



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO.

**MAESTRIA EN AGROINDUSTRIA RURAL,
DESARROLLO TERRITORIAL Y TURISMO
AGROALIMENTARIO.**

**DISEÑO DE RUTA AGROALIMENTARIA DE MAGUEY COMO
ESTRATEGIA DE LOS PRODUCTORES DE SAN MARTÍN DE
LAS PIRÁMIDES, TEOTIHUACAN Y TECÁMAC DEL SECTOR
II DE ZUMPANGO, MÉXICO.**

TRABAJO TERMINAL DE GRADO

**QUE PARA OBTENER EL GRADO DE MAESTRO EN
AGROINDUSTRIA RURAL, DESARROLLO TERRITORIAL Y
TURISMO AGROALIMENTARIO.**

PRESENTA:

TANIA TAMARA TORRES FLORES.

COMITÉ DE TUTORES

M. EN E.S. Y F. CELIA GUZMÁN HERNÁNDEZ.

DR. ANDRÉS LÓPEZ OJEDA.

DR. FELIPE CARLOS VIESCA GONZÁLEZ.

UNIDAD DE SAN CAYETANO, TOLUCA, ESTADO DE MÉXICO, JULIO 2013.

Dedicatoria y agradecimiento.

Dedico este Trabajo Terminal de Grado a todas las personas que estuvieron durante todo este proceso de mi vida, en especial:

A Dios:

Por haberme dado salud y haberme regalado mi sueño de continuar mis estudios académicos, y por todas las bendiciones que llegaron a mi persona.

Mi familia:

Aunque estando lejos de mí físicamente, más no espiritualmente, con su amor y apoyo incondicional, siempre han estado a mi lado. No tengo palabras para agradecerles.

Mis amigos:

Gracias a todos los que me han motivado para que siempre siga adelante, quienes han estado en las buenas y en las malas, cada momento de alegría, de tristeza, y de nostalgia hacia ellos, están guardados en mi corazón.

Aunque algunos están en el cielo, cuidando a sus familias, siempre serán recordados con un especial afecto, QEPD (José Manuel Marín Mercado y Leonor Rojano).

A mi tutora:

La maestra Celia Guzmán Hernández, quien me ha apoyado desde el día en que nos conocimos, por la confianza que me ha brindado para sentirme casi como en mi casa, por los consejos y los ánimos para terminar con éxito nuestro proyecto.

Demás maestros y doctores:

Qué de alguna manera me han apoyado, por el tiempo que destinaron en la revisión de mi trabajo, y los sabios consejos. (Dr. López, Dr. Viesca y Dr. Thome).

RESUMEN

El saber-hacer de los productos locales en las regiones rurales a través del tiempo se conservan como parte del patrimonio cultural, como es el caso del aprovechamiento del maguey pulquero en los municipios de Teotihuacan, San Martín de las Pirámides y Tecámac, del sector II de Zumpango, ya que en este territorio, desde que se domesticó el Maguey hasta la actualidad ha conformado parte de la economía local de sus pobladores, aunque en las últimas décadas se ha visto en circunstancias de casi de abandono por parte de los productores, porque la industria pulquera dejó de ser rentable.

De tal manera que los productores se organizan para mantener esta actividad agrícola debido a que es parte de su subsistema alimentario. Consiguiendo con méritos propios la constitución legal de un grupo socioeconómico para la gestión de apoyos ante SAGARPA, ya que a través de esta constitución lograron recuperar la materia vegetativa, las cuales se distribuyeron entre los socios del grupo de productores. Sin embargo, los productores vislumbran cierto porvenir al incorporar actividades turísticas, a través del diseño de una ruta agroalimentaria del maguey.

ABSTRACT

The know-how of local products in rural areas over time are preserved as part of cultural heritage, such as the use of maguey pulquero in the municipalities of Teotihuacan, San Martín de las Pirámides and Tecámac, area of Zumpango II, as in this territory, since Maguey domesticated until now has formed part of the local economy of its inhabitants, although in recent decades has been in circumstances almost abandoned by farmers because the pulque industry became unprofitable.

So that the producers are organized to maintain this agricultural activity because it is part of their food subsystem. Getting to merit legal constitution socioeconomic group for the management of support to SAGARPA, and that through this constitution managed to recover vegetative matter, which are distributed to the members of the producer group. However, the producers envision some future by incorporating tourism, through the design of a route agrifood maguey.

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	10
Capítulo I Aspectos conceptuales y metodológicos del turismo en zonas rurales.	14
1.1 Territorio y nueva ruralidad.	15
1.1.1 Sectores económicos en las zonas rurales.	21
1.2 Multifuncionalidad de la agricultura: Nueva función del agro.	23
1.3 Turismo como una actividad alternativa en las zonas rurales.	24
1.3.1 Programas gubernamentales estatales y federales que se pueden implementar en zonas rurales.	29
1.3.2 Casos de éxitos de actividades alternativas en la agricultura.	36
1.4 Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL).	41
1.5 Metodologías para el diseño de ruta agroalimentaria.	43
1.6 Elementos para diseñar una oferta turística en un territorio.	48
1.6.1 Patrimonio de un territorio para el aprovechamiento turístico.	49
1.6.2 Recursos turísticos.	55
1.6.3 Atractivos turísticos.	57
1.7 Material y método.	58
Capítulo II Características físicas y devenir histórico del agave pulquero en los municipios del sector II de Zumpango, México.	62
2.1 Historia del producto maguey y el pulque en el Estado de México.	62
2.1.2 Situación actual del maguey o agave pulquero.	69
2.1.3 Áreas actuales del maguey en sector II de Zumpango.	70
2.2 Taxonomía del maguey o agave pulquero.	74
2.3 Importancia del maguey en la economía agrícola en los municipios del sector II de Zumpango.	78
2.4 Subsistemas alimentarios derivados del maguey.	80
2.4.1 Extracción del agua miel y el pulque.	82
2.4.2 Recolección de gusanos de maguey.	84
2.4.3 Extracción de materia prima para el mixiote y para la barbacoa.	87
2.5 Presentación del caso de estudio: Municipios del sector II de Zumpango.	90
Capítulo III Diagnóstico para el diseño de ruta agroalimentaria en los municipios del sector II de Zumpango, México.	92
3.1 Diagnóstico SIAL.	92
3.2 Fases del diagnóstico.	93

3.2.1 Acercamiento: Información general de los municipios del sector II de Zumpango.	93
3.2.1.1 Caracterización del territorio.	95
3.2.1.2 Identificación de actores.	104
3.2.2 Etapa de Profundización.	108
3.2.2.1 Resumen de trabajo de campo.	116
3.3 Identificación de atractivos y recursos turísticos.	122
Capítulo IV Diseño de ruta agroalimentaria de maguey en los municipios de San Martín de las Pirámides, Teotihuacan y Tecámac.	127
4.1 Propuesta de la ruta agroalimentaria.	130
4.1.1 Objetivos de la ruta.	131
4.1.2 Perfil deseado de los visitantes de la ruta agroalimentaria de maguey.	132
4.1.3 Características de la ruta agroalimentaria.	134
4.1.4 Nombre e imagen.	135
4.2 Actividades a realizar en la ruta agroalimentaria del maguey.	136
4.3 Mapa de la ruta agroalimentaria.	147
4.4 Estrategias de ejecución de acuerdo a la metodología de ruta agroalimentaria.	148
4.5 Impactos sociales, culturales y económicos.	152
4.6 Estrategias de promoción.	154
4.7 Presupuesto de la ruta agroalimentaria.	155
4.7.1 Diseño.	156
4.7.2 Implementación de la ruta agroalimentaria de maguey.	158
4.8 Sinopsis del diseño de ruta agroalimentaria de maguey.	170
CONCLUSIÓN GENERAL.	174
RECOMENDACIONES.	178
FUENTES DE INFORMACIÓN	181
ANEXOS	186
Anexo 1 Instrumento de campo.	
1.1 Modelo de identificación de recurso.	
1.2 Modelo de Observación.	
1.3 Modelo de entrevista.	

Anexo 2 Ilustración de la página web.

Lista de Esquemas.

Esquema 1.	Relación de territorio con recursos específicos.	17
Esquema 2.	Fases y etapas de la activación SIAL.	42
Esquema 3.	Metodología de diseño de una ruta agroalimentaria.	47
Esquema 4.	Oferta turística en el territorio.	54
Esquema 5.	Sistema metodológico aplicado al territorio.	61
Esquema 6.	Propuesta de la granja educativa de maguey.	121
Esquema 7.	Imagen de la ruta agroalimentaria de maguey y el pulque.	136
Esquema 8.	Actores identificados para el financiamiento.	157
Esquema 9.	Resumen del diseño de ruta agroalimentaria de maguey.	171
Esquema 10.	Influencia en la economía del efecto multiplicador.	173

Lista de Tablas.

Tabla 1.	Políticas que influyeron en el país.	20
Tabla 2.	Recursos pasivos.	56
Tabla 2.	Recursos activos.	57
Tabla 3.	Resumen de la historia del maguey en el Estado de México.	68
Tabla 4.	Principales usos de importancia socioeconómica y agroecológica del Agave.	79

Lista de Fotografías.

Fotografía 1.	Plantaciones sólo de maguey.	69
Fotografía 2.	Evidencia de entrega de los agaves pulqueros.	72
Fotografía 3.	Maguey y sus características.	75
Fotografía 4.	Características del agave pulquero.	76
Fotografía 5.	Flor de maguey.	77
Fotografía 6.	Diferencia de los materiales para conservar el pulque.	81
Fotografía 7.	Raspado del agave.	82
Fotografía 8.	Acocote.	83
Fotografía 9.	Pulques curados.	84
Fotografía 10.	Quesadillas de gusanos de maguey.	86
Fotografía 11.	Mixiote.	87
Fotografía 12.	Reunión con los productores, en casa ejidal de San Pablo Tecalco, Tecámac.	120

Lista de Mapas.

Mapa 1.	Distribución de los agaves en el municipio de Tecámac.	72
Mapa 2.	Delimitación de la zona de estudio.	91
Mapa 3.	Localización de los municipios de Teotihuacan, San Martín de las Pirámides y Tecámac, Estado de México.	94
Mapa 4.	Recorrido 1: maguey y los secretos ancestrales.	138
Mapa 5.	Recorrido 2: Bebida ancestral, el pulque.	141
Mapa 6.	Recorrido 3: Gastronomía del maguey.	144
Mapa 7.	Ruta agroalimentaria de maguey y el pulque.	148

Lista de cuadros.

Cuadro 1.	Características de la planta de agave pulquero.	74
Cuadro 2.	Descripción taxonómica del agave pulquero.	76
Cuadro 3.	Productos identificados en los municipios del Sector II de Zumpango.	87
Cuadro 4.	Aprovechamiento del suelo.	96
Cuadro 5.	Uso potencial de la tierra en Teotihuacan.	101
Cuadro 6.	Actores locales.	104
Cuadro 7.	Actores institucionales.	107
Cuadro 8.	Análisis FODA de los productores de maguey.	109
Cuadro 9.	Turismo en los municipios de Teotihuacan, San Martín de las Pirámides y Tecámac.	110
Cuadro 10.	Servicios e infraestructuras en el territorio.	112
Cuadro 11.	Productos turísticos y alimentarios.	114
Cuadro 12.	Inventario de atractivos y recursos turísticos.	123
Cuadro 13.	Itinerario del Recorrido 1.	140
Cuadro 14.	Itinerario del recorrido 2.	143
Cuadro 15.	Itinerario del recorrido 3.	146
Cuadro 16.	Actividades a realizar en la ruta agroalimentaria de maguey.	147

INTRODUCCIÓN

México, es un país que cuenta con recursos naturales, culturales y sociales, los cuales se pueden identificar en todo el territorio mexicano, a través del aprovechamiento de estos recursos en las diferentes actividades económicas de los habitantes, ya sean en las zonas urbanas o rurales; aunque las zonas rurales son espacios que no han sido enfocados para el turismo, sino para la producción.

A través del tiempo esta idea se ha ido cambiando gradualmente, porque se han diversificados los ingresos económicos para las familias de las zonas rurales, es decir son pluriactivos. Sin embargo, las tradiciones en relación al saber hacer de la producción agrícola se han conservado, ya que las formas de trabajar la tierra son de forma tradicional, siendo parte de la cultura que se ha transmitido por generaciones.

Un ejemplo que se puede mencionar, en el sector II de Zumpango (Teotihuacan, San Martín de las Pirámides y Tecámac), se aprecia las actividades agrícolas, que por el tipo de recursos naturales ciertos cultivos sobreviven al clima seco de esta zona, siendo uno de los cultivos que predomina el maguey pulquero.

La principal problemática de este territorio de estudio se concreta en función de un grupo de productores del Maguey, que están conscientes que el mercado del pulque como un producto de consumo derivado de sus faenas de trabajo cada vez se ve más mermado, al tiempo que sus ganancias son de supervivencia y que cada día las nuevas generaciones no están participando del saber hacer por las mismas circunstancias que se mencionan entre otras propias de la modernidad del entorno social.

Este trabajo se deriva de un acercamiento con los productores, quienes de manera organizada buscan alternativas para prevalecer con sus patrimonios en razón del cultivo del maguey y la extracción del pulque, que se afilia a aspectos alimentarios y gastronómicos de este sector.

Por lo que, las diferentes actividades que diversifican la parte económica, es una manera de reforzar el interés de conservar los trabajos con el campo, aunque hay que considerar un efecto negativo es el cambio de vida de los habitantes, es decir el abandono del campo, provocando el declive de la producción, siendo no adecuado estos cambios radicales.

Para esta situación, es necesario realizar un diagnóstico del territorio y de la situación actual de los actores (productores y agentes claves), así identificar estrategias que se puedan desarrollar en conjunto con los principales beneficiarios de la conservación del saber hacer del maguey.

Ante lo expuesto se plantearon algunas interrogantes que son: ¿Cuál es el potencial turístico de estos atractivos? ¿Cuántos productores de maguey están interesados en participar en un nuevo proyecto turístico relacionado con sus actividades agrícolas? ¿De qué manera su saber-hacer de la barbacoa y su infraestructura de hornos semi-subterráneos, apoyarían la creación de la ruta agroalimentaria?

Para dar orden metodológico se planteó el objetivo general y los objetivos específicos, con la finalidad de apoyar a los interesados asociados en razón de un proyecto turístico:

Objetivo General

Diseñar una ruta agroalimentaria para potenciar el aprovechamiento de los recursos turísticos y gastronómicos de los municipios del sector II de Zumpango, Estado de México.

Objetivos específicos:

- Identificar los patrimonios culturales del saber-hacer relacionado con la recolección de productos derivados del maguey.
- Identificar las infraestructuras tradicionales empleadas para la obtención de los derivados del maguey.
- Describir la situación actual de los productores en cuanto a la producción de maguey y la relación con proyectos, ya sean relacionados con la producción agrícola, y administrativa.
- Realizar un DOFA para definir la creación y tipo de rutas alimentarias que se pueden diseñar con los recursos con que se cuenta.

El contenido del trabajo documental y de campo se expone en cuatro capítulos:

Capítulo I, Aspecto conceptual y metodológico del turismo en zonas rurales, muestra los conceptos centrales, acordes a la realidad en tanto la concepción de orden rural, el saber hacer y la producción del maguey, con la finalidad de poder explicar esas particularidades propias del objeto de estudio. Los autores que se retomaron han trabajado situaciones semejantes de forma directa, asimismo se muestran aspectos metodológicos.

En el Capítulo II, se van a referenciar los sucesos históricos del maguey y el pulque, además de las características físicas del agave pulquero, se hace presentación de estudio de caso de los municipios de San Martín de las Pirámides, Teotihuacán y Tecámac, del Sector II de Zumpango, específicamente con los productores de maguey.

Posteriormente, en el capítulo III, se presentan los resultados del diagnóstico SIAL realizados en estos municipios, un análisis FODA, identificación de atractivos y recursos durante el trabajo de campo, con apoyo de los instrumentos de inventario.

Finalmente, en el capítulo IV, se presenta la propuesta de la ruta agroalimentaria de maguey como estrategia de los productores de maguey en esta zona, para adicionar los servicios turísticos como una nueva actividad en razón de su patrimonio con características en el orden turístico.

Capítulo I. Aspectos conceptuales y metodológicos del turismo en zonas rurales.

En las zonas rurales de México se identifican por la variedad de recursos (naturales y culturales), que en la mayoría de los casos no son valorados por los mismos habitantes, que tienen acceso a estos recursos y atractivos con potencial turístico.

En ocasiones, los productores en las áreas rurales conviven de manera cotidiana con la naturaleza, donde sus actividades derivan de un *saber-hacer* sobre la agricultura heredado generacionalmente, sin embargo estos conocimientos los combinan con otras actividades no agrícolas, desde ya hace más de veinte años, con el único fin de subsistir ante los problemas de marginación, de escasos y condicionados apoyos al priorizar como política de crecimiento económico a la industria de transformación, que se marcó de forma importante en México a partir del periodo presidencial de 1940-1946.

Esta política, trajo consigo el debilitamiento de la producción agrícola y pecuaria, pese a que siguieron existiendo programas del gobierno para atender la parte rural, que solo permitió la supervivencia de un México campesino o indígena, que se resiste a desaparecer, y que hoy sobreviven como grupos constituidos en ejidos. Considerando que en México, el terreno ejidal es una propiedad rural de uso colectivo aún existente.

No obstante, a partir de los años 1970 estos apoyos gubernamentales comenzaron remplazar algunos cultivos y producción pecuaria e implementaron las actividades turísticas, naciendo vocaciones diferentes al uso del suelo en el campo mexicano.

A las nuevas formas de producción no agrícolas, que se les ha dado por llamar multifuncionalidad de la agricultura, las cuales una vez identificadas y puesta en marcha con la metodología de los Sistema Agroalimentario Localizado (SIAL), integra a: el territorio, actores, recursos y atractivos, el

saber-hacer que los productores de las zonas rurales han conservado generacionalmente. Es a partir de lo explicado que se pueden diseñar estrategias y alternativas que permitan constituir al turismo como una oportunidad concreta de forma organizada que asegure el vínculo de las faenas del campo y su tercerización con la aparición de los servicios turísticos restauranteros, de hospedaje, recuerdos y *souvenir* entre otros, que resalten lo temático de la cultura campesina.

Dicho lo anterior, este apartado tiene la intención de mostrar los diferentes conceptos que relacionan al turismo con las actividades cotidianas de los productores del maguey en México, con el objeto de conservar la cultura y el *saber-hacer*, en base con la conformación de la nueva ruralidad.

1.1 Territorio y Nueva Ruralidad.

El espacio territorial se enmarca en distintas disciplinas de estudio, asimismo se recrea resaltando las características y cualidades que van desde lo físico a la intervención del ser humano en él. La perspectiva más trabajada por años, fue el haber considerado al territorio como el gran proveedor sin considerar los daños al medio ambiente y hacia el ecosistema, en cuanto a la deforestación para ampliar los asentamientos urbanos, entre otros.

Sin embargo en las dos últimas décadas la tendencia ha sido la constante búsqueda de la conservación, preservación de los entornos naturales y socioculturales, lo que ha dado paso a posturas diversas como son: el desarrollo sustentable y el ecosofismo, siendo el caso de la primera postura racionalista o economicista tiende a manejar el discurso del cuidado sobre el territorio sin poner en riesgo a las nuevas generaciones ,y los ecosofistas con la idea fundamental de organizar una relación más de reconocimiento del hombre como parte de ese todo, es decir como un elemento más de simbiosis.

El espacio donde tiene lugar las relaciones del hombre y el entorno natural es el territorio, aquí se muestra el acontecer de las interrelaciones biológicas y geofísicas, que el hombre modifica en pos de su supervivencia guardando una postura antropocéntrica. Al abordar el tema de territorio llevó a considerar a Zoido quien nos dice que, [...] el territorio es un espacio construido histórica y socialmente, con características sociales, económicas, culturales y ambientales más o menos homogéneas, donde se producen y reproducen relaciones sociales, de producción, comercialización y de identidad ciudadana. (Zoido citado en Ocampo, 2012; 16).

Asimismo nos dice Vandecandelaere (2010) que es una zona geográfica donde se elabora (o se puede elaborar) el producto de conformidad con las fases que definen dicho producto (materias primas, procesamiento, etc.) de hecho, la zona delimitada de producción de dicho producto se define con arreglo a la localización del territorio, en medida de la interacción que se ha establecido entre los recursos naturales y los humanos con el tiempo, la delimitación debe basarse en el vínculo entre el producto y su origen.

Así, como es el caso de los productos que poseen un anclaje territorial, las actividades realizadas dentro de la zona son debido a las condiciones que se presentan, lo que conlleva a desarrollar un cierto tipo de economía por los diferentes factores internos y externos; sin embargo estas características no son únicas en cada territorio, ya que la amplitud de los conocimientos y de los factores naturales no son medibles.

Por lo que, para delimitar un territorio se debe tener en cuenta cuatro criterios fundamentales, que son (Vandecandelaere, 2010):

1. Los criterios físicos, como el suelo, el clima, la topografía, la exposición, el suministro hídrico, etc.
2. Las prácticas locales, por ejemplo, las condiciones de cultivo, las variedades, la recolección, las prácticas del procesamiento, etc.
3. La historia local

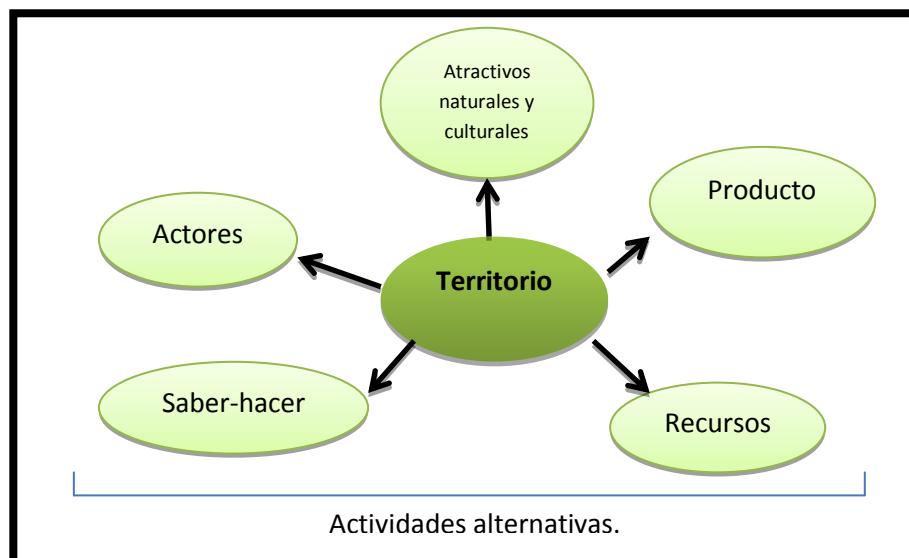
4. La localización de los productos real y potencial.

Siguiendo con esta línea el autor Pensado (2012; 77), hace un discurso marcando las perspectivas del estudio del territorio rural de acuerdo a las funciones actuales:

- 1) Un lugar; existe la presencia de activos económicos singulares y una construcción sociocultural.
- 2) Identidad; implica recuperación de recursos locales que pueden ser fuentes de nuevos empleos. El paisaje como recurso turístico, el patrimonio, la instalación de servicios para las ciudades medias, etcétera.
- 3) Complejidad; las políticas dirigidas a la multifuncionalidad rural también pretenden impulsar el desarrollo rural, lo que requiere una visión ambiental

Por lo antes mencionado, es que existe una relación estrecha entre territorio, atractivos naturales y culturales, actores y producciones típicas, que son los recursos básicos que se utilizan para actividades alternativas como es el turismo ver el esquema N°1.

Esquema N°1 Relación de territorio con recursos específicos.



Fuente: Elaboración propia de investigación documental de Echeverri y Ribero, 2002.

De acuerdo al Gráfico N° 1, los recursos específicos dependen del territorio en que se desarrollan, además de que se derivan actividades alternativas en el mismo espacio geográfico, que se consideran como parte de la pluriactividad de los productores.

Estas actividades alternativas de la zona rural, era conceptualizada por la dimensión de la productividad agrícola y pecuaria, y con el transcurso de los años la implementación de nuevas formas de trabajo (diversificación en la economía); ha aparecido un nuevo término, como es el caso de la Nueva Ruralidad, este término se refiere a cualquier nuevo desarrollo en las áreas rurales. (Echeverri y Ribero. 2002; 10).

La nueva ruralidad, es una propuesta para mirar el desarrollo rural desde una perspectiva diferente a la que predomina en las estrategias de políticas dominantes en los gobiernos y organismos internacionales (Echeverri y Ribero. 2002; 14). Además, la nueva ruralidad busca encontrar un camino para diseñar estrategias para mitigar los problemas en estas zonas.

Esta categoría de análisis surgió, al percibir cambios en el área rural, en especial en la parte ambiental, con la pérdida de biodiversidad y deterioro de los recursos naturales; por un desequilibrio territorial, adicional a ello como parte de una consecuencia de lo explicado, cada día en México, hay mayor migración por parte de la población rural, lo que provoca un abandono de las tierras; no hay una soberanía alimentaria, y da como resultado el aumento de la pobreza en las zonas rurales.

Por lo que, es un hecho, la reorientación que se viene operando por instituciones financieras y técnicas al servicio del desarrollo de los países, como el Banco Mundial y el BID, los cuales pasan actualmente por el proceso de revalorización de lo rural, con enfoque de la nueva ruralidad como estrategia de intervención y combate contra la pobreza. (Echeverri y

Ribero, 2002; 13), estos proyectos están enfocados en diseñar propuestas de desarrollo local, desde perspectivas diferentes.

De acuerdo con Kay (2009), en su artículo: “Interpretaciones de la nueva ruralidad”, analiza las transformaciones de la globalización neoliberal al destacar ciertos problemas y establecer si la nueva ruralidad existe como un hecho empírico. Asimismo utiliza el término ruralidad, buscando adoptar un esquema que no se limite tan sólo a lo agrícola en la economía rural.

Además, afirma que se debe reconsiderar el desarrollo rural en términos de una variedad de metas normativas como: reducir la pobreza, sustentabilidad ambiental, equidad de género, la revaluación del campo, su cultura y su gente; facilitando la descentralización y la participación social para superar la división rural-urbana, y garantizar la viabilidad de la agricultura campesina”. (Kay, 2009;8).

En una serie de documentos realizados por el IICA/ASDI [...] se consideran que los fundamentos básicos de la Nueva Ruralidad son de acuerdo, a las siguientes características: (IICA, 2000:12).

- El desarrollo humano como objetivo central del desarrollo.
- Fortalecimiento de la democracia y la ciudadanía.
- El crecimiento económico con equidad.
- La sostenibilidad del desarrollo.
- El desarrollo rural sostenible más allá del enfoque compensatorio y asistencia.
- El capital social como sustento de las estrategias de desarrollo.

Las características de la nueva ruralidad, toma en cuenta la dimensión territorial, en este caso el sector rural, donde su población deberá asumir la responsabilidad y conciencia de las diversas funciones de una actividad

agropecuaria que excede lo productivo, es decir no solo se enfoca a las actividades de la producción; ya que interactúan diversas variables (económicos, sociales, ecológicas y políticos), que se relacionan con el territorio rural, lo que lo caracteriza o lo convierte en únicos.

El tema de nueva ruralidad, es un concepto debatido entre autores de diferentes visiones (económica, social, cultural, etc.), y uno de estos autores encontramos a Monterroso (2010); explica que el medio rural se desarrolló bajo políticas que influyeron en el desarrollo del país, estas con ideología capitalistas, liberales y neoliberales como se menciona en la tabla N° 1. Las cuales, con cambios que fueron modificándose una vez finalizada la segunda guerra mundial; ya que las políticas de desarrollo rural se originaron como un complemento de satisfacción, a una necesidad de generar instrumentos a favor de la población rural, pero con limitantes.

Tabla N° 1 Políticas que influyeron en el país.

Capitalismo	liberales	Neoliberales
<ul style="list-style-type: none">• Explotación de la tierra y de la población.• Zona rural solo se requerían de su trabajo.• Instituciones públicas aseguraban las fuerzas de trabajo en el campo.	<ul style="list-style-type: none">• Necesidades básicas de la población rural, lo demás por añadidura.	<ul style="list-style-type: none">• Siguiendo el mismo enfoque que los modelos anteriores.• No pueden producir los que viven en las zonas rurales, quienes tienen que buscar otra forma de subsistir.• El gobierno, deja su papel de principal empleador, y asumen el de facilitadores.

Fuente: Cuadro elaborado con datos de Monterroso (2010).

La llamada “la nueva ruralidad”, que evidentemente trata de justificar la exclusión de los campesinos en el desarrollo de las actividades agrícolas tradicionales (granos básicos), ya que se consideraba que sí la parte agrícola mejoraba por ende la economía de las personas que trabajaban en

el campo, de esta manera se inició la nueva ruralidad para asignarles actividades productivas, agrícolas y no agrícolas, a los campesinos. (Monterroso, 2010; 82).

Esta estrategia se llevó a cabo con la finalidad de apoyar aquellos campesinos que no pudieron entrar en las políticas de desarrollo rural, esto se debió porque los productores minoristas no eran rentables ni competitivos en las producciones a grandes escalas. De esta manera se evita problemas sociales que con los diferentes modelos de políticas, que se han desarrollado en México, provocaron en las zonas rurales como la pobreza y la exclusión que se vive en el campo.

1.1.1 Sectores económicos en las zonas rurales.

Considerando que los sectores económicos representativos en las zonas rurales de México, se rigen por las diferentes maneras que se obtienen ingresos. Estos sectores se dividen en tres: primario, secundario y terciario.

Sin embargo, sólo se definen dos sectores (primario y terciario) en este presente trabajo; ya que son los que se destacan de forma directa en las zonas rurales, porque son las actividades que con facilidad se obtienen las materias primas como la tierra y los recursos; por lo que estos dos tipos de sectores son los que generan mayor recursos económicos y empleos locales.

El sector primario, de acuerdo INEGI (2012), incluye todas las actividades donde los recursos naturales se aprovechan tal como se obtienen de la naturaleza, ya sea para alimentos o generar materias primas. Las ramas que se dividen son: Agricultura, ganadería, explotación forestal, minería, pesca, etc.

En el sector terciario de la economía, no se producen bienes materiales, se reciben los productos elaborados, también se puede aprovechar algún recurso sin llegar a ser dueños de él, como es el caso de los servicios. Asimismo, en este sector terciario se incluyen las comunicaciones y transporte, así como sus ramas de comercio, servicios, turismo etc. (INEGI, 2012).

La concepción de ambos sectores (primario y terciario), como actividades fusionadas conduce a la comprensión, de conocer qué está pasando con el sector primario en algunas áreas del campo mexicano a ello INEGI (2012), dice que [...] A pesar, que han emergido nuevos sectores económicos en este tipo de territorios, la agricultura continúa siendo una actividad determinante, en la estructura rural o su forma de organizarse en las áreas rurales, dada la fuerza de la tradición y de las condiciones de aprovechamiento de los recursos naturales, ya que la agricultura es un eje articulador de una economía diversificada de la zona. (Echeverri y Ribero, 2002; 15).

Estos sectores económicos, se desarrollan en las zonas rurales, por las condiciones físicas de un territorio, aunque INEGI (2012), conceptualiza como rural cuando habitan menos de 2,500 habitantes, y la mayoría de los casos se encuentran cercanas a las áreas urbanas, por lo que los sectores económicos se desarrollan en un territorio simbólico, es decir no existen barreras geográficas que los limitan.

De la misma forma, que el territorio no tiene barreras para definirse en rural o urbano, los productores realizan actividades pluriactivas que en su mayoría no son agrícolas, es decir son actividades complementarias mas no necesariamente derivados de la agricultura; y es una solución que los productores han identificados para diversificar la economía familiar, estas

formas de trabajo son reconocidas como la multifuncionalidad de la agricultura.

1.2 Multifuncionalidad de la agricultura: nueva función del agro.

De esta manera, en el concepto de Rodríguez-Borray (2006), acerca de la multifuncionalidad de la agricultura, involucra no solo la función económica sino también sus funciones sociales y ambientales, que son expresadas en la producción dentro de su conjunto (bienes privados, objeto de comercio, con bienes públicos, etcétera). Además, es crucial que se produce una revalorización de los productos, derivados de las actividades agropecuarias del medio rural que lo rodea; asimismo se logra trabajar en conjunto con otras actividades económicas, siendo estas no agrícolas, que son posibles de implementar en este mismo medio.

Un ejemplo de esto, es el turismo y sus diferentes modalidades, para aprovechar la proximidad geográfica, lo que favorece la circulación de conocimientos, en particular tácticos, basados en habilidades y saber-hacer particulares. (Poméon y Fraire. 2011; 53).

De este modo se observa; que las actividades no agrícolas se suman a las actividades cotidianas, en algunos casos estas son un proceso más de supervivencia, ya que son del ámbito de servicios (establecimientos de hospedajes, alimentos y bebidas, entre otros); cabe destacar esta relación ya que a ocasiones estos establecimientos son transformadores de la materia prima que generan en la producción de un alimento, que no se logró llegar al consumidor final; siendo una solución a la sobreproducción de sus alimentos, y evitar pérdidas.

De acuerdo con Schneider (2009), estas actividades que se suman lo explica como la combinación de dos o más actividades en una unidad de producción, siendo una de éstas la agricultura, en este sentido la

diversificación productiva se comprende como un aliciente u oportunidad de los agricultores para aumentar los ingresos de sus unidades productivas.

En suma a lo anterior [...] “la multifuncionalidad de la agricultura alude a dos dinámicas: a) las externalidades y amenidades, ambientales, sociales y económicas que son coproducidas a través de los productos agropecuarios, y b) la diversificación, en particular en actividades no agropecuarias, pero cuya existencia depende estrechamente de la agricultura (AIR, agroturismo, etc.)” (Pomeón y Fraire, 2011:71).

Por lo que ahora,[...]“la multifuncionalidad está integrada a las políticas agrícolas, en los últimos años, ya que se observa que las familias rurales actuales para sobrevivir, han tenido que adoptar ciertas medidas, donde mezclan actividades agrícolas y no agrícolas, siendo el segundo caso el más importante hoy en día”. (Barrera, 2006:4).

Aunque la actividad principal es la agricultura en las zonas rurales, esta no permite que los productores obtengan beneficios favorables para mitigar los problemas económicos, provocando que estos diversifiquen los ingresos, y puedan continuar con los trabajos en el campo, así se busca conservar las tradiciones de un territorio determinado, a través de los beneficios del turismo.

1.3 Turismo como una actividad alternativa en las zonas rurales.

Primeramente se debe comprender que el turismo, de acuerdo con la OMT (S. a), son: “Las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año con fines de ocio, por negocios y otros motivos”.

Es decir, es una actividad colateral al tiempo libre, donde el principal actor es el turista y que los servicios que se ofrezcan satisfagan sus necesidades, aunque el elemento humano de dicha actividad infiere el descanso, el desarrollo personal y la diversión.

Aunque el desplazamiento o temporalidad de los turistas son claves para desarrollar actividades turísticas, es sin lugar a dudas, lo que permite con un sentido económico la distribución del ingreso nacional y a veces la llegada de divisas, para el caso del turismo rural operan las mismas acepciones obviamente en un territorio donde las faenas están marcadas por las formas de producción social y ejidal para el caso de México en torno a la tierra, aunque este tipo de situaciones no se limita únicamente en México . Por esta razón el turismo no debe de sustituir a la producción agrícola o los trabajos del campo, ya que ambas actividades, tanto agrícola como turismo, son estacionales.

Y ahora se agregan estos quehaceres u otros que son saberes hacer, como atractivos importantes, dentro de las actividades turísticas que permiten la llegada de ingresos extras, estos suman a la cadena de trabajo al sector de servicios, además el turismo realiza un proceso de valorización del patrimonio, siendo el saber-hacer tradicional parte de esto, y cabe mencionar que cada año la afluencia de turistas ha aumentado, quienes están interesados en este tipo de temas que se han conservados durante años.

Es así como vemos, que la actividad turística se ha incrementado en los últimos años, y ya en la década de 1980, el auge con el turismo de sol y playa es importante, caracterizándose por expresiones masivas; y ya en 1990, surgió el turismo alternativo como una modalidad que incluye al turismo rural y en su caso al agroturismo. Esta modalidad, se basa en la utilización de la infraestructura, más el equipamiento existente en los establecimientos rurales para realizar actividades turísticas o recreativas

vinculadas a los sistemas y métodos de producción del establecimiento. (Boullón, 2008;14).

