



**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO**

**MAESTRÍA EN AGROINDUSTRIA RURAL, DESARROLLO TERRITORIAL Y**

**TURISMO AGROALIMENTARIO**

**TRABAJO TERMINAL DE GRADO: PATRIMONIALIZACIÓN DEL QUESO  
AÑEJO Y TURISMO RURAL EN ZACAZONAPAN**

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

**PRESENTA: L.T. REBECA OSORIO GONZÁLEZ**

**COMITÉ DE TUTORES:**

**DR. FRANCISCO HERRERA TAPIA**

**TUTOR ACADÉMICO**

**DR. BENITO ALBARRÁN PORTILLO**

**MTRA. MARTHA GARDUÑO MENDOZA**

**TUTORES ADJUNTOS**

**Toluca, México, agosto 2013**



## Dedicatoria

A mi hija Fernanda por ser mi angelito y mi gran amor. Hija solo quiero que sepas que te llevo en mi corazón y en mi mente, en cada segundo de mi vida. Nunca me perdonare por haberte dejado ir; desde el día que partiste me hice muchas preguntas y aún no tengo todas las respuestas, pero hoy se que estas con Diosito porque él te necesita a su lado y porque tu madre siempre necesitara ayuda divina para cumplir su tarea en este mundo.

Princesita te extraño mucho, ojala algún día me puedas llevar en tu viaje.

A ti amor, quiero mi vida CONTIGO

A mi familia, nunca olviden que los quiero mucho

A Diosito porque siempre has estado conmigo, a pesar de las horribles tempestades y porque gracias a las coincidencias que me regalas, se que existes y que estas a mi lado, cuidándome.

## Resumen

El patrimonio cultural inmaterial recién ha sido reconocido y valorado por instituciones internacionales como es el caso de la Organización de las Naciones Unidas para Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), sin embargo, desde siempre ha sido un recurso altamente valorado por el turismo y más en la actualidad, con el surgimiento del turismo rural, que de cierta forma lo usa como un estandarte de autenticidad y, un medio para ofrecer verdaderas experiencias a los nuevos turistas. Aunque, este patrimonio inmaterial símbolo de identidades, tradiciones y formas de vida, en ocasiones se queda estático, casi muerto con el eminente peligro de desaparecer si no se mueve, si no realiza cambios; creándose, recreándose o inventándose; puesto que es un patrimonio en uso, de cuya característica deriva su capacidad de transformación y, el vínculo que establece entre generaciones. Sin embargo, este patrimonio intangible no puede seguir vivo, cumpliendo determinadas funciones en alguna sociedad, si ese no es el deseo, de su comunidad portadora.

De ahí que el patrimonio intangible seguirá vivo en la medida en que se patrimonialice, en el momento exacto que inicie o continúe con el proceso de la patrimonialización, mismo que permite apropiación, activación, gestión y renovación de patrimonios, donde lo ideal es que cada comunidad tenga el derecho de decidir qué constituye su patrimonio, aunque en la práctica lo que suele suceder es que esa determinación proviene de imposiciones externas.

Bien comentaba Igor Stravinsky, “Una tradición verdadera no es el testimonio de un pasado caduco; es una fuerza viva que anima e informa el presente. Lejos de implicarla repetición de lo que fue, la tradición supone la realidad de lo que perdura. Es como un bien de familia, un patrimonio que se recibe a condición de hacerlo fructificar antes de transmitirlo a los descendientes” (Stravinsky, 1952 citado en UNESCO s/a: 2). En este entendido, es lo que se ha hecho por años en Zacazonapan municipio de estudio, con la producción quesera que lo caracteriza.

A pesar de que esta tradición ha sobrevivido por generaciones, a lo largo de 150 años, este patrimonio está cayendo en desuso, y corre el riesgo de desaparecer, de ahí que se parte de esta problemática, para realizar la presente investigación. Donde se propone una serie de alternativas algunas de ellas desde la perspectiva de turismo rural, así como pasos a seguir

para un proceso de patrimonialización. En este entendido se trabaja con el enfoque de patrimonialización de Elena Espeitx y herramientas metodológicas, como formatos de elección de rutas, cédulas sobre recursos, inventarios, encuestas y entrevistas.

Lo que se busca es tratar de mantener con vida al patrimonio quesero: mediante el uso de nuevos enfoques metodológicos y las correspondientes adaptaciones que debe sufrir este patrimonio, para responder no solo a las dinámicas de cambio, sino a los nuevos usos que se le deben dar.

Los resultados obtenidos fueron positivos pues la población y los actores involucrados en la actividad quesera, respondieron muy bien a las alternativas que se les propusieron e incluso muchas de ellas, fueron ellos quienes no solo las mejoraron sino también las propusieron y las validaron.

Sin embargo queda mucho camino por recorrer, puesto que las alternativas aquí propuestas solo están en papel, falta la intervención de las instituciones públicas y privadas para llevarlas a cabo, especialmente porque el recurso económico es una limitante para poner en marcha la iniciativa de la patrimonialización y la puesta en marcha de actividades turísticas, que viene a reforzar el proyecto de rescate y preservación de la tradición quesera en el municipio de Zacazonapan.

**Palabras clave:** Patrimonio, patrimonialización, turismo rural, queso añejo y Zacazonapan

## Abstract

The intangible cultural patrimony has recently been recognized and valued by international institutions such as the Organization of the United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO). However, it has always been a tourist resource highly valued by the tourism industry, and today, with the rise of rural tourism the intangible cultural patrimony is uses it as a standard of authenticity and a means to provide real experiences to new tourists. While unfortunately this intangible heritage symbols identities, traditions and ways of life: Sometimes it is static: almost dead, with the eminent danger of disappearing, but makes changes; creating, recreating or inventing, since it is an asset in use, whose characteristic derives its processing capacity and the bond established between generations. But this intangible heritage can not stay alive, fulfilling certain functions in any society, if that is not the desire.

The intangible patrimony will live, at the exact moment you start or continue the process of patrimonial, even allowing appropriation, activation, management and renewal of assets, where the ideal is that each community has the right to decide what constitutes its assets. Although in practice what often happens is that this determination comes from external agents?.

As mentioned by Igor Stravinsky, "A real tradition is not the testimony of the past, it is a living force that animates and informs the present. Far from implicate repeating what it was; tradition supposed a reality of what endures. It's like a family asset, a patrimony that is received in order to make it fruitful to it descendants" (Stravinsky, 1952 cited in UNESCO s/a: 2). In this sence, is what has been done for years in Zacazonapan, regarding cheese making that characterized it.

However, even though this tradition has survived several generations, over 150 years, today this heritage is falling into disuse, and runs the risk of disappearing, hence that part of this problem, for this research. Where a number of alternatives proposed some views from the perspective of rural tourism, as well as steps for patrimonial process. With this understanding we work with Elena Espeitx patrimonize approach and methodological tools such as route choice formats, resource identification cards, inventories, surveys and interviews.

The end result is sought is trying to keep alive the heritage cheesemaker: by using new methodological approaches and the corresponding adaptations must suffer this heritage, to respond not only to the dynamics of change, but the new uses should be given, to follow up.

The results were positive as the population and the actors involved in cheese production, responded very well to the alternatives that were proposed and even many of them, it was they who not only improved but also proposed and validated.

But still a long way to go, since the alternative proposed here are only on paper, intervention lack public and private institutions to carry them out, especially since the economic resources is a constraint to launch the initiative of the patrimonial and implementation of tourism activities, which reinforces the rescue and preservation project of the cheese-making tradition in the town of Zacazonapan.

**Keywords:** Heritage, patrimonial, rural tourism, aged cheese and Zacazonapan

## **Agradecimientos**

Se agradece al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología por el apoyo brindado y por las becas económicas recibidas durante el transcurso de la maestría. Asimismo al Doctor Francisco Herrera Tapia, y a la Maestra Martha Garduño, por el tiempo dedicado al trabajo terminal de grado.

Al Dr. Ernesto Barrera, porque aprendí mucho de usted, gracias por darme la oportunidad de hacer mi estancia en su Institución y por creer en mis capacidades.

Un especial agradecimiento a la Doctor Benito Albarrán Portillo, por haberme soportado todo este tiempo, por ser más que un tutor. Benito ahora te considero un gran amigo, mil gracias por demostrarme que las personas buenas aún existen en este mundo.

Al Dr. Carlos Arriaga Jordán, al Mtro Daniel Mundujano y a Benito, les agradezco inmensamente que me hayan brindado su amistad y su tiempo. Son un ejemplo a seguir, espero algún día ser como ustedes.

Finalmente quiero dar las gracias a la familia Nava Lacorte porque a pesar de todo siempre estuvieron a mi lado, este logro también es suyo.

## **Contenido**

### **Revisión de literatura**

#### **I.-Marco Conceptual**

1.1 Patrimonio cultural inmaterial

1.2 Patrimonialización

1.3 Turismo Rural

1.4 Inventario de recursos turísticos

1.4.1 Recurso turísticos

1.4.2 Recursos turísticos naturales y culturales

1.5 Rutas turísticas

1.6 Ruta alimentaria

1.6.1 Ruta alimentaria por producto

#### **II.-Diagnóstico de la producción quesera**

2.1 Contexto municipal de Zacazonapan

2.2 Actividades económicas

2.3 Producción quesera

#### **III.-Marco metodológico**

3.1 Proceso de patrimonialización

3.1.1 Selección, delimitación territorial y refuerzo del vínculo territorial

3.1.2 Recuperación, reconstrucción o invención

3.1.3 Diferenciación

3.1.4 Promoción

3.2 Metodología para el diseño de ruta

#### **IV.-Aplicación de propuesta de patrimonialización y ruta del queso añejo**

4.1 Propuesta de patrimonialización

4.1.1 Selección

4.1.2. Delimitación territorial y refuerzo del vínculo territorial

4.1.3 Recuperación, reconstrucción o invención

4.1.4 Diferenciación

4.1.5 Promoción

4.1.5.1 Ruta del queso añejo

4.1.5.1.1 Recursos turísticos

a) Recursos turísticos naturales

b) Recursos turísticos culturales

4.1.5.1.2 Actividades a realizar en la ruta

4.1.5.1.3 Posibles actores que pueden operar la ruta y forma de operación

4.1.5.1.4 Servicios turísticos

Hoteles

Restaurantes

Distintivo turístico de la ruta (logo)

Mapa e itinerario de la ruta

**Conclusión general**

## Lista de cuadros, gráficas y figuras

Imagen 1 Mapa Zacazonapan .....	48
Imagen 2 Listado de productores del queso añejo .....	49
Imagen 3 Gráfica de lugares donde se produce el queso añejo.....	50
Imagen 4 Tabla de conversión de puntajes.....	60
Imagen 5 Formulario de evaluación de productos alimenticios .....	62
Imagen 6 Inventario de recursos turísticos (cuadro 1) .....	73
Imagen 7 Inventario de recursos turísticos (cuadro 2).....	74
Imagen 8 Inventario de recursos turísticos (cuadro 3) .....	75
Imagen 9 Inventario de recursos turísticos (cuadro 4).....	75
Imagen 10 Inventario de recursos turísticos (cuadro 5) .....	77
Imagen 11 Inventario de recursos turísticos (cuadro 6) .....	78
Imagen 12 Inventario de recursos turísticos (cuadro 7) .....	79
Imagen 13 Inventario de recursos turísticos (cuadro 8) .....	79
Imagen 14 Años de producción del queso añejo.....	83
Imagen 15 Producción y costumbres .....	85
Imagen 16 ¿La producción del queso se está perdiendo? .....	86
Imagen 17 Queso añejo de Zacazonapan y queso comercial .....	87
Imagen 18 Razones para elegir el queso añejo .....	88
Imagen 19 Conservación y preservación del queso añejo .....	89
Imagen 20 Patrimonialización.....	90
Imagen 21 ¿Estarías de acuerdo en el proceso de patrimonialización? .....	90
Imagen 22 ¿Participarías en el proceso de patrimonialización?.....	92
Imagen 23 Gráfica, origen del queso añejo.....	93
Imagen 24 ¿El queso añejo sólo se elabora en Zacazonapan? .....	94

Imagen 25 Representatividad .....	103
Imagen 26 Gráfica generación de empleo.....	104
Imagen 27 Gráfica ventajas comparativas .....	105
Imagen 28 Gráfica imagen frente al mercado.....	106
Imagen 29 Gráfica antecedentes historicos .....	107
Imagen 30 Gráfica prioridades de desarrollo .....	108
Imagen 31 Gráfica oferta y demanda gastronomica.....	109
Imagen 32 Formato de elección .....	109
Imagen 33 Tabla de puntaje .....	110
Imagen 34 El turismo es una alternativa.....	111
Imagen 35 Díptico de ruta .....	112
Imagen 36 Cédula, las guacamayas .....	113
Imagen 37 Cédula de las queserías .....	114
Imagen 38 Cédula de la iglesia de Zacazonapan .....	115
Imagen 39 Cédula del Potrero de Cerro Pelón y La joya de San Andrés .....	117
Imagen 40 Cédula Potrero Tres Encinos.....	118
Imagen 41 Cédula de la Presa Independencia-Bicentenario San Andrés .....	120
Imagen 42 Cédula del Corral de Engorda y el Potrero.....	121
Imagen 43 Cédula de la Ex Hacienda Santa María .....	123
Imagen 44 Cédula de la Feria del Queso .....	124
Imagen 45 Cédula de los platillos típicos.....	127
Imagen 46 Cédula del Potrero la Mesa del Limón .....	128
Imagen 47 Cédula Potrero de Don Luis.....	130
Imagen 48 Hotel Las Bugambilias .....	135
Imagen 49 Restaurante Las Bugambilias .....	135

Imagen 50 Hotel Posada .....	136
Imagen 51 Hotel Los Arroyos .....	136
Imagen 52 Restaurante Los Carrizos.....	137
Imagen 53 Restaurante Zacazonapan .....	138
Imagen 54 Logo Ruta del Queso .....	138
Imagen 55 Mapa Ruta del Queso .....	139

## **Lista de siglas**

**DGCPI:** Dirección General de Culturas Populares e Indígenas

**CCGM:** El Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana

**CEDEDET:** Centro de Educación a Distancia para el Desarrollo Económico y Tecnológico

**CICATUR :** Centro Interamericano de Capacitación Turística

**Conaculta:** Consejo Nacional para la Cultura y las Artes

**FONAES:** Fondo Nacional de Apoyos para Empresas en Solidaridad

**FONATUR:** Fondo Nacional de Fomento Turístico

**FR:** Financiera Rural

**INEGI:** Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática

**INTA:** Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria

**Mincetur:** Ministerio de Comercio Exterior y Turismo de Perú

**OEA:** Organización de Estados Americanos

**SAGARPA:** Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación

**SAGPyA:** Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de Argentina

**SIAL:** Sistema Agroalimentario Localizado

**UAEMEX:** Universidad Autónoma del Estado de México

**UNESCO:** Organización de las Naciones Unidas para Educación, la Ciencia y la Cultura.

## INTRODUCCIÓN

---

Los territorios, entendidos estos como el conjunto de relaciones sociales, económicas, políticas y culturales, que se desarrollan en un determinado espacio, delimitado por las actividades productivas y sus instituciones (informales o formales), siempre han tenido ciertas características que los hacen únicos y, a la vez diferentes unos de otros, ya sea por la forma de hablar de su población, por los usos y costumbres, por las tradiciones, formas de vestir, relaciones sociales, actividades económicas, productos agroalimentarios, formas de preparación de platillos y festividades .

Sin embargo estas diferencias están cambiando por los procesos de apertura de mercados. De ahí, el surgimiento y la importancia de procesos que buscan revalorizar, preservar y promocionar lo artesanal, lo propio o lo autóctono. Uno de estos procesos, que por cierto varios antropólogos comentan, está de moda, es el proceso de patrimonialización; mismo que responde a dinámicas de preservación y adaptación. Que para el caso que nos ocupa fue utilizado como estrategia de preservación y renovación; como mecanismo de concientización y como medio de promoción. A la par, el enfoque de patrimonialización sirvió como herramienta metodológica, en este trabajo de investigación.

El proceso de patrimonialización enfocado en un producto agroalimentario, ha tenido gran aceptación y éxito sobretodo en España, Francia y Argentina, con trabajos como el de Espeitx (1996, 2008 y 2009), Muchnick *et al* (2006), Velarde (2003,2006), Barrera (2005, 2006, 2008, 2009 y 2012), y Bustos (2004). Sin embargo, es particularmente en Argentina donde se observaron los procesos y alcances en términos económicos y sociales, que un proceso de patrimonialización puede lograr.

Para el caso México existen estudios enfocados en un producto muy peculiar y con gran arraigo territorial, como es el caso del Queso Cotija, de la región de Cotija, Michoacán, llevados a cabo principalmente por el Dr. Esteban Barrágan (2006), quien en colaboración con investigadores franceses han propuesto que la patrimonialización se da mediante formas o dispositivos de protección como: indicaciones geográficas (IG), denominaciones de origen

(DO) o marcas colectivas (MC), ello de acuerdo con el enfoque de sistemas agroalimentarios localizados (SIAL).

Esta perspectiva evolucionó en el SIAL para dar lugar a la forma de activación del territorio (canasta de bienes y servicios, dispositivos de protección y formación de organizaciones). Aunque, en este trabajo, se utilizó el concepto de patrimonialización, usado por la comunidad de antropólogos, para quienes la patrimonialización consiste en un proceso que da como resultado apropiación, activación, gestión y renovación de patrimonios, es decir, de memorias colectivas, que pueden ser tangibles o intangibles como el saber-hacer. A la par, este proceso también permite añadir valor a una serie de prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos y habilidades.

En este entendido se realizó un trabajo de investigación cuya problemática obedece, a la pérdida de la producción del queso añejo en el municipio de Zacazonapan, actividad que posee aproximadamente 150 años de tradición. Actualmente existen 42 productoras de queso, de acuerdo con información proporcionada por la población local, a partir de la aplicación de encuestas.

El problema de la pérdida de la producción quesera salta a la vista, cuando el trabajo de campo muestra que las queseras tienen una edad promedio de 50 a 70 años y no existe interés de la población joven para continuar con esta tradición.

De ahí la propuesta de presentar el proceso de patrimonialización con autoría de la española Elena Espeitx (2008). Dcho proceso contempla en la parte de promoción, el desarrollo de actividades turísticas rurales, enfocadas hacia una tendencia turística que está cobrando seguidores en América Latina pero que surgió en Europa, como una forma de diversificar las actividades agropecuarias. Esta tendencia de turismo es denominada como turismo rural, misma que busca desarrollar actividades turísticas en contacto activo con la comunidad receptora y los turistas, donde los visitantes ya no sólo son espectadores, sino que ahora forman parte de las actividades llevadas a cabo por los campesinos. Asimismo de estas actividades de turismo rural, se desprende una propuesta de “Ruta del queso añejo”.

En este tenor el contenido del trabajo terminal de grado, se dividió en cuatro capítulos, el primero titulado marco conceptual, en el que se abordan temas como patrimonio cultural inmaterial, patrimonialización, turismo rural, rutas, inventario y recursos turísticos naturales y culturales.

En el segundo capítulo se presenta el diagnóstico de la producción quesera, en el que se describe el contexto municipal de Zacazonapan, sus actividades económicas, haciendo hincapié en la producción quesera.

Para el tercer capítulo se expone en el marco metodológico, el proceso de patrimonialización y el diseño de ruta.

Finalmente, en el cuarto capítulo se desarrolla la propuesta de patrimonialización compuesta por tres etapas:

- 1.-Selección, delimitación territorial y refuerzo del vínculo territorial,
- 2.-Diferenciación y,
- 3.-Promoción

En la última de éstas, se desarrolla la propuesta de ruta del queso añejo.

## REVISIÓN DE LITERATURA

---

En los últimos años el patrimonio sea natural o cultural, visto desde una perspectiva turística pero sobretodo social, está cobrando importancia, ya sea por la globalización o por la apertura de mercados. Esto, debido a que cada día es más latente la amenaza de homogeneización, tanto de bienes y servicios como de costumbres, tradiciones o productos alimenticios.

De ahí la importancia de valorizar los productos artesanales, ligados al terruño, al saber gastronómico, al patrimonio técnico de una sociedad local, puesto que estos productos son altamente valorados por el mero hecho de que identifican, evocan un territorio, una calidad determinada o un medio natural; pero sobre todo, transmiten una cierta concepción de su gente, su historia y un carácter colectivo determinado (Muchnik y Velarde, s/a).

En este sentido, el proceso de valorización como apunta Velarde (2003: 263) “forma parte de un fenómeno que tiene su expresión inicialmente en lo local” o en la comunidad receptora, pero de ninguna manera queda restringido a este ámbito, puesto que sus alcances pueden tocar otras sociedades que, directa o indirectamente se han formado con la influencia de algún producto artesanal que tiene arraigo en un territorio dado. Dicho fenómeno es conocido como “patrimonialización”.

Para aclarar un poco las ideas y continuar con esta recopilación de información sobre este proceso o fenómeno de patrimonialización, hay que definir en un primer punto qué es patrimonio, pues visto desde una concepción económica, este se hereda y se administra. Sin embargo, la acepción que nos interesa para fines de esta investigación, es la enunciada por Casabianca y Link (2004), quienes plantean además que el patrimonio es la imagen de un recurso complejo, cuyos componentes forman un sistema: el ecosistema artificial, las infraestructuras, las interacciones sociales y, por lo tanto, los conocimientos, las representaciones y los valores que le dan estructura. Elena Espeitx por su parte (1996), lo analiza de acuerdo a la función que cumplen estos objetos en una sociedad determinada; así, los objetos patrimoniales permiten interpretar la tradición, es decir, con ellos se puede construir una cierta relación con la historia y el territorio, con el tiempo y con el espacio. Es a

partir del reconocimiento de estos objetos y de las relaciones sociales que conecta, lo que contribuye a darle un sentido colectivo alimentando el sentimiento de pertenencia a un grupo con identidad propia (Espeitx: 1996).

Este patrimonio al poner en valor elementos preexistentes, está pasando a un nivel de patrimonialización. Donde, patrimonializar consiste en “perpetuar la transmisión de una particularidad, de una especificidad que es considerada propia por un grupo determinado, que por lo tanto, les permite identificarse y simultáneamente diferenciarse de otros colectivos sociales” (Daniele y Velarde, 2006: 8).

Aunque también el término puede entenderse, en un sentido amplio, como inscripción en la memoria colectiva de un grupo social determinado. “Bajo esta perspectiva, la patrimonialización se parece a un proceso de incremento patrimonial, pero es algo más que eso. El registro en la memoria colectiva, es también un proceso de socialización, que surte efectos en la configuración del objeto y, de los códigos que rigen sus modalidades de producción, de uso y de apropiación, así como su posición específica en el patrimonio del grupo social considerado” (Linck *et. al*, 2006: 99)

Estos procesos de patrimonialización se han desarrollado en diferentes partes del mundo, pero es quizá en el viejo mundo, donde hay más evidencias de los mismos, pues es en esta parte del planeta donde se inicia la activación de productos locales. Desde una “concepción conservacionista del patrimonio, para luego valorizarlos a través de la introducción de innovaciones, tanto en lo técnico productivo, como en los aspectos comerciales y organizativos” (Velarde, 2003: 263-264).

Es evidente el contraste entre la producción agroalimentaria industrializada y los productos locales, donde las preferencias de consumo en esta primera década del siglo XXI se inclinan por los productos locales. Aunque desde los '90 en Francia eran llamados “produits de terroir”, que ligan “los productos a un medio geográfico particular y formas de hacer específicos. Esta categoría retoma la noción de territorio, priorizando la construcción social y el vínculo con la

cultural local, dándole una profundidad histórica y valorizando los saberes y, aprendizajes sociales que le dan un estatuto determinado a los productos” (Daniele y Velarde, 2006:7).

Bérard y Marchenay explican el aumento de interés hacia lo local, a través de una serie de causas enmarcadas en una pérdida o alejamiento de los lugares, noción sociológica que para Marcel Mauss está ligada a una cultura localizada en el tiempo y espacio; “nuestras sociedades de supermercado se caracterizan por el distanciamiento del consumidor a la producción agropecuaria, se desconoce cada vez más la composición de los alimentos, los modos y lugares donde se da la producción” (citado en Velarde, 2003: 263-264). En este entendido se menciona que el origen del gusto por lo hecho a mano, se sitúa en un contexto de globalización y, de uniformización planetaria; en una época en la que se nota una pérdida generalizada de la identidad, se buscan raíces, tradición y autenticidad.

Una gran cantidad de bienes alimentarios constituyen un buen ejemplo en ese sentido. La panela colombiana, el queijo de coalho brasileiro, la yerba mate de Argentina, o el vino de la costa de Berisso, podrían entrar en esa categoría de productos de la tierra. Esto se explica porque la alimentación, lo que se ingiere y se incorpora en el cuerpo, es un factor importante en los procesos de identificación de individuos y sociedades. Podemos así interpretar mejor la paradoja de la diferenciación: pese a la aceleración de los cambios en las últimas décadas los individuos buscan sentirse y ser de algún lado y en esa búsqueda ciertos alimentos evocan ese sentimiento, esa sensación de ser como es el caso de los productos de la tierra o los productos con identidad territorial (Muchnik y Velarde, s/a).

En este sentido, Demanget (s/a) menciona que las nociones de patrimonio y de territorio, como construcciones políticas, simbólicas y sociales, son la resultante de una adecuación entre procesos administrativo-políticos, y procesos sociales. Sin la adhesión y la pasión de un cuerpo social la política del patrimonio es sólo una forma vacía, burocrática, condenada al decaimiento. A fin de indagar la problemática del patrimonio como proceso y no como un dato que existiría por la fuerza de la evidencia, esta investigadora tomó como ejemplo un proyecto de territorio que integraba, en su estrategia de producción de imagen, la patrimonialización de la lavanda, una producción local emblemática en el sur de Francia. Dicho proyecto se enfrentó

a varias dificultades debidas a la superficie del territorio, particularmente amplio, a lo que se añade el carácter del objeto que se trata de valorizar, el cual resulta difuso, temporal y discontinuo para la planta; e inmaterial para los conocimientos prácticos, las memorias y las historias de vida. Esta investigadora, comenta además que si existe un patrimonio de la lavanda, éste se encuentra todavía en forma latente; algo que suele suceder muy a menudo con los patrimonios etnológicos y rurales (Demanget, s/a).

Díaz (2010:10), en su trabajo de investigación realizado en Colombia específicamente en Puerto Santander y en el municipio de San Martín, Meta C.P. analizó algunos aspectos de la formación del estado, en relación con la construcción de identidades colectivas articuladas en dicho proceso. Donde menciona que “dado que los procesos de patrimonialización están atravesados por políticas culturales, de entidades y de funcionarios estatales para la intervención de ciertos objetos o poblaciones como patrimonio, son un escenario para el análisis del estado. Así mismo, estos procesos aparecen como un espacio discursivo para el posicionamiento de la diversidad y la diferencia, el desarrollo de saberes y técnicas para su intervención, así como de sujetos políticos que interpelan y contestan dichas disposiciones a través de la formación de identidades colectivas”.

Un último trabajo revisado fue el de Linck *et. al.* (2006) por la pertinencia de su estudio titulado “De la propiedad intelectual a la calificación de los territorios: lo que cuentan los quesos tradicionales”, donde menciona que la incorporación de valores patrimoniales producidos en los territorios poseen atributos de bienes colectivos que no tienen valor mercantil propio, pero generan valor agregado y son objetos de tensiones y rivalidades. Sólo pueden preservarse y valorarse en la medida en que llegan a ser previamente reconocidos y especificados, apropiados y administrados. En este sentido, la patrimonialización de los recursos territoriales se relaciona con la construcción de dispositivos de apropiación colectiva, destinados a fijar los derechos de uso, de manejo, y a establecer la responsabilidad de sus depositarios hacia los territorios y hacia la sociedad.

En este estudio se aborda un género de alimentos caracterizado por un fuerte anclaje territorial: los quesos tradicionales siendo un ejemplo de ellos el queso añejo de Zacazonapan, columna vertebral de la presente investigación.

¿Pero de qué forma patrimonio y turismo, llegan a compartir el mismo escenario?: La identidad, la cultura, el patrimonio, la patrimonialización y el territorio, son conceptos convergentes que aportan para los estudios de turismo, una disciplina de reflexión, un campo de estudio creciente cuando se orienta los procesos sociales que lo sustentan. Donde la patrimonialización es un proceso fundamental, social y cultural, que está en la base de las ofertas y demandas turísticas. Asimismo, este es un proceso voluntario de incorporación de valores, socialmente construidos, contenidos en el espacio-tiempo de una sociedad particular, que forman parte de los procesos de territorialización que están en la base de la relación entre cultura y territorio (Bustos, 2004).

La patrimonialización, “se explica por la nostalgia de un mundo que desaparece y la búsqueda de autenticidad que detentan los productos locales, permitiendo disminuir a través de su consumo el sentimiento de desarraigo” (Velarde, 2003: 263).

Por lo anterior, me atrevo a comentar que el sentimiento de desarraigo: la nostalgia de un mundo que desaparece, la pluriactividad en las zonas rurales, el interés por el mercado justo, los servicios personalizados, la tendencias de comprar experiencias en vez de servicios y la búsqueda de autenticidad aunado a cambios y preferencias del mercado, son solo algunos detonantes que dieron y siguen dando origen al surgimiento, y permanencia del turismo rural. Una modalidad que se desprende del turismo de naturaleza, cuyas vertientes son también el turismo de aventura y el turismo de deportes.

Sin embargo es el turismo convencional, es decir el de sol y playa, el que de alguna forma dio origen a otras modalidades o tendencias turísticas, por ser un turismo masificado, depredador del medio ambiente, generador de desigualdades económicas, que afectan principalmente a la comunidad local, pero que conciben considerables ganancias económicas a la inversión extranjera y, al propio sector público. De ahí que se puede argumentar que, este turismo tiene fecha de caducidad al que se le oponen el turismo sustentable y el turismo de naturaleza

En este sentido Blanco (2003), Barrera (2006 y 2008), Requier (2006), Román y Cicolena (2009), González (2009), Bullón y Bullón (2009) quienes han aportado estudios destacados en el campo del turismo rural. Estos investigadores coinciden en que el turismo rural, debe contemplar el disfrute del entorno natural, la convivencia con la comunidad receptora y la práctica activa de actividades típicas del medio rural tales como: visitas a zonas de cultivo, ordeña y cuidado de ganado, practicas de cabalgatas y caminatas, preparación y degustación de platillos o productos regionales.

Asimismo existen entre estos investigadores dos tipos de corrientes, que obedecen a enfoques sobre turismo rural:

### **a) Enfoque Europeo**

El turismo rural se define desde concepciones amplias, que corresponden a los modelos europeos en las que se articulan conceptos clave, como actividades recreativas, estancias rurales, desplazamiento y permanencia temporal fuera del lugar de residencia, atractivos rurales y el potencial de los espacios para la satisfacción de las necesidades de ocio.

El término de turismo rural se da en el sentido de que este concepto puede agrupar a cualquier actividad turística que se desarrolle en el medio rural (Thomé, 2003: 240), sin embargo este turismo debe tener como principal elemento de conceptualización el hecho de que las actividades turísticas en el medio rural son diseñadas y administradas por la comunidad receptora, es decir por la población, y sólo en este entendido estaríamos hablando de un verdadero turismo rural.

En Europa para analizar la oferta de turismo rural, el indicador más adecuado y que puede permitirnos hacer una mejor aproximación, a la vez que establecer un marco comparativo entre los diferentes estados europeos, es la capacidad y los tipos de alojamiento. Para ello se conceptualiza como alojamiento rural a las pequeñas empresas o unidades de negocio, gestionadas en gran parte de los casos por unidades familiares o pequeñas cooperativas, en Francia se llaman *gites*, en España *casas rurales* y en Reino Unido, *Bed and Breakfast*.

Por supuesto, hay otros establecimientos de alojamiento, en el medio rural como son los pequeños hoteles rurales, campings rurales, albergues y otros. El impulso que esta modalidad turística ha recibido en Europa, ha estado muy marcado por la inversión y el apoyo tanto de las instituciones europeas como de los estados y gobiernos regionales. Si bien, gran parte de las inversiones públicas se han realizado a través de incentivos a iniciativas privadas, beneficiando a un gran número de pequeños propietarios radicados en el espacio rural (Solsona, 2006:30-34).

Sirva como ejemplo que mientras en algunas áreas para poner en funcionamiento un establecimiento, se requiere que la actividad principal de los propietarios sea la agricultura o ganadería, y que dichos propietarios deberán vivir obligatoriamente en la casa donde se ofrece el alojamiento, en otras áreas la casa se alquila completa, sin presencia del propietario que no necesariamente debe ser agricultor. También se da la circunstancia de que en algunas áreas no hay establecida una clasificación por estrellas o similar, lo que hace que establecimientos con niveles de servicio muy diferente reciban la misma catalogación, lo que genera cierta confusión en la demanda (Solsona, 2006:32-33).

## **b) Enfoque Latinoamericano**

En América Latina el enfoque sobre turismo rural es más real, en el sentido de que ninguna actividad o atractivo son montados o diseñados para un fin turístico, es como menciona Scalise (2012), el turismo rural es una actividad turística-recreativa complementaria a las actividades agropecuarias tradicionales, desarrollada principalmente en emprendimientos, comunidades y pueblos rurales, gestionada por la población local, respetando el medio ambiente y la cultura. Brindando la oportunidad de compartir, vivenciar y conocer costumbres, actividades (productivas y culturales), y experiencias del medio rural, promoviendo el respeto y la valoración del patrimonio natural y cultural. Donde sus principales actividades son la participación en tareas rurales, actividades recreativas y de deportes, gastronomía, actividades de agroindustrias rurales y artesanías, turismo etnológico y actividades educativas (Scalise, 2012).

Sin embargo, cuando existe un patrimonio “que va mas allá de la agricultura y la ganadería, o sea, existe un mundo rural preindustrial, es posible superar las visiones limitadas que asocian sólo a las producciones con el turismo rural, ya que lo que se trata de hacer en América Latina, es recuperar este mundo en extinción, que es parte fundamental de nuestro patrimonio cultural. El asociar el turismo rural a la cultura le da una mayor dimensión y, con ello, mayor profundidad. No se trata sólo de complementar al actual hombre del mundo rural, sino de redimensionar su mundo rural mas allá de la producción, dándole una importancia mayor a la tradición, al folclore, a la cultura viva, a lo que se conoce como el patrimonio intangible, la cotidianidad de los pueblos del mundo rural y todo lo que ello implica” (Dachary *et al*, 2005: 40).

En este sentido cabe resaltar que sin grandes inversiones o requerimientos, el turismo rural puede ser establecido en áreas rurales en donde los productos turísticos pueden ser principalmente la propia naturaleza (bosques, ríos selvas etc.), que se conservan de manera natural por la simple razón de que los pobladores locales requieren de ellas para subsistir, pero además saben que los ciclo productivos dependen de estos recursos por lo cual se encargan de preservarlos en la mayor de sus medias (Hernández, 2005).

Cabe mencionar que a pesar de estar enclavado en una zona rural un centro de esquí, o un típico *resort all inclusive*, no son turismo rural. El concepto que adaptamos en América Latina, requiere de la interacción de los visitantes con la población. Los servicios son prestados por los habitantes del mundo rural y, aunque participan habitantes rurales que no son productores agropecuarios, suelen ser éstos y sus familias, el principal factor que impulsa el desarrollo de esta actividad (Barrera, 2005: s/p).

El tema del turismo en Zacazonapan, no ha sido abordado y existen escasos estudios sobre este municipio. Aunque en la producción de queso y leche, destacan las aportaciones de Albarrán *et al*. (2009, 2011 y 2012), que desde el campo de la economía y la agronomía han abordado estos aspectos a partir del análisis del contexto económico, natural y social.

Un primer estudio contempla la caracterización de los ganaderos o productores de doble propósito de Zacazonapan, en base a sus características socioeconómicas, estructura del hato, uso y aprovechamiento de la tierra, instalaciones, equipo, manejo y tipo de mano de obra (Albarrán *et al.*, 2009). Un segundo trabajo aborda los canales y márgenes de comercialización del queso añejo, identificando el canal de comercialización más utilizado en este tipo de queso por los productores (Rebollar *et al.*, 2011: 3). Y en una tercera investigación describieron la estructura y constitución de la actividad quesera de Zacazonapan, insumos utilizados, recursos disponibles y los activos, así como la forma en que son utilizados, bien de forma individual o colectiva y finalmente la relación de sus fortalezas y debilidades, desde una metodología SIAL (Albarrán *et al.*, 2011a:8).

Como pudimos darnos cuenta la pertinencia y novedad tanto de la patrimonialización como del turismo en Zacazonapan es notoria, pero sobretodo como veremos más adelante es necesaria en el sentido de conservación y diversificación de actividades agrícolas.

## **Justificación**

En Zacazonapan su población se dedica a las actividades pecuarias y agrícolas, y otro sector trabaja en la minería. En el ámbito turístico el municipio es reconocido a nivel regional por la producción de queso, la feria del queso y por sus platillos en los que destaca como ingrediente el queso. Sin embargo, los productores de queso y leche, población, prestadores de servicios y municipio, no ha sabido valorar y preservar el patrimonio tangible e intangible presente en la producción del queso. Asimismo, no han aprovechado la actividad turística como medio de difusión y promoción de este queso.

De ahí que cabe preguntar:

- **¿Para quién es importante la patrimonialización del queso añejo?**
- **¿Es importante para los productores conservar el patrimonio quesero?**
- **¿Acaso es una actividad económica, que como muchas otras puede ser reemplazada o fortalecida?.**

No, no es una actividad que pueda ser reemplazada de la noche a la mañana porque es parte de la identidad y del terruño de los zacazonepenses. Es una actividad heredada por los padres o abuelos, que forma parte de la vida diaria, de la gastronomía y de la niñez de la población local. Es una costumbre que en la mayoría de hogares se realiza en época de lluvias como una forma de aprovechar el excedente de leche, pero además es una actividad social que permite convivir primero con la familia cercana, puesto que en algunos lugares la nuera, las hijas y los hijos, ayudan en la elaboración y venta de queso. Y posteriormente, es uno de los motivos principales para que la familia que reside en otro lugar o en alguna ciudad; regrese en vacaciones y en época decembrina para convivir en familia, degustando los ricos quesos que ahí se preparan, ya que finalmente esa convivencia atrae momentos de la infancia, recuerdos memorables del terruño que están directa o indirectamente relacionados con la producción del queso.

Es una actividad cultural, porque permite que la gente de fuera, ya sea visitantes o turistas, admiren y conozcan el patrimonio, gastronómico de la comunidad.

Y finalmente, esta producción es importante porque la venta de quesos para algunas queseras, sobre todo las que venden todo el año, significa una actividad económica redituable, que les ha permitido construir sus hogares, darle estudio a sus hijos, hacerse de bienes, comprar ganado; además de apoyar en el sustento familiar.

## **Problemática**

La problemática que a continuación se describe se identificó gracias al trabajo de campo realizado en el municipio por casi dos años, donde se visitaron queserías, potreros y el H. Ayuntamiento. Asimismo, se realizaron entrevistas informales, semi-estructuradas y de fondo a varios ganaderos, al regidor y regidora de turismo del H. Ayuntamiento, al secretario particular del presidente municipal, a algunos pobladores, regidores, estudiantes y queserías. A la par, se aplicaron 140 cuestionarios de una encuesta a la población en general.

La problemática tiene que ver básicamente con la pérdida de la actividad quesera; pero sobre todo con el legado cultural que corre el riesgo de desaparecer, y lo que ello representa en

términos de relaciones sociales, conocimientos, recursos y atractivos culturales, hábitos alimenticios, roles sociales y familiares, costumbres, actividades recreativas y el saber-hacer “que está asociado a los saberes empíricos y es adaptado en las localidades por procesos de educación no formales inducidos por diferentes instituciones” (Marasas *et al.*, 2011:21), dicho conocimiento del saber-hacer utiliza un mecanismo de transmisión y aprendizaje, que puede asegurar su continuidad y, potenciar su crecimiento, reforzando el anclaje de los productos territoriales como formas de transmisión de cultura (Santos y Díaz, 1997).

### **Objetivo general**

Identificar y desarrollar una estrategia de patrimonialización para el queso añejo de Zacazonapan.

### **Objetivos específicos**

- Hacer un diagnóstico de las condiciones sociales y, económicas del municipio.
- Identificar los elementos que permiten la patrimonialización del queso añejo.
- Conocer y evaluar los recursos turísticos del municipio.
- Realizar un diagnóstico socioeconómico en las unidades de producción del queso.
- Diseñar una ruta alimentaria del queso añejo desde un enfoque de turismo rural.
- Promocionar el territorio en el marco del turismo rural.

## MATERIAL Y MÉTODOS

---

En el proceso metodológico de este trabajo terminal de grado, se utilizó las etapas de patrimonialización de la antropóloga Elena Espeitx (2008), estas fases hacen referencia a la: Selección, delimitación territorial y refuerzo del vínculo territorial ; recuperación, reconstrucción o invención; diferenciación y promoción .

Asimismo se realizó trabajo documental en las facultades de: Ciencias Políticas y Sociales, Economía, Geografía, Planeación Urbana y Regional, Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México. Así como, en la Facultad de Agronomía, Área de Turismo Rural en la Universidad de Buenos Aires, Argentina; en el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) de la Consulta Mendoza, Argentina, y en el INTA de Colorado, Formosa Argentina.

Se obtuvo información en la Secretaría de Turismo y en el municipio de Misión Laishi, ambos en Formosa Argentina.

También se consultaron documentos oficiales en la Secretaría de Turismo del Estado de México, en el Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (INEGI), y en el gobierno municipal de Zacazonapan, administración 2009-2012 y 2013-2016.

Otra parte de la investigación correspondió a la fase empírica, donde se realizaron entrevistas a queseras y ganaderos, así como visitas a las queserías y a los potreros. A la par, se visitaron y se hizo levantamiento de información, de los recursos turísticos del municipio.

Se entrevistaron en la administración 2009-2012, al regidor de turismo y al secretario particular del presidente municipal. En la administración 2013-2016, se aplicaron encuestas en el H. Ayuntamiento a la Regidora de Turismo, al Director de Desarrollo Agropecuario, al Regidor de Desarrollo Agropecuario, a la Regidora de Alumbrado Público, a la Regidora de Panteones y Jardines, así como al Subdirector de Planeación Urbana.

También se aplicaron 140 cuestionarios de la encuesta que se construyó, con base en un muestreo por conglomerado, que estuvo formado por profesionistas, trabajadores en general, estudiantes, trabajadores del H. Ayuntamiento y, personas que realizan los oficios típicos de la comunidad (agricultor, ganadero, ama de casa y comerciante).

Asimismo, se formuló una propuesta encaminada a conservar y preservar la producción del queso añejo en el municipio de Zacazonapan. Esta propuesta obedece a los supuestos teóricos del proceso de patrimonialización, tomando como modelo lo enunciado por Elena Espeitx (2008) y complementado con información del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo de Perú, relativo a la propuesta de inventario, que fue modificada y ajustada para su adecuada pertinencia en la recopilación de información, sobre los recursos turísticos de Zacazonapan.

A la par se realizó una jerarquización para el análisis de la oferta de recursos turísticos con base en el modelo OEA-CICATUR (Organización de Estados Americanos-Centro Interamericano de Capacitación Turística).

Finalmente, se utilizó el formato para la elección de productos, que forman Rutas Alimentarias, propuesto por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de Argentina. Esto para validar la elección de la propuesta de la Ruta de Queso Añejo, misma que a su vez obedeció a ideología señalada por el Barrera (2009).

## MARCO CONCEPTUAL

---

### 1.1 Patrimonio cultural inmaterial

Algunas producciones alimentarias, arraigadas en un determinado territorio conocidas también como productos de la tierra, han pasado a considerarse desde las últimas décadas del siglo XX y, muy particular desde los años 90, patrimonio cultural. Lo mismo ha sucedido en los platos locales, con la cocina, aquello que se denomina patrimonio gastronómico. En un complejo proceso de, productos y platos, convertidos en referente de lo local, han empezado a ocupar determinados espacios, se les ha otorgado determinados sentidos, han servido a diferentes intereses, han sido promovidos por diferentes actores. (Espeitx, 2008: 45-50). Como veremos en el marco del turismo el patrimonio alimentario adquiere protagonismo.

