Cite: Alvirde Castañeda, V., Muñoz Muñoz, I. y García Hinojosa, I. (2022). Ruta turística-gastronómica «Valle del mextlapique y el maguey. Sazón de mil años». *TURPADE. Turismo, Patrimonio y Desarrollo*, *1*(16), 1-13.

Ruta turística-gastronómica «Valle del mextlapique y el maguey. Sazón de mil años» *

Tourist-gastronomic route «Valle del mextlapique y el maguey. Sazón de mil años» *

Violeta Alvirde Castañeda [1] - Irma Muñoz Muñoz [1] ✉ - Iván García Hinojosa [1]

[1] Universidad Autónoma del Estado de México

✉ Autora de correspondencia: mumisy@hotmail.com / imunozm@uaemex.mx

Recepción: 22-10-2021 / Aceptación: 11-02-2022 / Publicación: 30-03-2022

* Trabajo ganador del tercer lugar en el Concurso de Investigación Estudiantil de la CONPEHT

Resumen

En este trabajo se propone una ruta turística-gastronómica, tomando como zona de estudio los Valles Centrales del Estado de México, específicamente los municipios de San Antonio la Isla, Tenango del Valle, Almoloya del Río, Santiago Tianguistenco, Capulhuac y Ocoyoacac. El principal objetivo será incentivar el conocimiento, conservación y valorización de la cocina tradicional, a partir de la identificación de nodos de interés turístico y su variedad de productos gastronómicos. Lo anterior a través de una investigación exploratoria y cualitativa, cuyo propósito se centra en aportar estrategias que coadyuven en el desarrollo local de la población, en el aprovechamiento sustentable de los recursos naturales y en la preservación del patrimonio cultural.

Palabras clave: valles; Estado de México; cocina tradicional; interés turístico; productos gastronómicos; desarrollo; sustentabilidad; recursos naturales; patrimonio; preservación

Abstract

In this work, a tourist-gastronomic route is proposed, taking as study area the Central Valleys of the State of Mexico, specifically the municipalities of San Antonio la Isla, Tenango del Valle, Almoloya del Río, Santiago Tianguistenco, Capulhuac and Ocoyoacac. The main objective will be to encourage knowledge, conservation, and appreciation of traditional cuisine, based on the identification of nodes of tourist interest and their variety of gastronomic products. The foregoing through an exploratory and qualitative research, whose purpose is focused on providing strategies that contribute to the local development of the population, in the sustainable use of natural resources and in the preservation of cultural heritage.

Keywords: valleys; Mexico state; traditional cuisine; touristic interest; gastronomic products; development; sustainability; natural resources; heritage; preservation

---

1. Introducción

De acuerdo con la Organización Mundial del Turismo (OMT), la actividad turística es un pilar para la conservación del patrimonio natural y cultural a nivel mundial. En México, dicha actividad aporta a la economía el 8.7 % del PIB nacional, generando unos 4.5 millones de empleos directos

(Klempler, 2020). Lo anterior se explica por la propia historia del territorio nacional y su diversidad natural y cultural, que colocan a nuestra nación con un amplio rango de atracción para los viajeros locales e internacionales. En este sentido, destaca el caso de la gastronomía, que se impulsó como parte del desarrollo turístico a partir del Paradigma de Michoacán, con la declaración de la cocina purépecha como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, en el año 2010.

Así pues, la importancia de la gastronomía en la actividad turística radica en que en esta práctica recae una tercera parte del presupuesto durante un viaje (OMT, Basque Culinary Center, 2019). De allí que se estime que el turista gastronómico tiene un gasto superior en alimentación, comidas y bebidas comparado con el turista promedio. Además de la diversificación de experiencias culinarias para los visitantes, se ha logrado relacionar otro tipo de actividades turísticas que favorecen el aprovechamiento del entorno en todos sus contextos (naturales y culturales) con la motivación para al desplazamiento, convirtiéndose en una estrategia integral y oportuna para el reconocimiento social, económico, cultural y ambiental de un territorio.

Con relación a lo anterior, en México destaca la aplicación de instrumentos de gestión territorial para el diseño de alternativas turísticas y gastronómicas que ofrecen productos recreativos y culinarios, históricos o de vanguardia, con el objetivo de contribuir a integrar la función productiva primaria con la terciaria especializada, incrementando las fuentes de ingresos y mejorando los niveles de vida y empleo de la población local, obteniendo, a la vez, la multifuncionalidad del territorio (Millán *et al.*, 2011).

