

# Desarrollo Turístico

a partir del aprovechamiento de la Denominación de Origen del Mezcal. Caso de La Ruta del Mezcal en la localidad de San Francisco Etúcuaro Michoacán, México

## **Arlén Sánchez Valdés**

Doctora en Estudios Turísticos, Profesora de Tiempo Completo de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMéx). Línea de Generación y Aplicación del Conocimiento (LGAC): Gestión del Patrimonio Gastronómico Tradicional Mexicano.

[arlesska@yahoo.com](mailto:arlesska@yahoo.com)

## **Marcelino Castillo Nechar**

Doctor en Ciencias Políticas y Sociales, Profesor de Tiempo Completo de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEMéx. LGAC: Cultura y Saberes de la Gastronomía Tradicional Mexicana.

[marcanec62@hotmail.com](mailto:marcanec62@hotmail.com)

## **Elva Esther Vargas Martínez**

Doctora en Ciencias Ambientales, Profesora de Tiempo Completo de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEMéx. LGAC: Administración y Gestión Sustentable en Turismo.

[elvacolegio@hotmail.com](mailto:elvacolegio@hotmail.com)

*Desarrollo Turístico a partir del aprovechamiento de la Denominación de Origen del Mezcal. Caso de La Ruta del Mezcal en la localidad de San Francisco Etúcuaro Michoacán, México*

Arlén Sánchez Valdés  
Marcelino Castillo Nechar  
Elva Esther Vargas Martínez

## Desarrollo Turístico a partir del aprovechamiento de la Denominación de Origen del Mezcal. Caso de La Ruta del Mezcal en la localidad de San Francisco Etúcuaro Michoacán, México

### Tourism development from the use of the Designation of Origin. Case of La Ruta del Mezcal in the town of San Francisco Etúcuaro Michoacán, México

#### Resumen

Esta investigación presenta un panorama de la situación que viven los mezcaleros de la comunidad de Etúcuaro Michoacán, México, donde la cultura, los paisajes naturales, la creciente popularidad del mezcal, así como su cercanía a mercados importantes emisores de turistas, se han convertido en herramientas importantes para el desarrollo de una ruta turística-gastronómica agroalimentaria. A pesar de la ausencia de apoyos gubernamentales, ésta se ha logrado posicionar a través de las propias inversiones de los mezcaleros de la zona, entre las que destacan su infraestructura y mercadotecnia. Este es un estudio de corte cualitativo que, a través de entrevista a actores claves, productores agaveros de Etúcuaro Michoacán, promotores de “La Ruta del Mezcal” en este estado, ingenieros agrónomos expertos en agave y autoridades locales e investigadores de la Fundación PRODUCE, logra evidenciar el aprovechamiento del distintivo relativo a su denominación de origen, no sólo para la comercialización de productos, sino para el desarrollo turístico de la zona.

#### Palabras clave

Ruta del mezcal; desarrollo turístico-local; Michoacán, México.

#### Abstract

*This research presents an overview of the situation experienced by the mezcaleros of the community of Etúcuaro Michoacán, Mexico, where culture, natural landscapes, the growing popularity of mezcal, as well as its proximity to important tourist-issuing markets, have become important tools for the development of a gastronomic-agricultural tourist route. Despite the absence of government support, it has managed to position itself through the investments of the mezcaleros in the area, among which stand out: Infrastructure and marketing. This is a qualitative study where, through an interview with key actors, agave producers from Etúcuaro Michoacán, promoters of the Mezcal tourist route in this place; agronomists, experts in agave, local authorities, and researchers from the PRODUCE Foundation, it manages to demonstrate the use of the designation of origin badge, not only for the commercialization of products, but for the tourist development of the area.*

#### Key words

Mezcal Route; tourism-local development; Michoacán, Mexico.

*Desarrollo Turístico a partir del aprovechamiento de la Denominación de Origen del Mezcal. Caso de La Ruta del Mezcal en la localidad de San Francisco Etúcuaro Michoacán, México*

Arlén Sánchez Valdés  
Marcelino Castillo Nechar  
Elva Esther Vargas Martínez

## Antecedentes

Michoacán es uno de los principales Estados agrícolas de México. El valor de la producción rebasa 85 mil millones de pesos, por lo cual, por décimo año consecutivo la entidad se ha mantenido como el primer lugar en la producción agrícola nacional (Aureoles, 2019). Por ejemplo, el auge que ha tenido el aguacate ha permitido que municipios que antaño eran catalogados como pobres, actualmente gocen de una bonanza económica significativa, así como del interés de transformar toda la actividad agrícola en este tipo de cultivos. La variedad de climas que impera en la mayoría de las regiones del Estado permite una amplia diversidad de cultivos, sobre todo en las zonas bajas no propicias para la siembra de aguacate, donde se pueden encontrar cultivos de agave, materia prima para dos de las bebidas más populares de México: el Tequila y el Mezcal. Éstas, son parte de los dieciséis productos con Denominación de Origen (DO) con los que cuenta el país (IMPI, 2019).

La DO es un sistema utilizado por México para el reconocimiento de un producto originario de una región específica, cuya calidad y características se deben únicamente al medio en el que se desarrollan. Siendo un tipo de indicación geográfica, con un vínculo estrecho con el lugar de origen, las DO han generado un creciente interés, debido a los impactos positivos en la economía, sobre todo de las localidades rurales (Vera y Akaki, 2017).

El mezcal posee la segunda denominación de origen más antigua abarcando los estados de Durango, Guerrero, Guanajuato, Michoacán, Puebla, San Luis Potosí, Tamaulipas, Zacatecas, Oaxaca (CRM, 2019), siendo este último el Estado más importante al concentrar 97.3% de la producción total (Vera y Akaki, 2017) y una de las rutas turísticas más conocidas a nivel nacional. Tal ruta surgió en el año 2015 bajo el nombre “Camino del Mezcal” (STyDE, 2015). En Oaxaca, la intervención gubernamental es evidente en la conceptualización y promoción de la ruta, situación que no comparte con Michoacán, donde las autoridades no han reconocido la importancia económica y cultural de esta actividad, provocando que su desarrollo haya sido por iniciativa de particulares.

En ese sentido, la presente investigación tiene por objetivo analizar la importancia que reviste la producción del mezcal en San Francisco Etúcuaro, como una posibilidad para incorporarlo a una ruta turística que, a la vez que fortalezca la economía del lugar, permita

*Desarrollo Turístico a partir del aprovechamiento de la Denominación de Origen del Mezcal. Caso de La Ruta del Mezcal en la localidad de San Francisco Etúcuaro Michoacán, México*

Arlén Sánchez Valdés  
Marcelino Castillo Nechar  
Elva Esther Vargas Martínez

posicionar a la población en el mapa turístico de la entidad, así como formular una propuesta en el desarrollo de modelos alternativos turístico-gastronómicos de corte agroalimentario.

