

METODOLOGÍA PARA DISEÑO DE RUTA ALIMENTARIA EN ZACAZONAPAN, MÉXICO; DESDE UN ENFOQUE DE TURISMO RURAL. DESIGN METHODOLOGY FOR FOOD ROUTE ZACAZONAPAN, MEXICO; APPROACH OF RURAL TOURISM

M.A.R.D.T. y T.A REBECA OSORIO GONZÁLEZ¹

Centro Universitario UAEM Temascaltepec

DRA. EN C. A. ROCÍO DEL CARMEN SERRANO BARQUÍN²

Facultad de Turismo y Gastronomía Universidad Autónoma de México.

MTRO. OSWALDO ECHEVERRÍA³

Universidad de Técnica del Norte Ecuador

RESUMEN

En esta publicación se propone una metodología para el diseño de una ruta alimentaria enfocada al queso añejo, en el municipio de Zacazonapan, Estado de México. Esta propuesta obedece a los supuestos del turismo rural como actividad que se desarrolla en el medio rural a través de la participación activa de los turistas en las actividades cotidianas de la comunidad receptora y bajo el enfoque del turismo armónico, que se fundamenta en la participación de la población y la complementariedad de actividades. Se toma como base metodológica el Manual de Rutas Alimentarias Argentinas, el cual tiene como objetivo determinar los alimentos con mayor potencial para integrar una ruta turística.

Las aportaciones abonan en la adaptación del formato de evaluación de este manual para un caso mexicano; construcción de un catálogo de recursos, propuesta de cédula de inventario adecuada para calificar y evaluar el potencial de un recurso; se diseña el logo, el mapa de ruta, el itinerario y los actores que podrían operarla.

Palabras clave: Ruta alimentaria, turismo rural, queso añejo, metodología y Zacazonapan, México.

Fecha de Recepción: 4 de enero de 2016 Fecha de Aceptación: 1 de junio de 2016

¹Profesor-Investigador de tiempo completo en Centro Universitario UAEM Temascaltepec.rosoriog@uaemex.mx

²Directora del Periplo Sustentable, UAEM, México. Profesor-Investigador Facultad de Turismo. rocioserba@yahoo.com.mx

³Docente- Investigador en Turismo de la Universidad Técnica del Norte, Ibarra, Ecuador. gocheverria@utn.edu.ec

ABSTRACT

This publication presents a methodology for designing a food focused aged cheese route in the municipality of Zacazonapan, State of Mexico is proposed. This proposal reflects the assumptions of rural tourism as an activity that takes place in rural areas through the active participation of tourists in the daily activities of the host community and under the approach of harmonious tourism is based on the participation of the population and complementarity of activities. It is taken as a methodological basis Argentinas Manual Food Routes, which aims to determine the foods with the greatest potential to integrate a tourist route.

The contributions paid in adapting the evaluation form of this manual for a Mexican case; building a catalog of resources, proposed certificate of adequate inventory to qualify and evaluate the potential of a resource; the logo, the road map, itinerary and actors who could operate it is designed.

Keywords: Food route, rural tourism, aged cheese, methodology and Zacazonapan, Mexico.

1. INTRODUCCIÓN

El objetivo del artículo es presentar una propuesta metodológica para diseñar una ruta alimentaria del queso añejo, la cual se aplicó en el municipio de Zacazonapan, Estado de México (Osorio, *et al.*, 2015); dado que tiene una producción quesera con más de 150 años de antigüedad y que presenta problemas de marginación, pobreza, migración y atraso general, como muchos otros municipios, por lo que se constituye en un alternativa para el desarrollo local. Se considera que la realidad en la que se desenvuelve el ser humano es un sistema complejo (Serrano, 2008) que exige nuevos enfoques teórico-metodológicos que permitan explicar y aportar soluciones a esa realidad compleja; por lo que se propone al turismo rural armónico, considerado como actividad complementaria que propicia el desarrollo de comunidades rurales a través del conocimiento y aprovechamiento intuitivo-vernáculo de sus recursos (Palmas *et al.* 2014).

Durante la investigación se detectaron vacíos en las herramientas utilizadas para la construcción de rutas, su calificación y validación, al menos para el caso de México, en especial los productos que pueden destinarse a una ruta; de igual manera, para la formulación de inventarios no hay una cédula adecuada para calificar y evaluar el potencial de un recurso; ya que la mayoría de metodologías están pensadas en los atractivos. En este sentido, el artículo abona propuestas para estos vacíos metodológicos.

El documento se organiza en antecedentes, que señalan las bases del turismo rural, el inventario de recursos, las rutas alimentarias, y el turismo armónico; posteriormente, se mencionan algunas características del municipio de Zacazonapan; el tercer apartado se refiere a la metodología; el apartado subsecuente corresponde a los resultados, mismos que permitieron validar la elección del queso añejo como producto alimenticio, con aspectos destacados como la alta participación económica en el sector agroalimentario regional, así como el arraigo histórico e identitario de este producto alimenticio; y, finalmente se presentan las conclusiones, destacando que el turismo rural armónico en el municipio significa una alternativa real no agrícola ligada a la gastronomía de la entidad (producción del queso añejo) en torno a la cual se diseñó y organizó la ruta, con enfoque de ruta por producto alimenticio. Lo cual resulta interesante, al constituirse como un factor multiplicador en la economía y punta de lanza en el desarrollo local.

2. ANTECEDENTES.

Turismo rural y rutas alimentarias.

El dominio de productos turísticos de sol y playa y la expansión de los establecimientos “*All Inclusive*”, están generando que la experiencia turística se torne monótona y perjudicial para la comunidad receptora y el ambiente en el que se desarrolla, “tal problemática es inherente a modelos de desarrollo tradicional, en los que el turismo ha devenido en fuente de presiones conexas al proceso productivo de bienes y servicios, generando situaciones de deterioro irreversibles.” (González y Palafox, 2009). Estas condiciones de desarrollo turístico acaparan la mayor cantidad de consumidores, pero existe un margen importante de turistas que buscan nuevas alternativas que les proporcione mejores experiencias, apegadas al contacto natural y social espontáneo, tomando en cuenta también el menor costo; es así que, en los últimos años el turismo alternativo se ha desarrollado especialmente en zonas rurales, a partir de características propias de cada lugar, que son tomados como base para la especialización turística del destino y/o la ruta turística (Gascón, 2011).