Un ejemplo son las rutas gastronómicas elaboradas por la Secretaría de Turismo (SECTUR) que, establecidas a lo largo de la república mexicana, tienen la finalidad de difundir la enorme riqueza gastronómica y resaltar los ingredientes principales de cada estado para ofrecer al comensal una experiencia única. No solo se trata de alimentos y bebidas, sino de los lugares en los que se desarrolla cada platillo, del acercamiento a la cultura y a su gente, así como a los atractivos turísticos naturales. Estas bases permiten contemplar conceptual y metodológicamente al turismo y al turista gastronómico como ejes de desarrollo socioeconómico y natural.

En este trabajo se propone una ruta turística-gastronómica que coadyuve al fortalecimiento de estrategias para el desarrollo a local, principalmente en la zona lacustre de los Valles Centrales del Estado de México. El objetivo es diseñar e integrar alternativas de actividades turísticas y gastronómicas centradas en el aprovechamiento de los recursos naturales, culturales y gastronómicos de la zona que, a lo largo de la historia, ha sido lugar de asentamientos indígenas (como los matlatzincas). Además, cuenta con cuerpos de agua que desde la conquista jugaron un papel muy importante en la crianza de diversos tipos de ganado y otras actividades lacustres. Pese a esto, actualmente, debido a la urbanización se encuentran abandonados y desaprovechados.

Marco de referencia

Marco contextual

La región del Valle de Toluca fue conocida como Matlatzinco o Tollocan por los mexicas. El principal grupo étnico que lo pobló fue el de los matlatzincas, «los que hacen redes», llamados así por los aztecas, aludiendo al amplio uso que hacían de la red en actividades de pesca. No obstante, la denominación de los matlatzincas dentro de su mismo grupo era *nepintatahui*, que significa «gente del maíz», lo que evidencia la actividad agrícola, que se desarrollaba en torno al medio lacustre circundante como el principal medio de sustento (Albores, 2003).

Cerca de donde *nace* el río Lerma, se encontraron cuerpos de agua que facilitaron la producción agrícola mediante chinampas y la existencia de fauna nativa comestible, como pescado blanco, ranas, ajolotes y acociles. También predominaban las aves acuáticas migratorias, como patos, alcatraces y ánsares, que cuales establecieron parte de las bases del patrimonio culinario actual de la zona y que han logrado permanecer a pesar de los fenómenos sociales que han modificado la dinámica de los asentamientos humanos del lugar.

Estas y otras características —como el clima y el relieve—, motivaron la selección de los Valles Centrales del Estado de México como el escenario ideal para el diseño de la ruta turística-gastronómica «Valle del mextlapique y el maguey. Sazón de mil años».

La zona se encuentra a una altitud mayor a los 2500 msnm, lo que favorece un clima templado con inviernos rigurosos, y veranos frescos y lluviosos (SEMARNAT, 2021), condiciones aptas para desarrollar diferentes actividades turísticas durante todo el año. La temporada de lluvias, cuando los ríos y las lagunas se colman, permite el riego de los cultivos de temporada y, por ende, favorece la producción de alimentos con una amplia gama de sabores y texturas tradicionales de la cocina mexicana. Dicha zona, para fines de este proyecto, se delimita a modo de Región Lacustre (espacio geográfico delimitado por la presencia y dominio de cuerpos de agua [lagos y lagunas]) considerando los límites territoriales de los municipios de San Antonio la Isla, Tenango del Valle, Almoloya del Río, Santiago Tianguistenco, Capulhuac y Ocoyoacac.

Es importante resaltar que durante la mitad del siglo pasado, y con el fin de abastecer de agua potable a la Ciudad de México, parte de los principales cuerpos de agua de la zona fueron explotados, y las ciénagas quedaron unidas por un canal general que conduce el vital líquido a través de obras hidráulicas hacia la capital del país. No obstante, los cuerpos de agua no añadidos al sistema de abastecimiento cuentan con características aprovechables, pues permiten el crecimiento de carrizo y tule que la población aprovecha para la elaboración de herramientas y artesanías (INAFED, 2010). Este es un elemento clave para la incorporación de actividades de apreciación, venta y capacitación como parte de la propuesta de la ruta.