### **Importancia del área de estudio**

San Francisco Etúcuaro es una localidad situada en el Municipio de Madero, siendo el primero de los once pueblos de la cañada; sus habitantes, una rama de la nación tarasca, que fundara Chilchota. Según el Censo del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI, 2010), la población de Etúcuaro contabilizaba a 1,146 habitantes, y se encuentra situada a 1720 msnm, siendo sus principales actividades la agricultura y la ganadería. Se localiza a 10 kilómetros de la cabecera municipal, con un clima anual promedio de 25° C. Etúcuaro significa “Lugar de sal”; antes de la Conquista, estuvo poblado por matlazincas y hacia 1538 fueron evangelizados por los agustinos de Tiripetío.

El poblado de San Francisco Etúcuaro, ubicado a 11 kilómetros de Villa Madero -uno de los 113 municipios en que está dividido el Estado de Michoacán de Ocampo y a cuarenta minutos de la ciudad de Morelia- es un área con una importante tradición mezcalera; a pesar de ello, no ha sido poca la lucha para que ésta sea reconocida ampliamente.

Desde el gobierno del Lic. Lázaro Cárdenas Batel (2001-2008), en el Estado de Michoacán los productores de la zona pelearon el reconocimiento de la denominación de origen del mezcal. En el año 2002, se presentó ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) una solicitud para que la entidad fuera incluida en la denominación de origen del Mezcal, argumentando que en 29 municipios se producía esta bebida (Inforural, 2012). Para poder ser parte de la zona protegida, las manifestaciones de presión fueron amplias; entre ellas, la toma de las oficinas del IMPI, en la Ciudad de México. Finalmente, fueron 16 años para que se reconociera la DO en San Francisco Etúcuaro, Michoacán, siendo el octavo Estado del país en lograrlo.

Si a este gran antecedente histórico se le suma el distintivo que tuvo la entidad -en el 2010- al ser reconocida su comida (Paradigma de Michoacán) como representativa de la gastronomía mexicana, y sus cantos pirekuas, al grado de ser declarada Patrimonio Cultural

*Desarrollo Turístico a partir del aprovechamiento de la Denominación de Origen del Mezcal. Caso de La Ruta del Mezcal en la localidad de San Francisco Etúcuaro Michoacán, México*

Arlén Sánchez Valdés  
Marcelino Castillo Nechar  
Elva Esther Vargas Martínez

Inmaterial de la Humanidad por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, 2010), se puede apreciar el gran valor que esta entidad tiene para enaltecer a la cocina en México y ser considerada como elemento vital de identidad nacional; todo ello con base en su historia, creatividad, diversidad y trascendencia, ya que comprende una legendaria cultura que incluye rituales, agricultura y técnicas antiguas culinarias, en las que se mantiene el uso de morteros y metates (Carrillo, 2020).

En México, la culinaria y la ruralidad se mezclan y se manifiestan como un atractivo formando parte de la oferta turística que, paulatinamente, está encontrando su identidad en el contexto identitario de los pueblos. Por ello, la realización de la investigación y sus resultados son plausibles debido a que los habitantes de la comunidad de San Francisco Etúcuaro han gestionado y operado -de manera empírica- *La Ruta del Mezcal* la cual, desde hace cinco años y con la Asociación de Mezcaleros de la zona, ha podido ganar espacios dentro de los atractivos turísticos del Estado. Tal hecho le ha permitido a la Asociación diversificar los ingresos derivados de la venta y comercialización de botellas de mezcal y, así, desarrollar inversiones locales para el soporte de la actividad turística.

### **Diseño metodológico**

Este es un estudio de corte cualitativo llevado a cabo a través de entrevistas a profundidad a actores clave, dirigidas principalmente a productores agaveros de Etúcuaro Michoacán, promotores de la Ruta Turística del Mezcal en dicho Estado; así como a ingenieros agrónomos expertos en agave, autoridades locales e investigadores de la Fundación PRODUCE, Michoacán. Para complementar los datos proporcionados por los entrevistados, se realizó una extensa revisión bibliográfica y hemerográfica, lo que permitió precisar, entre otras cuestiones, fechas relacionadas con el otorgamiento de la denominación de origen (DO), el nacimiento de la Asociación de Mezcaleros o la Ruta del Tequila. Así también, durante el proceso de investigación se realizaron visitas de observación y se participó en algunas actividades vinculadas con la siembra y jima.

*Desarrollo Turístico a partir del aprovechamiento de la Denominación de Origen del Mezcal. Caso de La Ruta del Mezcal en la localidad de San Francisco Etúcuaro Michoacán, México*

Arlén Sánchez Valdés  
Marcelino Castillo Nechar  
Elva Esther Vargas Martínez

El procedimiento metodológico diseñado consideró -como base- el Estudio de Caso, entendido como:

... un método de investigación cualitativa, habitualmente utilizado en las ciencias sociales, el cual se centra en el estudio específico de un fenómeno y no en el análisis estadístico de los datos ya existentes. Se realiza con la intención de elaborar una serie de hipótesis o teorías acerca de un tema o tópico concreto para, a raíz de estas teorías, llevar a cabo estudios más profundos y elaborados (Rovira, 2020, p. 2).

A partir del Estudio de Caso, se inició la exploración, descripción y análisis de la población objeto de estudio (San Francisco Etúcuaro) observando y registrando tanto la producción mezcalera, las manifestaciones culturales, gastronómicas y turísticas, como las mismas condiciones de la localidad en cuanto a acceso, infraestructura, servicios y la calidez y hospitalidad de su gente. En ese sentido, se realizó una búsqueda de información sobre la ruta, las condiciones físico-geográficas y sociales del lugar, así como de los recursos turísticos con los que cuenta, como complemento al atractivo principal que es su producción mezcalera y los eventos que en torno a esa se realizan. Posteriormente, se realizó una visita a la población para verificar aspectos como recorridos, servicios, accesos carreteros, manifestaciones culturales, hasta visitas a las bodegas y plantas productoras de la comunidad.

Para ello, se diseñaron instrumentos como guías de observación y evaluación, así como entrevistas abiertas no sólo para los productores, sino para los pobladores y los mismos visitantes que se desplazan a través de *tours* organizados.

Igualmente, se recurrió al registro fotográfico y a las grabaciones, a fin de no dejar escapar detalles del levantamiento de información para su posterior sistematización y análisis. Por ser un estudio de carácter cualitativo, la muestra fue selectiva -a criterio de los investigadores- considerando que los informantes clave pudieran cubrir las siguientes condiciones:

- a) Ser productores de la localidad.
- b) Ser visitantes que arriban a la comunidad.
- c) Ser habitantes originarios de la localidad.
- d) Tener conocimiento del mezcal.

*Desarrollo Turístico a partir del aprovechamiento de la Denominación de Origen del Mezcal. Caso de La Ruta del Mezcal en la localidad de San Francisco Etúcuaro Michoacán, México*

Arlén Sánchez Valdés  
Marcelino Castillo Nechar  
Elva Esther Vargas Martínez

Cabe indicar que, una vez recabada la información, realizado un acercamiento preliminar a la localidad, ser parte de un *tour* y precisar las ideas iniciales en torno a una posible ruta turístico-gastronómica, de corte agro cultural, se pudo orientar la búsqueda de bibliografía sobre nociones como ruta turístico-gastronómica, desarrollo turístico agro cultural, valor gastronómico del mezcal y desarrollo local.