Este tipo de turismo y especialmente la modalidad de turismo rural surge a raíz de la pluriactividad en las zonas rurales, por el auge del mercado justo, los servicios personalizados, la tendencia de comprar experiencias en vez de servicios y la búsqueda de autenticidad, aunado a cambios y preferencias del mercado; éstos son solo algunos detonantes

que dieron y siguen dando origen al surgimiento y permanencia del turismo rural. Blanco y Hernando (2003), Barrera (2006), Requier (2006), Bullón y Bullón (2008) y Román y Cicolena (2009), han aportado estudios destacados en este campo y son quienes coinciden en que el turismo rural, debe contemplar el disfrute del entorno natural, la convivencia con la comunidad receptora y la práctica dinámica de actividades típicas del medio rural tales como: visitas a zonas de cultivo, ordeña y cuidado de ganado, prácticas de cabalgatas y caminatas, paseos en rancherías, asistencia a ferias, preparación y degustación de platillos o productos tradicionales. Donde el turismo rural se integra al turismo armónico,

[...] concepto global e integrador, aplicable a toda modalidad turística, que considera al turismo como actividad complementaria, que propicia beneficios sociales y económicos a la comunidad receptora, al generar empleos e ingresos que fomentan mejores niveles de vida para la comunidad y el visitante, a partir del rescate, conservación y aprovechamiento de los recursos naturales y culturales de una región, favoreciendo la permanencia de los ecosistemas y sus procesos (Palmas *et al.* 2014:35).

El turismo rural ha crecido en Europa y América Latina como una estrategia de dinamización de la economía territorial que beneficia a la comunidad receptora. América Latina busca salir de la pobreza con alternativas de ingreso para su población (Molina, 2013), también en países europeos es visto como una herramienta adecuada para revitalizar las debilitadas áreas rurales (Sosa y Araiza, 2013). Esta diversificación en el turismo permite el auge de las rutas alimentarias ampliamente difundidas en Europa.

En América Latina, México es uno de los países que ha tomado la delantera en el impulso de este tipo de alternativas turísticas, dentro de los que se encuentra el desarrollo del turismo alimentario y gastronómico. Donde resaltan las rutas alimentarias como sistema organizado que ofrece al turista la posibilidad de disfrutar la comida típica y la producción agroindustrial y relacionarse con los agricultores, sus actividades y su cultura. Aunque también estas rutas son vistas como itinerarios turísticos basados en alimentos, en torno a los cuáles se construyen productos recreativos y culturales, permitiendo al visitante explorar la cadena de valor desde la producción primaria hasta el plato (Padilla, 2006 y Barrera y Bringas 2008, 2009 y 2012) como es el caso de la Ruta del Queso Añejo en Zacazonapan, desarrollada en este documento.

Rutas gastronómicas en México.

La Secretaría de Turismo ha impulsado la definición y promoción de las rutas gastronómicas en todo el territorio nacional, con un total de 18 rutas que incluyen 155 destinos de

los 31 estados y la Ciudad de México; de los cuales 123 son destinos de interior con 9 ciudades declaradas por la UNESCO Patrimonio Cultural de la Humanidad; 14 sitios naturales y 25 etnias (Vive México, 2012).

Las rutas además, integran a productores primarios, restaurantes, agroindustrias, hoteles y otros agentes. Su existencia posibilita algunas ventajas hacia los productos locales alimenticios, pues son punta de lanza para valorizar el territorio y sus recursos. Estas rutas permiten estimular el desarrollo de distintivos de calidad; promover la cultura gastronómica local; diversificar la oferta turística; valorizar los alimentos y prolongar la estancia y gasto del turista (Barrera, 2012:17).

Para el desarrollo de rutas es necesario contar con un inventario de recursos turísticos, es decir, un “catálogo de los lugares, objetos o establecimientos de interés turístico de un área determinada que clasifica y describe estos recursos identificados mediante una metodología (Leno, 1993); lo que define su potencial turístico. Su elaboración está basada en trabajo de campo que permite valorar personalmente el estado, conservación y accesibilidad de los recursos.

En este caso se toma al queso como recurso turístico y parte del inventario para la construcción de una ruta alimentaria, considerando que gran parte del territorio mexicano ha sido destinado a la producción agrícola-ganadera para la subsistencia de los pueblos, a lo largo de su historia. La leche es uno de los productos más consumidos por los habitantes y constituye la materia prima para la producción de derivados: quesos, manjar, yogurt, leches saborizadas, entre otros, que generan oportunidades de trabajo para los habitantes, y consecuentemente, ingresos económicos a partir de su distribución y venta.

En la industria lechera, México se ubica como el tercer productor de América Latina con 10 mil 923 millones de litros en 2013 y un consumo de 134 litros per cápita, según cifras de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación (Industria alimenticia, 2014) y el décimo tercer productor a nivel mundial (INEGI, 2015). Para febrero de 2014, la elaboración, derivados y fermentos lácteos como quesos, crema y yogurt, alcanzó un volumen de 167 mil 878 toneladas, con un valor de 5 mil 751 MDP. Por su parte, la industria de quesos produjo 53 mil 994 toneladas con un valor en el mercado de 2 mil 476 MDP (SAGARPA, 2014). En este sentido “oficialmente existen alrededor de 1,500 queserías que emplean cerca de 20,000 personas. Además de los quesos frescos, se producen quesos maduros o semi-maduros, u otros de consumo más regional (Cervantes y Villegas, 2012).

El Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura en México, desde hace varios años, se ha planteado como uno de sus objetivos estratégicos potenciar la contribución de la agricultura al desarrollo de los territorios y al bienestar rural, a través del mejoramiento de la coordinación entre instituciones y actores de desarrollo rural (Boucher y Brun, 2011). Aunque el proyecto se ha impulsado a nivel de toda América Latina, en México se han ejecutado varios proyectos en distintos Estados, definiendo al producto con diferentes nombres: queso cotija, queso de Aculco, queso poro y queso crema de Chiapas; todos ellos desarrollados de manera artesanal.

Los quesos artesanales mexicanos son producto del conocimiento aprendido y conservado por generaciones. El queso añejo de Zacazonapan, es un queso tradicional mexicano producido en el suroeste del Estado de México.

“La producción de queso está delimitada en una superficie muy pequeña, pero con gran tradición quesera. El origen de este queso no es conocido, pero se estima que tiene más de cien años de existencia y es un producto muy apreciado en la región” (Hernández *et. al*, 2011).