Aunque hay una variedad de conceptos de agroturismo, se considera dentro de las definiciones como actores principales: la tierra, las actividades agropecuarias, los servicios básicos acorde a la unidad productiva, y la participación de los turistas en todas las actividades del campo.

Por lo que se define al turismo rural como: “a los viajes que tiene el fin de realizar actividades de convivencia e interacción con una comunidad rural, en todas aquellas expresiones sociales, culturales y productivas cotidianas de la misma comunidad”. El turista forma parte activa de la comunidad durante su estancia en ella, en donde aprende a preparar alimentos habituales, crea artesanía para su uso personal, aprende lenguas ancestrales, el uso de plantas medicinales, cultiva y cosecha lo que cotidianamente consume, es actor en los eventos tradicionales de la comunidad, percibe y aprecia creencias religiosas y paganas.(SECTUR, 2006;3).

Una particularidad, dentro del turismo rural, que es adecuado mencionarla; es una estrategia para generar empleos, y un medio para revalorizar los recursos y atractivos con que cuentan en una comunidad; siempre y cuando se trabaje con una sinergia entre los diferentes organismos agropecuarios y turísticos, lo que se mencionan algunos como SAGARPA, SECTUR, SEDAGRO, entre otros.

Dentro del turismo rural, se práctica el Agroturismo, considerándose como la participación y observación activa del turista en las entidades agropecuarias, en la prestación de servicios de alojamiento y gastronomía local dentro de la propiedad agrícola, por ejemplo: elaboración de dulces, manejo de la hacienda, arreos, cosecha de forma manual, etcétera. (Boullón, 2008; 40).

También, se considera como las explotaciones agropecuarias mediante la combinación, entre la recreación tradicional y el contacto con las actividades del predio, con el fin de que conozcan el modo de vida rural y las tradiciones campesinas, de tal modo que uno de los principales componentes de la oferta sea el contacto con la explotación agropecuaria, forestal, acuícola y otras formas de producción del mundo rural. (Boullón, 2008; 40).

Por lo que, el atractivo de un predio, de una fina o de una milpa, dedicado al agroturismo; son las prácticas agrícolas que se realizan dentro de estas áreas productivas; aunque es necesaria la diversificación de las actividades y de los recursos que se pueden agregar a las mismas labores del campo, sin embargo estas a veces sólo tengan una finalidad demostrativa y no productiva, es decir el problema que se genera con este tipo de turismo, es que los productores abandonan las actividades agropecuarias y son sustituidas por las actividades turísticas.

Siendo un problema este tipo de acciones, ya que los productores tienen a abandonar las tierras, y el turismo es un trabajo por temporada o simplemente no se cumplen con las visitas esperadas; de esta manera el productor en lugar de generar ingresos por ambas actividades continúa con la misma situación inicial.

Aunque es importante crear un sistema integral, donde se combinen ambas actividades, y si es preciso con los recursos y atractivos con que cuentan en sus alrededores, para el diseño de una oferta turística apta para ejercerse por los productores de las zonas rurales.

De esta manera, estas actividades forman parte de una oferta turística, y esta a su vez, se debe de adaptar a la demanda de turistas, identificar un perfil deseado del turista que se espera que visite los establecimientos, pero hay que tomar en cuenta, que existen un sin número de elementos; ya que no solo están compuestos de recursos naturales sino que es un conjunto

integral como alojamientos, infraestructuras de ocio, y de arquitecturas existentes en zonas de economía predominantemente agrícola. (García, 2005; 4).

Efectivamente, para pensar a largo plazo el agroturismo es una serie de infraestructura para cubrir las necesidades del turista, sin embargo en una primera etapa constituye el reconocimiento de los recursos que pueden ser atractivos para un excursionista o turista en ese ámbito rural, donde el saber hacer agrícola se le adhiere un valor, que conlleva a la generación de servicios, de esos viajeros curiosos, quienes desean conocer algo de la cultura campesina y las concepciones que emanan de la misma y se encuentra en su entorno cultural como pueden ser: gastronomía, artesanía, fiestas patronales, entre otros.

Así como menciona Barrera (2006), el turismo valoriza lo alimentos y consecuentemente el trabajo de los actores de la cadena gastronómica, comenzando por el de los agricultores; esa valorización es una vía para aumentar la biodiversidad y la oferta de los pueblos.

Además un alimento con identidad local e historia los hace un producto atractivo para muchos turistas interesados en este tipo de alimento, ya que es una nueva experiencia, y en ocasiones buscan una conexión con el territorio, a través de los recursos patrimoniales.

Esto se debe, a que una de las características del Turismo Rural desde su aparición en el año de 1976 en México, como resultado de una política económica y social, que pretendió rehabilitar las áreas agrícolas marginadas económicamente derivadas por la crisis del sector primario, que ocasionó un estancamiento agroalimentario como la ruptura de sus cadenas productivas.

En el caso del sector rural de México, con estas políticas despuntaron en la agricultura, aunque de forma masiva, y debido a todo el daño ambiental que se generó, actualmente se busca productos que mantenga las tradiciones en las prácticas agrícolas, ya que existen segmentos de mercados que buscan consumir alimentos sanos; y para mantener la producción tradicional se puede obtener a través de programas federales y estatales que apoyan esta visión de conservación de las tradiciones del campo.

1.3.1 Programas gubernamentales estatales y federales que se pueden implementar en la zona rural.

En México, existe una variedad de programas, que fueron diseñados para generar un desarrollo rural, aunque se necesita una serie de requisitos para poder acceder y el más importante es el estar organizados de forma legal, a través de diferentes clasificaciones de figuras jurídicas siendo las empresas asociativas campesinas y las cooperativas las más recomendables.

Además, de realizar un plan de trabajo (plan de negocio), para identificar los indicadores donde se requiere apoyo de las instituciones gubernamentales, y de documentos personales, para iniciar con los trámites legales. Estos trámites son requeridos por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA).

Además, cada institución realiza una evaluación de los impactos generados por los apoyos a los productores como es el caso de la Secretaría de Turismo (SECTUR), en el año 2007 realizó una investigación a empresas comunitarias en regiones y localidades con elevados índices de marginación y problemas de migración de jóvenes con pocas oportunidades para el desarrollo de actividades económicas. Donde identificaron, que uno de los problemas para que el turismo de naturaleza no se haya consolidado como

modelo exitoso de desarrollo turístico ha sido la propia coordinación gubernamental.

El objeto de este trabajo presentado por SECTUR, fue de sentar las bases metodológicas para evaluar el impacto económico, social y ambiental del turismo de naturaleza en México y guiar las políticas públicas para su desarrollo. (SECTUR, 2007; 37).

La evaluación de los impactos se enfoca en la parte social, económica y ambiental, sin embargo en los resultados identificaron que sólo en cuatro de las regiones y en 20 empresas de las 85 seleccionadas reportaron haber obtenido apoyos gubernamentales. Las empresas que no cuentan con las condiciones para desarrollarse en un ambiente de rentabilidad financiera terminan con una baja operación, desaparecen o subsisten con recursos públicos. (SECTUR, 2007; 123).

Aunque con SAGARPA a través del programa de “*Inversión de equipamiento e infraestructura*” se puede recuperar una parte de la producción de maguey en la zona, además de legalizarse como una asociación de productores, para trabajar a favor de la cultura agropecuaria.

Este programa tiene como objetivo incrementar los niveles de capitalización de las unidades económicas agropecuarias, acuícolas y pesqueras a través de apoyos complementarios para la inversión en equipamiento e infraestructura en actividades de producción primaria, procesos de agregación de valor, acceso a los mercados y para apoyar la construcción y rehabilitación de infraestructura pública productiva para beneficio común, esto para ayudar a los productores; es decir, este programa en varias fases desde la producción hasta la venta de los mismos, ya transformados o como materia prima.

Por parte de los productores en las zonas rurales, un primer paso es trabajar en conjunto con representantes de SAGARPA, ya que de esta manera se

puede recuperar parte de los agaves de la zona rural que depende del cultivo de agave pulquero, además de considerar que es una motivación para buscar revalorizar el saber-hacer tradicional, y un medio es a través del turismo.

En el caso de los municipios del sector II de Zumpango se abren nuevas alternativas de trabajo para los productores de maguey, específicamente en los municipios de Teotihuacan, Tecámac y San Martín de las Pirámides; ya que actualmente, se apoya a los municipios con programas creados desde el gobierno federal como SECTUR, a través del programa de “Pueblos Mágicos” que se le otorgaron a Teotihuacan y San Martín de las Pirámides, de acuerdo a la Secretaría de Turismo (2010); para que se mantuvieran los centros históricos de la cabecera, y así generar afluencia de visitantes en estos municipios.

Este programa, contribuye a revalorar a un conjunto de poblaciones del país que siempre han estado en el imaginario colectivo de la nación en su conjunto y que representan nuevas alternativas para los visitantes nacionales y extranjeros. Es un reconocimiento a quienes han sabido guardar la cultura e historia del lugar. (Domínguez y Turrent, 2011; 345).

Los objetivos del programa de pueblos mágicos es estructurar una oferta turística complementaria y diversificada; basada fundamentalmente en los atributos históricos y culturales de localidades singulares, fomentando así flujos turísticos que generen un mayor gasto en beneficio hacia la comunidad receptora (artesanías, gastronomía, amenidades y el comercio en general), iniciándose la creación y/o modernización de los negocios turísticos locales.

Con estos programas creados para apoyar a los municipios que mantienen las tradiciones, y poder ampliar los ingresos es con las actividades turísticas como una alternativa, es decir, es una oportunidad para ser capacitados a

los actores locales, ya que es un medio para iniciar con la diversificación de la oferta turística.

Además, en SECTUR a nivel federal, se realizan proyectos con fines turísticos para diversificar los servicios en la región, dentro de los planes está la construcción del “Expreso Teotihuacano” aunque está en trámites de aprobarse. Este consiste en usar un tren turístico para pasajeros, que serán trasladados a una hora y 45 minutos, desde la ciudad de México hasta el municipio de Teotihuacan.

El proyecto turístico, promete afluencias de turistas en la zona, siendo una oportunidad de los productores para atraerlos y lograr que sean parte de las actividades del campo.

Los productores de estos municipios, poseen una oportunidad para ser capacitados u orientados en las actividades turísticas, a través de los diferentes nombramientos otorgados a las empresas y cursos impartidos por SECTUR Federal y Estatal, con unos trámites personales directamente en las oficinas de esta institución (SECTUR, 2012), los cuales son:

- **Brindemos servicios de calidad, y Personas de contacto (Estatal):** Son gratuitos para aquellas asociaciones o empresas que busquen estar informados y capacitados para dar un mejor servicio turístico. Para acceder a este apoyo, es necesario elaborar un oficio de solicitud explicando el porqué de estos cursos, es decir explicando la problemática, posteriormente se le entregará un oficio de respuesta, para programar el curso y los solicitantes tienen que aportar con el montaje del curso (mesas, salón, materiales de apoyos, etc.).

Los temas pueden variar de acuerdo a las necesidades de cada grupo, pueden ser atención al cliente, administración de pequeñas empresas, entre otras.

- **Distintivo M o programa moderniza (Federal):** Para poder acceder a este programa es a través de un costo, donde la SECTUR trata de que no sea una limitación para la incorporación de las Mipymes Turísticas, la Secretaría de

Turismo, en coordinación con la Secretaría de Economía (a través del Fondo Pyme) y los Gobiernos Estatales, ha diseñado esquemas de financiamiento a través del cual las empresas sólo cubren una parte del costo de la aplicación del programa y el resto es cubierto con recursos federales y estatales, lo cual reduce significativamente el costo normal y permite a las Mipymes mayor oportunidad de capacitación.

De acuerdo a SECTUR Federal (2013), los requisitos para incorporarse al Programa de Calidad Moderniza y obtener tu Distintivo “M”. La empresa debe cumplir con los siguientes:

- Estar legalmente constituida
- Ser una Mipyme Turística.
- Comprometerse a concluir la aplicación del Programa.
- Cubrir el monto que convenga con la autoridad estatal y/o organismo intermedio.

Además, las empresas deben de necesariamente contar con los requisitos arriba mencionados, siendo preferentemente de los siguientes giros:

- Hoteles de 1 a 5 estrellas
- Restaurantes ubicados en destinos turísticos
- Agencias de Viajes
- Empresas Ecoturísticas
- Arrendadoras de Autos
- Auto Transportes Turísticos
- Marinas y
- Balnearios.

Para solicitarlo se tiene que elaborar un oficio ante la secretaría estatal, de esta manera se inicia un proceso de negociación para acordar la forma de pago, y así designar al instructor que va a llevar el proceso de obtención del distintivo.

• **El Distintivo “H” (federal):** es el reconocimiento que la Secretaría de Turismo otorga a todas las Empresas Turísticas, que han logrado implementar exitosamente el Programa de Calidad Moderniza; y que avala la adopción de las mejores prácticas y una distinción de empresa turística modelo. Este reconocimiento es entregado a las empresas al término de su implementación².

Distintivo “H”: es un reconocimiento que otorgan la Secretaría de Turismo y la Secretaría de Salud, a aquellos establecimientos fijos de alimentos y bebidas: (restaurantes en general, restaurantes de hoteles, cafeterías, fondas etc.), por

cumplir con los estándares de higiene que marca la Norma Mexicana NMX-F605 NORMEX 2004.

La asesoría del consultor consiste en ofrecer al personal que labora en los establecimientos fijos de alimentos y bebidas que así lo soliciten, una serie de recomendaciones y técnicas para el lavado, desinfección, limpieza, almacenamiento, congelación, refrigeración, descongelación, higiene personal, etc. para ser implementadas como un proceso de mejora continua.

• **Cursos de Guías Turísticas (Federal):** Para optar por este tipo de cursos, se requiere que un representante de los interesados o si es de forma individual, cursen de forma presencial para entregarle un certificado oficial, además se necesita de un pago, el cual varía, de acuerdo con el objeto que se pretende utilizar este curso. (SECTUR 2012).

Esta información de cursos y otorgamientos, fue obtenida de reuniones con los productores, iniciando el 7 de Julio del 2011, en donde se identificaron puntos estratégicos para encontrar una solución antes los problemas que enfrentan; aunque la ventaja es la relación de trabajo en equipo que han realizado, y de las experiencias de gestión para obtener financiamiento económico y de asistencia técnica. (SECTUR 2012).

Por lo que estas dos instituciones, tanto SAGARPA como SECTUR, apoyan a quienes trabajen o se involucren de manera directa con las actividades agrícolas y turísticas; aunque estos se llevan a cabo por separado. Sin embargo, con el apoyo de SECTUR los productores se pueden capacitar para trabajar de una forma integral, entre las actividades del campo con las turísticas, ya que es una actividad diferente para ellos, y en su caso es complementaria.

De cierta manera, las políticas públicas que apoyan al sector rural y turístico, estas favorecen si se vincularan, ya que aportan la materia prima, las herramientas para el trabajo y la diversificación de la oferta (material vegetativo, mejoramiento o construcción de infraestructura, asistencia técnica en la producción y capacitación para trabajar con el turismo).

Estos apoyos de los programas están dirigidos en los sectores económicos principales del territorio rural, ya que son las fuentes de ingresos y los que generan empleos locales, estos son de orden federal y/o estatal.

De acuerdo a SEDESOL (2013), las funciones clásicas del municipio han sido las de construir obras de infraestructura; administrar y proveer servicios básicos y normar o regular el desarrollo municipal.

La base de la autonomía municipal está no sólo en disponer de atribuciones sino en contar con los recursos financieros adecuados para hacerlas efectivas. Si se revisan las legislaciones municipales de los diversos estados, se constata que los gobiernos municipales suelen tener bastantes atribuciones, muchas de ellas no ejercidas plenamente.

Por otra parte, cuando hay atribuciones compartidas con otros niveles del Estado, en general no hay impedimentos normativos que eviten que los municipios asuman la iniciativa. De hecho, una gran limitante de la autonomía municipal es la falta de recursos financieros. En México existen diversas modalidades de financiamiento municipal. En la actualidad, las principales fuentes de recursos con que cuentan los municipios de México es la de transferencias federales, como son las participaciones federales, y las aportaciones federales.

Como es el caso de los programas de SAGARPA:

- Federal, gestionado ante representantes de la institución a nivel municipal, ya que hay técnicos para asistencia técnica y asesoría, en diferentes rubros y transformación de los mismos productos agrícolas.
- Como es federal, hay un organigrama dentro de los mismos programas,

- Enfocados en el área agrícola y pecuario, con el objeto de recuperar los materiales vegetativos que han disminuidos, así garantizan seguridad alimentaria.

En el caso de SECTUR, son enfocados en el área de turismo:

- Son Federales y estatales (compartidos), los cuales se encargan de realizar estudios sobre los municipios o en comunidades específicas, para ser nominados como pueblos mágicos, y pueblo con encanto, los cuales se crearon con la finalidad de conservar los recursos culturales, naturales y sociales, a través de impulsar proyectos de apoyos para generar ingresos a través del turismo.

El fin de estos programas es que apoyen a cada sector de la economía, con instrumentos diseñados en para cada caso, aunque no se debe olvidar que el recurso que es gestionado, compite entre los grupos de asociaciones ya sean pecuarios, agrícolas o de tipo turístico.

Sin lugar a dudas el reconocer estos programas infiere una oportunidad para los productores o comerciantes de bienes y servicios, no obstante se hace evidente que el seguimiento en los avances o retrocesos deben ser elementos de evaluación constante que permitan descubrir sus fortalezas y debilidades para lograr realmente un beneficio de corte social y económico.

1.3.2 Casos de éxitos de actividades alternativas en la agricultura.

El volver la vista al ámbito rural como espacio de recreación, diversión, descanso y turismo, infiere probablemente la nostalgia hacia lo originalmente campirano, lo rústico, la cotidianidad de las prácticas comunitarias, de asociarlo a la tranquilidad, o al descubrimiento de lo desconocido, entre otros. Un ejemplo de ello, [...] es en Europa mediterránea donde han convertido en algo turístico, las actividades agropecuarias, donde un producto alimentario con identidad local lo transforman en un producto

turístico, como las rutas alimentarias; enfocadas en los alimentos con Indicaciones Geográficas (IG). (López-Guzmán y Sánchez, 2008; 4).

Los precursores y fundadores de las rutas alimentarias, el caso de España, que han incorporado las rutas del vino como parte de las estrategias turísticas para desarrollar a una región en específico, ya que la combinación del vino y el turismo (Enoturismo), “es un elemento productivo que hay que vender y que, como tal, está sujeto a una serie de variables.....” (López-Guzmán y Sánchez, 2008; 5).

En América Latina, se encuentran casos de éxito que para determinar este ámbito, se establecen parámetros de medición: se toma en cuenta, ingresos económicos, la afluencia de visitantes, promoción y participación social en los proyectos; aunque a nivel general las estrategias se realizan para implementarlas como estrategia de impulso económico, en este caso son las rutas alimentarias, ya que son una combinación de los parámetros a medir, así como: México, se ha iniciado con la ruta del Tequila, siendo un producto con Denominación de Origen (1974), que ha logrado que empresas se unan para un desarrollo turístico.

La Ruta del Tequila surgió como una propuesta para mejorar la competitividad turística del Estado de Jalisco y el desarrollo económico, basándose en el tequila, una bebida producida a partir del agave. Además el paisaje tequilero ha sido declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO.

El resultado, en casi todo el territorio mexicano de los criaderos de truchas, es evidente en algunos sitios, ya que es una oportunidad rentable que son aunados a los proyectos turísticos, además por ser un ejemplo de trabajo organizado de los habitantes de las comunidades rurales. Este tipo de establecimientos dentro de las reconocidas a nivel estado son las

localizadas en el municipio de Villa Victoria, Amanalco y Temoaya en el Estado de México.

Otro ejemplo de América Latina, es Argentina, con la creación de la Ruta de Yerba Mate, es una ruta alimentaria que se funda en la cultura productiva de la yerba mate, se desarrollaron circuitos turísticos integrando a todos los componentes del *cluster* yerbatero, se diseñaron, también participativamente, protocolos de calidad, y se creó una asociación con los integrantes de la ruta. (Barrera y Bringas Alvarado, 2008:15).

En mayo de 2008, se creó la Asociación de la Ruta de la Yerba Mate; actualmente superan los 150 emprendimientos.

La ruta está integrada tanto por pequeños colonos productores de materia prima, como por las importantes agroindustrias del sector, algunas de las cuales ocupan más de 1,000 trabajadores. Se suman también hoteles, restaurantes, agencias de turismo y otros integrantes del sector agropecuario y turístico. (Barrera y Bringas Alvarado, 2008:15).

Se considera que el éxito hasta en este momento de esta ruta alimentaria, es que en América latina hasta el momento no hay una asociación destinada a la ruta, y que esté integrada por actores de empresas de servicio diferentes a los que realizan los recorrido. Además, de encontrar platillos derivados de la hierba mate, los cuales son parte de las ofertas que se presentan al público.

Estos son unos de muchos ejemplos, que se pueden tomar como base y motivación para combinar las actividades primarias y turísticas. Algunos que podemos mencionar, a nivel Latinoamericano:

- **Argentina:** Desde el año 2000, en el país se desarrolló una política estatal de apoyo al Desarrollo del Turismo Rural. Con el estímulo se

han creado 40 organizaciones de diversas regiones del país. Todas son asociaciones de productores que se dedican al turismo rural; una de ellas es nacional: Red Argentina de Turismo Rural.

Un ejemplo de esta forma de trabajo, es la creación de la ruta de la Yerba Mate, siendo una ruta alimentaria que se funda en la cultura productiva de la yerba mate, y se localiza en las provincias de corrientes y Misiones de la Argentina. (Barrera 2009:1).

- **Colombia:** Las actividades de turismo rural se iniciaron a partir de las haciendas cafetaleras, que fue impulsado por las políticas de unos de los estados, El Quindío, región productora de café. En 1991, ya se habían establecidos 4 haciendas, convirtiéndose esta región en la segunda más importante del país. Este logro fue muy importante en la política nacional que avanzó en brindar seguridad al turismo a partir del programa Vive Colombia, Viaja por ella. (Barrera, 2007:41).
- **México:** Es el país turísticamente más exitoso de América Latina. En México, como en la mayoría de los países presta una atención tardía al turismo rural. (Barrera, y Bringas. (s. a):4); Aunque hay casos de éxito; uno de estos es la Ruta de la Sal, se localiza en Zapotitlán Salinas, Puebla, donde las estrategias para llevar a cabo la ruta se enfocaron en las mujeres y jóvenes de la comunidad. (Barrera y Bringas. 2008; 4).

La Ruta de la Sal, fue diseñada alrededor de la actividad económica de la localidad, aunque es necesario realizar actividades complementarias durante la temporada en que el turista no pueda coincidir con las fechas de la producción de la sal; además de mejorar una planificación en todas las actividades que se ofrecen; siendo un producto con potencial turístico.

Actualmente, la ruta de la sal es un proyecto que se espera que generaría ingresos a la comunidad y del prestigio del alimento, a través de la obtención de la denominación de origen (DO), aunque tanto la DO como las actividades de la ruta, está en declive ya que el alimento se encuentra únicamente por temporadas, considerándose un refuerzo en la planeación de este recurso turístico, para encontrar otras actividades relacionadas con la sal, que mantenga la afluencia de visitantes.

También, se puede mencionar el caso de la Ruta del Vino y el Queso en Querétaro, durante la época en que no hay cosecha se realizan actividades como visita a las bodegas o la creación de ferias. Aunque esta ruta fue implementada por empresas con recursos económicos y en su caso son privadas, que no desaprovecharon la oportunidad de despuntar la venta de vinos o los recorridos en época que no es de producción.

Por lo que, se demuestra que hay ejemplos de proyectos agroalimentarios que son diseñadas alrededor de un producto clave o con identidad local, además de combinarlas con las actividades agropecuarias, con los recursos y atractivos de las zonas en que se llevan a cabo.

Aunque estos casos de éxitos, pueden ser una guía que pueden ser implementados en un nuevo sector, esto no garantiza que sea la forma adecuada de trabajar, para esto se necesita de una metodología específica que apoye a la combinación de las dos actividades económicas, y que permita que los productores mantengan el trabajo tradicional, es decir que el turismo no sustituya las faenas que ya son parte de su cultura agrícola, sino que se complementen entre sí, para diversificar el turismo en esta zona; así como se había mencionado existen pocas metodologías que se puedan aplicar en zonas rurales.

1.4 Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL).

De esta manera la metodología SIAL, es un claro ejemplo en el momento de trabajar en conjunto los recursos, atractivos, el saber-hacer, los actores y un territorial, además es considerado como: “laboratorio cognitivos donde se da lugar un proceso Histórico de producción, circulación y selección de los conocimientos”. (Poméon y Fraire, 2011;53).

Obteniendo como resultado una activación de los recursos pasivos, para lograr una operación entre actores para competir en el mercado turístico, a través del turismo rural y sus diferentes modalidades; con un enfoque de aprovechamiento del patrimonio, con apoyo de la metodología SIAL, para lograr un trabajo en conjunto; entre SIAL y Turismo.

Donde SIAL, se define como un sistema que integra organizaciones diversas de producción y de servicio, vinculadas por sus características y funcionamiento a un territorio específico, de tal forma que los componentes (productos, personas, instituciones, sus relaciones, etc.) se combinan en una organización agroalimentaria bien definida y reconocida. (Boucher y Reyes, 2011;13).

El proceso general de activación SIAL, tiene cuatro fases: (Boucher y Reyes, 2011;15).

1. Preparación.
2. Diagnóstico (con las etapas Acercamiento y Profundización)
3. Diálogo (Validación, Análisis estratégicos y Plan de acción).
4. Acompañamiento (Puesta en Marcha, Seguimiento y Evaluación).

De las cuatro fases, se tomará en cuenta las dos primeras, siendo: (Esquema N°2).

1. Fase Preparatoria: Son aquellas actividades, que se busca un desarrollo para los actores y el territorio; ya que sirven a las partes involucradas, para

que se conozcan, definan objetos y alcances, o para que se concrete la búsqueda de recursos. (Boucher y Reyes, 2011; 19).

2. Fase de Diagnóstico: Es una síntesis de la realidad de las Agroindustrias Rurales (AIR). Esta fase tiene dos etapas: Acercamiento y Profundización.

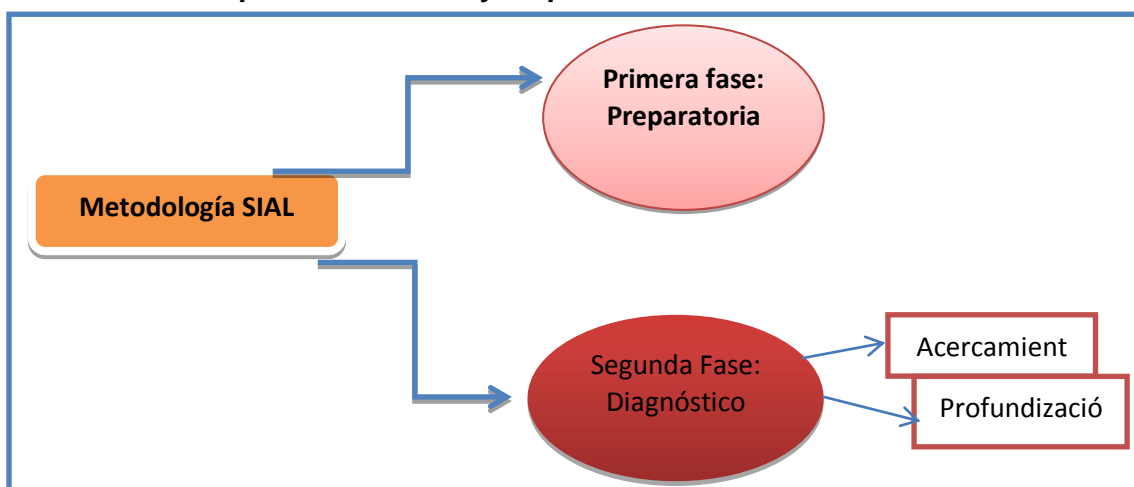
3. Acercamiento; permite identificar a los actores y describirlos a partir de la definición del territorio en el que se mueven, es decir una caracterización del SIAL:

- I. El proceso histórico (Reconocimiento y caracterización del territorio).
- II. La identificación y caracterización del territorio, actores, producto, aspectos del saber hacer y los recursos y activos específicos.

Combinado con el trabajo y relaciones con los actores, es decir, se trata del primer contacto con los actores. La forma de relacionarse con los actores varía de acuerdo al tipo de actor y el contexto. (Boucher y Reyes, 2011; 23).

4. Profundización; durante esta fase se detalla el SIAL, a través de documentos con estudios de caso, y así identificar las causas y efectos de la situación actual de la AIR, a través de la aplicación de herramientas, como encuestas, entrevistas, talleres, etc. (Boucher y Reyes, 2011; 25).

Esquema N°2 Fases y etapas de la activación SIAL.



Fuente: Elaboración propia investigación documental Boucher y Reyes, 2011; 19.

Donde SIAL es una metodología de trabajo, que se complementa con otras metodologías para diseñar opciones de apoyo a las zonas rurales, de esta manera se adecua de acuerdo a la situación de cada caso, para obtener mejores resultados.

En el enfoque SIAL, un elemento clave es la interdependencia entre actividades económicas y el territorio, por lo que se puede trabajar en conjunto con el turismo, ya que se relacionan entre sí (actores, saber-hacer, recursos, atractivos, territorio, etc.); es decir se articulan con la parte de identidad, en especial con los alimentos. (Pomeón y Fraire, 2011; 42).

Con esta información se puede identificar una metodología en el diseño de rutas agroalimentarias, ya que las primeras fases del diagnóstico SIAL es la base para seleccionar a los actores, el territorio y el saber-hacer, por lo que con estas definiciones se derivan metodologías adecuadas a cada situación.

1.5 Metodología para el diseño de ruta agroalimentaria.

Siendo SIAL, una metodología para diseñar estrategias, que permitan identificar los diferentes actores de un territorio, asimismo, genera un proceso participativo entre los agentes locales, de esta manera identificar los recursos y la importancia en la identidad local; lo que se puede lograr una apropiación de estos, siendo una vía para la conservación los recursos con que cuenta la comunidad. Además, de lograr un trabajo en conjunto para llegar a construir una asociación entre los actores locales interesados en los trabajos con actividades alternativas.

Los integrantes de la ruta, serán los representantes de las diferentes áreas del producto turístico, así lograr un protocolo de calidad, el cual se puede llevar a cabo con dos metodologías de diseño de ruta agroalimentarias:

I- Así como lo menciona Thome (2012), en su propuesta del modelo para el diseño e implementación de productos turísticos agroalimentarios; este modelo debe de ser funcional para los objetivos en zonas rurales como estrategia para mitigar los problemas de pobreza de estas zonas.

En este modelo, analiza un sistema para lograr una equidad en la distribución de los recursos de la ruta agroalimentaria, los cuales son:

1. Análisis de los objetivos del organismo impulsor y establecimiento de los términos bajo las que se operará el trabajo. Definir claramente los límites y alcances de una ruta agroalimentaria, conociendo los objetivos del organismo impulsador, y de los alcances económicos y técnicos del proyecto; aquí se planea un plan de trabajo.

2. Identificación de los recursos desde la perspectiva de la apropiación sociocultural. Por la carencia de inventarios turísticos, lo que se limitan la visión de recursos, y dejan a un lado la importancia de los actores sociales hacia los recursos; por lo que es necesario un análisis, selección y categorización de los atractivos en función de las dinámicas sociales.

3. Detección de liderazgo y convocatoria selectiva. Los recursos con los que se diseña e implementa una ruta agroalimentaria suele ser limitada, por lo que su avance debe ser paulatino. Para ello, se identifica actores claves, para que sean ellos mismos el punto de partida, siendo necesario identificar líderes que motiven una participación en el proyecto turístico.

4. Proceso de sensibilización de los actores convocados. Deben de tener claridad de la importancia y efectos que la actividad puede generar; es fundamental un proceso de conocimiento sobre turismo agroalimentario como alternativa de trabajo.

5. Diseño participativo del producto turístico. Se incluirán los datos y/o los puntos de vistas de los agentes y actores locales, para que se involucren y obtengan conocimientos de los recursos, disponibilidad, expectativas económicas y apertura hacia los intercambios con los turistas.

6. Organización turística alrededor de los recursos. Estructurar comisiones promotoras sobre los diversos productos y servicios que se ofrecerán; al

mismo tiempo de identifican quienes gestionarán cada recurso, así estimular la promoción; con un esquema organizativo claramente delimitado.

Se conforma una figura asociativa que respalde las comisiones promotoras. En esta figura, se encuentra un organismo impulsador, un agente especializado, autoridades locales, las comisiones y alguna entidad representativa de la comunidad. Así, se garantiza la transparencia y un desarrollo en los miembros de la asociación.

7. Socialización del proyecto de ruta y de la figura asociativa. Una vez diseñado el proyecto base, es necesario socializar ante la comunidad el proyecto de ruta, y los mecanismos para acceder a este; con la finalidad de obtener legitimidad para las estrategias de desarrollo, y crear verdaderas oportunidades productivas para la comunidad.

8. Programas de capacitación y acompañamiento específicos autosustentable. El acompañamiento debe de llevarse a cabo por un agente especializado, que puede ser un gestor de recursos y así autofinanciar sus servicios. Además, de un proceso de valorización a través del turismo, con apoyo de capacitaciones constantes.

9. Establecimientos de criterios de calidad e indicadores geográficos. Es importante que el producto turístico agroalimentario, tenga un fuerte vínculo con el territorio, para que el consumidor relacione al producto con el territorio; para esto se debe de trabajar en la calidad como un valor al producto.

10. Creación de esquema de comercialización alternativa. Derivado de los cambios de hábitos de consumo de productos turísticos, es necesario crear canales convencionales de comercialización.

11. Implementación y puesta en marcha del producto turístico. Se puede iniciar con las condiciones mínimas para ofertar el producto turístico al mercado, para ello se debe realizar un análisis del funcionamiento para evitar efectos adversos, a lo que se pretende con el diseño del producto.

II- Otra metodología, que debemos de tomar en cuenta; es por Barrera (2006), propone que las rutas alimentarias se formalicen, integrando a establecimientos agropecuarios, agroindustrias y restaurantes con una visión compartida del desarrollo y con normas de calidad atiendan tanto al orden

sanitario como a la autenticidad de la propuesta. Además, implica mantener un eje central al alimento y aunque no se excluyen las actividades tradicionales, pero sin ocupar el centro o ser lo principal a desarrollar en la ruta.

Asimismo, menciona Barrera y Bringas (2008) que para la construcción de una ruta alimentaria, esta debe de tener características específicas para convertir al producto turístico en algo memorable. La marca de la ruta y especialmente el alimento, este último se tiene que asociar con el territorio.

Propone que al inicio del diseño de la ruta, se evalúe a los alimentos, ya que no todos los alimentos tienen el mismo valor turístico. Aunque, el turismo valoriza los alimentos y consecuentemente el trabajo de los actores de la cadena gastronómica, comenzando por el de los productores; esa valorización es una vía más para aumentar la biodiversidad, y la oferta de turística y gastronómica de los pueblos. (Barrera, 2006; 3).