### **Tequila vs Mezcal: el contexto de un problema**

A diferencia del mezcal, en la industria del tequila se ha observado una elevada participación gubernamental, interviniendo en los años noventa en la fijación de precios del agave ante un desabasto temporal, así como creando instituciones de investigación especializadas en el tequila e inclusive subsidiando infraestructura industrial a antiguas y nuevas industrias.

A través de BANCOMEXT (Banco Nacional de Comercio Exterior de México) se ha apoyado la promoción y exportación del tequila. La primera Norma Oficial de Calidad para Tequila DGN-R-9-1949 se publicó en el año 1949, con la que el Gobierno Federal asumió las funciones de vigilancia y verificación de la calidad de esta bebida. En 1974 se publicó en el Diario Oficial de la Federación la Primera Declaración General de la Denominación de Origen del Tequila. En 1978 se obtuvo el certificado del registro del tequila en Ginebra, Suiza, logrando un certificado de aceptación que lo acredita como bebida auténtica y genuina (Sánchez, Chávez y Sánchez, 2010). En 1993 se crea el Consejo Regulador del Tequila, estableciendo las reglas de Denominación de Origen del Tequila, limitando su cultivo y aprovechamiento a ciertas regiones del país (Consejo Regulador del Tequila, 2004). Con la NOM-006-SCFI-2005 (Secretaría de Economía, 2006), aparece el llamado Organismo Regulador de la Conformidad, conformado por personas o entidades independientes e imparciales, responsables de realizar actividades de evaluación de la conformidad, en este caso, del tequila o del mezcal.

Con este marco regulatorio y el apoyo económico del Gobierno Federal, la industria tequilera vivió una fuerte transformación pasando de una actividad artesanal a una completamente industrial y, con el apoyo de los institutos de investigación, se mejoró y estandarizó el proceso de fermentación y destilación, garantizando así la calidad del producto. Pero, el

*Desarrollo Turístico a partir del aprovechamiento de la Denominación de Origen del Mezcal. Caso de La Ruta del Mezcal en la localidad de San Francisco Etúcuaro Michoacán, México*

Arlén Sánchez Valdés  
Marcelino Castillo Nechar  
Elva Esther Vargas Martínez

apoyo gubernamental no sólo se concretó a la parte industrial, sino también al desarrollo turístico. La Ruta del Tequila surgió como una propuesta para mejorar la competitividad turística del Estado de Jalisco, basándose en el tequila. Éste fue un proyecto financiado por el Fondo Multilateral de Inversión (FOMIN), el Consejo Regulador del Tequila y la fundación José Cuervo (Barrera & Bringas, 2009). Tal ha sido el éxito de la Ruta que, en 10 años, pasó de tener 130 mil visitantes a alcanzar un millón, con un gasto promedio a los \$700 pesos diarios por visitante (Mejía, 2019).

En el caso del mezcal, la Norma más importante publicada es la relativa a la NOM-070-SCFI-2016 (Secretaría de Economía, 2016). La propuesta de ésta pone énfasis en los siguientes aspectos:

- A la denominación de origen (DO): limitando la producción o cosecha de agaves en algunos municipios de varios estados del país.
- A la producción del mezcal: en la que prácticamente cualquier agave, cultivado o silvestre, puede ser utilizado en ella.
- Al respeto del proceso tradicional o artesanal con la participación del maestro mezcalero: en dicho proceso destacan, utilizado la cocción del maguey o agave, molienda, fermentación y destilado, tres categorías de mezcal: Mezcal, Mezcal Artesanal y Mezcal Ancestral.
- El embotellado y el etiquetado: donde se da el mayor énfasis al control gubernamental.

Desde los años cincuenta del siglo pasado, la envasadora de mezcal *Gusano de Oro* empezó a hacer acopio del mezcal en Oaxaca, embotellándolo y agregando un gusano de maguey en su contenido. Posteriormente, surgieron nuevas embotelladoras integrando sus propias etiquetas y canales de comercialización, siendo Oaxaca, el Estado que lidera la producción de mezcal, así como también las inversiones en rutas turísticas vinculadas con el producto. Pero, a diferencia del tequila, en cada mezcal hay detrás un maestro mezcalero, el cual combina la experiencia de -al menos- cuarenta años con los diferentes tipos de agave que se siembran en las diversas zonas.



*Desarrollo Turístico a partir del aprovechamiento de la Denominación de Origen del Mezcal. Caso de La Ruta del Mezcal en la localidad de San Francisco Etúcuaro Michoacán, México*

Arlén Sánchez Valdés  
Marcelino Castillo Nechar  
Elva Esther Vargas Martínez

Hacia 2015, se contabilizaban cerca de 467 marcas comerciales y, según el Consejo Regulador de la Calidad del Mezcal (Comercam), en su informe de 2016, señalaba que se tenían registrados 364 productores de maguey, 586 de mezcal, 288 envasadores y 467 marcas comerciales, exportándose hacia Estados Unidos, Sudamérica, Europa y Asia (ADN40, 2017). Y, en cuanto a su consumo:

De acuerdo con un estudio de Euromonitor, en 2015, el consumo mundial de bebidas alcohólicas como el vodka, ron y coñac bajó 0.7%, algo que no pasaba desde hace más de 10 años; no obstante, el tequila y el mezcal se posicionaron y lograron crecer, impulsados por la demanda de la generación X que busca alternativas “exóticas” a lo que comúnmente toma. En el caso del tequila y el mezcal se espera que en 2020 se tomen 317 mil 825 litros en todo el mundo, 15% más que el año pasado (Gobierno de México, 2016, p. 1).

A diferencia del tequila, en la cadena de valor del mezcal, los apoyos económicos gubernamentales han sido mínimos y, en muchas regiones, prácticamente nulos, limitando así su capacidad de reinversión. En la industria mezcalera las economías de escala son tan pequeñas que muy pocas industrias primarias llegan directamente a rebasar los mercados regionales, de ahí que se busque a la actividad turística como una forma de diversificación de los ingresos.

### **Las rutas turísticas: del orgullo a una forma de diversificar ingresos**

Los principales estudios que han abordado la importancia de las bebidas para el diseño de rutas turístico-gastronómicas, han señalado la potencialidad de los productos alimenticios típicos de un lugar (Llano, 2017; Hernández, 2011), que suelen integrar a la ruralidad, el agro y la cultura como elementos de posicionamiento estratégico de los alimentos regionales en el ámbito no sólo nacional, sino internacional (Barrera y Bringas, 2008 y 2009) y, al mismo tiempo, contribuir a la diversificación de las rentas en las zonas rurales (Plaza, 2005; Cravioto y Palacios, 2013).

Ya que, la aparición de nuevos hábitos de consumo, vinculados a las prácticas culinarias étnicas, rurales o agroalimentarias, están propiciando un interés creciente tanto en habitantes locales como en los visitantes por la ingesta de productos alimenticios diferenciados, higiénicos y de alta calidad (Chávez, 2018; Tolentino, Larroa, Renard y del Valle, 2018).