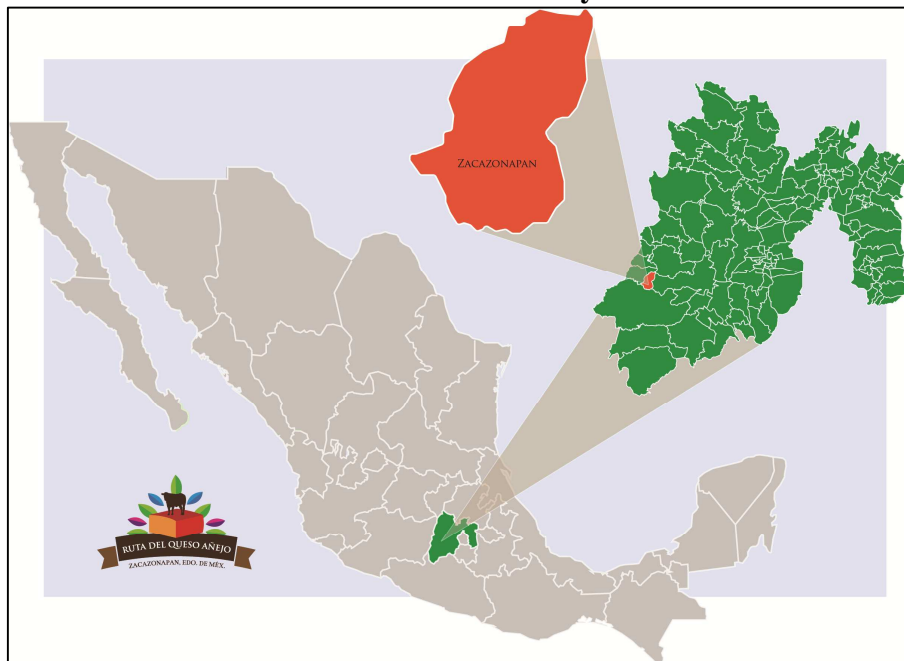
En este sentido, y derivado de esa tradición y valoración se diseñó la Ruta del Queso Añejo. Donde la construcción de rutas se rigen y construyen bajo metodologías; habitualmente el proceso a seguir para el diseño y construcción de rutas turísticas (Yáñez, 2013) se resumen en la determinación de objetivos en función de la temática (por área geográfica o por atractivo) y la definición de la estructura (horario y zona de recorrido, servicios ofertados y grupo de turistas); diagramación y relevamiento de área (enunciación del circuito, conocimiento histórico, cultural y geográfico del área de estudio); determinación de atractivos a incluir de acuerdo a la distancia desde el centro base más cercano y atractivos previamente seleccionados; considerando la accesibilidad y finalmente el diseño de ruta, que contempla estructuración del itinerario. La redacción del itinerario se realiza a partir del traspaso a papel de los antecedentes recopilados previamente.

Sin embargo, se debe considerar que estas metodologías carecen de un instrumento validado, que de solidez a la elección del producto alimentario de la ruta, de igual forma en formulación de inventarios no hay una cédula única que sea adecuada para calificar y evaluar el potencial de un recurso, ya que la mayoría de las metodologías están pensadas en los atractivos. De ahí derivan los aportes metodológicos del presente artículo. Además la construcción del catálogo de recursos turísticos para Zacazonapan, abona a valorizar los recursos naturales y culturales en la región.

3. MUNICIPIO DE ANÁLISIS: ZACAZONAPAN ESTADO DE MÉXICO.

El municipio de Zacazonapan se localiza al sur del Estado de México a 147 km de la capital mexiquense y está formado por la cabecera municipal, 5 rancherías y 4 localidades (ver imagen 1). Pertenece a la Región Geopolítica XV Valle de Bravo y cuenta con una extensión territorial de 66.61 km² (Gobierno Municipal 2013-2015).

**Imagen 1 Croquis de localización de Zacazonapan
Ministerio de Comercio Exterior y Turismo de Perú**



Fuentes: Elaboración propia con base en INEGI, 2010.

El territorio fue ocupado por los matlatzincas y posteriormente fue invadido por los mexicas o aztecas; siendo parte de la frontera tarasco-mexica. En la conquista la región fue ocupada por el capitán Andrés de Tapia y Gonzalo de Sandoval; con estos capitanes también llegaron los mineros que formaron el "Real de Minas de Temascaltepec" (hoy Valle de Bravo), y grandes agricultores que prefirieron ubicarse en el territorio de Zacazonapan, mediante las mercedes de terrenos para siembras y estancia de ganado mayor (Arroyo, 1999).

La economía del municipio se sustentaba en actividades pecuarias y en la producción de piloncillo como un producto de la industrialización de la caña de azúcar, principal cultivo de esa época. Por esta razón se establecieron varios trapiches, destacando el de la Hacienda de Santa María por su tamaño y producción (Arroyo, 1999 y Gobierno Municipal 2013-2015).

Actualmente, la población del municipio de Zacazonapan aún se dedica mayoritariamente a las actividades pecuarias y agrícolas, y un sector minoritario trabaja en la minería. La ganadería de explotación extensiva de ganado bovino, ovino, porcino y caprino es la principal actividad a la que se destina el 60 % de su superficie. El primer lugar lo ocupa el ganado bovino, con una producción anual de 504 toneladas de carne de canal, le sigue la producción anual de leche con 690 mil litros. Y en menor medida destaca la producción agrícola que incluye el cultivo de granos principalmente maíz y forrajes para el ganado con 28,500 toneladas anuales (INEGI, 2011).

En la actividad turística, el municipio destaca por la Ex Hacienda Santa María productora de piloncillo y maíz en siglo XVI, la presa de San Andrés, los potreros (ranchos donde crían y ordeñan al ganado), las guacamayas (conjunto de formaciones rocosas), su tianguis, la Iglesia del Señor Aparecido o Iglesia de Zacazonapan, la elaboración del queso añejo⁴ y la Feria que conmemora esta producción.

El origen del queso añejo no es conocido, aunque se cita como antecedente histórico al cura José Castillo y Piña, quién al pasar por el jacal del señor Ambrosio Sánchez, el 3 de febrero de 1941, narró: *decíanme que eran felices y que tenían 120 vacas de buen producto y que con la leche hacían exquisitos trocitos de queso riquísimo, exquisito y del que tenían grandes cantidades en marquetas* (Albarrán *et al*, 2011: 167-168). De esto se concluye que el municipio está vinculado desde hace tiempo a esta producción quesera y que el saber-hacer⁵ relacionado con el queso, tiene más de ciento cincuenta años de existencia (Albarrán *et. al*, 2011).

La elaboración de queso en el municipio se realiza en forma artesanal en pequeñas queserías. El queso es producido durante todo el año, aunque con variaciones estacionales por lo que respecta al volumen de la producción. Durante la época de lluvias, por la disponibilidad de grandes cantidades de pasto natural consumido por las vacas, se incrementa la producción de leche, y la humedad relativa propia de este momento del año permite orear y madurar el queso a temperatura ambiente en las llamadas percheras, carrizos armados a manera de tabla que se cuelga al techo, y que se utilizan para guardar y escurrir los quesos. De acuerdo con nuestro trabajo de campo serían aproximadamente 42 queserías. La población local refiere la existencia permanente de entre 6 y 10 queserías que mantienen la producción durante todo el año” (Osorio *et al*, 2015).

⁴ Conocido también como enchilado u oreado aunque comúnmente se le conoce como añejo, debido al grado o nivel de maduración, que generalmente es mayor a los tres meses.

