo fin a más de tres siglos de dominación, con la victoria después de luchas emancipadoras comenzadas en 1857 y que concluyeron bajo el liderazgo de Mahatma Gandhi entre 1942 y 1947, personaje que recurrió a métodos de no violencia y de desobediencia civil.

En la India nacen las llamadas religiones dárnicas:

- El **hinduismo** es la religión más popular, encontrándose entre las tres más grandes del mundo, dentro de ella hay muchas escuelas y tradiciones diferentes, siguiendo la tradición de las castas. Sus principales dioses son Rama, Shiva, Vishnu, Krishna y Kali.
- El **budismo**, también entre las más importantes del mundo, fundada por Siddharta Gautama, hijo del rajá del reino de Sakias, el cual renunció a todo y se hizo mendigo, haciéndose llamar Buda, que quiere decir “El Iluminado”. Se basa en la práctica del bien, de la caridad, el amor y otras virtudes y no es teísta.
- El **jainismo**, similar al budismo. Propaga como doctrina del desapego a lo material y no reconoce ninguna divinidad omnipotente.
- El **Sijismo** una religión monoteísta a medio camino entre el islamismo y el hinduismo.
- El **hinduismo** y **budismo** son practicadas por alrededor de 1 400 millones de personas en el planeta.

El sistema de estratificación de su sociedad es el de las castas, que se deriva directamente del hinduismo. En la actualidad están suprimidas de forma legal, no obstante, se mantienen debido a sus usos, costumbres y raíces que tienen dentro de la sociedad. Ellas son: Brahmanes (sacerdotes), Kshatriyas (guerreros y gobernantes), Vaishyas (artesanos y comerciantes), Sudras (campesinos y gente trabajadora) y Parias (indigentes).

La India una de las economías emergentes del planeta, se encuentra en el grupo de los BRICS, con un producto interno bruto 2,264 billones USD (2016) y un PIB per cápita en ese mismo año de 1.709,39 USD. Ha diversificado su economía, fomentando el auge de una clase media con recursos que elevan sus potencialidades de consumidor. Esta economía pudiera convertirse en la segunda más importante del mundo después de China, para 2040, según informe publicado de la consultora internacional PwC.

Desde el punto de vista del turismo emisor, estudios realizados proyectaban un gasto turístico por encima de los 14.700 millones de dólares en el año 2017, superando tales previsiones, al alcanzar un crecimiento del 9% en el gasto, llegando a los \$18.000 millones y avanzando cuatro posiciones en el ranquin mundial, situándose en el décimo séptimo lugar.

Algunas de las razones que han llevado a la India a este crecimiento han sido, entre otras: el incremento de su PIB; el desarrollo de una clase media que pudiera llegar a los 500 millones para el 2025; aumento de la cifra de mujeres

que realizan viajes de negocios; la presencia creciente de personas de edad avanzada; el mejoramiento de las conexiones aéreas con diferentes destinos turísticos del mundo; rebasa los 330 millones de usuarios de internet, convirtiéndola en el segundo país con mayor número, después de China, lo que constituye una herramienta muy útil para la búsqueda de información y la organización de viajes. Por razones como estas es que la OMT predice que para el 2020, viajen por el mundo alrededor de 50 millones de indios.

Por todo ello sugerimos su estudio como potencial mercado y la definición de su perfil para que nuestros profesionales del turismo comiencen a conocerlo, aunque todavía no sea significativo para nuestro destino. Es así que relacionaremos algunas de sus costumbres, hábitos sociales, alimenticios y como turistas.