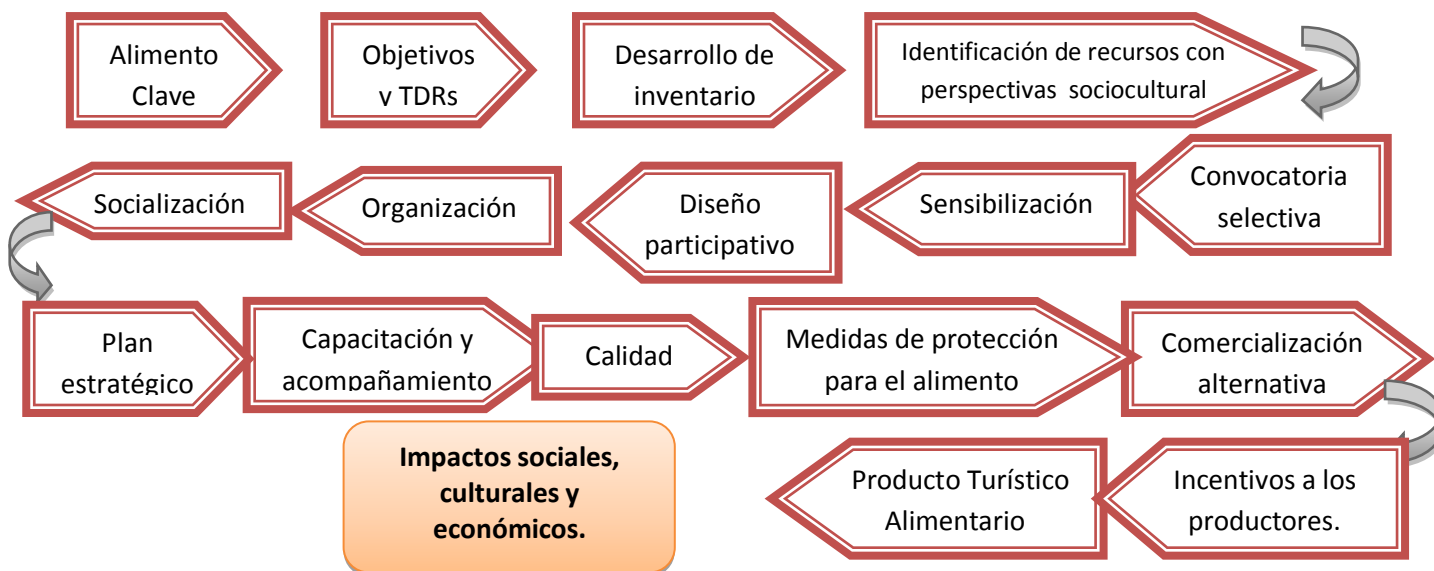
Los alimentos, forman parte del patrimonio cultural de los pueblos y, por lo tanto, pueden adquirir el carácter de recursos turísticos. El alimento con identidad local, le ofrece al turismo la oportunidad de generar nuevos productos, de ampliar su oferta y de romper la estacionalidad. (Barrera, 2006;5). Por lo que las rutas alimentarias son articulaciones territoriales temáticamente formuladas en torno a un alimento.

Estos productos turísticos, tienen como objetivo general el de promover el desarrollo de la zona, a través de la diversificación de la oferta turística de estos lugares, con ello se valoriza los alimentos del territorio, a través de la promoción de la cultura gastronómica local; lo que estimula la mejora continua de la calidad de los servicios y de los alimentos que se van a impulsar en el producto turístico; así prolongar la estancia y el gasto de los turistas. (Barrera et al. 2009; 28).

Además, Barrera (2006), en su artículo Rutas alimentarias: Estrategias culturales de desarrollo territorial, hace alude que la construcción de estos productos requiere medidas que favorezcan el turismo de los alimentos, entre ellas:

- Promover una vinculación más activa entre los *cluster* de alimentos y bebidas con el de turismo.
- Diseñar y poner en marcha un plan estratégico para involucrar a los actores locales, y/o estratégicos para iniciar con el proyecto turístico.
- Desarrollar un inventario de los recursos, y atractivos; especialmente de los alimentos con mayor identidad local.
- Incentivos para los productores agropecuarios.
- Medidas de protección para los alimentos con identidad.
- Educar a la población en torno al valor turístico de los alimentos con identidad.

Esquema N°3 Metodología de diseño de ruta agroalimentaria.



Fuente: Modificado de Thome (2012) y Barrera (2006)

De acuerdo con el esquema N° 3, se diseñó con la combinación de los métodos de diseño de ruta, de los autores identificados, de esta manera se logra una metodología mixta; que abarque diferentes aspectos (sociales,

económicos, culturales, turísticos, entre otros), así se toma en cuenta aspectos de diversos puntos de la vida de los actores, desde en la identificación del producto clave de acuerdo a las actividades que se realizan; así obtener un proyecto turístico competitivo.

Aunque se considera que la ruta agroalimentaria ya está definida en la sección de calidad, enfocados en los servicios que se ofrecen dentro de la ruta.

Además, cuando se toma en cuenta los diferentes aspectos y puntos de vistas de los actores sociales, es considerable realizar un análisis de los impactos que puede generar un proyecto de índole turístico, en el territorio considerando aspectos sociales, culturales y económicos, así lograr rediseñar y cambiar los puntos que no están trabajando correctamente con este proyecto.

De esta manera, se busca involucrar a los actores locales y agentes claves, para iniciar un trabajo en conjunto, así obtener mayor beneficio no solo de forma económica, es decir es necesario identificar la situación actual de la zona rural, ya que este sector posee riquezas, no solo naturales también culturales, que no han sido identificadas o utilizadas con fines turísticos, para ser agregados a un proyecto de diferente índole, así poder determinar los cambios o las aportaciones que se han realizado durante y después de la ejecución del proyecto.

1.6 Elementos para diseñar una oferta turística en un territorio.

Las condiciones desfavorables que las zonas rurales viven, en cuanto a la pérdida de la producción, abandono de la tierra, competencia con productos agrícolas, entre otros llevaron al sector público a pensar en diversas actividades nuevas de orden agropecuario (acuacultura, apicultura etc.).

Asimismo, las actividades turísticas en algunos ejidos que tuvieran una variedad de recursos naturales y culturales, a partir de aquí emergieron nuevas ideas que plantearon que para que el Turismo Rural (desde 2000), se llevara a cabo un proceso para identificar elementos naturales, culturales, sociales y económicos sobresaliente; así determinar o enfocar un proyecto turístico para revalorizar los productos locales, el saber-hacer de los trabajos del campo e identificar los recursos y atractivos turísticos de la zona.

Asimismo, la demanda de productos regionales impulsada por el turismo, representa una oportunidad económica para las áreas rurales porque impulsa a los productores locales a transformar productos en el territorio con una mayor calidad y a encontrar con ciertos niveles de competitividad valorizando las cualidades específicas de los productos locales. (Blanco, 2012; 124).

El desarrollo de una oferta de turismo con base al aprovechamiento del patrimonio natural y cultural de un territorio, los actores locales y el saber-hacer tradicional del producto agroindustrial, es una dinámica en la creación de rutas específicas (rutas del vino, del café, del queso) que contribuyen a la construcción de la imagen territorial de dichos productos y al desarrollo de otras actividades productivas vinculadas. (Blanco, 2012; 123).

1.6.1 Patrimonio de un territorio para el aprovechamiento turístico.

Para aprovechar el patrimonio de un territorio, se debe de identificar la relación entre patrimonio cultural y turismo, la cual se vuelve necesaria trabajar para conseguir que exista un vínculo entre ambos planos, es decir un beneficio mutuo. La falta de adecuación del factor turismo a los límites materiales e intangibles del bien patrimonial, puede redundar en la destrucción del patrimonio construido, pero también del patrimonio vivo. Si consideramos que el patrimonio cultural es el recurso sobre el que se apoya

el desarrollo de amplios sectores y también de comunidades locales. (López. 2001; 6).

Como lo menciona la UNESCO (2003; 4), “el patrimonio cultural inmaterial depende de aquellos cuyos conocimientos de las tradiciones, técnicas y costumbres se transmiten al resto de la comunidad, de generación en generación, o a otras comunidades”.

El concepto de patrimonio cultural sustenta el concepto de identidad local y universal, ya que es la herencia cultural que recibimos y tenemos que respetar para mantener como legado para las generaciones sucesivas. Del patrimonio forman parte también inescindible quienes lo crearon; el cual no sería legítimo ni disfrutable si no se les conoce en el contexto natural en que lo crearon. Por tanto, incluidas en el concepto de paisajes cultural deben de quedar preservadas la creación humana y la naturaleza. (López. 2001; 5)

Dicho esto, el patrimonio se convierte en un recurso, ya que es un bien redituable, a menudo más valioso que los productos industriales, considerando términos económicos. Este hecho se debe a las formas en que el turismo le influye a la cultura de una comunidad; porque sin monumentos, sin ciudades históricas, sin sitios marcados por la espiritualidad, en emporios artesanales, sin música local, sin originalidad gastronómica, es decir sin estos recursos sería más difícil demostrar la cultura de un pueblo. (López.200; 6).

Además, Barrera (2013) en su artículo “Condiciones de éxito en la construcción de las rutas alimentarias” considera que el término patrimonio es idóneo para identificar el territorio y por extensión a ciertos alimentos, sugiere una proyección temporal larga y plantea la imagen de un recurso complejo que tiene sólidas bases en el pasado y se proyecta hacia el futuro.

En este artículo se propone que las rutas alimentarias, con base en el patrimonio alimentario, conformen una oferta turística que aporte a su posicionamiento, contribuya a impulsar su imagen y demanda, en un negocio inclusivo que impacte en las comunidades.

El patrimonio se configura históricamente en la interacción de las clases y sectores sociales del cluster productivo dando origen al paisaje cultural de la ruta. Un producto auténticamente representativo no debería excluir a parte de sus protagonistas; ya que un punto central en el análisis, es la preocupación sobre quién se beneficia con el desarrollo de las rutas alimentarias. (Barrera, 2013; 21).

Además, el turismo genera un valor extra hacia los patrimonios de un territorio; por el simple hecho con infraestructuras creadas, demostraciones culturales y prácticas gastronómicas únicas en cada región, los cuales los diferencia entre cada lugar.

De acuerdo con López Morales (2001), los guardianes del patrimonio deben ser tanto los anfitriones como los turistas, ese es uno de los deberes implícitos en la noción del patrimonio. Se habla mucho de educar a la población local y al turista/visitante con respecto a lo que se ofrece para el disfrute. Aunque no surge de manera espontánea, se logra con políticas adecuadas, con leyes, y con reglas consensuadas, para que la transferencia de recursos del turismo sea a la defensa y preservación del patrimonio tangible e intangible.

Aunque, para llevar a cabo estas acciones a favor del patrimonio hay que iniciar estrategias de educación, considerando que los guardianes cada día utilizan los patrimonios para beneficiarse, ya sea de forma económica o con el conocimiento adquirido; estas estrategias puede facilitar la conservación del patrimonio; dicho esto el turismo es una vía para obtener darle valor a las manifestaciones del patrimonio (gastronómico, historia, música, etc.), sin

embargo se necesita identificarlos, promocionarlos y agregarlos a las actividades turísticas.

Por lo que, el concepto de “Ruta Turística” se utilizó para definir el corredor o camino utilizado por turistas itinerantes, que se trasladaban por vía terrestre entre dos destinos turísticos (localidades o puntos geográficos), apreciando los atractivos complementarios que se ubicaban en el trayecto. (SERNATUR, 2007; 12).

En la actualidad, de acuerdo a SERNATUR (2007) ese concepto ha evolucionado, como respuesta a la necesidad de organizar y estructurar productos afines y complementarios, adquiriendo una connotación más temática y particular.

La “Ruta Turística” puede ser definida como un itinerario o recorrido temático propio de una comunidad o área geográfica, que permite el conocimiento de sus valores y atractivos más particulares, capaz de atraer visitantes y motivar su desplazamiento a lo largo de ella, visitando los atractivos, realizando actividades y utilizando los servicios que han sido habilitados con ese objeto. (SERNATUR, 2007; 12).

Además, es necesario conceptualizar una “Ruta Alimentaria”, por lo que, se define como itinerarios turísticos basados en alimentos en torno a los cuáles se construyen productos recreativos y culturales que permiten al visitante explorar la cadena de valor del alimento desde la producción primaria hasta el plato. Cuentan con su propia estructura organizativa y con protocolos de calidad que la norman. (Barrera y Bringas Alvarado; 2008; 5).

En esta definición, integra a los recursos que existen en el territorio, además de identificar un producto clave, para que las actividades que forman parte del proyecto giren en torno a este; de esta manera demostrar a los visitantes

la forma de producción, obtención de productos y transformación; y sin dejar a un lado la vida socioeconómica de los productores.

La Organización Mundial del Turismo ha considerado especialmente el tema de los alimentos locales y su vínculo con el turismo y en el 2000 dedicó la Conferencia Internacional de Chipre al tratamiento del tema en el que estacan los trabajos sobre el tema de Mr. Thord Ohlsson y de Dr. Isabelle Frochot (WTO-CTO, 2000).

La revista Pasos (2008) ha dedicado un número exclusivamente a la temática del turismo gastronómico y del enoturismo.

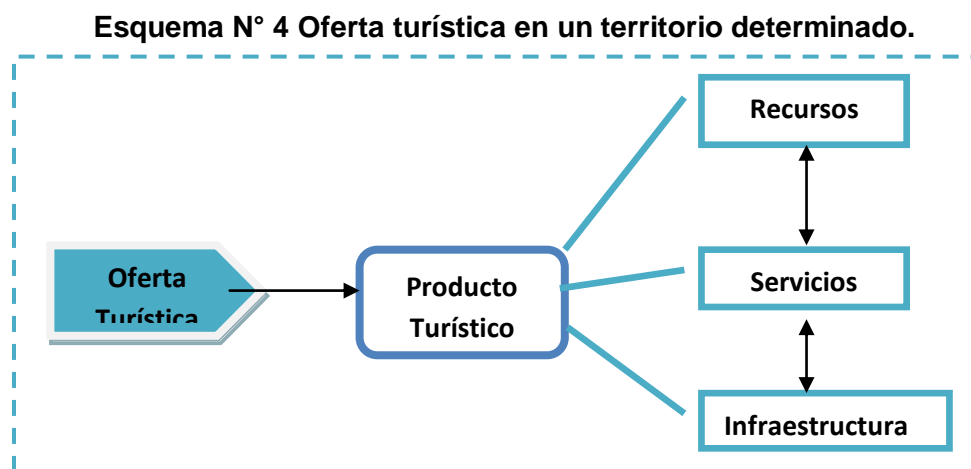
Por esta razón, los recursos y atractivos turísticos, son la base para diversificar la oferta en la zona, así la oferta turística se define como: “conjunto de productos turísticos y servicios puestos a disposición del usuario turístico en un destino determinado, para su disfrute y consumo”. (Sancho et al. (S. a); 51).

De acuerdo, con MINCETUR (2006); la oferta turística es el conjunto de elementos que conforman el producto turístico al que se le añade el desarrollo de un adecuado programa de promoción orientado a los posibles consumidores, un programa de distribución del producto turístico manejado por los operadores turísticos y el establecimiento de un precio adecuado a las características del mercado.

Por lo que ambos conceptos, mencionan a la oferta turística a todos los elementos del territorio que puede facilitar mantener el interés del turista. También añade una parte necesaria como los productos turísticos, así como lo define Blanco [...] como: “Al conjunto de prestaciones que se ofrecen al turista para satisfacer sus deseos o expectativas, y es un producto compuesto de tres componentes: atractivos, servicios e infraestructura, los

que combinados entre sí dan origen al producto integrado, es decir al que será ofrecido al mercado para atraer flujos turísticos”. (Blanco, 2006; 17).

Asimismo, menciona que estos elementos constituyen el principal componente del producto turístico, puesto que determina la elección del destino de viaje de los turistas, generando así una afluencia turística. Aunque, por si solos no generan una corriente turística a un lugar determinado, sin embargo, la ausencia de algunos de ellos desintegraría al producto turístico. (Blanco, 2006; 17).



Fuente: Elaboración propia con investigación documental. Blanco, 2006

Para obtener estos elementos (recursos, servicios e infraestructuras) en un territorio es importante realizar un inventario de atractivos, así identificar el potencial turístico.

De acuerdo con MINCETUR (2006), el inventario de recursos turísticos constituye un registro y un estado integrado de todos los elementos que por sus cualidades naturales y/o culturales, pueden constituir una motivación para el turista.

Representa un instrumento valioso para la planificación turística, en cualquier ámbito, toda vez que sirve como punto de partida para realizar

evaluaciones y establecer las prioridades necesarias para el desarrollo turístico local, regional o nacional. Así, se identifican los recursos y atractivos de un territorio determinado, pero hay que estar actualizando la información constantemente.

1.6.2 Recursos turísticos.

De acuerdo con García [...] considera que los recursos turísticos son la materia prima, a la que se le ha de añadir los servicios. Estos servicios pueden ser básicos, como el alojamiento o la alimentación, o complementarios que son los que los rodean a los servicios básicos, y les aportan carácter y calidad. Además a los servicios hay que añadir actividades complementarias. (García, 2005;6).

Asimismo, los Recursos Turísticos, son los recursos naturales, culturales, Folclore, realizaciones técnicas, científicas o artísticas contemporáneas y acontecimientos programados que poseen una determinada zona o área, con un potencial que podría captar el interés de los visitantes. (MINCETUR, 2006;5).

Además, para que el inventario se aplique con mayor facilidad, como lo menciona MINCETUR (2006), se establece una agrupación de cinco categorías de recursos turísticos, teniendo en cuenta las características propias del potencial turístico de cada territorio. La categoría se agrupan en:

1. **Sitios Naturales;** esta categoría agrupa a diversas áreas naturales que por sus atributos propios, son considerados parte importante del potencial turístico.
2. **Manifestaciones Culturales;** se consideran las diferentes expresiones culturales del país, región o pueblo, desde épocas ancestrales (desarrollo progresivo de un determinado lugar), tales como lugares arqueológicos, sitios históricos, entre otros.

3. **Folclore;** es el conjunto de tradiciones, costumbres, leyendas, poemas, artes, gastronomía, etc., del país, región y/o pueblo determinado. Aunque, el folclore, es una Manifestación Cultural, sin embargo, por la representatividad e importancia para la cultura de México.
4. **Acontecimientos Programados;** categoría que agrupa a todos los eventos organizados, actuales o tradicionales, que atraen a los turistas como espectadores o actores.

En el estudio de los recursos, se debe de tener en cuenta si son recursos pasivos, es decir donde los turistas son espectadores, o si son recursos activos, siendo un caso contrario (Tabla N ° 2). (García. 2005:6).

Tabla N°2: Recursos Pasivos.

Recursos Naturales.	Patrimonio histórico-artístico.	Manifestaciones culturales.
Paisajes	Monumentos	Folclore
Climas.	Arquitectura popular	Gastronomía
Parques naturales	Castillos	Celebraciones religiosas
Áreas de recreo	Escultura	Festivales artísticos
Caminos, sendero, rutas.	Artesanías: cerámica, forja, etc.	Ferias
Fauna	Yacimientos	Carnavales
Flora		Costumbres y tradiciones populares

Fuente: García, 2005; 6.

Tomando en cuenta, los recursos activos, se puede mencionar a las actividades, que son un factor importante para atraer y mantener el interés de los turistas. Las actividades en el medio rural, se caracterizan por ser respetuosa con el medio ambiente, natural y social, ya que se basan con estos elementos para llevarse a cabo.

Tabla N°3 Recursos Activos.

Actividades deportivas-recreativas	Actividades socio-culturales	Participación en actividades del espacio rural.	Otros.
Montañismo	Artesanías	Actividades agrícolas	Pintura
Recorridos de ríos	Idiomas	Ganadería	Fotografía
Senderismo	Estudios de la flora	Talleres de forja, etc.	Termalismo
Espeleología	Estudios de la fauna	Fabricación de productos autóctonos	Actividades ecológicas
Rutas a caballo	Estudio del medio ambiente		
Cicloturismo			

Fuente: García.,2005; 7

Aunque, considerando este concepto de recursos activos, se consideran activos por las actividades que se pueden realizar en estos lugares, por ejemplo en el caso de los talleres pueden ser activos porque los turistas reciben clases de elaboración de un producto, y al mismo tiempo puede ser pasivo ya que puede sólo observar y no participar en las actividades del taller; además de ser objeto de estudio como el turismo ornitológico.

Para lograr iniciar un producto turístico, se debe analizar los recursos y atractivos turísticos con que cuentan en el territorio, ya que son la base para lograr una buena experiencia por parte de los turistas, y los productores podrán apoyarse de estos para desarrollar proyectos con fines turísticos en las zonas rurales.

1.6.3 Atractivos turísticos.

Un territorio determinado, debe de contener características específicas, para atraer a los turistas, y en conjunto con los recursos turísticos logran un complemento para una buena planificación de los productos.

La OMT (1978), define a los atractivos turísticos como “todos aquellos bienes y servicios que por intermedio de la actividad del hombre y de los

medios con que cuenta, hacen posible la actividad turística y satisfacen las actividades de la demanda, es decir, un recurso se construye sobre la existencia de un conjunto potencial (conocido o desconocido) de los bienes materiales o inmateriales a disposición del hombre y que pueden utilizarse mediante un proceso de transformación.

Aunque esta definición es un poco antigua, hasta el momento es la más completa, ya que menciona que los atractivos y recursos turísticos son aquellos que están al alcance para los turistas, y que dado a su potencial, genera un interés hacia estos.

La podemos complementar, con la definición de Boullón (2001), caracteriza un atractivo turístico como “todo elemento natural, toda actividad humana o todo producto antrópico que puede motivar un desplazamiento no lucrativo. Este desplazamiento tiene como móvil una curiosidad o la posibilidad de realizar una actividad física o intelectual por parte del individuo”.

Donde confirma, la definición anterior, que un atractivo es una motivación para generar afluencia turística hacia un territorio, aunque en ocasiones un solo atractivo no puede desplazar a una cantidad de visitantes locales o nacionales, por lo que necesita el apoyo de otros recursos para conformar un destino turístico.

Para integrar estos elementos, se debe diseñar una metodología que acople en una sola dirección los recursos, atractivos, actores, medios naturales, entre otros; para lograr una diversificación de la oferta turística de la zona.

1.7 Material y método.

Antes de llegar a la diversificación turística de la zona (Sector II de Zumpango), se realiza un análisis de situación actual del territorio, así como se expuso en la parte de metodología SIAL, la cual se inicia a través del

diagnóstico, además de la combinación de metodología con el diseño de ruta agroalimentaria para aprovechar los recursos y atractivos (naturales y culturales).

De esta manera obtener estrategias para construir la ruta agroalimentaria de forma que los productores puedan transmitir sus conocimientos del saber-hacer del maguey, ya que dicha ruta gira alrededor de este producto agrícola, lo que conlleva en dar valor agregado, ya que se dará a conocer las formas agrícolas del producto.

En este presente trabajo, se basa en la revisión de tesis, revistas, artículos emitidos por instituciones educativas, es decir, documentos relacionados con el tema, como es un caso de Teyer y Sánchez (2010) con el tema “El abandono del cultivo del maguey y sus efectos en la gastronomía mexicana: caso cuenca alto del río de Lerma, Estado de México.

Este tema hace referencia al cambio de costumbre sobre el uso alimenticio que en esta región han tomado con respecto al maguey, y se describe un aproximado de 10 usos alimenticios del maguey, sin tomar en cuenta los usos para el medio ambiente, de una manera positiva. Analizó e identificó los vínculos entre el abandono del cultivo del maguey y la disminución de la variedad gastronómica en la Cuenca del Río Lerma. Asimismo, conceptualizo las familias campesinas y los sistemas agrícolas del maguey dentro de la teoría de la geografía cultural, esto relacionado directamente con la gastronomía.

Llegando a la conclusión que existe un abandono parcial del cultivo del maguey por los campesinos de Cuenca Alta del Río Lerma, donde los campesinos los siembran como autoconsumo o para dividir las propiedades; lo que provoca una disminución del uso del maguey en la gastronomía tradicional. En algunos casos sustituyen al agave con otros ingredientes y por ende las técnicas varían en la gastronomía regional.

Esta investigación de alumnos de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEM), es sólo uno de los documentos encontrados que se enfocaron en el tema de maguey, aunque hay una diversidad de libros, revistas y tesis en todo el país. Sin embargo, se mencionó esta tesis porque identificaron que los usos del maguey en la gastronomía se han ido sustituyendo, ya que las encuestas reflejaron que la población, en su mayoría jóvenes, no identificaban al maguey como ingrediente en la comida o en la medicina, algunos casos mencionaron que lo escucharon de sus abuelos, aunque no estaban seguros.

Esta situación, provoca que el saber-hacer del uso del maguey sea modificado o sustituido con comidas internacionales; lo que genera pérdida de los conocimientos sobre los verdaderos usos del maguey, ya sea en la gastronomía o en la medicina.

Además, se complementó con actividades de campo se visitó instituciones que han trabajado en los municipios del Sector II de Zumpango, como la Secretaría de Turismo Estatal (Dirección de turismo) Instituto Nacional de Estadística y Geografía, ayuntamientos de los municipios de San Martín de las Pirámides, Teotihuacan y Tecámac, así como a las asociaciones de productores de cada lugar.

Estas visitas fueron realizadas en diferentes visitas del período comprendido de Julio 2011-Noviembre 2012; apoyados de instrumentos de campo como entrevistas, encuestas, y observación, previamente elaboradas para obtener datos específicos.

Con la información obtenida con el trabajo de campo, se dispuso al diseño de la ruta agroalimentaria, con el fin de aprovechar de la forma más adecuada, es decir con un enfoque en pro del ambiente.

Aunque un inconveniente del presente trabajo, es que las metodologías para el diseño de rutas agroalimentarias son contadas, es decir son pocos los autores que hay trabajado en este tema, por lo que los trabajos de dichos autores fueron tomados como base del mismo.

En este caso, se unieron estos trabajos para el diseño de la metodología del presente trabajo, por lo que en la primer parte se utilizó la información de la Guía metodológica de SIAL, para obtener el diagnóstico del territorio, para luego identificar los recursos y atractivos con potencial turístico, a través de instrumentos ya avalados para obtener este tipo de información. Con estos datos del territorio se diseñó la ruta agroalimentaria con los trabajos previos de los autores Thome y Barrera, la cual se da una sinopsis como resultado de la combinación de estas metodologías dando como resultado el siguiente esquema N° 5:

Esquema 5: Sistema metodológico aplicado en el territorio.



Fuente: Elaboración Propia, en base a diferentes autores, 2013.

La metodología de ruta agroalimentaria fue estructurada, con diferentes autores que han trabajado de forma de directa con el agroturismo, aunque

no existe una metodología establecida para este tipo de turismo. Además de utilizar instrumento de campo para identificar los problemas en el territorio, así como los actores beneficiados, un producto con identidad local, y con el análisis de los resultados se generaron estrategias para cumplir con los objetivos.

Dentro de los resultados, se encontró una serie de eventos en la historia de México, y en específico en el Estado de México, lo que se puede mencionar que las actividades turísticas a nivel mundial iniciaron desde el año 1945 después de la segunda guerra mundial, el estado se enfocó a los objetivos y necesidades del proceso de industrialización. (SECTUR, 2000).

Capítulo II. Características físicas y devenir histórico del agave pulquero en los municipios del sector II de Zumpango, México.

2.1 Historia del producto maguey y el pulque en el Estado de México.

1) Néctar de dioses y sabios

En el documento, llamado “Pulquimia” y distribuido por CONACULTA y la Secretaría de cultura de Jalisco, entre otros (2009). Desatacan que desde la etapa prehispánica, el pulque, además de ser la bebida ritual que en actos ceremoniales se ofrecía a los dioses, y bebida por los sacerdotes, ancianos y gobernantes; lo que le atribuyen al consumo solo para la nobleza y clero.

Luego en la dominación española, cuando se inició la importación de vinos y licores, hacia el territorio mexicano, por lo que el pulque y el mezcal empezaron a ser perseguidos, ya que eran la competencia con las ventas entre los habitantes que preferían el consumo de estas bebidas tradicionales.

2) Del hábito a lo tributario

De esta manera el pulque fue descendido de categoría social, para ser considerado como una bebida corriente, como “propio” para gente de baja condición social.

Otro punto en la historia, que el pulque fue perseguido, fue en la época de la corona, con el motivo de dominación por parte de la iglesia para evangelizar; así vertían críticas contra la bebida; fundadas en supuestos rituales diabólicos e idolátricos. En el siglo XVII, se estableció el primer impuesto sobre la bebida, imponiendo reglas de beber solo el pulque blanco, lo que aumentaron las rentas en la producción con el objetivo de declinar el consumo en el pueblo mexicano.

3) Lo hecho con sabor en México

La colonia transformó el uso sagrado de la bebida a comerciales, lo que sustituyó los valores tradicionales; a lo largo del S. XVII y XVIII, la cerveza comenzó a tener presencia en el país, mientras iniciaba una guerra contra el pulque, lo que el número de pulquerías disminuyeron considerablemente, y cabe resaltar que la explotación del maguey para algunas comunidades era el principal medio de vida, sin embargo trataban de evitar la competencia con las bebidas traídas de España.

Donde el cultivo del maguey fue producido de manera intensiva, lo que provocó la explotación de los peones, quiénes extraían el agua miel bajo extenuantes jornadas de trabajo, esto a inicios del siglo XX, porque durante en el siglo XIX, esta actividad económica tuvo su mayor crecimiento.

4) Los enclaves y carrilleras

Más tarde fue afectada por dos factores, la apertura al capital extranjero que propició el Porfiriato con la entrada de cervecerías y la Revolución Mexicana. (Sánchez et al. 2009; 16).

Así como lo menciona, Ramírez [...], en su libro “Ignacio Torres Adalid y la industria pulquera”, al ser dueño de una de las grandes haciendas magueyeras en el Estado de México, la vida de este personaje estuvo asociada al pulque, quien amplió las visiones del maguey en el Estado de México, sin embargo mantenía las prácticas agrícolas tradicionales que su padre le había enseñado.

La historia se desarrolla en era de auge de esta industria, ya que familias enteras estaban involucradas en los procesos de siembra y comercialización, además estas familias tenían gran poder político, lo que les ayudó a expandirse no solo en las principales ciudades sino en el estado de México, a través de la construcción del ferrocarril, desde el puerto de Veracruz hasta las principales centros de consumos urbanos, mineros y agrícolas; ya que la mayoría de vagones contenían esta bebida, codiciada por todos los habitantes de diferentes sectores sociales.

Desde 1914, observaron la problemática que resultaba el envío del pulque y del agua miel, aunque los principales pulqueros ignoraron los grupos que surgían para apoyar esta actividad, ya que la más importante se encontraba en el centro del país por el clima seco. Las familias que continuaron con esta actividad, los impuestos eran extremadamente altos para poder mantenerse en el negocio pulquero, provocando que las haciendas completas se quedaran con deudas, y con interés superiores al costo de las mismas.

Aunque, con estos problemas los principales productores de maguey, como es el caso del personaje Ignacio Torres Adalid, poseía grandes hectáreas productivas de agave pulquero, además que lo combinaba con granos básicos, y con la ganadería, siendo el principal el maguey.

Con estas descripciones, se comprueba que desde años atrás la forma de producción no ha cambiado, ya que el maguey es una fuente generadora de ingresos, y por las características físicas ayuda a prevenir la erosión de los suelos.

Las haciendas dedicadas a esta actividad agrícola, eran pequeñas ciudades, que los trabajadores se asentaban, para mantener cerca el trabajo con la vida cotidiana como tener acceso a la iglesia, escuelas, centros médicos, etc. Logrando convertirlas en las principales ciudades de la región.

6) Sin higiene se bebe el pulque

El maguey desde siempre ha sido explotado de diferentes formas, pero la que más han obtenido ganancias para los productores, es la extracción de agua miel, para convertirla en pulque; pero este tipo de actividad ha ido disminuyendo desde los años 1920 a 1950, conocidos como los años de crisis para los pulqueros, ya que se inició un monopolio para segmentar este tipo de actividad, y estos buscaban la higienización del productos, para cumplir con los requerimientos del estado, además de realizar estudios sobre las propiedades químicas que posee el agua miel y el pulque. (Sánchez et al. 2009; 15).

Pero los medios de comunicación y algunos escritos, aliados con las empresas productoras de cervezas, hicieron que decayeran las empresas artesanales, sumando la sobreexplotación agraria; esto hizo que la producción del maguey fuera sustituido con productos masivos, y los productores dejaron de invertir en los agaves, lo que provocó que las vastas plantaciones se redujeran drásticamente.

7) Maguey por granos básicos

Esto explica que entre los años 1950 a 1993, el cambio de la producción de maguey hacia granos básicos, a causa de la disminución de consumo del pulque; lo que provocó que se dejara de extraer el agua miel, así como las tradiciones de las prácticas agrícolas disminuyeron; estas fueron sustituidas por la agricultura masiva.

Al igual que las tierras fueron transformadas en granos básicos, la bebida del pulque fue sustituida por la cerveza (producto industrializado); en esta parte hubo una disminución de la transmisión de los conocimientos de la actividad pulquera, de padres a hijos, y el paso de una sociedad agrícola-rural que se niega a perecer; Pese a que la sociedad industrializada urbana, ya ha establecido su hegemonía, aspecto que a veces impone opciones industrializadas como la cerveza. (Sánchez Cruz et al. 2009;5).

8) El misoneísmo en la bebida y comida

En los años 1993, hasta nuestros días; las tradiciones del campo en producir ciertos alimentos agrícolas que sólo se dan de acuerdo a las características del terreno; se han venido mermando, ejemplo de ello es la disminución de la producción del cultivo del agave, la extracción del pulque, además ya no se podía contar con las pencas del agave para preparar las comidas tradicionales como la barbacoa, mixiote, recolección de gusanos de maguey, etc.

Esta tradición de la producción del maguey no fue abolida del todo, ya que pequeños productores continuaron con esta actividad, a pesar de que el consumo del pulque fue disminuyendo y denigrada por parte de la población, por mitos creados alrededor de la fermentación; estas acciones fueron apoyadas con una persecución cultural de esta bebida, es decir iniciaron rumores que las personas quienes lo consumían pertenecían a un estrato social bajo.

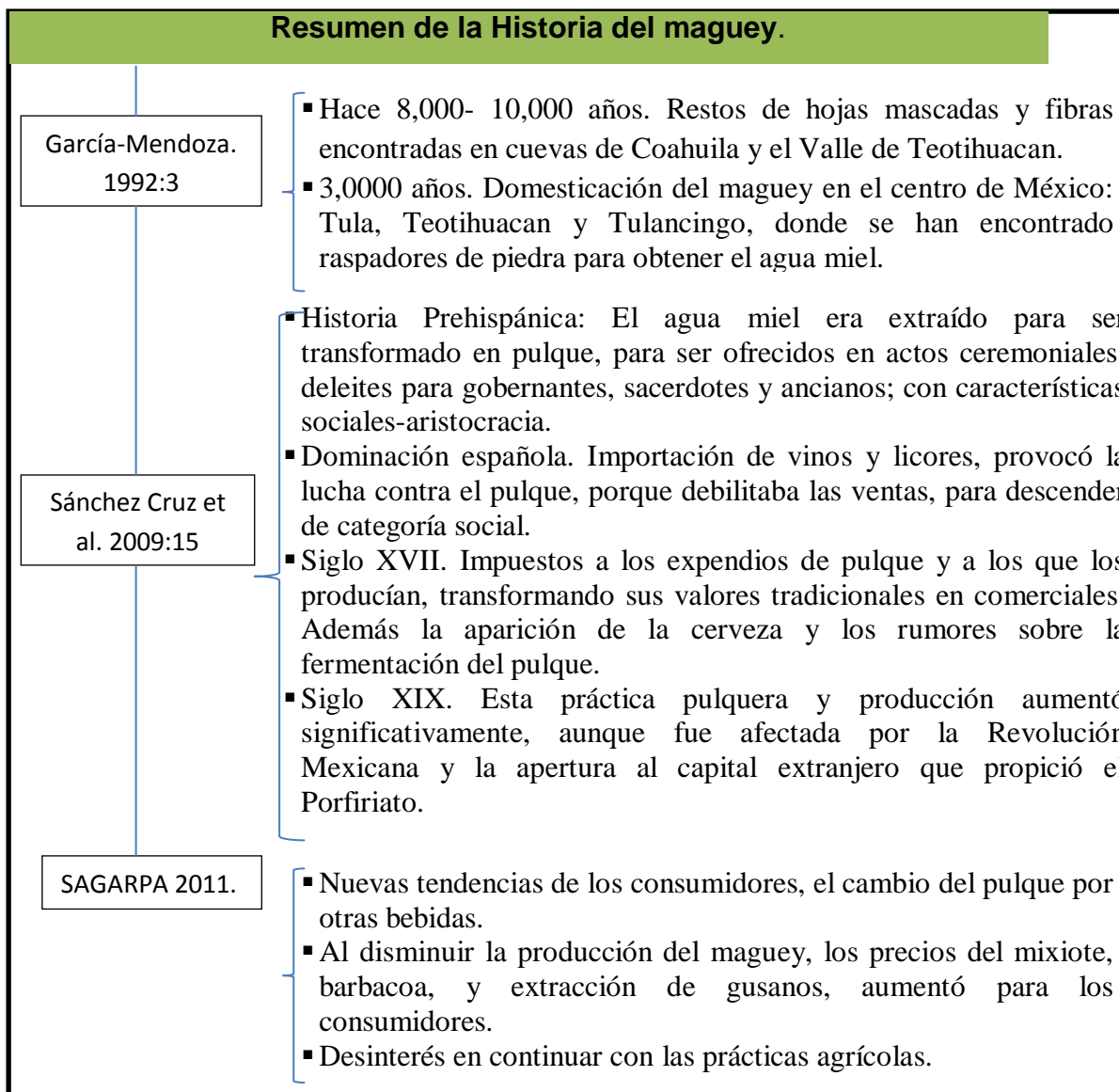
9) La supervivencia del más apto

El pulque como producto y bebida emblemática de este pueblo mexicano en el espacio conocido como Mesoamérica, nos lleva a encontrar su origen en los cerros y valles de la altiplanicie central a la planta del maguey, misma que sirve de litoral y protege al suelo de la erosión.