⁵ El saber-hacer obedece principalmente a la acumulación de conocimientos ligados a la elaboración del producto y es el resultado del territorio, el clima, los utensilios, la materia prima y las relaciones sociales, entre otros.

4. METODOLOGÍA.

La metodología para diseño de ruta se basa en cuatro fases de acuerdo al manual de Rutas Alimentarias Argentinas, que forma parte de un Proyecto de Valorización de los Alimentos Regionales Argentinos propuesto por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de Argentina (Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación SAGAPA, 1999).

4.1 Fase I Aplicación de formato de evaluación de productos.

En esta primera parte se buscó validar la elección de producto estrella para la conformación de la ruta. Para ello se utilizaron 8 variables de las 10 del esquema original, que permiten valorar los productos: representatividad, generación de empleo, ventajas comparativas, imagen frente al mercado, antecedentes históricos, oferta y demanda gastronómica, prioridades de desarrollo e intereses de productores (SAGAPA, 1999; 52-53).

Cada puntaje de las variables utilizadas fue sumado y dividido entre ocho, por ser el número de variables que se retomaron. El nivel de contribución y el puntaje que constituyen la evaluación final, deriva de la suma de variables de cada formato aplicado. De ahí que las categorías se definieron en: contribución muy destacada, destacada, buena, regular y deficiente; como se muestra en la siguiente tabla, misma que califica el nivel de aceptación de un producto, para la conformación de una ruta.

Tabla 1. Categorías de contribución.

Nivel de contribución	Descripción	Puntaje
Contribución muy destacada	Cuando la inclusión del alimento en una ruta alimentaria puede contribuir de una manera extraordinaria al desarrollo de las economías regionales.	1,120-2239/8=140-279
Contribución destacada	Cuando la inclusión del alimento en una ruta alimentaria puede contribuir marcadamente al desarrollo de las economías regionales.	2240-3359/8=280-419
Contribución buena	Cuando la inclusión del alimento en una ruta alimentaria puede contribuir de forma adecuada al desarrollo de las economías regionales	3360-4479/8=420-559
Contribución regular	Cuando la inclusión del alimento en una ruta alimentaria puede realizar un aporte escaso al desarrollo de las economías regionales.	4480-5599/8=560-699
Contribución deficiente	Cuando la inclusión del alimento en una ruta alimentaria no contribuye o es perjudicial para el desarrollo de las economías regionales	5600/8=700

Fuente: SAGAPA, 1999: 55-56.

En la aplicación del formato de evaluación se utilizó un Muestreo por Conglomerados, utilizado cuando los individuos

de la población constituyen grupos naturales o conglomerados, por lo que la unidad muestral es el conglomerado. La población se divide en grupos o conglomerados (tabla 2), luego se seleccionan aleatoriamente y por último los sujetos de los conglomerados constituyen la muestra (Bolaños, 2012:14-18). En este sentido la población de Zacazonapan se dividió en cinco conglomerados (140 personas) con el fin de dar representatividad a los distintos grupos que la integran (Bolaños, 2012).

Tabla 2. Conglomerados

Grupo	Número	Características
Servidores públicos del H. Ayuntamiento	11	En consenso con el presidente municipal, definen las líneas de actuación en el municipio
Estudiantes	57	De último grado de preparatoria que pueden desarrollar o reforzar una actividad económica complementaria a las que hoy se desarrollan.
Profesionistas	8	Con visión académica para proponer o ejecutar alternativas turísticas
Trabajadores en general	13	Con percepción diferente de la actividad turística y económica del municipio, ya que no participan directamente
Oficios de la comunidad	51	Ganaderos, ama de casas, comerciantes y agricultores.

Una vez que se validó el producto representativo de la ruta mediante la aplicación del formato de evaluación, se ordenaron y clasificaron los lugares, recursos, objetos y acontecimientos de interés turístico de Zacazonapan, siguiendo el modelo propuesto por Ministerio de Comercio Exterior y Turismo de Perú (2006), en el manual para la formulación del inventario de recursos turísticos a nivel nacional y el método OEA-CICATUR, para la descripción y análisis de la oferta de atractivos turísticos.

4.2 Fase II Inventario de recursos.

En esta segunda fase el objetivo fue diseñar el inventario de recursos turísticos para posteriormente complementar la ruta, misma que cuenta con un producto estrella como emblema. En esta fase se construyó el inventario de recursos turísticos, derivado del conjunto de cédulas, en el cuadro 1 se presenta un ejemplo de cédula de inventario.

En esta cédula se registra el nombre del atractivo, su categoría: si es sitio natural, manifestación cultural, folclore, realización técnica o artística contemporánea y/o acontecimiento programado. Así como el tipo de atractivo, la región, municipio y comunidad.



La información que se registró en las fichas del inventario se obtuvo del trabajo de campo realizado de agosto del 2011 a marzo del 2013, utilizando entrevistas a profundidad, y manejando la selección sobre la base de

observaciones realizada por los investigadores, así como por sugerencias de los entrevistados. A la par, se tomaron en cuenta los sitios de más fácil acceso o más próximos a la cabecera municipal. Asimismo se describe el recurso y la jerarquía que ocupa el recurso de acuerdo al valor asignado en la propuesta de jerarquización, una vez finalizado la cédula (ver cuadro 1, apartado en verde).

En el formato de inventario también se califican los índices ambientales (ver cuadro 1, apartado en azul), un sí, corresponde a un valor de uno y un no, representa un valor cero. Al final de cada índice existe un cuadro que marca los puntos totales (PT), el promedio mayor (PM), y el promedio obtenido (PO) del recurso en ese índice ambiental o en cualquier otro; los índices se obtienen sumando los valores obtenidos y divididos entre el número total de indicadores de dicho índice. Este mismo procedimiento se realiza en cada índice y al final de la cédula se suman todos los índices y se divide entre el número total de índices, para obtener el Índice Promedio de la Jerarquización de Recursos Naturales y Culturales (IPJRN), este índice permitirá al recurso ser asignado a una determinada jerarquización: 1, 2, 3 y 4, según sea el caso.

En este sentido las Queserías se ubicaron en una jerarquía 3 (ver cuadro 1, apartado en verde) con un valor en el Índice Promedio de la Jerarquización de Recursos Naturales y Culturales (IPJRN) = $.7 > .9$). Donde este recurso pertenece a una clasificación regular, que puede ser explotado turísticamente. En el siguiente subtema se describen las clasificaciones de jerarquización restantes.