Costumbres y hábitos sociales

- Son muy tradicionales, conviviendo la tradición y la modernidad.
- Al entablar conversación, se interesan por los estudios realizados por el interlocutor, trabajo que realiza, estado civil, religión que profesa y todo tipo de datos personales.
- No es usual que las parejas se besen o abracen en público, se considera ofensivo.
- Caminar de la mano es más propio de hombres como señal de amistad que de parejas.
- Los hombres nunca deben tocar a las mujeres en público a menos que la dama sea mayor o esté discapacitada.
- No se considera apropiado que las mujeres hablen con extraños en la calle.
- Tienen la creencia de que la mano derecha hace tareas nobles y la izquierda las tareas menos agradecidas. Por lo tanto, se come, se saluda y se paga con la mano derecha y se retiran los zapatos con la mano izquierda. En el baño se usa la mano izquierda y si se da un regalo se entrega con la derecha o con ambas, pero nunca sólo con la izquierda.
- Su aseo personal es muy importante, lo asocian a la pureza. Tras el baño el indio realiza una puja u oración matutina.
- El hogar es un espacio sagrado, se descalzan al entrar.
- A diferencia con su higiene personal, en los espacios públicos no cuidan la higiene arrojando todo tipo de desperdicios.
- Cuando saludan a ciudadanos occidentales, dan la mano al mismo tiempo que realizan una pequeña inclinación con la cabeza como muestra de respeto.
- Es costumbre entre los indios saludarse diciendo “namasté”, uniendo las manos frente al pecho bajo las mejillas. Esta es una expresión de saludo originaria de la India, se utiliza para saludar, despedirse, pedir, agradecer, evidenciar respeto y para rezar. Suelen arrodillarse ante los ancianos y tocar sus pies como señal de respeto.
- Las muestras de afecto como darse la mano o abrazarse son consideradas impropias entre un hombre y una mujer, no ocurre lo mismo entre personas del mismo sexo.
- El Bindi, punto rojo utilizado por las mujeres en el entrecejo, es un símbolo cultural de connotaciones religiosas que señala la prosperidad y la vida conyugal.
- Realizar cualquier tipo de guiño es percibido como proposición sexual o puede ser considerado un insulto.
- En cuanto al vestuario, los estilos más populares tienen presente túnicas y vestidos para las mujeres como el sari o el dhoti para los hombres. Los colores fuertes y brillantes son los preferidos. No se debe vestir ropas ajustadas o transparentes.
- Vestir ropa de cuero es una ofensa.
- Nunca se debe “dar las gracias” ya que es visto como una forma de pago y mal gesto.
- Silbar es considerado incorrecto y es poco aceptado.
- Sus procesos de negociación pueden ser muy lentos. Suelen entregar tarjetas de presentación después del saludo y los obsequios se consideran un intento de soborno si son grandes o caros.
- Las reuniones suelen comenzar con una charla amistosa.
- Agarrarse la oreja es signo de sinceridad o arrepentimiento.

- Los indios no son puntuales.
- Beber o fumar en público es considerado una señal de debilidad moral.
- Rechazar la comida que se ofrece, se considera mala educación. En las grandes festividades como bodas, cumpleaños y otras, como muestra de respeto, se da de comer con la mano directamente en la boca de los invitados. En el hogar, suele usarse un solo plato para varias personas.
- Dar de comer a los animales se considera que trae buena suerte y prosperidad.
- Una de las creencias de la cultura de la India, es considerar a la vaca un animal sagrado, que representa los ideales de maternidad, la vida y la buena suerte.

Perfil del turista de la India

- Particular preferencia por los viajes organizados.
- El factor precio es lo más determinante en la toma de decisión.
- Otros factores a tener en cuenta para determinar el destino a visitar son: la posibilidad de vivir nuevas experiencias, clima agradable, visitar monumentos emblemáticos, eventos deportivos (fútbol), comprar marcas internacionales, experiencias culturales, hospitalidad de la gente.
- Viajan en familias, grupos de amigos generalmente compuestos de hombres.
- Valoran altamente la seguridad, limpieza e higiene, servicio de WIFI, comunicación en idioma inglés, buen trato y precio adecuado.
- Emplean mucho el lenguaje corporal, por lo que se impone su conocimiento.
- En los restaurantes buscan comidas especiales para niños, opciones con especias y picantes, sabores similares a la comida india y la presencia de la misma al menos una vez al día. Gustan el servicio de buffet
- Los viajeros indios suelen mostrar poco interés en la gastronomía de otras culturas y buscan destinos con comida adaptada a sus necesidades.
- Los indios beben té constantemente.
- Los meses de mayor movimiento son mayo, junio o diciembre.
- Es significativo el papel de Internet y las redes sociales para la toma de decisiones.
- Auge de los dispositivos móviles como herramientas para planificar y reservar los viajes.
- Más del 40% de los viajeros de la India buscan consejos de amigos a través de las redes sociales.

Para el estudio de los mercados, reviste importancia igualmente el conocimiento de sus fiestas nacionales, pues cuando sus habitantes se encuentran lejos del terruño, es muy reconfortante le recuerden sus conmemoraciones.

Fechas festivas de la India:

13 al 15 de enero	Tiempo de cosecha en el sur de la India	15 de agosto	Día de la independencia
26 de enero	Puesta en marcha de la constitución de la India	5 de septiembre	Día del maestro
20 de febrero	Día de ofrendas y vigilia	18 de septiembre	Celebración de las esposas en Nepal
7 de marzo	Festival del elefante	31 de octubre	Halloween
8 de marzo	Festival de la primavera	13 de noviembre	Día del nuevo año hindú
3 de abril	Día de la madre	14 de noviembre	Día del niño
2 de agosto	Celebración de los lazos	24 de diciembre	Navidad

Gastronomía de la India

Como parte de la riqueza cultural de la India, se encuentra su variada gastronomía que surge como resultado de la diversidad de culturas que la han enriquecido a lo largo de las colonizaciones acaecidas durante varios siglos,

incorporando diferentes prácticas culinarias traídas por los colonos que con el tiempo se mezclaron hasta alcanzar la notoriedad con que cuenta en la actualidad.