El patrimonio, se define como “una memoria colectiva, que puede ser reconocida como una herencia transmitida de generación en generación, en condiciones en que cada una de ellas le imprime su impronta. Pero, entonces emerge también como acumulación de saberes técnicos y relacionales, para convertirse en tema de conocimientos, reglas y valores” (Thierry y Ramírez, 2011:2).

Esta memoria colectiva surge además partiendo de la premisa de que “No hay sociedad sin memoria”, porque todo individuo y por ende toda sociedad, tiene una historia que da muestra del paso de la colectividad en el tiempo. La construcción de memorias colectivas que pueden ser edificaciones, valores, conocimientos, creencias, costumbres, rituales etc., dejan huella en el pasado, pero a la vez permiten explicar a la presente sociedad. Este patrimonio o memoria colectiva, forman parte de los elementos que pueden construir el futuro.

La memoria colectiva “puede generar procesos de resistencia que se limiten a cuidar lo propio. El patrimonio queda entonces convertido en una especie de fetiche, remembrante de un pasado al que se enaltece sin que adquiera en realidad ningún sentido” (Thierry y Ramírez, 2011:1).

Aunque, sí lo adquiere, cuando en la población donde está anclado ese patrimonio, la comunidad le da una connotación hacia un sentido de pertenencia y funcionalidad,

obedeciendo a lo que significa ese patrimonio, en su cultura, sus costumbres y sus tradiciones.

Estas memorias colectivas o patrimonios, en la mayoría de los casos, tienen un valor de uso, que le va a permitir la permanencia en el tiempo y el espacio de ese patrimonio.

El patrimonio se ha convertido hoy en día en uno de los principales elementos para pensar, promocionar y gestionar el reconocimiento de la diversidad cultural. A la par, dicho patrimonio apunta a su utilización como atracción en el actual mercado de demandas simbólicas, y en la promoción del desarrollo económico y el turismo. Pero, este patrimonio no siempre fue considerado así, puesto que se creía que el patrimonio cultural sólo era tangible.

En este entendido los foros internacionales promovidos por la UNESCO, “han sido los escenarios privilegiados para la aparición, gestión y circulación discursiva de nuevas figuras y definiciones de patrimonio. Sin embargo cualquiera se da cuenta que esta gestión patrimonial ha estado y está bien representada en los inventarios y en las museografías de los museos clásicos; sin embargo, ha sido cuestionada en el ámbito del ejercicio crítico y auto reflexivo en torno del estatuto del conocimiento, del poder y la representación cultural en la contemporaneidad. No es de extrañar que esos criterios de autenticidad, singularidad y excepcionalidad, se hayan vuelto cada vez más problemáticos en la medida en que se plateó un campo de redefinición del concepto de cultura en tanto sistema de significados y del concepto de patrimonio, así como su relación con el desarrollo. De ahí que aparece la distinción entre el patrimonio natural y cultural, a la cual se sumó la distinción entre patrimonio cultural material y patrimonio cultural inmaterial” (Álvarez, 2008: 25-42).

En este entendido la concepción y análisis del patrimonio intangible, obedecen a la siguiente cronología:

- 1.-El documento de **La recomendación sobre la salvaguardia de la cultura tradicional y el folklore UNESCO** (1989), define operativamente el patrimonio inmaterial como, el conjunto de formas de cultura tradicional y popular o folclórica, es

decir, las obras colectivas que emanan de una cultura basada en la tradición. Se las tradiciones orales, las costumbres, las lenguas, la música, los bailes, los rituales, las fiestas, la medicina tradicional y la farmacopea, las artes culinarias y todas las habilidades especiales relacionadas con los aspectos materiales de la cultura, tales como las herramientas y el hábitat, subrayando el carácter tradicionalizador de la institucionalización.

2.-En la declaratoria de “**Nuestra diversidad creativa UNESCO**” (1996), se reivindica el patrimonio inmaterial como parte de la memoria colectiva, que provee a las comunidades de un sentido de identidad en tiempos de incertidumbre.

3.-En la Conferencia de Washington 1999, se recomendó priorizar a los portadores de tradiciones.

4.- En el 2003, en la Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial UNESCO, se postula que el patrimonio cultural inmaterial contempla: los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes; que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural.

Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así, a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana.

De acuerdo al Consejo Nacional para la Cultura y las Artes el patrimonio inmaterial comprende:

- Tradición oral y narrativa,
- Conocimientos tradicionales sobre cocina, ciclos agrícolas, herbolaria y medicina tradicional,

- Mitos y concepciones del universo y la naturaleza,
- Espacios y entorno geográfico dotados de valor simbólico,
- Expresiones dancísticas y musicales,
- Vida y festividades religiosas,
- Diseños en todas las artes populares y oficios artesanales y,
- Destrezas y habilidades de los creadores en todas las artes y oficios artesanales, incluyendo las técnicas y tecnologías tradicionales.

### **Experiencias en el mundo sobre patrimonio intangible**

- Francia. La experiencia francesa en patrimonialización, se enfoca en la especialidad culinaria que está estrechamente relacionada con la generación económica y, la valoración turística de lo local (Csergo,1997 citado en Álvarez, 2008: 38 )
- En Brasil la preservación de bienes culturales inmateriales se ha desarrollado en torno a tres ejes fundamentales, las acciones de inventario y registro: la implementación de acciones de promoción y, de apoyo a la continuidad de la expresión cultural; y la protección de derechos colectivos o difusos vinculados a ese patrimonio (Álvarez, 2008: 38).
- En México la Dirección General de Culturas Populares e Indígenas (DGCPI) de Conaculta (Consejo Nacional para la Cultura y las Artes), publicó en el año 2000 la cartografía de las cocinas regionales dentro de su registro “La Diversidad Cultural de México”. En el 2010, la comida mexicana fue declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Organización de Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO).
- El Ministerio de Cultura en Colombia, lanzó una campaña sobre patrimonio inmaterial en todo el país (Álvarez, 2008: 38).

- En Argentina los sabores del Paraná, apoyados por la Secretaría Municipal de Turismo, donde se buscó el rescate del patrimonio gastronómico paranense y Ushuaia a fuego lento, un festival promovido por su municipalidad.

Hay que convenir que el patrimonio, como resultado de una construcción social, refiere un conjunto de bienes culturales que reciben una valoración positiva por parte de la sociedad, cuya identidad expresan, en el sentido que es un elemento mediante el que se establece la diferencia con los otros grupos sociales y culturales; pero representa, asimismo, un factor de resistencia contra los embates de la uniformización.

El patrimonio, una especie de simbología social para el mantenimiento y la transmisión de la memoria colectiva, está constituido por los bienes representativos de cada sociedad. Y se puede afirmar que los fenómenos patrimoniales revisten una triple dimensión: física, social y mental; es decir, material y simbólica. El patrimonio es la base de la identidad, la creatividad y la diversidad cultural. Es un patrimonio vivo, continuamente recreándose, que cobra vida a través de los seres humanos, de sus prácticas y formas de expresión. Mediante las manifestaciones patrimoniales significativas, la gente recuerda y reconoce su pertenencia a un grupo social y a una comunidad (Marcos, 2010:1-2).

El patrimonio intangible, enfocado principalmente a las artes culinarias evoca una serie de significados que están presentes en “el valor cultural del acto de comer, pues este es cada vez más entendido como un acto patrimonial, ya que la comida es traductora de pueblos, naciones, civilizaciones, grupos étnicos, comunidades, familias y personas (Lody, 2008:119).

## **1.2 Patrimonialización**

Durante las últimas décadas hemos asistido a una segunda ola de patrimonialización de la cultura coincidiendo con la radicalización de la modernidad (desterritorialización, heterogeneidad y homogeneización). En dicho proceso el patrimonio ha sufrido una serie de transformaciones, y entre ellas destaca tanto una tendencia hacia la patrimonialización de la cultura, como una universalización y democratización de su enunciado.

Desde el siglo XIX, donde aparece por primera vez definido, hasta el siglo XXI, podemos decir que el patrimonio ha ido ganando de forma progresiva amplitud en su formulación. Entre las mutaciones sufridas podemos señalar el paso de un patrimonio formado exclusivamente por recursos tangibles y materiales, a un patrimonio que engloba, de igual modo, los recursos intangibles e inmateriales (Moscosú y Santamarina, 2008:127).

De ahí que diversos grupos de la sociedad civil (minorías étnicas y religiosas, movimientos contraculturales), han iniciado por su cuenta diversos procesos de activación patrimonial, con el objeto de resaltar determinados valores culturales de bienes, sitios o prácticas que les permitan afirmar su identidad social y/o modificar su posición subordinada y desigual en la sociedad, incluso en el contexto de operaciones de denuncia de situaciones de invisibilidad, discriminación y exclusión social (sin dejar de lado los aspectos económicos asociados). Por su parte, los propios estados, impulsados por las políticas globales en las que han intervenido organismos internacionales de la cultura como la UNESCO, promueven con diferentes suertes y diversos motivos estos procesos de patrimonialización (Álvarez y Medina, 2008:13).

La patrimonialización se ha dado principalmente porque la mundialización de la cultura pauta por la ausencia de referentes de identidad, estabilidad y continuidad, y existe una amenaza latente de una ruptura y desaparición de los recursos culturales. En esta batalla de percepciones, incluso la comida parece testimoniar la confusión y la pérdida de puntos de referencia sociales y culturales: así como en el pasado representó la expresión cultural más inmediata de cada conjunto social, pueblo y comunidad, la comida sin sabor, color ni creatividad heredada de la expansión de la industria agroalimentaria, se asume como símbolo del vacío del tiempo presente. De ahí, que diversos autores han señalado la emergencia de un sentimiento nostálgico, con relación al pasado, encaminándose al desarrollo de una cierta industria de la nostalgia, en que las manifestaciones del pasado son rescatadas, inventadas, idealizadas, destacadas y estimadas mediante procesos de asignación de valores que incluyen la patrimonialización de la cultura y su transformación en recurso (Álvarez, 2008: 40).

Pero los movimientos de patrimonialización – construcción social del patrimonio se rigen por unos mecanismos complejos. La patrimonialización supone algo más que rescate y conservación; suma procesos de selección, fragmentación, descontextualización, modificación de usos y funciones, adaptación y reinterpretación, orientados por el papel que se va a atribuir a ese patrimonio- Por el espacio que va a ocupar y por los intereses de agentes e instituciones diversas (Espeitx, 2008).

### **Patrimonialización alimentaria**

Los alimentos caracterizados como “productos tradicionales”, “productos típicos” o “productos de la tierra” y, ciertos conjuntos de elaboraciones designadas como “platos típicos” o “platos regionales” también son fruto de una construcción social y, conforman un patrimonio “activo” (no congelado) vinculado a un territorio y tensionado entre la permanencia y la innovación, en tanto constituye un complejo modificable por la acción continua de apropiaciones, intercambios, adaptaciones, nuevas preferencias alimentarias, prácticas de consumo e interpelaciones de la dimensión identitaria (Álvarez y Sammartino, 2009 :162-163).

Elena Espeitx (2004: 196-198) hace especial hincapié en la patrimonialización alimentaria, mencionando que, incluye aquellas expresiones de la cocina regional o local que pueden demostrar una fuerte vinculación con un territorio determinado en un periodo de tiempo largo (enraizada en la historia local) y, asociado a un conjunto de conocimientos de saberes y de prácticas específicas.

En este sentido existen procesos que permiten que un determinado recurso pase a formar parte del patrimonio. Este proceso puede variar de un lugar a otro, según sean las condiciones que se den, se suele dar unos mismos pasos, aunque no siempre se den todos ni en el mismo orden: **inventario, selección, recuperación, invención, construcción, delimitación territorial y refuerzo del vínculo territorial, diferenciación, identificación y promoción** (Espeitx, 2008:45-50).

**Selección:** Una primera fase ineludiblemente consiste en la selección de productos y platos que van a ser objeto de patrimonialización, lo que se concreta a menudo pero no siempre, en la realización de un inventario más o menos exhaustivo de todo lo potencialmente patrimonializable. Para llevar a cabo la selección y sobre todo para realizar el inventario, la primera condición necesaria consiste en establecer los criterios de selección, es decir determinar que características debe tener el plato o producto, para ser candidato óptimo para la patrimonialización. Un criterio inicial suele ser la reputación de un producto, es decir, el reconocimiento consensuado de su calidad. A veces esa reputación es local, circunscrita al mismo territorio donde se produce. En otras ocasiones el renombre ha adquirido un mayor alcance y se extiende más allá del lugar de producción. De modo que los primeros productos seleccionados son aquellos a los que se les reconoce calidad, concepto que hace referencia, desde esta perspectiva, a unas características organolépticas diferenciadas y valoradas. Para que esta calidad sea patrimonializable, sin embargo debe cumplir otra condición: que el producto se identifique con un lugar determinado, que el producto concreto y el territorio en cuestión se perciban estrechamente vinculados, que se identifiquen mutuamente. Estos productos reconocidos, valorados y perfectamente asociados a un lugar son, sin embargo, escasos. A partir de estos se establecen criterios que van a permitir ampliar el inventario. No serán solo los productos con patrimonialización los patrimonializados, sino que también serán patrimonializables los que cumplan determinadas condiciones: una cierta profundidad histórica y una cierta localización territorial, es decir que se hayan elaborado o producido en un determinado lugar, a lo largo del tiempo. Lo que “a lo largo del tiempo” signifique suele ser bastante impreciso; en algunos casos se refiere solo a una percepción de tradicionalidad, mientras que en otros describe un arraigo histórico considerable y real.

**Recuperación, reconstrucción o invención.** En el primer caso se trata de productos y platos que a pesar de cumplir con las condiciones requeridas-vinculación territorial y profundidad histórica- se han dejado prácticamente de elaborar o producir. Su carácter potencialmente patrimonializable puede traducirse en un intento de recuperación, promovido por diferentes estancias y con diferentes objetivos. En otras ocasiones el producto o plato, a pesar de ser interesante desde la perspectiva de la

patrimonialización, exige algunos retoques para ser un candidato apropiado, y se procede entonces a su reconstrucción. A veces, por sus características organolépticas a pesar de ser perfectamente tradicional, casan mal con las preferencias de consumos actuales. En otras ocasiones por las técnicas de producción, aún siendo un excelente compendio de saberes locales acumulados a lo largo del tiempo, resultan hoy poco productivas o excesivamente laboriosas; en otros porque, a pesar de cumplirse con la condición de la reputación en realidad su historia es más bien breve y, por lo tanto lo que se reconstruye es su pasado. Los motivos por los que se considera que debe reconstruirse un producto son muy variados; en cualquier caso sirve para adecuar candidatos percibidos como interesantes en relación con los criterios exigidos.

**Delimitación territorial y al refuerzo del vínculo territorial.** Esto es así por muchos productos y platos, que se encuentran diseminados en territorios más o menos amplios, pero de fronteras difusas y sobretodo no coincidentes con las dimensiones administrativas. Cuando el objetivo, o uno de los objetivos de la patrimonialización es la promoción del territorio en el marco del turismo, esta no es una dificultad menor. Para que un producto o un plato funcionen como atractor para un determinado lugar debe ser o parecer, efectivamente si no originario, como mínimo propio de ese lugar. Esta delimitación territorial no siempre es fácil y en muchos casos se convierte en fuente de conflicto o como mínimo de resquemores entre distintos territorios que se disputan la paternidad del producto o del plato en cuestión. Además, si bien en algunos casos la asociación entre plato o productos y territorio es inmediata y fuerte, en otros la relación se percibe mucho menos potente. Por ello, a la delimitación territorial se le puede añadir, en caso de que sea necesario, el refuerzo del vínculo territorial. Esto supone añadir el nombre del producto o plato, de manera constante e insistente, el nombre del lugar al que se quiere vincular. La denominación del producto o plato patrimonializado no puede ser genérica, tiene que evocar directamente el vínculo, con una población, con una zona geográfica, con un paisaje.

**Diferenciación:** Diferencias más o menos objetivas, para ello se apela a la variabilidad vegetal, a la raza animal, a las características del suelo y del clima, a las técnicas específicas utilizadas en su elaboración.

**Promoción:** Inclusión en los folletos turísticos, celebración de campañas gastronómicas, presentación en ferias, jornadas, edición de catálogos, libros, aparición en medios de comunicaciones y organización de rutas (artesanas, gastronómicas) (Espeitx, 2008:45-50).

El patrimonio gastronómico, aparece como uno de los objetos de atención que marca las pautas de conformación de nuevos modelos de la gestión en turismo, en una época de público post-masivo. Los “nuevos turismos” que aparecen desde finales de la década de 1980, se han dedicado a la creación y captura de marcadores (constelación de representaciones y significaciones que identifican con precisión un lugar y una practicas determinadas como un espacio turístico), propiciados en su conjunto por las condiciones y exigencias del mercado global: competitividad, flexibilidad y segmentación (Álvarez, 2008: 39-40).

Los procesos de patrimonialización son el parteaguas para la implementación de actividades turísticas, que sí son realizadas en el medio rural y el producto patrimonializado presenta un fuerte anclaje territorial, se podrá asegurar un éxito en la práctica de un turismo diferente, que respete y valore éste patrimonio, como lo es el turismo rural.

### **1.3 Turismo Rural**

El turismo rural surge como una crítica al turismo de masas puesto que tras la segunda guerra mundial este último, adquiriendo un carácter masivo. Los desarrollos de los destinos vacacionales se hicieron en torno a sitios con patrimonio cultural y natural, pero el valor turístico se relacionó con la idea de transformar el paisaje adaptándolo a los desarrollos tecnológicos de la época.

México, impulsó desde entonces, campañas basadas fundamentalmente en atraer el turismo de sol y playa. “Desde Acapulco en la década de 1940 hasta el reciente desarrollo de la Riviera Maya, los proyectos turísticos han sido ante todo negocios de la iniciativa privada en los que las poblaciones locales participan, generalmente sólo como empleados en los

servicios del sector y pocas veces obtienen beneficios directos de la infraestructura y estructura construida” (Mateos, 2005:s/p).

Ante este panorama turístico surge el turismo rural, como respuesta y estrategia, para ofertar un turismo diferente, que no es masivo; que valora y reconoce la diversidad cultural, que permite la recuperación y mantenimiento de las tradiciones, desde las gastronómicas hasta las religiosas; que conserva las artesanías típicas de la región; que apuesta por la conservación de los recursos naturales y culturales pero sobre todo que surge y es administrado por la comunidad local, ocasionando con ello, el desarrollo local en las regiones donde se implementa o práctica.

Este tipo de turismo rural tiene sus raíces en Europa y, describe la modalidad de alquilar una o más habitaciones de la casa del propietario a precios módicos, para propiciar la convivencia con las familias y sus costumbres (comida, forma de vivir, etc.), sin enfocarse específicamente a las prácticas agrícolas.

En este sentido es en Francia, donde existe la mayor diversidad de oferta de turismo rural y, el país que tiene la noción más amplia del tema. En España el turismo rural es más reciente y está siendo impulsado desde las comunidades autónomas. De ahí que en Europa, esta actividad esté consolidada, al punto que se estima que existen ya más de 500.000 establecimientos dedicados a este turismo (Barrera, 2006a).

En América Latina son: Argentina, Chile, Uruguay y Colombia, los países que tienen mejor desarrollado el turismo rural, pero con un enfoque diferente al europeo, lo que para los españoles es complementario, para América Latina debe ser la médula de los proyectos. A nosotros nos sobra lo que a ellos les falta, espacio y naturaleza intocada, junto a culturas singulares, la cuestión hotelera debe plantearse, como parte de una estrategia de producto aumentado o complementario (Blanco y Hernando, 2003).

Empero México, como muchos otros países, “presta tardía atención al turismo rural, privilegiando el desarrollo del ecoturismo, tal vez por el origen mexicano de Ceballos Lascurain (1991), quien en 1983 acuñó el término, aunque más probablemente se debió a que

las políticas agropecuarias no apreciaron que el turismo era un instrumento poderoso para provocar el desarrollo rural. Un enfoque centrado en lo agropecuario y en la producción primaria es, a todas luces, un rumbo que desaprovecha el enorme potencial de la economía turística. A nuestro juicio, el problema reside en que no se considera apropiadamente la importancia de trasvasar recursos desde el turismo al campo, ni la del turismo como fuente de valorización para las producciones locales” (Barrera y Bringas, 2008:3-4).

¿Pero que es el turismo rural? para este caso se tomó la conceptualización de Barrera (2006b), quien puntualiza que, es una actividad turística que se lleva a cabo en el medio rural, compuesto por una oferta integrada de ocio, dirigida a una demanda cuya motivación incluye el contacto respetuoso con el entorno natural y una interrelación con la comunidad receptora. De ahí, que el concepto que aquí se plantea difiere mucho de la estrategia general española, adecuada a su propia realidad, pero diferente a la de América Latina.

Bullón y Bullón (2008), argumentan que el turismo rural permite disfrutar el entorno natural, en el que los visitantes caminan, cabalgan por el monte, observan y son partícipes de los trabajos del campo, conocen las tradiciones, costumbres y formas de vida de la población local. Así mismo, Román y Cicolena (2009), mencionan que la cultural local es un elemento clave como componente de la oferta de turismo rural. Igualmente, un rasgo distintivo de los productos de este tipo de turismo, es el deseo de ofrecer a los visitantes la oportunidad de disfrutar el entorno físico y humano de las zonas rurales, así como la participación en actividades, tradiciones y estilos de vida de la comunidad local (Román y Cicolena, 2009:17).

Por eso, este tipo de turismo rural al ser diferente del turismo masificado, ofrece ciertas primacías tanto a la comunidad local como al propio medio, estos beneficios ponen el acento:

- a) En lo económico.** El turismo rural se integra en la economía local, y a las actividades propias del medio rural, ya que se trata principalmente de explotaciones a pequeña y mediana escala controladas mayormente por empresarios locales. Por consiguiente, es una actividad económica adicional que diversifica el ingreso, además que puede y sirve para frenar la despoblación y dinamizar las zonas rurales, en tanto que la comunidad se

beneficia e involucra en la prestación de servicios. Complementa la actividad agropecuaria y artesanal.

- b) En lo ambiental.** El entorno natural es un aspecto clave para la actividad de turismo rural. Con el fin de garantizar el uso sostenible del medio ambiente es esencial establecer un marco legislativo apropiado, llevar a cabo una planificación equilibrada y seguir mejorando la gestión de las empresas. Por otro lado, intensifica la conciencia ambiental de las comunidades cuando estas observan el interés de los visitantes por la conservación.
  
- c) En lo social.** El turismo rural mantiene una vinculación estrecha con la vida de la comunidad. Así, la llegada de turistas puede ayudar a mantener y mejorar la infraestructura y servicios locales (por ejemplo, carreteras, transporte público, comercio, servicios públicos etc.). De este modo contribuye a mejorar el nivel de vida de la población local. Además, el turismo rural puede crear oportunidades para grupos tradicionalmente desfavorecidos en el medio rural, como los jóvenes, las mujeres y los ancianos y, facilita el conocimiento de otras formas de vida enriqueciendo la propia.
  
- d) En lo cultural.** En vista de la importancia que dan los visitantes a la cultura y tradiciones locales, el turismo rural debe tener un papel fundamental en la preservación, conservación y recuperación a largo plazo de las mismas (gastronomía, artesanía, folclor, costumbres, actividades tradicionales etc.), sin ninguna imposición si no en concertación con las comunidades. Contribuye al reforzamiento de la identidad e institucionalidad local, relacionados a los beneficios de los conocimientos producto de la investigación especializada (biología, antropología, sociología rural, arqueología), para poner en valor el patrimonio cultural y natural. Esta valoración supone un aliciente para la recuperación y conservación de la arquitectura tradicional, su ingeniería, y el medio ambiente, (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, 2006a:4-5).

El turismo rural sumado al contexto de la pluriactividad que vive el campesinado mexicano y la propia zona rural, representaría una importante oportunidad para el desarrollo, no sólo del

sector agrícola si no del territorio en sí, a la par, sería una alternativa o estrategia para recuperar el patrimonio gastronómico de alguna región.

El turismo rural, es un turismo diferente que atiende a las nuevas exigencias del mercado, que va desde vivir nuevas y verdaderas experiencias, volver humano al propio hombre,; hasta ser amigable con el ambiente o apoyar las economías rurales. Pero además, es un turismo de iniciativa local, de gestión comunitaria, con efectos locales, marcado por paisajes únicos y que busca ante todo valorizar la cultura endógena.

Sin embargo el turismo rural como cualquier otra modalidad o tendencia turística se vale de recursos, que son la materia prima para llevar a cabo la actividad turística. Estos recursos deben ser identificados y valorados mediante la recopilación de información y, su posterior evaluación a través de un inventario de recursos.

#### **1.4 Inventario de recursos turísticos**

El inventario de recursos turísticos es un “catálogo de los lugares, objetos o establecimientos de interés turístico de un área determinada consistente en una clasificación y, descripción de los recursos turísticos identificados mediante una metodología” (Leno, 1993). Este método parte de una recopilación sistemática de todos los datos sobre los atractivos turísticos de un área determinada, ordenados según un sistema de clasificación (Fundación CEDDET *et al.*, 2012).

De acuerdo con la Secretaría de Turismo (2004), un inventario turístico además permite el registro de recursos con los que cuenta un determinado lugar. Igualmente, la finalidad de este instrumento de recolección de datos es también identificar el potencial turístico de los mismos. De ahí, que un inventario se pueda conceptualizar como la herramienta que permite la recolección, ordenación y catalogación del total de atractivos de un lugar. Su elaboración está basada en un trabajo de campo, mismo que permitirá valorar personalmente el estado, conservación y accesibilidad de los recursos.

Un buen inventario “es el fundamento para proyectar la oferta en el mercado turístico, por lo que se registrara la información más relevante, ya se lagunas, cascadas, cuevas, selvas, bosques, desiertos etc. Así como aspectos culturales históricos. También es necesario inventariar los servicios turísticos básicos y complementarios, así como la infraestructura” de la zona (Secretaría de Turismo, 2004: s/p).

#### **1.4.1 Recurso turísticos**

Los recursos turísticos se clasifican en naturales o culturales y, se conceptualizan como aquellos recursos que engloban tanto los recursos naturales y culturales, pero que no por la simple connotación de turísticos, se visualice ya un uso turístico, sino al contrario son recursos que están en el entorno pero que no ha sido explotados, aunque si son susceptibles de aprovechamiento turístico, como lo menciona el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo de Perú (Mincetur), al argumentar que los recursos turísticos son “sitios 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” (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo de Perú, 2006b:5).

Por su parte, la Fundación Ceddnet menciona que los recursos turísticos son cualquier elemento, natural o creado por el hombre, o cualquier actividad humana, que puede generar desplazamientos de personas con la finalidad de contemplarlo o de realizar alguna actividad física o intelectual (Fundación Ceddnet *et al.*,2012: 5-7).

Se puede resumir que los recursos turísticos son naturales o culturales, y en la medida en que sean registrados y evaluados, se definirá sin cuentan con el potencial para ser utilizados con fines turísticos.

#### **1.4.2 Recursos turísticos naturales y culturales**

Los recursos turísticos de acuerdo con el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo de Perú (2006b:5) se clasifican en sitios naturales, manifestaciones culturales, folclore, realizaciones

técnicas, científicas o artísticas contemporáneas y acontecimientos programados (Ver Anexo B).

1. **Sitios Naturales:** Registra los diferentes lugares del área considerados en razón de su interés paisajístico, con exclusión de cualquier otro criterio, como equipamiento o actividades que en ellas se puedan realizar. También, se incluyen en esta categoría recursos naturales no asociados a un interés paisajístico, tales como la fauna y la flora o la caza y la pesca.
2. **Manifestaciones culturales:** Recoge todo el conjunto de recursos de naturaleza cultural que tienen un valor artístico, histórico o monumental. Desde los “lugares históricos”, sitios cuyo valor reside únicamente en estar asociados a algún acontecimiento relevante de la historia nacional o local, hasta las “realizaciones urbanas” que comprende los conjuntos (ciudades, pueblos o barrios), edificados con sistemas o estilos que no tienen aplicación en la actualidad.
3. **Folklore:** Comprende todas aquellas manifestaciones relacionadas con el acervo cultural, las costumbres y las tradiciones de la población residente en el ámbito en donde se está realizando el inventario.
4. **Realizaciones técnicas, científicas y artísticas contemporáneas:** Contempla aquellos elementos que, por su singularidad o alguna característica excepcional, tienen interés turístico y, además, un carácter más actual que histórico.
5. **Acontecimientos programados:** Comprende todos los eventos organizados, actuales o tradicionales, que pueden atraer turistas, ya sea como espectadores o participando activamente en dicho acontecimiento.

(Ministerio de Comercio Exterior y Turismo de Perú, 2006b:5 y Fundación Cedd et al.,2012).

Este turismo rural al contar con recursos turísticos naturales y culturales, permiten que se pueda diseñar diversos productos o bienes como es el caso de las rutas, ya sea culturales, naturales, alimentarias etc., o combinaciones de las mismas.

### **1.5 Rutas turísticas**

Ernesto Barrera en el séptimo Curso Internacional de “Rutas Alimentarias y Turismo del Vino” (2012) menciona, después de un análisis de conceptos sobre rutas donde aparecen acepciones de la Secretaría de Turismo de España (2000), de Briedehhann y Wicken (2003), de Hall y Mitchell (2000), de Getz y Brown( 2006) y de Barrera y Bringas (2008), que una ruta es un itinerario turístico que brinda una experiencia cultural y lúdica, integrada bajo un mismo concepto temático de los recursos y servicios turísticos de interés, existentes y potenciales de un determinado territorio, con el fin de construir un producto con identidad, que a la vez sirva como puente para estimular el desarrollo económico a través del turismo.

Estas rutas turísticas al estar enfocadas en un mismo concepto temático, pueden clasificarse desde una perspectiva de turismo rural, en rutas de ecoturismo, turismo de aventura, turismo sustentable etc.

La rutas de ecoturismo, son recorridos que consisten en visitar áreas naturales y, practicar actividades como senderismo interpretativo, caminatas a pie, a caballo o en bicicleta, descripción de flora y fauna, avistamiento de aves etc. Por otra, parte las rutas de agroturismo; son itinerarios que ofrecen actividades encaminadas a la interacción activa con la producción agropecuaria o pecuaria y con sus productores, en un entorno rural.

Como se puede visualizar existen diferentes tipos de rutas, sin embargo, es importante hacer hincapié en que la clave del desarrollo de una ruta está dada por la existencia de un tema que centre consistentemente a sus integrantes (Barrera, 2009:16), pero además deberían plantearse como instrumentos de inclusión campesina y de promoción tanto de recursos naturales y culturales, como del saber-hacer en la región.

En Argentina se están desarrollando rutas que están enfocadas en un sólo producto alimenticio, que es la columna vertebral de la misma, por lo que debe ser complementada con otros atractivos o recursos turísticos. Esto además de enriquecer y hacer más llamativa la ruta, juega un doble papel al ser inclusiva y al permitir que una mayor cantidad de población se beneficie de la actividad y, con ello se esté propiciando un desarrollo local o regional.

## **1.6 Ruta alimentaria**

Barrera y Bringas (2008), define a las rutas alimentarias 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. Las rutas alimentarias, integran a productores primarios, restaurantes, agroindustrias, hoteles y otros agentes. Cuentan con su propia estructura organizativa y con protocolos de calidad que la norman.

Las rutas alimentarias posibilitan la existencia de algunas ventajas hacia los productos locales alimenticios, pero además son punta de lanza para valorizar el territorio y sus recursos. Estas rutas permiten estimular el desarrollo de distintivos de calidad; promover la cultura gastronómica local; diversificar la oferta turística; valorizar los alimentos territoriales y prolongar la estancia y gasto del turista (Barrera, 2012:17).

### **1.6.1 Ruta alimentaria por producto**

Las rutas alimentarias o gastronómicas por producto están organizadas sobre la base de un determinado producto: quesos, vinos, dulces, carnes etc. Asimismo, existen metodologías que permiten seleccionar de un grupo de productos locales, cuál de ellos tiene el potencial para desarrollar una ruta turística, que llame la atención de los turistas y por ende tenga éxito.

La Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de Argentina desarrolló un manual de Rutas Alimentarias Argentinas, como parte de un Proyecto de Valorización de los Alimentos Regionales Argentinos, en el que se desarrolla una metodología específica para aportar un criterio cuantitativo que, aplicado por los miembros de una ruta, contribuya a

establecer un orden de prioridades en materia de selección de alimentos (Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, 1999: 51).

En el esquema que se presenta en el apartado de procesos de evaluación se valoran los productos en función de las siguientes características:

- a) **Representatividad:** Que se evaluará de acuerdo con su participación económica en el contexto agropecuario regional, tomando como parámetros la ocupación del espacio regional que genera y el número de productores involucrados en la actividad.
- b) **Generación de empleo:** Se considerará una condición favorable, para la integración de un alimento a las rutas alimentarias, la capacidad para ocupar mano de obra local, en torno a la producción e industrialización del alimento. La existencia de una industria agroalimentaria basada en el mismo se considera de importancia, porque también alienta la agregación de valor.
- c) **Ventajas comparativas:** Se considerarán favorablemente aquellas producciones novedosas, que resulten atractivas por contar con ventajas comparativas y/o circunstancias culturales (siempre y cuando exista una oferta en cantidad suficiente). También, se valorará su capacidad para satisfacer las nuevas demandas del mercado. Este aspecto se relaciona con el impulso a la diversificación productiva.
- d) **Imagen frente al mercado:** Se privilegiarán aquellos productos alimenticios que gocen de una imagen positiva, que los constituya en un bien preciado para el consumidor, considerando tanto al público local como al segmento del mercado constituido por los turistas. De este modo, se tratará de satisfacer las demandas y preferencias del público turístico y local.
- e) **Antecedentes históricos:** El análisis de los antecedentes históricos de las producciones alimentarias en cuanto a su producción, elaboración y consumo, es una herramienta para apreciar su consolidación dentro del perfil productivo y, su representatividad en tanto integrantes de las identidades locales.

- f) **Prioridades de desarrollo:** Inclusión del alimento en las prioridades establecidas por las autoridades de la región en materia de desarrollo agropecuario y agroindustrial.
  
- g) **Intereses de productores:** Interés de los productores primarios e industriales agroalimentarios locales, en que el alimento sea el eje de una ruta alimentaria.
  
- h) **Oferta y demanda gastronómica:** Grado de aceptación del alimento en el ámbito gastronómico por parte de los restaurantes y establecimientos de agroturismo y, de los comensales locales y turistas.

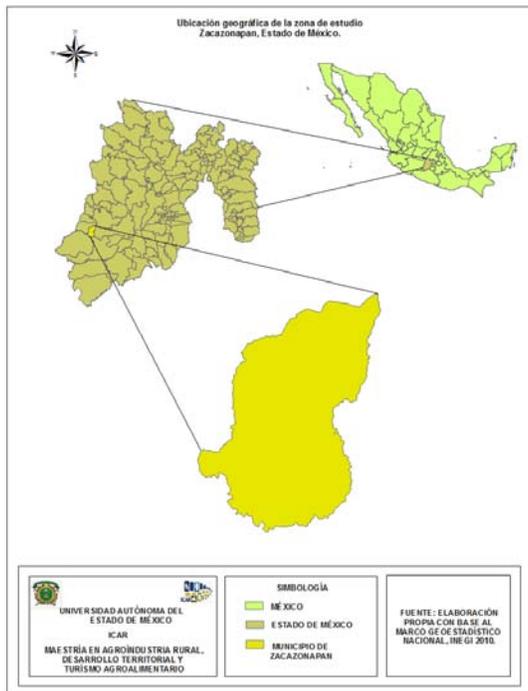
(Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, 1999: 51).

## II.-DIAGNÓSTICO DE LA PRODUCCIÓN QUESERA

### 2.1 Contexto municipal de Zacazonapan

Zacazonapan limita con los siguientes municipios: al norte con Otzoloapan, al sur con Tejupilco; al este con Temascaltepec y Valle de Bravo y, al oeste con Otzoloapan. Algunas de sus localidades son La Alcantarilla, La Cañada, el Potrero, Santa María, Tizapa y Cerro Pelón.

Imagen 1 Mapa Zacazonapan



Fuente: Elaboración propia

De acuerdo con INEGI (2010), la población total de Zacazonapan es de 4,051 habitantes. Presenta en la mayoría de sus comunidades un índice de marginación alto, con excepción de la cabecera municipal y la comunidad del Cerro Pelón, que poseen índices medio y bajo respectivamente.

Zacazonapan es reconocido por su elaboración de queso enchilado, el origen de este queso no es conocido, pero se estima que su saber -hacer tiene más de cien años de existencia.

En la siguiente tabla se muestra una lista de las personas, que elaboran queso en Zacazonapan, la mayoría son mujeres y sus esposos son los que venden el queso. De ahí que a veces los consumidores, identifiquen más al vendedor que a la quesera.

Imagen 2 Listado de productores del queso añejo

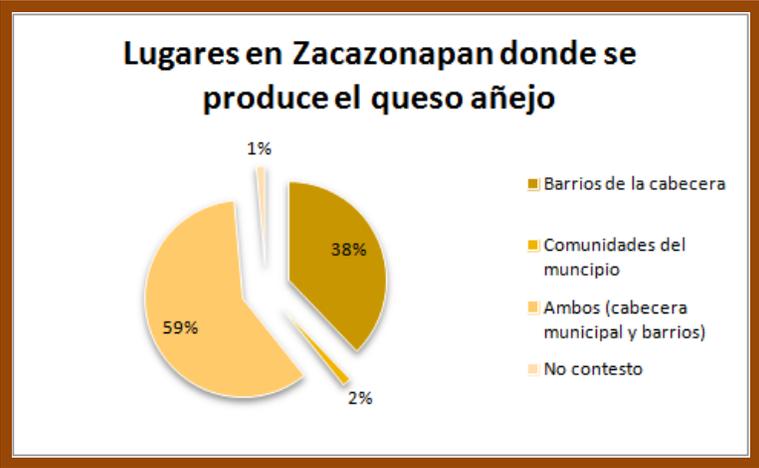
<b>Productoras de queso (queserías)</b>	
1.	Jesús López Mejía
2.	Anita Cardozo
3.	Efrain Arroyo
4.	Juanita Rebollar
5.	Catalina Cruz Mendoza
6.	Roberto Villafaña
7.	Clemente Cruz
8.	María López
9.	Leonardo Villafaña
10.	Bernaldino Villafaña
11.	Anita Villafaña
12.	Adela Cruz
13.	Estela Jaramillo
14.	Celia Hernández
15.	Anita Jaramillo
16.	Rafaela Ruiz
17.	Maura Villafaña
18.	Agustín Arroyo
19.	Domingo Villafaña
20.	José Villafaña
21.	Nino Villafaña
22.	Alicia Santana
23.	Veda Cruz
24.	Lidia Mejía
25.	Hilda
26.	Elodia Villafaña
27.	Silvina Cruz
28.	Abel Arroyo
29.	Margarita Vargas Jaramillo

30.	Amelia Cabrera
31.	Elfega de Paz
32.	Guadalupe Lujano
33.	María Jaramillo
34.	Enedino Jaramillo
35.	Rodolfo Lopez Mejía
36.	Julian Villafaña
37.	Agustina Arroyo
38.	Ilda Arroyo Mejía
39.	Graciela Rivera Lujano
40.	Estela Cardozo Mejía
41.	Obdulía López Cabrera
42.	Benita López Mejía

Fuente: Elaboración con base en encuestas aplicadas, 2013

Los lugares donde se produce el queso añejo en Zacazonapan, se distribuyen tanto en la cabecera municipal donde existen el mayor un número de productoras así como en sus comunidades.

Imagen 3 Gráfica de lugares donde se produce el queso añejo



Fuente: Elaboración propia con base en trabajo de campo, 2013

También se elabora queso fresco, ambos (queso fresco y enchilado) llevan el mismo proceso de elaboración el queso fresco se consume inmediatamente después de su elaboración, y el añejo desde 20 días hasta con 3 meses o un año de maduración.

En los recursos turísticos naturales, se puede mencionar a las “Guacamayas” conjunto de piedras de color rojizo, formadas en hileras rectangulares, el manantial “los Aguacates” y un escurridero conocido como “El Manguito”, así como el río de Zacazonapan.

Posee fauna silvestre como el puma (leoncillo), algunas especies de coyotes, venados y gato montés. La zona también se caracteriza por sus plantas medicinales como la toronja para la hepatitis, el pegahuesos para curar fracturas, el cirian para la tos, entre los más sobresalientes (Lujano, 2012).

En los recursos turísticos culturales sobresalen zonas arqueológicas, la ex hacienda Santa María declarada por el Instituto Nacional de Antropología e Historia, como monumento histórico, construido en el siglo XVI y la casa del señor Victoriano Arroyo Garibay, edificada en el año de 1900, ambas conservan la el tipo arquitectónico original. Los potreros o ranchos de los ganaderos y las queserías del municipio.

Del 25 al 30 de diciembre se lleva a cabo la “Feria del Queso”, con el fin de impulsar la producción de los mejores quesos añejos, mediante un concurso del mejor queso añejo, complementado con un programa de jaripeos, torneo de gallos, bailes públicos, juegos pirotécnicos y mecánicos. Esta feria coincide con la celebración de Navidad. Su importancia ha propiciado la gestión de recursos para la construcción de un recinto ferial.

En la gastronomía se reconocen las especialidades regionales como, enchiladas con queso añejo, capirotadas, dulces de leche, atole duro, frijoles de olla acompañados con queso añejo, mole rojo de guajolote con tamales nejos y el pollo a la crema, para su preparación se usa pollo de rancho y crema criolla que se producen en el municipio. Así como su producto de identidad territorial: el queso añejo.

En relación a los servicios se ubicaron cuatro restaurantes (El Zacazonapan, La Palapa, Los Carrizos y Las Bugambilias), y una cafetería denominada Tiempo Fuera, hay fondas y un mercado. En servicio de hospedaje existen tres hoteles (Los Arroyos, las Bugambilias y Hotel Zacazonapan), y una posada; se reciben visitantes durante fines de semana, días feriados, días festivos y en la feria del queso que, aunque no hay registros de los turistas que se reciben, de los motivos de llegada, permanencia, gasto promedio o lugar de residencia.

Con base en la información documental y la que proporcionaron algunas autoridades, pobladores y productores de queso, se puede comentar que en Zacazonapan se han realizado esfuerzos por fomentar la actividad turística a partir de la feria del queso, sin embargo, no se han articulado los diferentes recursos turísticos naturales, culturales y su saber-hacer quesero. Pero sobretodo no se ha tomado conciencia de la importancia de conservar la producción del queso y todo lo que esta actividad implica.

## **2.2 Actividades económicas**

Zacazonapan es un municipio que se dedica principalmente a la ganadería y a la agricultura. Así como a la producción quesera, sin embargo actualmente un número considerable de sus habitantes trabaja en la Minera Tizapa.

### **Agricultura**

La superficie sembrada total en el municipio para el 2010 de acuerdo con datos del INEGI ascendía a 2,877 hectáreas. Donde se cultivó tomate, jitomate, frijol, avena forrajera, maíz de grano y pastos, siendo los tres últimos los que mayor superficie de cultivo ocuparon, puesto que son los principales de la región. La superficie sembrada en este mismo año (2010) en maíz de grano fue de 1,100 hectáreas y de pastos, fue de 1,700 hectáreas.

### **Ganadería**

En este municipio la ganadería comprende la producción de ganado bovino, ovino, porcino y caprino. Sin embargo, las de mayor producción son el ganado bovino con 479 toneladas de carne de canal y porcino, con 81 toneladas. A la par, le continúa la producción de leche de bovino con 688 mil litros y 14 toneladas en producción de miel (INEGI, 2010).

En el ámbito económico, la ganadería de explotación extensiva es la principal actividad, destinando el 60 % de la superficie; mientras que la producción agrícola incluye el cultivo de granos y forrajes para el ganado, maíz que se distribuye en un 30 % para autoconsumo, 40 % para la alimentación animal y 30 % para el mercado local y estatal.

La zona se caracteriza por la presencia de unidades de producción familiares con superficies extensas (desde 30 hasta 250 ha.) con régimen de pequeña propiedad. Otras actividades económicas que complementan los ingresos de los ganaderos son el comercio y la minería, la

cual cobró importancia en la década de 1990 con el establecimiento de la minera Tizapa (Hernández *et al.*, 2011).