Cuadro 1. Cédula de Inventario de recursos turísticos

		Inventario de recursos turísticos naturales y culturales del municipio de Zacazonapan 2015 Cédula de información	No: 2
	Nombre del atractivo: "Las Queserías"		Región: Sur del Estado de México
	Categoría : Folclore		Municipio: Zacazonapan
	Tipo de atractivo: Gastronomía (Queserías) 1. Juanita Rebollar Ruiz 2. Ana María Villafaña 3. Angelita Cardozo Casas 4. Alicia Santana Cruz 5. Estela Jaramillo Cruz 6. Elfega de Paz Vargas		Comunidad: Cabecera Municipal
Descripción		Jerarquía 3 (con un valor en el IPJRN = .7 > .9) Recurso regular que puede ser explotado turísticamente. Reseña de las queserías y la producción quesera en Zacazonapan.	
Índice		Conceptualización.	
Índice ambiental		Sumatoria de los valores ponderados de cada índice: reconocimiento, excepcionalidad y vulnerabilidad, otorga al recurso un valor ambiental relativo, contribuye a jerarquizarlos en cuanto a su capacidad para soportar el impacto del turismo.	
Índice de reconocimiento		Se considera el reconocimiento a nivel legal o formal (se refiere al reconocimiento por parte de expertos o alguna institución turística o gubernamental), y el reconocimiento informal (de la comunidad).	
Índice de excepcionalidad		El atractivo presenta como recurso, una cierta valoración subjetiva dada por la sumatoria de distintos aspectos: - Singularidad. Presenta calidad de único. - Relevancia. Está dada por la representatividad en el atractivo, de alguna condición particular. - Monumentalidad. Se refiere al tamaño que presenta el recurso - Densidad. Es el grado de concentración de elementos con valor patrimonial en un área determinada. - Valor estético. Está referido a una valoración subjetiva de la belleza relativa del recurso y su entorno. - Diversidad. Es la riqueza de elementos dada por la variedad de éstos índices de excepcionalidad.	
Índice de vulnerabilidad		Hace referencia a la vulnerabilidad actual y/o potencial del recurso, dada por su naturaleza o factores externos. Se consideran las siguientes variables: a. Conservación. Se refiere al estado actual del recurso. Se evalúa a través del grado de deterioro de éste. b. Grado de intervención. c. Fragilidad. Se evalúa a través los aspectos intrínsecos, debilidades materiales que presenta el recurso, y extrínseca, amenazas a que está expuesto por actividad humana	
Índice de explotación del recurso		Hace referencia al uso que posee el recurso; si es explotado turísticamente, si tiene una valoración pero no es explotado económicamente o si está sólo identificado y, no es explotado. Asimismo contempla las siguientes variables o índices: • Índice de explotación del atractivo. • Tiempo de uso del atractivo. • Distancia. Del H. Ayuntamiento al recurso. • Tiempo de trayecto. Del H. Ayuntamiento al recurso. • Índice de accesibilidad. Sumatoria de los variables (distancia y tiempo) y divididas por los tramos considerados, en este caso 8 (4 de distancia y cuatro de tiempo).	
Índice de explotación del atractivo		Si en alguna ocasión ha sido usado con fines turísticos o si actualmente lo utilizan con ese fin.	
Tiempo de uso del atractivo		Hace referencia al tiempo de permanencia para poder abarcar todo el recurso (recorrido), o el tiempo mínimo para hacer uso del atractivo en todas sus posibilidades.	
Índice de equipamiento / Servicios turístico e Índice de infraestructura		Servicios públicos o infraestructura que de forma indirecta apoyan el desarrollo de la actividad turística, estos tendrán un valor de uno, siempre y cuando este en la cabecera municipal. En el caso de los servicios que se puedan trasladar, es decir que sean móviles también serán calificados con el valor de uno.	
Índice planta turística		Se evalúa la planta turística que posee la columna en la cual se inserta el atractivo. Se considera solamente la presencia o ausencia	
Índice Promedio de la Jerarquización de Recursos Naturales y Culturales (IPJRN)		Promedio que se obtiene al sumar los índices y dividirlos entre el número total.	

Fuente: Elaboración propia con base en Ministerio de Comercio Exterior y Turismo de Perú (2006) y el método OEA-CICATUR

4.3 Fase III Propuesta de jerarquización de recursos.

Para esta tercera fase se desarrolló una propuesta de jerarquización de recursos turísticos, que además se planteó como un instrumento para medir la viabilidad de los recursos elegidos y que forman parte de la ruta:

- a) Jerarquía 4 (con valor en el IPJRN = 1). Recurso excepcional que puede ser explotado turísticamente.
- b) Jerarquía 3 (con valor en el IPJRN = .7 > .9). Recurso regular que puede ser explotado turísticamente.
- c) Jerarquía 2 (con valor en el IPJRN = .5 > .6). Recurso con posibilidades de ser explotado.
- d) Jerarquía 1 (con un valor en el IPJRN = 0.1 > .4). Recurso que no cuenta con el potencial para ser explotado turísticamente o que le falta infraestructura.

4.4 Fase IV Diseño de ruta.

El objetivo de esta fase fue diseñar el mapa de la ruta, el itinerario y finalmente el logo, que es un distintivo de la ruta.

5. RESULTADOS.

5.1 Fase I Formato de evaluación de productos.

Una vez realizada la evaluación, los resultados obtenidos favorecieron a la producción del queso, en rubros como la representatividad; es decir, la participación económica en el sector agroalimentario regional fue de 42%, donde se reconoce que la producción del queso involucra buena parte del espacio productivo, referido este a ganaderos y queserías.

En este sentido, en generación de empleo se obtuvo dos porcentajes significativos, un 23% considera que su producción moviliza cíclicamente a un número importante de trabajadores y el otro 30% argumenta que posee relevancia en la generación de empleo regional. Es decir, en términos generales podemos afirmar que más de la mitad de las personas que contestaron el formato, opina que la producción del queso sí genera una fuente considerable de trabajo, que quizá no es permanente o continua todo el año, pero que presenta un alto índice de representatividad.

Asimismo, este alimento ayuda a caracterizar las identidades locales con el mayor porcentaje, que corresponde

a un 42%. De igual forma este mismo porcentaje se obtuvo en imagen frente al mercado, donde se menciona que la producción del queso cuenta con una imagen favorable entre los consumidores locales y los turistas.

En antecedentes históricos el 36% opina que la producción del queso ocupa un lugar destacado en la historia productiva y en la identidad de la región. Este porcentaje es seguido con un 29% referido a que la producción posee un sólido arraigo histórico en la región. Es decir, lo anterior da muestra del evidente arraigo territorial en cuanto a la producción y consumo del alimento en el municipio.

Asimismo la producción quesera cuenta con una posición favorable, dentro de las prioridades locales en materia de desarrollo agroalimentario, de acuerdo con la opinión de las personas que contestaron el formato de evaluación, que corresponde a un 38%.

Finalmente, el sector gastronómico presenta una mínima participación en términos de oferta de queso añejo 15%. Lo que representa una debilidad del sector restaurantero, puesto que no explota el potencial gastronómico de la región.