El maguey colma con su néctar a los dioses y es objeto de dichos populares como ... “Lo bueno no se cura”, “Le falta un gramo para ser carne”, se usa para alimentar a las madres que están lactando en diferentes pueblos mesoamericanos, También podemos afirmar que ahora esta bebida sobrevive en sus entornos de origen en diferentes estados de la república, negándose a desaparecer y reaparece en calles del centro histórico de la ciudad de México, Coyoacán, la colonia Roma, en ferias, en eventos sociales, se destila, se enlata y conforma los paisajes de escenarios relacionados con el México profundo y el mestizo campirano y ahora está presente en el México Imaginario donde la nostalgia se abre paso en la gran ciudad y capital nacional

El Maguey sin dudas ofrece elementos muy mexicanos en tanto la gastronomía que ha sido parte importante de los elementos de identidad en todo el sentido de territorio.

Tabla N°4 Resumen de la historia del Maguey en el Estado de México.



Fuente: Elaboración propia, extraído de diferentes fuentes.

A través de la historia, el maguey ha sido parte de los productos alimentarios que en las zonas rurales les genera ingresos económicos y materia prima, aunque por diversas condiciones externas la producción ha ido disminuyendo. En algunos sectores rurales han continuado con el saber-hacer de la producción y extracción del agua miel del maguey, ya que es

parte de la tradición, es decir es una forma de vida para los que tienen acceso a los medios naturales (tierra, insumos y conocimiento).

2.1.1 Situación actual del maguey y el pulque.

Aunque, el agave se puede percibir en toda el país, específicamente en la región II de Zumpango, en los municipios de Teotihuacan, San Martín de las Pirámides y Tecámac los productores se han dedicado a la producción y aprovechamiento del maguey; ya que se mantiene como parte del trabajo del campo, y un medio de ingreso económico a las familias que se dedican a esta actividad agrícola.

Fotografía N°1 plantaciones sólo de maguey.

Fuente: Trabajo de campo 2011.



Estas familias aprovechan la tierra en forma de milpas, donde el maguey es una cerca natural, la cual divide a los diferentes productos agrícolas como el frijol, maíz, habas, etc.

Dentro de estos municipios, se identificaron productores en el municipio de Tecámac (28); en los municipios de Teotihuacán y San Martín de las Pirámides (50), que siembran sólo maguey pulquero en toda la extensión de la tierra, sin introducir otro tipo de producto agrícola. Estos son los que se dedican en un cien por ciento a la actividad pulquera, abasteciendo a gran parte de los pueblos aledaños.

Sin embargo, los productores tienen problemas con ciertos habitantes aledaños a la producción de maguey, ya que son constantemente atacados, a través de robos de las pencas que están aptas para ser aprovechadas, ya sea en la extracción de agua miel o con los subsistemas alimentarios. Este tipo de robos destruyen las plantaciones porque arrancan desde la raíz el

maguey, para llevarse los gusanos (rojos), y/o las cutículas de las hojas, dejando a la planta sin poder ser utilizada de nuevo.

Estos robos han disminuido la producción del maguey, además porque los que se dedican a esta actividad no legal, compiten con el precio ante los restaurantes locales con los productores.

Aunque el consumo del pulque ha aumentado dentro de un segmento de mercado, como son los jóvenes, de acuerdo a los productores, consideran que es moda entre ellos, ya que cada día son visitados por estudiantes universitarios de los municipios aledaños.

Las visitas de los jóvenes son un hecho, ya que cada día llegan grupos de estudiantes a las pulquerías de los municipios de Tecámac, San Martín de las Pirámides y Teotihuacan, sin embargo para considerar que es una moda, se tiene que realizar un estudio detallado con este segmento de mercado.

Por lo que, pueden diversificar las actividades económicas, como las de servicios, ya que los productos son consumidos de forma directa por los visitantes, además de la compra de comida que son ofrecidos por los mismos productores.

Estos movimientos de visitantes han provocado interés y motivación a los productores de la zona, ya que han buscado alternativas de aumentar la producción para abastecer a este nuevo segmento de mercado y a los actuales consumidos locales.

2.1.2 Áreas actuales del cultivo de maguey en el sector II de Zumpango.

Este aumento en la afluencia de visitantes se debe que en los municipios de Teotihuacan, San Martín de las Pirámides y Tecámac, son conocidos como los mejores productores de pulque (natural y curado), de acuerdo con lo que comentan los productores, estos apoyados por el segmento de mercado (jóvenes).

Estos municipios pertenecen al sector económico II de Zumpango, y de acuerdo a SAGARPA, en el año 2011 este sector presentó 1,066 hectáreas sembradas, aunque 93.88 hectáreas fueron cosechadas en el mismo año, esto se debe que el agave tiene un período de maduración entre 8 y 10 años, aproximadamente. Aunque se produjo 1,140.06 de tonelada, con un 12.14 de rendimiento (ton/ha), lo que representa \$ 2,488.77 miles de pesos mexicanos.

Donde se demuestra que este sector II de Zumpango, del estado de México mantiene la producción de maguey y pulque dentro de los rubros económicos, siendo los municipios de Teotihuacan, San Martín de las Pirámides y Tecámac, parte de este sector, sin embargo el enfoque de estudio está dirigido en estos tres.

Dentro del municipio de Tecámac, se identificó al grupo socio-económico ejidal de San Pablo Tecalco; este grupo que está integrado por 28 productores del municipio, quienes son iniciadores por el rescate de la producción de maguey.

Los productores como primer paso ante esta labor, que durante años han estado trabajando apoyándose entre ellos ante los problemas que se les han presentado, como la reparación de las vías de acceso hacia las plantaciones o en construcción de servicios básicos en el municipio; estos son algunos de los ejemplos que demuestra que este tipo de organización ha trabajado sin ninguna forma legal constituida ante la ley mexicana.

Fotografía N° 2 Evidencia de entrega de los agaves pulqueros. Fuente: Ramírez, 2010.



En el año 2011, iniciaron gestiones ante la SAGARPA, con esta institución se llevó a cabo, a través del programa de apoyo a la inversión en equipamiento e infraestructura; la coordinación de dicho programa es entre Delegaciones de la institución, Consejos Estatales de Desarrollo Rural Sustentable y las Entidades Federativas, los productores obtuvieron 18,159 plantas, distribuidas entre los miembros de la asociación, en un aproximado de 40 hectáreas, así como se muestra en el mapa N° 1 de la distribución de las áreas en que los agaves fueron distribuidos.

En el mapa N°1, se muestra la distribución de los agaves que fueron otorgados por SAGARPA, en donde se aprecia las plantaciones de los productores de maguey del municipio de Tecámac, quienes son miembros del grupo socioeconómico ejidal.

Mapa N°1 Distribución de los agaves en el municipio de Tecámac.



Fuente: Ramírez, 2012.

Esta iniciativa, motivó a los demás municipios en participar en este programa, aunque algunos productores de los municipios de Teotihuacan y San Martín de las Pirámides, prefieren abstenerse ante este tipo de ayuda, ya que han modificado el tipo de cultivo de maguey a la producción de tuna y xoconostle, por lo que ya tienen una producción y mercado establecido.

Sin embargo, la SAGARPA, los ha apoyado aunque produzcan maguey de autoconsumo, ya que este tipo de actividad ha generado empleos locales, y paulatinamente consideran recuperar las hectáreas de tierra para la producción de maguey.

Esto se debe a que es un medio de sustento para los productores; quienes consideran al maguey y sus derivados como una fuente de alimentación, frente a la crisis económica que atraviesan.

En estos municipios, el maguey es parte de las actividades agrícolas, debido al tipo de clima que presenta este sector, lo que favorece al paisaje agavero, además de ayudar en la biodiversidad, ya que este producto por las características físicas, combate la deforestación y la erosión de los suelos, así se puede introducir una producción del maguey y otros granos básicos de manera diversificada con nutrientes naturales; igualmente se conserva las prácticas agrícolas tradicionales.

Estas prácticas agrícolas son realizadas de forma tradicional, aún no son producidos de forma masiva, lo que le da un valor a este tipo de actividad. Los productores mantienen vivo este conocimiento ancestral, porque con el tiempo han comprobado las bondades de maguey pulquero, esto es debido a las características de la planta y al clima de la región, el cual es apto para que se desarrolle este tipo de agave pulquero.

2.2 Taxonomía del maguey o agave pulquero.

Las características del agave pulquero como se muestra en el cuadro N°1, es una planta característica y diferenciada a simple vista por la forma y color de las hojas. Debido a estas características puede adaptarse en suelos con escasa agua y con un clima árido.

Por lo que, en la zona de Zumpango se puede producir en las tierras de los productores, ya sea plantaciones dedicadas a este agave o compartidas con otros productos en las milpas, así diversificar la agricultura.

El pulque se obtiene del aguamiel del maguey, que es un líquido que se obtiene al abrir el corazón - que es de donde salen todas las hojas - y raspando el interior para que la planta suelte el jugo.

Las especies más usadas para la producción del pulque son dos variedades del maguey manso (*A. atrovirens*) pues son los que producen el aguamiel de mejor calidad.

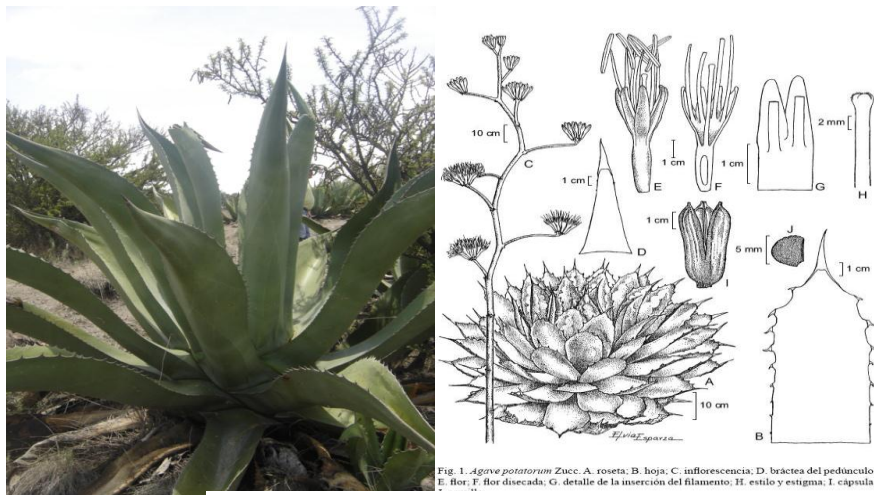
Cuadro N°1 Características de la planta de agave pulquero.

Partes de la planta.	Características.
Raíz	Rizomas subterráneos.
Tallo	Tallos cortos a grandes.
Hojas	Angostas, gruesas y carnosas, que nacen del tallo y rematan en una espina fuerte y oscura.
Flor	Inflorescencias paniculadas con flores hermafroditas.
Frutos	Cápsulas o bayas que contiene numerosas semillas comprimidas.

Fuente: Flores et al. (S. a); 2.

México, es el país de origen de la familia Agavaceae, a la cual pertenecen ocho géneros, entre ellos el género *Agave*. De las 273 especies descritas de esta familia que se distribuye en el continente americano -desde Dakota del Norte, EUA, hasta Bolivia y Paraguay- en México se encuentra la mayor diversidad con 205 especies, de las cuales 151 son endémicas. Los estados más ricos en número de especies son Oaxaca, Chihuahua, Sonora, Coahuila, Durango y Jalisco. (Ramírez, 2004; 1).

Fotografía N°3 Maguey y sus características.



Fuente: Trabajo de Campo, 2012.

Los agaves han tenido y tienen gran importancia económica y cultural. Una evidencia de esto es que los agaves son parte del paisaje mexicano (García, 2007;2).

Cuadro N° 2 Descripción taxonómica del agave pulquero.

Reino	Vegetal
División	Fanerógamas
Subdivisión	Angiospermas
Clase	Monocotiledóneas
Familia	Agaváceae
Género	Agave
Especie	salmiana

Fuente: Flores et al. (S. a);3.

Una característica particular es que las células de su epidermis regulan la transpiración y evitan la pérdida de agua, con lo cual estabilizan la temperatura interna. De esta manera, aún en épocas de sequía son ricas en jugos. (Flores et al. (S. a); 3).

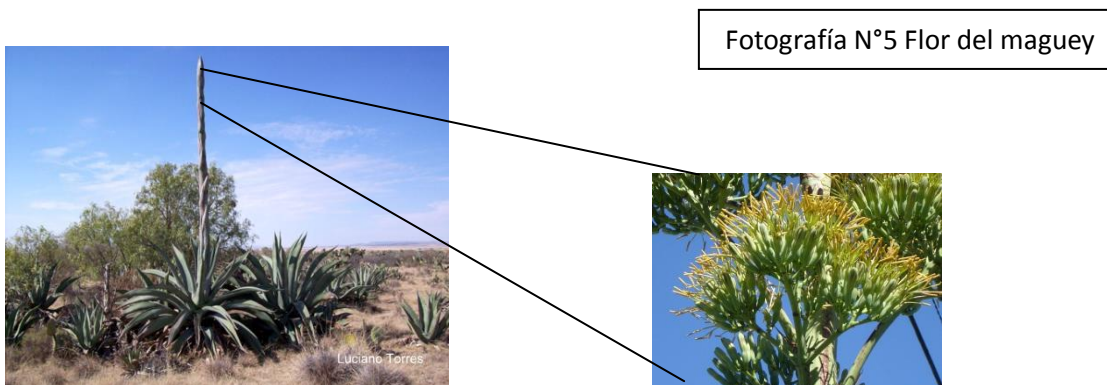
Fotografía N°4 Características del agave pulquero.



Fotografía de trabajo de campo, 2012.

Estas plantas perennes, tienen hojas en espiral y con un tallo, que puede ser corto, a penas sobrepasar unos centímetros del suelo o bien medir hasta tres metros de altura. Las hojas por lo general son fibrosas y casi siempre en la hoja tiene una espina al final; el color de la misma se presenta en tonos de verdes y glaucos o amarillos, rojizos o violetas.

La edad de los agaves es legendaria, comprenden entre 10 a 25 años. Las flores tienen diferentes grados de succulencias, son bisexuales, además son plantas xerófilas, adaptadas a vivir en condiciones climáticas desfavorables, con altos periodos de sequias y altas temperaturas. (García, 2007; 4).



Fotografía de trabajo de campo 2012.

El maguey es una planta con múltiples usos, ya que se adapta a suelos secos, ayudando a este tipo de clima donde es difícil cultivar las tierras por la falta de agua, y al mismo tiempo aporta a estas tierras los nutrientes necesarios para mantener la fertilidad y así evitar la erosión de los mismos suelos.

Durante muchos años se ha utilizado al maguey como alimento, bebida, medicina, combustible, entre otras. Actualmente se siguen conservando sus usos de origen prehispánico de manera tradicional, a pesar de los altibajos de la producción, lo que fue resultado de factores o puntos específicos que han transcurrido en la historia de México, que marcaron la situación actual del agave pulquero, y de la cultura heredada por los productores hacia los descendientes, a través de generaciones.

Actualmente, la producción de maguey es evidente en los municipios del sector II de Zumpango (Teotihuacan, San Martín de las Pirámides y Tecámac), ya que es parte de la vida en que se trabaja el campo. Los productores mantienen el saber-hacer alrededor de las actividades que realizan de este agave pulquero, siendo un alimento que les genera ingresos económicos por lo que le dan continuidad al cuidado y creencias sobre esta planta.

2.3 Importancia del maguey en la economía agrícola en los municipios del sector II de Zumpango.

Los productores durante años han trabajado en el campo con conocimientos empíricos, ya que han transmitido la forma de producción a los descendientes y combinado con creencias o mitos alrededor del maguey, como es mencionado en el periódico de El Gráfico de Toluca (2012), una productora de maguey fue entrevistada en el municipio de Temoaya, la señora Xenaida, afirma:

“El proceso de elaboración del pulque es bien meticuloso, empieza desde la elección adecuada de la planta, se capa, se le saca el corazón, y a partir de eso se debe de raspar dos veces al día para que brote el aguamiel; se hace en la mañana y en la tarde porque de lo contrario el maguey se siente, deja de dar y hay que esperar dos semanas para que vuelva a manar el líquido” (Segura, 2012; 10).

Con este ejemplo en otra zona, se trata de comprobar que alrededor del maguey en diferentes partes de México existen tradiciones y continuidad con la producción de maguey como parte de las actividades cotidianas. Así como en Temoaya no es diferente en los municipios de la región II de Zumpango, tienen sus creencias alrededor de la producción del maguey.

Estas creencias fueron heredadas por los primeros agricultores de la zona; que domesticaron el agave en el Valle de México, quienes vieron en el maguey una planta con múltiples beneficios, que les proporcionaba comida, vestimenta y sustento; ya que de las pencas eran utilizadas para la construcción de chozas, de las fibras elaboraban las vestimentas, de sus plagas y líquidos se alimentaban. (Rascón, 2010; 7).

De acuerdo con Ramírez (2004), hay evidencia sobre la primera utilización del maguey en la gastronomía, menciona que durante una investigación

arqueológica se encontraron hornos construidos en el suelo, lo que se demuestra que al maguey lo cocían, y de esta manera obtenían fibras con tajadores de piedras. A partir de aquí, se descubrió los diferentes usos del maguey, en la parte gastronómica. (Ramírez, 2004; 12).

Actualmente el maguey, es aprovechado de diferentes formas, como alimento, bebida, forraje y en la parte agrícola. (Ver tabla N°5).

Tabla N°5 Principales usos de importancia socioeconómica y agroecológica del agave.

Usos	Producto	Parte de la planta
Alimentación	Azúcar Guisos Dulce Envolver barbacoa Mixiotes Gusanos blancos, Gusanos rojos (Chinicuales) Pan de pulque Tortillas	Tallo (piña) Flores y frutos (cápsulas frescas) Escapo floral (quiote) Hojas Cutícula del cogollo Hojas Tallo (piña) Perianto de flores + Nixtamal.
Bebidas	Aguamiel, miel, atole de aguamiel, Pulque, Mezcal, Tequila, Sotol, Bacanora, Vinagre, Jarabe.	Tallo (piña)
Agrícola	Cerca viva Evitar erosión como formadora de suelo Abono orgánico (fertilizante) Planta líder de ecosistemas	Planta completa Planta completa Composta de hojas Planta completa
Forraje	Bovinos, caprinos, porcinos	Hojas, escapos florales, flores y parte de la inflorescencia, bagazo.

(Fuente: García-Méndez, 2010; 3)

Con esta descripción de los usos del maguey en las diferentes formas, es decir se demuestra que un sola planta tiene múltiples usos; donde cada uso le otorga a un productor diferentes ingresos y/o beneficios, aunque no es una garantía de que sea la solución a los problemas económicos, porque hay factores que impiden llegar a una solución a un problema que es influenciado por el medio que rodea al productor.

Aunque es una manera de solventar estos problemas, mas no de forma radical. Porque si los productores abandonan la producción de maguey se iniciarían problemas en los mercados locales, ya que con los precios en los diferentes subsistemas alimentarios que se derivan del maguey se observaría un alza considerable, de esta manera los consumidores seleccionarían alimentos al alcance de las posibilidades económicas.

2.4 Subsistemas alimentarios derivados del maguey.

Además los subsistemas alimentarios del maguey, son parte de la gastronomía local, provocando un cambio en los consumos de alimentos y en la cultura, ya que implica mantener las recetas de estos subsistemas alimentarios como parte de una actividad cotidiana, así las generaciones futuras podrán continuar con esta práctica; de esta manera se conservarán estas tradiciones.

La cultura alrededor de la producción del maguey constituye una serie de actividades que se realizan diariamente, estas se fueron adquiriendo a través del tiempo, es decir los productores que se dedican a la fermentación para obtener el pulque, tienen un horario establecido para extraer el agua miel, esto se realiza tradicionalmente con un acocote (aspador), luego se deposita en un recipiente, que antes era de material de cuero o de madera, pero por el paso del tiempo fue sustituido por el plástico.

Así como se muestra en la fotografía N°6, los productores almacenan el agua miel en recipientes de plásticos, para transformarlo en pulque, y de ese mismo recipiente los pulqueros venden directamente a los consumidores.

De acuerdo al productor Emiliano Díaz Hernández, de San Pablo Tecalco, Tecámac:

“El plástico le cambia el sabor al pulque, aunque para nosotros es fácil conseguirlos por el precio y porque la madera es difícil de adquirir”.

Fotografía N ° 6 Diferencia de los materiales para conservar el pulque.



Fuente: Trabajo de campo 2012.

Aunque los materiales para la transformación del pulque han cambiado, esto no es una prueba para que se considere que el saber-hacer ha ido cambiando; es decir el proceso de trabajar con el maguey continua como se les fue enseñado, solo los instrumentos de trabajos han cambiado.

Esta forma, de conservación se debe a que el producto maguey ha estado presente en las milpas como parte de los recursos naturales accesibles para los habitantes. Además el agua miel, es parte de los subsistemas alimentarios que se derivan del maguey, por lo que persiste esta actividad.

El maguey, es una planta de muchos usos, además se ha conservado en las tradiciones culturales de las comunidades rurales, ejemplo de esto, del agave se obtienen fibras; de la sábila se obtienen aceites y jabones. Del maguey se produce el pulque y se obtienen otros alimentos. (García, 2010; 6).

Dentro de los derivados que se identificaron en los municipios de Teotihuacan, San Martín de las Pirámides y Tecámac en la producción y extracción del maguey, los cuales se mencionan a continuación:

- Agua miel y Pulque.
- Extracción de gusanos (rojos y blancos).
- Barbacoa.
- Mixiote.

2.4.1 Extracción del aguamiel y el pulque.

El aguamiel es un líquido traslúcido, de color ambarino, de olor y sabor característicos que se aprecian mediante una prueba de catado, se utiliza principalmente como sustrato fermentable en la elaboración del pulque. (SAGARPA, 2012).

Lo que se extrae es el jugo que se obtiene mediante un raspado previo del cajete o cavidad central del maguey pulquero, con una edad promedio de 8 a 10 años, y esperar para que emane de la planta (SAGARPA, 2012), durante la espera ciertos productores colocan un objeto sobre el lugar donde rasparon, para que la zona no se contamine con el ambiente.

Fotografía N° 7 Raspado del agave.



Fuente: Trabajo de campo 2011-2012.

De esta manera, la actividad inicia tres veces al día, a través de un acocote, con la fotografía N°8, se observa a unos de los productores sosteniendo el instrumento de extracción de agua miel para luego depositarla en los recipientes, así fermentar el pulque.

Fotografía N°8 Acocote



Fuente: Trabajo de campo 2011-2012.

El pulque natural, es vendido al día, a precios accesibles al público (13 pesos mexicanos el litro), aunque, es de acuerdo con las preferencias del consumidor, éstos son identificados por dos tipos:

- 1) Turistas nacionales e internacionales que visitan la zona atraídos por las Pirámides de Teotihuacan.
- 2) Jóvenes de preparatoria y/o de universidades de los municipios cercanos que buscan los establecimientos pulqueros para distraerse o una forma de convivencia.

Con esta afluencia de jóvenes, los cuales buscan esta bebida alcohólica por diferentes motivaciones; aunque es un hecho que se está convirtiendo en una moda entre este segmento de mercado.

Además, el pulque natural no es el único que se distribuye en esta zona, sino el pulque curado, el cual consiste en los diferentes sabores que se les puede agregar al mismo pulque natural, es decir, éste es la base para luego ser transformado en un nuevo producto; por ejemplo se elaboran con sabores de: apio, piña, plátano, avena, etcétera; con base en la materia

prima así es el precio destinado para cada uno de ellos. Los precios varían desde 18 hasta 60 pesos mexicanos.



Fuente: Trabajo de campo 2012.

Con lo antes mencionado, se puede dar cuenta de que hay una variedad de sabores de esta bebida; aunque el pulque antes era más frecuente no sólo como bebida alcohólica sino como parte de la gastronomía, se utilizaba para elaborar pan o salsas, aunque con el tiempo estas comidas a base de pulque han sido sustituidas por otros ingredientes; sin embargo en ciertas fechas del año como las fiestas tradicionales de los municipios son preparadas.

Demostrando así, que el pulque es una bebida ancestral, que a pesar del tiempo se ha mantenido en las actividades económicas y en el consumo de este producto por los mexicanos.

2.4.2 Recolección de gusanos de maguey.

Así como lo refiere Miranda et al. (2011), en el artículo de “La recolección de insectos con fines alimenticios en la zona turística de Otumba y Teotihuacán del Estado de México”.

Hace mención en el tema, de que la comida forma parte de la experiencia turística, ya que es parte de la identidad local, llegando a ser, más que una

necesidad biológica, por lo que se analizó los usos y costumbres de la recolección de insectos de esta zona. El consumo de insectos conocido por el hombre es mejor conocido como Entomofagia o Antropoentomofagia (es una costumbre ancestral).

Se entiende por entomofagia, a la ingesta de diversos animales silvestres y domésticos; insectos, e incluso plantas insectívoras. Mientras que, antropoentomofagia, se refiere al consumo de productos derivados de los insectos, tales como miel y el propóleo; además de aquellos productos que contienen insectos como ingrediente principal o mezclados. La ingesta de insectos puede traer grandes beneficios, ya que sea demostrado que podrían ser fuentes importantes de proteínas. (Miranda, et al. 2011; 83).

Estos insectos o gusanos se extraen de las pencas del maguey, ya sean rojos o blancos, los cuales se extraen en épocas específicas del año, como son:

- Los gusanos blancos de maguey (probablemente *Aegiale* (*Acentrocneme*) sp; en náhuatl: *meocuil*), desde principios del mes de abril hasta finales del mes de mayo o principios de junio.
- Los gusanos rojos de maguey (probablemente *Xyleutes* sp) mejor conocidos como chinicuiles (del náhuatl: *chichitlicocuilin*), se encuentran en julio hasta segunda semana de septiembre. (Miranda et al. 2011; 87).

Esta actividad económica, es el producto de la evolución de técnicas que las familias han heredado de sus antepasados, y que continúan hoy en día transmitiéndose a las siguientes generaciones; siendo parte de una actividad secundaria para la obtención de ingresos extras por las familias productoras (Miranda et al. 2011; 86).

Foto N° 10 Quesadillas de gusanos de maguey.



Fuente: Trabajo de campo 2011.

Siendo los productores los principales protectores de este saber-hacer, y es una muestra que aún conservan estas tradiciones agrícolas, siendo parte de su forma de vida.

De esta manera, se considera a los productores, como los guardianes para conservar los usos y costumbres del maguey, quienes no solo se incluyen para cultivar esta planta; sino que son al mismo tiempo tlachiqueros, es decir los que raspan la planta para obtener el aguamiel; además son pulqueros, y los que logran que la materia prima para elaborar platillos locales, así los consumidores pueden degustar de la variedad de platillos que se obtienen del maguey, para obtener las condiciones en las cuales la tradición del campo se conserve. (Medina, 2010; 10).

En la zona de Zumpango, los productores extraen los gusanos de las pencas del maguey, aunque para extraer los gusanos rojos, se realiza un proceso minucioso en cuanto a trasplantar el maguey desde la raíz, ya que se encuentran en esta parte de la planta, así evitar que el maguey muera. Estos trabajos los productores prefieren realizarlos en persona porque consideran que sólo ellos tienen la conciencia para cuidar el agave.

2.4.3 Extracción de materia prima para el mixiote y para la barbacoa.

Otra forma de aprovechar el maguey, es la extracción de la cutícula de las pencas; así obtener una tela o telilla (Fotografías N°3), éste es el material que se utiliza para el mixiote, puede elaborarse con carne de borrego, pollo, conejo, etc.; depende de los gustos de los consumidores.


Fotografía N°11 Mixiote.






Actualmente la telilla o tela de maguey es sustituida por un material industrial (papel aluminio), aunque sólo le agregan un poco de los ingredientes originales, para que el cambio de sabor no se perciba cuando se deguste.

Fuente: Trabajo de campo 2011.

Cuadro N°3 Productos identificados en los municipios del sector II de Zumpango.

Productos identificados	Características.	
Pulque	El agua miel es extraída de la penca de agave, cuando se raspa el corazón de la planta, se cubre para evitar que se contamine, y cuando esta lista el agua, es obtenida a través de un “acocote”, son depositados en recipientes, hasta que son llevados a la fermentación, donde se utiliza el mismo pulque de días antes para agilizar el proceso, así está listo para ser consumido, ya sea natural o curado (de diferentes sabores como: apio, piña, anona, avena, cereal, entre otros).	

<p>Gusanos de maguey</p>	<p>Los gusanos se extraen de acuerdo a la temporada, y en puntos diferentes del agave, como los gusanos blancos en las hojas, se alojan en el interior, hay que cortar la hoja para sacarlos, y los gusanos rojos se obtienen de la raíz; el maguey se suspende, pero se regresa para no maltratar la planta. Estos gusanos, aunque son una plaga, es parte de la gastronomía, estos se preparan en quesadillas, sopas, etc.</p>	
<p>Mixiote</p>	<p>Las hojas tienen una cutícula que se extrae, de manera que quede como una tela, lo suficiente fuerte para preparar este platillo, ya que con diferentes ingredientes, ya sea carne, pollo o cerdo, acompañado con nopal, especias y chile, se coloca para cocerlos, todo junto dentro de la tela, sujetado de manera que no se le introduzca agua en su interior.</p>	
<p>Barbacoa</p>	<p>Las hojas o pencas son colocadas como una cama, dentro de hornos subterráneos, con carne de res o cordero y especias, de igual manera que al inicio se cierra el horno con otra capa de maguey, esta forma le da un gusto diferente, y característico.</p>	

Fuente: Trabajo de campo 2011-2012.

De acuerdo con UNESCO (2003), el patrimonio cultural (inmaterial) no se limita a monumentos y colecciones de objetos, sino que comprende también tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como tradiciones orales, artes de espectáculos, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y

prácticas relativas a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional.

Además menciona, que la importancia del patrimonio cultural inmaterial no estriba en la manifestación cultural en sí, sino en el acervo de conocimientos y técnicas que se transmiten de generación en generación. (UNESCO, 2003;4).

Los sistemas alimentarios son parte de la gastronomía local, es decir, es el patrimonio cultural inmaterial, por lo que, es importante la conservación de la producción del maguey; ya que si desaparece este producto agrícola los derivados seguirán el mismo curso.

Por lo que hay que realizar actividades para alentar a los productores, ya que la mayoría de los casos, solamente una persona o con apoyo de la familia realizan todo el proceso productivo del maguey; a quienes hay que motivarlos para que no abandonen el campo.

Siendo las actividades que se realizan alrededor del maguey (producción y extracción), parte de la identidad cultural, ya que si se pierde esta forma de vida no sólo se afectará un sector económico sino las tradiciones culturales, lo que representa el verdadero significado de los pueblos.

De la misma manera, a los consumidores y habitantes locales hay que involucrarlos o transmitir el conocimiento en todas las fases del trabajo de los productores, desde el sembrado de maguey, extracción de aguamiel, preparación del pulque u otras formas de consumo, y venta; hasta la importancia social que este producto conlleva.

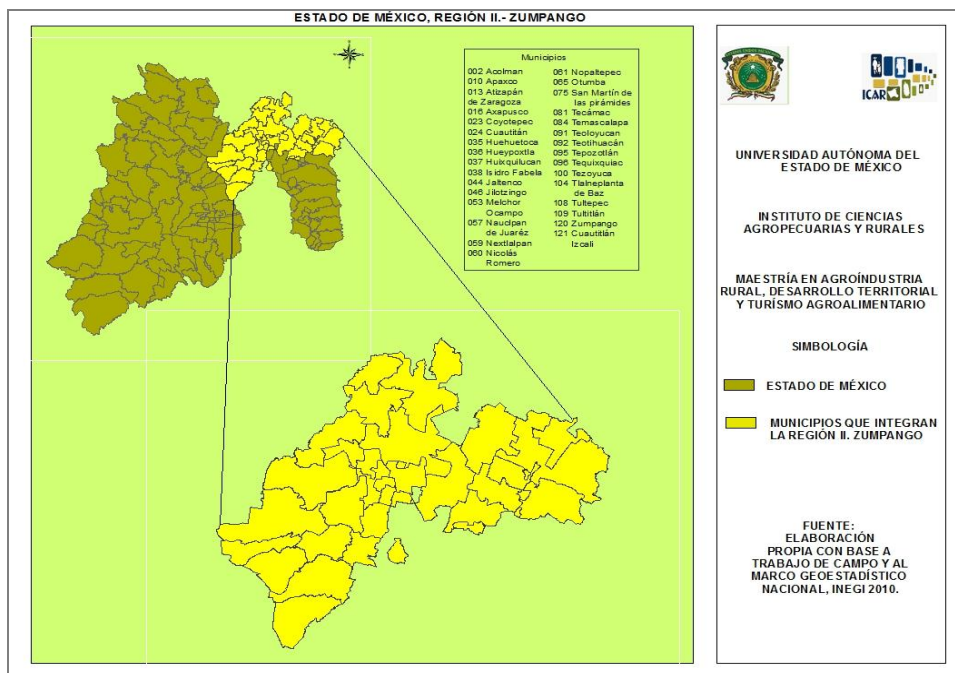
2.5 Presentación del caso de estudio: municipios de la zona II de Zumpango.

De acuerdo a INEGI (2013), el territorio mexicano cuenta con un total de 5,114, 295 Km² incluyendo la superficie terrestre y marítima. Específicamente en Estado de México, cuenta con 22, 351 Km²; está dividido en cinco regiones naturales, de acuerdo a sus accidentes geográficos, características del suelo y del clima, las cuales son los volcanes, valle de Anáhuac; los llanos, lomeríos del norte; las cumbres occidentales; la depresión del Balsas, las sierras y valles del sudeste.

Dentro de esta división, se encuentra el sector II de Zumpango, que contemplan 20 municipios; los cuales se ubican en el centro-sur del Estado de México; dichos municipios se tomaron en cuenta porque los productores han conservado el saber-hacer de la producción agrícola, y dentro de sus cultivos está el agave pulquero, además de ser aprovechado para los diferentes usos gastronómicos y de los beneficios forestales, que este agave permite, demostrando así, que es un producto con identidad local, que con el paso del tiempo, permanece en las tradiciones de las zonas rurales.

Des estas regiones, se identifican en el estado de México los municipios de Teotihuacan, San Martín de las Pirámides y Tecámac, así como se aprecia en el mapa (N°2).

Mapa N°2 Delimitación de la zona de estudio.



Estos municipios pertenecen al sector II económico de Zumpango, además de tener una aproximación en cuanto a territorio, y comparten características específicas como el clima, el tipo de suelo, la flora y fauna nativa.

Aunque no sólo comparten estas características geofísicas, sino que es un lugar donde los productores de los tres municipios mantienen las labores del campo como parte de la economía local, ya que es uno de los principales rubros que generan empleo y subsistencia ante problemas de pobreza.

Los productores mantienen a estos municipios como zonas rurales activas, donde se generan productos agrícolas, los cuales presentan problemas de acceso al mercado, por lo que algunos buscan resolver los problemas con la sobreproducción transformando en productos con valor agregado, así diversificar a los consumidores.

De acuerdo con SECTUR (2011), los municipios de Teotihuacan, San Martín de las Pirámides y Tecámac, reciben afluencias de visitantes para

conocer las ciudades, la historia y adquirir estos productos que se pueden obtener en esta zona. Asimismo, la comida de estos municipios se conserva la preparación con los ingredientes derivados de las producciones locales y de fácil acceso, es decir los visitantes pueden consumir sin problemas este tipo de alimentos.

Capítulo III. Diagnóstico para el diseño de ruta agroalimentaria en los municipios del sector II de Zumpango, México.

Las características específicas del territorio son identificadas, a través del diagnóstico de los municipios (Teotihuacan, San Martín de las Pirámides y Tecámac), para determinar las estrategias apropiadas, y así revalorizar el maguey, como producto con identidad local, se tomó como base los datos obtenidos con el diagnóstico SIAL, ya que es una metodología para identificar los problemas específicos; porque está ligada a recursos territoriales, es decir a la realidad de los productores.