A lo anterior se suman el Proyecto de Recuperación del Sistema Lacustre del Valle de Toluca, impulsado por la iniciativa Ducks Unlimited de México y el Programa Hídrico Integral del Estado de México, publicado por la Comisión del Agua del Estado de México (SEMARNAT, 2021). En ellos participan los tres niveles de gobierno y miembros de la sociedad civil organizada, que a través de la Concertación de Acciones por el Rescate de la Cuenca Alta del Río Lerma, Estado de México, busca unir iniciativas de 33 cabildos para el rescate de la Cuenca Alta del Lerma y salvaguardar las áreas naturales protegidas: Ciénegas de Lerma y Laguna de Chignahuapan, en Almoloya del Río, declarada Parque Municipal desde 1978 y considerada el eje principal para el desarrollo de las actividades de la ruta que aquí se propone.

Estas acciones permiten la preservación de la riqueza natural del lugar y, sin duda, facilitan que este proyecto cuente con respaldo para el desarrollo de actividades turísticas y gastronómicas relacionadas con el uso de estos componentes naturales de manera sustentable.

Bajo este tenor, la ruta «Valle del mextlapique y el maguey. Sazón de mil años» proporcionará al turista una experiencia gastronómica local de temática prehispánica, pues se pretende incluir en la oferta culinaria platillos como los ajolotes en caldo o capeados, tepocates guisados con ajo, ranas capeadas o en tamal, carpa capeada en huevo, pato en mole de olla, *mich mulli* (pescado en salsa picante), acociles con pescaditos fritos en manteca, papas de agua y los emblemáticos mextlapiques de pescado blanco como plato principal y distintivo de la ruta. Todo esto sin olvidar la existencia de recursos gastronómicos mestizos (fusión de técnicas e ingredientes

europeos con los mesoamericanos), como el obispo de Tenango, el taco placero —que encontramos a lo largo de los mercados de la región—, la barbacoa de chivo en Capulhuac y los afamados tamales de ollita de Ocoyoacac.

Con relación al ámbito sociodemográfico, la Encuesta Intercensal 2015 del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI, 2015), estima un total de 305 216 habitantes en lo que corresponde a la demarcación de la zona de estudio, lo que representa apenas el 1.8 % de la población del estado. Estas características, típicas de medios rurales o semiurbanos, son favorables para el desarrollo de actividades turísticas relacionadas con la naturaleza.

Por otro lado, la zona de estudio cuenta con una pirámide progresiva y con un historial de inserción laboral desde temprana edad en el sector agrícola, donde además se recibe a migrantes nacionales durante la temporada de recolección de hortalizas. Esta actividad proporciona el abasto de materias primas para la elaboración de los platillos que se ofrecerán a los visitantes que, en conjunto con el presupuesto al fomento turístico, la promoción artesanal y el desarrollo agrícola estipulados en el Plan de Desarrollo Estatal, son elementos aprovechables para contar con respaldo económico y financiamiento político.

Marco teórico

La Organización Mundial del Turismo (OMT, Basque Culinary Center, 2019) define al turismo gastronómico como un tipo de actividad turística caracterizada por el hecho de que el viajero vive la experiencia, a lo largo de su viaje, de conocer actividades y productos relacionados con la gastronomía del lugar. Además de las experiencias culinarias auténticas, tradicionales y/o innovadoras, el turismo gastronómico puede incluir otro tipo de actividades, como visitas a productores locales, participación en festivales gastronómicos o asistir a clases de cocina. Es decir: puede conocer y experimentar la gastronomía típica de un país o región. Este tipo de turismo se ha impuesto los últimos años.

La misma organización define al turista gastronómico como el que planifica sus viajes con el fin de probar la cocina del lugar de destino, o buscando realizar actividades relacionadas con la gastronomía (OMT, 2019).

El turismo gastronómico se basa en el concepto de conocer y aprender; comer, degustar y disfrutar de la cultura gastronómica identificada con un territorio, y contribuye directamente a cumplir los Objetivos de Desarrollo Sostenible establecidos en 2015 por la ONU para poner fin a la pobreza, proteger el planeta y garantizar que todas las personas gocen de paz y prosperidad. De la misma manera, estos objetivos han sido apropiados y adoptados por países miembros, entre ellos México, donde existe una inmensa oportunidad de contribuciones en áreas del desarrollo rural, de crecimiento económico, de creación de empleo, consumo y producción responsable como se pretende a través de esta propuesta.