## **2.3 Producción quesera**

### **Queso Añejo**

Es un queso que se elabora con leche bronca de vaca, en varias localidades del municipio de Zacazonapan y en la cabecera municipal; es cubierto con una capa de chile huajillo molido, después de los dos o tres meses de elaboración. Este queso es uno de los pocos quesos mexicanos de sabor y olor fuertes, es muy común utilizarlo como complemento, adobo, realce y salazón para muchos platillos.

La elaboración de queso en el municipio se realiza en forma artesanal en pequeñas queserías que pueden ser un cuarto anexo a la vivienda, destinado exclusivamente para la producción de queso, o bien la cocina. El queso es producido durante todo el año, aunque la mayor producción es estacional, durante la época de lluvias, por la disponibilidad de grandes cantidades de pasto natural consumido por las vacas, el cual aumenta la producción de leche, además de que la humedad relativa de la época permite orear y madurar el queso a temperatura ambiente en pecheras (carrizos armados a manera de tabla, la cual se cuelga al techo, usados para guardar y escurrir quesos).

Las queseras comenta Doña Juana Rebollar (2011), trabajan para sostener el hogar y los estudios de los hijos, con ayuda de sus maridos, algunos de los cuales son ganaderos. La venta del queso es su única o principal fuente de ingresos, aunque otras actividades económicas complementarias son la ganadería o el comercio principalmente.

En la producción quesera “la mano de obra es familiar en el 87.5 % de las queserías. El 62.5 % de los queseros compra la leche, mientras que el 37.5 % obtiene la leche de su ganado” (Hernández *et al.*, 2011: s/p).

### **Saber-Hacer**

El saber-hacer en Zacazonapan está ligado a la producción quesera y obedece principalmente a la acumulación de conocimientos ligados a la elaboración del producto. El saber hacer es el resultado de una serie de elementos específicos que tienen que ver con el territorio, el clima, los utensilios, la materia prima, las relaciones sociales etc. En este entendido el proceso de elaboración del queso obedece a las siguientes etapas:

Preparación de la cuajada. La leche usada para elaboración del queso se recolecta una o dos veces al día. Una vez transportada la leche a las queserías, se filtra con una tela blanca de algodón y se deja reposar de 1 a 3 hrs. Después del tiempo de reposo, se agrega el cuajo, la leche se deja coagular entre 15 a 40 min y se 'quiebra' o corta manualmente apretando la cuajada entre los dedos y cerrando los puños hasta que se forma una bola, se retira del suero y se coloca en un chiquihuite donde se escurre cerca de 10 min, con 20 a 25 kg de piedras de río encima, para acelerar el desuerado.

Por último, se amasa (batea) por unos 5 min y se transfiere a un molde rectangular de madera, apretando con la mano las porciones de cuajada hasta cubrirlo. Los moldes con queso se trasladan a los percheros, donde se mantienen, generalmente, de cuatro a ocho días antes de desmoldarlos, ahí mismo se lleva a cabo la maduración a temperatura ambiente y posteriormente se añade la salsa de huajillo (Información obtenida en trabajo de campo).

## **Tipos de quesos**

En Zacazonapan se elaboran dos tipos de queso: el queso añejo y el queso fresco, ambos llevan el mismo proceso de elaboración pero no el de maduración.

La cantidad de leche procesada diariamente en cada quesería varía en un rango de 100 a 500 litros. En la elaboración de un queso añejo de 1kg, según observaciones de Doña Juanita (2011), se utiliza aproximadamente de 13 a 14 litros de leche y en el queso fresco de 400 gramos se usa 3 litros en época de lluvias y 4 litros en época de sequía

## **Comercialización del queso**

La Señora Juana Rebollar (2011) comenta que la mayoría de queserías con ganado propio vende de 300 a 400 kg de queso añejo por año, un promedio de 350 kg y, un aproximado por día de 1 kg a 900 gramos, con un costo de \$ 120.00 a \$140.00 el kilo. Y para el caso particular del queso fresco según comenta la señora Angelita Cardozo (2011) se venden 80 quesos diarios con un precio \$15.00 a \$20.00 pesos c/u.

El queso se vende de tres formas: en los mercados locales y regionales y de forma directa a los consumidores. Aunque ocasionalmente, se comercializa en concentraciones de emigrantes mexicanos que viven Estados Unidos, donde el precio puede alcanzar de 30 a 80 dólares por kg, bastante por encima del precio del mercado regional 10- 13 dólares por kg.

Las piezas de queso pueden tener un peso superior a 10 kg, la venta se realiza normalmente de 1 a 2 kg, que son las presentaciones más vendidas.

La venta al consumidor final puede ser a crédito o de contado. La venta a crédito consiste en la entrega del queso a expendios, tiendas y mercados en forma semanal, realizando el pago una semana después de su entrega. Estas ventas pueden ser locales o regionales, a comunidades y municipios aledaños (Colorines, Santo Tomás de los Plátanos, Valle de Bravo, Tejupilco, Luvianos y Temascaltepec).

La mayoría de los clientes son constantes, se tienen puntos de venta definidos para cada quesero, e incluso clientes fieles que prefieren y buscan el queso de determinadas queserías.

## **Productores de leche**

Los ganaderos de la región, poseen de 15 a 110 cabezas de ganado, y cada ganadero ordeña diariamente de 70 a 150 litros de leche proveniente de 12 a 20 vacas. La producción diaria de leche en el municipio se estima en 2,000 litros, y es producida por una población aproximada

de 43 ganaderos. Se ordeña de forma manual y algunos ganaderos cuentan con peones-que pueden o no ser familiares, mismos que ayudan en la ordeña y en el pastoreo de vacas. Asimismo, estos ganaderos son parte de dos asociaciones: una a nivel municipal y otra a nivel regional (Hernández *et al.*, 2011).

### III.-MARCO METODOLÓGICO

---

#### 3.1 Proceso de patrimonialización

La metodología que a continuación se describe se desarrolló en dos momentos, en una primera parte, se procedió a describir las etapas del proceso de patrimonialización, para después pasar a diseño de una ruta.

##### 3.1.1 Selección, delimitación territorial y refuerzo del vínculo territorial

Para estas etapas se aplicó una encuesta, donde se buscó que el encuestado responda las siguientes preguntas con la finalidad de justificar el arraigo territorial que tiene el queso añejo en el municipio, la herencia cultural que representa su producción, la profundidad histórica y la localización territorial de la producción, así como la reputación del queso en términos de calidad, a la par de validar la propuesta de patrimonialización y el diseño de ruta, esta última como una estrategia de promoción.

Preguntas de la encuesta:

- 1.-¿De donde es originario el queso añejo?
- 2.-¿El queso añejo solo se elabora en Zacazonapan?
- 3.-¿Si tuviera que nombrar alguna comunidad o municipio donde nació la producción del queso añejo ¿cuál sería?
- 4.-Mencione las comunidades, barrios o personas que produce el queso añejo
- 5.-¿Desde hace cuanto se elabora el queso añejo en el municipio?
- 6.-¿La producción del queso es parte de las costumbres, tradiciones y formas de vida de la población de Zacazonapan? ¿Por qué?
- 7.- ¿Si tuviera que elegir entre un queso añejo comercial y el queso añejo de Zacazonapan cual elegiría? ¿Por qué?

8.-¿Crees que la producción del queso añejo se está perdiendo? ¿Por qué?

9.-¿Te gustaría que se hiciera algo para conservar o preservar la producción del queso añejo?  
¿Por qué? ¿Qué propondrías?

10.-¿Crees que el turismo sería una alternativa viable para preservarlo? ¿Por qué?

11.- Crees que si se diera un proceso de apropiación de la producción quesera, de activar otra vez la producción del queso, de gestionar recursos económicos y de renovar algunas prácticas de elaboración del queso ¿Podría resurgir la tradición de hacer queso? ¿Estarías de acuerdo con eso? ¿Participarías en esos procesos?

En este mismo contexto la encuesta anterior se complementó con el formato propuesto por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de Argentina que desarrollo un manual de Rutas Alimentarias Argentinas como parte de un Proyecto de Valorización de los Alimentos Regionales Argentinos (Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, 1999; 51). En el esquema que se presenta en el apartado de procesos de evaluación del proyecto, se valoran los productos en función de 10 variables, de las cuales sólo se tomaron 8 para esta investigación:

- a. **Representatividad:** Se evaluará de acuerdo con su participación económica en el contexto agropecuario regional, tomando como parámetros la ocupación del espacio regional que genera y el número de productores involucrados en la actividad.
- b. **Generación de empleo:** Se considerará una condición favorable, para la integración de un alimento a las rutas alimentarias, la capacidad para ocupar mano de obra local en torno a la producción e industrialización del alimento. La existencia de una industria agroalimentaria basada en el mismo se considera de importancia porque también alienta la agregación de valor.

- c. **Ventajas comparativas:** Se considerarán favorablemente aquellas producciones novedosas, que resulten atractivas por contar con ventajas comparativas y/o circunstancias culturales (siempre y cuando exista una oferta en cantidad suficiente). También, se valorará su capacidad para satisfacer las nuevas demandas del mercado. Este aspecto se relaciona con el impulso a la diversificación productiva.
- d. **Imagen frente al mercado:** Se privilegiarán aquellos productos alimenticios que gocen de una imagen positiva que los constituya en un bienpreciado para el consumidor, considerando tanto al público local como al segmento del mercado constituido por los turistas. De este modo se tratará de satisfacer las demandas y preferencias del público turístico y local.
- e. **Antecedentes históricos:** El análisis de los antecedentes históricos de las producciones alimentarias en cuanto a su producción, elaboración y consumo es una herramienta para apreciar su consolidación dentro del perfil productivo y su representatividad en tanto integrantes de las identidades locales.
- f. **Prioridades de desarrollo:** Inclusión del alimento en las prioridades establecidas por las autoridades de la región en materia de desarrollo agropecuario y agroindustrial.
- g. **Intereses de productores:** Interés de los productores primarios e industriales agroalimentarios locales en que el alimento sea el eje de una ruta alimentaria.
- h. **Oferta y demanda gastronómica:** Grado de aceptación del alimento en el ámbito gastronómico por parte de los restaurantes y establecimientos de agroturismo y de los comensales locales y turistas.

(Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, 1999; 52-53).

De estas variables se desprende la siguiente tabla de puntajes, misma que califica el nivel de aceptación de un producto, para la conformación de una ruta:

### TABLA DE CONVERSIÓN DE PUNTAJES

Imagen 4 Tabla de conversión de puntajes

MUY DESTACADO	DESTACADO	BUENO	REGULAR	DEFICIENTE
1,120-2239/8= 140-279	2240-3359/8= 280-419	3360-4479/ 8= 420-559	4480-5599/8= 560-699	5600/8= 700

La encuesta fue aplicada a 140 personas, donde cada puntaje de las variables utilizadas fue sumado y dividido entre ocho, por ser el número de variables que se retomaron. Las categorías que constituyen la evaluación final se definen de la siguiente forma:

**Contribución muy destacada:** Cuando la inclusión del alimento en una ruta alimentaria puede contribuir de una manera extraordinaria al desarrollo de las economías regionales.

**Contribución destacada:** cuando la inclusión del alimento en una ruta alimentaria puede contribuir marcadamente al desarrollo de las economías regionales.

**Contribución buena:** Cuando la inclusión del alimento en una ruta alimentaria puede contribuir de forma adecuada al desarrollo de las economías regionales.

**Contribución regular:** Cuando la inclusión del alimento en una ruta alimentaria puede realizar un aporte escaso al desarrollo de las economías regionales.

**Contribución deficiente:** Cuando la inclusión del alimento en una ruta alimentaria no contribuye o es perjudicial para el desarrollo de las economías regionales (Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, 1999: 55-56).

Finalmente el formulario de la evaluación de productos, queda de la siguiente manera:

Imagen 5 Formulario de evaluación de productos alimenticios

<b>FORMULARIO DE EVALUACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS</b>					
<b>(Queso Añejo)</b>					
<p><b>1- REPRESENTATIVIDAD</b></p> <p>Participación económica en el contexto agroalimentario según la ocupación del espacio regional que genera y del número de productores involucrados.</p>	<input type="checkbox"/> <p>1 - Su participación en el sector agroalimentario regional es altamente relevante. La mayoría de las tierras y de los productores se dedican a su producción.</p>	<input type="checkbox"/> <p>2 - Posee una participación destacable en cuanto a tierras destinadas a su producción y número de productores que la realizan.</p>	<input type="checkbox"/> <p>3 - Su producción involucra a una buena parte del espacio productivo y de los productores de la región.</p>	<input type="checkbox"/> <p>4 - Su producción ocupa una escasa porción del espacio regional y la realiza un mínimo número de productores.</p>	<input type="checkbox"/> <p>5 - Su producción ocupa un sector minoritario del espacio regional y casi ningún productor se dedica a ella, por lo que no hace al perfil productivo regional.</p>
<p><b>2-GENERACIÓN DE EMPLEO</b></p> <p>Capacidad para ocupar mano de obra local en torno a la producción e industrialización del alimento.</p>	<input type="checkbox"/> <p>1 - Este alimento ocupa a lo largo de todo el año a una gran parte de la fuerza de trabajo local, tanto en la etapa de la producción primaria como de la agroindustria asociada.</p>	<input type="checkbox"/> <p>2 - Su producción moviliza cíclicamente un importante número de trabajadores locales en el sector agropecuario y agroindustrial.</p>	<input type="checkbox"/> <p>3 - Posee relevancia en la generación de empleo regional, principalmente en la etapa de la producción primaria. Genera pocos puestos en la agroindustria.</p>	<input type="checkbox"/> <p>4 - Su producción demanda cíclicamente un escaso número de trabajadores, tanto en el sector agropecuario como en el agroindustrial.</p>	<input type="checkbox"/> <p>5 - Se trata de una producción marginal sin un sector agroindustrial asociado, por lo que su impacto en la generación de empleo es casi nulo.</p>

<b>3-VENTAJAS COMPARATIVAS</b>  Producciones que resultan atractivas por contar con ventajas comparativas y/o circunstancias culturales y por su capacidad para satisfacer nuevas demandas del mercado.	<input type="checkbox"/>  1 - Existen excepcionales condiciones para su producción y caracteriza a las identidades locales. Está cubriendo nuevas demandas del mercado.	<input type="checkbox"/>  2 - Localmente existen muy buenas condiciones para su producción, aunque su arraigo cultural no es marcado. Puede ganar importantes mercados	<input type="checkbox"/>  3 - Se registra un adecuado contexto para su producción. Este alimento ayuda a caracterizar las identidades locales. Puede cubrir nuevas demandas del mercado.	<input type="checkbox"/>  4 - Existen escasas ventajas comparativas para su producción y no forma parte de las identidades locales. El potencial mercado demandante es mínimo.	<input type="checkbox"/>  5 - Su producción regional no cuenta con ventajas comparativas y es ajeno a la cultura local. Difícilmente pueda satisfacer nuevas demandas.
<b>4.-IMAGEN FRENTE AL MERCADO</b>  Imagen del producto ante los distintos segmentos del mercado, considerando a los consumidores locales y a los visitantes de las rutas.	<input type="checkbox"/>  1 - La producción local posee un prestigio excepcional entre los consumidores de dentro y fuera de la región, siendo claramente diferenciada.	<input type="checkbox"/>  2 - El público lo asocia al perfil productivo local. Cuenta con una muy buena imagen en el mercado local y turístico.	<input type="checkbox"/>  3 - Cuenta con una imagen favorable entre los consumidores locales y los turistas.	<input type="checkbox"/>  4 - El alimento goza de renombre sólo entre los consumidores locales, no registrándose demanda por el mercado extrarregional.	<input type="checkbox"/>  5 - Posee una imagen desfavorable entre los consumidores locales y turísticos.
<b>5.-ANTECEDENTES HISTÓRICOS</b>  Arraigo histórico regional en cuanto a la producción, elaboración y consumo del	<input type="checkbox"/>  1 - Posee un sólido arraigo histórico en la región. Es imposible omitirlo al analizar la	<input type="checkbox"/>  2 - Sus antecedentes históricos son destacados. Ocupa	<input type="checkbox"/>  3 - Sus antecedentes históricos le dan un lugar relevante	<input type="checkbox"/>  4 - Se trata de una producción relativamente reciente, por lo que no ha	<input type="checkbox"/>  5 - Es una producción novedosa que no tiene relación con los elementos culturales del

alimento.	historia productiva gastronómica regional.	un lugar fundamental en la historia productiva y en la identidad gastronómica local.	en la historia productiva y en la identidad gastronómica local.	terminado de ser incorporado al perfil productivo y a la identidad gastronómica local.	área.	
<b>6 - PRIORIDADES DE DESARROLLO</b>	<input type="checkbox"/> 1 - Ocupa el primer lugar dentro las prioridades de las autoridades regionales en materia de desarrollo agropecuario y agroindustrial.	<input type="checkbox"/> 2 - Este producto tiene una posición destacada en las políticas de desarrollo de las autoridades regionales dirigidas al sector agroalimentario.	<input type="checkbox"/> 3 - El producto cuenta con una posición favorable dentro de las prioridades locales en materia de desarrollo agroalimentario.	<input type="checkbox"/> 4 - La producción no está incluida dentro de las prioridades definidas por las autoridades regionales para el desarrollo del sector agroalimentario.	<input type="checkbox"/> 5 - Es una producción alimentaria que las autoridades locales consideran contrapuesta a las prioridades de desarrollo del sector agroalimentario.	
<b>7 - INTERES DE LOS PRODUCTORES</b>	<input type="checkbox"/> Interés de los productores primarios e industriales agroalimentarios locales en que el alimento sea el eje de una ruta alimentaria.	<input type="checkbox"/> 1 - Demanda activa de la mayoría de los productores primarios y la agroindustria para que el producto de lugar a una ruta. Los representan sus asociaciones.	<input type="checkbox"/> 2 - Gran parte de los productores primarios y de la agroindustria peticionan fundamentadamente la selección de dicho alimento.	<input type="checkbox"/> 3 - Los productores primarios y la agroindustria plantearon su interés en que el producto de lugar a una ruta alimentaria. Enunciaron su pedido sin fundamentarlo.	<input type="checkbox"/> 4 - Un sector minoritario del total de los productores primarios y agroindustriales están interesados en que el producto origine una ruta alimentaria.	<input type="checkbox"/> 5 - No existe interés de los productores primarios ni de la agroindustria en que el producto sea el eje de una ruta alimentaria.

<b>8 - OFERTA Y DEMANDA GASTRONÓMICA</b>  Grado de aceptación del alimento en el ámbito gastronómico por parte de los restaurantes y establecimientos de agroturismo y de los comensales locales y turistas.	<input type="checkbox"/>  1 - La mayoría de los restaurantes y establecimientos turísticos ofertan el producto, que goza de las preferencias de los consumidores en general.	<input type="checkbox"/>  2 - Un sector significativo de la restauración y establecimientos turísticos lo ofertan o desean incorporarlo, por su demanda creciente en la mayoría del mercado.	<input type="checkbox"/>  3 - El producto ocupa un lugar destacado en la oferta gastronómica, pero su demanda no incluye simultáneamente a locales y turistas.	<input type="checkbox"/>  4 - Una mínima parte del sector gastronómico lo oferta o tiene intenciones de incorporarlo. Su demanda es reducida y no tiene expectativas de crecimiento.	<input type="checkbox"/>  5 - El alimento no integra la oferta gastronómica local, no hay intenciones de incorporarlo a ella y no es demandado por el mercado.
--	--	--	--	--	--

(Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, 1999: 51)

En la aplicación de esta encuesta se utilizó un muestreo estratificado, donde “los elementos de la muestra son proporcionales a su presencia en la población” (Hernández Sampieri et al., 2006). Se divide a la población en uno o varios grupos o estratos, con el fin de dar representatividad a los distintos factores que integran el universo o población de estudio. Para la selección de los elementos representantes de cada estrato se utiliza muestreo aleatorio o al azar.

En la aplicación de esta encuesta se utilizó un muestreo estratificado, donde “los elementos de la muestra son proporcionales a su presencia en la población” (Hernández Sampieri et al., 2006). Se divide a la población en uno o varios grupos o estratos, con el fin de dar representatividad a los distintos factores que integran el universo o población de estudio. Para la selección de los elementos representantes de cada estrato se utiliza muestreo aleatorio o al azar.

Este muestreo se divide a su vez en **Muestreo por Conglomerados** utilizado cuando los individuos de la población constituyen grupos naturales o conglomerados. La unidad muestral es el conglomerado (unidades amplias y heterogéneas que representan a la población) y no a los individuos.

La selección aleatoria se aplica a los conglomerados y no a los individuos que los componen: La población se divide en grupos o conglomerados, luego se seleccionan aleatoriamente y por último los sujetos de los conglomerados constituyen la muestra (Bolaños, 2012:14-18).

### **Muestreo por Conglomerados**

Se representaron 4 conglomerados para el muestreo en Zacazonapan, donde los resultados de las encuestas fueron aplicados únicamente para la etapa del proceso de patrimonialización:

1. **Trabajadores del H.Ayuntamiento**, se tomó un muestreo de 11 personas. Los cuestionarios de la encuesta se aplicaron tomando como criterio de selección a los servidores públicos que son jefes de áreas, en este caso regidores, puesto que son ellos quien directamente o en consenso con el presidente municipal, definen las líneas de actuación en el municipio.
2. **Estudiantes**, de este conglomerado se tomo 57 alumnos. Se aplicó la encuesta a los tres grupos del último grado de preparatoria, esto obedeció a que son alumnos que están por egresar del nivel medio superior y algunos de ellos ya no continúan estudiando por cuestiones económicas, en este sentido se dedican al campo o alguna actividad económica del municipio, sin embargo el principal motivo para aplicar la encuesta a este grupo es por qué son, los jóvenes, los que pueden continuar con la producción del queso y pueden llevar a cabo propuestas de patrimonialización del queso añejo. De ahí, la importancia de conocer que piensa este sector sobre la producción del queso y que proponen para conservar y preservar dicha tradición. Algunas propuestas manejadas en la parte de invención, responden particularmente a sus inquietudes. Esta dinámica de aportación y participación puede incentivar a la

población joven a ser partícipe la tarea de patrimonialización y rescate de las tradiciones y costumbres del municipio.

3. **Profesionistas o personas con alguna especialidad o posgrado**, a los cuales se les aplicó 8 cuestionarios. En el municipio no existen muchos profesionistas, así que se trató de aplicar el mayor número de cuestionarios, sin embargo sólo se logró aplicar 8, dicho número es representativo puesto que en el municipio existen 15 personas con posgrado (INEGI, 2010). Se eligió este grupo por la preparación y visión académica con la que cuentan, puesto que pueden ayudar a proponer o ejecutar alternativas que permitan preservar la producción del queso en el municipio.
4. **Trabajadores en general**, fueron 13 personas elegidas. Este grupo fue seleccionado porque si bien no tiene una relación directa con la producción del queso, si saben que existe y lo consumen. Era importante saber que opinaban sobre la producción y sus mecanismos de protección, pero también tener una posición neutral sobre el tema de la producción del queso o la patrimonialización.
5. **Oficios de la comunidad** (Ganaderos, ama de casas, comerciantes y agricultores), para este conglomerado la muestra fue de 51 personas, puesto que a este grupo pertenecen los proveedores de materia prima en la producción del queso, así como a las personas que venden y elaboran el queso.

Dicha encuesta fue aplicada tanto en la cabecera municipal como en las comunidades que son parte del municipio. El número total de encuestados fue de 140 personas.

### **3.1.2 Recuperación, reconstrucción o invención**

Una vez aplicada la encuesta y de acuerdo con el trabajo de campo, podemos afirmar que la producción del queso añejo cumple con las condiciones requeridas de vinculación territorial y profundidad histórica para el proceso de patrimonialización, sin embargo nos enfrentamos a que la producción del queso prácticamente está por desaparecer, esto principalmente por el desinterés que tiene la población joven por continuar con esta actividad.

En este sentido su carácter potencialmente patrimonializable puede traducirse en un intento de recuperación, promovido por diferentes estancias y con diferentes objetivos. Estas instancias pueden ser instituciones públicas o privadas tales como organizaciones no gubernamentales o Instituciones públicas, como es el caso de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), Financiera Rural, Fondo Nacional de Apoyos para Empresas en Solidaridad (FONAES), gobierno federal, estatal y los gobiernos municipales, así como el Consejo Mexicano para el Desarrollo Sustentable. A la par existen otros organismo que están directamente relacionados con el tema de la patrimonialización y la gastronomía como la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) y los países adscritos a él como es el caso de México, el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana CCGM (Organismo Consultor de la ONU) y Fondo Nacional de Fomento Turístico (FONATUR).

La Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, puede apoyar en este proceso, porque como organismo público tiene entre sus objetivos propiciar el ejercicio de una política de apoyo que permita producir mejor, aprovechar mejor las ventajas comparativas del sector agropecuario, integrar las actividades del medio rural llámese pluriactividades o actividades propias del sector primario a las cadenas productivas del resto de la economía, y estimular la colaboración de las organizaciones de productores con programas y proyectos propios (SAGARPA, 2012a :s/p).

El gobierno Federal, Estatal o Local también puede apoyar la patrimonialización, ya que de acuerdo con lo establecido en la Ley de desarrollo rural sustentable; Título tercero del fomento agropecuario y de desarrollo rural sustentable; Capítulo VII :El gobierno federal, en coordinación y con la participación de los gobiernos de las entidades de la federación, y por medio de estos con la participación de los gobiernos municipales, debe atender con prioridad a aquellos productores y demás sujetos de la sociedad rural que, teniendo potencial productivo, carecen de condiciones para el desarrollo, como es el caso de las queserías, este mismo artículo menciona que el objetivo de esta ley es impulsar la productividad de las unidades económicas, capitalizar las explotaciones e implantar medidas de mejoramiento tecnológico que hagan más eficientes, competitivas y sustentables las actividades económicas

de los productores, lo anterior comulga con la necesidad de renovar e innovar patrimonios, como es el caso de la propuesta que se presenta.

También le compete apoyar estos proyectos al Fondo Nacional de Apoyos para Empresas en Solidaridad (FONAES), pues busca a través de sus objetivos apoyar la inversión en proyectos productivos, comerciales o de servicios, viables y sustentables, a fin de que detonen la generación de ocupaciones, promuevan el desarrollo regional y territorial así como la articulación productiva; para impulsar el desarrollo de las habilidades y capacidades gerenciales, administrativas, técnicas, productivas y de comercialización de la población objetivo (Diario Oficial.2011: 1).

La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura en la **Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial** celebrado en París en el 2003, estipula las funciones de los Estados partes, donde menciona que incumbe a cada parte:

- a) Adoptar las medidas necesarias para garantizar la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial presente en su territorio.
- b) Identificar y definir los distintos elementos del patrimonio cultural inmaterial presentes en su territorio, con participación de las comunidades, los grupos y las organizaciones no gubernamentales pertinentes.
- c) Cada Estado Parte confeccionará con arreglo a su propia situación uno o varios inventarios del patrimonio cultural inmaterial presente en su territorio. Dichos inventarios se actualizarán regularmente.
- d) Al presentar su informe periódico al Comité cada Estado Parte proporcionará información pertinente en relación con esos inventarios.
- e) Para asegurar la salvaguardia, el desarrollo y la valorización del patrimonio cultural inmaterial presente en su territorio, cada Estado Parte hará todo lo posible por:
  1. Adoptar una política general encaminada a realzar la función del patrimonio cultural inmaterial en la sociedad y a integrar su salvaguardia en programas de planificación;

2. Designar o crear uno o varios organismos competentes para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial presente en su territorio;
  3. Fomentar estudios científicos, técnicos y artísticos, así como metodologías de investigación, para la salvaguardia eficaz del patrimonio cultural inmaterial, y en particular del patrimonio cultural inmaterial que se encuentre en peligro;
  4. Adoptar las medidas de orden jurídico, técnico, administrativo y financiero adecuadas para: favorecer la creación o el fortalecimiento de instituciones de formación en gestión del patrimonio cultural inmaterial, así como la transmisión de este patrimonio en los foros y espacios destinados a su manifestación y expresión;
  5. Garantizar el acceso al patrimonio cultural inmaterial, respetando al mismo tiempo los usos consuetudinarios por los que se rige el acceso a determinados aspectos de dicho patrimonio;
  6. Crear instituciones de documentación sobre el patrimonio cultural inmaterial y facilitar el acceso a ellas.
- f) Asegurar el reconocimiento, el respeto y la valorización del patrimonio cultural inmaterial en la sociedad, en particular mediante:
1. Programas educativos, de sensibilización y de difusión de información dirigidos al público, y en especial a los jóvenes;
  2. Programas educativos y de formación específicos en las comunidades y grupos interesados;
  3. Actividades de fortalecimiento de capacidades en materia de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, y especialmente de gestión y de investigación científica.
- g) Promover la educación sobre la protección de espacios naturales y lugares importantes para la memoria colectiva, cuya existencia es indispensable para que el patrimonio cultural inmaterial pueda expresarse.
- h) En el marco de sus actividades de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, cada Estado Parte tratará de lograr una participación lo más amplia posible de las comunidades, los grupos y, si procede, los individuos que crean, mantienen y transmiten ese patrimonio y de asociarlos activamente a la gestión del mismo.

Como podemos observar la UNESCO y sus Estados Miembros poseen una gran responsabilidad pero sobretodo, tiene en sus manos una ardua labor que debería ser cumplida en la mayoría de sus clausulas. Esto permitiría que el patrimonio intangible al ser parte de la identidad de las sociedades en las que existe, pueda partir de lo LOCAL, de la comunidad originaria, oriunda o receptora y donde dicho patrimonio sea cobijado con la patrimonialización nacida en la población, más que en las imposiciones externas.

El Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (CCGM) por su parte propone como “fin esencial la preservación, rescate, salvaguardia y promoción de usos, costumbres, productos, prácticas culturales y saberes que constituyen el tronco común que define a la cocina tradicional mexicana. Al mismo tiempo, el Conservatorio busca favorecer la expresión de corrientes innovadoras que garanticen la continuidad de ese patrimonio culinario con identidad propia y carácter único de modo de asegurar su transmisión a las generaciones futuras”. En este sentido este organismo es quizá el que más interés podría tener en llevar a cabo el proceso de patrimonialización del Queso Añejo, pues fue el encargado de llevar a cabo el proceso oficial de patrimonialización de la cocina mexicana y el culpable de que hoy nuestra cocina sea patrimonio intangible de la Humanidad. Pero además de esto, su tarea continúa porque existen productos o saberes que están por desaparecer y que forman parte no solo de la cocina tradicional mexicana, sino que son elementos que nos identifican ante el mundo y son parte de nuestra identidad.

Finalmente el Fondo Nacional de Fomento al Turismo (FONATUR) tiene como misión ser el eje estratégico para el desarrollo de la inversión turística sustentable en México, contribuyendo a la mejora e igualdad social y a la competitividad de sector turístico. Y como visión menciona que busca concretar proyectos de inversiones sustentables en el sector turístico, orientados a mejorar la calidad de vida de la población, a la generación de empleos y al pleno desarrollo de su personal en un ambiente libre de discriminación e igualdad entre hombres y mujeres. Es decir, FONATUR, es el encargado de desarrollar proyectos que mejoren los estándares de vida de la población mediante la puesta en marcha de emprendimientos turísticos, sea del índole o tendencia que fueren (FONATUR,2012: s/p).

### 3.1.3 Diferenciación

En esta etapa se utilizó el estudio realizado por la Universidad de Chapingo donde se estudió las características fisicoquímicas de la leche usada para la elaboración del Queso Añejo Zacazonapan y los parámetros de fabricación y su sistema agroindustrial (SAI).

### 3.1.4 Promoción

En este último paso del proceso de patrimonialización, se llevó a cabo el diseño y organización de una ruta enfocada al queso añejo, pero desde una perspectiva de turismo rural, para la cual se tomó el enfoque de Ernesto Barrera (investigador, docente y coordinador del área de turismo rural de la UBA, Argentina), quien argumenta sobre la necesidad de que un producto sea la columna vertebral de la ruta pero que dicho estandarte turístico debe ser complementado con otros atractivos. A esta propuesta se suma la información obtenida del manual para la formulación del inventario de recursos turísticos a nivel nacional en Perú y el método OEA-CICATUR para la descripción y análisis de la oferta de atractivos turísticos. Todo lo anterior permitió conformar la metodología para el diseño de la “Ruta del Queso Añejo”.

## 3.2 Metodología para el diseño de ruta

El diseño de ruta se llevó a cabo en tres fases:

**FASE I:** Ordenar y clasificar los lugares, objetos, acontecimientos y otros de interés turístico de los recursos turísticos de Zacazonapan (proceso que se refiere a la recopilación de información, ordenamiento y clasificación de los datos). Con base en el manual para la formulación del inventario de recursos turísticos a nivel nacional en Perú y el método OEA-CICATUR para la descripción y análisis de la oferta de atractivos turísticos.

De este manual de formulación del inventario de recursos turísticos a nivel nacional en Perú y el método OEA-CICATUR para la descripción y análisis de la oferta de atractivos turísticos, se diseñó la siguiente cédula:

Imagen 6 Inventario de recursos turísticos (cuadro 1)

		<p>INVENTARIO DE RECURSOS TURÍSTICOS NATURALE Y CULTURALES DEL MUNICIPIO DE ZACAZONAPAN 2012</p> <p>CÉDULA DE INFORMACIÓN</p>	<p>No: 2</p>
		<p><b>Nombre del atractivo:</b> "Las Queserías"</p>	<p><b>Región:</b> Sur del Estado de México</p>
		<p><b>Categoría:</b> Folclore</p>	<p><b>Municipio:</b> Zacazonapan</p>
		<p><b>Tipo de atractivo:</b> Gastronomía (Queserías)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Juanita Rebolgar Ruiz</li> <li>2. Ana María Villafañá</li> <li>3. Angelita Cardozo Casas</li> <li>4. Alicia Santana Cruz</li> <li>5. Estela Jaramillo Cruz</li> <li>6. Elfega de Paz Vargas</li> </ol>	<p><b>Comunidad:</b> Cabecera Municipal</p>

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

La información que se registró en estas fichas se obtuvo del trabajo de campo realizado de Agosto del 2011 a Marzo del 2013, utilizando entrevistas informales y formales, encuestas y manejando la selección sobre la base de observaciones realizada por el investigador y por sugerencias de los entrevistados. Asimismo, se tomaron en cuenta los sitios de más fácil acceso o más próximos a la cabecera municipal.

Imagen 7 Inventario de recursos turísticos (cuadro 2)

IMAGEN		Estacionalidad de uso: Todo el año					
Tipo de propiedad	Privada	DISTANCIA EN KM DEL H. AYUNTAMIENTO: 00 km					
Administración	Privada	Estado de vulnerabilidad del recurso: Existe vulnerabilidad en el recurso					
Descripción	Jerarquía 3 (con un valor en el IPJRN = .7 > .9) Recurso regular que puede ser explotado turísticamente						
<p>Desde la década de los sesenta la actividad económica en Zacazonapan fue ganadera, con fines de extracción de leche y sus derivados, principalmente el queso pero particularmente el queso añejo. El origen de este queso no es conocido, pero se estima que tiene más de cien años de existencia y es un producto muy apreciado en la región. Se elabora con leche cruda de vaca, es madurado, tiene un sabor fuerte, salado, y se distingue por su textura desmoronable.</p> <p>La elaboración de queso en el municipio se realiza en forma artesanal en pequeñas queserías que pueden ser un cuarto anexo a la vivienda, destinado exclusivamente para la producción de queso, o bien la cocina. El queso es producido durante todo el año, aunque la mayor producción se da en forma estacional, durante la época de lluvias, por la disponibilidad de grandes cantidades de pasto natural consumido por las vacas, el cual aumenta la producción de leche y además de que la humedad relativa de la época permite orear y madurar el queso a temperatura ambiente en pecheras (carrizos armados a manera de tabla, la cual se cuelga al techo, usados para guardar y acurrir quesos).</p> <p>En las queserías se elaboran dos tipos de queso: el queso añejo y el queso fresco, ambos llevan el mismo proceso de elaboración, el fresco, que es ligeramente menos salado, se consume inmediatamente después de su elaboración, y el añejo desde 20 días hasta con 3 meses o un año de maduración. Se producen también otros derivados de la leche como: el requesón, la nata y la crema, considerados como un ingreso adicional.</p>						<b>Promedio</b>	
		1.1.1 Monumento cultural o natural	Si (1)	No (0)	P.T	PM	P.O
			1		1		

Para esta otra parte debe describirse el recurso, la jerarquía que ocupa el recurso de acuerdo al valor asignado en la propuesta de jerarquización, así como la época del año en que es propicio visitar el recurso. Asimismo, se deben calificar los indicadores ambientales, un sí, corresponde a un valor de uno y un no, representa un valor cero. Al final de cada cuadro de índices existe un cuadro en color verde que marca los puntos totales (PT), el promedio mayor (PM), y el promedio obtenido (PO), del recurso en ese índice ambiental o en cualquier otro; los índices se obtienen sumando los valores obtenidos y divididos entre el número total de indicadores de dicho índice. Este mismo procedimiento se realiza en cada índice, para que al final de la cédula se sumen todo los índices y se divida entre el número total de índices, para obtener el Índice promedio de la jerarquización de recursos naturales y culturales. Dicho índice, permitirá al recurso ser asignado a una determinada jerarquización (1, 2, 3 ó 4), según sea el caso.

Imagen 8 Inventario de recursos turísticos (cuadro 3)

1. Índice Ambiental	1.1 Índice de reconocimiento	1.1.1 Monumento cultural o natural	Si (1)	No (0)	P.T	PM	P.O
		1.1.2 Zonas o centros de interés turístico	1		1		
	1.1.3 Monumento histórico natural o cultural	1		1			
	1.1.4 Zonas típicas o pintorescas	1		1			
	1.1.5 Legal/Formal			0			
	1.1.6 Informal	1		1			
	<b>TOTAL</b>			<b>5</b>	<b>IR=6/6 =1</b>	<b>0.8</b>	
	1.2 Índice de excepcionalidad	1.2.1 Singularidad	1		1		
	1.2.2 Relevancia	1		1			
	1.2.3 Monumentalidad	1		1			
	1.2.4 Densidad	1		1			
	1.2.5 Valor estético	1		1			

Imagen 9 Inventario de recursos turísticos (cuadro 4)

1.2 Índice de excepcionalidad	1.2.1 Singularidad	1		1		
	1.2.2 Relevancia	1		1		
	1.2.3 Monumentalidad	1		1		
	1.2.4 Densidad	1		1		
	1.2.5 Valor estético	1		1		
	1.2.6 Diversidad	1		1		
	<b>TOTAL</b>			<b>6</b>	<b>IE=6/6=1</b>	<b>IE=1</b>
1.3 Índice de vulnerabilidad (Fragilidad + Intervención - Conservación)  0= no existe vulnerabilidad 1= existe vulnerabilidad -1= el recurso esta conservado sin presencia de vulnerabilidad	1.3.1 Conservación	1		1		
	Valores	Si(1)	No (0)	1		
	1.3.2 Fragilidad	1		1		
	1.3.3 Grado de intervención	1		1		
<b>TOTAL</b>			<b>3</b>	<b>IV= F+I-C=</b> <b>-1=+0.3</b>	<b>-0.3</b>	

## Tipos de índices

**Índice ambiental.** Sumatoria de los valores ponderados de cada índice: reconocimiento, excepcionalidad y vulnerabilidad, otorgando al recurso un valor ambiental relativo y, que contribuye a jerarquizarlos en cuanto a su capacidad para soportar el impacto del turismo. En su valoración considera las siguientes tres variables:

**Índice de Reconocimiento.** Se considera el reconocimiento a nivel legal o formal (se refiere al reconocimiento por parte de expertos o alguna Institución turística o gubernamental), y el reconocimiento informal (de la comunidad).

**Índice de Excepcionalidad.** El atractivo presenta como recurso, una cierta valoración subjetiva dada por la sumatoria de distintos aspectos:

- a. Singularidad: presenta calidad de único.
- b. Relevancia: está dada por la representatividad en el atractivo, de alguna condición particular.
- c. Monumentalidad. Se refiere al tamaño que presenta el recurso
- d. Densidad. Es el grado de concentración de elementos con valor patrimonial en un área determinada.
- e. Valor estético. Está referido a una valoración subjetiva de la belleza relativa del recurso y su entorno.
- f. Diversidad. Es la riqueza de elementos dada por la variedad de éstos índices de excepcionalidad:

**Índice de Vulnerabilidad.** Hace referencia a la vulnerabilidad actual y/o potencial del recurso, dada por su naturaleza o factores externos y se han considerado las siguientes variables:

- i. Conservación. Se refiere al estado actual del recurso. Se evalúa a través del grado de deterioro de éste,

- ii. Grado de Intervención,
- iii. Fragilidad: Es la vulnerabilidad potencial del recurso. Se evalúa a través los aspectos intrínsecos, debilidades materiales que presenta el recurso, y extrínseca, amenazas a que esta expuesto por actividad humana.

Imagen 10 Inventario de recursos turísticos (cuadro 5)

1.2.1 Explotación del atractivo		Si (1)		No (0)			1	
		1						
Valores		4	3	2	1	0		
1.2 Índice de Explotación del Recurso	1.2.2 Tiempo de uso del atractivo	Más de 24:00h	08:01-24:00h	04:01-08:00h	01:01-04:00h	00:00-01:00h	2	
	1.2.3 Distancia	Índice de accesibilidad (IA=Suma de los valores de las variables distancia, tiempo/10)	0-20km	21-40km	41-80km	81-100k	Más de 100km	4
		IA=0.8 (Valor máximo)						
	1.2.4 Tiempo de trayecto	IA=0.8	00:00-1:00h	01:01-02:00h	02:01-03:00h	03:01-04:00h	04:00h y más	4

**Índice de Explotación del Recurso.** Hace referencia al uso que posee el recurso; si es explotado turísticamente, si tiene una valorización pero no es explotado económicamente o si está sólo identificado y, no es explotado. Asimismo contempla las siguientes variables o índices:

**Índice de explotación del atractivo.** Si en alguna ocasión ha sido usado con fines turísticos o si actualmente lo utilizan con ese fin.

**Tiempo de uso del atractivo.** Hace referencia al tiempo de permanencia para poder abarcar todo el recurso (recorrido), o el tiempo mínimo para hacer uso del evento en

todas sus posibilidades (incorporando también su esparcimiento y equipamiento complementario).

**Distancia:** Del H. Ayuntamiento al recurso,

**Tiempo de trayecto:** Del H. Ayuntamiento al recurso,

**Índice de accesibilidad.** Sumatoria de los variables (distancia y tiempo) y divididas por los tramos considerados, en este caso 8 (4 de distancia y cuatro de tiempo).

**Imagen 11 Inventario de recursos turísticos (cuadro 6)**

1.3 Índice de Equipamiento/Servicios turísticos	Valores	Si(1)	No(0)			
	1.3.1 Bancos		1		1	
1.3.2 Cajeros automáticos		1		1		
1.3.3 Casas de cambio			1	1		
1.3.4 Oficina de información turística/ regiduría de turismo			1	1		
1.3.5 Señalética turística			0	0		
1.3.6 Seguridad		1		1		
1.3.7 Dependencias policiales		1		1		
1.3.8 Retén		1		1		
1.3.9 Tenencia		1		1		
1.3.10 Comisaria		1		1		
1.3.11 Brigadas			0	0		
1.3.12 Servicios de salud		1		1		

**Índice de Equipamiento / Servicios Turístico e Índice de Infraestructura.** Hace referencia a los servicios públicos o infraestructura que de forma indirecta apoyan el desarrollo de la actividad turística, estos tendrán un valor de uno, siempre y cuando este en la cabecera municipal. En el caso de los servicios que se puedan trasladar, es decir que sean móviles también serán calificados con el valor de uno.