3.1 Diagnóstico SIAL.

El diagnóstico consiste en hacer un análisis de elementos característicos de un territorio determinado, y la proximidad de los municipios favorece en las características específicas, porque estas son semejantes, en cuanto a paisaje natural, ya que no competirán entre si y/o habrá problemas de contraste en cuanto a los recursos paisajísticos; sin embargo las diferencias que se pueden identificar es una ventaja para delinear la ruta agroalimentaria, es decir con problemas particulares o especificidades del territorio, caracterizados durante el análisis, es un apoyo a la diferenciación y riqueza de la ruta.

Además, la cultura, el saber-hacer y las tradiciones, por ende es parte de un conjunto de riquezas que identifican a este territorio; en este sentido los productores juegan un papel importante, ya que mantienen contacto directo

con este medio natural, y es parte de las actividades cotidianas en las zonas rurales, por lo que el apoyo de ellos es un inicio para caracterizar este tipo de actividad.

Estas son características importantes en el momento de realizar un diagnóstico de la situación actual de los diferentes actores, y una vez identificados los problemas actuales y las causas por las cuales conllevaron a dichos eventos, estos son analizados para buscar una solución adecuada, así diseñar instrumentos que permitan que los productores aprovechen oportunidades que se presentan en el medio que los rodea.

3.2 Fases del diagnóstico.

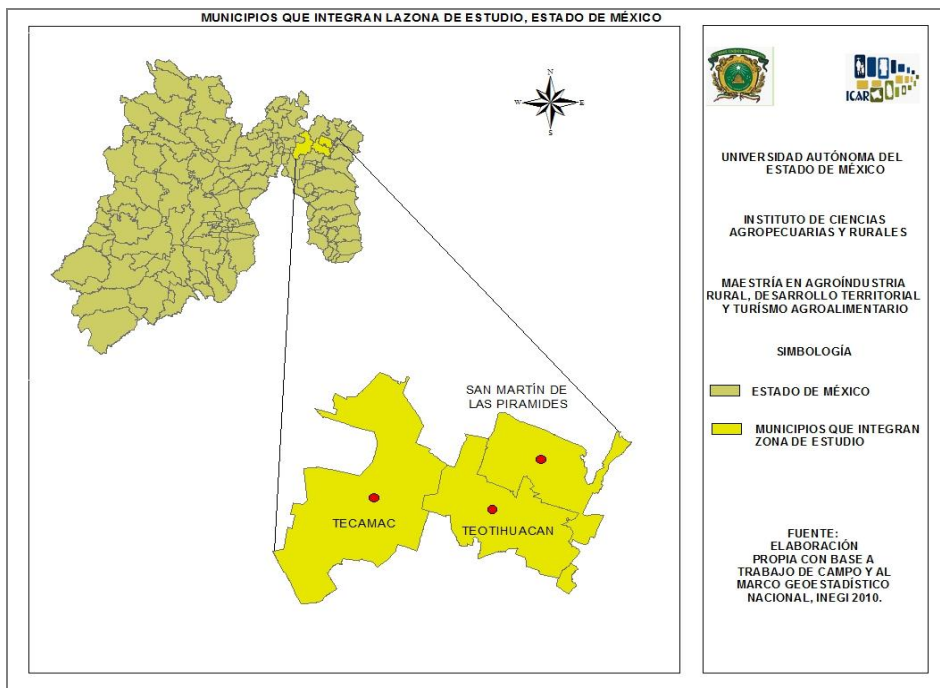
La fase más importante es el diagnóstico, pues se trata de una síntesis de la realidad de las agroindustrias rurales, la región y el contexto que les afecta. (Boucher y Reyes. 2011:23).

Para el inicio de la elaboración del diagnóstico, es importante contactar a los actores claves de un territorio, así como obtener información directa de ellos sobre el problema que han identificado, y poder comprobar a simple vista si es realmente la causa y el efecto que a los productores los afecta directamente. Por lo que, hay que tener un criterio objetivo sobre la información recopilada por entrevistas, y la búsqueda por otros medios secundarios.

3.2.1. Acercamiento: Información general de los municipios del sector II de Zumpango.

Como es el caso, los municipios de Teotihuacan, San Martín de las Pirámides y Tecámac; (Mapa N°3), tienen una historia ancestral sobre el uso de este producto agroalimentario, y por la cercanía entre los tres municipios comparten no sólo la historia, sino ciertas características particulares, como el tipo de suelo, el clima, tradiciones culturales, etcétera.

Mapa N°3 Localización de los municipios de Teotihuacan, San Martín de las Pirámides y Tecámac, Estado de México.



El primer paso para el acercamiento a los productores de los municipios del Sector II de Zumpango, fue a través de actores principales de la delegación de esta zona, así las primeras visitas de campo fueron acompañadas por un representante de estas oficinas; quienes contactaron a la asociación de productores de maguey pulquero.

Los productores de maguey tienen antecedentes de querer trabajar de forma directa con los programas gubernamentales, por lo que llevan una primera fase de trabajo para la recuperación del maguey pulquero. Demostrando el interés por continuar con las actividades agrícolas tradicionales, y de la facilidad de organizarse entre ellos.

Otro aspecto que se consideró en la elaboración del diagnóstico, fue las características específicas del territorio, para ello se investigó a través de instituciones del gobierno federal de México como la Secretaría de Desarrollo Social (SEDESOL), Secretaría de Agricultura, Ganadería,

Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), Secretaría de Turismo (SECTUR), entre otros.

3.2.1.1 Caracterización del territorio

De acuerdo con SEDESOL, en el año 2012, en dichos municipios se realizó un estudio de índole social por lo que se identificó que en el municipio de:

- **San Martín de las Pirámides.**

Se localiza al noreste del Estado de México; limita con los municipios de Teotihuacán y Tecámac, para llegar a este punto se puede, a través de rutas de comunicación vial, las cuales están en buen estado, ya sea por vehículo particular, por la autopista Tulancingo; y por autobús desde la terminal del norte en el Distrito Federal (DF).

Asimismo, pertenece a la región II de Zumpango, se encuentra ubicado en la porción nor-oriental del estado de México, en el Valle de Teotihuacan, el clima de este municipio es templado semiseco, lo que favorece a un tipo de cultivo que se adapte a este tipo de suelo, ya que es susceptible a la erosión, lo que impide que se cultive una variedad de productos agrícolas, es decir, los cultivos que se producen en estas tierras son aquellos que no necesitan tantos nutrientes o del recurso agua para desarrollarse apropiadamente.

De acuerdo, con SEDAGRO (2010) los grados de marginación municipal son bajos, considerando los indicadores como educación, accesos a los servicios básicos y el salario mínimo.

En la cabecera municipal, se distingue la diversidad de pequeñas empresas comerciales entre ellas restaurantes, fondas familiares, servicios básicos, hoteles, ventas de artesanías, entre otros. Aunque, la mayor parte del día los productores trabajan en el campo, a las afueras de la ciudad, todo el año

siembran, cosechan y venden (de acuerdo a temporadas), ya sean tunas, xoconostle, nopal verdura, maguey, hortalizas, etcétera.

Entre las actividades recreativas de este lugar, están las religiosas y una vez al año realizan la feria de la tuna siendo el último fin de semana del mes de Julio, para este evento los habitantes locales son visitados de diferentes partes del Estado de México.

Se identificaron grupos de familias que impulsan a la agroindustria para aprovechar productos como nopal, xoconostle y tuna; como la empresa llamada *Teotihuacanos* estos son la materia prima para licores, mermeladas, dulces y productos naturistas para la salud, los cuales los venden en las casas habitacionales, que están abiertas al público.

Aunque, la mayor parte de la población se dedican al sector terciario (comercio y servicio), esto no coincide con la actividad principal de la zona, como es la agricultura; porque esta no ofrece un crecimiento económico que pueda sustentar la población; debido a esta razón los productores diversifican los ingresos, como se aprecia en el cuadro N°4 el aprovechamiento del recurso suelo.

Cuadro N° 4 Aprovechamiento del suelo.

Uso	Superficie Ha.	%
Agrícola	3934.35	56.2
Forestal	2315.4	33.1
Pecuario	42.5	0.6
Urbano	389.25	5.5
Industrial	102.41	1.46
Otros	216.39	3.09
Total	7,000.5	100

Fuente: SEDAGRO, 2012.

Este municipio cuenta con una población no mayor a 24, 851 habitantes, donde 12,278 son hombres y 12,573 mujeres, de acuerdo con INEGI 2010. Por el tipo de clima (templado semiseco), cuenta con una gran variedad de flora y fauna propias del tipo de ecosistemas, adaptables a la escasez de agua, ya que solo en temporadas de lluvias se pueden observar asentamientos de cuerpos de agua, por lo que la mayoría de los productores, se dedican a la producción agrícola que no necesita tanta demanda de agua; así los combinan con trabajos de artesanías para obtener ingresos de diferentes maneras.

Los productores están organizados a través de un Consejo de Integración Ciudadana para el desarrollo social (COINCIDES), cuenta con 50 integrantes, quienes los apoyan instituciones como la Secretaría de Turismo (SECTUR) y el Instituto de Investigación y Fomento de Artesanías del Estado de México (IIFAEM), con materia prima para los talleres de piedras preciosas, y cursos para las mujeres de dulces cristalizados, además de acreditar a los artesanos del municipio, para distinguirlos entre los intermediarios, con un aproximado de 120 a 130 talleres, donde trabajan 1 o 2 familiares, quienes dividen las horas de trabajo entre el campo para obtener ingresos económicos en sus hogares.

Las características o hechos mencionados del municipio de San Martín de las Pirámides, se consideran recursos para realizar actividades turísticas, además de que es parte del patrimonio cultural, las formas de organizaciones entre una comunidades, y de las prácticas económicas.

Asimismo, el turismo valoriza este tipo de actividades conllevando a la conservación de las prácticas que se han mantenido a través de muchas generaciones, es decir que no hayan modificado o sustituido el saber-hacer de los productos tradicionales de la producción.

Con la ayuda de las prácticas turísticas en el municipio, generaría afluencia de turistas, y de ingresos económicos que se dejaría a los habitantes locales, a través de la compra de insumos, de artesanías, servicios básicos, entre otros.

- **Tecámac.**

Se encuentra en la porción norte del Estado de México del Valle Cuatlitlán- Texcoco, al igual que el anterior municipio comparten límites geográficos, de acuerdo a INEGI (2012), se ubica al norte del Estado de México, con una extensión territorial de 157,34 km² colinda con los municipios de Temascalapa, Ecatepec de Morelos, Acolman, Zumpango, Nextlalpan, Tonanitla, Tultitlan y Teotihuacan. El clima que predomina es templado semiseco.

Cuenta con una población de 364,579 habitantes, de los cuales 177,713 son hombres y 186,866 mujeres, de acuerdo con INEGI 2010.

En el municipio cuenta con cultivo de riego (oriente) y temporal (poniente). Los cultivos que predominan son: maíz, Frijol, avena, cebada, forraje y maguey pulquero. Este último, los productores gestionaron recursos ante SAGARPA, para recuperar hectáreas de este agave. Por lo que en el municipio hay un paisaje agrícola, y una de las actividades importantes de la zona es extraer el agua miel para ser vendido como pulque, ya sea natural o curado, la preparación de barbacoa, y extracción de insectos de acuerdo su temporada.

Además, cuenta con el Parque Estatal Ecológico, Turístico y Recreativo “Sierra Hermosa” y desde el 5 de Abril de 1994, es visitado por los pobladores locales y aledaños a la zona.

Además, otra parte de la población se dedica a trabajar en empresas industriales y minería (materiales de construcción), y las empresas de servicios como alimentos y bebidas, hospedajes; y agencias de viajes, siendo una zona comercial, y cuando se realizan eventos como la feria del pulque, a finales del mes de noviembre, y todo el año hay fiestas religiosas programadas por los mismos habitantes locales; por lo que hay una variedad de opciones para la recreación.

Para visitar este municipio, se puede acceder desde diferentes vías, desde el Distrito Federal, en la estación de Indios verdes, los autobuses hasta Tecámac solo por las tardes realizan viajes, aunque hay varias opciones de líneas de autobús, ya que estos pueden dejarlos en la entrada, luego tomar una combi (transporte local), y la otra vía es por la autopista México-Pachuca.

Los accesos hacia el municipio facilita la entrada de diferentes partes del Estado, por turistas o visitantes, además por el buen estado de las carreteras, además de las prácticas agrícolas que se conservan dentro del municipio de Tecámac, lo que provoca interés hacia este tipo de actividad, sin mencionar los usos gastronómicos que el maguey puede utilizarse como ingrediente.

- **Teotihuacan.**

Se localiza en el Valle de México, este municipio es el que tiene mayor acceso con los demás municipios que se han mencionado, consta de 82.65 km², donde es el 0.34% de superficie territorial a nivel estado; colinda con los municipios de Temascalapa, Acolman, Otumba, San Martín de las Pirámides y Tecámac.

Este municipio cuenta un grado de marginación muy baja de acuerdo a SEDESOL, hasta el año 2010, para medir estas variables, consideraron el

nivel de escolaridad, los servicios que tienen acceso como electricidad, agua, drenaje, y el salario mínimo, etc. Donde se identificaron que la mayoría de las localidades que conforman este municipio se encuentran en zonas rurales, ya que el uso del suelo está destinado a las actividades agropecuarias.

En este municipio, la superficie municipal destinadas a la agricultura temporal es el 26.13%, donde predomina el maíz, frijol, cebada y haba; y la agricultura con cultivos permanentes anuales es de 31.83% de la superficie municipal, en este porcentaje encontramos maíz, frijol, cebada, nopal, tuna, etc. Y otros cultivos, que representan el 7.37% lo cual se pueden encontrar variedades silvestres en menores cantidades.

En las actividades económicas la agricultura es la principal, abarca casi todo el municipio, pero son pocos los productores que realizan esta actividad de manera intensiva es más de traspatio, es decir de autoconsumo; predomina el nopal, verdura, tuna, hortalizas, entre otras. El clima de esta región es templado semiseco, contando con ecosistemas como la flora y una variedad de animales silvestres, de aves y otras especies. Cuenta con una población total de acuerdo con INEGI, 2010 de 53,010 de los cuales 26,000 son hombres y 27,010 mujeres.

La distribución de la tierra destinadas al uso agrícola en Teotihuacan (Cuadro N°5), se puede diferenciar la producción tradicional de la industrializada, ya que son las hectáreas de tierra que predominan en la zona.

Cuadro N° 5 Uso potencial de la tierra en Teotihuacan.

Concepto		% de Superficie municipal
Uso Agrícola	Mecanizada continua	76.66
	Manual Estacional	15.98
	No aptas para la agricultura.	7.36
Uso Pecuario	Para el desarrollo de praderas cultivable	76.66
	Para el aprovechamiento de la vegetación natural.	15.98
	No aptas para el uso pecuario.	7.36

Fuente: INEGI, 2012.

De acuerdo a INEGI (2012), a pesar del aumento de la agricultura industrializada, se mantienen los puntos de vegetación natural, por lo que se confirma que este municipio es una zona rural.

Los productores combinan las actividades con las de manufactura, comerciales o de prestadores de servicios turísticos; estos trabajan en las cercanías de las Pirámides que llevan el mismo nombre del municipio, además es el atractivo que genera el mayor ingreso económico de la zona.

Cada sector, se agrupan de acuerdo al servicio para organizarse, y son apoyados por la Secretaría de Turismo Estatal y Federal (SECTUR) y el gobierno municipal. De esta ayuda, cada año realizan la feria de la obsidiana, entre el 16 y el 25 de marzo de cada año; es un evento que mueve la visita de varias partes del Estado, y de extranjeros.

Sin embargo, los que trabajan de forma directa con el turismo reciben capacitaciones constantes para mantener la calidad del servicio, como los cursos brindados por la SECTUR (federal y Estatal), los cuales son accesibles a los empresarios que trabajan en el sector turismo, o los

pequeños productores que inicien con estas actividades alternativas, para dar una mejor atención a los turistas.

En todo el municipio, consta con atractivos y recursos, que hacen atractivos al visitante como museos, la fachada de la cabecera, en especial en centro histórico, ya que fue nombrada “Pueblo con Encanto”, y de lugares históricos que representan la vida del pueblo de los Teotihuacanos.

Para conocer este municipio, hay dos maneras, la primera es por autobús desde el Distrito Federal (D.F), en la central del norte, de ahí se puede llegar directo a la ciudad de San Juan Teotihuacan, siendo la cabecera municipal o dirigirse hasta las Pirámides del mismo nombre. La otra forma es por vehículo por la autopista Ecatepec.

Estos municipios poseen una variedad de recursos y atractivos, para llevar a cabo un proyecto turístico en la zona, además de mantener una cercanía geográfica entre ellos, lo que facilita que se organicen en las diferentes actividades, pero enfocados en un producto específico como es el caso del maguey, ya que hay presencia de un saber-hacer, de una cultura magueyera y de la continuidad de la producción.

Aunque, considerando las actividades actuales de los municipios como en Teotihuacan, la actividad turística se ha desarrollado, por lo que los productores de maguey realizan demostraciones de la extracción de los derivados de maguey, en especial con el pulque, a los alrededores de las pirámides de Teotihuacan. Esta situación, se considera porque hay que enfocarse en esta parte porque la mayoría de ellos producen maguey sólo para el turismo.

En la actualidad los municipios de Teotihuacan, Tecámac y San Martín de las Pirámides, presentan problemas directos alrededor de la producción de

este agave, en especial personas ajenas a las localidades; ya que son robados los agaves, estos les extraen las cutículas o las pencas completas, para ser vendidos en los restaurantes, quienes compran a precios favorables, y así poder ofrecer a los turistas estos platillos tradicionales.

Sin embargo dejan a los productores con las pencas destruidas, y con años invertidos perdidos, porque se tiene que esperar de 8 a 10 años, para que este apto de extraer el agua miel o utilizarlo en la parte gastronómica. Siendo parte de la cultura alimentaria, y se puede encontrar en el territorio mexicano.

Otro factor o riesgo que se identificó en el municipio de San Martín de La Pirámides, es que los productores están disminuyendo la producción por estos problemas de robos, para ser sustituida por otros que les generan una mayor aportación a su economía, así como la tuna, xoconostle y nopal verdura, donde han encontrado formas de aprovecharlos, no sólo como un producto como tal, sino como materia prima para ser transformado en mermeladas, licores, dulces, medicina natural, entre otros.

Además de mencionar los problemas limítrofes con Teotihuacan por la custodia de las Pirámides, y de la feria de la obsidiana, por lo que el trabajo en conjunto se vio afectado por estas razones, aunque fue caracterizado como problemas políticos, donde la población hizo a un lado este tipo de situación que a través del tiempo han aprendido a convivir, ya que el municipio de Teotihuacan depende de materias primas de San Martín para abastecer a los turistas en diferentes artesanías.

Cabe mencionar, que los pobladores locales, en su mayoría dependen de la agricultura, y debido a las diferentes temporalidades de esta actividad económica; los productores tienen que agregar otras formas de trabajo a las cotidianas, en este caso compartir con los turísticas que visitan los municipios ya mencionados.

Siendo una manera de transmitir el conocimiento empírico que fueron heredadas durante muchos años, a través de la historia de los habitantes de este sector de Zumpango y de la conservación de estos recursos, en especial porque es parte del patrimonio cultural de esta zona, también en aprovechar que aún son municipios rurales, que se pueden generar nuevas ideas en pro del medio ambiente. Estas actividades (agricultura y turismo), pueden ser aprovechadas para generar ingresos no sólo a los productores, sino a los habitantes locales, lo que resultaría que estos actores locales valores sus propios recursos.

3.2.1.2 Identificación de actores locales.

En estos municipios, se identificaron actores locales independientes, que ya están organizados, siendo una ventaja para trabajar en conjunto, los cuales son:

Cuadro N° 6 Actores locales: Grupos independientes.

Actores identificados	Características
Grupo socioeconómico ejidal de San Pablo Tecalco, Tecámac.	<ul style="list-style-type: none"> • Conformado por 28 productores de maguey, y demás productos derivados del maguey. • Productores de otros rubros agrícolas.
Consejo de Integración Ciudadana para el Desarrollo Social (COINCIDES)	<ul style="list-style-type: none"> • Actualmente son 50 miembros, quienes se dividen en productores de tuna, xoconostle, nopal, maguey y artesanos.
Grupos de empresas agroindustriales.	<ul style="list-style-type: none"> • Son familias integradas para transformar productos agrícolas en mermeladas, licores, etc. • Brindan servicios turísticos en sus instalaciones.

Fuente: Elaboración propia, con base al trabajo de campo 2011-2012.

Durante años los productores han vivido situaciones de cambios alrededor de la producción y la comercialización de los productos derivados del maguey, y demás productos que cultivan; por lo que en esta zona el trabajo en equipo o apoyo entre cada habitante, es algo común, ya que con el transcurso del tiempo observaron, que la manera más fácil de obtener beneficios es trabajar en equipo, así poder subsistir ante los problemas económicos, sociales y políticos.

Aunque, estas organizaciones no les han ayudado a salir de estos problemas de forma radical, sino que día a día sobreviven, por lo que desde por más de 50 décadas los productores han luchado para que el trabajo que se realizan en las milpas sea revalorado por los que viven alrededor de estas plantaciones, luego sucesivamente a los demás poblados; ya que paulatinamente ha disminuido el saber-hacer de la producción del maguey, ya que los poblados han ido aumentando, es decir el número de habitantes, por lo que hay menos espacios para la agricultura, y con estas la producción tradicional que fueron heredados por los antepasados.

Estas organizaciones son una ventaja para llevar a cabo proyectos gubernamentales y no gubernamentales, y porque es un requisito por parte de las instituciones ya que se facilita la distribución de tareas y la obtención de información necesaria para apoyarlos en los problemas que se puedan identificar.

En los últimos 10 años, los productores han mantenido relaciones con las secretarías correspondientes o en su caso quienes apoyan el sector rural, es decir la asociación han realizado gestiones ante instituciones gubernamentales como la SAGARPA, así mitigar los problemas que se les presenta, como se mencionó antes, se recuperó la cantidad de agaves pulqueros necesarios para continuar con las actividades agrícolas, extracción y venta de los derivados de esta planta.

En el trabajo de campo se identificó características de los productores, es decir el **perfil**, lo cual podemos decir:

- Nivel de escolaridad es de primaria.
- Por naturaleza son emprendedores, con características de empresarios que apoyan proyectos comunitarios.
- Son productores pluriactivos, es decir no solo se dedican a la producción de maguey, sino que en siembran productos básicos, se dedican en la parte pecuaria, y trabajan con artesanías.
- Facilidad de trabajar de manera organizada, ya que desde antes de formalizar las asociaciones, entre ellos se distribuyen las tareas de la comunidad, sin ningún conflicto entre ellos.
- Accesibles en cuanto a trabajar con organismos gubernamentales, para ejecutar proyectos y capacitarse en diferentes áreas.
- El saber hacer, lo han adquirido de sus padres, por lo que han mantenido las técnicas tradicionales.
- El interés en conservar los recursos naturales, es decir mantienen una visión en pro del medio ambiente.

Además, se identificaron **recursos y activos específicos**, como son:

1. Los suelos son propicios para diferentes cultivos, en especial para el maguey por las características del clima, y siendo este agave adaptable a este tipo de suelo, además de aportarle al suelo nutrientes para mitigar los problemas de erosión.

2. Experiencia con la producción del pulque, cultivos de maguey y de extracción de gusanos, es decir la forma de trabajar ha sido heredado de padres a hijos, por lo que es parte de la tradición cultural.

3. Actividades turísticas que se realizan en estos municipios (Tecámac, Teotihuacan y San Martín de las Pirámides), lo que se presenta una

oportunidad de diversificar la oferta de esta zona, aprovechando la afluencia de turistas.

4. Vinculación de la zona con la producción de maguey, es decir el producto tiene una identidad local, ya que es parte de la cultura de los productores.

5. Las redes de relaciones y proximidad con los actores: instituciones gubernamentales y asociaciones de otro sector económico, lo que favorece una cadena corta entre los actores, así evitar los intermediarios, para que no se disperse la información.

6. El sistema de la cadena de producción es corta, lo cual ayuda al acceso al mercado, así los productores pueden obtener estrategias para vender de forma directa a los consumidores finales.

Asimismo, se identificaron actores institucionales que ya están trabajando con los productores e instituciones que pueden apoyar en diferentes áreas para ser capacitados (Cuadro N°7).

**Cuadro N°7 Actores institucionales.
Grupos Institucionales.**

Actores institucionales.	Características.
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA)	Programas para el apoyo en la agricultura y construcción relacionada con lo agropecuario.
Secretaría de Turismo (SECTUR), federal y estatal.	Capacitación en el área turística.

Fuente: Elaboración propia con base al trabajo de campo 2011-2012.

La presencia de instituciones gubernamentales en el territorio, es una prueba de la preocupación del gobierno por los productores, y de las gestiones por parte de éstos para obtener beneficios de índole productiva.

3.2.2 Etapa de profundización: Análisis FODA.

En esta etapa, se aplicó herramientas como entrevistas y guía de observación, que facilitaron el trabajo de campo y la identificación de problemas que los productores conviven día a día.

Se entrevistaron a personajes claves que ayudaron a identificar problemas en la historia, que dan como resultado situaciones actuales, así como observación directa e indirecta, cuando se establecía una reunión entre ellos y salidas al campo. Asimismo, talleres participativos para delimitar los interesados con el inicio de aprender prácticas turísticas, así como los que se oponen al tema.

Estos instrumentos de campo, facilitaron la caracterización del territorio y de los actores y durante las reuniones de trabajo fueron acompañadas con asesoría técnica, en este caso fue con el Ing. José Luis Ramírez García, quien ha trabajado directamente con los productores desde la primer fase del proyecto con SAGARPA, donde se otorgaron material vegetativo (agave pulquero), lo que se demuestra el seguimiento de dicho trabajo.

Lo que resultó, un análisis de las fortalezas, oportunidades, debilidades, y amenazas, para obtener acciones de trabajo, a través del trabajo en conjunto con los miembros de la asociación y de observación directa en el territorio (Cuadro N°8, 9, 10 y 11).

Asimismo, se identificaron aspectos del territorio como productos, infraestructuras, servicios, y turismo; estos representan a San Martín de las Pirámides, Teotihuacan y Tecámac; resultando estrategias para mitigar obstáculos y cumplir con los objetivos.

Cuadro N° 8 Análisis FODA de los productores de Maguey.

Actores locales.	
Fortalezas	Oportunidades
<ul style="list-style-type: none"> • Organización de trabajos entre productores. • Capacitaciones y apoyos por parte de instituciones gubernamentales. • Conservación de la cultura en relación con la producción del maguey. • Saber-hacer para extraer la materia prima. • Apoyo de instituciones como SAGARPA, para recuperar la producción de maguey en la zona. • Capacidad de innovación por parte de los productores. 	<ul style="list-style-type: none"> • Instituciones gubernamentales intervienen en este sector. • Preocupación por recuperar las plantaciones de maguey. • Preocupación de los productores por el medio ambiente.
Debilidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"> • Disminución de la presencia de los jóvenes en la producción del agave. • El tiempo de espera para que las plantaciones de agave sean productivas (de 8 a 10 años). • Formación empresarial empírica. • Escasa capacidad financiera. 	<ul style="list-style-type: none"> • Robos de las plantas, por actores ajenos a la localidad. • Pérdida del saber-hacer en las nuevas generaciones. • Competencia desleal, por parte de los intermediarios.

Fuente: Trabajo de campo, 2011-2012.

Estrategias del análisis de los actores locales.

Fortalezas y Oportunidades (FO):

- ✓ Fortalecer la acción colectiva de los productores.
- ✓ Recibir capacitaciones por parte de SAGARPA, en la producción del maguey.
- ✓ Mantener relaciones institucionales para apoyarse en la conservación del maguey.

Debilidades y Oportunidades (DO):

- ✓ Aprovechar las intervenciones de las instituciones en el territorio para ser capacitados en el área empresarial.
- ✓ Trabajar en conjunto con técnicos de instituciones gubernamentales para crear acciones a favor del medio ambiente en el territorio, no solo agrícola sino en la parte urbana.

Fortalezas y Amenazas (FA):

- ✓ Crear estrategias para involucrar a las nuevas generaciones para mantener el saber-hacer.
- ✓ Aprovechar las organizaciones de los productores para iniciar grupos de vigilancias en las zonas de los cultivos.

Debilidades y Amenazas (DA):

- ✓ Trabajar con instituciones educativas para crear proyectos que se relacionen con la agricultura y/o con actividades similares para darle valor agregado al producto.
- ✓ Crear actividades relacionadas al maguey en las épocas que no son productivos; se puede combinar con el turismo y/o agroindustriales.

Cuadro N° 9 Turismo en los municipios de Teotihuacan, San Martín de las Pirámides y Tecámac.	
Fortalezas	Oportunidades
<ul style="list-style-type: none"> • Existencia de atractivos con potencial turístico. • La mayoría de los municipios son reconocidos turísticamente. • Afluencia de visitantes durante todo el año. • Restauración y renovación de servicios en los municipios turísticos. • Los municipios representan parte 	<ul style="list-style-type: none"> • Proyectos turísticos a ejecutarse en futuro, en la zona turística de Teotihuacan. • Aumento del tiempo de ocio. • Capacitaciones por SECTUR federal y estatal en temas turísticos. • Nuevos segmentos de mercados (jóvenes). • La ubicación territorial es de fácil

de la cultura de la etnia de los Teotihuacanos. • Capacitación constante en áreas de servicios.	acceso. • La afluencia de turistas extranjeros y nacionales a las Pirámides de Teotihuacan.
Debilidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"> • No cuentan con infraestructura necesaria para dar atención a los visitantes. • Las pequeñas empresas no pueden competir con las organizadas y con presupuesto. 	<ul style="list-style-type: none"> • No hay un estudio de mercado que garantice que los turistas visitarán las milpas de los productores de maguey. • Competencias con empresas que prestan los mismos servicios o en otras áreas similares.

Fuente: Trabajo de campo, 2011-2012.

Estrategias de análisis del turismo en el territorio.

Fortalezas y Oportunidades (FO):

- ✓ Aprovechar las capacitaciones de SECTUR, para brindar servicios diferenciado.
- ✓ Analizar que nuevos productos con potencial turístico pueden integrarse en el sistema que ya existe.
- ✓ Diseñar estrategias de publicidad para mantener la afluencia de visitantes en el territorio.

Debilidades y Oportunidades (DO):

- ✓ Aprovechar los proyectos que realiza SECTUR en el territorio para involucrar a los pequeños empresarios del sector de servicio.

Fortalezas y Amenazas (FA):

- ✓ Realizar estudios de mercados constantes, para identificar exactamente lo que ha sido agradable o disgustado para los turistas en los recorridos, así modificarlos para ofrecer servicios de calidad a los turistas o visitantes.

- ✓ Organizar a los sectores de servicios para regular los precios, calidad en el servicio y atención a los visitantes.

Debilidades y Amenazas (DA):

- ✓ Gestionar con instituciones gubernamentales para involucrar a los habitantes locales en las diferentes actividades turísticas, así se pueden reutilizar casas habitacionales para ofrecer servicios básicos a los visitantes.

Cuadro N° 10 Servicios e infraestructuras en el territorio.	
Fortalezas	Oportunidades
<ul style="list-style-type: none"> • Conexiones viales entre carreteras en buen estado. • Empresas que prestan servicios de alimentos y bebidas locales. • Servicios de hospedajes de diferentes categorías. • Diversidad de servicios que se prestan en el territorio. • Servicios básicos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Programas institucionales que apoyan en la calidad de los servicios como SECTUR, a través de capacitaciones. • El reconocimiento por la comida mexicana, es decir es patrimonio intangible de la humanidad. • Restauración de los centros históricos de los municipios.
Debilidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"> • Escasez de agua potable. • Mal enfoque de inversión, es decir sólo se invierten en la restauración y conservación de edificios simbólicos. • No todos los recursos cuentan con señalización para acceder a estos. • Los alrededores del centro histórico no son restaurados. 	<ul style="list-style-type: none"> • Inseguridad. • No hay regulación de los precios, es decir no son estándar. • La población aumenta, quienes construyen sin seguir con los reglamentos de construcción adecuada.

Fuente: Trabajo de campo, 2011-2012.

Análisis de los servicios e infraestructura en el territorio.

Fortalezas y Oportunidades (FO):

- ✓ Crear un sistema de supervisión de los diferentes sectores de servicios, para mantener la calidad del servicio.
- ✓ Diseñar un proyecto de apoyo a los sectores de servicio para restaurar infraestructura y/o maquinaria.

Debilidades y Oportunidades (DO):

- ✓ Aumentar las zonas de restauración y/o de crear un reglamento de la estructura de las fachadas de las casa próximas a construirse, en el centro y a sus alrededores.
- ✓ A través de instituciones gubernamentales realizar proyectos de señalizaciones viales.

Fortalezas y Amenazas (FA):

- ✓ Crear una asociación de las diferentes empresas prestadoras de servicios para mantener uniformidad de precios y calidad.

Debilidades y Amenazas (DA):

- ✓ Involucrar a todos los habitantes locales de los municipios en los diferentes proyectos turísticos.

Cuadro N° 11 Productos turísticos y alimentarios.	
Fortalezas	Oportunidades
<ul style="list-style-type: none"> • Saber-Hacer en la elaboración de los productos. • Conservación de las tradiciones culturales que conlleva la elaboración de los productos. • Productos con identidad local. • Ferias artesanales y alimentarias. • Valorización de los productos por parte de los productores y por los visitantes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Apoyos de los gobiernos municipales y de instituciones gubernamentales en la preservación de las tradiciones culturales. • Capacitaciones por parte de entes gubernamentales para mejorar la calidad de los productos.
Debilidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"> • Algunos productos no se venden por si solos, es decir se necesita de los que cuentan con la fama para complementarse. • Disminución de interés en continuar en los procesos de los productos. • Las utilidades obtenidas por parte de los productos no es significativa, así que tienen que diversificar las actividades. • No hay reforestación en el territorio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Competencias por parte de otros municipios en la comercialización. • Actividades que generan mayor ingreso económico puede que sustituya a las tradicionales. • Disminución de áreas verdes.

Fuente: Trabajo de campo, 2011-2012.

Análisis de los productos turísticos y alimentario.

Fortalezas y Oportunidades (FO):

- ✓ Aprovechar los apoyos de instituciones gubernamentales para conservar los productos con identidad local.
- ✓ Crear incentivos para que el saber-hacer de la producción del maguey y los subsistemas alimentarios.
- ✓ Diseñar las ferias artesanales y alimentarias, de modo que transmitan educación y/o información sobre el valor del producto.
- ✓ Crear campañas de sensibilización sobre la importancia del maguey y los subsistemas alimentarios como patrimonio cultural, empezando

con los mismos productores, por consiguiente a los habitantes locales y a los visitantes.

Debilidades y Oportunidades (DO):

- ✓ Aprovechar el apoyo de instituciones gubernamentales para ofertar a los productos turísticos como uno solo.
- ✓ Diversificar las actividades agropecuarias con las turísticas, para obtener ingresos extras en las labores cotidianas.

Fortalezas y Amenazas (FA):

- ✓ Las actividades relacionadas con los productos con identidad local deben de organizarlas los actores beneficiados, de esta manera se logra que todos estén involucrados.

Debilidades y Amenazas (DA):

- ✓ Capacitar a los productores en diferentes áreas relacionadas con el rubro principal que generan más utilidades y empleos.
- ✓ Crear agroindustrias con el producto principal y así generar empleos locales.
- ✓ Iniciar campañas de reforestación y cuidados ambientales.

El análisis FODA, nos ayuda a identificar estrategias más específicas y diseñar proyectos adecuados a la problemática existente, la cual fue retroalimentada con otros instrumentos de campo, de esta manera se confirmó la información obtenida por los actores locales con entrevistas.

Una ventaja que facilitó el trabajo de campo, es la organización entre los productores; quienes ya han identificado con anterioridad los problemas que se enfrentan, para poder lograr un desarrollo aceptable para ellos y las familias.

Otra ventaja, es la disponibilidad de capacitarse constantemente, y de las visiones de conservación de los recursos naturales de la zona; y de la preservación del saber-hacer tradicional de la agricultura, lo que se considera un patrimonio para el turismo.