La mayoría de los sabores de la India están íntimamente relacionados por el uso significativo de especias y una gran variedad de verduras, existiendo una gran diversidad de estilos locales.

Entre las especias más usadas se destacan el **Azafrán**, la **Vainilla**, el **Cardamomo** (tercera especia más cara del mundo después del azafrán y la vainilla), la **Pimienta**, la **Canela** (se puede encontrar en rama o molida y su sabor realza el gusto del pescado, del pollo y del jamón, es una de las especias más usadas en los postres y también se usa para aderezar frutas o masas secas), **Anís**, **Clavo** y el **Curry** que se trata de una mezcla de entre 16 y 20 especias en polvo, siendo las principales: cúrcuma, canela, clavo, cilantro, comino, jengibre, pimienta y otras que le dan su aroma característico.

El más picante y fuerte es el curry de Madrás. Otras especias son la **Nuez Moscada**, **Pimentón**, **Páprika** (esta última, típica de la cocina húngara, es equivalente al pimentón, usándose los frutos secos y molidos para condimentar sopas, platos de carne y ensaladas.

De esta última existen dos variedades, dulce y picante, y es imprescindible como condimento del típico goulash, adobos, arroces y salsas); además, destacan **Jengibre**, **Regaliz**, **Semillas de Cilantro**, **Comino**, **semillas de mostaza**, **la Cúrcuma** (especie con un sabor amargo que también es capaz de darle color amarillo a los alimentos, casi nunca se usa sola, siempre se encuentra en combinación con otras especias), el **Hinojo** (tiene un distintivo sabor a anís, y las semillas, enteras o molidas, añaden ese sabor particular a muchos platos). Estos son ejemplos de la gran diversidad de especias que poseen.

Los ingredientes más importantes empleados en la cocina india son el arroz, *atta* (un tipo especial de harina de trigo integral con el que se elabora el pan), y al menos cinco docenas de variedades de legumbres. La más importante es la chana (garbanzo, chícharo), así como el toor (garbanzo indio), el urad (lenteja negra) y el mung (soja verde).

El hinduismo como religión promueve la vida simple y natural como camino hacia la pureza física y espiritual. La dieta varía por región, algunos adeptos son vegetarianos estrictos, mientras que otros ingieren carne, resultado de la caza local. Las costumbres de la dieta hindú están basadas en la creencia de que el cuerpo está compuesto de fuego, agua, aire y tierra y la comida que se ingiere puede balancear estos elementos o sacarlos de balance.

Tipos de alimentos

Todos los alimentos se encuentran en una de tres categorías, y el peso de cada una hace que la dieta varíe de acuerdo a las costumbres locales. Los alimentos sátvicos son considerados ideales y son los únicos alimentos ingeridos en ciertas costumbres. Entre ellos se encuentran: los *lácteos* como la leche o la mantequilla clarificada (*ghee*), frutos secos en general como nueces, almendras, dátiles y también semillas y frutos frescos jugosos, nutritivos, llenos de minerales y vitaminas.

También entran las hortalizas en esta categoría, al igual que los endulzantes naturales, sin refinar (melaza, sirope de arce, etcétera). Los cereales son los que le brindan energía al organismo; la quinoa, el arroz, la avena o los brotes de cereales forman parte de este grupo. Se considera que todos ellos limpian la mente y el cuerpo, incrementando la tranquilidad interna.

En oposición a los alimentos sátvicos se encuentran los *rajásicos*. Estos últimos son muy salados, muy dulces, muy amargos, muy calientes, muy ácidos, muy picantes, muy aromáticos. Tienden a excitar e intoxicar.

Los alimentos muy calientes, picantes o ácidos se comparan con el vino y la carne. El consumo de bebidas

alcohólicas y carne desarrolla tendencias violentas y enfermedades propias de animales, según esta creencia.

Los alimentos tóxicos se piensa que promueven las emociones negativas e incluyen los alimentos pasados, podridos, demasiado maduros o de otra forma incomedibles.

Vegetarianismo

El vegetarianismo se asocia comúnmente con la dieta hindú, pero la mayoría de los hindúes consumen algún tipo de productos animales. Mientras que los vegetarianos rehúsan comer cualquier alimento que provenga de un animal, algunos hindúes ingieren lácteos, pescado y mariscos e incluso aves.