Imagen 12 Inventario de recursos turísticos (cuadro 7)

1.3.13 Servicios de apoyo automotor	1		1		
1.3.14 Vulcanizadora	1		1		
1.3.15 Estacionamiento	1		1		
1.3.16 Servicios sanitarios	1		1		
1.3.17 Grúas	1		1		
1.3.18 Abarrotes y Misceláneas	1		1		
1.3.19 Telefonía	1		1		
1.3.20 Internet	1		1		
1.3.21 Terminal de autobuses/taxis/camionetas( ruleteras)	1		1		
1.3.22 Ferias y mercados	1		1		
1.3.23 Servicios religiosos	1		1		
<b>TOTAL</b>			<b>21</b>	<b>IES T=23/23=1</b>	<b>0.9</b>
1.4.1 Agua potable	1		1		

Imagen 13 Inventario de recursos turísticos (cuadro 8)

1.4 Índice de Infraestructura	1.4.1 Agua potable	1		1		
	1.4.2 Alcantarillado	1		1		
	1.4.3 Energía eléctrica	1		1		
	1.4.4 Red telefónica local	1		1		
	1.4.5 Telefonía celular	1		1		
	1.4.6 Carreteras	1		1		
	1.4.7 Caminos	1		1		
	1.4.8 Gasolineras	1		1		
	<b>TOTAL</b>			<b>8</b>	<b>IF=8/8=1</b>	<b>IF=1</b>
1.5 Índice de planta turística	1.5.1 Hospedaje	1		1		
	1.5.2 Alimentación	1		1		
	1.5.3 Transporte	1		1		
	1.5.4 Guías de turismo		0	0		
	1.5.5 Oficinas de información turística		0	0		

1.5 Índice de planta turística	1.5.1 Hospedaje	1		1		
	1.5.2 Alimentación	1		1		
	1.5.3 Transporte	1		1		
	1.5.4 Guías de turismo		0	0		
	1.5.5 Oficinas de información turística		0	0		
	1.5.6 Centros de eventos o auditorios	1		1		
	1.5.7 Granjas	1		1		
	TOTAL			5	$IPT=7/7=1$	0.7
1.6 Índice promedio de la jerarquización de recursos naturales y culturales				$IPJRN=7/7=1$	$IPJRN=0.7$	

**Índice planta turística.** Se evalúa la planta turística que posee la comuna en la cual se inserta el atractivo, y que apoya la explotación del recurso referido. Se considera solamente la presencia o ausencia.

**FASE II:** Se propone una jerarquización de recursos, de acuerdo con el promedio o índice de jerarquización de los recursos naturales y culturales, obtenidos en la cédula de recopilación de información apartado 1.6 Índice Promedio de la Jerarquización de Recursos Naturales y Culturales (IPJRN):

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

Esta jerarquización se planteó como un instrumento para medir la viabilidad de los recursos elegidos para la actividad turística.

**Fase III:** Posteriormente se procederá a diseñar el mapa de cada ruta, el itinerario y finalmente el logo que será un distintivo de la ruta.

## **IV.- PROPUESTA DE PATRIMONIALIZACIÓN Y RUTA DEL QUESO AÑEJO**

---

### **4.1 Propuesta de patrimonialización**

#### **4.1.1 Selección**

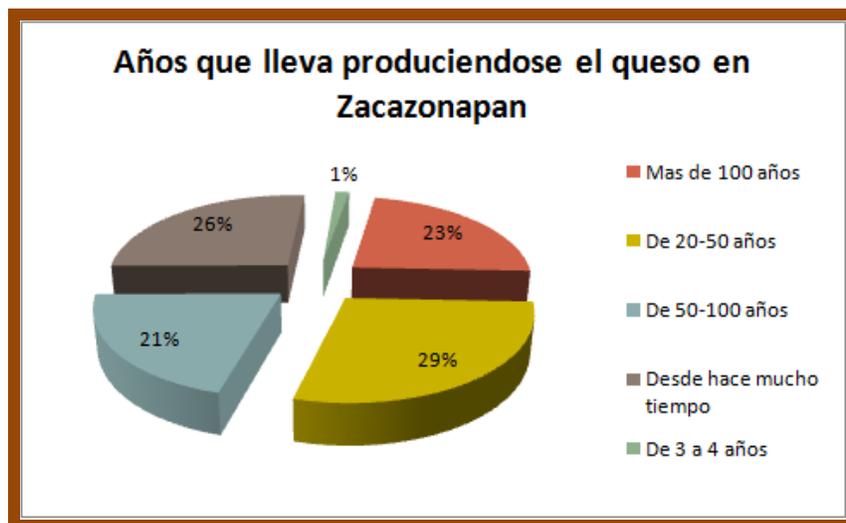
De acuerdo con la encuesta aplicada, se tiene que el 1% de la población opina que no existe un arraigo territorial o un anclaje histórico en la producción de queso. Sin embargo, el 99% restante considera que la producción del queso añejo lleva produciéndose en la entidad, de 20 a más de 100 años. En este sentido, para que un producto o recurso sea considerado como patrimonio cultural de un lugar, debe estar asociado a un tiempo histórico de existencia, a un vínculo identitario e intergeneracional.

Se tienen evidencias del cura José Castillo y Piña el 3 de febrero de 1941, quién al pasar por el jacal del señor Ambrosio Sánchez, narró: “decíanme que eran felices y que tenían 120 vacas de buen producto y que con la leche hacían exquisitos trocitos de queso riquísimo, exquisito y del que tenían grandes cantidades en marquetas” (José Castillo y Piña. *Siluetas del Estado de México*. pp. 221-222. Citado en Albarrán et al., 2011<sup>a</sup>:167).

Rebollar *et al.* (2011:164), menciona que desde hace más de 150 años la región de Zacazonapan, Estado de México, se ha caracterizado por la producción de queso refregado conocido también como enchilado, oreado o añejo, aunque comúnmente se le conoce como añejo, debido al grado o nivel de maduración, que generalmente es mayor a los tres meses. La producción de este tipo de queso había presentado un importante crecimiento, aunque actualmente podría presentar una tendencia a decrecer, debido entre otros factores, a que son las personas adultas (mayores de 45 años de edad), quienes lo elaboran.

En este entendido y, de acuerdo con los datos de la gráfica 18, la población de Zacazonapan sí identifica la producción del queso añejo con un anclaje histórico considerable, lo que es punta de lanza para iniciar un proceso de patrimonialización, puesto que este producto se identifica y se vincula estrechamente con un territorio determinado.

Imagen 14 Años de producción del queso añejo



Fuente: Elaboración propia con base en trabajo de campo, 2013.

Se les preguntó a las personas sobre si la producción del queso es parte de las costumbres, tradiciones y formas de vida de la población en Zacazonapan y, el 97% contestó que sí (Figura 19). Esta pregunta se deriva del consenso de los antropólogos españoles Elena Expeitex (2004) y, Javier Marcos Arévalo (2010) quienes argumentan que el valor patrimonial deriva de su capacidad como referente de un modo de vida y que la parte de la cultura seleccionada en el tiempo con una función de uso en el presente, sería la tradición. En este sentido, es patrimonio toda expresión de cultura que es tradicional.

Aunado a lo anterior se suman los siguientes testimonios:

- 1) Sí, es la distinción y una de las cosas que nos llenan de orgullo (Profesor Vicente Jaramillo Cruz; 2013),
- 2) Sí por la difusión de la cultura (Sr. Refugio García Balaez; 2013 ),
- 3) Sí, porque es parte del trabajo del pueblo (Sra. María de las Nieves López Gómez; 2013),
- 4) Sí, porque desde que estaban nuestros abuelos y es una manera de ganarse la vida (Srita. Elizabeth Bárcenas Ponce; 2013),

- 5) Sí, porque Zacazonapan es un municipio ganadero (Sra. María Gómez Tavira; 2013),
- 6) En un principio sí, pero actualmente las nuevas generaciones ya no porque se dedican a estudiar o se van al norte (Sr. José Ponce Cabrera; 2013),
- 7) Sí, porque de esa manera se reconoce el municipio (Srita. Verónica Quintero Pedraza; 2013),
- 8) Sí, porque ya se ha hecho por muchas generaciones (Sra. Abigail Villafaña; 2013).
- 9) Sí, porque es una forma de vida (Sr. Juvenal Rodríguez Rodríguez; 2013),
- 10) Sí, porque es parte de nuestra esencia como pueblo (Sra. Daniela Vásquez Mercado; 2013),
- 11) Sí, porque eso nos enseñaron nuestros padres (Sr. Efraín Jaramillo Gómez; 2013)
- 12) Sí, es parte de nuestra alimentación (Estudiante, Daniel Lujano Gabino; 2013),
- 13) Sí, porque se ha inculcado a todas las familias (Sr. Cristian Jaramillo; 2013),
- 14) Sí, porque en parte es lo que se distingue este de los demás del Edo de México (Sr. Javier Santana Ortega; 2013),
- 15) Sí, porque aún este mismo producto se elaboran varios platillos y es un medio de comercio para muchos (Estudiante, José López Hernández; 2013),

Imagen 15 Producción y costumbres

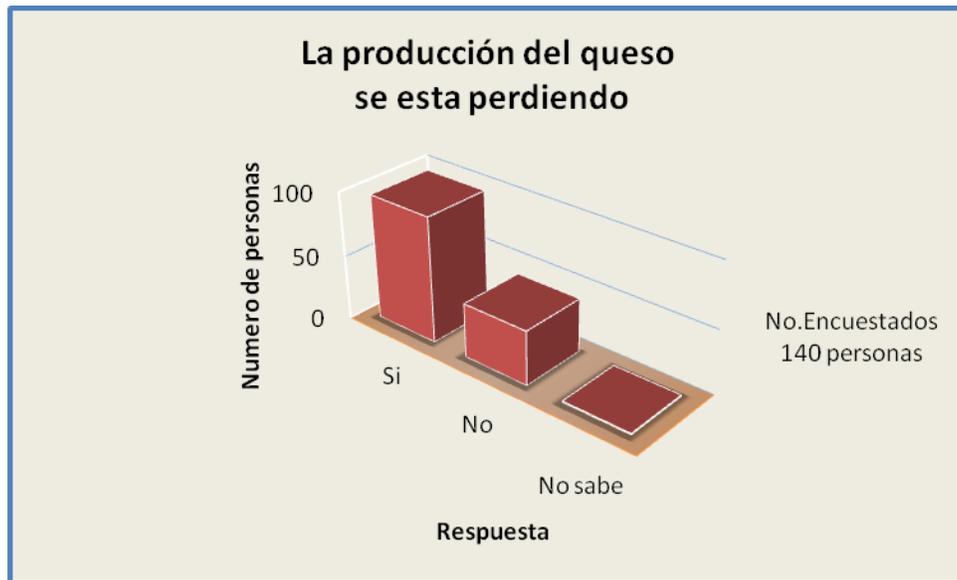


Fuente: Elaboración propia con base en trabajo de campo, 2013.

Otra de las razones para iniciar un proceso de patrimonialización es la pérdida de este patrimonio, ya sea por la poca producción, porque ya no existen generaciones que puedan o quieran continuar con el proceso, que para este caso es la producción del queso, o porque el producto o recurso ha caído en desuso.

De ahí, que se aplicó la siguiente pregunta a los encuestados, ¿usted cree que la producción del queso, se está perdiendo?. A lo que 97%? encuestados contestaron que sí. Ello da muestra de que una gran parte de la población de Zacazonapan percibe la pérdida de la producción quesera, sin embargo los estudiantes de 15 a 18 años contestaron que no existía tal pérdida.

Imagen 16 ¿La producción del queso se está perdiendo?



Fuente: Elaboración propia con base en trabajo de campo, 2013.

Los que comentaron que se estaba perdiendo la tradición del queso en Zacazonapan, atribuyen esta pérdida a que la producción del queso ya no se hace como antes. A que los jóvenes ya no quieren o no les interesa hacer queso; a que ya no hay gente trabajadora; a la poca producción o poca demanda; a que las generaciones viejas se están terminando; a que se prefiere consumir el queso comercial, o a que la mayoría de personas jóvenes se han dedicado a otras actividades y trabajos, que genera la mina de Zacazonapan.

Quienes contestaron que no se está perdiendo la tradición, argumentan lo siguiente:

1. No, porque la mayoría de las personas lo elaboran (Srita Mayra Osorio Vargas; 2013),
2. No, hay más gente produciéndolo (Estudiante 16 años, Alejandra Jaqueline Zagal Martínez; 2013),
3. No, porque cada año hay más productores (Sr. Lujano Castelán; 2013),
4. No lo veo así, creo que ahora hay más desarrolladores de queso en el municipio, ahora puedes encontrar varios lugares en distintas casas y todo de buena calidad (Estudiante 16 años, Félix Anaid López Hernández; 2013),

5. No, porque tenemos a grandes productoras de queso (Gilberto Quintero Cruz; 2013).

Una razón más a considerar para que un producto pase al proceso de patrimonialización es la reputación de un producto, es decir, el reconocimiento consensuado de su calidad (características organolépticas diferenciadas y valoradas).

Esta calidad y reputación del producto, se enfocó hacia las preferencias del consumidor a la hora de elegir el queso añejo, donde se preguntaba ¿cual queso se prefería, el añejo comercial o el añejo de Zacazonapan?, en este sentido fueron 129 personas, las que prefieren consumir el queso añejo de Zacazonapan. El 78% lo hace por la calidad ligada al sabor, la hechura y la forma, o por razones ligadas al terruño.

Imagen 17 Queso añejo de Zacazonapan y queso comercial

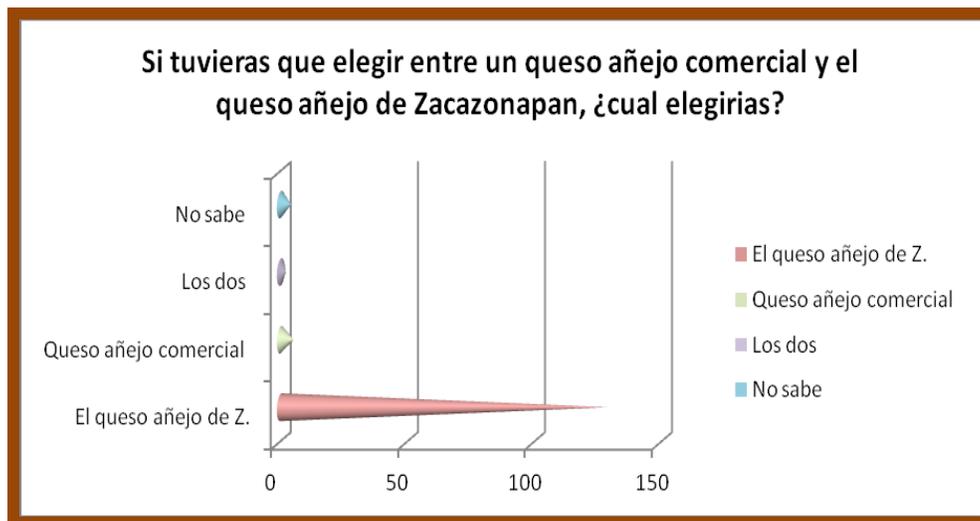


Imagen 18 Razones para elegir el queso añejo

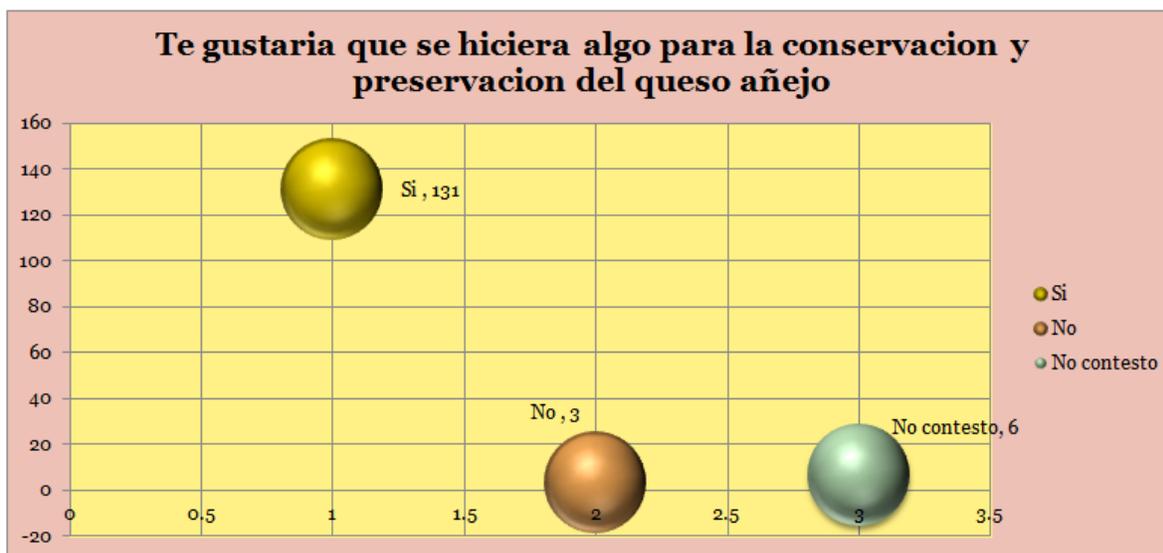


Fuente: Elaboración propia con base en trabajo de campo, 2013.

### Validación de la propuesta de patrimonialización

Una vez que se evidenció la necesidad de aplicar un proceso de patrimonialización en la producción del queso añejo, el siguiente paso era validarlo, lo cual se obtuvo con una serie de preguntas donde se cuestionaba a los encuestados sobre si les gustaría que se hiciera algo para la conservación y preservación del queso añejo. A lo cual, 131 personas contestaron que sí, es decir, más del 93% están interesadas en este proceso.

Imagen 19 Conservación y preservación del queso añejo



Fuente: Elaboración propia con base en trabajo de campo, 2013.

Muestra de ello son sus propuestas que van desde apoyar a los ganaderos, hasta enseñarles a los jóvenes a elaborar el queso añejo, o implementar el turismo en el municipio, para dar a conocer la tradición quesera. Estas propuestas evidencian que se necesita mayor equipamiento, tecnificación para el proceso, métodos de conservación, comercialización y difusión del producto. Formar una asociación entre productores ganaderos y también una asociación del queso, donde se busque una denominación de origen o una marca colectiva así como apoyo económico. Pasar la tradición a los hijos; que se incentiven a las personas jóvenes para prepararse técnicamente en la producción ganadera y quesera. Capacitar a los productores en la comercialización del producto; construir pequeñas empresas de queso añejo y, crear un taller de elaboración de quesos para jóvenes, entre otras propuestas.

Estas acciones al ser analizadas, permiten afirmar que dichas propuestas están encaminadas totalmente a un proceso de patrimonialización.

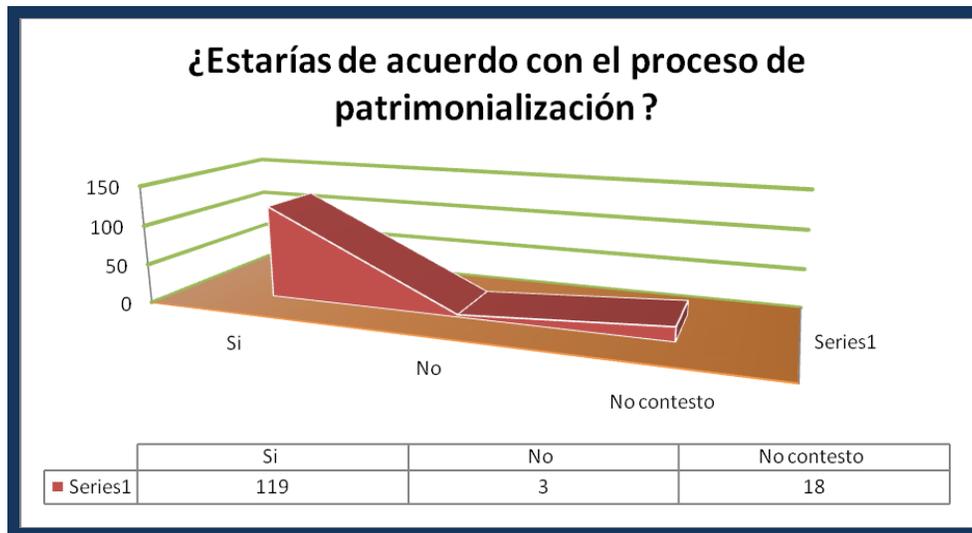
Se le preguntó a los encuestados sobre la patrimonialización y si estaría de acuerdo con ella, así como si les gustaría ser parte de este proceso. En este sentido el 86% contestó que la patrimonialización si permitiría el resurgimiento de la producción quesera y 85% estaría de acuerdo con este proceso.

Imagen 20 Patrimonialización



Fuente: Elaboración propia con base en trabajo de campo, 2013.

Imagen 21 ¿Estarías de acuerdo en el proceso de patrimonialización?

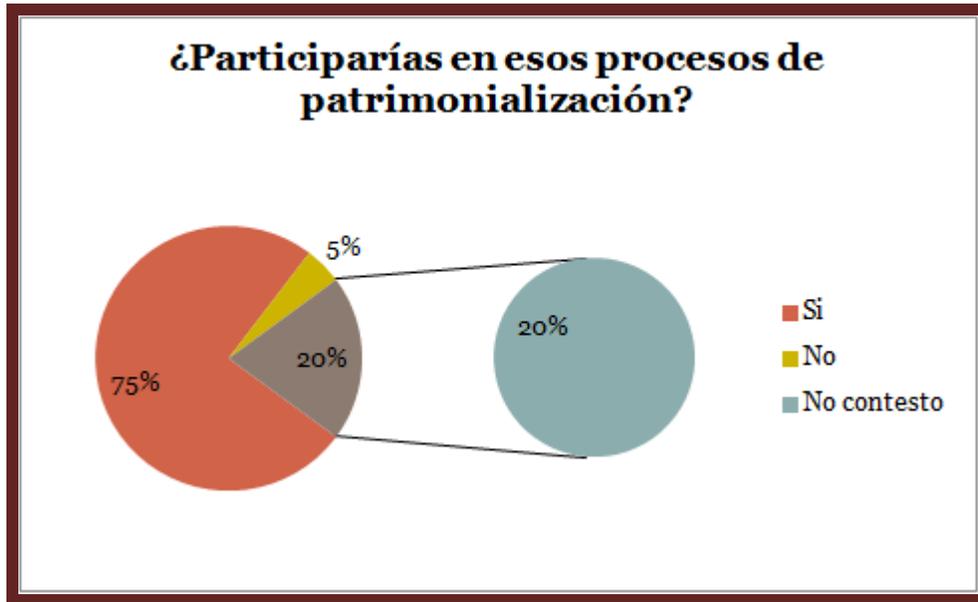


Fuente: Elaboración propia con base en trabajo de campo, 2013.

Sin embargo, solo el 75% participaría directamente en la patrimonialización. En este entendido algunos de sus argumentos fueron los siguientes:

- a) Sí, la verdad sería una producción que tal vez nos beneficie a nosotros, como personas, como comunidad y municipio (Estudiante 17 años, María del Carmen Chaparro García; 2013),
- b) Sí, yo estaría de acuerdo y participaría, todo para que se salve la tradición (Estudiante 17 años, José Enrique Vargas Mejía; 2013),
- c) Sí, estaría de acuerdo porque ya es muy poca la gente que lo produce en el municipio (Estudiante 16 años, Joaquín Paz Mondragón; 2013),
- d) Sí, inculcar a los hijos a que consuman productos del lugar (Nerida González Osorio, Regidora alumbrado público; 2013),
- e) Sí, sería una forma de elevar la producción agropecuaria y el queso en Zacazonapan (Sr. Pánfilo López Villafaña; 2013),
- f) Sí, pues de esa forma se despertaría el interés de los jóvenes para tener una fuente de ingresos (Sr. José Ponce Cabrera; 2013),
- g) Sí, porque se despertaría el interés de las personas que no tienen empleo y eso es lo que falta en Zacazonapan (Sra. Estela Jaramillo; 2013),
- h) Sí, participaría para que no se perdieran las costumbres y seguir dando a conocer el queso del pueblo (Estudiante, Esmeralda Cruz Jaimes; 2013),
- i) Sí, estoy de acuerdo porque así nos motivaríamos más viendo que se están realizando, campañas para hacer crecer esta actividad (Estudiante, Treici Cruz Mondragón; 2013),
- j) Sí, participaría pero la demás gente también tiene que poner de su parte, no solo una gente sino toda la comunidad (Estudiante 15 años, Irma Mariana Yañez Flores; 2013).
- k) Sí, porque las personas necesitan apoyo por parte del gobierno, para poder tener un lugar adecuado para la elaboración del queso y, así no perder esta, además de tradición, una fuente de empleo o sustento de la familia para muchos y, sería triste que se perdiera y si hubiera la oportunidad para que los jóvenes pudiéramos ayudar en algo, claro que ayudaría (Estudiante 18 años, Flix Anaidis López Hernández; 2013).

Imagen 22 ¿Participarías en el proceso de patrimonialización?

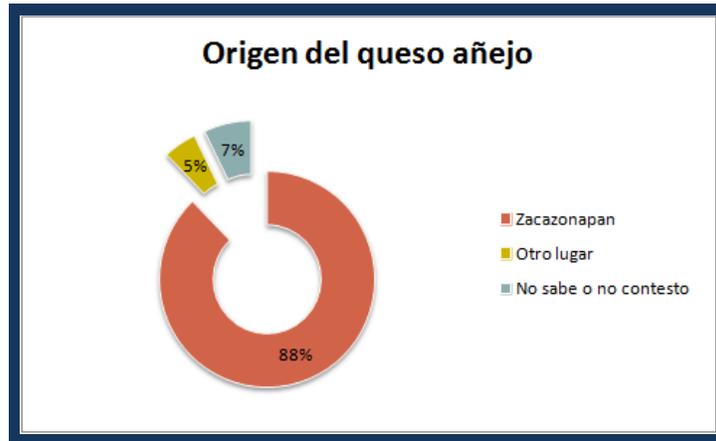


Fuente: Elaboración propia con base en trabajo de campo, 2013.

#### 4.1.2.-Delimitación territorial y refuerzo del vínculo territorial

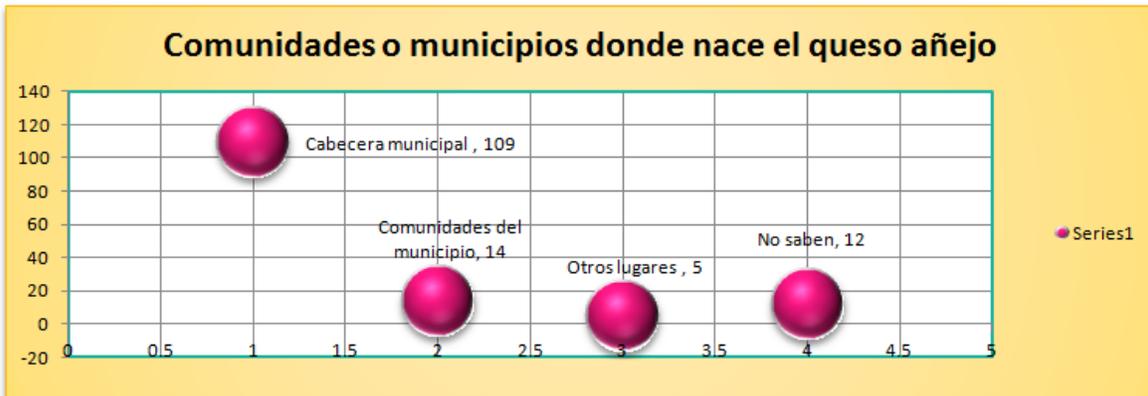
Para demarcar la delimitación territorial en la producción del queso, se les preguntó ¿De donde es originario el queso añejo? El 88% contestó que de Zacazonapan y, específicamente la producción nació en la cabecera municipal, lo que demuestra no solo una delimitación geográfica, sino también una fuerte identidad hacia el producto ligado al territorio.

Imagen 23 Gráfica, origen del queso añejo



Fuente: Elaboración propia con base en trabajo de campo, 2013.

Imagen 29 Comunidades o municipios, donde nace el queso añejo



Fuente: Elaboración propia con base en trabajo de campo, 2013.

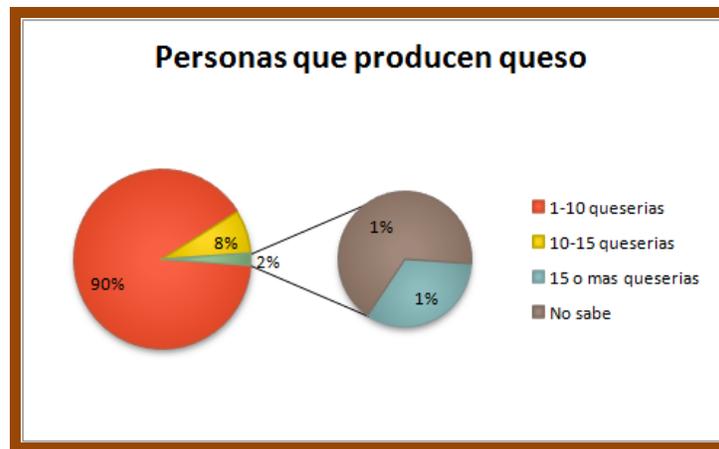
Asimismo, 86 personas comentaron que el queso añejo se elabora tanto en Zacazonapan, como en sus comunidades. Y un 96% menciona que por lo menos existen de una a diez queserías, las que se mantienen activas y produciendo todo el año.

Imagen 24 ¿El queso añejo sólo se elabora en Zacazonapan?



Fuente: Elaboración propia con base en trabajo de campo, 2013

Imagen 31 Número de personas que producen queso añejo



Fuente: Elaboración propia con base en trabajo de campo, 2013.

#### 4.1.3-Recuperación, reconstrucción o invención

En esta etapa se plantea la posibilidad de realizar algunos ajustes en el proceso de producción quesera, en áreas tales como:

## **1.- Prácticas de higiene y sanidad**

Las Queserías pueden certificar ante Salubridad, en el caso específico de la Norma Oficial Mexicana Nom-120-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Prácticas de Higiene y Sanidad para el Proceso de Alimentos, Bebidas no Alcohólicas y Alcohólicas. Sin embargo, si no les es posible realizar esta certificación, deberán en la medida de sus posibilidades practicar y cumplir con los requisitos enmarcados en esta norma.

La norma incluye los requisitos necesarios para ser aplicados en los establecimientos dedicados a la obtención, elaboración, fabricación, mezclado, acondicionamiento, envasado, conservación, almacenamiento, distribución, manipulación y transporte de alimentos y bebidas. Así como, de sus materias primas y aditivos, a fin de reducir los riesgos para la salud de la población consumidora. De ahí que esta Norma Oficial Mexicana establece las buenas prácticas de higiene y sanidad que deben observarse en el proceso de alimentos.

## **2.- Instalaciones**

Las instalaciones de la Quesería deben ser ubicadas en un cuarto separado de la vivienda, con fácil acceso para visitantes y compradores, dicho espacio tendrá que estar acondicionado según los requerimientos del proceso de elaboración del queso y los requerimientos de sanidad e higiene descritos en el apartado anterior.

Este espacio (quesería) deberá estar decorado con motivos alusivos a la producción del queso y tendrá que contar con señalética para su fácil ubicación. Anexo a este espacio debe haber dos habitaciones más, con dimensiones más pequeñas, donde se ubique el expendio de quesos y donde se pueda tener un lugar para organizar una cata o degustación de quesos.

## **3.- Asociación**

Se deberá formar una asociación entre ganaderos y queseras que gestionen apoyo a nivel municipal, estatal y federal, para la promoción, comercialización y diversificación de mercados, así como apoyos a los ganaderos que son proveedores de leche.

A la par se deberá buscar alianzas con la comunidad restaurantera del municipio para que oferte en sus establecimientos el queso añejo pero también lo incorporen a sus platillos y además oferten los guisos tradicionales, que llevan este ingrediente. Esta estrategia beneficiara no solo a las queseras sino también a los ganaderos y a los propios restauranteros, pues los turistas consumirán más queso, los restaurantes serán conocidos por ofertar los platillos típicos del municipio y los ganaderos venderán más leche.

#### **4.-Insumos**

Se tendrá que firmar contratos de compra-venta de leche con los miembros de la asociación ya mencionada, la duración del contrato será de por lo menos un año con posibilidad de renovación. En este contrato se estipulará que un precio fijo y una calidad predeterminedada, tanto por la quesera como por él o los ganaderos.

#### **5.-Museo y Centro de Interpretación**

Los museos son espacios ideales para la valoración del patrimonio cultural pero también como recurso turístico. En este entendido sería una idea viable la construcción de un espacio museístico donde existan exposiciones permanentes sobre: la historia en la producción quesera y ganadera del municipio, las formas de elaboración de los diferentes productos lácteos especialmente el queso añejo; beneficios de esta producción en la economía, la sociedad y la cultura de la entidad; los usos del queso y las temporadas de consumo; familias con una larga tradición quesera; tipos de quesos y formas de acompañarlos y feria anual del queso añejo. A la par en este espacio colocar un centro de interpretación donde se vendan souvenirs relacionados con el queso como recetarios, guías turísticas que informen de casas queseras o restaurantes que se puedan visitar y que tengan en su menú platillos elaborados con queso, galerías de fotos o venta de quesos añejos, frescos, nata y crema.

Debe existir una oficina de información turística mismo que puede ser habilitada en el nuevo recinto ferial, que se construyó en el municipio de Zacazonapan.

## **6.- Campañas de sensibilización y apoyo en materia prima**

El municipio en su carácter de representante de la sociedad civil, deberá realizar campañas de valoración y sensibilización sobre la producción del queso añejo, en escuelas de educación básica, media superior y superior. Se deberá preparar detalladamente talleres gratuitos donde se enseñe a los jóvenes a elaborar queso añejo, fresco, crema y nata. A la par se les dará cursos de capacitación para ser guías en el museo propuesto y de igual forma se deberán preparar para ser trabajadores o voluntarios en la oficina turística.

En este contexto quien esté interesado en poner su propia quesería deberá ser apoyado por el municipio, quien en coordinación con SAGARPA, Financiera Rural, SEDESOL, INDESOL o alguna Asociación Civil deberán crear proyectos que permitan bajar recursos, y así apoyar los nuevos emprendimientos.

## **7.- Proceso de elaboración del queso añejo**

Se mantendrá el mismo proceso productivo, sin embargo el uso de pastilla para cuajar deberá tener ciertas restricciones. Privilegiando ante todo el uso de cuajo natural:

Preparación del cuajo. La leche usada para elaboración del queso se recolecta una o dos veces por día. Una vez transportada la leche a las queserías, se filtra con una tela blanca de algodón y se deja reposar de 1 a 3 hrs. Después del tiempo de reposo, se agrega el cuajo, la leche se deja coagular entre 15 a 40 min y se 'quiebra' o corta manualmente apretando la cuajada entre los dedos y cerrando los puños hasta que formando una bola, se retira del suero y se coloca en un chiquihuite donde se escurre cerca de 10 min, con 20 a 25 kg de piedras de río encima, para acelerar el desuerado. Por último, se amasa (batea) por unos 5 min y se transfiere a un molde rectangular de madera, apretando con la mano las porciones de cuajada hasta cubrirlo. Los moldes

con queso se trasladan a las percheros, donde se mantienen, generalmente, de cuatro a ocho días antes de desmoldarlos, ahí mismo se lleva a cabo la maduración a temperatura ambiente y posteriormente se añade la salsa de huajillo (Información obtenida en trabajo de campo).

## **8.-Señalética**

Colocar un mapa señalando la ubicación de las queserías y algunos lugares de interés turístico, así como la localización de restaurantes y hoteles. Dicho mapa debe tener dimensiones que faciliten la visualización del mismo desde sus principales calles. A la par cada quesería, restaurante, calle, centro de recreación, potrero u hotel debe colocar en un lugar visible un letrero con el nombre del establecimiento elaborado en maderay letras visibles.

Las modificaciones al sistema de producción quesera se llevarán a cabo con la colaboración de diversas instituciones. Por ejemplo para los ejes de asociación, campañas de sensibilización y proceso de elaboración del queso, la SAGARPA ofrece un programa Estatal sobre Desarrollo de Capacidades y Extensionismo Rural, que se deriva del eje de acción Alimentación y Competitividad:

El objetivo del programa es Fomentar el desarrollo de capacidades de los productores, sus organizaciones, las familias rurales y otros actores que realizan oficios, en los sectores agropecuarios, acuícolas y pesqueros, mediante un sistema nacional de desarrollo de capacidades y extensionismo, que facilite el acceso al conocimiento, información y uso de tecnologías modernas; su interacción con sus socios estratégicos en investigación, educación, agronegocios y el mercado; y el desarrollo de sus propias habilidades y prácticas técnicas, organizacionales y gerenciales. (SAGARPA, 2012 a)

También existen Asociaciones de la Sociedad Civil que pueden apoyar con talleres, cursos o capacitaciones en el rubro de sensibilización, mediante apoyos del Instituto Nacional de Desarrollo Social (INDESOL) a través de sus programas de coinversión.

Para el rubro de Instalaciones e Insumos la SAGARPA, tiene un programa sobre Apoyo a la Inversión en Equipamiento e Infraestructura, cuyo objetivo es incrementar la 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. (SAGARPA, 2012 b.).

El Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana CCGM (2012) en Convenio con la UNESCO desarrolla programas, proyectos y acciones tendientes a:

1. Ordenar el rescate, salvaguardia y protección del sistema alimentario como parte fundamental del patrimonio cultural del país, así como de su desarrollo socio económico.
2. Poner en valor las cocinas tradicionales como expresión de continuidad histórica a través del legado culinario que, desde el pasado remoto hasta la fecha, funge como vertebrador de costumbres y como eje de cohesión comunitaria y social.
3. Favorecer las expresiones y corrientes innovadoras que permitan el avance de una gastronomía antigua con gran potencial de expansión y desarrollo futuro, inspirado en el manejo sustentable de los recursos naturales y en la creatividad de las cocineras tradicionales y todos aquellos que intervienen en la afirmación y difusión de la cocina mexicana.
4. Crear y organizar mecanismos de transmisión de saberes y de información sobre la vasta cadena productiva que interviene en la preservación de las cocinas locales y regionales constitutivas de la cocina mexicana. Generar mecanismos para integrar los conocimientos sobre esa cocina en el vasto y complejo conjunto interdisciplinario que permite ver al patrimonio cultural como un recurso fundamental para el avance del país.

El uso de este programa puede ayudar en la parte de sensibilización y en la conservación del saber-hacer quesero, así como en su valoración.

FONATUR puede apoyar en la parte de comercialización y apertura de nuevos mercados a través Programa de Asesoría y Calificación de Proyectos, donde su objetivo principal es: fomentar el desarrollo y fortalecimiento de la industria turística nacional, a través de la promoción de proyectos rentables que generen empleos, capten divisas y fomenten el desarrollo regional; incentiven la participación de la banca en el otorgamiento de crédito a la empresa turística, reduciendo el riesgo del sector; faciliten a la empresa turística el acceso al crédito bancario, dando elementos de apoyo de mercado, técnico y financiero que permitan a dichas empresas una presentación del proyecto en forma integral para la gestión de financiamiento.

Estos proyectos se considerarán elegibles de ser calificados, como proyectos relacionados con la actividad turística, que sin importar su ubicación geográfica, cuenten con la información mínima necesaria para su análisis; tipo de proyecto a calificar: hospedaje, alimentos y bebidas, campos de golf, marinas, campamentos de casas rodantes, agencias de viajes, arrendadoras de vehículos, spa's o cualquier otro proyecto relacionado con la actividad turística (FONATUR, 2013).

#### **4.1.4 Diferenciación**

Esta etapa se fundamenta en los estudios realizados por la Universidad de Chapingo donde se observó que las características sensoriales, físicas y de composición de los quesos dependen de muchos factores: de la tecnología usada para su fabricación, de las características de la leche debido a las razas y, variantes genéticas de las proteínas de la leche, a la alimentación del ganado, a su microbiología, y a las condiciones de maduración entre otras. Este conjunto de factores, determinados por el terruño (espacio geográfico influenciado por un conjunto de elementos naturales y culturales), el saber hacer de los queseros (conjunto de conocimientos de los diferentes métodos para la realización de una actividad determinada), la alimentación y las razas de ganado utilizados para la producción de leche, definen la tipicidad de los quesos (Hernández 2011; 168-170).

El estudio se centró en la identificación y análisis del sistema agroindustrial (SAI) de este queso, en la tipificación de sus características, sus dinámicas, y los recursos específicos que lo componen, como son: el territorio, el saber hacer, los productos, y los actores del sistema. El trabajo se basó en una investigación de campo que tuvo una duración de 10 meses.

Las encuestas aplicadas fueron tres: una para la obtención de un perfil general del productor; una para la caracterización del proceso de producción, y otra para la caracterización del sistema de producción y comercialización de la leche.

Se encuestó a seis queseros, que representaron al total de productores que elaboran y venden el queso durante todo el año. Se encuestó a 10 ganaderos que constituyen el total de los proveedores de los queseros censados y se entrevistó a la administración local y a informantes clave. Se observaron y describieron las características operativas de la ganadería y la producción quesera del municipio.

Se estudió el proceso de manufactura en seis queserías, mediante la observación de la hechura del queso, desde el momento de la recepción de la leche, hasta el almacenamiento de queso producido durante ese día. La observación y la descripción del proceso de manufactura se realizaron durante la época de estiaje, en el mes de mayo, en las cinco queserías que elaboran el queso a lo largo de todo el año; y en la época de lluvias, en el mes de octubre, en seis queserías, incluidas las cinco estudiadas durante la época de estiaje. Adicionalmente, se midieron los siguientes parámetros de fabricación: volumen de leche procesada, tipo de cuajo, temperatura de cuajado, tiempo de reposo de la leche desde su llegada hasta el cuajado, dosis de cuajo, tiempo de cuajado, número de veces en que la cuajada es cortada y escurrida, tiempo de trabajo del grano y tiempo de amasado.

El queso Añejo tiene forma rectangular con una superficie convexa, su peso varía de 1 a 8 kg, aunque los bloques de 1, 1.5 y 2 kg son los más comunes. Presenta valores de humedad en el rango de 30 a 40 %, entre 25 y 33 % de grasa, entre 28 y 30 % de proteína, de 2.0 a 2.8 % de sal, y un pH de 5.1 a 5.4 (Hernández 2011;168-170).

Las principales cruces de razas observadas en la región son el Pardo Suizo europeo y americano con Cebú, Holstein con Cebú y Charolais con Holstein, también existen en menor proporción las razas Cebú, Charolais, Gyr, Simmental y el ganado criollo de la región. Durante el verano o época de lluvias, el ganado consume exclusivamente la pastura natural encontrada en los potreros. Durante el resto del año, la época de estiaje, la alimentación del ganado se complementa con concentrados y granos.

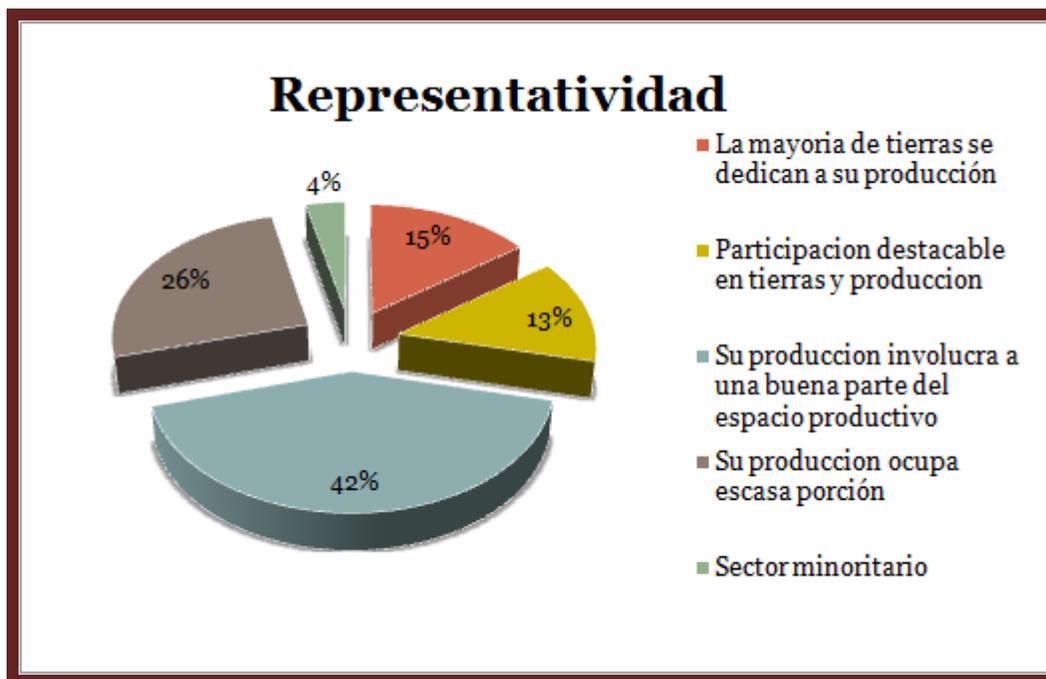
La elaboración de queso en el municipio se realiza en forma artesanal en pequeñas queserías, que pueden ser un cuarto anexo a la vivienda, destinado exclusivamente para la producción de queso, o bien la cocina. Las queserías procesan una cantidad variable de leche con una media de 233 L por día, y una desviación estándar de 147 L.