3.2.2.1 Resumen del trabajo de campo.

Durante el acercamiento a los productores y al territorio, se delimitó en los municipios de Teotihuacan, San Martín de las Pirámides y Tecámac, porque con la búsqueda de la historia en el Estado de México, fue donde se domesticó el maguey para ser parte de la gastronomía y de instrumentos de trabajo para los primeros habitantes, y considerando que aún se conserva la producción tradicional de maguey pulquero en estas zonas.

Además, de la afluencia de turistas y visitantes (nacionales e internacionales), que cada año se presentan en estos lugares y de la diversidad de recursos naturales aún son visibles, y sin dejar afuera las actividades religiosas, festividades, bailes, ceremonias prehispánicas, entre otras que mantienen viva. Como se ha mencionado estas características son las bases del turismo.

Los productores de esta zona, tienen experiencia en autogestión ante diferentes instituciones gubernamentales como ya mencionó en el capítulo II, entonces facilitaría la organización para gestionar los financiamientos gubernamentales, ya que han antecedentes ante el delegado municipal el Ing. Arturo Borrego Flores, quien ayudó en los procesos de trabajo con el grupo de productores de maguey de estos municipios.

Una vez delimitado el territorio, se hizo una primera reunión con los productores en el mes de Junio de 2011, con visita a las plantaciones de maguey, y de dos pulquerías prestigiosas del municipio de Tecámac. Durante este recorrido, mencionaron que por qué los turistas no llegan hasta sus negocios, y que solamente se limitan en llegar a Teotihuacan y San

Martín de las Pirámides. En esta primera visita, se limitó a explicar los motivos de porqué se habían seleccionados para el trabajo, quienes aceptaron.

En una segunda visita, en el mes de Julio se realizó una reunión dirigida por el Ing. Ramírez García, como se había mencionado, (Ver foto N°12), la cual inició con puntos a tratar de problemas que tienen como grupo socioeconómico ejidal, y dentro de lo establecido tienen que asistir obligatoriamente a todas las reuniones, para continuar con el punto de buscar estrategias para ayudarse con la crisis económicas, ya que mencionaron que en el transcurso del año ya iban 3 productores que abandonaron las tierras para venderlas para ampliar la comunidad.

El presidente de la asociación, el Sr. Mauricio Pineda Sánchez, tomó la palabra, quien mencionó que un amigo que ni siquiera era productor de maguey, sólo pulquero, habían llegado un grupo de visitantes a investigar sobre el proceso del pulque, para saber si era verdad lo que se decía sobre la famosa “muñeca”, y que había ganado más de mil pesos en esa tarde, y que les parecía la idea a los demás miembros de la asociación.

En esta parte, pidieron apoyo para que se explicara en qué consistía trabajar con el turismo, ya que es una actividad diferente a lo que están acostumbrados, y a través de láminas se les explicó lo que resultaba de involucrarse con el turismo, aunque como un 80% de los productores se animó, ya que mencionaron en ese momento que ellos tenían hornos semi-subterráneos para la barbacoa, otros mencionaban que en la parte de atrás de las casa estaban las plantaciones de maguey, que podían hacer con eso; lo que se generó diversas opciones como:

1. Los visitantes pueden llegar a observar y/o participar si se les da permiso de ayudar para extraer agua miel en la hora que siempre se realiza.

2. Condicionarles en la parte de afuera un lugar para descansar y apreciar el medio natural, así como degustar no sólo el agua miel, sino el pulque que se genera en la casa.
3. Además, de pagar por todo lo que van a ver y degustar.

Estas acciones improvisadas, se ganó otro 10% de los productores, ya que la idea les pareció interesante, porque aparte no van a dejar de hacer las tareas del campo, sino que van a ganar ingresos que no tenían pensados; y mencionaron que era su preocupación, que por atender a los turistas no les iba a dar tiempo de cuidar sus tierras.

En esta reunión se llegó a la conclusión, que combinar el turismo con lo agropecuario es una ventaja para desarrollar la economía local y personal. Dejando una fecha para que se explicara como otros igual que ellos iniciaron, además de cómo iban a pagar todo lo que se necesitaba invertir.

Por consiguiente, en la tercera reunión se inició con casos de estudios similares al emprendimiento que deseaban realizar, y en la parte de apoyos hacia ellos el Ing. Ramírez, realizó una presentación sobre los programas que SAGARPA podía apoyar y algunos requisitos, estas presentaciones aumentó el número de interesados en trabajar con el turismo, aunque con el tiempo dijeron que van a integrar a más productores para que también se beneficien.

Las ideas que se les generaron algunos de los productores, así como lo mencionó en Sr. Asael Mancilla, que le gustaría realizar recorridos en un lugar determinado para que se explicara los procesos del maguey, como se extrae el agua miel y sus derivados, o de un museo que les ayudara a saber qué tipo de información podían dar a los turistas.

Considerando también, la preocupación que no tienen experiencia en la atención y en mejorar la forma de venta del pulque, en cuanto a las condiciones en que adicionaron sus casas para este negocio.

Como resultado, se identificaron infraestructuras y el condicionamiento que se necesita como la reparación de los caminos para llegar hasta las plantaciones, y de capacitarse sobre el tema con apoyo de SECTUR.

Por lo antes mencionado se proponen tres estrategias aprobadas por la asociación de productores de maguey:

1E: Diseño de ruta agroalimentaria del maguey.

2E: Construcción de la granja educativa en San pablo Tecalco.

3E: Construcción de museo del pulque.

Dentro de estas estrategias se mencionó el diseño de una ruta agroalimentaria, alrededor del producto clave con identidad local, como es el maguey, quienes resaltaron que la zona es conocida por la producción de este agave, del pulque y sus derivados.

Con palabras del Sr. Raymundo Sabala, que en la zona son las mejores barbacoa y mixiote de México, lo resalta porque cuando se prepara este tipo de comidas, se preparan con las pencas de maguey locales para darle sabor.

Fotografía N°12 Reunión con los productores, en casa ejidal de San Pablo Tecalco.



Fuente: Trabajo de campo 2011-2012.

Por las reuniones realizadas con anterioridad en el año 2012, realizaron un trabajo en equipo con el Ing. Ramírez para tramitar la propuesta de la granja educativa de maguey (ver esquema N° 6) ante SAGARPA, están en proceso para iniciar la construcción, ya que se detuvo el proceso por el cambio de presidente de México.

Dentro de las instalaciones de la granja el turista podrá participar en las actividades agrícolas, en especial con el maguey, así demostrar cómo se extraen las cutículas para el mixiote, los gusanos, y la preparación de la barbacoa, además de tener acceso de platillos derivados de la planta y de la gastronomía local.

Estas actividades alrededor de la granja, se realizaran aprovechando la cercanía con atractivos turísticos reconocidos y visitados como las Pirámides de Teotihuacan, así como los recursos naturales del territorio.

3.3 Identificación de atractivos y recursos turísticos.

Los datos obtenidos durante el trabajo de campo y documentales, fueron a través de herramientas diseñadas para obtener la información necesaria, ya que dentro de cada municipalidad hay un departamento de turismo que realiza este tipo de inventarios, aunque es limitado o simplemente sólo mencionan con que cuentan dentro de las ciudades, es decir mencionan que una estatua de un personaje ilustre se encuentra en el parque central, mas no explica que acciones realizó este personaje para darle tributo.

Por lo que se obtuvieron lo siguiente resultados y seleccionados de acuerdo al proyecto que se pretende realizar, de índole agroalimentaria, aunque hay más atractivos y recursos en la zona:

Cuadro N° 12 Inventario de Atractivos y Recursos.

Atractivo	Categoría	Tipo	Recursos	Jerarquía	Descripción
TEOTIHUACAN					
Museo comunitario "Quetzalpapa-lotl" (Mariposa preciosa)	Museos y manifestaciones culturales	Museos y otros	Pasivos	2	Exposiciones permanentes y temporales. La comunidad ha donado o prestado piezas y objetos representativos de la cultura para la exposición de los mismos.
Museo de sitio de Teotihuacan	Museos y manifestaciones culturales	Museos y otros	Pasivos	2	Exhibición de muestras de trabajos artesanales como obsidiana, cerámicas, concha y huesos elaborados por los antiguos teotihuacanos.
Museo de murales Teotihuacan "Beatriz de la fuente"	Museos y manifestaciones culturales	Museos y otros	Pasivos	2	Exhibición de murales recuperados a lo largo de más de un siglo de excavaciones, y restauración del mismo.
Museo de la cultura Teotihuacana.	Museos y manifestaciones culturales	Museos y otros	Pasivos	2	Muestra las etapas de desarrollo de los Teotihuacanos dentro de la ciudad, piezas rescatadas y representan a través de una maqueta el conjunto arqueológico.
Serpiente emplumada (ojito)	Museos y manifestaciones culturales	Arquitectura y Espacios urbanos.	Pasivos	2	Es un monumento que representa la época prehispánica, por lo que es una joya arquitectónica.
Casa Teotihuacana	Museos y manifestaciones culturales	Arquitectura y Espacios urbanos.	Pasivos	2	Se observa pinturas en muros y arquitecturas similares a los palacios de la gran cultura Teotihuacana.
Estación Ferroviaria	Museos y manifestaciones culturales	Lugares Históricos	Pasivos	2	Representa un punto importante en la historia, en la parte política, social y económica; aún se conserva la estación.
Catedral San Juan Bautista.	Museos y manifestaciones culturales	Arquitectura y Espacios urbanos.	Pasivos	3	Esta iglesia data del siglo XVI, se ha conservado con la fachada de estilo plateresco; lo característico es la forma de

					la torre, es en forma de cactus, lo cual es típico de la región.
Pirámides de Teotihuacan.	Museos y manifestaciones culturales	Sitios arqueológicos	Pasivos	5	Representa la ciudad antigua de la etnia de los Teotihuacanos, construida, un aproximado de 500 años, es un ejemplo de la cultura prehispánica. Actualmente está siendo restaurada, ya que se divisa las pirámides del sol, y de la luna; la ciudadela y el palacio de Quetzalpapálotl.
Ferias de la obsidiana.	Folclore	Ferias artesanales	Pasivos	3	Evento donde es una oportunidad para los artesanos, en demostrar los trabajos que fabrican con esta piedra, además de combinarlo con demostraciones culturales.
Los cocheros	Folclore	Música y danzas	Pasivos	2	Generalmente se encuentran a las afueras de sitios arqueológicos, de las iglesias o en plazas representativas, conocido como la "Danza de la conquista", "Danza Azteca" o "Danza de la conquista".
Artesanías	Folclore	Piedras y tejidos	Pasivos	2	En el municipio de Teotihuacan es representativo por los trabajos artesanales con piedras y tejidos, por lo que en la ciudad se encuentran locales que venden estos recuerdos.
Reino animal	Realizaciones técnicas, científicas o artísticas contemporáneas	centros	Pasivo	3	Es un centro donde se encuentra un parque temático, una granja educativa y zoológico, donde puede interactuar con los animales.
Jardín Didáctico de Cactáceas.	Realizaciones técnicas, científicas o artísticas contemporáneas	Centros científicos y técnicos	pasivo	2	El jardín comprende 13 hectáreas, con representación del 60% de la flora del territorio nacional, lo que ayuda a prevenir la erosión. Cuenta con área de camping, tirolesa y rapel.

San Juan Bautista	Actividades programadas	Fiestas	Pasivos	2	Cada año se realiza celebraciones sencillas, en honor al patrono de la ciudad, con las fechas 24 de Junio y el tercer domingo de Julio.
Paseos en Globos aerostáticos.	Actividades programadas	Eventos	Activos	3	Cada día se realizan paseos en globos aerostáticos por la ciudad de Teotihuacan, se observan las pirámides de otro ángulo.
Actividades agrícolas	Atractivos artificiales	Prácticas agroindustriales	Activos	3	En el municipio se pueden apreciar diferentes productos agrícolas, en su mayoría de autoconsumo, por lo que el proceso de siembra es de forma tradicional.
SAN MARTÍN DE LAS PIRÁMIDES.					
Parroquia de San Martín de Obispo de Tours.	Museos y manifestaciones culturales	Arquitectura y espacios urbanos	Pasivos	2	Monumento histórico de la ciudad de San Martín
Feria de la tuna.	Folclore	Feria	Pasivos	3	En la Feria los productores venden la tuna a visitantes de diferentes partes del país, combinan con actividades culturales.
Fiestas religiosas	Actividades programadas	Fiestas	Pasivos	3	En la cabecera se festeja el 8 de mayo al señor de "ECCE-HOMO", en Julio-Agosto la feria nacional de la tuna, el 8 de septiembre Sagrado Depósito, el 2 de noviembre los fieles difuntos, el 11 de noviembre "Fiestas Patronales".
"Los Alchileos", "Moros y Cristianos", "Los Serranitos".	Folclore	Música y danza	Pasivos	3	Estos bailes son tradicionales en esta zona, se presentan en eventos representativos del municipio.
Artesanías	Folclore	Piedras y tejido	Pasivo	3	Los artesanos elaboran piezas de piedras obsidiana, barro, alpaca, plata, cuarzo, ónix, piedras preciosas y semi preciosas. En la cabecera municipal se encuentran un

					aproximado de 150 talleres.
Actividades agrícolas	Atractivos Artificiales	Prácticas agroindustriales	Activos	3	En el municipio se aprecian cultivos de nopal verdura, tuna y xoconostle, en su mayoría el con producción agrícola tradicional.
Agroindustrias	Atractivos artificiales	Prácticas agroindustriales	Activos	3	Los productores utilizan como materia prima los nopales, tunas y xoconostle para transformarlos en licores, mermeladas, productos naturales, dulces, entre otros.
TECÁMAC					
Actividades agrícolas	Atractivos Artificiales	Prácticas agroindustriales.	Activos	3	La mayoría de productores tienen áreas específicas de maguey, aunque en ocasiones la combinan con otros productos agrícolas para rotar el uso de la tierra.
Paisajes agrícola	Atractivos artificial	Prácticas agroindustriales.	Activos	3	Este municipio se caracteriza por conservar zonas rurales y agrícolas, por lo que está rodeado de paisajes naturales.
Hornos semi-subterráneos	Atractivo artificial	Patrimonio cultural	Pasivos	3	La mayoría de los pobladores locales, ya sean productores de maguey o no, como parte de la infraestructura habitacional, se construyen hornos semi-subterráneos para la preparación de barbacoa.
Comida local derivados de maguey	Folclore	Patrimonio cultural	Activos	3	Por el acceso al agave pulquero, se pueden encontrar platillos gastronómicos derivados del mismo, en la mayoría de fondas locales se pueden degustar.

Fuente: Trabajo de campo 2011-2012.

En los municipios de Teotihuacan, Tecámac y San Martín de las Pirámides, se identificaron una variedad de recursos y atractivos de orden turístico, que se integran a la ruta agroalimentaria del maguey, ya que en los tres municipios se encuentran este producto con identidad; aunque por lo observado en un municipio hay más hectáreas cultivadas; sin embargo en los restantes se encuentran como autoconsumo o para dividir las milpas; y no quiere decir que no se conserven los procesos tradicionales en la extracción del agave pulquero.

Capítulo IV Diseño de ruta agroalimentaria de maguey de San Martín de las Pirámides, Teotihuacan y Tecámac del Sector II de Zumpango.

La diversidad cultural y natural de esta región del Estado de México, se limita a ciertos atractivos que ya son conocidos a nivel local, nacional e internacional; las ruta que se presenta tiene la intención de diferenciar las actividades en relación a lo existente con base a productos de orden recreativo de la cultura magueyera rural, aspecto que puede constituir elementos identitarios que no han sido valorados en el uso de orden turístico. El constructo tiene como objetivo generar un mayor beneficio hacia la población local, así no se limita a unos cuantos beneficiados.

Por lo que, es preciso establecer aspectos de planeación, con respecto al abastecimiento de materia prima para las actividades turísticas, así como mantener estándares de sustentabilidad ambiental, porque si la afluencia aumenta, de igual manera tiene que aumentar los recursos, sin embargo hay que encontrar un equilibrio de sustentabilidad.

Este punto, se debe de resaltar porque es un aspecto muy frágil, ya que los productores pueden ampliar las plantaciones de maguey para mantener las actividades turísticas constantes, lo que puede provocar un desplazamiento de otros productos agrícolas, así como la presencia de monocultivos.

De acuerdo a estos aspectos se dividen las estrategias de planeación en tres periodos:

Corto plazo:

- Aumentar las plantaciones de maguey en los municipios que conforman la ruta agroalimentaria de maguey para abastecer las actividades turísticas, ya que cada penca de maguey está apta para ser utilizada en la extracción de los subsistemas alimentarios derivados de este.
- Iniciar acciones en pro del medio ambiente, es decir reforestación de los municipios de acuerdo con la flora de la zona.
- Capacitar a los productores en todos los ámbitos, y no enfocarse en las áreas administrativas, siendo el turismo una actividad distinta a la que han realizado durante muchos años, es necesario integrarlos a estos términos.
- Realizar talleres o charlas participativas para inferir y mantener claro sobre los alcancen que pueden llegar a obtener, así como el tiempo en que las utilidades pueden ser aprovechadas; de esta manera se evita abandonos hacia el proyecto.
- Identificar programas gubernamentales que sustenten parte de las inversiones para el diseño e implementación de la ruta agroalimentaria de maguey.
- Involucrar a diferentes instituciones educativas en los procesos de crecimiento del proyecto.
- Diseñar un reglamento interno o un pliego de condiciones para establecer las normas a seguir por los miembros de la asociación.
- En la construcción de senderos y/o caminos dentro de las plantaciones de maguey, utilizar material reciclable como piedras y material disponible en la zona, sin afectar los recursos naturales.

Mediano plazo:

- Continuar con la reforestación de la zona, y acciones para la conservación de los recursos naturales.
- Realizar talleres para motivar a los productores en dar constancia en la participación de las actividades turísticas.
- Renovar estrategias de marketing, para atraer a los turistas a la ruta agroalimentaria.
- Involucrar a la población local para evitar impactos negativos hacia los turistas.
- Analizar las acciones que se han realizado desde el inicio del proyecto turístico, para identificar los errores y problemas presentados, de esta manera mejorar o modificarlos.
- Mantener relaciones con las instituciones gubernamentales para participar en los diferentes programas de apoyo del sector rural.

Largo plazo:

- Analizar las utilidades del proyecto para distribuirlos de acuerdo a lo establecido en el reglamento interno de la asociación.
- Renovar las actividades que se realizan dentro de la ruta agroalimentaria.
- Continuar con las tareas de reforestación y protección de los recursos naturales de la zona.
- Mantener activo las tradiciones de la agricultura, de esta manera conservar el atractivo de la ruta agroalimentaria.
- En el momento de que las utilidades inicien a ser visibles, hay probabilidades que nuevos productores se interesen en el proyecto,

por lo que es necesario realizar una selección para quienes pueden ser los nuevos miembros de la asociación.

- Analizar los impactos que la ruta agroalimentaria esté provocando en la zona, no sólo en la parte económica, sino en la social, cultural y ambiental, de esta manera prevenir y/o disminuir efectos colaterales.

En el primer apartado, se mencionó que la oferta turística para poder diversificarse, es necesario crear un producto diseñado acorde a los atractivos, recursos e infraestructuras con potencial turístico, que se pueden incluir en la ruta agroalimentaria con un producto clave de la zona en que se va a desarrollar dicha ruta.

4.1 Propuesta de Ruta agroalimentaria.

El turismo rural, es una alternativa que los habitantes de ciudades urbanas, han optado para escaparse de la vida cotidiana, es decir el ambiente calmado y natural de las áreas rurales es una de tantas formas para estar cerca de las raíces culturales; en ocasiones recuerdos de infancias; entre otros objetivos de visitar lugares verdes.

Además, de la preocupación por la conservación del medio natural, han provocado que este tipo de turismo sea un instrumento para valorizar los recursos naturales; por lo que programas del gobierno se han diseñado para incentivar a los involucrados con proyectos que se inicien en estas zonas.

Resultado de estos programas, los productores de maguey están organizados de manera que han obtenido apoyos (económicos e infraestructura), esto ha ayudado en beneficio de los miembros de la asociación, conjuntamente de la experiencia de autogestión ante instituciones gubernamentales.

Estas actividades han logrado que ellos sobrevivan o sobrelleven los problemas económicos que día a día tienen que enfrentar, a través de la

multifuncionalidad de la agricultura, por lo que la ruta agroalimentaria es una forma de diversificar los ingresos, y de poder vender los productos a los turistas o visitantes; estos productos son recorridos temáticos en relación al maguey, el pulque y los subsistemas alimentarios que se extraen de los agaves pulqueros, con el objeto de diferenciarse ante la competencia.

Asimismo, se valoriza el producto que es parte de la cultura local, y aunque los productores de maguey estén conscientes de que es importante preservarlos, ya que si el agave desaparece de la misma manera varios platillos derivados de estos tendrán el mismo resultado.

Por estas razones, a través de la ruta agroalimentaria se logra transmitir el saber-hacer, así se inicia la valorización a nivel local, y del aprovechamiento de los recursos con potencial turísticos de la zona.

Para iniciar con este proyecto endógeno se requiere de una inversión considerable por parte de los productores, y dentro de las estrategias de implementación, es necesario identificar los organismos que apoyen a este tipo de emprendimiento.

4.1.1 Objetivo de la ruta agroalimentaria del maguey:

Diversificar la oferta turística del sector II de Zumpango, específicamente en los municipios de Teotihuacan, San Martín de las Pirámides y Tecámac, a través de la articulación del saber-hacer del maguey, y de los recursos identificados en cada municipio.

Asimismo, valorizar al maguey o agave pulquero como un producto con identidad local; ya que ha estado en las tradiciones locales como parte del saber-hacer heredado por los primeros habitantes, que domesticaron a esta planta para ser parte de las bases alimentarias y materiales de usos diarios, que en la actualidad se ha ido desplazado por otros productos industriales.

La ubicación de la ruta agroalimentaria del maguey se desarrollará en los municipios ya mencionados (San Martín de las Pirámides, Teotihuacan y Tecámac); siendo no sólo la posición territorial del agave pulquero como parte del hábitat local, sino desde aspectos culturales, debido a la proximidad de los municipios que comparten diferentes características para articularse alrededor de este producto con identidad local o en su caso, un producto clave.

Los municipios que comprenden la ruta agroalimentaria fueron seleccionados debido no sólo a la proximidad geográfica, sino por la afluencia que SECTUR ha identificado en diferentes puntos estratégicos.

4.1.2 Perfil deseado de los visitantes de la ruta agroalimentaria del maguey.

De acuerdo a registro anuales de SECTUR (2011), en el departamento de estadística e información, en el municipio de Teotihuacan fue visitado por un aproximado de 1, 925,100 turistas, los cuales fueron contabilizados en la zona arqueológica, el globo aerostático, reino animal y en los museos federales.

Asimismo, en el municipio de San Martín de las Pirámides con un aproximado de 232,100 turistas, quienes fueron identificados en la cabecera municipal y en la feria de la tuna,

En el municipio de Tecámac 280,000 visitantes registrados en el parque Estatal de Sierra Hermosa, el cual fue declarado el 28 de marzo de 1994, con un promedio de 24,000 visitantes por mes. (SECTUR, 2011).

Por lo que se considera que estos municipios hay presencia de turistas considerables, quienes se dividen en dos tipos de afluencia: nacional e internacional.

Visitantes nacionales:

- En su mayoría por familias que viven en el estado de México o en las cercanías.
- Estos visitan los municipios que comprenden dentro de la ruta agroalimentaria, con el objeto de realizar actividades familiares y/o de amigos,
- Realizan camping de un día dentro de las instalaciones de los centros turísticos.
- Conocen estos establecimientos por publicidad de boca a boca.
- Consumen lo mínimo, ya que son un grupo de personas con ingresos económicos de baja a media, es decir llevan sus propios alimentos y bebidas.
- Frecuentan estos puntos turísticos en fines de semanas.
- Regresan siempre a los centros turísticos.
- Nivel cultural bajo-medio.

Visitantes internacionales, quienes son turistas de diferentes partes del mundo (Estados Unidos, Francia, España, Venezuela, Japón, etc.).

- Compran paquetes turísticos ya sea desde sus países o dentro de México.
- Son visitantes de temporadas vacacionales de los países de orígenes.
- Se limitan a consumir sólo los atractivos y/o recursos que fueron comprados con anticipación.
- Los ingreso económico son de media –alta, ya que en su mayoría son jubilados y/o jóvenes con el interés de conocer un entorno diferente a lo que están acostumbrados.
- Viajan en grupos considerables de amigos, conocidos o familiares.
- Valorizan la cultura y los recursos naturales.
- Nivel cultural medio-alto.

Con estas estadísticas se planea el proyecto turístico de la ruta agroalimentaria, alrededor de la demanda identificada en los municipios de Teotihuacan, San Martín de las Pirámides y Tecámac, considerando que la capacidad de agaves pulqueros son los suficientes para abastecer a los visitantes, ya que al día los pulqueros extraen de 5 a 7 litros de agua miel, dependiendo de la penca y de las condiciones climáticas que se presentan al momento de la actividad de los tlaquicheros.

Con esta información, se determina el perfil deseado de los visitantes de la ruta agroalimentaria de maguey, el cual es:

- Turistas y visitantes de nivel socioeconómico y cultural alto.
- Interés en las prácticas agrícolas.
- Interesados en la conservación del patrimonio cultural agrícola.
- Respeto e ideas en pro del medio ambiente y de las formas de vida de los productores y habitantes locales.
- Sensibilidad con respecto a los problemas del campo.
- Participación en las actividades directas de las producciones agrícolas.
- Valorar los productos típicos con identidad local.

4.1.3 Características de la ruta agroalimentaria de maguey.

La ruta agroalimentaria del maguey se diferencia por tres aspectos:

- **Integradora**, es un medio para unificar a los actores, recursos y atractivos, saber-hacer del territorio.
- **Valor agregado**, a través del turismo el saber-hacer relacionado con la agricultura y de los subsistemas alimentarios; ya que actualmente no se logra transmitir estos conocimientos desde las milpas.

- **Gira alrededor de un producto clave**, como se ha venido mencionando la ruta agroalimentaria gira en torno al maguey, siendo parte de la gastronomía y hábitos de consumos locales, ya que desde la época prehispánica es parte de las actividades principales como económicas y alimentarias.

Debido a estas características la ruta agroalimentaria está diseñada de acuerdo con los problemas que enfrentan los productores, quienes podrán administrar este proyecto con fines turísticos, porque va acorde a los trabajos que realizan diariamente. De esta manera, el turismo es un complemento a las actividades del campo.

Aunque, el diseño está realizado con enfoques a un perfil de visitantes en pro del medio ambiente; es decir que se preocupen e interesen en la preservación de los recursos naturales, y en el patrimonio cultural, así como obtener el conocimiento de las labores del campo, ya que hoy en día la mayoría de las personas desconocen los procesos agrícolas.

4.1.4 Nombre e imagen de la ruta agroalimentaria del maguey.

En el apartado anterior se mencionó que la ruta está diseñada alrededor de un producto clave, por lo que el nombre se designó de acuerdo a este, es decir, ***“Ruta Agroalimentaria del maguey y del pulque”***.

Derivado de este nombre la imagen de la ruta, será representado por la imagen de las pencas del agave pulquero, el cual tiene el color verde que caracteriza el maguey, además representa el agroturismo de la zona, acompañado de un tinaco donde se coloca el agua miel, y ser transportado hacia las casas de los productores; así fermentarlo como pulque.

Esquema N°7 Imagen de la ruta agroalimentaria del maguey y el pulque.



Fuente: Elaboración propia, 2013.

4.2 Actividades e itinerarios a realizar en la ruta agroalimentaria del maguey.

La ruta agroalimentaria integrará por los recursos, atractivos, saber-hacer, actores locales y productos identificados; esta unión estará diseñada de tipo *supermercado*.

Los recorridos de tipo supermercados tienen distintos centros de distribución desde los cuales se pueden iniciar los recorridos, teniendo la posibilidad de dirigirse hacia aquellos que mejor satisfagan los gustos, necesidades e intereses de los usuarios. Se denominó de esta manera por la similitud que tiene con la decisión de ir a los sitios deseados de manera libre, tal como cuando se va de compras a un supermercado. (Casal. 2002;287).

Es decir que hay diferentes puntos de partida, y se iniciará de acuerdo a los objetivos o expectativas de los visitantes; es decir la ruta tiene la flexibilidad

de que los turistas decidan por donde iniciar, de acuerdo a la motivación de la visita.

Aunque el diseño de supermercado se puede considerar como una compra de un producto que cumple más allá de las expectativas de quienes decidan en consumirla, debido al espacio en donde se realizará la ruta agroalimentaria; ya que ésta gira entorno a la producción del maguey y de los subsistemas alimentarios, sin embargo los recursos naturales, culturales y sociales que se apreciarán durante los recorridos es un valor agregado, siendo un paquete integral que incluyen diferentes aspectos.

Dentro de este paquete los lugares que se pueden visitar son desde plantaciones de maguey, prácticas agrícolas relacionadas con el agave, lugares históricos, centros históricos de los municipios, visita a las ferias y eventos de cada lugar, degustación de comidas derivadas del maguey, así como la observación o participación de la preparación de las mismas, entre otros.

Además, en la ruta agroalimentaria se realizará, actividades complementarias para que se conozca los lugares potenciales de los municipios, a través de recorridos internos; los cuales integrarán los recursos y atractivos del territorio; a través de itinerarios, los cuales son una guía para los visitantes para ayudar en la decisión y perspectivas de los mismos, además de ser flexible en el punto de partida de cada recorrido; y lo que hay que resaltar, es que los actores locales son los que van a convivir directamente con los visitantes en el territorio de la ruta agroalimentaria del maguey.

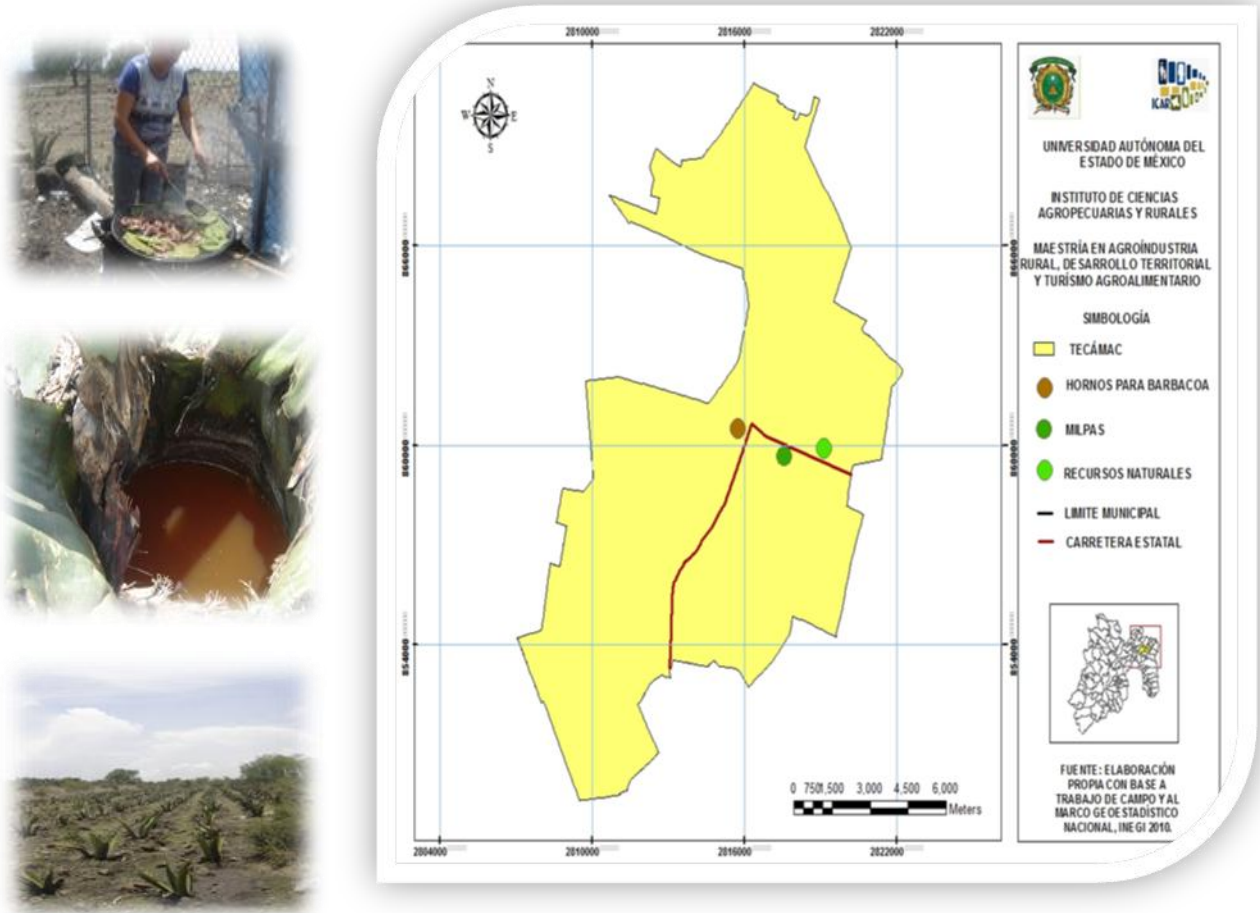
Asimismo, no solo integrarán recursos y atractivos (naturales y culturales), sino que integrarán los actores locales, instituciones, saber-hacer y el maguey como producto con identidad local.

Los recorridos dentro de la “ruta agroalimentaria del maguey y el pulque” son los siguientes:

1. Recorrido del maguey y los secretos ancestrales.

Se llevará a cabo en el municipio de Tecámac, específicamente en San Pablo Tecalco.

Mapa N 4° Recorrido 1



Objetivo del recorrido: Conocer las prácticas agrícolas del maguey, desde el cuidado del agave hasta la extracción de los subsistemas alimentarios.

Actividades del recorrido 1:

- ✚ Observación y/o participación de la producción del maguey en las milpas.
- ✚ Observación y/o participación de la extracción de la cutícula de la planta para preparar el mixiote y de la selección de las pencas para preparar la barbacoa.
- ✚ Preparación de la barbacoa en hornos semi-subterráneos.
- ✚ Observación de la extracción del aguamiel, y visita a casa de un pulquero para presenciar el proceso del pulque.
- ✚ Degustación de los platillos derivados del maguey en las casa habitacionales de los productores del maguey.
- ✚ Visita del museo del maguey y el pulque.
- ✚ Visita a la ciudad y/o realizar camping en el parque Sierra Hermosa

Observación de este recorrido:

Los visitantes podrán disfrutar del paisaje agavero y natural, como el Parque estatal Sierra Hermosa a unos 6 Km aproximadamente de San Pablo Tecalco.

Duración del recorrido: De uno a dos días.

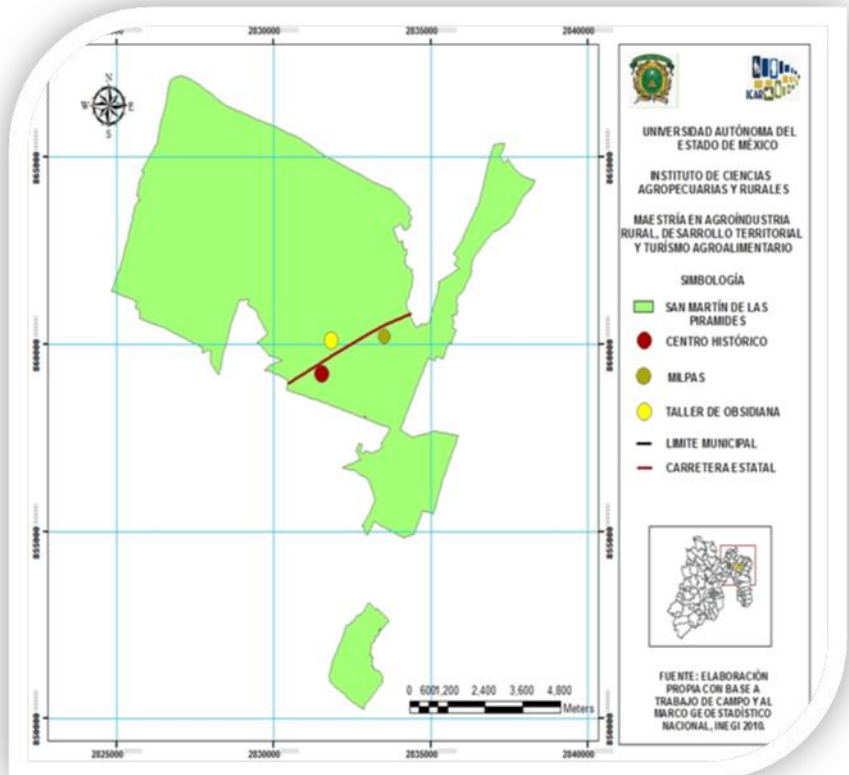
Cuadro N° 13 Itinerario del recorrido 1: Maguey y sus secretos ancestrales.