De lo anterior se obtuvieron las siguientes cifras para el caso particular del queso añejo (tabla 3). El total del puntaje obtenido y dividido entre ocho, se coteja con la tabla 1, lo que permite visualizar que nuestro producto presenta una participación destacada.

Tabla 3.Elementos

Elementos	Cifras
Representatividad	405
Generación de empleo	433
Imagen frente al mercado	382
Oferta y demanda gastronómica	412
Antecedentes históricos	310
Prioridades de desarrollo	391
Ventajas competitivas	413
Interés de los productores	402
Total	3148/8=394

Fuente: Elaboración propia con base en los resultados de la aplicación del formato de evaluación de productos, 2013.

Esta participación destacada permite validar la propuesta de diseño de ruta con enfoque a la producción del queso añejo, ello abona a que la inclusión del alimento en una ruta alimentaria, pueda contribuir marcadamente al desarrollo de las economías regionales. De ahí, que una vez validada la ruta se realizó el diseño de la misma, donde el producto estrella es el Queso Añejo y con ello la ruta presenta una especificación en turismo rural armónico.

5.2 Resultados Fase II Inventario de recursos.

En esta etapa se eligieron los recursos con mayor reconocimiento y ponderación en la jerarquización de recursos, y por cada uno se desarrolló una cédula, donde en conjunto formaron el inventario de recursos turísticos de Zacazonapan:

1. Queserías (Descripción de seis queserías). Categoría: Folclore. Tipo de atractivo: Gastronomía (Queserías)
2. Feria del Queso. Categoría: Folclore. Tipo de atractivo: Feria.
3. Potreros (Descripción de cinco potreros). Categoría: Explotaciones Agropecuarias y Pesqueras. Tipo de atractivo: Ganadería (Potreros).
4. Ex Hacienda Santa María. Categoría: Lugares Históricos. Tipo de atractivo: Hacienda
5. Iglesia de Zacazonapan. Categoría: Folclore. Tipo de atractivo: Arquitectura y Espacios Urbanos.
6. Presa San Andrés. Categoría: Centros científicos y técnicos. Tipo de atractivo: Presas.
7. Las Guacamayas. Categoría: Recurso turístico natural o sitios naturales. Tipo de atractivo: Cañón.

5.3 Resultados Fase III Propuesta de jerarquización de recursos.

Los recursos turísticos anteriores fueron calificados dentro de la jerarquización propuesta en este documento:

- Cédula 1 Queserías (Descripción de seis queserías) en jerarquía 3 con un valor en el IPJRN = $.7 > .9$ Recurso regular que puede ser explotado turísticamente.
- Cédula 2 Feria del Queso en jerarquía 3, con un valor en el IPJRN = $.7 > .9$ Recurso regular que puede ser explotado turísticamente.
- Cédula 3 Potreros (Descripción de cinco potreros):
 - 1.-Potrero de Cerro Pelón y La joya de San Andrés. Jerarquía 2. Recurso con posibilidades de ser explotado turísticamente 0.6
 - 2.-Potrero Tres Encinos. Jerarquía 2 con un valor en el IPJRN = $0.5 > 0.6$ Recurso con posibilidades de ser explotado turísticamente.
 - 3.-Potrero de Don Luis con jerarquía 3 y un valor en el IPJRN = $.7 > .9$ Recurso regular que puede ser explotado turísticamente.
 - 4.-Potrero La Mesa del Limón. Jerarquía 2 con un valor en el IPJRN = $.5 > .6$ Recurso con posibilidades de ser explotado turísticamente.

5.-Corral de Engorda y el Potrero Saravia. Jerarquía 3 con un valor en el IPJNC = $.7 > .9$ Recurso regular que puede ser explotado turísticamente.

- Cédula 4 Ex Hacienda Santa María en jerarquía 2 (con un valor en el IPJNC = $.5 > .6$) Recurso con posibilidades de ser explotado turísticamente.
- Cédula 5 Iglesia de Zacazonapan en jerarquía 3 (con un valor en el IPJNC = $.7 > .9$) Recurso regular que puede ser explotado turísticamente.
- Cédula 6 Presa San Andrés en jerarquía 2 (con un valor en el IPJNC = $.5 > .6$) Recurso con posibilidades de ser explotado turísticamente.
- Cédula 7 Las Guacamayas en jerarquía 1 (con un valor en el IPJNC = $.1 > .4$) Recurso que no cuenta con el potencial para ser explotado turísticamente o que le falta infraestructura.

5.4 Resultados Fase IV Diseño de la Ruta del queso añejo.

Se presenta el logo y el mapa de la ruta, así como el itinerario, obedeciendo a las siguientes actividades:

- a) Distintivo turístico de la ruta (logo). Se realizó una búsqueda de referencias directas como mapas, imágenes del queso añejo e información general del municipio donde se produce. A la par se bocetaron diferentes propuestas de logo, tomando en cuenta perfiles y ángulos del queso, para después elegir una imagen frontal que mostrará sus atributos, esto para ganar atención del espectador. La imagen se reforzó con una fuente *trajan pro* por tener la firmeza y la representación del queso maduro. El logotipo “Ruta del queso añejo” representa no sólo la producción del queso, sino la riqueza en términos de recursos culturales y naturales presentes en el municipio de Zacazonapan, este último elemento es visible en las hojas que rodean el queso (Imagen 3).
- b) Mapa e itinerario de la ruta en Osorio et al., 2015.
- c) Itinerario de la Ruta del Queso Añejo. Resultado de todo el análisis referido se diseñó una ruta de 9 días en la cual se detallan las diferentes actividades, horarios y responsables.
- d) Para operar la ruta se propone la formación de una Asociación que lleve por nombre Ruta del Queso Añejo, sus participantes serán los encargados de operar la ruta y ofrecer los recorridos y productos. Esta Asociación deberá crear protocolos de calidad para cada tipo de establecimiento, esto con el objetivo de que la Ruta opere con estándares de identidad, servicio y

responsabilidad. Asimismo, crear mecanismos de protección hacia la ruta y sus productos y protocolos de acceso a nuevos integrantes a la ruta, teniendo como cláusula principal ser originario del municipio de Zacazonapan sin antecedentes penales. La Asociación será la encargada de nombrar una mesa directiva, fijar los precios en los servicios y productos ofertados y diseñar los mecanismos de cortes de caja y distribución de ganancias.

Imagen 3 Logo Ruta del Queso



Fuente: Elaboración propia.

Los actores que pueden operar esta ruta son básicamente las queseras y ganaderos⁶, que en entrevista previa mostraron su interés en esta propuesta y que posteriormente, en trabajo de campo con entrevistas a profundidad, estuvieron de acuerdo en participar en la puesta en marcha de la ruta. Además existen otros actores, como los dueños de los restaurantes y hoteles, que podrían formar parte de esta propuesta, puesto que siempre mostraron interés y colaboración en la investigación.