*Desarrollo Turístico a partir del aprovechamiento de la Denominación de Origen del Mezcal. Caso de La Ruta del Mezcal en la localidad de San Francisco Etúcuaro Michoacán, México*

Arlén Sánchez Valdés  
Marcelino Castillo Nechar  
Elva Esther Vargas Martínez

El turismo gastronómico, además de recuperar la alimentación tradicional, puede ser elemento central de un modelo alternativo para la captación de segmentos específicos que buscan degustar los alimentos de grupos autóctonos y productores rurales (Acle, Santos y Herrera, 2020).

Tal modelo, enriquecido por prácticas, manifestaciones, rituales y tradiciones orales le suelen imprimir a la culinaria tradicional un aire de misticismo, diferenciado de la gastronomía convencional (Meléndez y Cañez, 2009). Inscrita en un territorio pletórico de identidad cultural, la gastronomía tradicional adiciona a su valor intrínseco, un significado como recurso y atractivo (Armesto y Gómez, 2004; Barrera y Bringas, 2008) que, adecuadamente organizado, se puede convertir en un producto turístico que identifique y diferencie a pueblos, comunidades y territorios.

Una de las maneras en la que se puede patentizar un modelo alternativo turístico-gastronómico, en el tenor del rescate y valoración de los alimentos y bebidas tradicionales, lo constituye una ruta turística agrocultural. Comúnmente se entiende una ruta turística, en términos generales, como un recorrido temático (lineal o circular) con inicio y final, y con estaciones intermedias que destacan por sus atractivos para la práctica y desarrollo del turismo, en la que cada estación cuenta con infraestructura, patrimonio cultural, paisaje, diversas actividades y los servicios necesarios (López y Sánchez, 2009).

Además, tal ruta turística, basada en un itinerario estándar -con tiempos y duración de visitas flexibles para productos turísticos-, se presenta como una propuesta convencional de lugares y actividades a realizar en una zona determinada (Molina, 2013), que se limita a facilitar el disfrute del visitante en el destino específico.

Sin embargo, una ruta turística de carácter agrocultural, implica concebir una estrategia para el desarrollo local sostenible. Si bien es cierto que sobre el tema han corrido ríos de tinta, es desde la década de los ochenta -del siglo pasado- que se puede observar el inicio de estos estudios señalando el agotamiento de desarrollo que predominó en el modelo fordista, orillando a buscar formas productivas mucho más flexibles y eficientes que tenían como referente el territorio local al señalar que potencializarían los recursos de carácter endógeno, empero, decantó en el crecimiento económico de los territorios (Morales, 2006).

*Desarrollo Turístico a partir del aprovechamiento de la Denominación de Origen del Mezcal. Caso de La Ruta del Mezcal en la localidad de San Francisco Etúcuaro Michoacán, México*

Arlén Sánchez Valdés  
Marcelino Castillo Nechar  
Elva Esther Vargas Martínez

Por ello, se puede entender el desarrollo local sostenible como la exigencia de fortalecer el papel y las capacidades de las localidades, con la implantación de programas que permitan la aproximación a territorios más sostenibles, utilizando eficientemente el potencial económico, social, político, tecnológico, ambiental y cultural de los actores locales, con un sentido de colaboración, solidaridad, equidad y justicia a la valoración de sus actividades, manifestaciones, organizaciones e idiosincrasias que vinculen, en ese tipo de rutas, al agro y la cultura.

Una ruta de ese tipo (agrocultural) se diferencia del agroturismo (o turismo en casas rurales) ya que éste se centra en el alojamiento y el paisaje, con el diseño y oferta de paquetes de productos, actividades, recursos y paisajes del medio rural. Entretanto, una ruta turística de carácter agrocultural, pondera la culinaria tradicional endémica y las bebidas con DO del medio rural que, aunada a actividades culturales, recreativas, deportivas y artesanales, entre otras, no sólo satisfacen las necesidades y expectativas del segmento al que va dirigido, sino que potencializa su desarrollo personal.

En estricto sentido, se debe contemplar la promoción y preservación de usos y costumbres, folklore, valores autóctonos, tradiciones ancestrales, gastronomía y bebidas locales, así como el desarrollo de las capacidades de la población (Vera, *et. al.*, 2018); algo fundamental para países como México, donde en cada región existe un importante patrimonio cultural. Para el caso de Etúcuaro, la ruta turística cuenta con infraestructura y señalética que orientan el desplazamiento de los visitantes, como se puede apreciar en la Imagen 1.

*Desarrollo Turístico a partir del aprovechamiento de la Denominación de Origen del Mezcal. Caso de La Ruta del Mezcal en la localidad de San Francisco Etúcuaro Michoacán, México*

Arlén Sánchez Valdés  
 Marcelino Castillo Nechar  
 Elva Esther Vargas Martínez

**Imagen 1.** Señalización de La Ruta del Mezcal, San Francisco Etúcuaro.



**Fuente:** Elaboración propia.

La particularidad del turismo rural, que tiene cierto vínculo con el turismo gastronómico autóctono, radica en que: “se caracteriza por desarrollarse en espacios rurales y basarse en principios de tipo ambiental, social, cultural y económico” (Pérez, 2010, p. 507). Sus rutas, exaltan el valor del territorio en el cual se busca favorecer el contacto entre la comunidad local y los visitantes, los cuales obtienen nuevas experiencias de aquélla. Ese tipo de turismo va muy ligado con el llamado turismo sustentable, cuyo propósito es reducir el impacto al ambiente, mejorando la satisfacción del turista, pero, sobre todo, impulsando el crecimiento económico local (Salvador, 2016).

*Desarrollo Turístico a partir del aprovechamiento de la Denominación de Origen del Mezcal. Caso de La Ruta del Mezcal en la localidad de San Francisco Etúcuaro Michoacán, México*

Arlén Sánchez Valdés  
Marcelino Castillo Nechar  
Elva Esther Vargas Martínez

Con respecto al turismo gastronómico agropecuario, el turismo rural se relaciona con aquél porque los nuevos territorios rurales tienen como característica fundamental su creciente heterogeneidad y multifuncional impulsada por la diversificación en las necesidades y demandas de la sociedad urbana con respecto a la ruralidad y lo que algunos han llamado “la nueva ruralidad” (IICA, 2000), que conlleva a la revaloración de la producción tradicional del sector agropecuario, del territorio y de sus individuos desde nuevas perspectivas socio-productivas.

La factibilidad que tienen este turismo gastronómico -de carácter agropecuario- ya data de la mitad del siglo pasado, cuando se produjo un cambio estructural en la forma de apreciar la comida, y los turistas no fueron la excepción (Williams y Dossa, 2003). La misma Organización Mundial del Turismo en el año 2000, inició con el Congreso Mundial de Turismo Gastronómico que, al 2019, ya contabilizaba su 5to evento (OMT, 2019), despertando así el interés por este tipo de productos y servicios, como un medio para recuperar y revalorizar la alimentación tradicional de cada zona, en particular para aquellos productos con reconocimiento de denominación de origen. Al final, es indudable que la gastronomía es una forma de identidad cultural y territorial, por su carácter histórico y tradicional (Oliveira y Rocha, 2011), lo que ha dado lugar a la calificación adicional de los alimentos y bebidas típicas como recursos turísticos, como ya se ha indicado.