Hora	Lugar de inicio	Actividad	Nivel de complejidad.
7:00-7:30	1. Inicio en el punto de encuentro con los visitantes en el hotel. 2. Encuentro en la granja educativa. 3. Punto de partida en el centro histórico de la ciudad.	<ul style="list-style-type: none"> • Explicación de las actividades a realizar, antes de iniciar. • Acompañamiento con los productores para iniciar los trabajos del campo. 	Baja
8:00-10:00	1. Plantaciones de maguey 2. Granja educativa.	<ul style="list-style-type: none"> • Explicación de cada paso de la producción del maguey. • Selección del agave propicio para extraer la materia prima. • Participación de los visitantes en los procesos de producción y extracción de agua miel. 	Baja
10:00-11:00	En la casa de uno de los productores.	<ul style="list-style-type: none"> • Preparación de la barbacoa en los hornos semi-subterráneos. • Visitantes podrán participar en cada proceso de la preparación. 	Baja
11:30-12:00	En la misma casa del productor.	<ul style="list-style-type: none"> • Degustación de un pequeño lunch. 	Baja
12:00-2:00	Museo del maguey y el pulque.	<ul style="list-style-type: none"> • Recorrido en el museo del maguey y el pulque. • Los visitantes podrán comparar la información que se dieron en el campo con la historia de los mismos productos. 	Baja
2:00-3:30	Pulquería.	<ul style="list-style-type: none"> • Breve explicación de la preparación del pulque natural y curado. 	Baja
3:30-5:00	Casa del productor.	Degustación de la barbacoa con pulque.	Baja
Ampliación del recorrido para dos días		Camping o una noche de visita en la ciudad de Tecámac, para convivir con los habitantes locales.	Baja

2. Recorrido de la bebida ancestral: el pulque.

Comprende los municipios de Teotihuacan, San Martín de las Pirámides y Tecámac.

Mapa N° 5 Recorrido 2



Objetivo del recorrido: Conocer el proceso de la extracción de aguamiel y de la transformación del pulque, en natural y curado, así como la convivencia al momento de consumir esta bebida ancestral.

Actividades del recorrido 2:

- ✚ Selección de los magueyes aptos para extraer agua miel.
- ✚ Extracción del agua miel de forma tradicional.
- ✚ Traslado a una pulquería familiar para observar los procesos de transformación del pulque.
- ✚ Preparación del pulque curado en diferentes sabores y cata de los mismos.
- ✚ Visita a otras pulquerías de diferentes municipios para disfrutar de los diferentes sabores.
- ✚ Visita del museo del maguey y el pulque.
- ✚ Visita a diferentes sitios turísticos de los municipios.

Observación del recorrido:

Durante las diferentes visitas de las pulquerías, se explicará cómo identificar pulques por sabores, temporadas y técnicas de fermentación; además de la degustación.

Duración: un día.

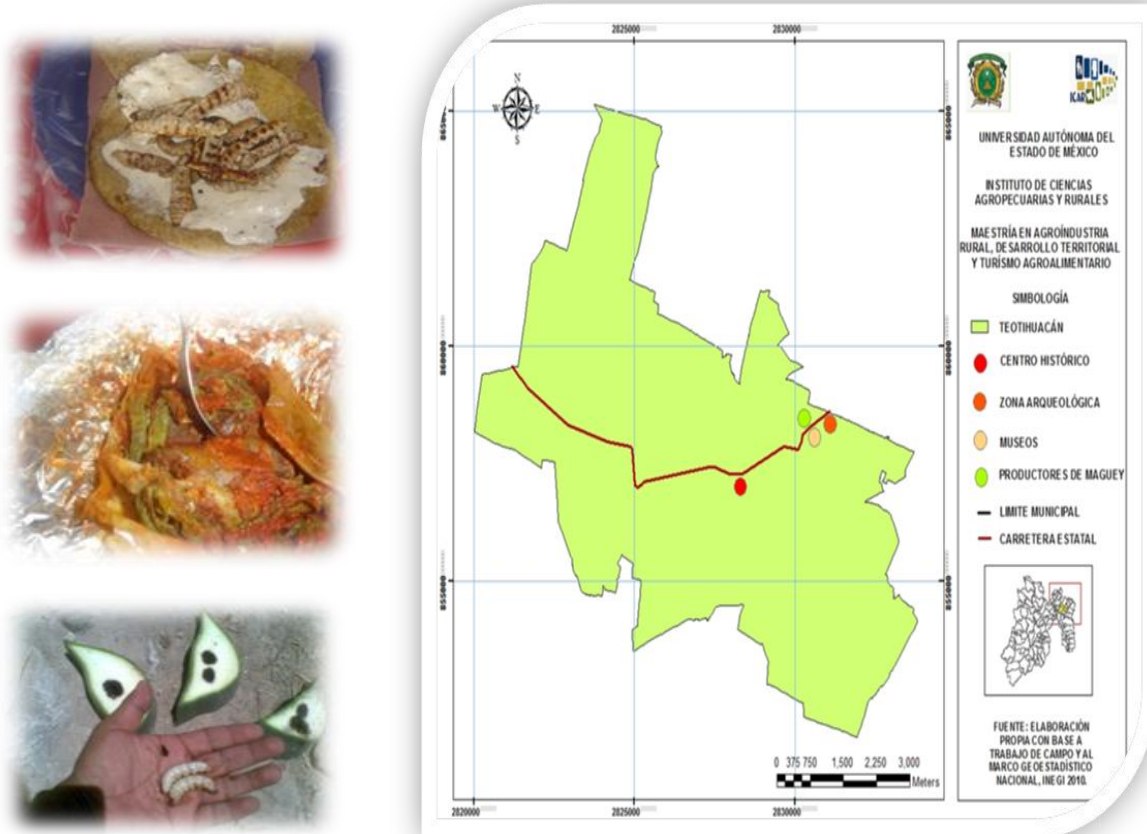
Cuadro N°14 Recorrido 2 de la bebida ancestral: El pulque.

Hora	Lugar de inicio.	Actividad	Nivel de complejidad
8:00-8:30	1. Inicio del recorrido y encuentro con los visitantes en el hotel. 2. Encuentro en la granja educativa. 3. Punto de partida en el centro histórico de la ciudad.	Explicación de las actividades a realizar.	Baja
8:30-9:30	Plantaciones de maguey	<ul style="list-style-type: none"> • Explicación sobre el trabajo de producción de maguey. • Selección del agave pulquero para la extracción. 	Baja
9:30-11:00	Plantaciones de maguey	<ul style="list-style-type: none"> • Extracción del agua miel. • Depósito del agua miel en los recipientes. 	Baja y media.
11:00-12:00	Traslado hacia la pulquería	<ul style="list-style-type: none"> • Visita a una pulquería familiar. • Degustación del agua miel y otras bebidas refrescantes. 	Baja
12:00-1:00	Pulquería familiar	• Explicación del proceso del pulque natural y curado.	Baja
1:00 2:00	Descanso	• Comida local y con ingrediente principal el maguey.	Baja
2:00-3:00	Museo	• Visita al museo del maguey para continuar las explicaciones de la extracción del agua	Baja

3. Recorrido gastronómico del maguey.

Las actividades se realizarán en los municipios de Tecámac, San Martín de las Pirámides y Tecámac.

Mapa N ° 6 Recorrido 3



Objetivo del recorrido: Conocer los derivados que se extraen del maguey en la gastronomía local, además de los métodos de extracción y en la preparación en la cocina local.

Actividades del recorrido 3:

- ✚ Explicación de las formas de identificar al agave que contiene los gusanos en las pencas y en la raíz.
- ✚ Observación y/o recolección de gusanos de maguey (blancos y rojos).
- ✚ Explicación de la selección adecuada de los gusanos.
- ✚ Preparación de comidas locales con el ingrediente principal los gusanos.
- ✚ Visita a los diferentes recursos y atractivos del territorio.




Observaciones del recorrido: Los visitantes, en este recorrido podrán diferenciar las plantas dónde habitan los gusanos, además de degustar los platillos elaborados con este alimento exótico.

Duración: Un día.

Cuadro N° 15 Itinerario del recorrido 3 gastronómico del maguey.

Hora	Lugar de inicio.	Actividad	Nivel de complejidad
8:00-8:30	1. Inicio del recorrido y encuentro con los visitantes en el hotel. 2. Encuentro en la granja educativa. 3. Punto de partida en el centro histórico de la ciudad.	Explicación de las actividades que se van a realizar.	Baja
8:30-9:00	Plantaciones de maguey	Explicación del proceso de extracción de gusanos.	Baja
9:00-11:00	Plantaciones de maguey	Extracción de los gusanos de maguey en las pencas y raíces.	Baja y media.
11:00-12:00	Casa de un productor	Descanso y degustación de una bebida refrescante.	Baja
12:00-1:00	Casa de un productor	Explicación de la limpieza de los gusanos en las comidas locales.	Baja
1:00-2:00	Traslado	Visita a un restaurante local para ver cada paso de la preparación de los alimentos.	Baja
2:00-4:00	Restaurante	Degustación de los alimentos con ingredientes principal el maguey.	Baja

A continuación, se detallarán los recorridos por temporalidades.

Color	Nombre	Símbolo	Descripción	Temporada
	“Recorrido del maguey y sus secretos ancestrales”.		<ol style="list-style-type: none"> 1. Procesos de producción. 2. Extracción de gusanos del agave. 3. Transformación de agua miel a pulque. 	En todos los meses del año, ya que hay plantaciones por año
	“Recorrido de la bebida ancestral: el pulque”		<ol style="list-style-type: none"> 1. Proceso de selección del maguey. 2. Extracción de agua miel. 3. Degustación de pulques naturales y curados de los tres municipios. 4. Visita al museo. 	Durante todo el año, excepto los lunes que no hay paso a los recursos.
	“Recorrido gastronómico del maguey”		<ol style="list-style-type: none"> 1. Selección de los agaves. 2. Extracción de los gusanos del hábitat. 3. Preparación y degustación de comidas elaboradas con estos. 	Durante los meses de junio a septiembre.

Fuente: Elaboración propia con trabajo de campo 2011-

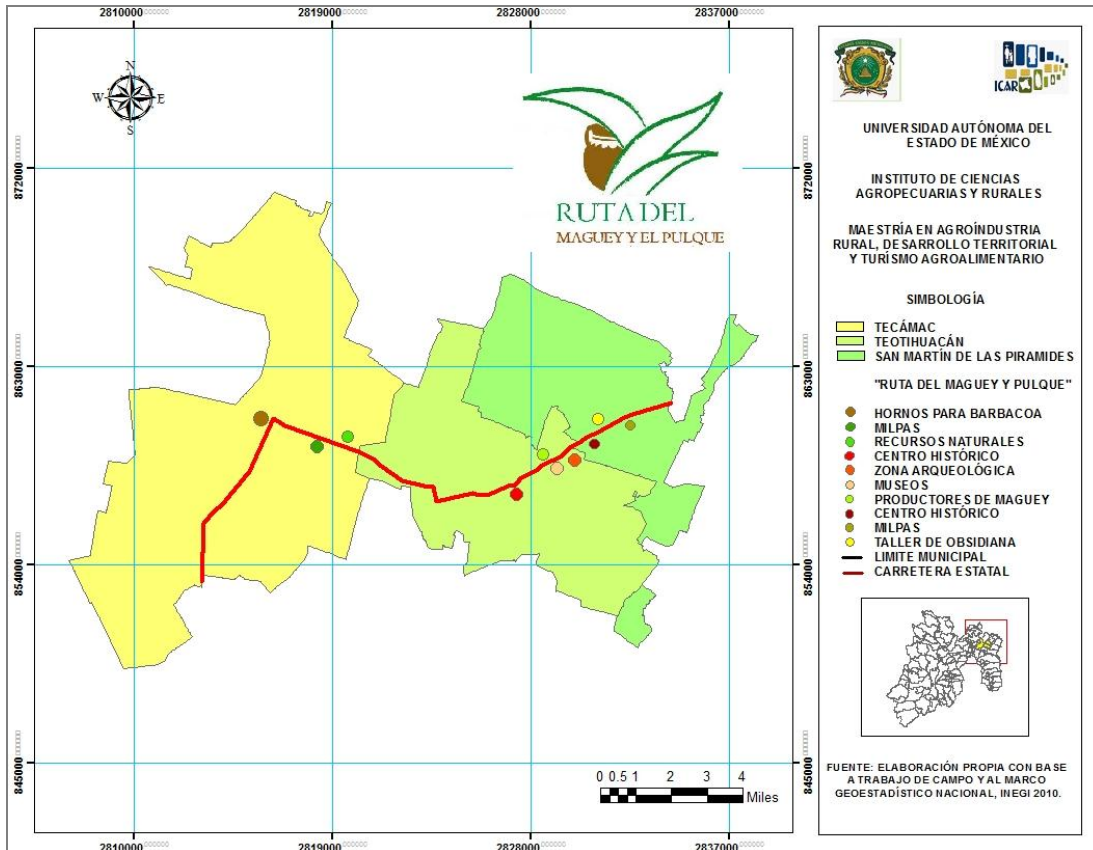
La división de los recorridos dentro de la ruta alimentaria por color y por una imagen que los diferencie entre los mismos, es un apoyo para que los visitantes puedan diferenciar y seleccionar de una manera más fácil los lugares que deseen ser parte; aunque un itinerario es una herramienta para que los visitantes puedan darse una idea de las diferentes actividades que va hacer parte.

4.3 Mapa de la ruta agroalimentaria.

La ruta agroalimentaria del maguey está integrada por recursos y atractivos identificados, además por la cercanía entre ellos, facilita las actividades que complementan la experiencia del turista, así como se muestra en el mapa

Número 7; se presentan algunos elementos que ayudan a diversificar la oferta turística de la zona, para complementarse entre sí, es decir se integran para formar un producto turístico.

Mapa N° 7 Ruta Agroalimentaria de maguey.



4.4 Estrategias de ejecución de acuerdo a la metodología de ruta agroalimentaria.

- En el proceso para el desarrollo de un proyecto se recomienda trabajar en conjunto con los productores de maguey, de esta manera los actores beneficiados estarán participando de manera directa, lo que se genera un sentimiento de pertenencia del proyecto; así cada detalle será idea de los mismos productores.

- Analizar los objetivos de organismos que apoyarán a la ruta agroalimentaria, para determinar los alcances y limitaciones que los productores puedan tener durante el proceso de diseño y ejecución; ya que se pretende construir una granja educativa para facilitar la atención de los visitantes, y de la organización de la ruta agroalimentaria, para ser utilizada como eje central de trabajo.
- Analizar los objetivos de las instituciones gubernamentales y educativas que apoyarán a la ruta agroalimentaria, para determinar los alcances y limitaciones que los productores puedan tener durante el proceso de diseño y ejecución; ya que se pretende construir una granja educativa para facilitar la atención de los visitantes, y de la organización de la ruta agroalimentaria, para ser utilizada como eje central de trabajo. De esta manera, se analiza la parte que le corresponde a los productores aportar.
- Iniciar procesos de sensibilización en los productores, sobre la importancia del producto, como parte del patrimonio cultural y de medio ambiental. Para continuar con los habitantes locales y por consiguiente en los visitantes de la ruta agroalimentaria. Estos aspectos, se deben de iniciar en las reuniones que se realizan.
- Crear una asociación que representen a la ruta agroalimentaria, los miembros deberán representar a cada sector que forme parte en el proyecto; de esta manera hay una equidad en las distribuciones de trabajo, y mayor organización entre los ellos. Aunque, se debe de crear un pliego de condiciones, que contenga los requisitos que deben de contar para ser parte de la asociación (debe de ser flexible, para que con el tiempo aumenten el número de interesados), y de las clausuras de incumplimiento al reglamento interno. Los puntos que deben de considerar en el reglamento son:

1. Los actores que pueden ser parte de la ruta agroalimentaria, es decir si son productores de maguey deberán de tener sus propios terrenos con plantaciones de agave o diversificados; y con las condiciones propicias para la atención de los visitantes.
2. Los miembros de la asociación deberán de trabajar en pro del ambiente, es decir si son representantes de empresas como: hospedajes, alimentos y bebidas, agencias de viajes, entre otros; deberán de demostrar que los residuos que desechan son reciclados, y/o dentro de las instalaciones en que se desempeñan muestren mensajes de protección del medio ambiente.
3. Capacitarse constantemente en diferentes áreas, para brindar un servicio de calidad. Estas capacitaciones no solo a nivel de turismo, sino en la parte de administración y organización de las empresas.
4. Realizar actividades constantes de promoción y publicidad de la ruta agroalimentaria del maguey, de diferentes medios y formas.
5. Los miembros deberán de contar con un tesorero, que tenga la plena confianza de todos los miembros para poder reunir una cuota mensual o semanal, como se decida dentro de las reuniones, para invertir en señalizaciones ecológicas, campañas publicitarias constantes, viajes para capacitaciones (si es el caso), y en la obtención de distintivos de calidad.
6. En las consecuencias de quebrantar algunas de las reglas que se estipularon en consenso de todos los miembros, ya sea la expulsión total o simplemente sanción, de acuerdo con el grado de la acción que se realizó.

- Obtener el distintivo H, en especial en el pulque para asegurar que los productores lleven un proceso de higiene en cada proceso de la misma bebida.
- Identificar la infraestructura con que se cuenta para adecuarla y prestar servicios de atención a los visitantes, en el área de hospedaje, alimentos y bebidas. Sin embargo, estas infraestructuras se necesitan para iniciar la ruta, y por falta de recursos económicos se acondicionarán las casas habitacionales de los productores.
- Otro tipo de infraestructuras básicas que se identificaron son los centros médicos, carreteras, restaurantes, hospedajes, agroindustrias rurales, entre otros; los cuales se debe seleccionar los que pueden ser parte del proyecto, y a través de alianzas y/o convenios establecidos pueden ser parte de los servicios que se ofrecerán a los turistas.

Para lograr la ejecución de la ruta agroalimentaria a través de las estrategias, es necesario que sea un proceso en conjunto de todos los actores beneficiados, por lo que es importante que al inicio del proyecto se limiten con quienes realmente estén dispuestos a trabajar sin obtener utilidades económicas en una primera instancia; como es sabido en todo proyecto no se ven las ganancias inmediatamente, sino de muchos años de trabajo arduo.

Sin embargo, el trabajo invertido por parte de los productores será gratificado con materia prima, ya que aumentarán las plantaciones de maguey, y el acceso hacia estas serán mejoradas, así como se capacitarán en diferentes áreas, sin mencionar los beneficios económicos cuando la ruta agroalimentaria sea rentable, por el momento se le entregará un porcentaje simbólico por persona que ingrese en sus plantaciones de maguey, representando una ayuda inicial.

El trabajo que los actores, implicados en la ruta agroalimentaria, generen durante el tiempo invertido, provocará resultados optimistas o pesimistas, como sea la situación; y de estabilidad organizacional, esto se verá reflejado cuando obtengan utilidades y beneficios de una nueva actividad económica; la cual complementa a la cotidiana.

Se contempla que estas acciones sean valoradas por los miembros, así se verán reflejados en los impactos que ocasione el proyecto turístico en la zona.

4.5 Impactos sociales, económicos y culturales.

Los impactos generados por el diseño de ruta agroalimentaria se percibirán en diferentes aspectos, y considerando que es una idea endógena, se puede identificar en tres aspectos (social, cultural y económico), los cuales se mencionan a continuación:

Social:

- Fortalecimiento de la organización de los productores de maguey.
- Integración con los actores beneficiados, es decir cada sector se apoyará en la ejecución de la ruta.
- Educación sobre las actividades agrícolas, turísticas y/o se integraría un nuevo elemento como la administración, entre otras.
- Interés en las actividades económicas del territorio por parte de las nuevas generaciones.
- Obtención de certificados de calidad en los diferentes subsistemas alimentarios del maguey.

Los impactos sociales influenciados por la ruta agroalimentaria son inferidos por los trámites que se realizan constantemente ante instituciones gubernamentales y/o para mantener la legalidad del proyecto, lo que se

garantiza que los trabajos en equipo son la forma más adecuada para cumplir con los objetivos establecidos de manera interna.

Cultural:

- Conservación del saber-hacer y de las cultura local.
- Valorar las actividades que se realizan en los municipios.
- Conservación y cuidado de los recursos naturales.
- Valorar los productos locales como parte de la identidad.
- Evita la adopción de nuevas prácticas económicas en la población.
- Conservar el saber-hacer de la preparación de los derivados del maguey.

La cultura para el turismo es un patrimonio intangible, y considerando la afluencia de visitantes que aumentará para presenciar las actividades culturales de los municipios, lo que le agrega un valor a estas prácticas y no sólo de manera social sino económica, lo que estimulará a la población local mantener las tradiciones, esto garantiza la conservación de estos recursos intangibles.

Económico:

- Generación de ingresos económicos adicionales.
- Nuevos empleos locales.
- Inversión en las áreas agrícolas.
- El valor de las tierras aumentaran.

Una combinación de lo cultural-económicos, se puede considerar, que al aumentar el número de agaves pulqueros, no sólo mejorará la economía al tener materia prima para obtener ganancias, sino que la cocina tradicional mexicana se mantendrá, como parte de las costumbres en usar el maguey en la gastronomía.

Para mantener el agave como parte de la cocina tradicional, se puede implementar estrategias para transmitir el conocimiento, a través de diferentes campañas de promoción.

4.6 Estrategias de promoción.

Actualmente, las diferentes formas para promocionar un lugar o un servicio, es algo importante, ya que hay que darse a conocer en el mercado, además cuenta con accesos a medios de comunicación a través del internet, televisión y publicidad por volantes.

Se puede mencionar redes sociales que de forma gratuita pueden dar a conocer a la ruta agroalimentarias, los cuales son:

1. **Facebook y twitter.** Estos medios sociales son de manera efectiva, rápidos y sin ningún costo para los productores o miembros de la asociación de la ruta.
2. **Página web.** De forma directa los visitantes pueden acceder a las actividades que se realizan en la ruta agroalimentaria, y de los contactos directos para las reservaciones. (Ver anexo N° 2).
3. **Tríptico.** De esta manera, la información de la ruta agroalimentaria llegará a la accesibilidad de los visitantes de la zona, así atraer a los que visitantes de la zona a la ruta. Los folletos pueden ser distribuidos en módulos de atención e información al turista, hoteles, restaurantes, agencias de viajes que realizan actividades relacionadas con el agroturismo, entre otros.

Estas formas de promoción, es un medio para que la ruta agroalimentaria sea conocida con facilidad por todos los turistas o visitantes, ya sean nacionales e internacionales, ya que algunos de los medios de comunicación son masivos.

Además, para el diseño de la ruta agroalimentaria, se estima un presupuesto, el cual será analizado con los productores de maguey, para llevar ante los representantes indicados o ante las convocatorias de programas que apoyen proyectos que se desarrollen en zonas agrícolas y ejecutar este proyecto.

4.7 Presupuesto para el diseño e implementación de la ruta agroalimentaria.

Dentro del propuesto de ruta agroalimentaria se menciona un planteamiento de supuestos financieros, para obtener un diseño acorde a los objetivos y las estrategias identificadas en el capítulo III, además de tomar en cuenta que es un proyecto nuevo, la afluencia de turistas, los posibles visitantes interesados en participar en los recorridos, el personal encargado de realizar estas actividades, entre otras; por lo que el presupuesto está manejado con visiones pesimistas, aunque si en la realidad los resultados supera las expectativas presupuestadas, es una ganancia a los involucrados en el proyecto.

La información obtenida se proyecta con visiones a 5 años, se dividieron en dos aspectos los cuales son diseño e implementación, además se analizan las inversiones, plan de financiamiento y la parte ingreso-gasto; que a continuación se detallan.

Presupuesto para el diseño e implementación de la ruta agroalimentaria.

Área	Aspectos
Inversiones	Indicación de los diversos componentes de inversión en activos fijos y circulantes, necesarios para la ejecución y operación inicial del proyecto.

Plan de financiamiento	Explicación del plan de financiamiento previsto para las inversiones antes planeadas. (Aporte de capital propio, préstamos o aportaciones financieras, materia prima).
Ingresos y gastos	Situación prevista de ingresos y egresos de un año de operación normal.

Fuente: Elaboración propia, 2013.

4.7.1 Diseño

Dentro del diseño de la ruta agroalimentaria de maguey, se toma en cuenta diversos aspectos para cumplir con este objeto de índole turístico, los cuales son:

VARIABLES	COSTOS
Estudios de factibilidad.	24,880
Inventarios de recursos.	3,500.00
Estudios de mercado.	9,500.00
Talleres participativos.	6,000.00
TOTAL	\$ 43,880.00

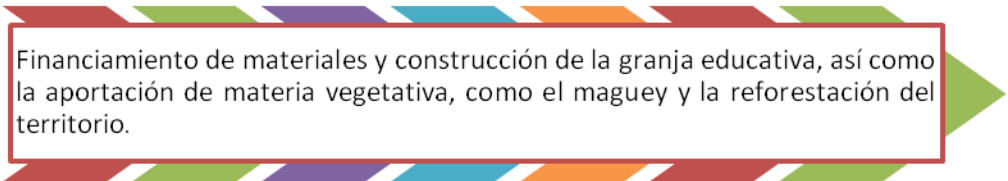
El costo para el diseño de la ruta, es un estimado de **\$ 43,880.00 pesos mexicanos**; donde se identificaron diferentes actores para solventar dicho total; a través de gestiones que se inician con la entrega de documentos ante la convocatoria que estos generan cada año; con una serie de requisitos que fueron detallados en el capítulo I, de esta manera los productores en zonas rurales, pueden ser parte de los beneficiarios de este tipo de proceso, entre ellos están:

Los **productores**, comprende la organización y búsqueda de los representantes de los programas que apoyan emprendimientos en zonas rurales, además de aportar parte de la inversión de la ruta agroalimentaria. Así como, diversas **instituciones a nivel gubernamental y educativo** que apoyan y trabajan en conjunto con grupos de productores o personas civiles, quienes realizan actividades agrícolas y turísticas como parte de la economía.

Se muestra en el esquema siguiente, la forma en que cada actor aporta en el diseño e implementación de la ruta agroalimentaria.

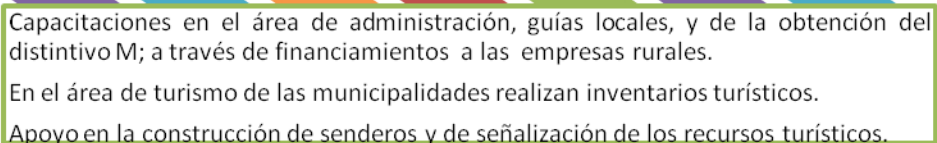
Esquema N°8 Actores identificados para el financiamiento.

Programas de SAGARPA



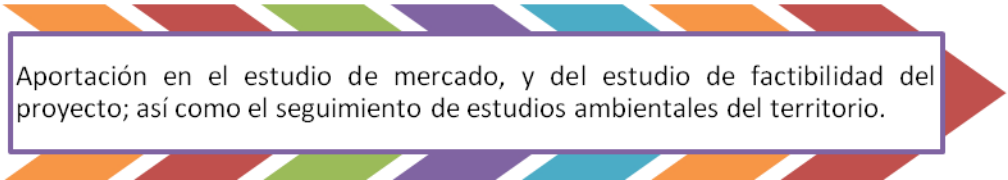
Financiamiento de materiales y construcción de la granja educativa, así como la aportación de materia vegetativa, como el maguey y la reforestación del territorio.

Programas de SECTUR



Capacitaciones en el área de administración, guías locales, y de la obtención del distintivo M; a través de financiamientos a las empresas rurales.
En el área de turismo de las municipalidades realizan inventarios turísticos.
Apoyo en la construcción de senderos y de señalización de los recursos turísticos.

Instituciones educativas



Aportación en el estudio de mercado, y del estudio de factibilidad del proyecto; así como el seguimiento de estudios ambientales del territorio.

Fuente: Elaboración propia con trabajo de campo, 2013.

4.7.2 Implementación de la ruta agroalimentaria del maguey.

La primer fase de la ruta agroalimentaria es el diseño, lo que se considera que la implementación como la secuencia de un proceso en conjunto con los diferentes actores que aportan diferentes rubros, ya sean económicos y/o con materia prima para obtener un proyecto de índole turístico, que diversifique las actividades de recreación de la zona, por lo que hay que considerar las siguientes inversiones en diferentes áreas.

Para el proyecto turístico: Ruta Agroalimentaria de Maguey, se definió que los activos que lo logren que la puesta en marcha sea un éxito, es la construcción de una granja educativa del maguey, asimismo del museo del maguey y el pulque, ambas ubicadas en el mismo lugar, por un período determinado necesario para trasladarlo a un punto clave.

Además, del supuesto con que cuentan los productores para realizar 3 recorridos relacionados con el producto maguey, de los costos y gastos que implica realizar cada paquete dentro de la ruta; la cual sólo se cotizo adecuaciones como en el transporte, dado que los productores actualmente cuentan con este tipo de movilización, aunque se estimó una devaluación de los vehículos, ya sean privados o en grupos.

Los recorridos serán incluidos en el mercado con la ayuda del equipo de trabajo, quienes serán los gestores de la ruta agroalimentaria, serán un total de 6 personas, aunque 1 será de manera temporal.

Cantidad	Cargo	Título	Experiencia	Salario
1	Gerente	Administrador de empresas	de 1 año	3,500.00
1	Contador	Contador público	1 año	1,000.00
3	Guías locales	Aprobados en los cursos de guías.	6 meses	2,000.00
1	Secretaria	Mínimo preparatoria.	de 1 año	2,000.00
6		TOTAL		8,500.00

Fuente: Elaboración propia con trabajo de campo, 2013.

Funciones:

- **Gerente:** Encargado de realizar las contrataciones de terceros, presupuestos, elaboración de itinerarios, control de ejecución, evaluación, promoción y publicidad; sus funciones son desempeñadas dentro de la empresa.
- **Contador:** Se encarga de la asesoría y revisión de los estados financieros de la empresa, quien trabajará una vez al mes.
- **Guías locales:** Acompañamiento permanente al grupo de viajeros, con entrenamiento previo y preparación de las actividades a desarrollar en el viaje, responsable del cumplimiento y ejecución del itinerario de viaje, seguridad, cancelación de los servicios, coordinación y apoyo al grupo, sus funciones son desempeñadas fuera de la empresa, tendrá comunicación directa con la gerencia para coordinar.
- **Secretaria:** Revisar los correos que los visitantes envían a las cuentas electrónicas de la empresa y de la contestación de

teléfonos. Sus funciones serán dentro de las instalaciones, se dirigirá al gerente ante cualquier inconveniente.

RESUMEN ACTIVOS FIJOS	TOTAL	Inicial	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Terrenos	74,640	74,640	0	0	0	0
Edificaciones	0	149,090	0	0	0	0
Maquinaria y Equipo	0	1,000	0	1,122	0	1,202
Muebles y Enseres	66,208	30,630	0	0	35,578	0
Total Activos PPE	140,848	255,360	0	1,122	35,578	1,202
RESUMEN ACTIVOS FIJOS	TOTAL	Inicial	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Terrenos	74,640	74,640	0	0	0	0
Edificaciones	0	149,090	0	0	0	0
Maquinaria y Equipo	0	1,000	0	1,122	0	1,202
Muebles y Enseres	66,208	30,630	0	0	35,578	0
Total Activos PPE	140,848	255,360	0	1,122	35,578	1,202

Para cumplir con la implementación de la ruta agroalimentaria, es preciso de un trabajo integral, por lo que se estimará los activos que los productores cuentan, de esta manera los gastos se minoran.

La proyección de 5 años, incluye una inversión inicial estimada, considerando que cada año hay un incremento entre el 30% y un 50%, esta acción fue realizada con el objeto de valorar el crecimiento futuro del proyecto.

A continuación se presentan activos requeridos:

Vida Útil	Terrenos	Valor unitario	Inicial	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	Inicial	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
20	Terreno	74,640	1					74,640	0	0	0	0
	Total							74,640	0	0	0	0
	Edificaciones	Valor unitario										
10	Construcción de la granja educativa	74,640	1					74,640	0	0	0	0
10	Construcción del museo del pulque	62,200	1					62,200	0	0	0	0
10	Adecuaciones	12,250	1					12,250	0	0	0	0
	Total							149,090	0	0	0	0
	Maquinaria y Equipo	Valor unitario										
2	Radio de comunicación	500	1		1		1	500	0	561	0	601
2	Equipamiento de oficina	500	1		1		1	500	0	561	0	601
	Total							1,000	0	1,122	0	1,202
	Muebles y Enseres	Valor unitario										
3	Implementos de cocina	30,000	1	0	0	1	0	30,000	0	0	34,846	0
3	Muebles de oficina	630	1	0	0	1	0	630	0	0	732	0
	Total						AÑO 5	30,630	0	0	35,578	0

Para la inversión neta inicial que se necesita para la implementación, y basado en el plan financiero, para el proyecto turístico: Ruta Agroalimentaria de Maguey, es preciso mencionar que es una actividad complementaria a la actividad primaria, como es la agricultura, siendo una de las principales en cuanto a ingresos.

Aunque no se tomó en cuenta en específico las actividades internas como la granja educativa y el museo, ya que son planes de negocio independientes a la ruta.

En este sentido, las inversiones iniciales para la puesta en marcha de la propuesta de ruta agroalimentaria, se calcularon en \$299,240 entre activos no corrientes, y \$57,052 como capital de trabajo, para un total de **\$ 356,292**.

INVERSIÓN NETA INICIAL REQUERIDA	
Inversión Inicial Neta en PPE	299,240
Necesidades de Capital de Trabajo	57,052
Total Inversión Inicial Requerida	356,292

Del total de la inversión requerida, el grupo de productores conformados por la asociación del proyecto dispone de \$ **78,325** (representados en terreno que seden para la construcción de edificios necesarios y en capital disponible para la operación, para lo cual se requiere de un crédito por un total de \$71,062 que se plantea para ser pagado a 60 meses.

Total Inversión Inicial Requerida AF	356,292
Recursos del Emprendedor	78,325
Nuevas Capitalizaciones	206,905
Total Crédito a Largo Plazo	71,062
Plazo (Meses)	60

En cuanto a los costos de la ruta agroalimentaria, se dividen en fijos y variables, los costos variables son aquellos que tienden a variar en proporción al volumen total de productos vendidos, como es el caso de las materias primas, mano de obra variable o que se pague a comisiones.

Para el proyecto se tienen unos costos variables para el primer año de \$ **402,840**, con un promedio mensual de \$ **254,640** correspondiente a materias primas.

Los costos fijos son aquellos que son una constante y no fluctúan en proporción al volumen total de servicios prestados, para el caso del proyecto, los costos totales son una sumatoria de los costos fijos, variables y de los costos indirectos de fabricación, los cuales presentan una participación constante sobre las ventas, el cual el primer año alcanza el 55.4%.

Igualmente, se estimó un presupuesto de gastos para la implementación de la ruta agroalimentaria de maguey, se definió una estructura de gastos anuales de la siguiente forma: unos gastos administrativos por un valor el primer año de **\$137,300**.

Presupuesto de gastos.	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Total Gastos de Administración	137,300	107,166	113,648	120,080	126,688
Total Gastos de Ventas	144,480	113,622	119,933	126,488	133,126
Total Gastos	281,780	220,788	233,581	246,568	259,814

Dentro de los flujos de egresos, los precios de venta que se proyectan en el presente plan financiero se realizan a partir de la evaluación realizada a los productos que vende la competencia en cuanto a los servicios similares al que se pretende iniciar, y de acuerdo con los costos de producción estimados.

Para proyectar el número de productos a vender durante el segundo año de operación se toma como referencia la cantidad de productos que se están prestando durante el mes doce del primer año de operación y se realizan unos incrementos racionales que se considera que se pueden alcanzar y que se calculan en un 6%. En este sentido, los ingresos proyectados para el primer año son de \$172,800 con un promedio mensual de \$14,400.

Es importante resaltar que se asumió un promedio de venta mensual de 10 paquetes, teniendo en cuenta que en temporadas altas se puede duplicar la oferta, compensando así la baja afluencia turística de la temporada baja.