En función del concepto, el turista gastronómico es aquel que hace un gasto superior en alimentación, comidas y bebidas en comparación con el turista promedio (Blanco y Herrera, 2011). Los mismos autores afirman que no existe un solo tipo de turista gastronómico: en realidad, el concepto hace referencia a turistas que buscan diferentes experiencias culinarias y que no se interesan únicamente por la gastronomía, sino que también les motivan otros atractivos, como la cultura, la naturaleza, la historia y la arquitectura. En este sentido, hay turistas que *se alimentan* y otros que viajan para comer.

Estos últimos buscan en la comida satisfacer necesidades fisiológicas, culturales y sensoriales. Para Oliveira (2011), el turista gastronómico es aquel que busca comida como motivo

primario de su desplazamiento. Son personas que viajan para experimentar, degustar y probar nuevos sabores, ya sea en restaurantes, ferias gastronómicas y otros eventos. Por su parte, Caballero (2020) explica, en un estudio realizado en el ámbito del turismo gastronómico y el enoturismo, el comportamiento, los hábitos, la demanda y las preferencias de aquellos turistas y visitantes que planifican sus viajes de forma parcial o total con el propósito de probar la cocina local o participar en actividades relacionadas con la gastronomía. El autor propone los siguientes tipos de turista gastronómico: cosmopolita, responsable, *wine lover*, gourmet, *gourmand*, *foodie*, cocinilla y sibarita.

Para satisfacer las necesidades de este tipo de turistas, una de las estrategias con mayor éxito son las *rutas*, que tienen su origen en la Europa del siglo XX, donde se realizaron las primeras rutas o *guías gastronómicas*. Éstas eran, principalmente, recorridos por los mejores restaurantes y posadas de aquellos tiempos, llevados a cabo por los famosos *gourmets* o *gastronomers*, como Maurice Edmond Sailland, *Curnonsky* el más famoso de ellos, quien se dedicó a viajar por diversas partes de Francia y fue declarado «El príncipe de los Gastrónomos» en 1927.

Por su parte, el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) define una *ruta turística* como un recorrido con un itinerario establecido que se realiza visitando y conociendo atractivos turísticos culturales o naturales ubicados en zonas de desarrollo turístico y dotados con todas las facilidades y comodidades para el turismo. Además, el mismo SENA señala que las rutas turísticas se componen de un conjunto de puntos organizados en forma de red, dentro de una región determinada y, que estando debidamente señalizados suscitan un reconocimiento de interés. Estos recorridos se organizan en torno a un tipo de actividad asociada al agro y al turismo, que caracterizan a la misma y le otorgan su nombre. Por ejemplo: la ruta del café, la ruta del vino.

Sin embargo, una de las definiciones más referenciadas de este conjunto de planteamientos es la del Dr. Antonio Montecinos Torres, quien conceptualiza y delimita a las rutas turísticas de la siguiente manera:

> Un itinerario con origen, dimensión territorial y configuración estructural específica que enlaza destinos, productos, atracciones, servicios y actividades fundamentadas en la producción, creación, transformación, evolución, preservación, salvaguarda, consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimenticio de la humanidad. Los viajes pueden realizarse por diversos medios de transporte e incluso caminando, en grupo o de manera individual, solo si cumple con la comunicación y señalética adecuada (2016, p. 101).

Esta definición es pertinente con el planteamiento y el objetivo general de esta investigación.

Problemas y objetivos de investigación

Formulación del problema

Considerando que el reconocimiento de nuestra cocina como patrimonio intangible de la humanidad por la UNESCO en 2010 ha sido plataforma de impulso para el desarrollo del turismo gastronómico en nuestro país, es de reconocerse que, aunque se cuenta con tal distinción, existen zonas que han quedado rezagadas o poco beneficiadas en los ámbitos económico, ambiental, social y cultural que aporta dicha actividad.

La variedad de alimentos preparados de modo tradicional en esta cocina, representa un complemento para la diversificación del turismo. Tal es el caso de los Valles Centrales del Estado de México, una zona que a pesar de estar inmersa en procesos de urbanización relevantes, ha logrado preservar sus tradiciones gastronómicas y el apego por el aprovechamiento de los recursos naturales, principalmente los de origen lacustre, que a su vez están sometidos a la sobreexplotación y la contaminación.