- e) Servicios turísticos. En el municipio se ubican tres hoteles: H. Bugambilias, H. Los Arroyos, H. Los Carrizos y una Posada. Así como, cuatro restaurantes: Los Carrizos, Las Bugambilias, Zacazonapan y La Palapa. Sin embargo el municipio no cuenta con oficina

⁶ Queseras: Juanita Rebollar Ruiz, Ana María Villafaña, Angelita Cardozo Casas, Alicia Santana Cruz, Estela Jaramillo Cruz y Elfega de Paz Vargas.

Ganaderos: J. Jesús Arroyo Arroyo, Francisco Javier Saravia Pedraza, Isidro Rebollar Ruíz, Luis Ruiz Sarabia y Valdemar Villafaña Lujano.

de información turística, sino únicamente la Regiduría de Turismo, misma que no está acondicionada ni cuenta con el suficiente material sobre turismo, para atender las dudas de los turistas o visitantes. No hay señalética turística o guías de turismo, así como tampoco empresas de recreación o arrendamiento.

6. CONCLUSIONES.

La existencia de la pluriactividad en las zonas rurales y la implementación bajo este esquema de actividades turísticas, permiten complementar los ingresos de la población local, generando efectos multiplicadores que impulsan un desarrollo local a partir del turismo rural y armónico, basado en la complementariedad de actividades.

El turismo rural armónico significa una alternativa real no agrícola ligada a la gastronomía de la entidad, específicamente a la producción del queso añejo enchilado, que le es tan característico a Zacazonapan, pues se estima que su saber-hacer tiene más de 150 años de existencia y es un producto muy valorado en la región. Esto representa una oportunidad en términos de afluencia turística y derrama económica, ya que al ofrecer a los visitantes actividades de ocio y recreación en el municipio, los turistas pueden generar mayor gasto en la entidad tanto en pernocta como en alimentación. Para ello, el municipio de Zacazonapan cuenta con estructura turística, principalmente en hoteles y restaurantes. Sin embargo, hace falta un servicio de agencia de viajes o simplemente una oficina de información turística. A la par, no existen actividades recreativas que puedan complementar la visita a las queserías, de ahí que se propuso un itinerario para que los turistas puedan realizar actividades de turismo rural en el municipio.

Como el municipio no tenía un inventario de recursos, con este proyecto se pudo elaborar un registro de sus recursos, atractivos y patrimonio natural y cultural; a partir del cual se jerarquizaron y dieron como resultado que cuatro de los siete recursos en las cédulas obtuvieron una posición igual a 0.7 ó mayor a 0.9. Lo que demuestra que estos recursos tienen potencial para ser explotados turísticamente. Este inventario es una herramienta que permite además gestionar programas o actividades de conservación, valoración y preservación de atractivos pero especialmente del patrimonio de Zacazonapan.

La Ruta del Queso añejo fue diseñada como una forma de promoción y contribución a la valorización del queso, no obstante puede generar efectos colaterales, como estimular la producción local; que turistas, organismo públicos o privados, así como instituciones educativas y comunidad receptora valoren el patrimonio intangible y tangible presente en

Zacazonapan. Asimismo, este enfoque de ruta diseñada con un producto estrella propicia que los demás recursos turísticos que lo complementan se beneficien y fortalezcan.

Desde esta óptica, toda ruta turística debe contar con una imagen que la identifique, al igual que un itinerario con las actividades a realizar y los responsables de llevarla a cabo. El itinerario que se propuso es de 9 días; sin embargo se puede adecuar a las necesidades, gustos y tiempos, tanto de los grupos de turistas, como de los prestadores de servicios.

En materia de metodología el artículo abona a los vacíos existentes en este apartado. De ahí que en el documento se propone una metodología para la construcción de rutas: una alternativa para la calificación y validación de las mismas; la construcción del inventario de recursos naturales y culturales de Zacazonapan y la propuesta de una cédula que fuera adecuada para calificar y evaluar el potencial de un recurso.

Finalmente argumentar que más que gráficas y números lo realmente importante en una investigación de corte social, debería ser la parte cualitativa, pero sobre todo los testimonios de las personas que son objeto de estudio. Escuchar y retomar las ideas, pensamientos o emociones que las personas transmitían a la hora de aplicar los formatos o en el caso particular las entrevistas a profundidad de las queserías, fue sin lugar a dudas lo que permitió creer aún más en el trabajo que se estaba realizando. Es muy motivador escuchar frases como la producción del queso es la distinción y una de las cosas que nos llenan de orgullo; porque de esa manera se reconoce el municipio; porque es parte de nuestra esencia como pueblo y porque es una forma de vida.

BIBLIOGRAFÍA.

- ALBARRÁN PORTILLO, B., REBOLLAR REBOLLAR, S. y GARCÍA MARTÍNEZ, A. (2011): “Un enfoque del sistema agroalimentario localizado (SIAL). El caso del queso refregado de Zacazonapan, Estado de México”, *INCEPTUM*, n° 10: 167 – 168.
- AMAYA MOLINAR, C. M. (2005): “Desafíos y oportunidades del turismo rural en México”, en *Desarrollo Rural y Turismo*. En CÉSAR DACHARY, A., OROZCO ALVARADO, J. y ARNAIZ BURNE, S. M. (coordinadores). pags. 51-57
- ARROYO PEDRAZA, E. J. L. (1999): *Monografía municipal*. Toluca, Estado de México. Editorial Instituto Mexiquense de Cultura, Asociación Mexiquense de Cronistas Municipales, A.C.