De esta estimación, se asignará \$100 por paquete vendido a los productores, como inicio del proyecto y considerando el aumento de ventas, igualmente se les retribuirá o se aumentará este ingreso.

**Ruta agroalimentaria de Maguey
Proyección Ingresos**

Productos	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Recorrido 1					
PAQUETE	36	39	42	46	50
% Crecimiento PIB	2.30%	3.50%	4.00%	4.50%	4.50%
% Crecimiento Extraordinario		6.00%	6.00%	6.00%	6.00%
Precio promedio	4,800	5,095	5,399	5,717	6,035
% Inflación	4.06%	3.90%	3.80%	3.50%	3.50%
% Crecimiento		2.00%	2.00%	2.00%	2.00%
Total	172,800	198,696	226,772	262,964	301,751
Recorrido 2					
PAQUETE	48	52	57	63	69
% Crecimiento PIB	2.30%	3.50%	4.00%	4.50%	4.50%
% Crecimiento Extraordinario		6.00%	6.00%	6.00%	6.00%
Precio promedio	7,200	7,642	8,099	8,575	9,053
% Inflación	4.06%	3.90%	3.80%	3.50%	3.50%
% Crecimiento		2.00%	2.00%	2.00%	2.00%
Total	345,600	397,393	461,644	540,220	624,625
Recorrido 3					
PAQUETE	36	39	42	46	50
% Crecimiento PIB	2.30%	3.50%	4.00%	4.50%	4.50%
% Crecimiento Extraordinario		6.00%	6.00%	6.00%	6.00%
Precio promedio	5,800	6,156	6,524	6,908	7,292
% Inflación	4.06%	3.90%	3.80%	3.50%	3.50%
% Crecimiento		2.00%	2.00%	2.00%	2.00%
Total	208,800	240,091	274,017	317,748	364,616
Total Unidades	120	130	141	155	169
Total Ingresos	727,200	836,180	962,433	1,120,932	1,290,992

El estado de pérdida y ganancias proyectado en la ruta agroalimentaria de maguey, se atribuye al cumplimiento del 100% con los supuestos planteados, siendo entre el cuarto y quinto año, donde se generan utilidades.

	19,901	53,226	124,015	125,041	151,753	758,764
PRI	-336,390	-283,164	-159,149	-34,107	117,645	876,409

Es importante resaltar que el estado de pérdida de los cuatro años, se debe a la inversión que tienen que realizar los productores, para la puesta en marcha de la ruta agroalimentaria, además su ganancia estará representada inicialmente por los salarios destinados a los empleos directos, y a la contribución hacia los productores por paquete vendido, mientras se va solventando el préstamo, y a la par se va posicionando el proyecto agroalimentario.

Ruta agroalimentaria de Maguey ESTADO DE RESULTADOS (PS)					
Período	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Ventas	727,200	836,180	962,433	1,120,932	1,290,992
Costo Mercancía Vendida	402,840	527,395	500,280	562,990	634,652
Utilidad Bruta	324,360	308,786	462,153	557,942	656,341
Gastos de Administración	137,300	107,166	113,648	120,080	126,688
Gastos de Ventas	144,480	113,622	119,933	126,488	133,126
Utilidad Oper. antes de Depre y Amort.	42,580	87,998	228,572	311,374	396,526
Gasto de Depreciación	25,619	25,619	25,680	27,330	27,370
Gasto de Amortización	0	0	0	0	0
Utilidad Operativa	16,961	62,379	202,892	284,045	369,157
Ingresos no Operacionales	0	0	0	0	0
Gastos no Operacionales	0	0	0	0	0
Utilidad antes de Intereses e Impuestos	16,961	62,379	202,892	284,045	369,157
Ingresos Financieros	0	0	0	0	0
Gastos Financieros	18,121	16,590	14,898	12,804	10,757
Intereses	9,640	8,047	6,157	3,734	1,312
Comisión Fondo de Garantías	2,231	1,748	1,302	855	409
Impuesto del 4*1000	2,909	3,345	3,850	4,484	5,164
Gastos Bancarios	3,341	3,450	3,590	3,730	3,872
Utilidad antes de Impuestos	-1,160	45,789	187,994	271,241	358,400
Impuesto de Renta	0	0	0	0	0
Utilidad/Perdida Neta	-1,160	45,789	187,994	271,241	358,400
Reserva Legal	0	0	0	0	0
Utilidad/Perdida Neta despues de Reserva Le	-1,160	45,789	187,994	271,241	358,400
Dividendos		0	0	0	0
Utilidades Retenidas del Periodo	0	45,789	187,994	271,241	358,400
Reservas Retenidas Acumuladas	0	45,789	233,783	505,024	863,423

Con relación al flujo de caja, muestra el movimiento de las entradas y salidas de efectivo, lo que se obtiene como resultado que el primer año es el castigado.

Ruta agroalimentaria de Maguey
Flujo de Caja Libre (PS)

Periodo	Inicial	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	Valor Residual
Utilidad Operativa	0	16,961	62,379	202,892	284,045	369,157	
Impuestos	0	0	0	0	0	0	
NOPLAT	0	16,961	62,379	202,892	284,045	369,157	
Depreciaciones y Amortizaciones	0	25,619	25,619	25,680	27,330	27,370	
Flujo de Caja Bruto	0	42,580	87,998	228,572	311,374	396,526	
Variación de Capital de Trabajo	57,052	18,698	11,352	13,151	16,510	17,715	
Inversiones en Propiedad Planta y Equipo	255,360	0	0	1,122	35,578	1,202	
Inversión en Otros Activos de Largo Plazo	0	0	0	0	0	0	
Inversión en Diferidos	43,880	0	0	0	0	0	
Flujo de Caja Libre	(\$356,292)	\$23,882	\$76,646	\$214,299	\$259,286	\$377,609	\$1,888,047

Finalmente, los indicadores financieros para una tasa interna de retorno TIR de 29.74%, superior a la tasa de descuento estimada para el proyecto, lo que significa que el proyecto agroalimentario es sostenible y genera rentabilidad, y desde el punto de vista del inversionista, representa un negocio atractivo y una inversión con resultados a mediano plazo; siempre y cuando se cumplan con los supuestos productivos y de ventas estimados.

Sin embargo el periodo de recuperación de la inversión es de 4 años, tiempo que puede disminuir o variar, si se incrementa el nivel de ventas, ya que para el proyecto, se estimó de manera pesimista o de bajo perfil.

Tasa de Descuento	20.00%
Valor Presente de los Flujos	\$473,937
% Valor Presente de los Flujos	38%
T.I.R.	29.74%
Valor Residual	\$1,888,047
Valor Presente del Residual	\$758,764
% Valor Presente del Residual	62%

Tasa de Crecimiento Sostenible	0.0%
Total VP de los Flujos Futuros + Valor Residual	\$1,232,701
Valor Inversión Inicial	(\$356,292)
VPN	\$876,409
Relación Costo Beneficio (Veces)	1.17
Punto de Equilibrio en pesos	689,174.23

El proyecto también genera un valor de sus flujos de caja futuros por **\$1, 232,701**, que restando la inversión inicial daría un valor presente neto de **\$876,409**, igualmente se establece un punto de equilibrio en pesos mexicanos para el primer año de **\$689, 174.23**, lo que significa que este proceso es normal, dado que la inversión realizada es alta comparada con las ventas proyectadas para el primer año, la cual se realizó con motivaciones de bajo perfil (pesimista).

En una proyección más optimista, el resultado sería superior en tiempo y en obtención de utilidades, sin embargo se realizó este panorama apegado a la realidad, porque es un proyecto nuevo en el mercado, y su éxito empresarial será influenciado por diversos factores, ya sean por problemas de operación, por condiciones del clima, entre otras.

Además de ser un proyecto sostenible y rentable, la ruta agroalimentaria de maguey, generará 6 empleos directos sólo en el área operacional; y como se mencionó para la implementación del proyecto es necesario de la construcción de infraestructura como la granja educativa y del museo, lo que significa que en cada establecimiento se necesita de personal local para llevarlos a la operación de estos.

Y sin agregar a los ingresos que generaría este proyecto agroalimentario, ya que se trabajaría con las 28 unidades productivas de maguey, y de la necesidad de contratar alimentos locales o en su caso fondas o restaurantes, y de diferentes insumos, es decir se generaría empleos indirectos, ayudando a la economía local.

4.8 Sinopsis del “Diseño de ruta agroalimentaria de maguey como estrategia de los productores de maguey”.

Para cumplir con el diseño de ruta agroalimentaria, es necesario obtener estrategias, que potencialicen las características diferenciadas de este proyecto turístico; por lo que se presenta un resumen donde se identifican programas de apoyo para cumplir cada fase del proyecto. (Ver esquema N° 9).

Esquema N° 9 Resumen del diseño de ruta agroalimentaria de maguayo.



Fuente: Elaboración propia, trabajo de campo 2013.

Para lograr cumplir con las estrategias o acciones del diseño de ruta agroalimentaria, es necesario indagar sobre las fechas que las instituciones gubernamentales estén convocando a los productores de zonas rurales en el ingreso de las propuestas de proyectos, ya sean de índoles turísticas o agropecuarias; con el fin de gestionar ante estas entidades las infraestructuras y/o capacitaciones que se necesitan para iniciar con la implementación del diseño de ruta agroalimentaria del maguey en la zona II de Zumpango.

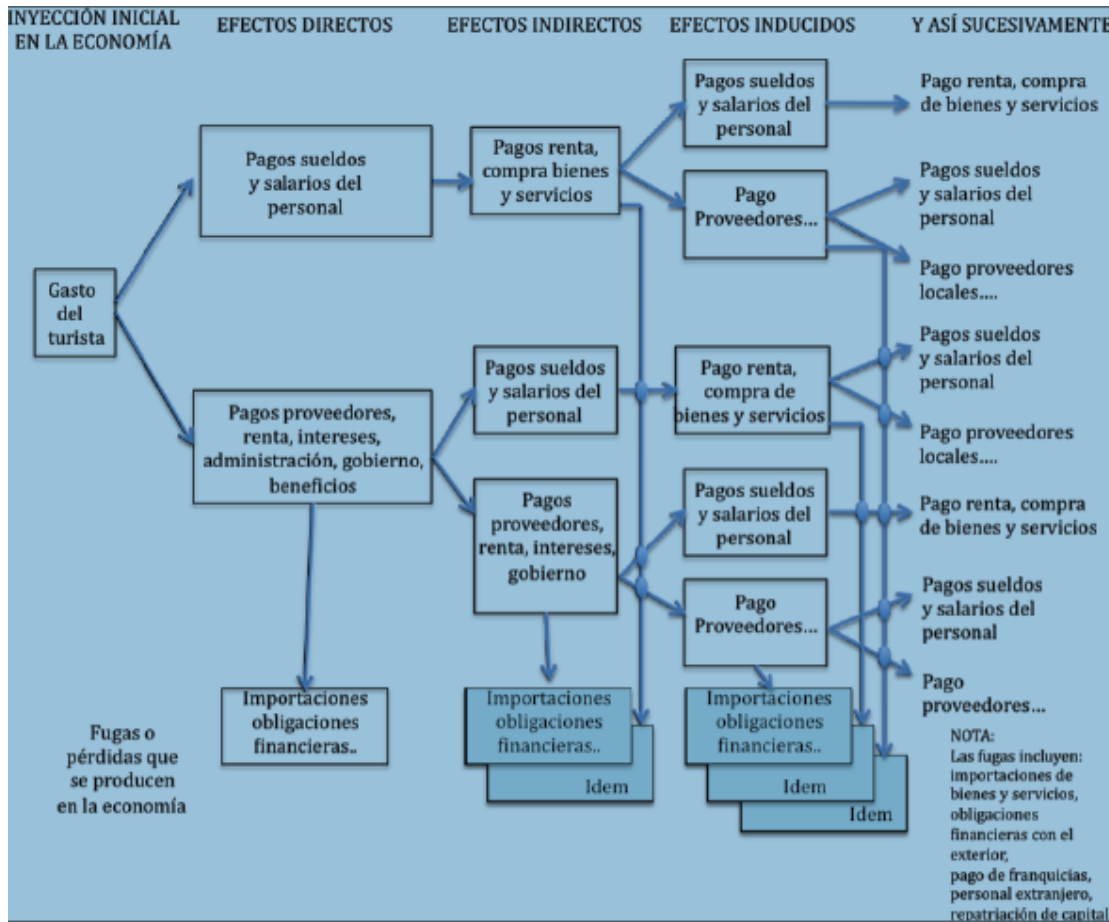
Si se cumplen las estrategias como la construcción de la granja educativa, el museo del pulque y demás, las condiciones dentro de los municipios, en cuanto a trabajo, serían favorables ya que se generarían empleos locales con la afluencia de turistas en los municipios.

Siendo así, el personal que gestionarán y ejecutarán los recorridos son 6 empleos directos, más las demás emprendimientos que en este caso son empresas independientes a la parte administrativa de la ruta agroalimentaria, donde se requiere de mano de obra para activarlos.

Una vez que se active la ruta, los turistas van a consumir alimentos y bebidas, por lo que las fondas o restaurantes locales obtendrían recursos económicos, además de los establecimientos de misceláneas y de hospedaje.

Por lo que es una cadena de beneficiarios con la ruta agroalimentario, resultando que es un emprendimiento rentable no sólo para los productos sino para la comunidad local de los municipios del sector II de Zumpango (Teotihuacan, San Martín de las Pirámides y Tecámac).

Esquema N° 10 Influencia en la economía del efecto multiplicador.



Fuente Ruíz, 2008; 7

CONCLUSIÓN GENERAL.

El cultivo de maguey y los diferentes usos desde un orden cronológico ha realizado transformaciones en el orden social (estrato social); en relación en la producción (altibajos); en los diferentes embates con la llegada de la industria cervecera, lo que afectó el significado ante la sociedad en relación de la higiene.

Aunque, en la actualidad el saber-hacer en la población rural, se está viviendo una condición de menor participación por parte de las nuevas generaciones en el aspecto de la producción del cultivo; y por las dificultades de introducción al mercado por falta de una serie de factores como competencia desleal, no acuden a los compradores con conciencia hacia el valor del producto que se está comercializando y/o falta de un estudio de mercado que les ayude a mejorar en el posicionamiento de los derivados de maguey como una gastronomía con identidad local.

En la parte de organización entre los productores de la región II de Zumpango, de las áreas rurales, a pesar de las diferentes circunstancias que han atravesado, conservan el saber-hacer de las prácticas en la agricultura y extracción de los derivados gastronómicos del maguey, es decir continúan con formas tradicionales de producir la tierra campesina.

Las actividades agrícolas, son las principales fuentes de ingresos económicos, aunque no es el ingreso con más alto porcentaje que reciben por parte de esta actividad. Para los productores de maguey de los municipios de Teotihuacan, San Martín de las Pirámides y Tecámac, Sector II de Zumpango; no una solución a los problemas que enfrentan día a día; por lo que han diversificado los ingresos; iniciando con actividades comerciales o a partir de iniciativas de trabajar en conjunto con el turismo.

Estas actividades no agrícolas, son parte de la multifuncionalidad de la agricultura, y actividades complementarias a la tradicional que se realizan en

el campo, donde el turismo se involucra en esta parte como una nueva fase de los productores del maguey, siendo diferente a lo que han realizado durante muchos años; por lo que hay que capacitar al personal campesino y local en la atención de visitantes, turistas o excursionistas y en la administración de un proyecto con índole turístico.

Las capacitaciones son herramientas para que los productores inicien un proyecto como la ruta agroalimentaria, así poder competir en el mercado por la diferenciación ante las demás empresas que existen en la zona. Por lo que la SECTUR, con los diferentes apoyos en capacitaciones y otorgamiento de certificados que garantizan la calidad de los servicios que se prestan, es decir este actor institucional es una vía para cumplir con los objetivos de los productores.

Sin dejar a un lado la SAGARPA, es un medio para la implementación de la ruta agroalimentaria, ya que con los apoyos que otorga al sector rural, a través de la construcción de la granja educativa y del museo del pulque. Sin embargo, los trámites que se requieren para la construcción de la granja educativa se tienen que retomar, para iniciar este proyecto turístico.

Estas gestiones son experiencias, las cuales se les facilita a trabajar ante las siguientes fases del proyecto, es decir, los productores han implementado estrategias en conjunto, con representantes de la SAGARPA, y por consiguiente a estas acciones, se puede iniciar tramites con otras instituciones que aportan beneficios a la asociación y a la comunidad local; así obtener un desarrollo en la economía de la zona.

Estas experiencia con las instituciones en un principio se convirtieron en un problema hacia los productores, ya que para ser apoyados con ingresos económicos o asesorías técnicas con la producción, estos se legalizaron como un grupo socioeconómico, aunque a través del tiempo han trabajado en

equipo para resolver problemas comunes, ya que han comprobado que es la manera más idónea para mitigar estos problemas.

Con estos trabajos en equipo se apoyan entre ellos, para iniciar una forma nueva de diversificar las actividades económicas, aunque el turismo rural en el país es una actividad y un tema reciente, asimismo el turismo agroalimentario lo es aún más, por lo que son pocos los casos de éxito que se identifican a nivel nacional; siendo un impedimento para este proyecto turístico, y sin dejar en segundo plano que este tipo de turismo genera divisas en el sector rural, ya que es una actividad que involucra a toda una localidad.

El sector II de Zumpango, es una zona con recursos y atractivos, los cuales poseen potencial turístico; y solamente ciertos son conocidos y visitados por un número de turistas anualmente, aunque para diversificar la oferta turística es importante identificar aquellos que pueden estar dentro de un solo circuito, esto es posible, a través del diseño de ruta agroalimentaria de maguey.

Para complementar el diseño de ruta agroalimentario, se identificó un diagnóstico del territorio y de un análisis FODA, del cual resultó estrategias para minimizar las debilidades y amenazas; estos aprovechando las fortalezas y oportunidades.

Estas estrategias se identificaron como el apoyo de los productores de maguey, con instrumentos de entrevistas adecuados; siendo diseñadas en conjunto con los actores locales del territorio, donde se obtuvieron aspectos que se necesitan desarrollar para el inicio del turismo agroalimentario en la zona como la construcción de dos edificios simbólicos como una granja educativa y un museo del maguey, los cuales son un ícono que representa y explica dicho producto como parte del patrimonio.

Se considera parte del patrimonio, la conservación del saber-hacer de la producción, el significado histórico y la importancia gastronómica; es decir, si la producción del maguey disminuye por ende los platillos locales que lleva como ingrediente algún derivado del maguey; estos serían sustituidos o con el tiempo van desapareciendo, aunque es un hecho que se puede retardar y no abolir por completo.

Esta conservación se puede garantizar con las actividades turísticas, porque al convertirse estos patrimonios locales en recursos los habitantes locales estarían motivados para mantenerlos como parte del territorio y de su forma de vida.

Con el diseño de la ruta agroalimentaria del maguey, se busca diversificar la oferta turística en la zona, ya que los visitantes que llegan a ciertos lugares turísticos no conviven con los pobladores locales, y siendo una manera de atraer a dichos visitantes a las localidades.

Además, de diversificar los ingresos a los productores y habitantes locales, a través, del diseño de este producto turístico, sin sustituir a las actividades del campo; se generaría empleos directos locales, así como la apertura de nuevas empresas familiares, interesados en la conservación del producto con identidad local, que les impulsa la economía.

Dado, que los productores y habitantes locales están involucrados desde el inicio del proyecto, es una forma de generar sentimientos de pertenencias, así facilita el aprovechamiento de rentabilidad con visiones en pro del medio ambiente y de las prácticas culturales del territorio.

Este tipo de trabajos tienen posibilidades de sobrevivir, y de lograr un desarrollo no sólo de los productores sino de la comunidad en general; siendo el interés, de un inicio, de la preservación del patrimonio cultural y del medio ambiente. Esta iniciativa es endógena, lo que los productores darán

una continuidad a este proyecto, ya que son los beneficiarios directos y no se les es rentable abandonarlo en un futuro.

Asimismo, se inicia apertura de empleos locales de manera directa, quienes son parte de la administración y gestión de los paquetes para ser ofertados en el mercado, con un total de 6 trabajadores en el primer año (gerente, contador, secretaria y guías locales), y de acuerdo al aumento de la afluencia se contratará a más personal; lo que resultará empleos locales indirectos.

De manera indirecta, las fondas o restaurantes locales obtendrán ingresos de acuerdo a la afluencia, así como los puestos de diferentes misceláneas o tiendas de alimentos.

El análisis financiero muestra que la ruta agroalimentaria de maguey en los municipios de Teotihuacan, San Martín de las Pirámides y Tecámac, es viable y los indicadores financieros muestran una generación de ingresos acorde a una actividad complementaria de las actividades primarias que realiza en estos municipios.

RECOMENDACIONES

1. Elaborar un informe denominado pliego de condiciones, que representa los reglamentos y sanciones de la asociación. Este documento contendría los procesos de análisis internos, externos y diagnósticos de turismo rural y agroturismo del sector, con el objeto de establecer estrategias para el proyecto turístico, para ello se recomienda:
 - Desarrollar líneas de base para todas acciones del emprendimiento, así beneficiar a los actores involucrados a mediano plazo, y evitar el abandono del proyecto.
 - Adecuar metodologías a seguir en otros casos similares, para obtener un mayor impacto en la medida que se ejecute el proyecto, y apropiación por parte de los colectivos beneficiarios.

2. Consideración para realizar acciones sostenibles del desarrollo turístico emprendido. Lo que se debería de realizar:
 - Definir qué tipo de turismo ya sea rural o agroturismo, que maximice el valor agregado a los productos agrícolas, así como el cumplimiento de los objetivos establecidos con anterioridad, sin embargo que vaya a la par con la conservación del patrimonio natural, social y cultural, sin dejar a un lado un estudio de capacidad de carga para mantener un equilibrio del territorio en diferentes ámbitos.
 - Diseñar estrategias para agregar valor a la identidad cultural y del patrimonio natural, de forma más concreta y adecuada al tipo de producto que existe en cada región.

3. Adaptar el funcionamiento y la calidad del servicio del producto de acuerdo al requerimiento de SECTUR, a través:
 - Diseño y generación de programas de capacitación y de formación requerida para este tipo de emprendimiento, de esta manera las pequeñas empresas familiares mantendrían una calidad más estándar dentro de la ruta agroalimentaria.

4. Mantener información estándar entre los miembros de la ruta agroalimentaria del maguey, para que no se contra disponga el objetivo del proyecto, así se evita una confusión en los visitantes, a través de:
 - Talleres participativos donde se informe y establezca las condiciones e información general y específica del proyecto, de esta manera los miembros de la asociación comparten las mismas ideas principales del proyecto.

FUENTES DE INFORMACIÓN

▪ Bibliografía

Boucher, François. (2006). Reflexiones en torno al enfoque SIAL: Evolución y avances desde la Agroindustria Rural (AIR) hasta los sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL). En: Congreso AMER Simposio SIAL. Mayo, México.

Boucher, François y Reyes González, Juan Antonio. (2011). Guía Metodológica para la activación de Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL). IICA, CIRAD, REDSIAL México-Europa. México: IICA.

Boullón, Roberto (2001). *Municipios Turísticos*. Ed Diana, España.

Boullón, Roberto C. y Boullón, Diego R. (2008). Turismo Rural: Un enfoque global. Editorial Trillas. México.

Blanco Murillo, Marvin (2012). El agroturismo como instrumento de activación de los SIAL en América Latina: Valorización del potencial turístico en 10 casos de estudio. En: Boucher, François; Espinoza Ortega, Angélica y Pensado Leglise, Mario del Roble. **Sistemas Agroalimentarios Localizados en América Latina: alternativas para el desarrollo territorial**. México. Porrúa. 121-136 pp.

Jardon, Suarez, Christian Lizeth. 2009. Propuesta para el turismo alternativo en el municipio de Tenancingo, Estado de México. Tesis de Licenciatura de Turismo. Universidad del Estado de México, Toluca, México: UAEM.

Monterroso, Neftalí. (2010). La nueva Ruralidad: Un paradigma para la domesticación del turismo rural en América Latina. En: Monterroso, Neftalí y Zizumbo, Lilia. **Contra la domesticación del turismo. Los laberintos del turismo rural**. UAEM-Porrúa. México. 75-105 pp.

Ocampo Ochoa, Felipe Benjamín (2012) Desarrollo territorial del consejo forestal región VI, Estado de México. Tesis de Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario. Universidad del Estado de México, Toluca, México: UAEM.

Pensado Leglise, Mario del Roble (2012). Los clusters agroindustriales y los SIAL en América Latina: dos enfoques en el manejo de las externalidades ambientales negativas. En: Boucher, François; Espinoza Ortega, Angélica y Pensado Leglise, Mario del Roble. **Sistemas agroalimentarios Localizados en América Latina: Alternativas para el desarrollo territorial.** México. Porrúa. 59-84 pp.

Rodríguez-Borray, Gonzalo y Requier-Desjardins, Denis (2006). La multifuncionalidad de los sistemas agroalimentarios locales en zonas rurales de países en desarrollo: el caso de la agroindustria panelera en Colombia. En: Álvarez Macías, Adolfo et al. **Tomo I Agroindustria Rural y desafíos: Los desafíos de los sistemas agroalimentarios localizados,** México. UAEM. 55-78 pp.

Schneider, S. 2008. La contribución de la pluriactividad para las políticas públicas de desarrollo rural: una mirada desde el Brasil. En Arce, A; Blanco, G.; Hurtado, M. (Eds.) **Políticas Públicas como Objeto Social.** Guatemala, Ed. FLACSO.

Teyer Sánchez, Sara Argimira y Sánchez Rivera, César Augusto. 2010. El abandono del cultivo del maguey y sus efectos en la gastronomía mexicana: Caso Cuenca Alta del Río Lerma, Estado de México. Tesis de licenciatura de Gastronomía. Universidad del Estado de México: UAEM.

Zamorano Casal, Francisco Manuel. 2002. Turismo Alternativo: Servicios Turísticos Diferenciados: animación, turismo de aventura, turismo cultural, ecoturismo, turismo recreativo.

▪ Hemerografía

Barrera, Ernesto (2009). “Las Rutas Alimentarias: como instrumento para el desarrollo territorial: El caso de la Ruta de la Yerba Mate”. Revista de la Universidad de Sonora. N° 26 Julio-Agosto.

Barrera, Ernesto y Bringas Alvarado, Olivia. (2010) “Las Rutas Alimentarias: Una arquitectura turística basada en la identidad de los alimentos. Colombia: Simposio II Internacional del Turismo Natural y

Desarrollo Comunitario organizado por Servicio Nacional de Aprendizaje del Valle del Cauca (SENA). Publicado en Julio 26, 2010.

Barrera, Ernesto (2013). Las condiciones de éxito para la construcción de rutas alimentarias. Revista REDMARKA, Buenos Aires, Edición Abril 2013.

Domínguez Reyes, Nayibee y Rubí Turrent, Carlos Darío. 2011. Catálogo Federal, México. Dirección de Asistencia Técnica y Desarrollo Regional del INAFED.

Echeverri Perico, Rafael y Ribero, María del Pilar. 2002. Nueva Ruralidad: Visión del territorio en América Latina y el Caribe. Centro Internacional de Desarrollo Rural, Cider/IICA.

Escalante Roberto, Cataán Horacio, Galindo Luis Miguel, Reyes Orlando. (2007) Desagrarización en México: tendencias actuales y retos hacia el futuro. **Cuadernos de Desarrollo Rural**, julio-diciembre número 59, Pontificia Universidad Javeriana Bogotá Colombia pp. 87-116.

Escalante Semerena Roberto I. y Catalán Horacio (2008), Situación actual del sector agropecuario en México: perspectivas y retos. núm. 350, enero-febrero, Economía Informada.

García Henches, Blanca (2005) "Características diferenciales del producto turismo rural". Cuadernos de Turismo, Universidad de Murcia, España Enero-Junio, N°015.

López Morales, Gloria (2001). Cultura, Turismo y Desarrollo. En **Cuadernos de Patrimonio Cultural y Turismo**. Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y turismo cultural en América Latina y el Caribe. Puebla, México. Número 3. 3-16 pp.

Medina Meneses, Israel.2010. Tlachiqueros por la Vida Unidos. Estado de México.

Miranda Román, Guillermo; Quintero Salazar, Baciliza; Ramos Rostrol, Beverly; y Olguin-Arredondo, Héctor Armando. (2011). La recolección de insectos con fines alimenticios en la zona turística de Otumba y Teotihuacan, Estado de México. **Pasos: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural**, Vol. 9 UAEM-México.

Muñoz Aréyzaga, Eréndira (2011). Entre la vocación turística y la devoción. Percepciones sociales del patrimonio cultural en un contexto turístico. Caso de Malinalco, Estado de México. **PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural**. Vol. 9 Número 1 Págs. 115- 568. 2011.

OMT, (1978). Evaluación de los recursos turísticos, Madrid.

Ramírez García, José Luis. (2011). Informe: Segunda etapa para productores de maguey. SEDAGRO, Delegación Regional Teotihuacan, San Pablo Tecalco, Tecámac, Estado de México.

Ruíz Chávez, Octavio (2008) Turismo: Factor de desarrollo y competitividad en México. Centro de Estudios Sociales y Opinión pública (CESOP). Documento de Trabajo Número 46- Junio.

Sancho, Amparo et al. (S. a). Introducción al turismo. Organización Mundial Del Turismo (OMT).

Secretaría de Turismo (SECTUR), de Toluca 2010. Datos estadísticos de la afluencia de turista en los municipios a estudiar.

SECTUR. Dirección de Desarrollo de Turismo Alternativo. Noviembre 2006.

UNESCO (2003). ¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial? Revista anual editado por Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura.

▪ **Cibergráficas**

Enciclopedia de los municipios y delegaciones de México (2011). Consultadas en el año 2011-2012. <http://e-local.gob.mx/work/templates/enciclo/EMM15mexico/Regionalizacion.html>.

Ramírez Rancaño, Mario (2000) Ignacio Torres Adalid y la industria pulquera. Instituto de investigación social de la UNAM. Editorial Playa y Valdés. México. Consultado en el mes de Diciembre, 2012.

http://books.google.es/books?id=j2VRtSGtkd0C&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false

MINCETUR (2012). Conceptualización del producto turístico. Consultado en el mes de Agosto de 2012. http://www.mincetur.gob.pe/turismo/Producto_turistico/Fit/fit/Guias/Amazonas.pdf.

SEDESOL (2012). Características de los municipios de Teotihuacan, San Martín de las Pirámides y Tecámac. Consultado el 10 de Octubre de 2012.

<http://www.microrregiones.gob.mx/catloc/LocdeMun.aspx?tipo=clave&campo=loc&ent=15&mun=092>

Anexos



Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMex)
Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales (ICAR)



ENCUESTA de identificación de atractivos y recursos.

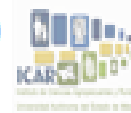
Este instrumento de campo tiene por objeto identificar atractivos y recursos con potencial turístico de los municipios de San Martín de las Pirámides, Teotihuacan y Tecámac, México. Esta encuesta servirá para cumplir los objetivos del Trabajo Terminal de grado de la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario (MAGUyTA), de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMex).

FICHA DE EVALUACION DE ATRACTIVOS TURISTICOS

Nombre del recurso:		Fecha: _____		Ficha N° _____	
Ubicación:		Estado _____		Municipio _____	
				Localidad _____	
Categoría		Tipo	Subtipo	Jerarquía (1-5)	
Sitios naturales					
Museos y manifestaciones culturales					
Realizaciones Técnicas o artísticas contemporáneas					
Acontecimientos programados					
Breve descripción					
Acceso		Valor (1 a 4)	Acciones recomendadas		
Por camino asfaltado					
Por camino sin asfaltar					
A pie					
otros					
Servicios disponibles	Alojamientos	Alimentos	Lugares de esparcimiento		
Datos complementarios		Intervenciones necesarias.			
Señalización		Acceso			
Estacionamiento		Señalización			
Agua potable		Conservación			
Electricidad		Presentación			
Teléfono		Entorno			
Recolección de basura		Otros			
Transporte					
Vigilancia					
Función Actual					
Vocación Turística del atractivo					
Incidencia del clima	Esfuerzo Físico	Dificultad de acceso	Seguridad	Facilidades	Variedad interpretativa
(0= Alta; 1=Medio; 2=Baja)			(0=Baja; 1=Medio; 2=Alta)		
Total Puntos: _____			Vocación Turística: Alta (8-10 puntos) _____		
			Medio (4-7 Puntos) _____		
			Baja (0-3 Puntos) _____		
Firma de la Persona Responsable.					



Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMex)
Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales (ICAR)



GUÍA DE OBSERVACIÓN.

Este instrumento de campo tiene por objeto identificar la situación actual de los productores en los municipios de San Martín de las Pirámides, Teotihuacan y Tecámac, México. Esta guía apoyará en cumplir los objetivos del trabajo Terminal de grado de la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario (MARTURyTA), de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMex).

1. Formas de acceso a los municipios
Autobús ___ Taxi ___ Otro ___
2. Estado de los accesos o las vías de comunicación.
3. Señalización.
4. Presencia del entorno
Natural ___ Cultural ___
Conservado _____
5. Formas de convivencia.
En actividades comunales ___
En formas de organizaciones ___
Socialización entre la comunidad local ___
Socialización entre habitantes locales y visitantes _____
6. Industria y comercio.
Empresas de servicios ___
Accesibilidad a estos ___
7. Presencia de conservación de los recursos.
8. Formas de trabajo entre productores.
9. Formas de producción.
10. Formas de comercialización.
11. Entorno social económico.
12. Presencia de representantes de las instituciones gubernamentales.
13. Formas de trabajo entre gobierno y productores.
14. Objetivos del gobierno hacia las zonas rurales.
15. Apoyos anteriores en esta zona.
16. Formas de que los productores conservan el patrimonio cultural y el saber-hacer.
17. Actividades que realizan alrededor del saber-hacer.
18. Identificar el interés de los productores con el turismo.
19. Identificar infraestructuras con significado cultural.
20. Identificar recursos y atractivos con potencial turístico que se asemejan al objetivo de los productores.
21. Identificar actores que faciliten este tipo de proyectos.
22. Identificar formas de implementación del proyecto con fines económicos.



Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMex)
Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales (ICAR)



ENTREVISTA A LOS PRODUCTORES DE MAGUEY.

Este instrumento de campo tiene por objeto identificar la situación actual de los productores en los municipios de San Martín de las Pirámides, Teotihuacan y Tecámac, México. Esta entrevista apoyará en cumplir los objetivos del trabajo Terminal de grado de la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario (MAGRHMA), de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMex).

23. Datos del encuestador.

Edad _____
Sexo: M _____ F _____
Escolaridad _____

Ocupación:

Productor	Empresario
Palquero	Todo lo anterior
Extracción de insectos	Otro _____

Tipo de vivienda _____
Material de construcción: Concreto _____
Otro _____
Ubicación: Urbana _____ Rural _____

Uso de la vivienda

Vivienda	Vivienda y Producción
Vivienda y palquero	Todo
Vivienda y otro negocio	Otro

Composición familiar
1-3 _____ 4-7 _____ Más _____

¿Cómo aprendió a trabajar con el maguey?
Aprendió del padre _____
Otra forma _____

24. Información de las tierras.

Ejidal _____ Comunal _____ Otro _____

Productos sembrados
Maguey _____ Granos básicos _____
Otros _____

Actividad principal económica.
Agrícola _____ Comercio _____
Pecuaria _____ Otro _____

Tiempo de trabajo en la tierra (años).
5-10 _____ 11-15 _____ 16-20 _____
Más _____

Problemas que presenta.
Robos _____ Otro _____ ¿Porque? _____
Acceso a la materia prima _____
Falta de recursos económicos _____
Acceso al mercado _____
Ubicación de la tierra.
Cerca de la vivienda _____
A las afueras de la ciudad _____
Apoyo de mano de obra
Familiar _____ Contratado _____ Otro _____

25. Aspecto social

Apoyo de la familia en la producción.
Sólo los hombres _____
Participación de la mujer _____
Explique _____

Traspaso del saber-hacer.
A los hijos(as) _____ como _____
Demás miembros de la familia _____
Conocidos _____
Participación en programas de apoyos.
Institucional _____ ¿Cómo? _____
Educativo _____

26. Comercialización de los productos

Restaurantes _____ Fondas _____
Directo al consumidor _____
Venta local, y/o regional _____

27. Actividades que combina con la venta.

Explique.
Venta de Alimentos y Bebidas locales _____
Juegos de diversión _____
Exhibición del producto _____
Participación en la feria _____ Otro _____