Para este proyecto, esta situación representa una oportunidad para incentivar el desarrollo socioeconómico a través de la actividad turística y gastronómica, proporcionando las bases para el uso racional de los recursos y la mejora en la calidad de vida de la población.

En este sentido, se formula la siguiente pregunta de investigación: ¿Es la ruta turística-gastronómica una estrategia óptima para el aprovechamiento y preservación de recursos naturales y culturales, además de un incentivo para incrementar el desarrollo socioeconómico de la población y su calidad de vida?

Objetivo general

Proponer una ruta turística-gastronómica de temática prehispánica-mestiza para contribuir al desarrollo local económico y social, a través de la valorización y el aprovechamiento sustentable de los recursos naturales y culturales de la zona de estudio.

Objetivos específicos

1) Conocer los elementos geográficos de la zona de estudio, para identificar los recursos naturales y culturales con potencial turístico y gastronómico para el diseño de la ruta.
2) Identificar los nodos de mayor importancia para el desarrollo de actividades turísticas y gastronómicas para la zona de estudio.
3) Diseñar un producto de experiencia turística-gastronómica que contemple estrategias de aprovechamiento recreativo y culinario de los recursos naturales y culturales del área de estudio, así como un plan de promoción.

2. Método, técnicas e instrumentos

El diseño de la ruta se basa en una metodología cualitativa que retoma sus bases de la planificación turística y los principios del método geográfico. A fin de determinar el potencial turístico del área de estudio, se ha integrado por tres grandes etapas.

La primera parte de la metodología corresponde a un diagnóstico territorial, realizado para comprender lo siguiente: el contexto regional y las características de sus entornos físico y natural, integrado por el medio biótico y abiótico; el entorno sociodemográfico, para comprender la estructura demográfica y de bienestar; el entorno cultural, para analizar la historia y las tradiciones, y el entorno político-económico, que revela las actividades económicas y el tipo de gestión aplicado para los recursos agroalimentarios.

La segunda fase corresponde a la elaboración de matrices que concentran un inventario de recursos turísticos y gastronómicos, realizadas para identificar los de mayor relevancia y, con esto, tomar la decisión de incorporar determinados nodos de atracción durante el recorrido de la ruta. Dichas matrices clasifican los elementos según su categoría en: sitios naturales; manifestaciones culturales e históricas; folclor; procesos técnicos, científicos, artesanales y contemporáneos, y acontecimientos programados. Todo ello para asignarles un puesto en la siguiente escala jerárquica: nivel 1, atractivos locales, y nivel 5, atractivos excepcionales, que por sí solos atraen a

turistas internacionales. El estudio de los atractivos gastronómicos se realizó con base en el análisis de experiencias turística-gastronómicas en la zona, para determinar los platillos más representativos y, con ayuda de la evaluación de la aptitud agroclimática, reconocer la potencialidad de los diferentes productos del campo mexicano. Para esto, se evalúa cada producto en función de variables como el clima del lugar y la temperatura ideal para el cultivo de las materias primas. El objetivo es determinar la disponibilidad de un platillo durante una temporada específica.

En la tercera fase se elabora un análisis FODA para determinar las fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas del área de estudio. Se busca plantear estrategias de integración, impulso y gestión de recursos ambientales, sociales, políticos y económicos, sintetizados en actividades turísticas y gastronómicas que darán vida a la ruta «Valle del mextlapique y el maguey. Sazón de mil años». Esto ayuda, además, a hacer la delimitación cartográfica de la ruta, el diseño de su itinerario y las estrategias de marketing necesarias para integrar el producto final.