El queso es producido durante todo el año, aunque la mayor producción se da en forma estacional, durante la época de lluvias, por la disponibilidad de grandes cantidades de forraje natural consumido por las vacas, el cual aumenta la producción y calidad composicional de la leche; además de que la humedad relativa de la época permite orear y madurar el queso a temperatura ambiente en zarzos (conjunto de tallos de otate o carrizo armados a manera de tabla, la cual se cuelga al techo, usados para guardar y escurrir quesos), sin la aparición de grietas en la superficie por la pérdida excesiva o no uniforme de humedad (Hernández 2011; 168-170).

#### **4.1.5 Promoción**

En esta etapa se aplicó el formato de elección de producto para diseñar la ruta en base a un producto, los resultados obtenidos favorecieron a la producción del queso en rubros como la representatividad, que tiene que ver básicamente con la participación económica en el sector agroalimentario regional, puesto que se obtuvo un 42% de porcentaje, que reconoce que la producción del queso involucra una buena parte del espacio productivo, referido este a ganaderos y queserías.

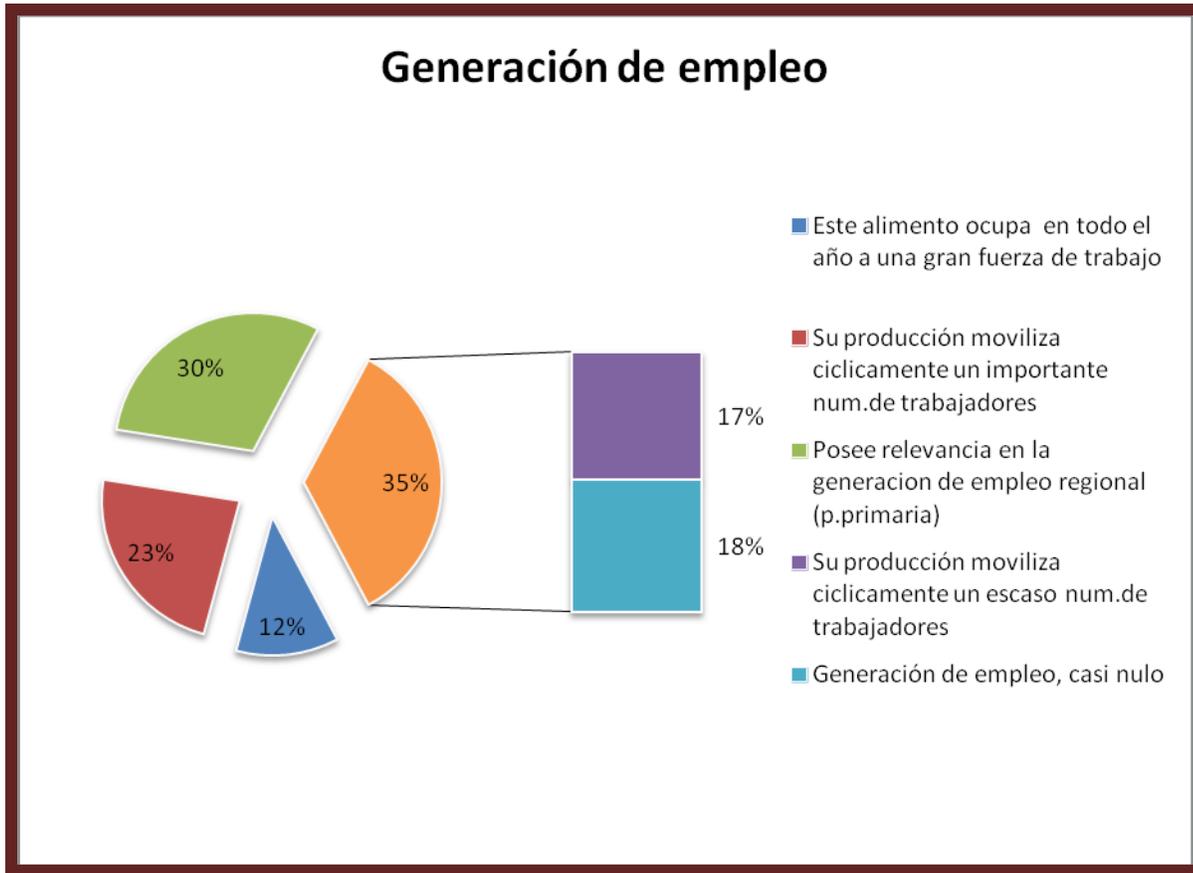
Imagen 25 Representatividad



Fuente: Elaboración propia con base en trabajo de campo, 2013.

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

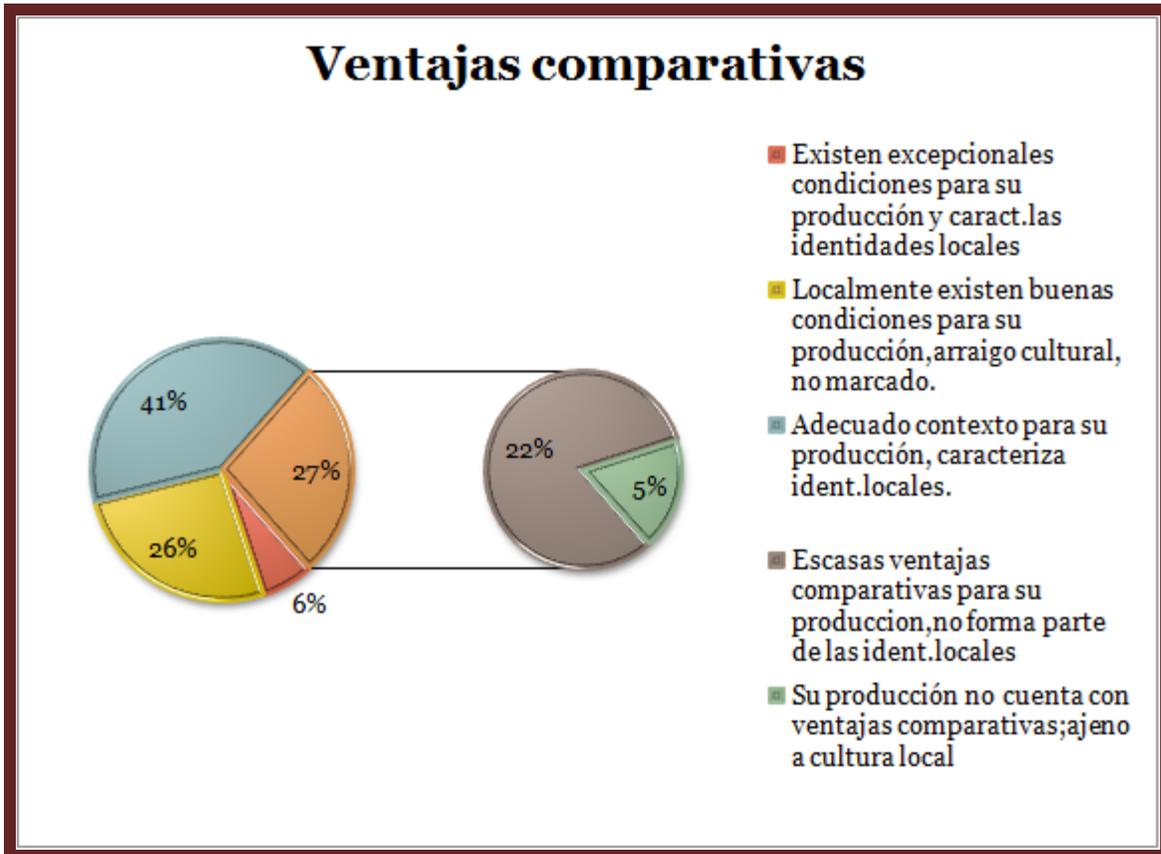
Imagen 26 Gráfica generación de empleo



Fuente: Elaboración propia con base en trabajo de campo, 2013.

La producción del queso añejo presenta un adecuado contexto para su producción. Asimismo, este alimento ayuda a caracterizar las identidades locales como lo muestra la siguiente gráfica, con el porcentaje mayor, que corresponde a un 42%.

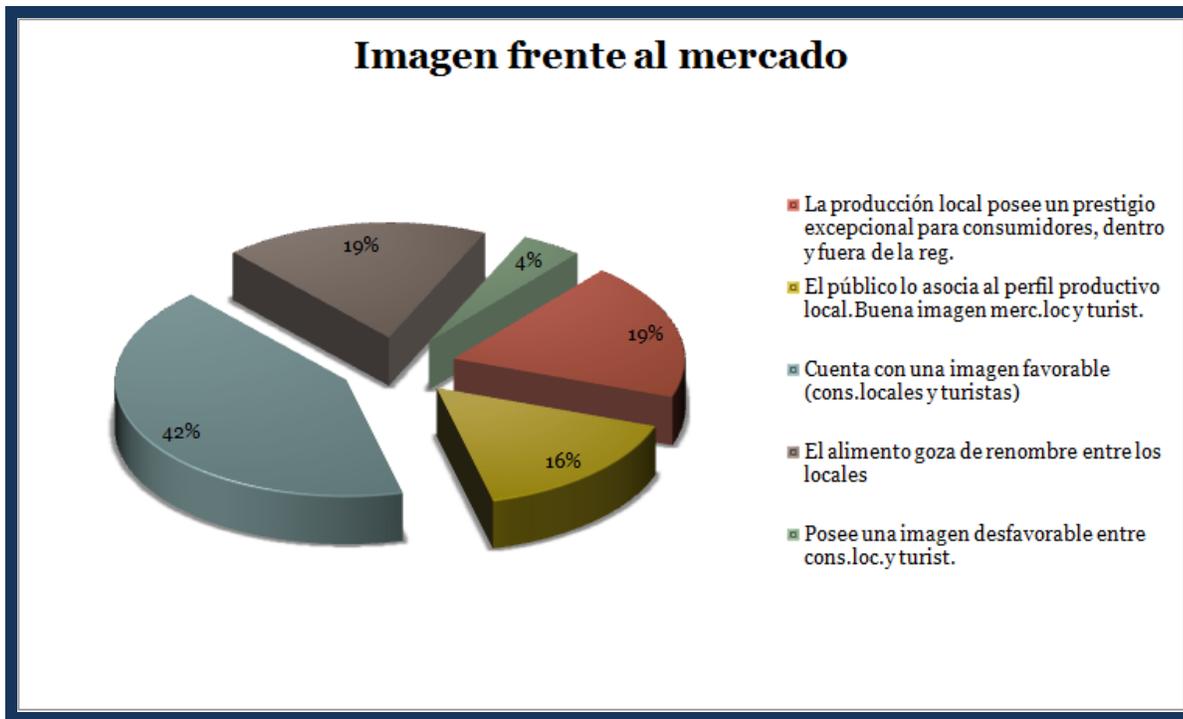
Imagen 27 Gráfica ventajas comparativas



Fuente: Elaboración propia con base en trabajo de campo, 2013

El porcentaje más alto observado en la gráfica corresponde al 42%, referente a imagen frente al mercado. Donde se menciona que la producción del queso cuenta con una imagen favorable entre los consumidores locales y los turistas.

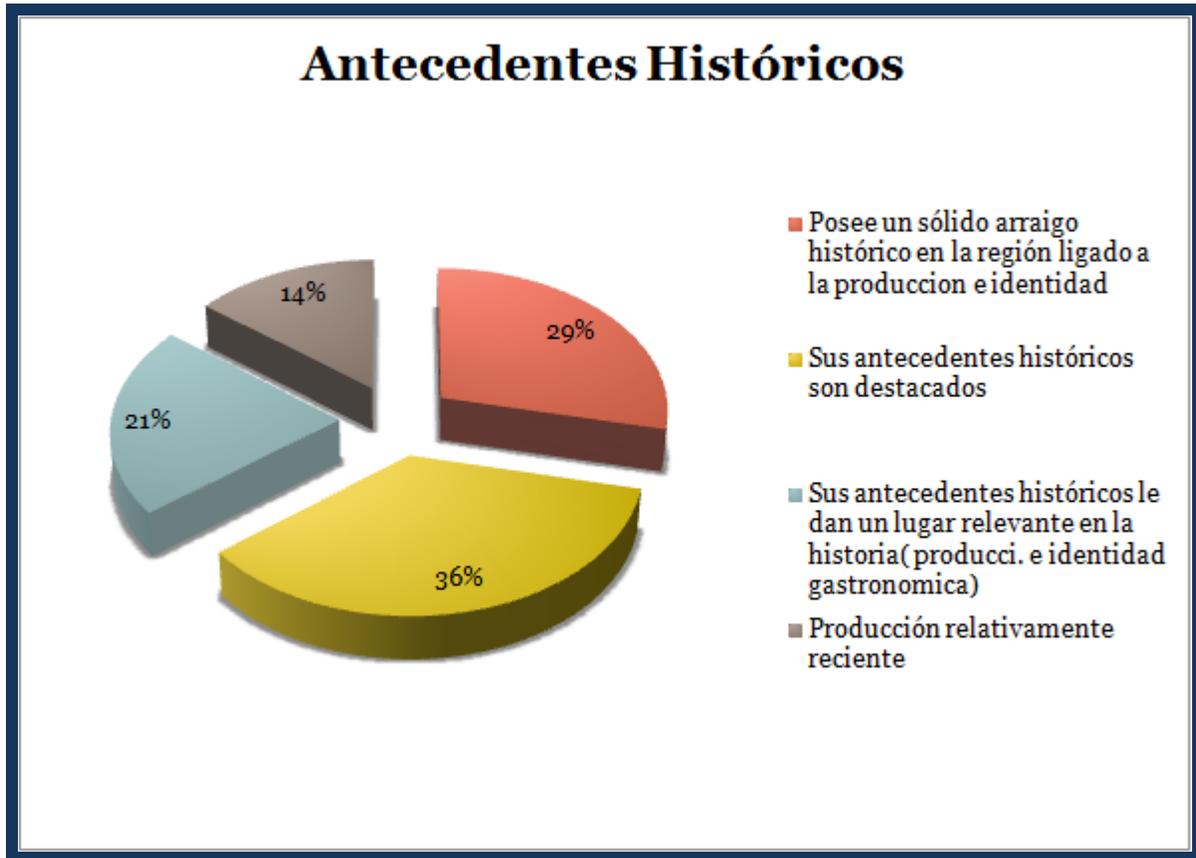
Imagen 28 Gráfica imagen frente al mercado



Fuente: Elaboración propia con base en trabajo de campo, 2013

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

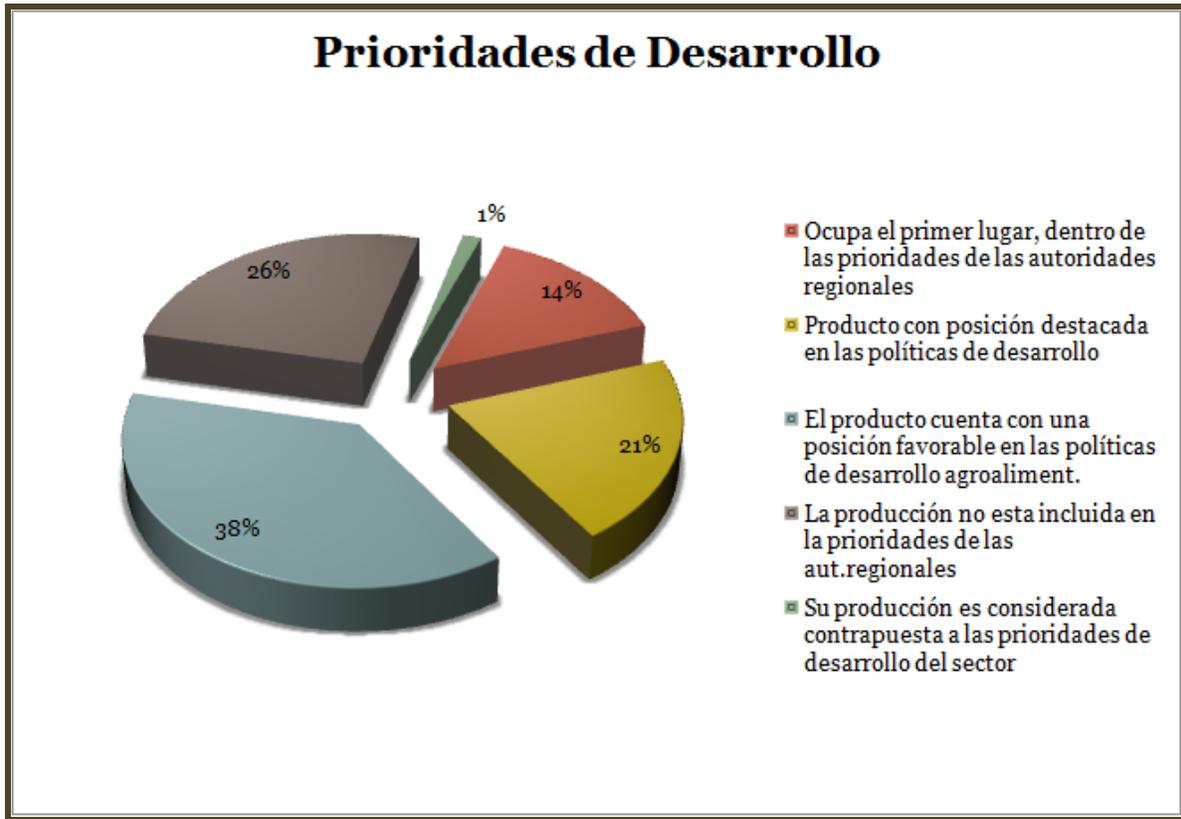
Imagen 29 Gráfica antecedentes historicos



Fuente: Elaboración propia con base en trabajo de campo, 2013

La producción quesera cuenta con una posición favorable, dentro de las prioridades locales en materia de desarrollo agroalimentario, de acuerdo con la opinión de los encuestados que corresponde a un 38%.

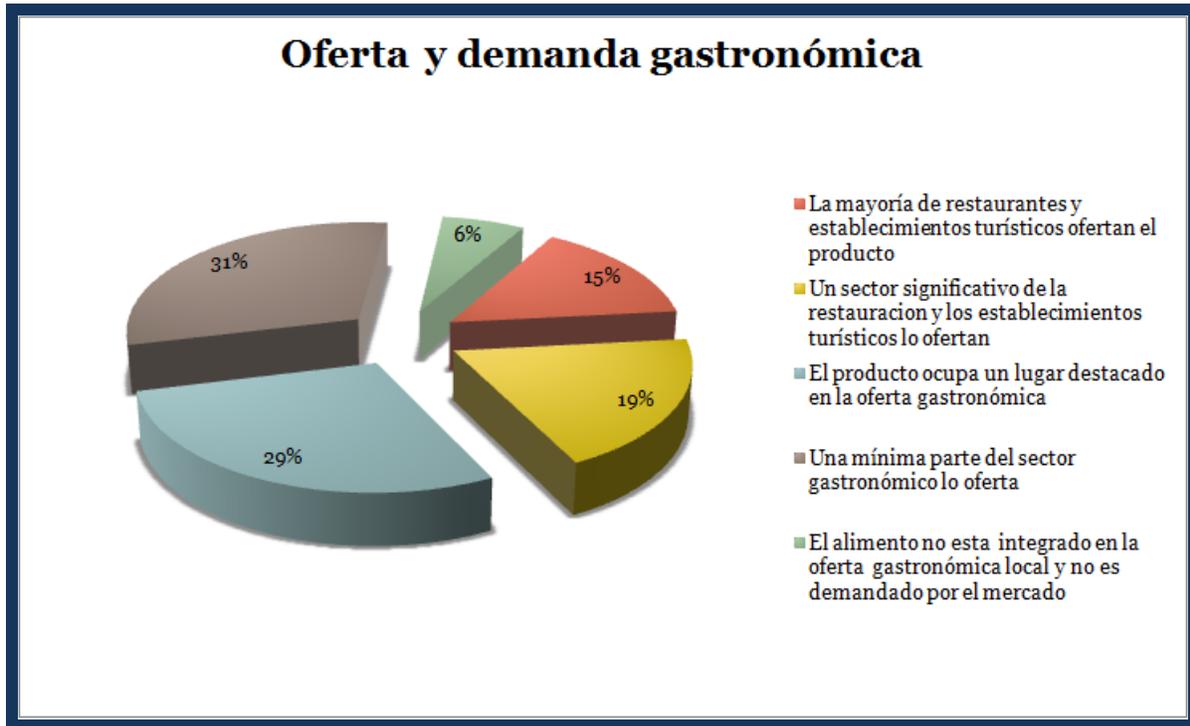
Imagen 30 Gráfica prioridades de desarrollo



Fuente: Elaboración propia con base en trabajo de campo, 2013

En la gráfica 36, se muestra que el sector gastronómico presenta una mínima participación en términos de oferta de queso añejo. Lo que hasta cierto punto, es una debilidad del sector restaurantero, puesto que no explota el potencial gastronómico de la región.

Imagen 31 Gráfica oferta y demanda gastronómica



Fuente: Elaboración propia con base en trabajo de campo, 2013

Del formato de elección de producto se obtuvieron las siguientes cantidades:

Imagen 32 Formato de elección

Elementos	Cantidad
R	405
G	433
I	382
O	412
A	310
P	391
V	413
I	402

**TOTAL**      **3148/8=394**

### Mejorar formato del cuadro

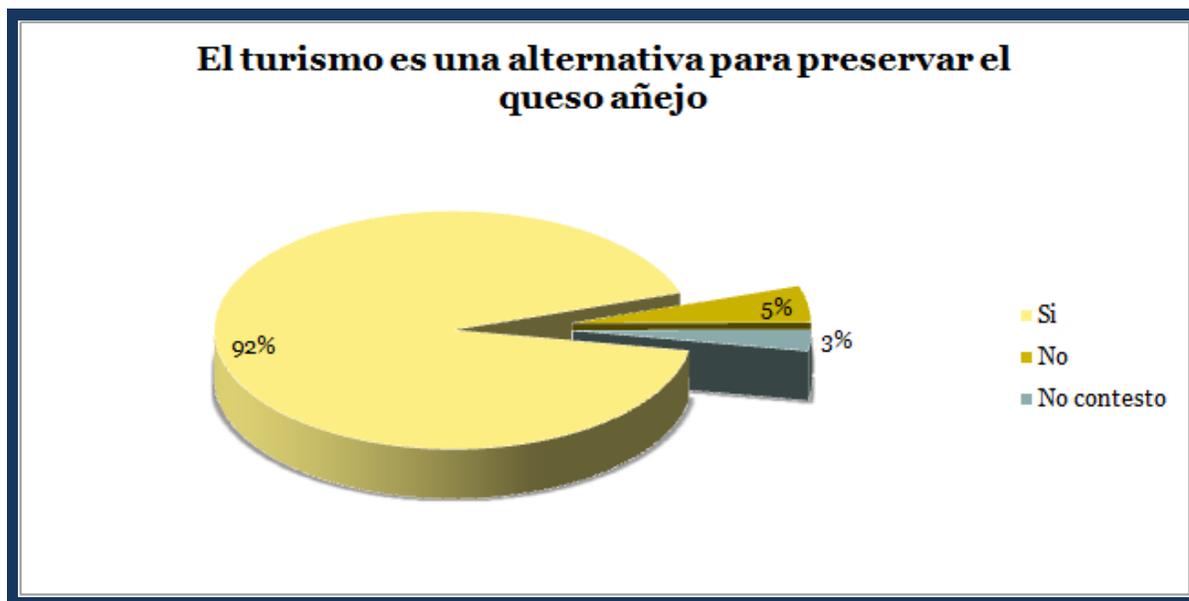
Donde al sumar cada variable y dividirla entre ocho, el resultado obtenido fue de 394. Este puntaje permite validar la propuesta de diseño de ruta con enfoque a la producción del queso, puesto que la cifra de 394 corresponde a una posición destacada del producto, de acuerdo con el siguiente puntaje:

Imagen 33 Tabla de puntaje

<b>MUY DESTACADO</b>	<b>DESTACADO</b>	<b>BUENO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>DEFICIENTE</b>
<b>1,120-2239/8= 140-279</b>	<b>2240-3359/8= 280-419</b>	<b>3360-4479/ 8= 420-559</b>	<b>4480-5599/8= 560-699</b>	<b>5600/8= 700</b>

Esta posición de producto destacado muestra que la inclusión del alimento en una ruta alimentaria, puede contribuir marcadamente al desarrollo de las economías regionales. De ahí, que una vez validada la ruta se realizó el diseño de una ruta turística, que tiene como eje rector el Queso Añejo, pero desde una perspectiva de turismo rural.

Imagen 34 El turismo es una alternativa



Fuente: Elaboración propia con base en trabajo de campo, 2013

En esta etapa se describen los atractivos que acompañarán y complementarán la Ruta del Queso Añejo, las actividades a realizar y el itinerario. A la par, se menciona quienes pueden ser los actores que están de acuerdo en operar la ruta y, finalmente se describen los servicios turísticos que posee el municipio.

#### 4.1.5.1 Ruta del queso añejo

Díptico de la Ruta. En el díptico que se muestra a continuación, figuran dos caras, la frontal y la posterior. Y las caras interiores se presentan en el apartado 4.1.4.1.6 Mapa e itinerario de la ruta donde, se visualiza ya en una forma más estructurada la ruta del queso añejo, acompañada del itinerario a seguir:

Imagen 35 Díptico de ruta

*Presa San Andrés*



Caminata  
Senderismo Interpretativo

*Las Guacamayas*



Observación de flora y fauna  
Caminata  
Senderismo interpretativo

*Potreros*



Montar a caballo  
Arrear ganado  
Alimentar a las vacas  
Ordeñar  
Marcar y descornar ganado  
Preparar chorreados  
Asar esquites  
Repartir la leche  
Pesar ganado

*Iglesia de Zacazonapan*



Visita al lugar  
Narración del Cristo aparecido  
Plática sobre la formación de la iglesia

*Queserías*



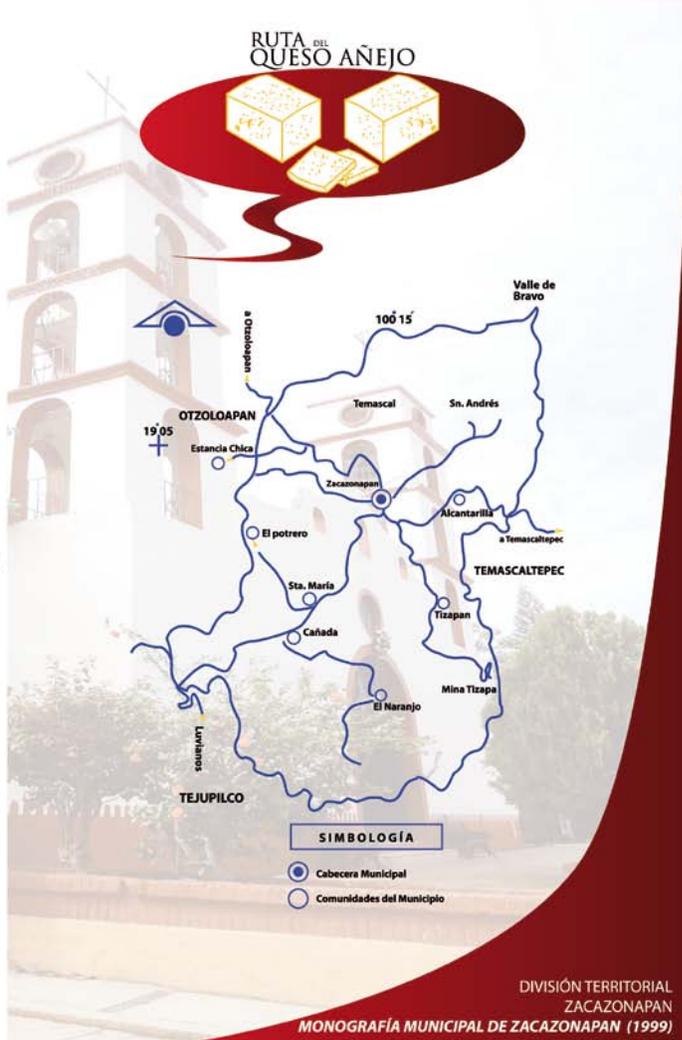
Asistir a la Feria del Queso Añejo  
Visitar las queserías  
Hacer queso  
Vender queso  
Hacer la limpieza de las queserías  
Degustación de platillos típicos

*Ex Hacienda Sta María*



Visita al lugar  
Plática sobre la formación de la Hacienda  
Caminata  
Observación de flora y fauna

**RUTA DEL QUESO AÑEJO**



Valle de Bravo

100 15

OTZOLOAPAN

Estancia Chica

Temascal

Sn. Andrés

Zacazonapan

Alcantarilla

a Temascaltepec

TEMASCALTEPEC

El potrero

Sta. María

Cañada

Tizapan

Mina Tizapa

El Naranjo

TEJUPILCO

Lumbroso

**SIMBOLOGÍA**

- Cabecera Municipal
- Comunidades del Municipio

DIVISIÓN TERRITORIAL  
ZACAZONAPAN  
MONOGRAFÍA MUNICIPAL DE ZACAZONAPAN (1999)

#### 4.1.5.1.1 Recursos turísticos

#### Recursos turísticos naturales

#### 1.-Las Guacamayas

Imagen 36 Cédula, las guacamayas

	<b>Nombre del atractivo:</b> “Las Guacamayas”		<b>Región:</b> Sur del Estado de México
	<b>Categoría:</b> Recurso turístico natural o sitios naturales		<b>Municipio:</b> Zacazonapan
	<b>Tipo de atractivo:</b> Cañón		<b>Comunidad:</b> El Potrero
<b>IMAGEN</b>		<b>Estacionalidad de uso:</b> Todo el año	
<b>Tipo de propiedad</b>	Privada	<b>Distancia en km del H. Ayuntamiento:</b> 3 km	
<b>Administración</b>	Privada	<b>Estado de vulnerabilidad del recurso:</b> No existe vulnerabilidad en el recurso	
<b>Descripción</b>	Jerarquía 1 (con un valor en el IPJRN = .1>.4) Recurso que no cuenta con el potencial para ser explotado turísticamente o que le falta infraestructura		
<p>Es un recurso natural en el que se encuentra presente la geología, mediante formaciones de piedras basálticas en color rojizo, formadas en hileras rectangulares con cúspide en forma hexagonal; el clima predominante en el recurso al igual que en todo el municipio es el cálido, subhúmedo; por él corren las aguas del Río Zacazonapan nacido del deshielo del Nevado de Toluca. Este cañón tiene caminos o senderos de fácil acceso, para llegar a este recurso.</p> <p>Las Guacamayas presentan suelos viejos de zonas montañosas cuyo origen es diverso, aunque preferentemente volcánico. Presentan color rojo o amarillo claro, son ácidos, pobres en nutrientes, se erosionan con facilidad y arcillosos en su porción inferior (Monografía Municipal, 1999, escrita por Eugenio José Luis Arroyo Pedraza)</p>			

## Recursos turísticos culturales

### 1.-Queserías

Imagen 37 Cédula de las queserías

		<b>Nombre del atractivo:</b> “Las Queserías”	<b>Región:</b> Sur del Estado de México
		<b>Categoría:</b> Folclore	<b>Municipio:</b> Zacazonapan
		<b>Tipo de atractivo:</b> Gastronomía (Queserías) <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Juanita Rebollar Ruiz</li> <li>2. Ana María Villafaña</li> <li>3. Angelita Cardozo Casas</li> <li>4. Alicia Santana Cruz</li> <li>5. Estela Jaramillo Cruz</li> <li>6. Elfega de Paz Vargas</li> </ol>	<b>Comunidad:</b> Cabecera Municipal
<b>IMAGEN</b>		<b>Estacionalidad de uso:</b> Todo el año	
<b>Tipo de propiedad</b>	Privada	<b>Distancia en km del H. Ayuntamiento:</b> 00 km	
<b>Administración</b>	Privada	<b>Estado de vulnerabilidad del recurso:</b> Existe vulnerabilidad en el recurso	
<b>Descripción</b>	Jerarquía 3 (con un valor en el IPJRN = .7 > .9) Recurso regular que puede ser explotado turísticamente		
Desde la década de los sesenta la actividad económica en Zacazonapan fue ganadera, con fines de extracción de leche y sus derivados, principalmente el queso pero particularmente el queso añejo. El origen de este queso no es conocido, pero se estima que tiene más de cien años de existencia y es un producto muy apreciado en la región. Se elabora con leche cruda de vaca, es madurado, tiene un sabor fuerte, salado, y se distingue por su			<b>P</b>

textura desmoronable.

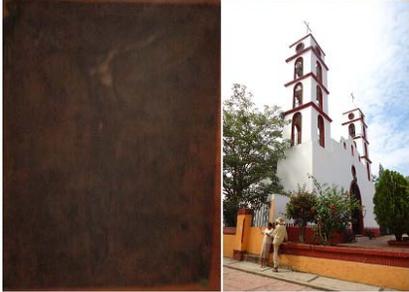
La elaboración de queso en el municipio se realiza en forma artesanal en pequeñas queserías que pueden ser un cuarto anexo a la vivienda, destinado exclusivamente para la producción de queso, o bien la cocina. El queso es producido durante todo el año, aunque la mayor producción se da en forma estacional, durante la época de lluvias, por la disponibilidad de grandes cantidades de pasto natural consumido por las vacas, el cual aumenta la producción de leche y además de que la humedad relativa de la época permite orear y madurar el queso a temperatura ambiente en pecheras (carrizos armados a manera de tabla, la cual se cuelga al techo, usados para guardar y escurrir quesos).

En las queserías se elaboran dos tipos de queso: el queso añejo y el queso fresco, ambos llevan el mismo proceso de elaboración, el fresco, que es ligeramente menos salado, se consume inmediatamente después de su elaboración, y el añejo desde 20 días hasta con 3 meses o un año de maduración. Se producen también otros derivados de la leche como: el requesón, la nata y la crema, considerados como un ingreso adicional.

## 2.-Iglesia de Zacazonapan

Imagen 38 Cédula de la iglesia de Zacazonapan

	<b>Nombre del atractivo:</b> “La iglesia de Zacazonapan y al Señor Aparecido”	<b>Región:</b> Sur del Estado de México
	<b>Categoría :</b> Arquitectura y Espacios Urbanos	<b>Municipio:</b> Zacazonapan

 			
		<b>Tipo de atractivo:</b> Iglesia	<b>Comunidad:</b> Cabecera Municipal
<b>IMAGEN</b>		<b>Estacionalidad de uso:</b> Todo el año	
<b>Tipo de propiedad</b>	Pública	<b>Distancia en km del H. Ayuntamiento:</b> 00 km	
<b>Administración</b>	Pública	Estado de vulnerabilidad del recurso: Existe vulnerabilidad en el recurso	
<b>Descripción</b>	Jerarquía 3 (con un valor en el IPJRN = .7 > .9) Recurso regular que puede ser explotado turísticamente		
<p>La iglesia se localiza frente del H. Ayuntamiento, su principal atractivo turístico es la imagen de un Cristo que se está formando en un comal de fierro que tiene su altar en una parte de la iglesia. El sacristán de la iglesia cuenta la historia del comal:</p> <p>“Una señora fue a la barranca del Joyado y sacando ramitas encontró una lamina, y esa lamina se la llevo a su casa para usarla como comal pero resulta que al tiempo de usarla vio que se estaba formando una crucecita, y ya no la uso como comal, se la trajo al sacerdote que había en este tiempo aquí. El padre le mando a ser un cajón grandote y ahí puso la laminita. Las personas le empezaron tener devoción a esta laminita y traían a todos los niños que se enfermaban o estaban enfermitos, espantados o alguna cosa venían a rezarle al Señor Aparecido; así se le llama y las personas como en aquel tiempo el cajón estaba grande ponían al niño adentro del cajoncito. Ahora cuando no llovía a tiempo, la gente decía que sacaran al Señor Aparecido para que lloviera, había veces que la lluvia los sorprendía en el camino, pero la persona que cargaba a nuestro señor se quedaba y la gente corría del agua. Una vez les dije yo venimos a pedir agua para que corremos...y una vez fuimos a la</p>			<b>P</b>

Alcantarilla porque teníamos la costumbre de sacarlo y esa vez nos agarraron tres aguaceros pero nadie, nadie se salió de la fila. Llegamos aquí a la iglesia bien mojados... así de que esa devoción le tienen la gente al señor aparecido, ya data de muchos años. Ahora un señor de Cuernavaca que ya murió, regaló este cajoncito pero ya hay que pensar en cambiarlo porque ya esta medio apolilladito (carcomido por las polillas). Y esta es la historia en breve del Señor aparecido”.

### 3.- Potrero de Cerro Pelón y La joya de San Andrés

Imagen 39 Cédula del Potrero de Cerro Pelón y La joya de San Andrés

		<b>Nombre del atractivo:</b> Potrero de Cerro Pelón y La joya de San Andrés	<b>Región:</b> Sur del Estado de México
		<b>Categoría:</b> <b>Explotaciones Agropecuarias y Pesqueras</b>	<b>Municipio:</b> Zacazonapan
		<b>Tipo de atractivo:</b> Ganadería (Potreros)	<b>Comunidad:</b> Cabecera Municipal
		<b>IMAGEN</b>	
<b>Tipo de propiedad</b>	Privada	<b>Distancia en km del H. Ayuntamiento:</b> 00km	
<b>Administración</b>	Privada	<b>Estado de vulnerabilidad del recurso:</b> Existe vulnerabilidad en el recurso	

<b>Descripción</b>	a) <b>Jerarquía</b> : Jerarquía 2 Recurso con posibilidades de ser explotado turísticamente 0.6	
<p>Es un Potrero que tiene 105 hectáreas de terreno, un total de 90 cabezas de ganado, de las cuales en producción mantiene aproximadamente 25 en lluvias y 25 en secas. Este Potrero se encuentra a pie de carretera frente al hotel-restaurante “Cerro Pelón” y a 500m de H. Ayuntamiento.</p> <p>El dueño de este potrero es el Sr. J. Jesús Arroyo Arroyo, pertenece a dos asociaciones ganaderas, la Local y la Unión Ganadera del Sur, lleva 25 años dedicado a la ganadería y su esposa elabora quesos tanto frescos como añejos además de requesón, crema y yoghurt.</p>		<b>P</b>

#### 4.-Potrero Tres Encinos

Imagen 40 Cédula Potrero Tres Encinos

	<b>Nombre del atractivo:</b> Potrero Tres Encinos	<b>Región:</b> Sur del Estado de México
	<b>Categoría:</b> <b>Explotaciones Agropecuarias y Pesqueras</b>	<b>Municipio:</b> Zacazonapan
	<b>Tipo de atractivo:</b> Ganadería (Potreros)	<b>Comunidad:</b> Cabecera Municipal



<b>IMAGEN</b>		<b>Estacionalidad de uso:</b> Todo el año
<b>Tipo de propiedad</b>	Privada	<b>Distancia en km del H.Ayuntamiento:</b> 4 km
<b>Administración</b>	Privada	Estado de vulnerabilidad del recurso: El recurso esta conservado sin presencia de vulnerabilidad
<b>Descripción</b>	Jerarquía 2 (con un valor en el IPJRN = 0.5>0.6) Recurso con posibilidades de ser explotado turísticamente	

Este potrero tiene 62 hectáreas de terreno, un total de 45 cabezas de ganado, de las cuales en producción mantienen aproximadamente 16 en lluvias y 10 en secas. Dicho rancho se encuentra a 20 minutos de la cabecera municipal. El dueño de 3 Encinos se llama Isidro Rebollos Ruiz y tiene 56 años de edad. El Sr. Ruiz trabaja en su potrero con ayuda de un trabajador, su esposa y sus hijos (niños de 6-12 años). Don Chilo, como comúnmente se le conoce en Zacazonapan también elabora queso, aunque sólo en época de lluvias que es cuando hay excedente de leche. Aunque todo el año abastece de leche a un quesero de Lampazos y se dedica a la cría y venta de becerros. Don Chilo ha trabajado en esta actividad desde hace 25 años.

## 5.- Presa Independencia-Bicentenario San Andrés

Imagen 41 Cédula de la Presa Independencia-Bicentenario San Andrés

	<p><b>Nombre del atractivo:</b> Presa Independencia -Bicentenario</p>	<p><b>Región:</b> Sur del Estado de México</p>
	<p><b>Categoría :</b> Centros científicos y técnicos</p>	<p><b>Municipio:</b> Zacazonapan</p>
	<p><b>Tipo de atractivo:</b> Presas</p>	<p><b>Comunidad:</b> Cabecera Municipal</p>
<p><b>IMAGEN</b></p>	<p><b>Estacionalidad de uso:</b> Todo el año</p>	

<b>Tipo de propiedad</b>	Pública	<b>Distancia en km del H. Ayuntamiento:</b> 3 km
<b>Administración</b>	Privada	Estado de vulnerabilidad del recurso: <b>El recurso esta conservado sin presencia de vulnerabilidad</b>
<b>Descripción</b>	Jerarquía 2 (con un valor en el IPJNC = .5>.6) Recurso con posibilidades de ser explotado turísticamente	
<p>Planta potabilizadora de 1600 m<sup>2</sup> que se ubica en la localidad de San Andrés, cuya capacidad de almacenamiento es de 165,000 m<sup>3</sup>. Esta presa está rodeada de vegetación como copal, tepehuaje, cazahuate, espino, arbustos, matorrales, huajes, nopales, ceibas, pínzanos, robles y en la fauna sobresalen, zopilotes, tórtolas, gavilanes etc.</p> <p>La planta potabilizadora se ubica a 4 km de la cabecera municipal, para llegar hasta ella, existe un acceso de terracería para automóviles y transeúntes. El tiempo estimado de caminata desde el kiosco del municipio a este lugar, es de aproximadamente 30 minutos.</p>		<b>P</b>

### 6.- Potreros: Corral de Engorda y el Potrero

Imagen 42 Cédula del Corral de Engorda y el Potrero

	<b>Nombre del atractivo:</b> 1.-Corral de Engorda 2.-El Potrero	<b>Región:</b> Sur del Estado de México
	<b>Categoría :</b>  <b>Explotaciones Agropecuarias y Pesqueras</b>	<b>Municipio:</b> Zacazonapan
	<b>Tipo de atractivo:</b> Ganadería	<b>Comunidad:</b> Cabecera

		(Potreros)	Municipal
<b>IMAGEN</b>		<b>Estacionalidad de uso:</b> Todo el año	
<b>Tipo de propiedad</b>	Privada	<b>Distancia en km del H. Ayuntamiento:</b> 4 km	
<b>Administración</b>	Privada	<b>Estado de vulnerabilidad del recurso:</b> <b>El recurso esta conservado sin presencia de vulnerabilidad</b>	
<b>Descripción</b>	Jerarquía 3 (con un valor en el IPJRN = .7 > .9) Recurso regular que puede ser explotado turísticamente		
<p>En estos Ranchos (Corral de Engorda y El Potrero) existen 150 vacas, de las cuales 42 están en engorda y 23 en producción es decir en ordeña.</p> <p>El Corral de Engorda se localiza en la cabecera municipal y el Potrero en una comunidad que lleva el mismo nombre, su dueño el Sr. Francisco Javier Saravia Pedraza estudió la Licenciatura en Ciencias de la Comunicación pero comenta que como no encontró trabajo, se regresó al rancho a trabajar además argumenta que su negocio es redituable.</p> <p>El Sr. Francisco se dedica a la producción de leche y a la venta de ganado aunque también platica que recibe turistas en su potreros donde les enseña a ordeñar, a cabalgar y a arrear el ganado</p>			<b>Pro medi o</b>

**7.- Ex Hacienda Santa María**

Imagen 43 Cédula de la Ex Hacienda Santa María

		<b>Nombre del atractivo:</b> Ex Hacienda Santa María	<b>Región:</b> Sur del Estado de México
		<b>Categoría :</b> Lugares Históricos	<b>Municipio:</b> Zacazonapan
		<b>Tipo de atractivo:</b> Hacienda	<b>Comunidad:</b> Cabecera Municipal
		<b>IMAGEN</b>	
<b>Tipo propiedad</b>	de Privada	<b>Distancia en km del H. Ayuntamiento:</b> 4 km	

<b>Administración</b>	Privada	Estado de vulnerabilidad del recurso: <b>Existe vulnerabilidad</b>
<b>Descripción</b>	Jerarquía 2 (con un valor en el IPJRN = .5>.6) Recurso con posibilidades de ser explotado turísticamente	
<p>El 4 de Noviembre de 1994, el Instituto Nacional de Antropología e Historia, mediante comunicación escrita dirigida a Toribio Pedraza Jaramillo, presidente municipal en esta época, declara como monumento histórico el edificio de la Hacienda Santa María, construida en el siglo XVI.</p> <p>Hoy en día solo quedan los cascos de la Hacienda, a pesar de ello, el lugar aún conserva algunas edificaciones y maquinaria de la época que fue utilizada para sembrar caña de azúcar y hacer piloncillo.</p> <p>Los cascos de la Hacienda, actualmente están vigilados por el Sr. Luis Ponce Cabrera, un campesino de unos 70 años que vive ahí con su familia. Don Luis comenta que la Santa María fue edificada por españoles en el año 1744 y que después de la Revolución paso a manos de Natalia Güero, quien regaló parte de la Hacienda para que se formara el entonces pueblo de Zacazonapan, hoy municipio del Estado. Esta edificación comprendía desde el Río Acatitlán, Río del Campanario, el Pinal, hasta Lampazos y Arroyo Seco, ello según palabras del C. Ponce.</p> <p>En Santa María trabajaban 500 personas para la producción de caña, piloncillo y arroz. En 1725 se abandona la Hacienda y hoy solo quedan 70 hectáreas. La familia Ballesteros fue por muchos años dueña de la Hacienda, actualmente la hija de Emilio Ballesteros posee los papeles de propiedad pero según Don Luis Ponce, la Sra. Irma Ballesteros piensa vender la propiedad pero aún no le llegan al precio</p>		<b>Pro med io</b>

## 8.-Feria del Queso

Imagen 44 Cédula de la Feria del Queso

	<b>Nombre del atractivo:</b> Feria del Queso Añejo	<b>Región:</b> Sur del Estado de México
	<b>Categoría :</b> Folclore	<b>Municipio:</b> Zacazonapan

		<b>Tipo de atractivo:</b> Feria	<b>Comunidad:</b> Cabecera Municipal
<b>IMAGEN</b>		<b>Estacionalidad de uso:</b> Todo el año	
<b>Tipo de propiedad</b>	Pública	<b>Distancia en km del H. Ayuntamiento:</b> 0 km	
<b>Administración</b>	Pública	Estado de vulnerabilidad del recurso: <b>No existe vulnerabilidad</b>	
<b>Descripción</b>	Jerarquía 3 (con un valor en el IPJRN = .7 > .9) Recurso regular que puede ser explotado turísticamente		
<p>Del 25 al 30 de diciembre se lleva a cabo en la cabecera municipal, la “Feria del Queso”, con el fin de impulsar la producción de los mejores quesos añejos, mediante un concurso del mejor queso añejo, complementado con un programa de jaripeos, torneo de gallos, bailes públicos, juegos pirotécnicos y mecánicos.</p> <p>En esta feria t hay exposición de ganado, concurso de miel y deshilado, así como un concurso del mejor mole rojo de la región.</p> <p>También hay exposición de platillos tradicionales como el pollo a la crema, enchiladas, mole y por supuesto de quesos añejos.</p> <p>Este evento se realiza anualmente en el municipio siendo el Regidor de Turismo de cada administración, la persona</p>			

encargada de armar el programa.