La cocina es sin duda una de las fuentes más ricas de las tradiciones (Barrera, 2006), pero, aún hoy, la visión turística predominante sobre la gastronomía es limitada. En la última década se ha desarrollado esta nueva modalidad de turismo rural que pretende satisfacer la demanda de un segmento de mercado relacionado con los productos alimenticios: el turismo gastronómico, pero, como ya se ha mencionado, esta modalidad ha ido adquiriendo una personalidad con base en las actividades agropecuarias, diferenciada del turismo rural en cuanto tal, creando rutas gastronómicas e itinerarios en los cuales el visitante no sólo puede observar las distintas fases de elaboración del producto y degustarlo, sino que su diseño y planificación diversifica la rentabilidad en las zonas rurales.

*Desarrollo Turístico a partir del aprovechamiento de la Denominación de Origen del Mezcal. Caso de La Ruta del Mezcal en la localidad de San Francisco Etúcuaro Michoacán, México*

Arlén Sánchez Valdés  
Marcelino Castillo Nechar  
Elva Esther Vargas Martínez

Otro concepto, con el cual está emparentado el llamado turismo gastronómico agro cultural es el de las Rutas Alimentarias (Barrera, 2006). Éste representa una visión turística sobre la gastronomía en la que, un producto de la ruralidad se transforma en parte de la oferta de turismo rural de los territorios. El punto de partida para su desarrollo inicia comprendiendo el carácter patrimonial del alimento; éste tiene un contenido histórico que el turismo valora cuando logra vincular las experiencias presentes con el pasado. Una renovada conceptualización del desarrollo turístico, centrado en la sostenibilidad local, puede generar un refloreCIMIENTO de las tradiciones en las zonas rurales e incrementar los beneficios a sus habitantes en todos los ámbitos de su vida.

### **Análisis y resultados**

En el Estudio de Caso que a continuación se describe, la ruta turística se tipifica con base en un tema claramente identificado: el mezcal, el cual conjunta a la gastronomía típica (uchepos, chiles rellenos, mole, entre otros platillos) del espacio natural donde se manifiesta el cultivo del maguey. Esa conjunción ha dado lugar a "... una nueva modalidad de turismo rural que pretende satisfacer la demanda de un segmento de mercado relacionado con los productos alimenticios: el turismo gastronómico" (Millán, Morales y Pérez, 2012, p. 78) pero, a pesar de ello y lo "rentable" que pudieran parecer, se debe evitar el "monocultivo turístico" para no anclar el desarrollo integral de las zonas rurales a una sola fuente de rentas, sino hacer de aquélla una fuente generadora de ingresos complementarios para sus habitantes (Millán, Morales y Pérez, 2014). Desafortunadamente, esta situación está presente en la zona de estudio.

Con la creación de una hacienda dedicada al cultivo de la caña durante el siglo XVII, así como a la ganadería, en San Francisco Etúcuaro se plantaron los primeros magueyes que a lo largo de los siglos han producido el mezcal el cual, inicialmente, era degustado por los habitantes de la antigua Valladolid, hoy Morelia (capital del Estado de Michoacán). Actualmente, la gran riqueza de sus recursos naturales, de clima templado, tierras fértiles, manantiales de aguas termales calizas; así como balnearios, ríos y cascadas, cavernas con

*Desarrollo Turístico a partir del aprovechamiento de la Denominación de Origen del Mezcal. Caso de La Ruta del Mezcal en la localidad de San Francisco Etúcuaro Michoacán, México*

Arlén Sánchez Valdés  
Marcelino Castillo Nechar  
Elva Esther Vargas Martínez

estalactitas, aunada a sus tradiciones como el carnaval, sus fiestas patronales, gastronomía y su mezcal, al igual que la calidez de sus habitantes, muestran un gran potencial que, además de caracterizar a esta población, puede fomentar diversos modelos de turismo, como los ya mencionados anteriormente.

Por su origen, gima y elaboración en hornos ancestrales, el mezcal producido en Etúcuaro es considerado como el de mejor calidad en la entidad; tanto es así que el 78% del mezcal de Michoacán lo produce esta población. Por ello, la conformación de la Unión de Mezcaleros de Michoacán organiza cada año -hacia el mes de noviembre- la ya reconocida *Feria del Mezcal* en la plaza principal de Villa Madero, el cual cuenta con casi una veintena de Expos a las que acuden no sólo pobladores de la región, sino visitantes y comerciantes, con la degustación y venta del mezcal en diversas presentaciones.

En dicha exposición se puede disfrutar de actividades culturales, música y gastronomía de la región. Y, específicamente, en Etúcuaro, hacia finales de diciembre, se celebran los festivales del mezcal que reúnen igualmente fiesta, tradición y la exquisitez de la degustación de esta bebida ancestral, en una tierra considerada como cuna de mezcaleros que reza: “Para todo mal, mezcal; para todo bien, también y si no hay remedio, pues litro y medio”.

El trabajo de gima, que es todo un ritual en el proceso mezcalero, el cual va de la identificación de un agave maduro, hasta las técnicas de corte e instrumentos empleados para ello (como la coa, una especie de cuchillo de hoja plana sostenido por un mango de madera), puede complementarse con el trabajo de guías especializados con el entorno, sus recursos, poblaciones, tradiciones y gastronomía, para hacer del mezcal artesanal un producto turístico susceptible de ser dirigido a un segmento especializado que demanda información, actividades y satisfactores diferenciados en el mercado convencional de esta bebida ancestral.

Vivir la experiencia del corte de pencas, de la gima, de arrancar la piña del suelo y lograr asirla y levantarla con la coa para llevarla al horno artesanal donde se realizará la cocción, es una oportunidad para el descubrimiento que entraña el valor del agave, la riqueza y disfrute de la bebida una vez destilado su néctar.

*Desarrollo Turístico a partir del aprovechamiento de la Denominación de Origen del Mezcal. Caso de La Ruta del Mezcal en la localidad de San Francisco Etúcuaro Michoacán, México*

Arlén Sánchez Valdés  
Marcelino Castillo Nechar  
Elva Esther Vargas Martínez

Pero, igualmente, una experiencia irrenunciable que el visitante puede vivir -al andar parte del camino que transita el maestro mezcalero- para producir su bebida artesanal hasta el proceso de degustación, la cual implica una técnica para el disfrute pleno del paladar. En esa degustación la respiración es fundamental. Se debe iniciar con una respiración profunda antes de tomarlo, guardándose un 70 u 80% de aire, dar un trago, dejarlo en la lengua, dejarlo en el paladar y que moje las encías, tragarlo y entonces sacar el aire contenido; al exhalar ese aire se expelle todo el alcohol del trago efectuado, quedándose el sabor puro del mezcal.

La Unión de Mezcaleros comprende principalmente las zonas de Zahuayo, Jijilpan, Sierra del Tigre y San Francisco Etúcuaro, las cuales producen alrededor de trescientos mil litros al año. Actualmente cuentan con más de cien etiquetas y algunas de ellas, como la *Flor del Mezcal*, tienen presencia nacional. La ruta es una iniciativa que busca aminorar la alta dependencia al sector primario, en gran medida debido a que el mezcal es un producto con una carga fiscal elevada -del 53%- considerada en la Ley del Impuesto Especial sobre Producción y Servicios (IEPS), lo cual impacta directamente en el precio y el volumen de venta.