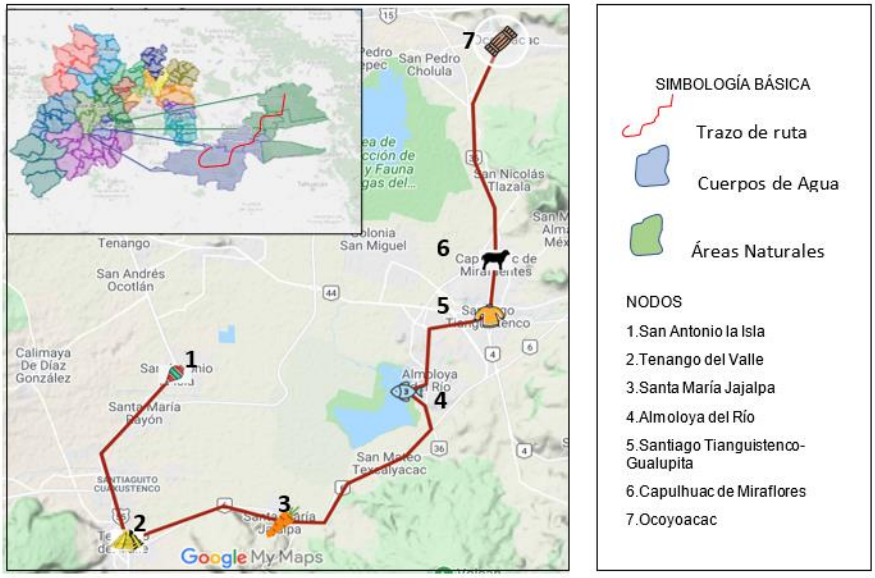
Con lo anterior se espera ofrecer un producto turístico-gastronómico de utilidad para la gestión del territorio y el aprovechamiento de sus recursos, además de facilitar la comprensión de la importancia que actualmente representa el turismo gastronómico en nuestro país.

3. Resultados

Delimitación geográfica de la ruta

Considerando los puntos de mayor interés con base en los productos gastronómicos y atractivos turísticos de la zona de estudio, en la figura 1 se observan los nodos, localización y flujo de la ruta. Este es el elemento cartográfico que permitió la toma de decisiones en cuanto a la programación de actividades y diseño del recorrido.

Figura 1. *Localización de la ruta «Valle del mextlapique y el maguey. Sazón de mil años», Estado de México, México.*
Figure 1. *Location of the route Valle del mextlapique y el maguey. Sazón de mil años», State of Mexico, Mexico.*



Fuente: Elaboración propia basada en: INEGI (2015) y Google Maps (2021).
Source: Own elaboration based on: INEGI (2015) and Google Maps (2021).

Descripción de la experiencia

A fin de que el visitante adquiera una experiencia integral, se diseñó un itinerario (ver Anexo 1) basado en la topografía e infraestructura vial de la zona, y aprovechando el flujo natural y la cercanía a los servicios de salud, alimentación y hospedaje. Se programaron las actividades para un total de dos días y una noche; en este tiempo se puede realizar el recorrido en fines de semana o aprovechar los días de tianguis regional o fiestas tradicionales de cada localidad. Durante los recorridos se contará con un guía que explicará hechos relevantes e importantes en la historia, festividades y costumbres, especialmente las relacionadas al patrimonio gastronómico de la zona.

Se pretende que el visitante conozca, explore y deguste los sabores prehispánicos y del mestizaje, —como el obispo y la barbacoa, los ajolotes y el mextlapique—, participando también en procesos hortícolas y talleres de cocina y textiles. Se planea que los visitantes también adquieran artesanías fabricadas en tule y madera, sin olvidar las visitas obligatorias a mercados municipales, museos, teatros y zonas arqueológicas.

La experiencia de la ruta «Valle del mextlapique y el maguey Sazón de mil años» está dirigida a interesados en la gastronomía local, estudiantes, amas de casa, empresarios y familias que gustan de paseos culturales cercanos a su lugar de origen, considerando como principal mercado de consumo, el valle de Toluca y la Ciudad de México.

Estrategias de promoción

Para la promoción y venta del producto se propone un *mix* de marketing que se compone de la descripción del producto y su costo por persona. Además, se emplearán elementos gráficos como un logotipo y un *slogan*. El diseño del logotipo está basado en el maguey, una planta de origen mexicano que prolifera y es característica de los paisajes del lugar. En cuanto a la cromática, en los textos se utilizó una variedad de verde con marrón —representando la naturaleza—, asociado con la tierra y los colores del entorno de la región del Valle de Toluca y alrededores (figura 2)..

Figura 2. *Logotipo y slogan de la ruta.*
Figure 2. *Logo and slogan of the route.*



Para captar al mercado regional se propone ofertar el producto turístico-gastronómico en los centros comerciales del Valle de Toluca y de la Ciudad de México, mediante carteles digitales (ver Anexo 2) con el propósito de diversificar al tipo de viajero interesado.