- BARRERA, E. y BRINGAS ALVARADO, O. (2008): “Las Rutas Alimentarias: Una arquitectura turística basada en la identidad de los alimentos” *Scienze Gastronomiche - Università degli studi di Scienze Gastronomiche*, n° 8 – Mayo: 3-4.
- BARRERA, E. (2006): “Turismo rural, un agronegocio para el desarrollo de territorios rurales”, *Agronegocios alternativos. Enfoque, importancia y bases para la generación de actividades agropecuarias no tradicionales*. VIEITES, C. (coordinador) pag. 464.
- BARRERA, E. (2009): “Módulo 4 las rutas alimentarias” Posgrado de alta dirección en turismo rural. Universidad de Buenos Aires.pags.16.
- BARRERA, E. (2012): “Manual: Séptimo curso internacional de rutas y turismo del vino”. Área de Turismo Rural, Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires.
- BLANCO, M. y HERNANDO RIVERO S. (2003): “El agroturismo, una alternativa para revalorizar la agroindustria rural como mecanismo de desarrollo local: documento técnico” *Serie Documentos de Trabajo / PRODAR*. HERNANDO RIVEROS, S., BLANCO M. (coordinadores) pags. 33
- BOLAÑOS RODRÍGUEZ, E. (2012): “Gestión Tecnológica, Estadística para el Desarrollo Tecnológico, 3er Semestre: Muestra y Muestre”. Escuela Superior de Tizayuca Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo.
- BROCA CASTILLO, A. (2006): “El impacto del turismo en el patrimonio cultural”, en *Cuadernos 14 Planeando sobre el turismo cultural*. CONACULTA (coordinador) pags.101-110.
- BULLÓN, R. C. y BULLÓN, D. (2008): *Turismo Rural. Un enfoque global*. México Trillas.pags.213
- GASCÓN, J. (2011): “Turismo rural comunitario y diferenciación campesina: Consideraciones a partir de un caso andino”. *Mundo Agrario*, n°11:00-00.
- HERNÁNDEZ MORALES, C., HERNÁNDEZ MONTES, A., Z. VILLEGAS DE GANTE, A. y AGUIRRE MANDUJANO, E. (2011): “El proceso socio-técnico de producción de Queso Añejo de Zacazonapan, Estado de México”. *Rev Mex Cienc Pecu* n°2011:162.
- LENO CERRO, F. (1993): “Técnicas de evaluación del potencial turístico”. Secretaría General de Turismo, Madrid.
- MATEOS, J. (2005): “Patrimonio cultural y turismo rural”, en *Desarrollo Rural y Turismo*. CÉSAR DACHARY, A., OROZCO ALVARADO, J. Y ARNAIZ BURNE, S. M. (coordinadores).pags.87-94

- MINISTERIO DE COMERCIO EXTERIOR Y TURISMO DE PERÚ. (2006): *Manual para la formulación del inventario de recursos turísticos a nivel nacional*. Perú. Pags. 4-34
- MOLINA ORJUELA, D. E. (2013): “Turismo rural y gobernanza ambiental: Conceptos divergentes en países desarrollados y en vías de desarrollo”. *Anuario Turismo y Sociedad*. n°14: 217–235.
- OSORIO, R., ESPEITX, E y SERRANO-BARQUÍN, R. (2015): “Patrimonialización del queso añejo y turismo rural en Zacazonapan, Estado de México”. *TURYDES Revista de Turismo y Desarrollo*. En prensa.
- PADILLA, C. (2006): “Las cocinas regionales, principio y fundamento etnográfico” VII Congreso Internacional de Sociología Rural. Quito, Ecuador pags. 159-170.
- PALMAS CASTREJÓN, Y. D., SERRANO-BARQUÍN, R. C., GUTIÉRREZ CEDILLO, J. G., CRUZ JIMÉNEZ, G. y FAVILA CISNEROS, H. (2014): “Teórico-Methodológico para el estudio del turismo armónico y el desarrollo local”. *Investigaciones Turísticas* n°7:23-46
- REQUIER-DESJARDINS, D (2006): “Del SIAL al sistema agroturístico local: calidad territorial, productos alimenticios típicos y agroturismo”. Foro Internacional de Turismo Solidario 25 de marzo de 2006.
- ROMÁN, F.M y CIOLENA, M. (2009): *Turismo rural en Argentina. Concepto, situación y perspectivas*. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura: 17.
- SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTACIÓN, SAGAPA. (1999): “Oferta agroalimentaria y gastronómica”. Manual. Argentina. Pags 50:58
- SERRANO-BARQUÍN, R. (2008) “Hacia un modelo teórico metodológico para el análisis del desarrollo, la sustentabilidad y el turismo”. En *Economía, Sociedad y Territorio*, enero-abril, año/vol. VIII, no. 26, El colegio Mexiquense A. C. pp. 313-355.
- SOSA SOSA, M. E., y ARAIZA SALIDO, P. L. (2013): “La conformación de una ruta alimentaria como estrategia de desarrollo turístico rural para el municipio de Ures, Sonora, México” *Estudios Sociales*, n°42:153-174.

RECURSOS ELECTRÓNICOS.

- BOUCHER, F., & BRUN, V. (2011). “De la leche al queso: queserías rurales en América Latina [En línea]: <http://site.ebrary.com/lib/utnortesp/reader.action?docID=10889834> (Consultado 20 de septiembre, 2015).

- CERVANTES ESCOTO, F., y VILLEGAS DE GANTE, A (2012): “La leche y los quesos artesanales en México”. [En línea]: <http://site.ebrary.com/lib/utnortesp/reader.action?docID=10757915>. (Consultado 10 de septiembre, 2015).
- FIGUEROA GONZÁLEZ, L. F., CAVAZOS ARROYO, J. y MAYETT MORENO, Y (2015): “Desarrollo de productos turísticos rurales sustentables. Propuesta y validación de expertos respecto a tres variables”. [En línea]: <http://rperiplo.uaemex.mx/index.php/elperiplo/article/view/645> (Consultado 02 de octubre, 2015).
- GOBIERNO MUNICIPAL 2013-2015(2015): “Zacazonapan”. [En línea]: <http://zacazonapan.gob.mx/Portal/index.php/historia> (Consultado 21 de octubre, 2015).
- GONZÁLEZ HERRERA, M., y PALAFOX MUÑOZ, A. (2007): “Hoteles Todo Incluido en Cozumel: aproximación hacia la sustentabilidad como elemento competitivo del destino”. [En línea]: file:///C:/Users/user/Downloads/Herrero_Muf%C3%ADoz_2007_Hoteles-Todo-Incluido-en-Cozum_27679.pdf (Consultado 02 de abril, 2016).
- INDUSTRIA ALIMENTICIA (2014): “México, sede del evento lácteo más importante del continente: 13er Congreso Panamericano de La Leche” [En línea]: <http://www.industriaalimenticia.com/articles/87394-mexico-sede-del-evento-lacteo-mas-importante-del-continente-13er-congreso-panamericano-de-la-leche> (Consultado 03 de octubre, 2015).
- INEGI, 2011.México en cifras. Zacazonapan, México. [En línea]:<http://www3.inegi.org.mx/sistemas/mexicocifras/default.aspx?e=15> (Consultado 26 de octubre, 2015).
- VIVE MÉXICO. (2012): “Rutas Gastronómicas”. [En línea]:http://rutasgastronomicas.sectur.gob.mx/descargas/guia_rapida.pdf (Consultado 02 de octubre, 2015).
- SAGARPA (2014): “Panorama de la lechería en México”. [En línea]: <http://www.siap.gob.mx/wp-content/uploads/boletinleche/bboletleche1trim2014.pdf>(Consultado 03 de octubre, 2015).
- YÁÑEZ MANCILLA, B. I. (2013). “Modelo de ruteo para generar rutas turísticas”. [En línea]:<http://www.ptolomeo.unam.mx:8080/xmlui/bitstream/handle/132.248.52.100/6563/Modelo%20de%20ruteo%20para%20generar%20rutas%20tur%C3%ADsticas.pdf?sequence=1>(Consultado 28 de octubre, 2015).