### Programa 2011

Inauguración Feria del Queso Añejo 2011, 11:00hrs. Jardín Principal.

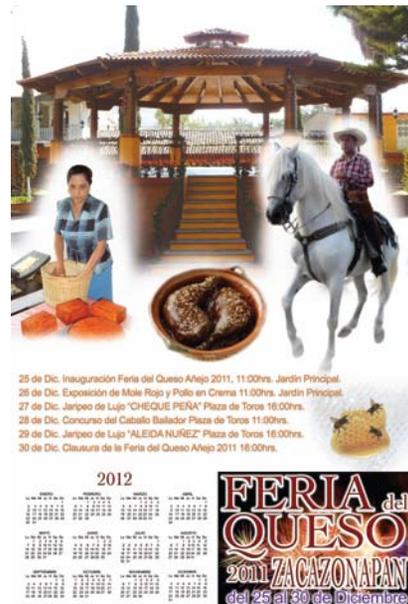
26 de Dic. Exposición de Mole Rojo y Pollo en Crema 11:00hrs. Jardín Principal.

27 de Dic. Jaripeo de Lujo "CHEQUE PEÑA" Plaza de Toros 16:00hrs.

28 de Dic. Concurso del Caballo Bailador Plaza de Toros 11:00hrs.

29 de Dic. Jaripeo de Lujo "ALEIDA NUÑEZ" Plaza de Toros 16:00hrs.

30 de Dic. Clausura de la Feria del Queso Añejo.



Cartel de la Feria

## 9.-Platillos típicos

Imagen 45 Cédula de los platillos típicos

		<b>Nombre del atractivo:</b> <b>Platos Típicos</b> <b>1.-Mole Rojo con tamales nejos</b> <b>2.-Pollo a la crema</b> <b>3.-Enchiladas con queso añejo</b>	<b>Región:</b> Sur del Estado de México
		<b>Categoría:</b> <b>Gastronomía</b>	<b>Municipio:</b> Zacazonapan
		<b>Tipo de atractivo:</b> <b>Platos Típicos</b>	<b>Comunidad:</b> Cabecera Municipal
<b>IMAGEN</b>		<b>Estacionalidad de uso:</b> Todo el año	
<b>Tipo de propiedad</b>	Privada	<b>Distancia en km del H.Ayuntamiento:</b> 0 km	
<b>Administración</b>	Privada	<b>Estado de vulnerabilidad del recurso:</b>	
<b>Descripción</b>	<b>Jerarquía :</b>		
<p>Platillos típicos en el municipio:  <b>1.-Pollo a la crema</b></p> <p>Para se elaboración se necesita crema criolla, pollo de rancho y chile guajillo. Se pone a hervir el pollo y una vez hervido, se guisa con chile guajillo. Pocos minutos antes de servirse se le incorpora la crema</p>			

## 2.-Mole rojo de guajolote con tamales nejos.

Para su preparación se utiliza un guajolote, chile pasilla, chile mulato, chile ancho, ajonjolí , almendras, pasitas, canela, anís, clavos, cominos, pimientas, bolillo frito, tortillas quemadas, cabeza de ajo asada, cebolla asada y jitomate asado.

Primero se fríe el chile, después el ajonjolí con las pasitas y las almendras. Posteriormente se deshacen las demás especias con agua tibia y al caldo de guajolote se le agrega lo anterior más el chocolate molido y los ingredientes fritos. Una vez concentrados estos ingredientes se muelen o licuan y se guisa. Y unos minutos antes de servir, se agrega las piezas de guajolote.

Para el caso de los tamales nejos, se usa maíz, ceniza, frijoles o ejotes. El maíz se nixtamaliza agregándole la ceniza y una vez cocido el maíz, se deja reposar por una día, hasta que las cabezas de maíz se caen .Posteriormente se muele el maíz, de donde se obtiene la masa para los tamales; esta masa se revuelve con los ejotes o con los frijoles previamente cocidos y guisados.

Una vez que la masa esta lista, se hacen pequeñas bolitas de masa que se cubren con hoja de plátano, procurando que el tamal tenga una forma hexagonal. Finalmente se ponen a hervir y se sirven para acompañar el mole rojo.

## 3.-Enchiladas con queso añejo

Las tortillas se fríen en aceite y se van mojando una por una en la salsa de tomate o en el mole rojo que previamente se preparó, ha estas tortillas se le agrega pollo o queso y se enrollan para formar los tacos, que posteriormente serán bañados en salsa o mole. Finalmente se les espolvorea el queso añejo.

Estos platillos pueden encontrarse en cualquier restaurante de Zacazonapan, aunque es más común desgustarlos en las fiestas del municipio.

## 10.- Potrero La Mesa del Limón

Imagen 46 Cédula del Potrero la Mesa del Limón

	<b>Nombre del atractivo:</b>	<b>Región:</b> Sur del
--	------------------------------	------------------------

		La Mesa del Limón	Estado de México
		<b>Categoría :</b> <b>Explotaciones Agropecuarias y Pesqueras</b>	<b>Municipio:</b> Zacazonapan
		<b>Tipo de atractivo:</b> Ganadería (Potreros)	<b>Comunidad:</b> Cabecera Municipal
		<b>IMAGEN</b>	
<b>Tipo de propiedad</b>	Privada	<b>Estacionalidad de uso:</b> Todo el año	
<b>Administración</b>	Privada	<b>Distancia en km del H. Ayuntamiento:</b> 1 km	
<b>Descripción</b>	Jerarquía 2 (con un valor en el IPJRN = .5>.6) Recurso con posibilidades de ser explotado turísticamente		
Este potrero tiene 35 hectáreas de terreno, y total de 20 cabezas de ganado, de las cuales en producción mantienen aproximadamente 9 en lluvias. El Sr.Valdemar y su esposa solo se dedican a la producción de leche aunque en temporada de lluvias fabrican queso pero para consumo familiar.			

## 11.- Potrero de Don Luis

Imagen 47 Cédula Potrero de Don Luis

		<b>Nombre del atractivo:</b> Potreros de Don Luis	<b>Región:</b> Sur del Estado de México
		<b>Categoría :</b> <b>Explotaciones Agropecuarias y Pesqueras</b>	<b>Municipio:</b> Zacazonapan
		<b>Tipo de atractivo:</b> Ganadería (Potreros)	<b>Comunidad:</b> Cabecera Municipal
<b>IMAGEN</b>		<b>Estacionalidad de uso:</b> Todo el año	
<b>Tipo de propiedad</b>	Privada	<b>Distancia en km del H. Ayuntamiento:</b> 1 km	
<b>Administración</b>	Privada	<b>Estado de vulnerabilidad del recurso:</b> El recurso esta	

		<b>conservado sin presencia de vulnerabilidad</b>
<b>Descripción</b>	Jerarquía 3 (con un valor en el IPJRN = .7 > .9) Recurso regular que puede ser explotado turísticamente	
<p>El Sr. Luis Ruiz Sarabia tiene cinco potreros, que en conjunto suman 40 hectáreas y 78 cabezas de ganado. Él se dedica a la producción de leche misma que vende en la cabecera municipal a algunas queserías además tiene un pequeño negocio familiar de hospedaje, pues es dueño del Hotel Los Arroyos, ubicado en el centro de la cabecera municipal.</p> <p>Además de la ganadería también se dedica a la agricultura, a su mando tiene cuatro trabajadores que son las personas encargadas de ordeñar y atender el ganado, así como de sembrar maíz y sorgo.</p> <p>El Sr. Luis comenta que lleva más de 40 años dedicado al ganado y que en el transcurso de este tiempo ha recibido turistas sobretodo turistas interesados en la investigación de su ganado.</p>		<b>Pr o m e d io</b>

#### 4.1.5.1.2 Actividades a realizar en la ruta

##### 1.-Presa San Andrés

- Caminata
- Senderismo Interpretativo
- Observación de flora y fauna

##### 2.-Potreros

- Montar a caballo
- Arrear ganado
- Alimentar a las vacas

- Ordeñar
- Marcar ganado y descornarlo
- Preparar choreados y esquites
- Repartir leche
- Pesar ganado

### **3.-Queserías**

- Asistir a la Feria del Queso
- Visitar las queserías
- Hacer queso
- Vender queso
- Hacer la limpieza de las queserías
- Degustación y preparación de platillos típicos

### **4.-Guacamayas**

- Observación de flora y fauna
- Caminata
- Senderismo Interpretativo

### **5.-Ex Hacienda Santa María e Iglesia**

- Visita a el lugar
- Plática sobre la Hacienda
- Caminata
- Observación de flora y fauna
- Visita a la Iglesia Narracion del Señor Aparecido y visita a la Imagen de Señor Aparecido
- Platica sobre la iglesia y el municipio de Zacazonapan

## **Posibles actores que pueden operar la ruta y la forma de operación**

Se propone la formación de una Asociación que lleve por nombre Ruta del Queso Añejo, sus participantes serán los encargados de operar la ruta y ofrecer los recorridos y productos. Esta Asociación deberá crear protocolos de calidad para cada tipo de establecimiento, esto con el objetivo de que la Ruta opere con estándares de identidad, servicio y responsabilidad. Asimismo, crear mecanismos de protección hacia la ruta y sus productos, pero también protocolos de acceso a nuevos integrantes a la ruta, teniendo como clausula principal ser originario del municipio de Zacazonapan y, no tener antecedentes penales.

La Asociación será la encargada de nombrar una mesa directiva y de fijar los precios en los servicios y productos ofertados, de igual forma diseñar los mecanismos de cortes de caja y distribución de ganancias.

Estos actores podrán auxiliarse de los apoyos económicos que Financiera Rural organismo del Gobierno Federal, otorga al sector turístico rural mediante su programa de Financiamiento al Sector Turístico Rural a través de su estrategia de financiamiento para la integración económica del sector turístico rural, en proyectos estratégicos como:

- Pueblos mágicos
- Rutas turísticas
- Proyectos prioritarios de instituciones federales y estatales
- Empresas de intermediación financiera que generen y/o descuenten créditos dirigidos al sector turístico rural.

(Folleteros, Financiera Rural 2010)

Los posibles actores que podrían operar esta ruta son básicamente las queseras y ganaderos, que en entrevistas previas mostraron su interés en esta propuesta y, posteriormente estuvieron de acuerdo en ser parte del grupo de actores que podría dar inicio a la operación de la ruta. Sin embargo, existen otros actores como los dueños de los restaurantes y hoteles, que podrían ser parte de esta propuesta, puesto que siempre mostraron interés y colaboración en el trabajo de campo.

A continuación se muestra un listado con los nombres de las queseras y ganaderos que estuvieron de acuerdo en formar parte del proyecto de Ruta del Queso Añejo:

**a) Queseras**

1. Juanita Rebollar Ruiz
2. Ana María Villafaña
3. Angelita Cardozo Casas
4. Alicia Santana Cruz
5. Estela Jaramillo Cruz
6. Elfega de Paz Vargas

**b) Ganaderos**

1. J.Jesús Arroyo Arroyo
2. Francisco Javier Saravia Pedraza
3. Isidro Rebollar Ruíz
4. Luis Ruiz Sarabia
5. Valdemar Villafaña Lujano

**Servicios turísticos**

En el municipio se ubican tres hoteles: H. Bugambilias, H. Los Arroyos, H. Los Carrizos y una Posada. Así como, cuatro restaurantes: Restaurante Los Carrizos, R. Las Bugambilias, R. Zacazonapan y La Palapa. El municipio no cuenta con oficina de información turística, sino únicamente la Regiduría de Turismo, misma que no está acondicionada ni cuenta con el suficiente material sobre turismo para atender las dudas de los turistas o visitantes. No hay señalética turística o guías de turismo, así como tampoco empresas de recreación o arrendamiento.

**Hoteles**

**a) Hotel Bugambilias**

El Hotel Bugambilias cuenta con 15 habitaciones, cinco dobles y diez sencillas. Está ubicado en Av.Maestros y la Peña, las Bugambilias cuenta con página de internet, servicio de internet, televisión por cable, servicio de alimentos y bebidas. Dicho restaurante esta acondicionado para 50 comensales. Cuenta con servicio telefónico ([726] 2-70-65) y estacionamiento.

**Imagen 48 Hotel Las Bugambilias**



**Imagen 49 Restaurante Las Bugambilias**



## **b) Hotel-Posada**

Este Hotel-Posada se ubica en calle Rubén Méndez casi esquina con Antonio Zamora, a una cuadra de la Iglesia y a dos del Centro.

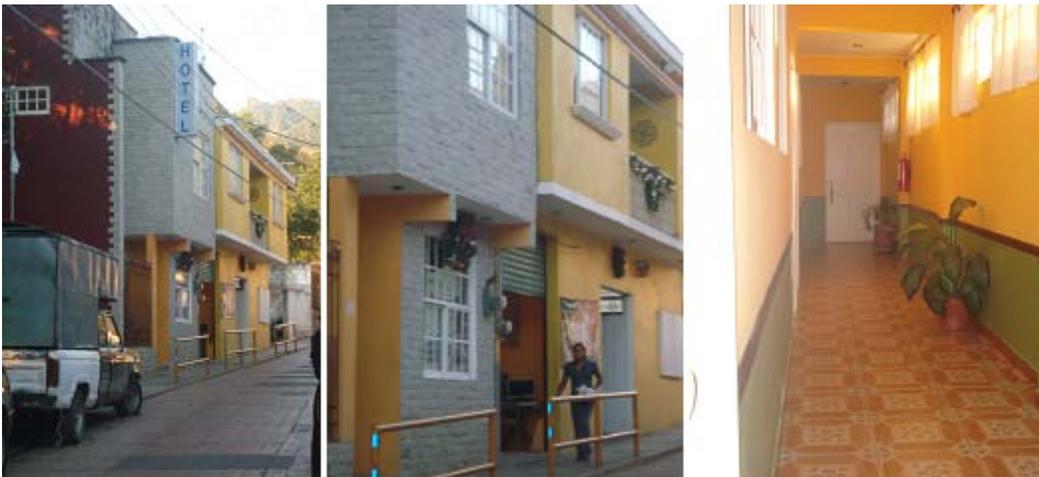
**Imagen 50 Hotel Posada**



**c) Los Arroyos**

Dicho hotel, pertenece al ganadero Luis Ruiz Sarabia y, se localiza en J. N. Mirafuentes casi esquina con Emiliano Zapata, cuenta con 8 habitaciones sencillas y dos habitaciones dobles y aire acondicionado.

**Imagen 51 Hotel Los Arroyos**



**Restaurantes**

**a) Los Carrizos**

Este restaurante recién se inauguró como Hotel-Restaurante y cambió su nombre de R. Los Carrizos a Hotel Restaurante Cerro Pelón, puesto que enfrente se localiza el cerro que lleva este nombre, frente a este restaurante se ubica el Potrero de Don Jesús Arroyo.

El restaurante Los Carrizos lleva aproximadamente 15 años en servicio y es un sitio obligado para pasar a comer sobre todo si viene de Tejupilco o Luvianos, entrando por la carretera que conduce a Santa María.

En los Carrizos se puede disfrutar desde un pescado empapelado hasta unas enchiladas con queso añejo, la mamá de la dueña produce queso añejo para el consumo familiar pero también para comercializar.

**Imagen 52 Restaurante Los Carrizos**



## **b) R. Zacazonapan**

Este restaurante se ubica en el centro del municipio, se sirve comida típica de Zacazonapan como las tradicionales enchiladas.

La familia dueña del restaurante también hace queso añejo aunque sólo para consumo familiar y en época de lluvias.

**Imagen 53 Restaurante Zacazonapan**



**Distintivo turístico de la ruta (logo)**

**Imagen 54 Logo Ruta del Queso**



**Nombre: Ruta del queso añejo**

**Municipio: Zacazonapan**

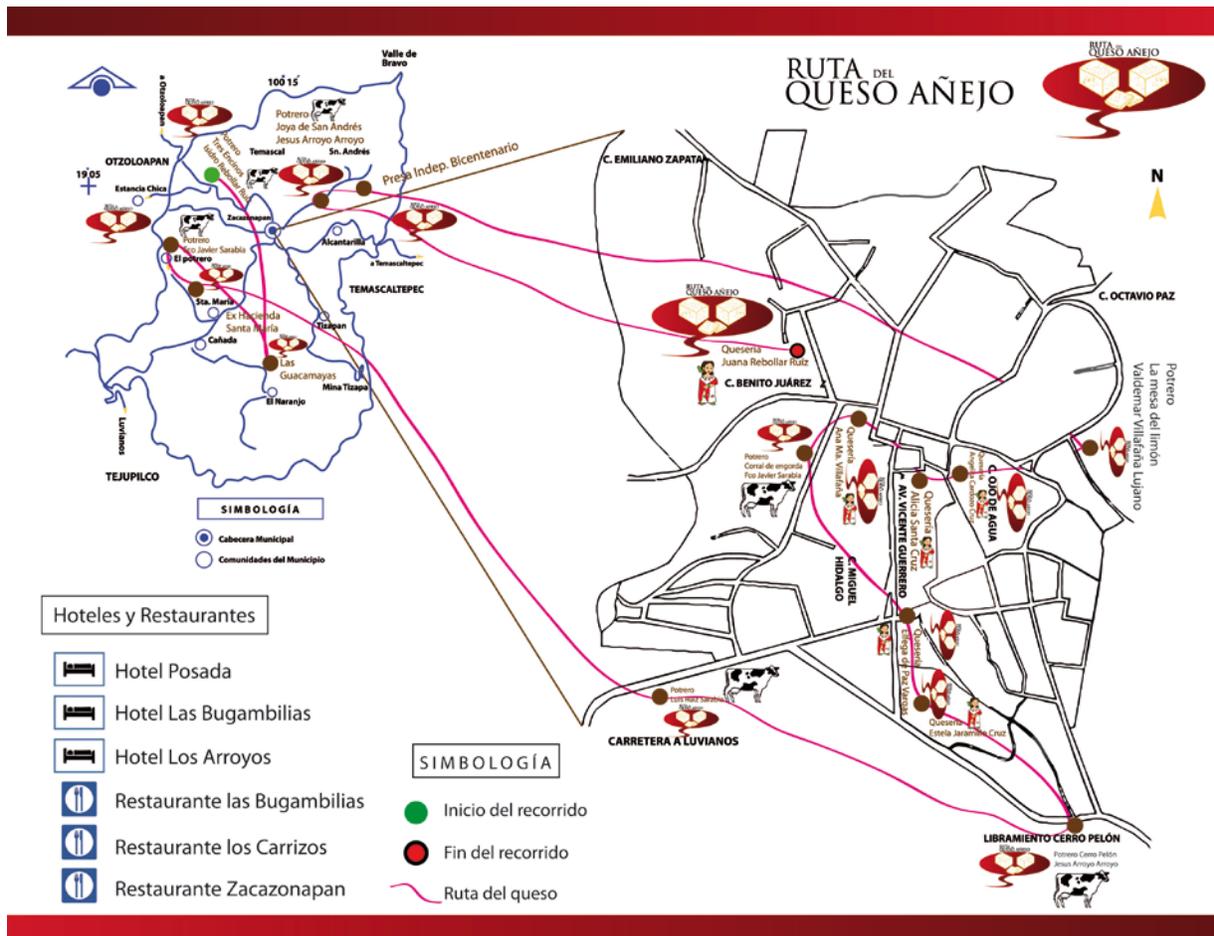
El primer paso para desarrollar este logotipo fue la búsqueda de referencias directas como mapas, imágenes del queso añejo y conocer el lugar donde se produce, se realizaron diferentes bosquejos contemplando los perfiles y ángulos del producto para después elegir

una imagen frontal que mostrara sus atributos en una mesa, esto para ganar atención del espectador, la misma imagen se reforzó con una fuente *trajan pro* por tener la firmeza y la representación del queso maduro. El logotipo “Ruta del queso añejo” habla precisamente ese distintivo y de la región donde se produce (L.D.G Fernando Nava La Corte).

#### 4.1.5.1.6 Mapa e itinerario de la ruta

### Mapa de la Ruta del Queso Añejo

Imagen 55 Mapa Ruta del Queso



### Itinerario de la Ruta del Queso Añejo

La Ruta del Queso está programada para desarrollarse en ocho días:

**Día 1 jueves.** Llegada a Zacazonapan y reunión en el kiosco, el guía llevará a los turistas a realizar el check in en todos los hoteles, . Una vez realizado el check in se volverán a reunir en el kiosco ahí el guía les dará una explicación sobre el municipio, sus principales actividades económicas y, la historia de la producción quesera. Asimismo, les mencionará la ubicación de algunos restaurantes, la iglesia, el H. Ayuntamiento, las tienditas del lugar etc. Este día estará dedicado a recorrer el tradicional tianguis de Zacacazonapan, que se lleva a cabo el jueves de cada semana, donde los turistas podrán observar los principales productos que se cultivan en la región y se venden en el tianguis; así como los tradicionales antojitos del sur del Estado. Asimismo los turistas, tendrán tiempo de conocer la cabecera municipal, aclimatarse en el lugar o descansar del viaje.

El guía deberá comenar a los turistas que el día viernes deben llevar ropa abrigadora y botas de hule, sobre todo si es época de lluvias. Y que la salida del siguiente día es a las 5:30hrs. en el jardín principal o manejar la opción de recogerlos en sus respectivos hoteles, pero 10 o 15 minutos antes de la hora prevista.

**Día 2 viernes.** Salida a las 5:30hrs. punto de reunión: jardín municipal. Los turistas deben ser puntuales y respetar el tiempo de los demás, la salida será a las 5:40hrs. para llegar al Potrero de Don Isidro Rebollar a las 6:00hrs., donde inicia la Ruta del Queso Añejo, en este sitio los turistas podrán observar la forma en que se ordeñan las vacas, la organización para llevar a cabo esta actividad, como se trabaja en el Potrero y serán participes de la ordeña, una vez que han terminado . El Sr. Isidro les ofrecerá un café con galletas, mismo que él prepara en su fogón. En este descanso el turista podrá observar el amanecer, platicar con el ganadero y recorrer su Potrero; así como visitar la Ceiba, que se localiza en la entrada al Potrero.

A las 8:00hrs. se partirá a visitar las Guacamayas, pero antes se hará una parada en alguna tienda para comprar botellas de agua y recoger al otro guía que acompañara en el viaje, este guía debe ser una persona que conozca bien el lugar y estará encargado de hacer el recorrido, de explicar para que se usa la flora en caso de que sea medicinal o comestible para

el ganado, los nombres de los árboles o la vegetación, así como el tipo de fauna que aquí existe. Una vez estando en el atractivo el guía debe explicar, porque lleva por nombre las Guacamayas, el tipo de roca que conforma el conjunto de Piedras, e historia sobre el río, asimismo se descenderá al mismo.

A las 2:00 p.m., se hará el traslado al Potrero de Don Paco Sarabia, para visitar su potrero y comer (la comida será preparada por la población local de Potrerillos y debe ser una comida tradicional con tortillas hechas a mano). Después de la comida se podrá cabalgar y arrear al ganado para encerrarlo en los corrales, esto permitirá que para el día siguiente la vaca tenga leche y así poder ordeñar.

Es importante que si estas actividades se llevan a cabo en las temporadas donde se descuerna o se sella ganado, el ganadero invite a los turistas a observarlas y, que estos sean partícipes con las debidas medidas de seguridad, ello con el fin de que no corran riesgos. En este Potrero se termina el día de actividades y se regresa a los turistas a sus respectivos hoteles.

**Día 3 sábado.** Se recoge a los turistas en los hoteles y se continua la Ruta en la Ex Hacienda Santa María, donde el Sr. Luis Ponce les dará una explicación del lugar, . Más tarde se les ofrecerá un desayuno en casa del mismo señor y se continuará con una caminata por la Ex Hacienda donde se conocerán los vestigios de la misma, la vegetación que existe, se platicará acerca de la forma de vida de la población en la comunidad de Santa María, así como una explicación sobre su historia.

Más tarde se visitará el Potrero de Don Luis Saravia, donde se prepararan choreados y esquites si es temporada de maíz, sino lo es, se complementará con otras actividades que el ganadero realiza habitualmente. Para la comida, los turistas serán trasladados al Hotel-Restaurante Zacazonapan, donde se les ofrecerá comida típica acompañada de un pequeño espectáculo de bailables y música de Zacazonapan. Al final del día se trasladarán a sus hoteles o podrán visitar el centro de Zacazonapan.

**Día 4 domingo.** Punto de reunión, el Potrero Cerro Pelón de Don Chucho. Aquí, se visitará el Potrero y los turistas serán parte de las labores matutinas del Sr. Chucho como la ordeña y la

venta de leche en la cabecera municipal, así como la visita a los terrenos de siembra del ganadero.

Más tarde se visitará la quesería de Doña Estela Jaramillo Cruz, quien enseñará a los turistas a hacer queso fresco. De ahí, se trasladarán a los turistas a la quesería de Elfega de Paz, quien les platicará sobre cómo se inició ella en la producción de queso pero además, les enseñará a los visitantes a obtener crema.

A la hora de la comida, se visitará el Restaurante Zacazonapan donde los turistas prepararán su propia comida, que puede ser pollo a la crema, enchiladas o mole de guajolote con tamales nejos.

Por la tarde, se visitará el Corral de Engorda de Don Paco, para observar el proceso de engorda del ganado y se les dará una explicación sobre los métodos de reproducción del mismo.

**Día 5 lunes.** Visita a la quesería de Doña Anita, la señora les platicará a los invitados sobre su experiencia en la Feria del Queso y, en qué han consistido su participación, como se ha mantenido con más reconocimientos en la historia de la Feria, cuáles son los premios a los que ha sido acreedora, su historia como quesera, quienes son sus proveedores de leche y finalmente enseñar a los turistas a hacer el queso añejo.

Si en estas fechas se celebra la Feria del Queso, el día termina en la quesería de Doña Anita, pues se les dará a los turistas día libre para disfrutar la Feria y el concurso del queso. Paralelo a esto, se pueden armar paquetes que tengan como eje la ruta pero sólo la visita a las queserías y, la visita de cinco días a la Feria, cuya fecha de inicio es del 25 al 30 de diciembre

Continúa el día con la visita a la Quesería de Alicia Santa Cruz, en esta quesería se verá el proceso de elaboración del queso añejo y de nata; asimismo, se acompañará a su esposo a vender el queso a algún tianguis de la región, o al municipio de Otzoloapan. La comida será en algún tianguis o fondita, según sea el lugar que toque la venta.

**Día 6 martes.** Inicia el día en la Quesería de Doña Angelita Cardoso, visitando su casa y su quesería. Doña Angelita nos platicará cómo se inició en la producción del queso y, cómo años

antes de la muerte de su esposo, su quesería era la que más queso añejo vendía en la región. Asimismo, los turistas serán parte de la compra de insumos para la elaboración del queso, a la par Doña Anita les enseñará a elaborar dulces de leche.

La comida será en el Restaurante las Bugambilias y por la tarde se visitará el Potrero del Sr. Valdemar y los turistas ayudarán a preparar atole duro.

**Día 7 miércoles.** Visita y recorrido a la presa (caminata y senderismo interpretativo). Degustación de quesos y derivados lácteos en el Potrero San Andrés de Don Chucho, en esta degustación deben participar todas las queserías antes mencionadas con la presentación y venta de sus productos; si los participantes en la ruta desean vender sus dulces de leche, atole duro, comida, choreados etc., también, estará permitido siempre y cuando, tengan una buena presentación o empaque. Comida en Las Palmas y visita a la Iglesia (recorrido en la misma, narración del Sr. Aparecido y plática sobre la iglesia)

**Día 8 jueves.** Visita a la quesería de Dona Juanita Rebollar, preparación de queso añejo y yogurt. Participación en la limpieza de la quesería, comida en casa de la Sra. Juanita y cena de despedida en el mismo lugar.

Como el final de la Ruta será en la Casa de Doña Juanita, aquí deberá existir un local o espacio exclusivamente dedicado, acondicionado y decorado para que los participantes en la Ruta puedan ofrecer sus productos aquí, para ello se deberá contratar una persona de tiempo completo que atienda el negocio. Esto no significa que en cada quesería, potrero, restaurante u hotel no haya productos, sino por el contrario cada pequeña empresa deberá ofrecer sus productos en el domicilio del negocio.

**Día 9 viernes.** Compra de recuerdos y check-out en el hotel

## CONCLUSIÓN GENERAL

---

El turismo rural es una alternativa no agrícola o una actividad económica que puede complementar los ingresos de la población local, ya que genera efectos multiplicadores.

Zacazonapan es reconocido por su elaboración de queso enchilado, el origen de este queso no es conocido, pero se estima que su saber-hacer tiene más de cien años de existencia y, es un producto muy apreciado en la región. Esto representa una oportunidad en términos de afluencia turística y derrama económica, puesto que si a los visitantes se les oferta actividades de ocio y recreación en el municipio, los visitantes podrían generar mayor gasto en la entidad.

El saber-hacer en Zacazonapan está ligado a la producción quesera y obedece principalmente a la acumulación de conocimientos ligados a la elaboración del producto. Donde dicho saber-hacer es el resultado del una serie de elementos específicos que tienen que ver con el territorio, el clima, los utensilios, la materia prima, las relaciones sociales etc.

El queso se vende de tres formas: en los mercados locales y regionales, así como de forma directa a los consumidores. Aunque, ocasionalmente se comercializa en concentraciones de emigrantes mexicanos que viven Estados Unidos. En este sentido existen oportunidades de mercados que están siendo desaprovechadas como el mercado de la nostalgia para los connacionales mexicanos que viven en Estados Unidos pero que son originarios de Zacazonopan.

En el municipio no existe un inventario de recursos, necesario no solo para llevar a cabo del desarrollo de actividades turísticas sino también para tener registro de los recursos, atractivos o del patrimonio natural y cultural que posee el municipio. La sola iniciativa de construirlo permite avanzar en el proceso de patrimonialización de algún recurso, que cuente con las características necesarias para su patrimonialización; aunque, incluso con el solo hecho de elaborarlo ya se esta patrimonializando ese patrimonio cultural, como en el caso del inventario que se realizó para esta investigación.

Las rutas alimentarias son un paradigma que puede ser utilizado como recurso turístico y de desarrollo territorial. Sin embargo, la Ruta del Queso añejo fue diseñada y pensada como una forma de promoción que sin embargo puede ocasionar efectos colaterales, como estimular la producción local; que turistas, organismo públicos o privados, así como instituciones educativas y comunidad receptora valoren el patrimonio intangible que está presente en Zacazonapan. Puesto que como menciona Elena Espeitx (2004; 200), el turismo proporciona terreno abonado para la valoración de los patrimonios gastronómicos locales, mismos que son un instrumento efectivo para el desarrollo de esta actividad en un territorio dado.

Una vez que los turistas se encuentran en un lugar turístico la comida es tan importante como el alojamiento y, las actividades recreativas que en él se pueden realizar. En este sentido el municipio de Zacazonapan cuenta con estructura turística para recibir visitantes, pues posee hoteles y restaurantes. Sin embargo, hace falta un servicio de agencia de viajes o simplemente una oficina de información turística. A la par, no existen actividades recreativas que puedan complementar la visita a las queserías, de ahí que se propuso un itinerario para que los turistas puedan realizar actividades de turismo rural en el municipio.

Si bien es cierto, que no existe un registro oficial de las queserías que se localizan en el municipio, si hay varios testimonios que argumentan sobre la existencia de 6 a 10 queserías que se mantienen produciendo todo el año, sin embargo el problema surge cuando se investiga a fondo a estas productoras, puesto que son personas con una edad entre 45-70 años: edad que ya no les va a permitir seguir produciendo queso por mucho tiempo, aunado a esto, la población joven no está interesada en continuar con la tradición quesera. En este sentido es evidente la puesta en marcha de una propuesta de patrimonialización, que si bien es distinta quizás a las que permitieron la continuidad años atrás de esta tradición, es una alternativa para mantener con vida al patrimonio quesero, mediante el uso de nuevos enfoques metodológicos y, las correspondientes adaptaciones que debe sufrir este patrimonio para, responder no solo a las dinámicas de cambio, sino a los nuevos usos que se le deben dar para que siga adelante.

El 97% de la población encuestada de Zacazonapan afirma que la producción del queso es parte de las costumbres, tradiciones y formas de vida de la población. En este tenor, la pregunta demuestra que efectivamente el valor patrimonial de la producción del queso deriva

de su capacidad como referente de un modo de vida y, que la parte de la cultura seleccionada en el tiempo con una función de uso en el presente, sería la tradición. En este sentido, es patrimonio toda expresión de cultura que es tradicional.

Reforzando lo anterior, el profesor Vicente Jaramillo Cruz (2013), el Sr. Refugio García Balaez (2013), la Sra. María de las Nieves López Gómez (2013), la Srita. Elizabeth Barcenás Ponce (2013), la Sra. María Gómez Tavira (2013), la Sra. Abigail Villafaña (2013), el Sr. Juvenal Rodríguez Rodríguez; (2013), la Sra. Daniela Vásquez Mercado(2013), el Sr. Efraín Jaramillo Gómez (2013), el estudiante, Daniel Lujano Gabino (2013) el Sr. Cristian Jaramillo (2013) y el Sr. Javier Santana Ortega (2013), testifican que la producción del queso, es lo que los hace distintos de otros municipios del Estado de México y, es una de las cosas que los llenan de orgullo y que al mismo tiempo ha sido inculcado a todas las familias de la entidad. Asimismo, esta actividad es una manera de difundir la cultura. Es parte de la alimentación del pueblo; de la esencia de nuestro pueblo y del trabajo del mismo, que se ha transmitido de generación en generación, a la par no solo es una forma de ganarse la vida, sino también es una forma de vida.

La producción del queso añejo presenta vinculación territorial y profundidad histórica, según queda demostrado en la información de los cuestionarios, requisitos necesarios en el proceso de patrimonialización; sin embargo, la producción del queso prácticamente está por desaparecer, puesto que 97 de los 140 encuestados, contestaron que sí es evidente la pérdida de esta tradición. Sin embargo, hubo personas que contestaron que no existía tal pérdida y la mayoría, fueron estudiantes de 15 a 18 años. Lo que deja una gran preocupación en dos sentidos, uno que tiene que ver con el hecho de que es tan palpable que los jóvenes no están informados o no les interesa analizar lo que pasa en su entorno y, en sus tradiciones. Pero además es evidente que la mayoría de la población joven del municipio de Zacazonapan no es parte de los procesos de producción de queso. Lo que deja tareas importantes tanto para el municipio como para las familias, en el sentido de concientizar, enseñar y motivar a las nuevas generaciones a que valoren, conozcan y continúen con esta tradición. Aunque, definitivamente hay obstáculos a los que hay que hacer frente, como la poca producción de queso y quizá poca demanda; a la temporalidad del producto; a la escases y altos precios de la materia prima principalmente la leche; a que las generaciones viejas se están terminando; a

que se prefiere consumir el queso comercial o a que la mayoría de personas jóvenes se han dedicado a otras actividades y trabajos, que genera la mina de Zacazonapan.

El carácter potencialmente patrimonializable del queso añejo, puede traducirse en un intento de recuperación, promovido por diferentes estancias y con diferentes objetivos. Estas instancias pueden ser instituciones públicas o privadas, tales como organizaciones no gubernamentales o instituciones públicas. Sin embargo, esta tarea debe nacer y fortalecerse en el seno de la población, donde ya se demostró la necesidad de aplicar un proceso de patrimonialización en la producción del queso añejo, pero además, es evidente que la población está de acuerdo, no sólo con este proceso sino con participar en él, muestra de ello son sus afirmaciones al cuestionarles en si estarían de acuerdo con el proceso y tal fue su interés que hicieron propuestas valiosas, desde apoyar a los ganaderos, hasta enseñarles a los jóvenes a elaborar el queso añejo, o implementar el turismo en el municipio, para dar a conocer la tradición quesera.

Estas propuestas mencionan además que se necesita mayor equipamiento, tecnificación para el proceso, métodos de conservación, comercialización y difusión del producto. Formar una asociación entre productores ganaderos y también una asociación del queso, donde se gestione una marca colectiva, idealmente denominación de origen para el queso y, apoyo económico. Transmitir la tradición a los hijos; que se incentiven a las personas jóvenes para prepararse técnicamente en la producción ganadera y quesera. Capacitar a los productores en la comercialización del producto. Construir pequeñas empresas de queso añejo y crear un taller para jóvenes sobre elaboración de quesos.

Estas acciones al ser analizadas, nos permiten afirmar que dichas propuestas están encaminadas totalmente a un proceso de patrimonialización; sin embargo, también deben ser apoyadas especialmente por organismos que quizás deban cambiar sus enfoques en el sentido de no imponer las declaratorias de patrimonio, sino apoyar las que nacen desde las comunidades portadoras pues ello no solo daría un sustento firme a los procesos de patrimonialización, sino que permitiría la continuidad y la vida, es su sentido más literal, del patrimonio. De ahí, que organismos internacionales como la UNESCO y sus Estados Miembros poseen una gran responsabilidad, pero sobre todo, tiene en sus manos una ardua

labor que debería ser cumplida en la mayoría de sus cláusulas. Esto permitiría que el patrimonio sobre todo intangible al ser parte de la identidad de las sociedades en las que existe, pueda partir de lo local, de la comunidad originaria, oriunda o receptora y donde dicho patrimonio sea cobijado con la patrimonialización nacida en la población, más que en las imposiciones externas.

Para el caso particular de la promoción, se llevó a cabo el diseño y organización de una ruta enfocada al queso añejo, pero desde una perspectiva de turismo rural, para la cual se tomó el enfoque de Ernesto Barrera, quien argumenta sobre la necesidad de que un producto sea la columna vertebral de la ruta, pero que dicho estandarte turístico debe ser complementado con otros atractivos. Lo cual es interesante porque esto permite que se dé un efecto multiplicador en la economía de las entidades y, a su vez es punta de lanza para que el desarrollo territorial aparezca en los municipio (s) beneficiados. Asimismo, este enfoque de ruta diseñada con un solo producto estrella, no solo permite atraer las miradas y la atención de los turistas que viajan o se trasladan solo por conocer, comprar o probar ese producto, sino que los demás recursos turísticos que lo complementan se van a ver beneficiados y fortalecidos. A la par de que paulatinamente se irán integrando al territorio pero sobre todo a la oferta turística y a la propia ruta.

Para que un producto o recurso sea considerado como patrimonio cultural de un lugar, debe estar asociado a un tiempo histórico de existencia, a un vínculo identitario e intergeneracional. Donde el valor patrimonial deriva de su capacidad para ser referente de un modo de vida y que la parte de la cultura seleccionada en el tiempo con una función de uso en el presente, sería la tradición. En este sentido, es patrimonio toda expresión de cultura que es tradicional.

Una razón más a considerar para que un producto pase al proceso de patrimonialización es la reputación de un producto, es decir, el reconocimiento consensuado de su calidad (características organolépticas diferenciadas y valoradas). La calidad y reputación del queso añejo, fue ligada por sus consumidores al sabor, la hechura y la forma, o a cuestiones ligadas al terruño.

La producción del queso añejo nació en la cabecera municipal de acuerdo con afirmaciones de más del 80% de la población encuestada, lo que demuestra no solo una delimitación geográfica, sino también una fuerte identidad hacia el producto, ligado al territorio.

En la parte de recuperación, reconstrucción o invención se propuso realizar algunos ajustes en el proceso de producción quesera, en áreas tales como:

- 1.- Prácticas de higiene y sanidad, enfocadas en todos los factores que directa o indirectamente afectan la sanidad y limpieza en el proceso productivo,
- 2.- Instalaciones, donde se presentó especial cuidado a la accesibilidad, visibilidad y decoración del establecimiento donde se elabora y se venderá el queso,
- 3.- Asociación e Insumos, puesto que si se construyen lazos de cooperación entre ganaderos y queseras, no existirán problemas en abasto de materia prima y venta del producto,
- 5.- Campañas de sensibilización, que permitirán a la población joven valorar la producción del queso añejo,
- 6.- En el proceso de elaboración no se hicieron cambios significativos puesto que la calidad y la especificidad del producto está garantizada con su saber-hacer y, con las condiciones del entorno. Sin embargo, se da prioridad al uso de cuajo natural por cuestiones de salud.

#### 7.-Museo y Centro de Interpretación

Los museos son espacios ideales para la valoración del patrimonio cultural pero también como recurso turístico. En este entendido, sería una idea viable la construcción de un espacio museístico donde existan exposiciones permanentes relacionadas con el queso. Y la habilitación de una oficina de información turística pues existe un vacío de información en este sentido.

8.-Señalética. Existe una ausencia total de referentes que permitan a los turistas o consumidores llegar a las queserías. Por tal motivo, se propuso colocar un mapa

señalando la ubicación de las queserías y algunos lugares de interés turístico, así como la localización de restaurantes y hoteles.