Adicional a esto, la diversificación a través de la actividad turística resulta de suma importancia en este tipo de cultivos, pero la jima se da no antes de ocho años, por lo que el costo financiero de cuidar el agave -los primeros años- y mantenerlo hasta que alcance la edad adecuada, merma la capacidad de reinversión.

En realidad, la ruta es una combinación de agroturismo, turismo gastronómico y turismo rural, que surge de la iniciativa e inversión de los habitantes de la comunidad y se encuentra en busca de su identidad. Desde hace cinco años la asociación de mezcaleros invirtió en la señalización de la zona, así como en un tranvía adaptado para recorridos turísticos. En las plantaciones de la *Flor de Mezcal*, en la punta de su cerro, se construyeron baños y se pusieron toldos y mesas para ofrecer comida típica al final del recorrido, el cual inicia en las tiendas de mezcal, continúa en los viveros, y finaliza con la comida.

Desafortunadamente, es difícil llegar a la zona mezcalera, debido a que la señalización sólo se encuentra dentro de ella (véase la Imagen 2). Los visitantes que llegan, generalmente lo logran porque se enteran del lugar a través de las redes sociales, por la creación y difusión



Desarrollo Turístico a partir del aprovechamiento de la Denominación de Origen del Mezcal. Caso de La Ruta del Mezcal en la localidad de San Francisco Etúcuaro Michoacán, México

Arlén Sánchez Valdés  
 Marcelino Castillo Nechar  
 Elva Esther Vargas Martínez

de un video que promociona el recorrido. Como actividades complementarias, una vez al año durante el mes de diciembre, se lleva a cabo la “Cabalgata por el mezcal” y la *Feria del Mezcal*, pero el impacto sigue siendo local.

**Imagen no. 2:** Señalización de La Ruta del Mezcal, fuera y dentro de San Francisco Etúcuaro.



Fuente: Elaboración propia.

San Francisco Etúcuaro es un ejemplo de autogestión local en la cual el gobierno poco ha participado para su desarrollo; de hecho, han sido muy escasas las visitas de las autoridades locales, estatales y federales para apoyar el despegue de la comunidad; hasta el momento, no ha habido respuesta, por lo que esta localidad espera seguir creciendo con sus propios recursos y el apoyo con el que cuenta de sus etucuaenses radicados en Estado Unidos, así como del equipo de especialistas que le da soporte a la producción y comercialización de su mezcal artesanal, equipo conformado por contadores, mercadólogos, ingenieros químicos y maestros mezcaleros, todos financiados con recursos propios.

Estéticamente hablando, la *Ruta del Mezcal* no es como la del tequila, lo cual representa un reto aún mayor. El agave azul tequilana weber, principal materia prima del tequila, cuenta con tonos azulados, además de ser sembrado armónicamente, por lo cual se logran ver largas extensiones de tierra azules combinadas con haciendas y autopistas. En el caso del mezcal, el cultivo del agave se encuentra disperso, en la zona se siembran cuatro

*Desarrollo Turístico a partir del aprovechamiento de la Denominación de Origen del Mezcal. Caso de La Ruta del Mezcal en la localidad de San Francisco Etúcuaro Michoacán, México*

Arlén Sánchez Valdés  
Marcelino Castillo Nechar  
Elva Esther Vargas Martínez

variedades: *espadín*, *agave mexicano*, *inaequidens* y *cupreata*, llamado en la región *maguery chino* por sus dientes desiguales (es una planta de la familia *Asparagaceae* y es endémico de Guerrero y Michoacán) el cual se caracteriza por ser espinoso (véase Imagen 3). Las plantas sólo se cuidan los primeros tres años y el deshierbe está a cargo de borregos pelibuey; el tiempo de maduración del agave es entre 8 y 10 años para llevarlo al horno y destilarlo.

**Imagen 3:** Cultivo de agave orgánico, variedad Espadín y vivero con la variedad de agave Cupreata.



**Fuente:** Elaboración propia.

Es evidente que el interés gubernamental está en la industria del tequila, provocando que el mezcal se esté quedando rezagado; sin embargo, esto no ha sido un impedimento para que se lleven a cabo pequeños emprendimientos, los cuales han logrado beneficiarse del capital humano de la zona, así como de la tecnología implementada para ello. Pero estos emprendimientos no han tenido sólo beneficios económicos, sino que han promovido la recuperación de variedades autóctonas de agaves y fauna local, incluyendo al murciélago, vital en el proceso de polinización, promoviendo así la sustentabilidad en la zona.

*Desarrollo Turístico a partir del aprovechamiento de la Denominación de Origen del Mezcal. Caso de La Ruta del Mezcal en la localidad de San Francisco Etúcuaro Michoacán, México*

Arlén Sánchez Valdés  
Marcelino Castillo Nechar  
Elva Esther Vargas Martínez

## Conclusiones

Los acercamientos conceptuales a este tipo de estudios -las rutas turísticas de carácter agro-cultural- tienen el reto de precisar sus alcances con base en las condiciones, potencialidades, necesidades y aspiraciones de los actores sociales, los territorios y las estrategias que pueden combinar desarrollo y crecimiento en el marco de la colaboración con justicia y equidad; pero, también, solidariamente y no aplicar, indiscriminadamente, los modelos estándar surgidos de nociones convencionales.

Considerando la importancia que tiene la producción artesanal del mezcal de Etúcuaro, es imprescindible reconocer el cuidado sustentable que demanda no sólo el maguey *cupreata*, que difiere del silvestre por ser aquel cultivado en plantaciones, sino de la preservación de la zona, entorno natural y de sus especies animales, como en el caso del murciélago, por ejemplo, que es el encargado de la polinización; ya que, destruir su hábitat, es limitar la producción mezcalera.

Proyectar a este tipo de comunidades con un patrimonio gastronómico, en el cual destaca la bebida del mezcal, es reconocer las necesidades que el territorio demanda no únicamente en cuanto a infraestructura y accesos carreteros, sino a la capacitación, organización y gestión colaborativa con los pobladores y productores de mezcal, para la implantación de modelos de turismo comunitario, rural o agroturístico, así como apoyo en materia de inversión, financiamiento y comercialización.

Como parte del atractivo de la Ruta se está buscando no sólo promover el consumo del mezcal artesanal, sino la recuperación de técnicas ancestrales de fermentación en barricas de barro, así como de manifestaciones de patrimonio gastronómico cultural de la zona vinculado a la práctica mezcalera, resultado de proyectos de investigación con integrantes de la Asociación.