El cerdo se consume en regiones donde su condición salvaje ha constituido históricamente una fuente de alimentos en tiempos de necesidad. La mayoría de los hindúes no comen carne, las vacas son vistas como "la madre", pero la carne se consume en pequeñas secciones de poblaciones hindúes.

Los hindúes practican el ayuno por razones espirituales en días sagrados, pero la práctica varía de acuerdo con las costumbres locales y las preferencias individuales. Algunos adeptos evitan todos los nutrientes, otros beben solamente jugo, y otros se limitan a una sola comida del día. El ayuno es visto como un reinicio físico y espiritual que mejora por mucho la condición del cuerpo.

Para los prestadores de servicios en cualquiera de sus departamentos, puede ser valiosa esta información. Sin embargo, no es todo, como siempre insisto, es fundamental la constante búsqueda de información y estudio de los mercados con los cuales trabajamos, contribuyendo a elevar nuestra profesionalidad y lo más importante, ***lograr mayores índices de satisfacción de los clientes y conquistar su preferencia.***

Fuentes consultadas:

- Barquero Marvin. Países emisores de turismo reportan fuerte alza en gasto durante el 2017 Disponible en: <https://www.nacion.com/economia/indicadores/paises-emisores-de-turismo-reportan-fuerte-alza-en/YKF53BVXYJGHNHZRKRSBLDXSZM/story/> Consultado; mayo 2018
- Cuáles son las especias más usadas y como agregarlas a tus comidas. Disponible en: <https://www.lanacion.com.ar/1496889-cales-son-las-especias-mas-usadas-y-como-agregarlas-a-tus-comidas> Consultado: marzo 2018
- Cultura y tradiciones de la India. Disponible en: Consultado: abril 2018
- El turista indio del siglo XXI. Disponible en: Consultado: mayo 2018
- Entrevista con el Excmo Sr. C. Rajasekhar, Embajador de la India en Cuba: Turismo indio en Cuba, una posibilidad latente. Disponible en: Consultado: mayo 2018.
- Fuerte repunte en 2017 de la demanda turística tanto en mercados tradicionales como emergentes. Disponible en: Consultado: mayo 2018
- Gastronomía de la India. Disponible en: https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_India Consultado: abril 2018
- Guía de atención al turista indio. Ministerio de Turismo. Presidencia de la nación. Disponible en: Consultado: abril 2018
- India ya tiene más usuarios de internet que Estados Unidos. El país asiático está en el segundo puesto a nivel mundial, detrás de China, que encabeza la lista. Disponible en: <https://losandes.com.ar/article/india-tiene-mas-usuarios-de-internet-que-estados-unidos> Consultado: mayo 2018
- India: Llegar al consumidor Disponible en: <http://www.globaltrade.net/international-trade-import-exports/f/business/India/Selling.html> Consultado: abril 2018
- Infografía: el turismo emisor de la India en 2014 Disponible en:

- http://www.hosteltur.com/136450_infografia-turismo-emisor-india-2014.html Consultado: mayo 2018
- Ingredientes de la cocina de la India. Disponible en: Consultado: marzo 2018
 - La cultura india: normas de educación y costumbres. Disponible en: <http://www.guiadeviaje.net/india> Consultado: mayo 2018
 - La dieta hindú Disponible en: http://muyfitness.com/dieta-hindu-info_11081/ Consultado: marzo 2018
 - Países emisores de turismo reportan fuerte alza en gasto durante el 2017 Disponible en: <https://www.nacion.com/economia/indicadores/paises-emisores-de-turismo-reportan-fuerte-alza-en/YKF53BVXYJGHNHZRKRSBLDXSZM/story/> Consultado: mayo 2018
 - República de la India. Ficha país. Oficina de Información Diplomática. Disponible en: http://www.exteriores.gob.es/Documents/FichasPais/INDIA_FICHA%20PAIS.pdf Consultado: abril 2018
 - Roldan José María. Interculturalidad entre sus gentes. Disponible en: <https://www.actualidadviajes.com/la-sociedad-india/> Consultado: mayo 2018
 - India ya tiene más usuarios de internet que Estados Unidos. 10 ingredientes básicos para preparar comida india en tu casa Disponible en: Consultado: abril 2018
 - 9 especias de la India esenciales y 3 recetas para probarlas Disponible en: <https://www.mercadoflotante.com/blog/especias-india-recetas/> Consultado: marzo 2018.

Autor: MSc. Rosendo Bermúdez Prieto. Centro de Capacitación del Mintur de Varadero. Ave. Tercera e/ Calles 33 y 34. Varadero. Matanzas, teléfono: 45613796. Correo: rosendo.bermudez@ehtv.mintur.tur.cu