En cuanto al mercado nacional, se propone dirigir la publicidad a los 32 estados de la República Mexicana, en especial a las entidades cercanas al Estado de México. Se promocionará y comercializará como marca turística-gastronómica en medios electrónicos y en unidades informativas de turismo. También se espera aprovechar eventos como ferias y exposiciones turísticas y gastronómicas, así como los espacios del sector de la industria hotelera.

4. Discusión

El turismo es una actividad necesaria para el ser humano, pues la recreación forma parte de las necesidades básicas de cualquier persona. Con el paso del tiempo, la gama de turismo se ha incrementado, así como la especialización en cada tendencia. En este contexto surge el turismo gastronómico, en el que el viajero experimenta actividades y adquiere productos relacionados con la gastronomía del lugar. La OMT ha comprobado que este tipo de turismo es el que más derrama económica deja en la localidad destino, con un tercio del presupuesto *per cápita*.

Para que el fenómeno turístico ocurra, es necesario el diseño de un conjunto de atractivos naturales y artificiales: servicios, comunicaciones e infraestructura vial dentro de un espacio geográfico. Agrupados todos estos elementos, forman un *producto turístico*. Si además, esto se combina con la historia, la cultura y la identidad, se puede generar una experiencia turística-gastronómica como la que se presenta en esta investigación.

En esta ocasión, el área de oportunidad se encontró en los municipios menores de la región centro del Estado de México, donde los remanentes del río Lerma pueden ser estudiados desde el panorama gastronómico en unión con los recursos agrícolas resultantes de las actividades económicas desarrolladas en la zona.

5. Conclusiones

La ruta gastronómica «Valle del mextlapique y el maguey. Sazón de mil años» ha sido diseñada para aprovechar los recursos gastronómicos de la zona y proporcionar al visitante una experiencia local con base en alimentos prehispánicos y mestizos.

Se busca contribuir con el desarrollo económico y social a través del reconocimiento y el aprovechamiento sustentable de los recursos naturales y culturales de la región. La propuesta se desarrolla a través de siete nodos que corresponden a siete localidades en las que se ofertan productos de identidad regional, que van desde las artesanías y el patrimonio arquitectónico y arqueológico, hasta el patrimonio gastronómico.

De todo lo anterior se deduce que a través de un viaje de dos días y una noche por la ruta del «Valle del mextlapique y el maguey. Sazón de mil años», el visitante se adentrará en la cultura de los valles centrales del Estado de México; conocerá la vocación lacustre, aprenderá a integrarse con la producción de los alimentos y degustará los sabores que hace mil años ya estaban presentes en este territorio. Con esto contribuirá, además, al desarrollo socioeconómico de la población y a la revitalización de los cuerpos de agua afectados por los procesos sociales y urbanos.

Información de los autores

Violeta Alvirde Castañeda [1]
Irma Muñoz Muñoz [1] 0000-0001-9721-3958
Iván García Hinojosa [1] 0000-0002-4164-7666

Contribución de los autores en el desarrollo del trabajo

Violeta Alvirde Castañeda: Estudiante y autora.
Irma Muñoz Muñoz: Docente, investigadora y asesora.
Iván García Hinojosa: Docente, investigador y asesor.

Conflicto de interés

Los autores declaran que no existe conflicto de interés.

Referencias

Albores, B. (2003) Ambiente y cultura lacustres en la historia del alto Lerma mexiquense. En B. B. Schoendube, J. M. Durán Juárez y M. Sánchez Rodríguez (Coords.). *Los estudios del agua en la cuenca Lerma-Chapala-Santiago* (pp. 49-69). El Colegio de Michoacán-Universidad de Guadalajara

Blanco, C. F. y Herrera, C. F. (Eds.) (2011). *Turismo Gastronómico: Estrategias de marketing y experiencias de éxito*. Universidad de Zaragoza.

Coparmex (2021). *Es necesario reactivar el turismo con protocolos de empresas seguras*. COPARMEX. https://coparmex.org.mx/es-necesario-reactivar-el-turismo-con-protocolos-de-empresas-seguras/

Instituto para el Federalismo y el Desarrollo Municipal [INAFED] (2010). *Enciclopedia de los Municipios y Delegaciones de México*.

INEGI (2015). *Encuesta Intercensal 2015*.