La etapa de diferenciación del proceso de patrimonialización fue fundamentada en los estudios realizados por la Universidad de Chapingo. Donde se obtuvo que el queso añejo posee ciertas características que lo hace único, puesto que tiene forma rectangular con una superficie convexa, su peso varía de 1 a 8 kg, aunque los bloques de 1, 1.5 y 2 kg son los más comunes. Presenta valores de humedad en el rango de 30 a 40 %, entre 25 y 33 % de grasa, entre 28 y 30 % de proteína, de 2.0 a 2.8 % de sal, y un pH de 5.1 a 5.4. Las principales cruces de razas observadas en la región son el Pardo Suizo europeo y americano con Cebú, Holstein con Cebú y Charolais con Holstein. También existen en menor proporción las razas Cebú, Charolais, Gyr, Simmental y, el ganado criollo de la región. Durante el verano o época de lluvias, el ganado consume exclusivamente la pastura natural encontrada en los potreros. Durante el resto del año, la época de estiaje, la alimentación del ganado se complementa con concentrados y granos.

Toda ruta turística debe contar con una imagen que la identifique, al igual que un itinerario con las actividades a realizar. Así mismo, debe por lo menos mencionarse quienes operan esa ruta. El itinerario que se propuso, comprende su realización a 8 días, sin embargo se puede adecuar a las necesidades, gustos y tiempos tanto de los grupos turísticos como de los propios operadores.

Existen vacíos de herramientas metodológicas para la construcción de rutas, para la calificación y validación de las mismas, en el sentido de los productos que pueden ser usados para formar parte de una ruta, asimismo en la parte de formulación de inventarios no hay una cédula que sea adecuada para calificar y evaluar el potencial de un recurso, pues la mayoría de metodologías están pensadas en los atractivos (recurso que recibe visitantes). A la par, si bien se describe el proceso de patrimonialización, no existen herramientas metodológicas que permitan desarrollar cada etapa del proceso. Sin embargo, estos sesgos de información motivan a seguir en esta línea de investigación porque te permiten buscar, leer, analizar, documentarte más y proponer nuevas formas de llevar a cabo las tareas antes mencionadas.

Pero además, al descubrir estos vacíos se está dando pauta a que personas quizás más estudiadas y conocedoras del tema, tomen en cuenta estos campos fértiles, que necesitan ser analizados quizás con nuevas herramientas, con nuevos enfoques o con grupos transdisciplinarios, para que juntos construyan herramientas más acordes y efectivas para el estudio de fenómenos sociales tan interesantes como el turismo, una disciplina que ya debería encontrar su lugar en la ciencia.

Me parece que más que graficas y números lo realmente importante en una investigación de corte social, debería ser la parte cualitativa pero sobre todo los testimonios de las personas que son objeto de estudio. Tomar las ideas, pensamientos o emociones que la personas trasmitían a la hora de hacer las entrevistas o las encuestas, fue sin lugar a dudas lo que me permitió creer aún más en el trabajo que se está realizando. Es muy motivador escuchar frases como la producción del queso es la distinción y una de las cosas que nos llenan de orgullo, porque de esa manera se reconoce el municipio, porque es parte de nuestra esencia como pueblo, porque es una forma de vida.

Finalmente se argumenta que los objetivos del trabajo terminal de grado se cumplieron en la medida en que se identificó y construyó, una propuesta encaminada a conservar y preservar la producción del queso añejo en el municipio de Zacazonapan. Esta propuesta obedece a los supuestos teóricos del proceso de patrimonialización, tomando como modelo lo enunciado por Elenena Espeitx (2008). Se propuso un modelo de inventario, ajustado para su adecuada pertinencia en la recopilación de información sobre los recursos turísticos de Zacazonapan. Éste fue complementado con la jerarquización de los recursos turísticos, que permitió el análisis de los mismos. Posteriormente se utilizó el formato para la elección de productos, que forman Rutas Alimentarias, propuesto por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de Argentina. Esto para validar la elección de la propuesta de la Ruta de Queso Añejo, misma que a su vez, obedeció a ideología señalada por el Dr. Ernesto Barrera. Por último se diseñó una propuesta de ruta turística tomando como eje vertebral el queso añejo pero complementado con otros recursos y atractivos turísticos de la entidad.

Todo lo anterior con el propósito de que el queso añejo, ese patrimonio intangible tan apreciado en el territorio de Zacazonapan siga vivo, con valor de uso y en las tradiciones e identidades de la población

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

---

Albarrán Portillo Benito, Salas Reyes Isela G., Esparza Sherezada, Hernández Martínez, Juvencio, Rebollar Rebollar, Samuel y García Martínez, Anastacio. 2009. Caracterización socioeconómica del sistema de producción bovino de Zacazonapan. En los grandes retos para la ganadería: Hambre, Pobreza y Crisis Ambiental. Capítulo 3: La ganadería y su contribución al desarrollo territorial. Coordinadores: Beatriz A. Cavallotti Vázquez. Carlos F. Marcof Álvarez y Benito Ramírez Valverde. Editorial Universidad Autónoma Chapingo. 2010. ISBN: 978-968-839-581-5. Pp. 191-202.

Albarrán Portillo, Benito, Rebollar Rebollar, Samuel y García Martínez, Anastacio. 2011a. Un enfoque del sistema agroalimentario localizado (SIAL). El caso del queso refregado de Zacazonapan, Estado de México. INCEPTUM, Vol. VI, No. 10. Enero - Junio, 2011. 167 – 168.

Álvarez, Marcelo. 2008. El patrimonio ya no es lo que era. Los recursos alimentarios entre la diferencia cultural y la desigualdad social; 25-42.

Álvarez, Marcelo y Sammartino, Gloria. 2009. Empanadas, tamales y carpaccio de llama: Patrimonio alimentario y turismo en la Quebrada de Humahuaca – Argentina. Estudios y Perspectivas en Turismo, vol. 18, núm. 2, abril, 2009, pp. 161-175. Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos Argentina.

Barrera Ernesto y Bringas Alvarado Olivia. 2008. Las Rutas Alimentarias: Una arquitectura turística basada en la identidad de los alimentos. *Scienze Gastronomiche - Università degli studi di Scienze Gastronomiche* N 8 - Mayo 2008. 3-4.

Barrera, Ernesto. 2006a. Enfoque, importancia y bases para la generación de actividades agropecuarias no tradicionales. Publicado en: Agronegocios alternativos (2006). Capítulo X. El turismo rural: un agronegocio para el desarrollo de los territorios rurales. Editor. Carlos Vieyetz. Editorial Sudamericana.

Barrera, Ernesto. 2009. Modulo 4 las rutas alimentarias. Posgrado de alta dirección en turismo rural. Universidad de Buenos Aires.16.

Barrera, Ernesto. 2006b. La formación en turismo rural. La experiencia de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires. Seminario Internacional de Turismo Rural. 11, 12 y 13 de octubre de 2006. Santiago de Chile.

Barrera, Ernesto. 2005. Turismo rural: la experiencia argentina y el potencial en México.

Barrera, Ernesto. 2012. Manual: Séptimo curso internacional de rutas y turismo del vino. Área de Turismo Rural, Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires.

Blanco Marvin y Hernando Rivero S. 2003. El agroturismo, una alternativa para revalorizar la agroindustria rural como mecanismo de desarrollo local: documento técnico / Hernando Riveros S. , Marvin Blanco M. – Lima: IICA: PRODAR, 2003. 33 p.; (Serie Documentos de Trabajo / PRODAR.

Bolaños Rodríguez, Ernesto. 2012. Gestión Tecnológica, Estadística para el Desarrollo Tecnológico, 3er Semestre: Muestra y Muestre. Escuela Superior de Tizayuca Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo.

Bruckmeier Karl y Tovey Hilary. 2006. Dinámicas del conocimiento, identidad territorial y desarrollo rural sustentable en la unión europea. Opera, nº7.88

Bullón Roberto C. y Bullón Diego. 2008. Turismo Rural. Un enfoque global. México Trillas.

Bustos Cara, Robert. 2004. Patrimonialización de los valores territoriales. Turismo, sistemas productivos y desarrollo local. Revistas Aportes y Transeferencias.Vol.8Núm.002.

Casabianca F. y Link T. ( 2004). La calificación de los alimentos como proceso de patrimonialización de los recursos territoriales. Congreso Toluca, México.

Diario Oficial. 2011. Secretaría de Economía. ACUERDO mediante el cual se dan a conocer las Reglas de Operación del Fondo Nacional de Apoyos para Empresas en Solidaridad (FONAES) para el ejercicio fiscal 2012.

Dachary Alfredo César, Orozco Alvarado, Javier y Arnaiz Burne, Stellam. 2005. Desarrollo Rural y Turismo. Universidad de Guadalajara y Universidad de Buenos Aires. México.

Dachary César, Alfredo. 2005. El turismo local y el desarrollo rural. Artículo.

Daniele, J y Velarde. 2006. La construcción social de productos patrimoniales: conflictos del proceso de innovación y de su valorización económica. Universidad Nacional de La Plata; Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria.

Demanget, Magali.s/a. La patrimonialización de lo invisible. Turismo cultural, plan de ordenación agrícola y proyecto de territorio. Las rutas de la lavanda en el sur de Francia. Revista electrónica Dimensión antropológica del Instituto Nacional de Antropología e Historia. Díaz Moreno, Ingrid. 2010. Patrimonialización, construcción de identidades y formación del Estado en Puerto Santander y San Martín, Meta. Tesis de Licenciatura. Pontificia Universidad Javeriana Facultad de Ciencias Sociales Departamento de Antropología. Bogotá. 2010.

Espeitx Bernat, Elena (1996). “Los ‘nuevos consumidores’ o las nuevas relaciones “Los ‘nuevos consumidores’ o las nuevas relaciones entre campo y ciudad a través de los ‘productos de la tierra’”, en Agricultura y Sociedad, nº 80-81, Madrid, julio-diciembre, p. 83-116.

Espeitx Elena. 2008. Los sentidos del patrimonio alimentario en el sur de Europa. Pp. 45-60. Espeitx. E. 2004. Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. En Pasos, Revista de Turismo y Patrimonio cultural, Vol 2, No.2 p.193-213.

Fundación CEDDET, Secretaría de Estado de Turismo y Comercio, AECID, Ministerio de Asuntos Exteriores y de Cooperación, Gobierno de España, Ministerio de Industria Energía y

Turismo. 2012. Creación y gestión de productos y destinos turísticos culturales competitivos. Módulo 1: De recursos a productos en los destinos turísticos culturales. Manual de Curso

Grawitz, Madeleine. 1984. Métodos y técnicas de las ciencias sociales. Ed. Mexicana.

Hernández Morales Carolina, Hernández Montes Arturo, Z. Villegas de Gante Abraham y Aguirre Mandujano Eleazar. 2011. El proceso socio-técnico de producción de Queso Añejo de Zacazonapan, Estado de México. Rev Mex Cienc Pecu 2011; 2 (2):162.

Hernández Sampieri, R., Fernández Collado y Pilar Baptista L. (2006). Metodología de la Investigación. Editorial McGrawHill. México, D.F.

Hernández Trejo Iván. 2005. Las casas fonda como detonantes de la actividad turística en las comunidades rurales de Jalisco.

Leno Cerro, F. (1993): Técnicas de evaluación del potencial turístico. Secretaría General de Turismo, Madrid.

Linck, Thierry; Barragán López, Esteban; Casabianca, François. 2006. De la propiedad intelectual a la calificación de los territorios: lo que cuentan los quesos tradicionales. Agroalimentaria, vol. 12, núm. 22, enero-junio, 2006, pp. 99-109. Universidad de los Andes. Mérida, Venezuela.

Lody, Raúl. 2008. Acarajé. Comida y patrimonio del pueblo brasileño.

Marasas Marina, Velarde Irene y Garat Juan. 2011. Experiencias que llegaron para quedarse: los casos del vino de la costa, el tomate platense y los quesos de Tandil, Argentina LEISA revista de agroecología, septiembre 2011. 21.

Marcelo Álvarez y F. Xavier Medina. 2008. Introducción. Las cocinas y los nuevos usos del patrimonio: Aproximaciones desde Europa y América.

Marcos Arévalo, Javier. 2010. El patrimonio como representación colectiva. La intangibilidad de los bienes culturales. Gaceta de Antropología. Artículo 19. ISSN 0214-7574.

Mateos, Jimena. 2005. Patrimonio cultural y turismo rural. Artículo.

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. 2006a. Lineamientos para el desarrollo del turismo rural comunitario en el Perú. 4-5.

Ministerio de comercio exterior y turismo de Perú. 2006b. Manual para la formulación del inventario de recursos turísticos a nivel nacional. Perú. 5.

Moncusí, Albert y Santamarina, Beatriz. 2008. Bueno para comer, bueno para patrimonializar. La propuesta de la cocina mexicana como patrimonio inmaterial de la humanidad, 2008. 127-141.

Muchnik, José y Velarde, Irene. s/a. Sistemas agroalimentarios localizados: Procesos de innovación aplicados a la calificación de productos y valorización de los recursos locales. El caso del vino de la costa de Berisso, Argentina.

Rebollar Samuel, Hernández Martínez J., González Razo F.J. García Martínez, A., Albarrán Portillo B. y Rojo Rubio R. 2011. Canales y márgenes de comercialización del queso añejo en Zacazonapan, México R. Revista Archivos de Zootecnia Instituto de Zootecnia, Facultad de Veterinaria de Córdoba.

Requier-Desjardins, Denis (2006). Del SIAL al sistema agroturístico local: calidad territorial, productos alimenticios típicos y agroturismo. Foro Internacional de Turismo Solidario 25 de marzo de 2006.

Román F.M y Cicolena, M. 2009. Turismo rural en Argentina. Concepto, situación y perspectivas. Edit. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura. 17.

Santos María Josefa y Díaz Rodríguez. 1997. Compiladores. Innovación tecnológica y procesos culturales. Nuevas perspectivas teóricas, Ediciones científicas Universitarias, UNAM Fondo de cultura económica México.

Scalise, Jorge Amadeo. 2012. Herramientas técnicas y conceptos claves para el desarrollo del turismo rural. Buenos Aires PROSAP, UNSAM, UCAR y Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca.

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación. 1999. Oferta agroalimentaria y gastronómica Manual.

Secretaría de Turismo. 2004. Como desarrollar un proyecto de Ecoturismo. Fascículo 2. Serie de Turismo Alternativo. México: Secretaría de Turismo, Subsecretaría de Operación Turística, Dirección General de Desarrollo de Productos Turísticos y Dirección de Desarrollo de Turismo Alternativo.

Solsona Monzonís, Javier. 2006. El turismo rural en Europa Aportes y Transferencias, Vol. 10, Núm. 2, sin mes, 2006, pp. 25-35.

Thierry, Julio Moguel y Ramírez, Alfredo. 2011. Economía popular y procesos de patrimonialización, ISBN: 978-607-711-000-2, Juan Pablos Editor / Fundación México social siglo XXI, México, pp. 117-146.

Thomé Ortiz Humberto. 2003. Turismo rural y campesinado, una aproximación social desde la ecología, la cultura y la economía. Revista Convergencia, mayo-agosto, año/vol.15 No. 047 UAEMEX pp237-261.

UNESCO. s/a. Directrices para la creación de sistemas nacionales de "Tesoros Humanos Vivos". pp12.

Velarde, Irene.2003. Metodología de activación de productos locales: construcción participativa con viñateros de la costa, Berisso, Argentina.

### **Entrevista con ciudadanos del municipio**

Lujano Loza, Domingo (2012). Ciudadano del municipio de Zacazonapan

Rebollar, Juana (2011) Quesera del municipio de Zacazonapan

Cardozo, Angelita (2011) Quesera del municipio de Zacazonapan

### **Recursos electrónicos**

Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. s/a. Patrimonio Cultural y turismo.[En línea]:[http://www.conaculta.gob.mx/turismocultural/documentos/pdf/pat\\_inmaterial.pdf](http://www.conaculta.gob.mx/turismocultural/documentos/pdf/pat_inmaterial.pdf).(Consultado 28 de febrero del 2013).

Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana 2012. [En línea:] [http://www.ccgmm.mx/ccgmm.2/Quienes\\_Somos.html](http://www.ccgmm.mx/ccgmm.2/Quienes_Somos.html) (Consultado el 24 de Febrero del 2013)

FONATUR.2012.Sitio Oficial. [En línea:] [http://www.fonatur.gob.mx/es/prod\\_serv/index.asp?modsec=01-PACP&sec=2](http://www.fonatur.gob.mx/es/prod_serv/index.asp?modsec=01-PACP&sec=2) (Consultado el 25 de Febrero del 2013).

FONATUR. 2013. Programa de asesoría y calificación de proyectos [En línea]:[http://www.fonatur.gob.mx/es/prod\\_serv/index.asp?modsec=01-PACP&sec=2](http://www.fonatur.gob.mx/es/prod_serv/index.asp?modsec=01-PACP&sec=2) (Consultado el 05 de Febrero del 2013).

INEGI. 2010. Zacazonapan. [En línea:]

<http://www3.inegi.org.mx/sistemas/mexicocifras/default.aspx?e=15>. (Consultado el 03 de Febrero del 2013).

SAGARPA. 2012<sup>a</sup>. Desarrollo de capacidades y extensionismo rural. [En línea]: <http://www.sagarpa.gob.mx/desarrolloRural/DesCap/Paginas/default.aspx> (Consultado el 10 de Febrero del 2013).

SAGARPA. 2012b. [En línea]: <http://www.sagarpa.gob.mx/Delegaciones/edomex/Documents/ConvApoyoInversionEquipamientoInfra2012.pdf> (Consultado el 06 de Febrero del 2013).

SAGARPA. 2012. Objetivos. [En línea]: <http://www.sagarpa.gob.mx/quienesomos/introduccion/Paginas/default.aspx> (Consultado el 25 de Febrero del 2013).

UNESCO. S/a. Directrices para la creación de sistemas nacionales de “Tesoros Humanos Vivos”. [En línea:] <http://www.unesco.org/culture/ich/doc/src/00031-ES.pdf> Consultado el 25 de Febrero del 2013).

UNAM. Ley del Desarrollo rural sustentable. [En línea:] <http://info4.juridicas.unam.mx/ijure/fed/38/default.htm?s=> (Consultado el 25 de Febrero del 2013).



**ANEXO A INVENTARIO DE RECURSOS TURÍSTICOS NATURALES Y CULTURALES  
DEL MUNICIPIO DE ZACAZONAPAN**

**INVENTARIO DE RECURSOS TURÍSTICOS NATURALES Y CULTURALES  
DEL MUNICIPIO DE ZACAZONAPAN  
2012**

No: 1

**CÉDULA DE INFORMACIÓN**



**IMAGEN**

**Nombre del atractivo:** “Las Guacamayas”

**Región:** Sur del Estado de México

**Categoría:** Recurso turístico natural o sitios naturales

**Municipio:** Zacazonapan

**Tipo de atractivo:** Cañón

**Comunidad:** El Potrero

**Estacionalidad de uso:** Todo el año

<b>Tipo de propiedad</b>	Privada	DISTANCIA EN KM DEL H.AYUNTAMIENTO:3km					
<b>Administración</b>	Privada	Estado de vulnerabilidad del recurso : No existe vulnerabilidad en el recurso					
<b>Descripción</b>	Jerarquía 1 (con un valor en el IPJRN = .00>.4) Recurso que no cuenta con el potencial para ser explotado turísticamente o que le falta infraestructura						
<p>Es un recurso natural en el que se encuentra presente la geología, mediante formaciones de piedras basálticas en color rojizo, formadas en hileras rectangulares; el clima predominante en el recurso al igual que en todo el municipio es el cálido, subhúmedo; por él corren las aguas del Río Zacazonapan nacido del deshielo del Nevado de Toluca. Asimismo este cañón tiene caminos o senderos de fácil acceso, para llegar a este recurso.</p> <p>Las Guacamayas presentan suelos viejos de zonas montañosas cuyo origen es diverso, aunque preferentemente volcánico. Presentan color rojo o amarillo claro, son ácidos, pobres en nutrientes, se erosionan con facilidad y arcillosos en su porción inferior (Monografía Municipal, 1999, escrita por Eugenio José Luis Arroyo Pedraza).</p>						<b>Promedio</b>	
<b>1. Índice Ambiental</b>	<b>1.1 Índice de reconocimiento</b>	<b>1.1.1 Monumento natural o cultural</b>	Si (1)	No (0)	P.T	P.M	P.O
			1		1		
		<b>1.1.2 Zonas o centros de interés turístico</b>	1		1		
		<b>1.1.3 Monumento histórico natural o cultural</b>	1	0	1		
	<b>1.1.4 Zonas típicas o pintorescas</b>	1		1			

		1.1.5 Legal/Formal		0	0		
		1.1.6 Informal		1	1		
		<b>TOTAL</b>			5	IR=6/6 =1	0.8
	1.2 Índice de excepcionalidad	1.2.1 Singularidad	1		1		
		1.2.2 Relevancia	1		1		
		1.2.3 Monumentalidad	1		1		
		1.2.4 Densidad	1		1		
		1.2.5 Valor estético	1		1		
		1.2.6 Diversidad	1		1		
		<b>TOTAL</b>			6	IE=6/6=1	IE=1
	1.3 Índice de vulnerabilidad (Fragilidad + Intervención - Conservación)  0= no existe vulnerabilidad	1.3.1 Conservación	1		1		
		Valores	Si(1)	No(0)	1		
		1.3.2 Fragilidad	1				
1.3.3 Grado de intervención			0	0			

	1=existe vulnerabilidad -1=el recurso esta conservado sin presencia de vulnerabilidad	TOTAL					2	IV= F+GI-C= -1=+0.3 1=-0.3 0= -0.3	IV=0 =-0.3	
1.2 Índice de Explotación del Recurso	1.2.1 Explotación del atractivo		Si(1)		No(0)			0		
					0					
	Valores		4	3	2	1	0			
	1.2.2 Tiempo de uso del atractivo		Mas de 24:00 h	08:01-24:00 h	04:01-08:00 h	01:01-04:00 h	00:00-01:00 h	1		
12.3 Distancia		Índice de accesibilidad  (IA=Suma de los valores de las variables distancia, tiempo/10  IA=0.8 (Valor máximo)	0-20km	21-40km	41-80km	81-100k	Más de 100km	4		

	1.2.4 Tiempo de trayecto	IA=0.8	00:00-1:00h	01:01-02:00 h	02:01-03:00 h	03:01-04:00 h	04:00 h y más	4		
	TOTAL							9	IER=13/13=1	IER=0.6
<b>1.3 Índice de Equipamiento/Servicios turísticos</b>	Valores					Si(1)	No(0)			
	1.3.1 Bancos						0	0		
	1.3.2 Cajeros automáticos						0	0		
	1.3.3 Casas de cambio						0	0		
	1.3.4 Oficina de información turística/regeduría de turismo						0	0		
	1.3.5 Señalética turística						0	0		
	1.3.6 Seguridad					1		1		
	1.3.7 Dependencias policiales					1		1		
	1.3.8 Retén					1		1		
	1.3.9 Tenencia						0	0		
	1.3.10 Comisaría						0	0		
	1.3.11 Brigadas						0	0		

	1.3.12 Servicios de salud		0	0		
	1.3.13 Servicios de apoyo automotor	1		1		
	1.3.14 Vulcanizadora		0	0		
	1.3.15 Estacionamiento		0	0		
	1.3.16 Servicios sanitarios		0	0		
	1.3.17 Grúas	1		1		
	1.3.18 Abarrotes y Misceláneas		0	0		
	1.3.19 Telefonía		0	0		
	1.3.20 Internet		0	0		
	1.3.21 Terminal de autobuses/taxis/camionetas (ruleteras)		0	0		
	1.3.22 Ferias y mercados		0	0		
	1.3.23 Servicios religiosos		0	0		
	TOTAL			5	IEST=23/23 =1	0.2
	1.4.1 Agua potable	1		1		

<b>1.4 Índice de Infraestructura</b>	1.4.2 Alcantarillado		0	0		
	1.4.3 Energía eléctrica		0	0		
	1.4.4 Red telefónica local	1		1		
	1.4.5 Telefonía celular	1		1		
	1.4.6 Carreteras		0	0		
	1.4.7 Caminos	1		1		
	1.4.8 Gasolineras		0	1		
	<b>TOTAL</b>			5	IF=8/8=1	IF=0.7
<b>1.5 Índice de planta turística</b>	1.5.1 Hospedaje		0	0		
	1.5.2 Alimentación		0	0		
	1.5.3 Transporte		0	0		
	1.5.4 Guías de turismo		0	0		
	1.5.5 Oficinas de información turística		0	0		
	1.5.6 Centros de eventos o auditorios		0	0		
	1.5.7 Granjas	1		1		
	<b>TOTAL</b>			1	IPT=7/7=1	0.1

<b>1.6 Índice promedio de la jerarquización de recursos naturales y culturales</b>			IPJRN=7/ 7=1	IPJR NC=0. 4
--	--	--	-----------------	--------------------

Fuente: Elaboración con base en el manual para la formulación del inventario de recursos turísticos a nivel nacional en Perú y el método OEA-CICATUR para la descripción y análisis de la oferta de atractivos turísticos.

		<p align="center"><b>INVENTARIO DE RECURSOS TURÍSTICOS NATURALES Y CULTURALES DEL MUNICIPIO DE ZACAZONAPAN 2012</b></p> <p align="center"><b>CÉDULA DE INFORMACIÓN</b></p>	<p>No: 2</p>
		<p><b>Nombre del atractivo:</b> “Las Queserías”</p>	<p><b>Región:</b> Sur del Estado de México</p>
		<p><b>Categoría:</b> Folclore</p>	<p><b>Municipio:</b> Zacazonapan</p>
		<p><b>Tipo de atractivo:</b> Gastronomía (Queserías)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Juanita Rebollar Ruiz</li> <li>2. Ana María Villafaña</li> <li>3. Angelita Cardozo Casas</li> <li>4. Alicia Santana Cruz</li> <li>5. Estela Jaramillo Cruz</li> <li>6. Elfega de Paz Vargas</li> </ol>	<p><b>Comunidad:</b> Cabecera Municipal</p>
<p align="center"><b>IMAGEN</b></p>		<p><b>Estacionalidad de uso:</b> Todo el año</p>	

<b>Tipo de propiedad</b>	Privada	DISTANCIA EN KM DEL H.AYUNTAMIENTO: 00 km						
<b>Administración</b>	Privada	Estado de vulnerabilidad del recurso: Existe vulnerabilidad en el recurso						
<b>Descripción</b>	Jerarquía 3 (con un valor en el IPJRNC = .7 > .9) Recurso regular que puede ser explotado turísticamente							
<p>Desde la década de los sesenta la actividad económica en Zacazonapan fue ganadera, con fines de extracción de leche y sus derivados, principalmente el queso pero particularmente el queso añejo. El origen de este queso no es conocido, pero se estima que tiene más de cien años de existencia y es un producto muy apreciado en la región. Se elabora con leche cruda de vaca, es madurado, tiene un sabor fuerte, salado, y se distingue por su textura desmoronable.</p> <p>La elaboración de queso en el municipio se realiza en forma artesanal en pequeñas queserías que pueden ser un cuarto anexo a la vivienda, destinado exclusivamente para la producción de queso, o bien la cocina. El queso es producido durante todo el año, aunque la mayor producción se da en forma estacional, durante la época de lluvias, por la disponibilidad de grandes cantidades de pasto natural consumido por las vacas, el cual aumenta la producción de leche y además de que la humedad relativa de la época permite orear y madurar el queso a temperatura ambiente en pecheras (carrizos armados a manera de tabla, la cual se cuelga al techo, usados para guardar y escurrir quesos).</p> <p>En las queserías se elaboran dos tipos de queso: el queso añejo y el queso fresco, ambos llevan el mismo proceso de elaboración, el fresco, que es ligeramente menos salado, se consume inmediatamente después de su elaboración, y el añejo desde 20 días hasta con 3 meses o un año de maduración. Se producen también otros derivados de la leche como: el requesón, la nata y la crema, considerados como un ingreso adicional.</p>							<b>Promedio</b>	
<b>1. Índice Ambiental</b>	<b>1.1 Índice de reconocimiento</b>	<b>1.1.1 Monumento cultural o natural</b>	Si (1)	No (0)	P. T	P.M	P. O	
			1		1			
		<b>1.1.2 Zonas o centros de interés turístico</b>	1		1			
		<b>1.1.3 Monumento histórico natural o cultural</b>	1		1			

		1.1.4 Zonas típicas o pintorescas	1		1		
		1.1.5 Legal/Formal		0	0		
		1.1.6 Informal	1		1		
		<b>TOTAL</b>			<b>5</b>	<b>IR=6/6 =1</b>	<b>0.8</b>
	1.2 Índice de excepcionalidad	1.2.1 Singularidad	1		1		
		1.2.2 Relevancia	1		1		
		1.2.3 Monumentalidad	1		1		
		1.2.4 Densidad	1		1		
		1.2.5 Valor estético	1		1		

		1.2.6 Diversidad	1				1		
		TOTAL					6	IE=6/6=1	IE=1
	1.3 Índice de vulnerabilidad (Fragilidad + Intervención - Conservación)  0= no existe vulnerabilidad 1=existe vulnerabilidad -1=el recurso esta conservado sin presencia de vulnerabilidad	1.3.1 Conservación	1				1		
		Valores	Si(1)		No (0)		1		
		1.3.2 Fragilidad	1						
1.3.3 Grado de intervención		1				1			
TOTAL					3	IV= F+I-C= -1=+0.3 1 o 2=-0.3 0= -0.3	-0.3		
	1.2.1 Explotación del atractivo	Si (1)		No (0)			1		
		1							
	Valores	4	3	2	1	0			
	1.2.2 Tiempo de uso del atractivo	Mas de 24:00 h	08:01-24:00 h	04:01-08:00 h	01:01-04:00 h	00:00-01:00 h	2		

1.2 Índice de Explotación del Recurso	12.3 Distancia	Índice de accesibilidad (IA=Suma de los valores de las variables distancia, tiempo/10)	0-20km	21-40km	41-80km	81-100k	Más de 100km	4		
		IA=0.8 (Valor máximo)								
	1.2.4 Tiempo de trayecto	IA=0.8	00:00-1:00h	01:01-02:00h	02:01-03:00h	03:01-04:00h	04:00h y más	4		
	TOTAL							11	IER=13/13=1	IER=0.8
1.3 Índice de Equipamiento/Servicios turísticos	Valores					Si(1)	No(0)			
	1.3.1 Bancos					1		1		
	1.3.2 Cajeros automáticos					1		1		
	1.3.3 Casas de cambio						1	1		
	1.3.4 Oficina de información turística/ regiduría de turismo						1	1		
	1.3.5 Señalética turística						0	0		
	1.3.6 Seguridad					1		1		

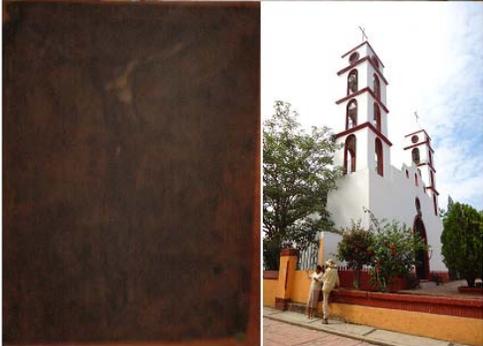
	1.3.7 Dependencias policiales	1		1		
	1.3.8 Retén	1		1		
	1.3.9 Tenencia	1		1		
	1.3.10 Comisaría	1		1		
	1.3.11 Brigadas		0	0		
	1.3.12 Servicios de salud	1		1		
	1.3.13 Servicios de apoyo automotor	1		1		
	1.3.14 Vulcanizadora	1		1		
	1.3.15 Estacionamiento	1		1		
	1.3.16 Servicios sanitarios	1		1		
	1.3.17 Grúas	1		1		
	1.3.18 Abarrotes y Misceláneas	1		1		
	1.3.19 Telefonía	1		1		
	1.3.20 Internet	1		1		

	1.3.21 Terminal de autobuses/taxis/camionetas (ruleteras)	1		1		
	1.3.22 Ferias y mercados	1		1		
	1.3.23 Servicios religiosos	1		1		
	<b>TOTAL</b>			<b>21</b>	<b>IEST=23/23=1</b>	<b>0.9</b>
<b>1.4 Índice de Infraestructura</b>	1.4.1 Agua potable	1		1		
	1.4.2 Alcantarillado	1		1		
	1.4.3 Energía eléctrica	1		1		
	1.4.4 Red telefónica local	1		1		
	1.4.5 Telefonía celular	1		1		
	1.4.6 Carreteras	1		1		
	1.4.7 Caminos	1		1		
	1.4.8 Gasolineras	1		1		
	<b>TOTAL</b>			<b>8</b>	<b>IF=8/8=1</b>	<b>IF=1</b>
	1.5.1 Hospedaje	1		1		
	1.5.2 Alimentación	1		1		
	1.5.3 Transporte	1		1		

<b>1.5 Índice de planta turística</b>	1.5.4 Guías de turismo		0	0		
	1.5.5 Oficinas de información turística		0	0		
	1.5.6 Centros de eventos o auditorios	1		1		
	1.5.7 Granjas	1		1		
	<b>TOTAL</b>			<b>5</b>	<b>IPT=7/7=1</b>	<b>0.7</b>
<b>1.6 Índice promedio de la jerarquización de recursos naturales y culturales</b>					<b>IPJRN=7/7=1</b>	<b>IPJRN C=0.7</b>

Fuente: Elaboración con base en el manual para la formulación del inventario de recursos turísticos a nivel nacional en Perú y el método OEA-CICATUR para la descripción y análisis de la oferta de atractivos turísticos

		<b>INVENTARIO DE RECURSOS TURÍSTICOS NATURALES Y CULTURALES DEL MUNICIPIO DE ZACAZONAPAN 2012</b>  <b>CÉDULA DE INFORMACIÓN</b>	No: 3
---	--	---	-------

 		<b>Nombre del atractivo:</b> “La iglesia de Zacazonapan y el Señor Aparecido”	<b>Región:</b> Sur del Estado de México
		<b>Categoría:</b> Arquitectura y Espacios Urbanos	<b>Municipio:</b> Zacazonapan
		<b>Tipo de atractivo:</b> Iglesia	<b>Comunidad:</b> Cabecera Municipal
<b>IMAGEN</b>		<b>Estacionalidad de uso:</b> Todo el año	
<b>Tipo de propiedad</b>	Pública	DISTANCIA EN KM DEL H.AYUNTAMIENTO: 00 km	
<b>Administración</b>	Pública	Estado de vulnerabilidad del recurso: Existe vulnerabilidad en el recurso	
<b>Descripción</b>	Jerarquía 3 (con un valor en el IPJRN = .7 > .9) Recurso regular que puede ser explotado turísticamente		
<p>La iglesia se localiza enfrente del H.Ayuntamiento, su principal atractivo turístico es la imagen de un Cristo que se está formando en un comal de hierro que tiene su altar en una parte de la iglesia. El sacristán de la iglesia cuenta la historia del comal:</p> <p>“ Una señora fue a la barranca del Joyado y sacando ramitas encontró una lamina, y esa lamina se la llevo a su casa para usarla como comal pero resulta que al tiempo de usarla vio que se estaba formando una crucecita, y ya no la uso como comal, se la trajo al sacerdote que había en este tiempo aquí. El padre le mando a ser un cajón grandote y ahí puso la laminita. Las personas le empezaron tener devoción a esta laminita y traían a todos los niños que se enfermaban o estaban enfermitos, espantados o alguna cosa venían a rezarle al Señor Aparecido; así se le llama y las personas como en aquel tiempo el cajón estaba grande ponían al niñito adentro del cajoncito. Ahora cuando no llovía a tiempo, la gente decía que sacaran al señor aparecido para que lloviera, había veces que la lluvia los sorprendía en el camino, pero la persona que</p>			<b>Promedio</b>

cargaba a nuestro señor se quedaba y la gente corría del agua. Una vez les dije yo, venimos a pedir agua para que corremos...y una vez fuimos a la Alcantarilla porque teníamos la costumbre de sacarlo y esa vez nos agarraron tres aguaceros pero nadie, nadie se salió de la fila. Llegamos aquí a las iglesias bien mojados...así de que esa devoción le tienen la gente al señor aparecido, ya data de muchos años. Ahora un señor de Cuernavaca que ya murió, regaló este cajoncito pero ya hay que pensar en cambiarlo porque ya esta medio apolilladito (carcomido por las polillas). Y esta es la historia en breve del Señor Aparecido”.

1. Índice Ambiental	1.1 Índice de reconocimiento	1.1.1 Monumento cultural o natural	Si (1)	No (0)	P. T	P.M	P. O
					1		1
		1.1.2 Zonas o centros de interés turístico	1		1		
		1.1.3 Monumento histórico natural o cultural	1		1		
		1.1.4 Zonas típicas o pintorescas	1		1		
		1.1.5 Legal		0	0		
		1.1.6 Informal	1		1		
		<b>TOTAL</b>			<b>5</b>	<b>IR=6/6 =1</b>	<b>0.8</b>
		1.2.1 Singularidad	1		1		
		1.2.2 Relevancia	1		1		
		1.2.3 Monumentalidad	1		1		
		1.2.4 Densidad	1		1		

	1.2 Índice de excepcionalidad	1.2.5 Valor estético	1		1		
		1.2.6 Diversidad	1		1		
		<b>TOTAL</b>			6	IE=6/6=1	IE=1
	1.3 Índice de vulnerabilidad (Fragilidad + Intervención - Conservación)  0= no existe vulnerabilidad 1=existe vulnerabilidad -1=el recurso esta conservado sin presencia de vulnerabilidad	1.3.1 Conservación	1		1		
		Valores	Si (1)	No (0)	1		
		1.3.2 Fragilidad	1				
		1.3.3 Grado de intervención	1		1		
		<b>TOTAL</b>			1	IV= F+I-C= -1=+0.3 1 o 2=-0.3 0= -0.3	-0.3
		1.2.1 Explotación del atractivo	Si (1)	No (0)	1		
			1				
Valores		4	3	2	1	0	

1.2 Índice de Explotación del Recurso	1.2.2 Tiempo de uso del atractivo		Mas de 24:00 h	08:01-24:00 h	04:01-08:00 h	01:01-04:00 h	00:00-01:00 h	1		
	12.3 Distancia	Índice de accesibilidad (IA=Suma de los valores de las variables distancia, tiempo/10)	0-20km	21-40km	41-80km	81-100k	Más de 100km	4		
		IA=0.8 (Valor máximo)								
	1.2.4 Tiempo de trayecto	IA=0.8	00:00-1:00h	01:01-02:00 h	02:01-03:00 h	03:01-04:00 h	04:00 h y más	4		
	TOTAL							10	IER=13/13=1	IE R=0.7
Valores						Si(1)	No(0)			
1.3.1 Bancos						1		1		
1.3.2 Cajeros automáticos						1		1		
1.3.3 Casas de cambio							1	1		

<b>1.3 Índice de Equipamiento/Servicios turísticos</b>	1.3.4 Oficina de información turística/ regiduría de turismo		1	1		
	1.3.5 Señalética turística		0	0		
	1.3.6 Seguridad	1		1		
	1.3.7 Dependencias policiales	1		1		
	1.3.8 Retén	1		1		
	1.3.9 Tenencia	1		1		
	1.3.10 Comisaría	1		1		
	1.3.11 Brigadas		0	0		
	1.3.12 Servicios de salud	1		1		
	1.3.13 Servicios de apoyo automotor	1		1		
	1.3.14 Vulcanizadora	1		1		
	1.3.15 Estacionamiento	1		1		
	1.3.16 Servicios sanitarios	1		1		
	1.3.17 Grúas	1		1		

	1.3.18 Abarrotes y Misceláneas	1		1		
	1.3.19 Telefonía	1		1		
	1.3.20 Internet	1		1		
	1.3.21 Terminal de autobuses/taxis/camionetas ruleteras)	1		1		
	1.3.22 Ferias y mercados	1		1		
	1.3.23 Servicios religiosos	1		1		
	<b>TOTAL</b>			<b>21</b>	<b>IEST=23/23=1</b>	<b>0.9</b>
1.4 Índice de Infraestructura	1.4.1 Agua potable	1		1		
	1.4.2 Alcantarillado	1		1		
	1.4.3 Energía eléctrica	1		1		
	1.4.4 Red telefónica local	1		1		
	1.4.5 Telefonía celular	1		1		
	1.4.6 Carreteras	1		1		
	1.4.7 Caminos	1		1		
	1.4.8 Gasolineras	1		1		
	<b>TOTAL</b>			<b>8</b>	<b>IF=8/8=1</b>	<b>IF=1</b>
	1.5.1 Hospedaje	1		1		

<b>1.5 Índice de planta turística</b>	1.5.2 Alimentación	1		1		
	1.5.3 Transporte	1		1		
	1.5.4 Guías de turismo		0	0		
	1.5.5 Oficinas de información turística		0	0		
	1.5.6 Centros de eventos o auditorios	1		1		
	1.5.7 Granjas	1		1		
	<b>TOTAL</b>			<b>5</b>	<b><math>IPT=7/7=1</math></b>	<b>0.7</b>
<b>1.6 Índice promedio de la jerarquización de recursos naturales y culturales</b>					<b><math>IPJRN=7/7=1</math></b>	<b><math>IPJRN C=0.7</math></b>

Fuente: Elaboración con base en el manual para la formulación del inventario de recursos turísticos a nivel nacional en Perú y el método OEA-CICATUR para la descripción y análisis de la oferta de atractivos turísticos



**INVENTARIO DE RECURSOS TURÍSTICOS  
NATURALES Y CULTURALES DEL MUNICIPIO DE  
ZACAZONAPAN  
2012**

No: 4

**CÉDULA DE INFORMACIÓN**



**Nombre del atractivo:** Potrero de Cerro Pelón y La joya de San Andrés

**Región:** Sur del Estado de México

**Categoría:**  
**Explotaciones Agropecuarias y Pesqueras**

**Municipio:** Zacazonapan

**Tipo de atractivo:** Ganadería (Potreros)

**Comunidad:** Cabecera Municipal

**IMAGEN**

**Estacionalidad de uso:** Todo el año

**Tipo de propiedad**

Privada

**DISTANCIA EN KM DEL H.AYUNTAMIENTO:** 00km

**Administración**

Privada

**Estado de vulnerabilidad del recurso:** Existe vulnerabilidad en el recurso

Descripción		a) Jerarquía: Jerarquía 2 Recurso con posibilidades de ser explotado turísticamente 0.6					
<p>Es un Potrero que tiene 105 hectáreas de terreno, un total de 90 cabezas de ganado, de las cuales en producción mantiene aproximadamente 25 en lluvias y 25 en secas. Este Potrero se encuentra a pie de carretera frente al hotel-restaurante "Cerro Pelón" y a 500m del H. Ayuntamiento.</p> <p>El dueño de este potrero es el Sr. J. Jesús Arroyo Arroyo, pertenece a dos asociaciones ganaderas, la Local y la Unión Ganadera del Sur, lleva 25 años dedicado a la ganadería y su esposa elabora quesos tanto frescos como añejos además de requesón, crema y yoghurt.</p>							<b>Promedio</b>
<b>1. Índice Ambiental</b>	<b>1.1 Índice de reconocimiento</b>	<b>1.1.1 Monumento cultural o natural</b>	Si (1)	No (0)	P. T	P.M	P. O
				0	0		
		<b>1.1.2 Zonas o centros de interés turístico</b>	1		1		
		<b>1.1.3 Monumento histórico natural o cultural</b>		0	0		
		<b>1.1.4 Zonas típicas o pintorescas</b>	1		1		
		<b>1.1.5 Legal</b>		0	0		
		<b>1.1.6 Informal</b>		1	1		
		<b>TOTAL</b>			3	IR=6/6=1	IR=0.5

	1.2 Índice de excepcionalidad	1.2.1 Singularidad	1		1		
		1.2.2 Relevancia	1		1		
		1.2.3 Monumentalidad		0	0		
		1.2.4 Densidad	1		1		
		1.2.5 Valor estético	1		1		
		1.2.6 Diversidad	0		0		
		<b>TOTAL</b>			4	IE=6/6=1	IE=0.7
	1.3 Índice de vulnerabilidad (Fragilidad + Intervención - Conservación)  0= no existe vulnerabilidad 1=existe vulnerabilidad -1=el recurso esta conservado sin presencia de vulnerabilidad	1.3.1 Conservación			1		
		<b>Valores</b>	<b>Si(1)</b>	<b>No (0)</b>	1		
		1.3.2 Fragilidad	1				
		1.3.3 Grado de intervención	1		1		
		<b>TOTAL</b>			3	IV= F+I-C= -1=+0.3 1 o 2=-0.3 0= -0.3	-0.3