Finalmente, ante la postura que han asumido empresas comercializadoras de esta bebida, minusvalorando la cuestión tradicional, cultural y socioeconómica del mezcal para las poblaciones locales productoras, se han generado conflictos por su preservación y arraigo

*Desarrollo Turístico a partir del aprovechamiento de la Denominación de Origen del Mezcal. Caso de La Ruta del Mezcal en la localidad de San Francisco Etúcuaro Michoacán, México*

Arlén Sánchez Valdés  
Marcelino Castillo Nechar  
Elva Esther Vargas Martínez

con las denominaciones de origen, para evitar que esas empresas se adjudiquen el producto, llevándose su producción a lugares distintos al de sus territorios de cultivo, y con ello poder comercializarlo indiscriminadamente. Por ello es importante el apoyo a una forma de vida y organización que podría devengar importantes resultados en el desarrollo socioeconómico, cultural y turístico para este tipo de poblaciones rurales productoras de mezcal de manera colaborativa, solidaria y responsable.

*Desarrollo Turístico a partir del aprovechamiento de la Denominación de Origen del Mezcal. Caso de La Ruta del Mezcal en la localidad de San Francisco Etúcuaro Michoacán, México*

Arlén Sánchez Valdés  
Marcelino Castillo Nechar  
Elva Esther Vargas Martínez

## Fuentes consultadas

1. Acle M., R. S.; Santos D., J. Y. y Herrera L., B. (2020). La gastronomía tradicional como atractivo turístico de la ciudad de Puebla, México. *Revista Investigación, Desarrollo e Innovación*, 10 (2), pp. 237-248. [https://revistas.uptc.edu.co/index.php/investigacion\\_duitama/article/view/10624](https://revistas.uptc.edu.co/index.php/investigacion_duitama/article/view/10624)
2. Armesto L., X. A. y Gómez M., B. (2004). Productos agroalimentarios de calidad, turismo y desarrollo local: el caso del Priorat. *Cuadernos Geográficos*, 34, pp. 83-94.
3. ADN40 (2017). Aumenta el consumo de mezcal en el mundo. Consejo Regulador del Mezcal. Redacción ADN40. 16 mayo, 2017. <https://www.adn40.mx/noticia/mexico/nota/2017-05-16-16-53/aumenta-el-consumo-de-mezcal-en-el-mundo/>
4. Aureoles, S. (2019). Michoacán, primer lugar nacional en valor de su producción agrícola. "Noticias de Michoacán". <https://www.noticiasdemichoacan.com.mx/2019/08/michoacan-primer-lugar-nacional-en.html>
5. Barrera, E. (2006). Rutas alimentarias. Una estrategia cultural para el desarrollo rural mexicano. Consejo para la Cultura y Artes de México.
6. Barrera, E. y Bringas, O. (2008). Las rutas alimentarias: una arquitectura turística basada en la identidad de los alimentos. *Gastronomic Sciencies: Food for Thought*, 3, pp. 2-11.
7. Barrera, E. y Bringas, O. (2009). Rutas Alimentarias: una estrategia de negocios inclusivos que vincula las políticas agrarias y turísticas. *Études Caribéennes* (13-14).
8. Carrillo, R. (2020). "Gastronomía Michoacana: Patrimonio Intangible de la Humanidad". TopAdventure. <https://topadventure.com/gastronomia/Gastronomia-Michoacana-Patrimonio-Intangible-de-la-Humanidad--20201104-0002.html>
9. Chávez A., M. E. (2018). Prácticas alimentarias de adolescentes rurales en Santa María Tecuanulco, México. *Culturales*, vol. 6 Mexicali 2018, pp. 1-24. [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1870-11912018000100105](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-11912018000100105)

*Desarrollo Turístico a partir del aprovechamiento de la Denominación de Origen del Mezcal. Caso de La Ruta del Mezcal en la localidad de San Francisco Etúcuaro Michoacán, México*

Arlén Sánchez Valdés  
Marcelino Castillo Nechar  
Elva Esther Vargas Martínez

10. Consejo Regulador del Tequila (2004). *Introducción al Tequila, una tradición refinada*. Editorial Consejo Regulador del Tequila, 170.
11. Cravioto, C. y Palacios, P. (2013). La diversificación de los mercados como estrategia de la agricultura familiar. *Revista de Economía e Sociología Rural*, 51 (suppl 1). <https://doi.org/10.1590/S0103-20032013000600004>
12. CRM (2019). "Jornada Nacional del Mezcal 2019. Capacitación y Análisis". Consejo Regulador del Mezcal. *Revista El Mezcal. La cultura líquida de México*. No. 3, abril de 2019. [http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:JT6J2DEH7cJ:www.crm.org.mx/periodico/PDF/Revista\\_El\\_Mezcal\\_0419.pdf+&cd=2&hl=es-419&ct=clnk&gl=mx](http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:JT6J2DEH7cJ:www.crm.org.mx/periodico/PDF/Revista_El_Mezcal_0419.pdf+&cd=2&hl=es-419&ct=clnk&gl=mx)
13. Gobierno de México (2016). En aumento el consumo mundial de tequila y mezcal. *Servicios de información agroalimentaria y pesquera*. Gobierno de México, 16 de mayo de 2016. <https://www.gob.mx/siap/articulos/en-aumento-el-consumo-mundial-de-tequila-y-mezcal-31375?idiom=es#:~:text=En%20el%20caso%20del%20tequila,m%C3%A1s%20que%20el%20a%C3%B1o%20pasado.&text=De%20los%20274%20mil%20581,49%25%20y%20M%C3%A9xico%2037%25>.
14. Hernández, J. (2011). Los caminos del patrimonio: rutas turísticas e itinerarios culturales. *Pasos: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 9 (2), pp. 225-236. [http://www.pasosonline.org/Publicados/9211/PS0211\\_01.pdf](http://www.pasosonline.org/Publicados/9211/PS0211_01.pdf)
15. IICA (2000). *Nueva ruralidad. Serie Documentos Conceptuales*. Dirección de Desarrollo Rural Sostenible, IICA.
16. IMPI (2019). *Tramita tu marca y patente en línea*. Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial. [www.impi.gob.mx](http://www.impi.gob.mx)
17. Inforural (2012). *Mezcaleros michoacanos demandan al IMPI extender la Denominación de Origen*. <https://www.inforural.com.mx/mezcaleros-michoacanos-demandan-al-impi-extender-la-denominacion-de-origen/es> [consultad el 24 de julio de 2019].