Millán Vázquez de la Torre, M.G., Morales Fernández, E. y Castro Freire, M.S. (2011). Las rutas gastronómicas como oportunidad de generar rentas adicionales en el sector agrario: análisis de la ruta del jamón ibérico en la provincia de Córdoba. En *Turismo y desarrollo económico: IV jornadas de investigación en turismo* (pp. 381-406) Sevilla.

Oliveira, S. (2011). La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino. El Turismo Gastronómico en Mealhada - Portugal. *Estudios y Perspectivas en Turismo, 20*(3),738-752. https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180717583012

Organización Mundial del Turismo y Basque Culinary Center (2019). *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*. OMT, Madrid. https://doi.org/10.18111/9789284420995

SEMARNAT, Gobierno del Estado de México y Universidad Autónoma del Estado de México (2021). *Programa de ordenamiento ecológico local del municipio de San Antonio la Isla* [Ebook]. Gobierno del Estado de México. http://dsiappsdev.semarnat.gob.mx/datos/portal/poet/2020/propuesta_antonio.pdf.

Anexos

Anexo 1. *Itinerario de ruta «Valle del mextlapique y el maguey. Sazón de mil años».*
Annexed 1. *Route itinerary «Valle del mextlapique y el maguey. Sazón de mil años».*

Día 1 / Day 1.

Hora	Centro base	Atractivo	Servicio	Actividad	Descripción	Tiempo (horas)
8:00	Oficinas de la experiencia gastronómica, Metepec, Méx.	Punto de encuentro.	Introducción y refrigerio para los visitantes.	Arribo de los turistas para el traslado.	Se realizará el ingreso al transporte que hará los traslados de la ruta para llegar al primer nodo. Esperaremos a que el grupo se complete mientras desayunamos. Recomendamos llevar ropa abrigadora.	0:45
9:00	San Antonio la Isla.	Cultural.	Mercado de Artesanías.	Visita al mercado de artesanías.	Compra de productos artesanales.	1:30
11:00	Tenango del Valle.	Gastronómico.	Mercado Municipal.	Almuerzo en puesto dentro del mercado.	Se degustarán los tacos de barbacoa, obispo y taco placero.	1:30
13:00	Teotenango.	Arqueológico.	Zona arqueológica.	Recorrido por la zona y museo de sitio.	Con el acompañamiento de un guía especializado, se realizará el recorrido guiado por la zona arqueológica y por el museo de sitio. No olvides cargar una botella de agua reciclable	1:45
15:00	Santa María Jajalpa.	Agroalimentario.	Hortalizas comunitarias.	Integración del visitante con la comunidad.	Conocer el proceso hortícola y participar con la comunidad en el cultivo y la recolección. Siempre usa sobrero cuando estés expuesto al sol.	1:45
17:00	Almoloya del Río.	Natural.	Parque Ecoturístico.	Comida.	Con ayuda de cocineras tradicionales, se degustarán platillos lacustres tradicionales.	18:45
19:00	Santiago Tianguistenco.	Cultural.	Estancia.	Pernoctación.	Estancia en el Hotel. Tarde libre.	

Día 2 / Day 2.

Hora	Centro base	Atractivo	Servicio	Actividad	Descripción	Tiempo (horas)
9:00	Santiago Tianguistenco.	Gastronómico - Cultural.	Mercado municipal.	Desayuno. Visita a los mercados.	Desayuno en el mercado municipal degustando huaraches y productos locales. Recorrido por el área comercial y visita a los monumentos arquitectónicos.	3:30
13:00	Gualupita.	Cultural.	Mercado local.	Conocer las prendas artesanales hechas con lana de borrego.	Visita a los talleres de los artesanos; compra de prendas de lana típicas.	1:30
15:00	Capulhuac de Miraflores.	Gastronómico..	Mercado local.	Comida en restaurante local de barbacoa tradicional.	Degustar barbacoa de hoyo y pulque.	1:30
18:00	Ocoyoacac.	Gastronómico.	Centro histórico.	Merienda y cierre de la experiencia.	Visita a los monumentos arquitectónicos del centro histórico para concluir la experiencia con una merienda con tamales de ollita y atoles de sabores.	2:00

Anexo 2. *Cartel promocional: «Valle del mextlapique y el maguey. Sazón de mil años».*
Annexed 2. *Promotion poster: «Valle del mextlapique y el maguey. Sazón de mil años».*