*Desarrollo Turístico a partir del aprovechamiento de la Denominación de Origen del Mezcal. Caso de La Ruta del Mezcal en la localidad de San Francisco Etúcuaro Michoacán, México*

Arlén Sánchez Valdés  
Marcelino Castillo Nechar  
Elva Esther Vargas Martínez

18. López, T., y Sánchez, S. (2009). Turismo comunitario y generación de riqueza en países en vías de desarrollo. Un estudio de caso en El Salvador. *REVESCO: Revista de Estudios Cooperativos*, (99), pp. 85-103.
19. Llano, F. A. (2017). Gastronomía, turismo y potencialidades territoriales: el plato minero y la salazón, bases para el turismo alimentario en Nemocón. *Cuadernos de Geografía - Revista Colombiana de Geografía*, vol. 26, núm. 2, pp. 295-306. <https://revistas.unal.edu.co/index.php/rcg/article/view/59280>
20. Mejía, F. (2019). La Ruta del Tequila a diez años de su creación. "Entorno Turístico". <https://www.entornoturistico.com/la-ruta-del-tequila-a-10-anos-de-su-creacion/>
21. Meléndez T., J. M. y Cañez De la Fuente, G. M. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios Sociales*, vol.17, México, noviembre 2009, pp. 182-204. [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0188-45572009000300008](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008)
22. Molina Q., A. F. (2013). Las rutas turísticas y su incidencia en el turismo del cantón Sigchos de la provincia de Cotopaxi. Ambato: Tesis de pregrado. Universidad Técnica de Ambato de la carrera de Turismo y Hotelería.
23. Morales P., M. (2006). El desarrollo local sostenible. *Economía y Desarrollo*, vol. 140, núm. 2, julio-diciembre, 2006, pp. 60-71.
24. Millán V. de la T., G.; Morales F., E. J. y Pérez N., L. M. (2012). Análisis del turismo gastronómico en la provincia de Córdoba. *Tourism & Management Studies*, núm. 8, 2012, pp. 78-87. [https://www.researchgate.net/publication/317472902\\_Analisis\\_del\\_Turismo\\_Gastronomico\\_en\\_la\\_Provincia\\_de\\_Cordoba](https://www.researchgate.net/publication/317472902_Analisis_del_Turismo_Gastronomico_en_la_Provincia_de_Cordoba)
25. Millán V. de la T., G.; Morales F., E. J. y Pérez N., L. M. (2014). Turismo gastronómico, denominaciones de origen y desarrollo rural en Andalucía: situación actual. *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles* (65), pp. 113-137. [https://www.researchgate.net/publication/277814642\\_Turismo\\_gastronomico\\_Denominaciones\\_de\\_Origen\\_y\\_desarrollo\\_rural\\_en\\_Andalucia\\_situacion\\_actual](https://www.researchgate.net/publication/277814642_Turismo_gastronomico_Denominaciones_de_Origen_y_desarrollo_rural_en_Andalucia_situacion_actual)

*Desarrollo Turístico a partir del aprovechamiento de la Denominación de Origen del Mezcal. Caso de La Ruta del Mezcal en la localidad de San Francisco Etúcuaro Michoacán, México*

Arlén Sánchez Valdés  
Marcelino Castillo Nechar  
Elva Esther Vargas Martínez

26. Oliveira, U. y Rocha, M.M. (2011). La herencia de la gastronomía portuguesa en Brasil como producto del turismo cultural. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 20, pp. 404-424. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3738520>
27. OMT (2019). 5º Foro Mundial de Turismo Gastronómico de la OMT. Organización Mundial del Turismo. <https://www.unwto.org/es/event/5-foro-mundial-de-turismo-gastronomico-de-la-omt-0>
28. Pérez, S. (2010). El valor estratégico del turismo rural como alternativa sostenible de desarrollo territorial rural. *Agronomía Colombiana*, 28 (3), pp. 507-513, 2010.
29. Plaza G., J. I. (2005). Desarrollo y diversificación en las zonas rurales de España: El programa Proder. *Boletín de la A.G.E.*, no. 39, 2005, pp. 399-422.
30. Rovira S., I. (2020). Estudio de caso: características, objetivos y metodología. *Psicología y Mente*. <https://psicologiaymente.com/psicologia/estudio-de-caso>
31. Salvador, V. (2016). Política pública enfocada al sector turístico: lecciones aprendidas aplicables al Ecuador. Universidad Andina Simón Bolívar, Ecuador; Repositorio Institucional del Organismo de la Comunidad Andina. <http://repositorio.uasb.edu.ec/handle/10644/5128> [consultada el 27 de agosto de 2019].
32. Sánchez V. A., Chávez C. A. y Sánchez, R. G. (2010). Competitividad del Sistema Producto Agave Tequilero de Michoacán. *Fundación Produce Michoacán*, 34.
33. Secretaría de Economía (2006). Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2005, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones. *Diario Oficial de la Federación (DOF)*, 6 de enero de 2006. <https://dof.vlex.com.mx/vid/nom-scfi-bebidas-alcoholicas-tequila-28158098>
34. Secretaría de Economía (2016). Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-2016, Bebidas alcohólicas-mezcal-especificaciones. Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía. [http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:bzmpUYxpaf8J:www.dof.gob.mx/normasOficiales/6437/seeco11\\_C/seeco11\\_C.html+&cd=1&hl=es-419&ct=clnk&gl=mx](http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:bzmpUYxpaf8J:www.dof.gob.mx/normasOficiales/6437/seeco11_C/seeco11_C.html+&cd=1&hl=es-419&ct=clnk&gl=mx)



*Desarrollo Turístico a partir del aprovechamiento de la Denominación de Origen del Mezcal. Caso de La Ruta del Mezcal en la localidad de San Francisco Etúcuaro Michoacán, México*

Arlén Sánchez Valdés  
Marcelino Castillo Nechar  
Elva Esther Vargas Martínez

35. StyDE (2015). Oaxaca lanza la ruta "Los Caminos del Mezcal" en el Tianguis Turístico. "Ciudadanía Express". <https://www.ciudadania-express.com/2015/03/25/oaxaca-lanza-la-ruta-los-caminos-del-mezcal-en-el-tianguis-turistico/>
36. Tolentino M., et. al. [Coordinadoras] (2018). Sistemas Agroalimentarios Localizados y prácticas agrícolas tradicionales Hacia una propuesta de política pública para el desarrollo rural. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, Red de Sistemas Agroalimentarios Localizados (Red Sial-México) y Yod Estudio. Conacyt.
37. UNESCO (2010). La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva - El paradigma de Michoacán. Organización de la Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400>
38. Vera G., A., et. al. (2018). Competitividad y desarrollo local derivados de la industria de la hospitalidad: los casos de la Ruta del Mezcal en el altiplano potosino en México y la Ruta Equinoccial en Ecuador. Revista de la Alta Tecnología y Sociedad, 10 (1). [https://www.researchgate.net/publication/330938629\\_Competitividad\\_y\\_desarrollo\\_local\\_derivados\\_de\\_la\\_industria\\_de\\_la\\_hospitalidad\\_los\\_casos\\_de\\_la\\_Ruta\\_del\\_Mezcal\\_en\\_el\\_altiplano\\_potosino\\_en\\_Mexico\\_y\\_la\\_Ruta\\_Equinoccial\\_en\\_Ecuador](https://www.researchgate.net/publication/330938629_Competitividad_y_desarrollo_local_derivados_de_la_industria_de_la_hospitalidad_los_casos_de_la_Ruta_del_Mezcal_en_el_altiplano_potosino_en_Mexico_y_la_Ruta_Equinoccial_en_Ecuador)
39. Vera, N. V. V. y Akaki, P. P. (2017). Oaxaca y sus regiones productoras de mezcal: Un análisis desde cadenas globales de valor. *Perspectivas Rurales Nueva Época*, (29), pp. 103-132. <https://www.revistas.una.ac.cr/index.php/perspectivasrurales/article/view/9286>
40. Williams, P. W. y Dossa, K. B. (2003). Non-resident wine tourist markets: implications for British Columbia's emerging wine tourism industry. *Journal of Travel and Tourism Marketing*, 2003 (14), pp. 1-34.