<b>1.2 Índice de Explotación del Recurso</b>	<b>1.2.1 Explotación del atractivo</b>		Si (1)		No (0)						
					0		0				
	<b>Valores</b>		4	3	2	1					
	<b>1.2.2 Tiempo de uso del atractivo</b>		Mas de 24:00 h	08:01-24:00 h	04:01-08:00 h	01:01-04:00 h	00:00-01:00 h	2			
	<b>1.2.3 Distancia</b>		<b>Índice de accesibilidad (IA=Suma de los valores de las variables distancia, tiempo/10)</b>	0-20km	21-40km	41-80km	81-100k	Más de 100km	4		
				IA=0.8 (Valor máximo)							
<b>1.2.4 Tiempo de trayecto</b>		IA=0.8	00:00-1:00h	01:01-02:00 h	02:01-03:00 h	03:01-04:00 h	04:00 h y más	4			
<b>TOTAL</b>							10	IER=13/13=1	0.7		

1.3 Índice de Equipamiento/Servicios turísticos	Valores	Si(1)	No(0)			
	1.3.1 Bancos	1		1		
	1.3.2 Cajeros automáticos	1		1		
	1.3.3 Casas de cambio	1		1		
	1.3.4 Oficina de información turística/ regiduría de turismo		0	0		
	1.3.5 Señalética turística		0	0		
	1.3.6 Seguridad	1		1		
	1.3.7 Dependencias policiales	1		1		
	1.3.8 Retén	1		1		
	1.3.9 Tenencia	1		1		
	1.3.10 Comisaría	1		1		
	1.3.11 Brigadas		0	0		
	1.3.12 Servicios de salud	1		1		
	1.3.13 Servicios de apoyo automotor	1		1		
	1.3.14 Vulcanizadora	1		1		
1.3.15 Estacionamiento	1		1			

	1.3.16 Servicios sanitarios	1		1		
	1.3.17 Grúas	1		1		
	1.3.18 Abarrotes y Misceláneas	1		1		
	1.3.19 Telefonía	1		1		
	1.3.20 Internet	1		1		
	1.3.21 Terminal de autobuses/taxis/camionetas ruleteras)	1		1		
	1.3.22 Ferias y mercados	1		1		
	1.3.23 Servicios religiosos	1		1		
	<b>TOTAL</b>			<b>20</b>	<b>IEST=23/23=1</b>	<b>0.8</b>
<b>1.4 Índice de Infraestructura</b>	1.4.1 Agua potable	1		1		
	1.4.2 Alcantarillado	1		1		
	1.4.3 Energía eléctrica	1		1		
	1.4.4 Red telefónica local	1		1		
	1.4.5 Telefonía celular	1		1		
	1.4.6 Carreteras	1		1		
	1.4.7 Caminos	1		1		
	1.4.8 Gasolineras	1		1		

	TOTAL			8	IF=8/8=1	1
<b>1.5 Índice de planta turística</b>	1.5.1 Hospedaje	1		1		
	1.5.2 Alimentación	1		1		
	1.5.3 Transporte	1		1		
	1.5.4 Guías de turismo		0	0		
	1.5.5 Oficinas de información turística		0	0		
	1.5.6 Centros de eventos o auditorios	1		1		
	1.5.7 Granjas	1		1		
	TOTAL			5	IPT=7/7=1	0.7
<b>1.6 Índice promedio de la jerarquización de recursos naturales y culturales</b>					IPJRNC=7/7=1	IPJ RN C= 0.6

Fuente: Elaboración con base en el manual para la formulación del inventario de recursos turísticos a nivel nacional en Perú y el método OEA-CICATUR para la descripción y análisis de la oferta de atractivos turísticos



**INVENTARIO DE RECURSOS TURÍSTICOS  
NATURALES Y CULTURALES DEL MUNICIPIO DE  
ZACAZONAPAN  
2012**

No: 5

**CÉDULA DE INFORMACIÓN**



**Nombre del atractivo:** Potrero  
Tres Encinos

**Región:** Sur del Estado de México

**Categoría:**  
**Explotaciones Agropecuarias y  
Pesqueras**

**Municipio:** Zacazonapan

**Tipo de atractivo:** Ganadería  
(Potreros)

**Comunidad:** Cabecera Municipal

IMAGEN		Estacionalidad de uso: Todo el año					
Tipo de propiedad	Privada	DISTANCIA EN KM DEL H.AYUNTAMIENTO: 4 km					
Administración	Privada	Estado de vulnerabilidad del recurso: El recurso esta conservado sin presencia de vulnerabilidad					
Descripción	Jerarquía 2 (con un valor en el IPJRN = .5>.6) Recurso con posibilidades de ser explotado turísticamente						
<p>Este potrero tiene 62 hectáreas de terreno, un total de 45 cabezas de ganado, de las cuales en producción mantienen aproximadamente 16 en lluvias y 10 en secas. Dicho rancho se encuentra a 20 minutos de la cabecera municipal. El dueño de 3 Encinos se llama Isidro Rebollar Ruiz y tiene 56 años de edad.</p> <p>El Sr. Ruiz trabaja en su potrero con ayuda de un trabajador, su esposa y sus hijos (niños de 6-12 años). Don Chilo, como comúnmente se le conoce en Zacazonapan también elabora queso, aunque sólo en época de lluvias que es cuando hay excedente de leche. Aunque todo el año abastece de leche a un quesero de Lampazos y además se dedica a la cría y venta de becerros. Don Chilo ha trabajado en esta actividad desde hace 25 años.</p>							Promedio
1. Índice Ambiental	1.1 Índice de reconocimient o	1.1.1 Monumento cultural o natural	Si (1)	No (0)	P. T	P.M	P. O
			1		1		
		1.1.2 Zonas o centros de interés turístico	1		1		
		1.1.3 Monumento histórico natural o cultural		0	0		
		1.1.4 Zonas típicas o pintorescas	1		1		
		1.1.5 Legal/Formal		0	0		
		1.1.6 Informal		1	1		

		<b>TOTAL</b>			4	IR=6/6=1	IR=0.7
1.2 Índice de excepcionalidad	1.2.1 Singularidad	1			1		
	1.2.2 Relevancia	1			1		
	1.2.3 Monumentalidad		0		0		
	1.2.4 Densidad	1			1		
	1.2.5 Valor estético	1			1		
	1.2.6 Diversidad		0		0		
	<b>TOTAL</b>				4	IE=6/6=1	0.7
1.3 Índice de vulnerabilidad (Fragilidad + Intervención - Conservación)  0= no existe vulnerabilidad 1=existe vulnerabilidad -1=el recurso esta	1.3.1 Conservación	1			1		
	Valores	Si(1)	No (0)		0		
	1.3.2 Fragilidad		0				
	1.3.3 Grado de intervención		0		0		
	<b>TOTAL</b>				1	IV= F+I-C= -1+=+0.3	0.3

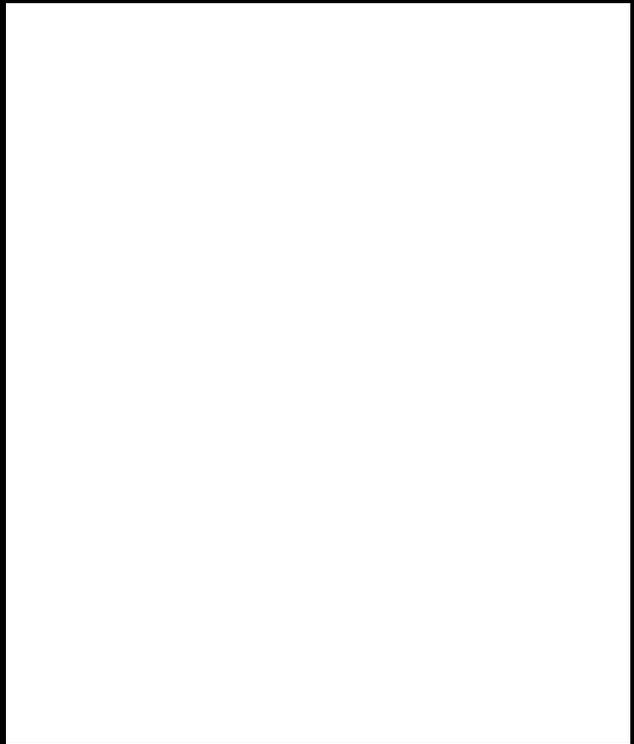
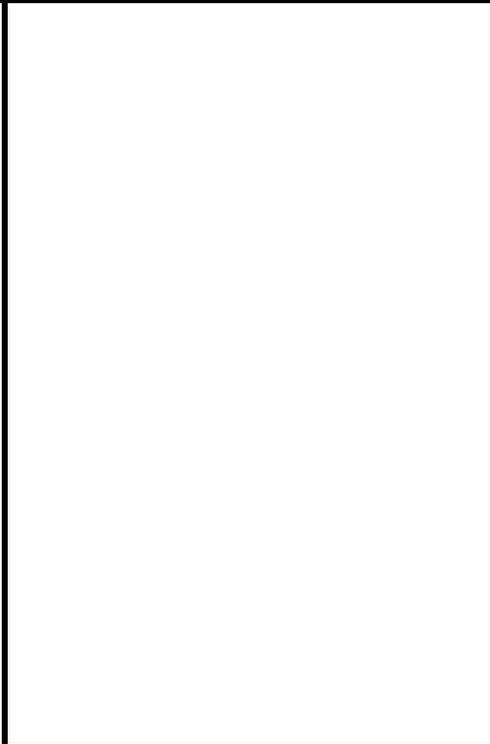
	conservado sin presencia de vulnerabilidad							1o 2= -0.3 0= -0.3	
1.2 Índice de Explotación del Recurso	Valores					Si(1)	No (0)		
			4	3	2	1	0		
	1.2.1 Explotación del atractivo						0	0	
	1.2.2 Tiempo de uso del atractivo		Mas de 24:00 h	08:01-24:00 h	04:01-08:00 h	01:01-04:00 h	00:00-01:00 h	2	
	12.3 Distancia	Índice de accesibilidad (IA=Suma de los valores de las variables distancia, tiempo/10)  IA=0.8 (Valor máximo)	0-20km	21-40km	41-80km	81-100k	Más de 100km	4	
1.2.4 Tiempo de trayecto		IA=6/10=0.6	00:00-1:00h	01:01-02:00 h	02:01-03:00 h	03:01-04:00 h	04:00 h y más	4	

	TOTAL							10	IER=13/13=1	10/ 13 =0. 8
<b>1.3 Índice de Equipamiento/Servicios turísticos</b>	Valores						Si(1)	No(0)		
	1.3.1 Bancos							0	0	
	1.3.2 Cajeros automáticos							0	0	
	1.3.3 Casas de cambio							0	0	
	1.3.4 Oficina de información turística/ regiduría de turismo							0	0	
	1.3.5 Señalética turística							0	0	
	1.3.6 Seguridad						1		1	
	1.3.7 Dependencias policiales						1		1	
	1.3.8 Retén						1		1	
	1.3.9 Tenencia						1		1	
	1.3.10 Comisaría						1		1	
	1.3.11 Brigadas							0	0	
	1.3.12 Servicios de salud						0		0	

	1.3.13 Servicios de apoyo automotor	1		1		
	1.3.14 Vulcanizadora		0	0		
	1.3.15 Estacionamiento		0	0		
	1.3.16 Servicios sanitarios	1		1		
	1.3.17 Grúas		0	0		
	1.3.18 Abarrotes y Misceláneas	0		0		
	1.3.19 S. Telefonía	1		1		
	1.3.20 Internet		0	0		
	1.3.21 Terminal de autobuses/taxis/camionetas ruleteras)		0	0		
	1.3.22 Ferias y mercados		0	0		
	1.3.23 Servicios religiosos		0	0		
	TOTAL			8	IEST=23/23=1	IE ST =0. 4
	1.4.1 Agua potable	1		1		
	1.4.2 Alcantarillado	1		1		
	1.4.3 Energía eléctrica	1		1		

<b>1.4 Índice de Infraestructura</b>	1.4.4 Red telefónica local	1		1		
	1.4.5 Telefonía celular	1		1		
	1.4.6 Carreteras	1		1		
	1.4.7 Caminos	1		1		
	1.4.8 Gasolineras	1		1		
	<b>TOTAL</b>			<b>8</b>	<b>IF=8/8=1</b>	<b>1</b>
<b>1.5 Índice de planta turística</b>	1.5.1 Hospedaje		0	0		
	1.5.2 Alimentación	1		1		
	1.5.3 Transporte	1		1		
	1.5.4 Guías de turismo		0	0		
	1.5.5 Oficinas de información turística		0	0		
	1.5.6 Centros de eventos o auditorios		0	0		
	1.5.7 Granjas	1		1		
	<b>TOTAL</b>			<b>3</b>	<b>IPT=7/7=1</b>	<b>0.4</b>
<b>1.6 Índice promedio de la jerarquización de recursos naturales y culturales</b>					<b>IPJRN=7/7=1</b>	<b>IPJRN C=0.6</b>

		<b>INVENTARIO DE RECURSOS TURÍSTICOS NATURALES Y CULTURALES DEL MUNICIPIO DE ZACAZONAPAN 2012</b>  <b>CÉDULA DE INFORMACIÓN</b>	No: 6
		<b>Nombre del atractivo:</b> Presa Independencia -Bicentenario	<b>Región:</b> Sur del Estado de México
		<b>Categoría:</b>  Centros científicos y técnicos	<b>Municipio:</b> Zacazonapan
		<b>Tipo de atractivo:</b> Presas	<b>Comunidad:</b> Cabecera Municipal



<b>IMAGEN</b>		<b>Estacionalidad de uso:</b> Todo el año
<b>Tipo de propiedad</b>	Pública	<b>DISTANCIA EN KM DEL H.AYUNTAMIENTO:</b> 3 km
<b>Administración</b>	Privada	<b>Estado de vulnerabilidad del recurso:</b> <b>El recurso esta conservado sin presencia de vulnerabilidad</b>
<b>Descripción</b>	Jerarquía 2 (con un valor en el IPJRN = .5>.6) Recurso con posibilidades de ser explotado turísticamente	

Planta potabilizadora de 1600m2 que se ubica en la localidad de San Andrés, cuya capacidad de almacenamiento es de 165,000m3.  
 Esta presa está rodeada de vegetación como copal, tepehuaje, cazahuate, espino, arbustos, matorrales, huajes, nopales, ceibas, pinzanos, robles y en la fauna sobresalen, zopilotes, tórtolas, gavilanes etc.

**Promedio**

Dicha planta potabilizadora se ubica a 4 km de la cabecera municipal, para llegar hasta ella, existe un acceso de terracería para automóviles y transeúntes. El tiempo estimado de caminata desde el kiosco del municipio, es de aproximadamente 30 minutos.

			Si (1)	No (0)	P. T	P.M	P. O
1. Índice Ambiental	1.1 Índice de reconocimiento	1.1.1 Monumento cultural o natural	1		1		
		1.1.2 Zonas o centros de interés turístico	1		1		
		1.1.3 Monumento histórico	1		1		
		1.1.4 Zonas típicas o pintorescas	1		1		
		1.1.5 Legal/Formal		0	0		
		1.1.6 Informal		1	1		
		<b>TOTAL</b>			5	IR=6/6=1	IR=0.8
		1.2.1 Singularidad	1		1		
		1.2.2 Relevancia	1		1		
		1.2.3 Monumentalidad		1	1		
		1.2.4 Densidad		0	0		

	1.2 Índice de excepcionalidad	1.2.5 Valor estético	1		1		
		1.2.6 Diversidad		0	0		
		<b>TOTAL</b>			4	IE=6/6=1	0.7
	1.3 Índice de vulnerabilidad  (Fragilidad + Intervención - Conservación)  0= no existe vulnerabilidad 1=existe vulnerabilidad -1=el recurso esta conservado sin presencia de vulnerabilidad	1.3.1 Conservación	1		1		
		Valores	Si(1)	No (0)	0		
1.3.2 Fragilidad			0				
1.3.3 Grado de intervención			0	0			
	<b>TOTAL</b>			1	IV= F+I-C= -1=+0.3 1 o 2=-0.3 0= -0.3	-1= +0. 3	
	Valores				Si(1)	No(0)	
		4	3	2	1	0	
	1.2.1 Explotación del atractivo					0	0

1.2 Índice de Explotación del Recurso	1.2.2 Tiempo de uso del atractivo		Mas de 24:00 h	08:01-24:00 h	04:01-08:00 h	01:01-04:00 h	00:00-01:00 h	1		
	12.3 Distancia	Índice de accesibilidad (IA=Suma de los valores de las variables distancia, tiempo/10)	0-20km	21-40km	41-80km	81-100k	Más de 100km	4		
		IA=0.8 (Valor máximo)								
	1.2.4 Tiempo de trayecto	IA=6/10=0.8	00:00-1:00h	01:01-02:00 h	02:01-03:00 h	03:01-04:00 h	04:00 h y más	4		
TOTAL							9	IER=13/13=1	=0.7	
Valores						Si(1)	No(0)			
1.3.1 Bancos							0	0		
1.3.2 Cajeros automáticos							0	0		
1.3.3 Casas de cambio							0	0		

<b>1.3 Índice de Equipamiento/Servicios turísticos</b>	1.3.4 Oficina de información turística/ regiduría de turismo		0	0		
	1.3.5 Señalética turística		0	0		
	1.3.6 Seguridad	1		1		
	1.3.7 Dependencias policiales	1		1		
	1.3.8 Retén	1		1		
	1.3.9 Tenencia		0	0		
	1.3.10 Comisaría		0	0		
	1.3.11 Brigadas		0	0		
	1.3.12 Servicios de salud		0	0		
	1.3.13 Servicios de apoyo automotor	1		1		
	1.3.14 Vulcanizadora		0	0		
	1.3.15 Estacionamiento		0	0		
	1.3.16 Servicios sanitarios		0	0		
	1.3.17 Grúas	1		1		
1.3.18 Abarrotes y Misceláneas		0	0			

	1.3.19 S.Telefonía	1		1		
	1.3.20 Internet		0	0		
	1.3.21 Terminal de autobuses/taxis/camionetas ruleteras)		0	0		
	1.3.22 Ferias y mercados		0	0		
	1.3.23 Servicios religiosos		0	0		
	TOTAL			6	IEST=23/23=1	IE ST =0. 3
1.4 Índice de Infraestructura	1.4.1 Agua potable	1		1		
	1.4.2 Alcantarillado		0	0		
	1.4.3 Energía eléctrica		1	1		
	1.4.4 Red telefónica local	1		1		
	1.4.5 Telefonía celular	1		1		
	1.4.6 Carreteras	1		1		
	1.4.7 Caminos	1		1		
	1.4.8 Gasolineras	1		1		
	TOTAL			7	IF=8/8=1	0.9

<b>1.5 Índice de planta turística</b>	1.5.1 Hospedaje		0	0		
	1.5.2 Alimentación		0	0		
	1.5.3 Transporte	1		1		
	1.5.4 Guías de turismo		0	0		
	1.5.5 Oficinas de información turística		0	0		
	1.5.6 Centros de eventos o auditorios		0	0		
	1.5.7 Granjas	1		1		
	<b>TOTAL</b>			<b>2</b>	<b><math>IPT=7/7=1</math></b>	<b>0.3</b>
<b>1.6 Índice promedio de la jerarquización de recursos naturales y culturales</b>					<b><math>IPJRN=7/7=1</math></b>	<b><math>IPJRN C=0.6</math></b>

Fuente: Elaboración con base en el manual para la formulación del inventario de recursos turísticos a nivel nacional en Perú y el método OEA-CICATUR para la descripción y análisis de la oferta de atractivos turísticos



**INVENTARIO DE RECURSOS TURÍSTICOS  
NATURALES Y CULTURALES DEL MUNICIPIO DE  
ZACAZONAPAN  
2012**

No: 7

**CÉDULA DE INFORMACIÓN**



**Nombre del atractivo:**

- 1.-Corral de Engorda
- 2.-El Potrero

**Región:** Sur del Estado de México

**Categoría:**

**Explotaciones Agropecuarias y  
Pesqueras**

**Municipio:** Zacazonapan

**Tipo de atractivo:** Ganadería  
(Potreros)

**Comunidad:** Cabecera Municipal

**IMAGEN**

**Estacionalidad de uso:** Todo el año

<b>Tipo de propiedad</b>	Privada	DISTANCIA EN KM DEL H.AYUNTAMIENTO: 4 km
<b>Administración</b>	Privada	Estado de vulnerabilidad del recurso: <b>El recurso esta conservado sin presencia de vulnerabilidad</b>
<b>Descripción</b>	Jerarquía 3 (con un valor en el IPJRN = .7 > .9) Recurso regular que puede ser explotado turísticamente	

En estos Ranchos (Corral de Engorda y El Potrero) existen 150 vacas, de las cuales 42 están en engorda y 23 en producción, es decir en ordeña.  
El Corral de Engorda se localiza en la cabecera municipal y el Potrero en una comunidad que lleva el mismo nombre, su dueño el Sr. Francisco Javier Saravia Pedraza estudio la Licenciatura en Ciencias de la Comunicación pero comenta que como no encontró trabajo, se regresó al rancho a trabajar donde además argumenta que su negocio es redituable.  
El Sr. Francisco se dedica a la producción de leche y a la venta de ganado aunque también recibe turistas en sus potreros donde les enseña a ordeñar, a cabalgar y a arrear el ganado.

**Promedio**

1. Índice Ambiental	1.1 Índice de reconocimiento	1.1.1 Monumento cultural o natural	Si (1)	No (0)	P. T	P.M	P.O
			1		1		
		1.1.2 Zonas o centros de interés turístico	1		1		
		1.1.3 Monumento histórico natural o cultural		0	0		
		1.1.4 Zonas típicas o pintorescas	1		1		
		1.1.5 Legal/Formal		0	0		

		1.1.6 Informal	1		1		
		<b>TOTAL</b>			4	IR=6/6=1	IR=0.7
	<b>1.2 Índice de excepcionalidad</b>	1.2.1 Singularidad	1		1		
		1.2.2 Relevancia	1		1		
		1.2.3 Monumentalidad		0	0		
		1.2.4 Densidad	1		1		
		1.2.5 Valor estético	1		1		
		1.2.6 Diversidad	0		0		
		<b>TOTAL</b>			4	IE=6/6=1	0.7
	<b>1.3 Índice de vulnerabilidad (Fragilidad + Intervención - Conservación)  0= no existe vulnerabilidad</b>	1.3.1 Conservación	1		1		
		<b>Valores</b>	<b>Si(1)</b>	<b>No (0)</b>			
		1.3.2 Fragilidad		0	0		
		1.3.3 Grado de intervención		0	0		

	1=existe vulnerabilidad -1=el recurso esta conservado sin presencia de vulnerabilidad	TOTAL					1	IV= F+I-C= -1=+0.3 1 o 2=-0.3 0= -0.3	0.3
1.2 Índice de Explotación del Recurso	Valores					Si(1)	No(0)		
			4	3	2	1	0		
	1.2.1 Explotación del atractivo					1		1	
	1.2.2 Tiempo de uso del atractivo		Mas de 24:00 h	08:01-24:00 h	04:01-08:00 h	01:01-04:00 h	00:00-01:00 h		2
12.3 Distancia		Índice de accesibilidad  (IA=Suma de los valores de las variables distancia, tiempo/10)  IA=0.8 (Valor máximo)	0-20km	21-40km	41-80km	81-100k	Más de 100km	4	

	1.2.4 Tiempo de trayecto	$IA=8/10=0.8$	00:00-1:00h	01:01-02:00h	02:01-03:00h	03:01-04:00h	04:00h y más	4		
	TOTAL							11	$IER=13/13=1$	$10/13=0.8$
<b>1.3 Índice de Equipamiento/Servicios turísticos</b>	Valores					Si(1)	No(0)			
	1.3.1 Bancos					1		1		
	1.3.2 Cajeros automáticos					1		1		
	1.3.3 Casas de cambio						0	0		
	1.3.4 Oficina de información turística/ regiduría de turismo						0	0		
	1.3.5 Señalética turística						0	0		
	1.3.6 Seguridad					1		1		
	1.3.7 Dependencias policiales					1		1		
	1.3.8 Retén					1		1		
	1.3.9 Tenencia					1		1		
	1.3.10 Comisaría					1		1		
	1.3.11 Brigadas						0	0		

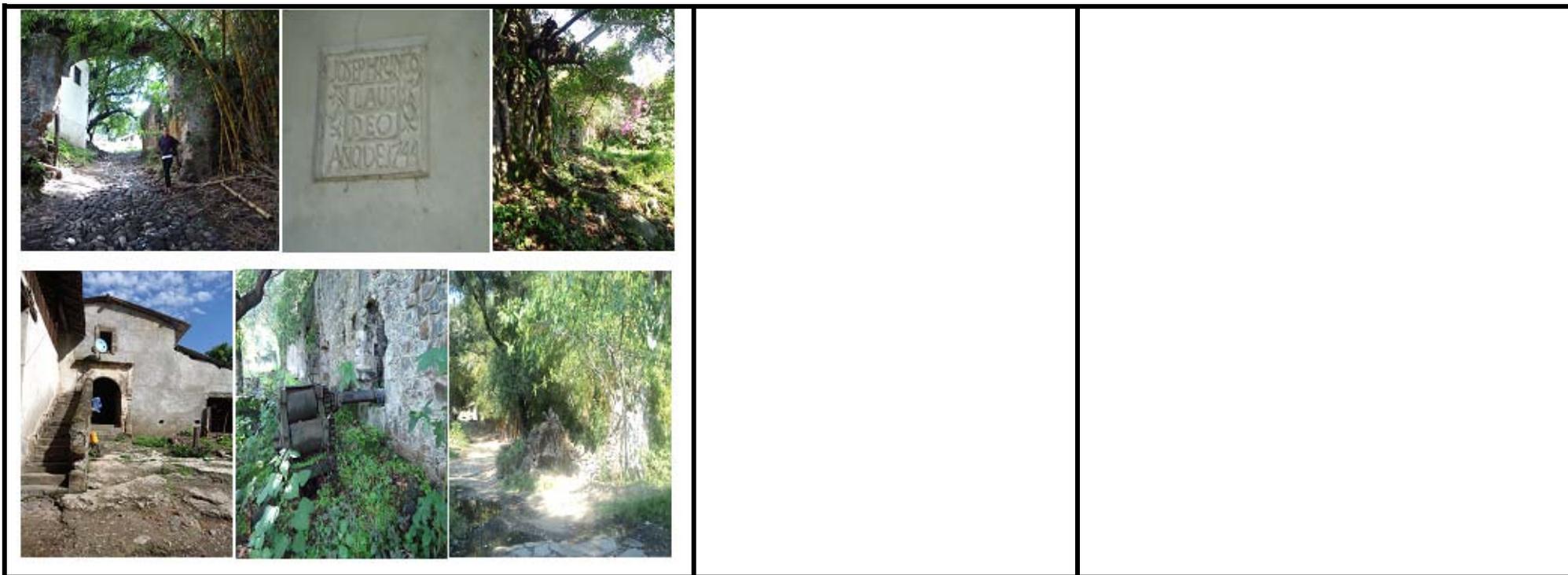
	1.3.12 Servicios de salud	1		1		
	1.3.13 Servicios de apoyo automotor	1		1		
	1.3.14 Vulcanizadora	1		1		
	1.3.15 Estacionamiento	1		1		
	1.3.16 Servicios sanitarios	1		1		
	1.3.17 Grúas	1		1		
	1.3.18 Abarrotes y Misceláneas	1		1		
	1.3.19 Telefonía	1		1		
	1.3.20 Internet	1		1		
	1.3.21 Terminal de autobuses/taxis/camionetas ( ruleteras)	1		1		
	1.3.22 Ferias y mercados	1		1		
	1.3.23 Servicios religiosos	1		1		
	TOTAL			19	IEST=23/23 =1	IEST =0.8
	1.4.1 Agua potable	1		1		
	1.4.2 Alcantarillado	1		1		

<b>1.4 Índice de Infraestructura</b>	1.4.3 Energía eléctrica	1		1		
	1.4.4 Red telefónica local	1		1		
	1.4.5 Telefonía celular	1		1		
	1.4.6 Carreteras	1		1		
	1.4.7 Caminos	1		1		
	1.4.8 Gasolineras	1		1		
	<b>TOTAL</b>			<b>8</b>	<b>IF=8/8=1</b>	<b>1</b>
	<b>1.5 Índice de planta turística</b>	1.5.1 Hospedaje	1		1	
1.5.2 Alimentación		1		1		
1.5.3 Transporte		1		1		
1.5.4 Guías de turismo			0	0		
1.5.5 Oficinas de información turística			0	0		
1.5.6 Centros de eventos o auditorios		1		1		
1.5.7 Granjas		1		1		
<b>TOTAL</b>				<b>5</b>	<b>IPT=7/7=1</b>	<b>0.7</b>
<b>1.6 Índice promedio de la jerarquización de recursos naturales</b>					<b>IPJRN=7/7=1</b>	<b>IPJRN C=0.7</b>

y culturales

Fuente: Elaboración con base en el manual para la formulación del inventario de recursos turísticos a nivel nacional en Perú y el método OEA-CICATUR para la descripción y análisis de la oferta de atractivos turísticos

		<p align="center"><b>INVENTARIO DE RECURSOS TURÍSTICOS NATURALES Y CULTURALES DEL MUNICIPIO DE ZACAZONAPAN 2012</b></p> <p align="center"><b>CÉDULA DE INFORMACIÓN</b></p>	<p>No: 8</p>
		<p><b>Nombre del atractivo:</b> Ex Hacienda Santa María</p>	<p><b>Región:</b> Sur del Estado de México</p>
		<p><b>Categoría:</b> Lugares Históricos</p>	<p><b>Municipio:</b> Zacazonapan</p>
		<p><b>Tipo de atractivo:</b> Hacienda</p>	<p><b>Comunidad:</b> Cabecera Municipal</p>



<b>IMAGEN</b>		<b>Estacionalidad de uso:</b> Todo el año
<b>Tipo de propiedad</b>	Privada	<b>DISTANCIA EN KM DEL H.AYUNTAMIENTO:</b> 4 km
<b>Administración</b>	Privada	<b>Estado de vulnerabilidad del recurso:</b> <b>Existe vulnerabilidad</b>
<b>Descripción</b>	Jerarquía 2 (con un valor en el IPJRN = .5>.6) Recurso con posibilidades de ser explotado turísticamente	

<p>El 4 de Noviembre de 1994, el Instituto Nacional de Antropología e Historia, mediante comunicación escrita dirigida a Toribio Pedraza Jaramillo, presidente municipal en esta época, declara como monumento histórico el edificio de la Hacienda Santa María, construida en el siglo XVI.</p> <p>Hoy en día solo quedan los cascos de la Hacienda, a pesar de ello, el lugar aún conserva algunas edificaciones y maquinaria de la época que fue utilizada para sembrar caña de azúcar y hacer piloncillo.</p> <p>Los cascos de la Hacienda, actualmente están vigilados por el Sr.Luis Ponce Cabrera, un campesino de unos 70 años que vive ahí con su familia. Don Luis comenta que la Santa María fue edificada por españoles en el año 1744 y que después de</p>	<b>Promedio</b>
---	-----------------

la Revolución pasó a manos de Natalia Güero, quien regaló parte de la Hacienda para que se formara el entonces pueblo de Zacazonapan, hoy municipio del Estado. Esta edificación comprendía desde el Río Acatitlán, Río del Campanario, el Pinal, hasta Lampazos y Arroyo Seco, ello según palabras del C. Ponce.

En Santa María trabajaban 500 personas para la producción de caña, piloncillo y arroz. En 1725 se abandona la Hacienda y hoy solo quedan 70 hectáreas. La familia Ballesteros fue por muchos años dueña de la Hacienda, actualmente la hija de Emilio Ballesteros posee los papeles de propiedad pero según Don Luis Ponce, la Sra. Irma Ballesteros piensa vender la propiedad pero aún no le llegan al precio.

1. Índice Ambiental	1.1 Índice de reconocimiento	1.1.1 Monumento cultural o natural	Si (1)	No (0)	P. T	P.M	P. O
		1		1			
		1.1.2 Zonas o centros de interés turístico	1		1		
		1.1.3 Monumento histórico	1		1		
		1.1.4 Zonas típicas o pintorescas	1		1		
		1.1.5 Legal/Formal	1		1		
		1.1.6 Informal	1		1		
		<b>TOTAL</b>			6	IR=6/6=1	IR=1
		1.2.1 Singularidad	1		1		
		1.2.2 Relevancia	1		1		



1.2 Índice de Explotación del Recurso	Valores		4	3	2	1	0				
	1.2.1 Explotación del atractivo							0	0		
	1.2.2 Tiempo de uso del atractivo		Mas de 24:00 h	08:01-24:00 h	04:01-08:00 h	01:01-04:00 h	00:00-01:00 h		2		
	12.3 Distancia	Índice de accesibilidad (IA=Suma de los valores de las variables distancia, tiempo/10)	0-20km	21-40km	41-80km	81-100k	Más de 100km		4		
		IA=0.8 (Valor máximo)									
	1.2.4 Tiempo de trayecto		IA=6/10=0.8	00:00-1:00h	01:01-02:00 h	02:01-03:00 h	03:01-04:00 h	04:00 h y más	4		
	TOTAL								10	IER=13/13=1	0.8
Valores						Si(1)	No(0)				

<b>1.3 Índice de Equipamiento/Servicios turísticos</b>	1.3.1 Bancos		0	0		
	1.3.2 Cajeros automáticos		0	0		
	1.3.3 Casas de cambio		0	0		
	1.3.4 Oficina de información turística/ regiduría de turismo		0	0		
	1.3.5 Señalética turística		0	0		
	1.3.6 Seguridad	1		1		
	1.3.7 Dependencias policiales	1		1		
	1.3.8 Retén	1		1		
	1.3.9 Tenencia		0	0		
	1.3.10 Comisaría	1		1		
	1.3.11 Brigadas		0	0		
	1.3.12 Servicios de salud	1		1		
	1.3.13 Servicios de apoyo automotor	1		1		
	1.3.14 Vulcanizadora		0	0		
	1.3.15 Estacionamiento	1		1		

	1.3.16 Servicios sanitarios	1		1		
	1.3.17 Grúas		0	0		
	1.3.18 Abarrotes y Misceláneas		0	0		
	1.3.19 S. Telefonía	1		1		
	1.3.20 Internet		0	0		
	1.3.21 Terminal de autobuses/taxis/camionetas (ruleteras)		0	0		
	1.3.22 Ferias y mercados		0	0		
	1.3.23 Servicios religiosos		0	0		
	<b>TOTAL</b>			9	IEST=23/23=1	IE ST =0. 4
<b>1.4 Índice de Infraestructura</b>	1.4.1 Agua potable	1		1		
	1.4.2 Alcantarillado	1		1		
	1.4.3 Energía eléctrica	1		1		
	1.4.4 Red telefónica local	1		1		
	1.4.5 Telefonía celular	1		1		
	1.4.6 Carreteras	1		1		
	1.4.7 Caminos	1		1		

	1.4.8 Gasolineras	1		1		
	TOTAL			8	IF=8/8=1	1
1.5 Índice de planta turística	1.5.1 Hospedaje		0	0		
	1.5.2 Alimentación	1		1		
	1.5.3 Transporte	1		1		
	1.5.4 Guías de turismo		0	0		
	1.5.5 Oficinas de información turística		0	0		
	1.5.6 Centros de eventos o auditorios		0	0		
	1.5.7 Granjas	1		1		
	TOTAL			3	IPT=7/7=1	0.4
1.6 Índice promedio de la jerarquización de recursos naturales y culturales					IPJRN=7/7=1	IPJRN C=0.6

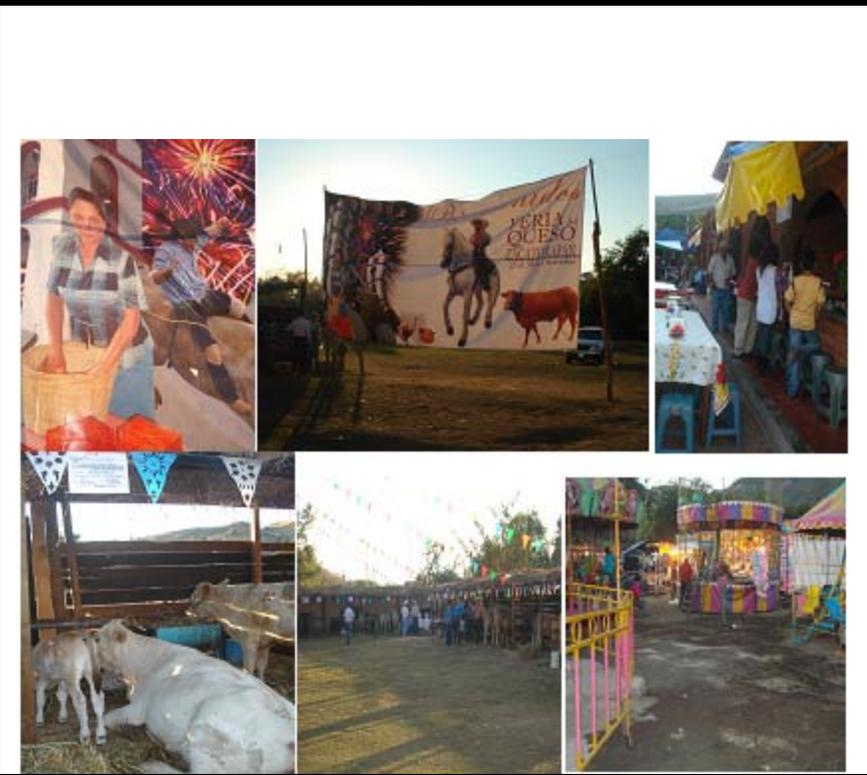
Fuente: Elaboración con base en el manual para la formulación del inventario de recursos turísticos a nivel nacional en Perú y el método OEA-CICATUR para la descripción y análisis de la oferta de atractivos turísticos



**INVENTARIO DE RECURSOS TURÍSTICOS  
NATURALES Y CULTURALES DEL MUNICIPIO DE  
ZACAZONAPAN  
2012**

No: 9

**CÉDULA DE INFORMACIÓN**



**Nombre del atractivo:** Feria del Queso Añejo

**Región:** Sur del Estado de México

**Categoría:** Folclore

**Municipio:** Zacazonapan

**Tipo de atractivo:** Feria

**Comunidad:** Cabecera Municipal

<b>IMAGEN</b>		<b>Estacionalidad de uso:</b> Todo el año
<b>Tipo de propiedad</b>	Pública	DISTANCIA EN KM DEL H.AYUNTAMIENTO: 0 km
<b>Administración</b>	Pública	Estado de vulnerabilidad del recurso: <b>No existe vulnerabilidad</b>
<b>Descripción</b>	Jerarquía 3 (con un valor en el IPJRNC = .7 > .9) Recurso regular que puede ser explotado turísticamente	
<p>Del 25 al 30 de diciembre se lleva a cabo en la cabecera municipal, la “Feria del Queso”, con el fin de impulsar la producción de los mejores quesos añejos, mediante un concurso del mejor queso añejo, complementado con un programa de jaripeos, torneo de gallos, bailes públicos, juegos pirotécnicos y mecánicos.</p> <p>En esta feria hay exposición de ganado, concurso de miel y deshilado, así como un concurso del mejor mole rojo de la región.</p> <p>Hay exposición de platillos tradicionales como el pollo a la crema, enchiladas, mole y por supuesto de quesos añejos. Este evento se realiza anualmente siendo el Regidor de Turismo de cada administración, la persona encargada de armar el programa.</p> <p><b>Programa 2011</b></p> <p>Inauguración Feria del Queso Añejo 2011, 11:00hrs. Jardín Principal.</p> <p>26 de Dic. Exposición de Mole Rojo y Pollo en Crema 11:00hrs. Jardín Principal.</p> <p>27 de Dic. Jaripeo de Lujo “CHEQUE PEÑA” Plaza de Toros 16:00hrs.</p> <p>28 de Dic. Concurso del Caballo Bailador Plaza de Toros 11:00hrs.</p> <p>29 de Dic. Jaripeo de Lujo “ALEIDA NUÑEZ” Plaza de Toros 16:00hrs.</p> <p>30 de Dic. Clausura de la Feria del Queso Añejo</p>		<b>Promedio</b>



25 de Dic. Inauguración Feria del Queso Añejo 2011, 11:00hrs. Jardín Principal.  
 26 de Dic. Exposición de Mole Rojo y Pollo en Crema 11:00hrs. Jardín Principal.  
 27 de Dic. Jarpeo de Lujo "CHEQUE PEÑA" Plaza de Toros 16:00hrs.  
 28 de Dic. Concurso del Caballo Bailador Plaza de Toros 11:00hrs.  
 29 de Dic. Jarpeo de Lujo "ALEIDA NUÑEZ" Plaza de Toros 16:00hrs.  
 30 de Dic. Clausura de la Feria del Queso Añejo 2011 16:00hrs.

2012

<b>ENERO</b> Lu Ma Mi Ju Vi Sa Do 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	<b>FEBRERO</b> Lu Ma Mi Ju Vi Sa Do 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28	<b>MARZO</b> Lu Ma Mi Ju Vi Sa Do 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	<b>ABRIL</b> Lu Ma Mi Ju Vi Sa Do 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30
<b>MAYO</b> Lu Ma Mi Ju Vi Sa Do 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	<b>JUNIO</b> Lu Ma Mi Ju Vi Sa Do 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	<b>JULIO</b> Lu Ma Mi Ju Vi Sa Do 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	<b>AGOSTO</b> Lu Ma Mi Ju Vi Sa Do 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31
<b>SEPTIEMBRE</b> Lu Ma Mi Ju Vi Sa Do 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	<b>OCTUBRE</b> Lu Ma Mi Ju Vi Sa Do 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	<b>NOVIEMBRE</b> Lu Ma Mi Ju Vi Sa Do 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	<b>DICIEMBRE</b> Lu Ma Mi Ju Vi Sa Do 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

Cartel de la Feria

		1.1.1 Monumento cultural o natural	Si (1)	No (0)	P. T	P.M	P. O
				0	0		

1. Índice Ambiental	1.1 Índice de reconocimiento	1.1.2 Zonas o centros de interés turístico	1		1		
		1.1.3 Monumento histórico natural o cultural		0	0		
		1.1.4 Zonas típicas o pintorescas	1		1		
		1.1.5 Legal/Formal		1	1		
		1.1.6 Informal		1	1		
		<b>TOTAL</b>			4	IR=6/6=1	IR=0.7
		1.2 Índice de excepcionalidad	1.2.1 Singularidad	1		1	
	1.2.2 Relevancia		1		1		
	1.2.3 Monumentalidad		1		1		
	1.2.4 Densidad		1		1		
	1.2.5 Valor estético		1		1		
	1.2.6 Diversidad		1		1		

		<b>TOTAL</b>					6	IE=6/6=1	1	
1. 3 Índice de vulnerabilidad  (Fragilidad + Intervención - Conservación)  0= no existe vulnerabilidad 1=existe vulnerabilidad -1=el recurso esta conservado sin presencia de vulnerabilidad	1.3.1 Conservación		1				1			
	Valores		Si(1)		No (0)		0			
	1.3.2 Fragilidad				0					
	1.3.3 Grado de intervención				0		1			
	<b>TOTAL</b>						1	IV= F+GI-C= -1=+0.3 1 o 2 =-0.3 0= -0.3	- 0.3	
1.2 Índice de Explotación del Recurso	Valores					Si(1)	No(0)			
			4	3	2	1	0	1		
	1.2.1 Explotación del atractivo					1				
	1.2.2 Tiempo de uso del atractivo		Mas de 24:00 h	08:01-24:00 h	04:01-08:00 h	01:01-04:00 h	00:00-01:00 h	4		
	Índice de		0-	21-	41-	81-	Más	4		

	<b>12.3 Distancia</b>	<b>accesibilidad</b>  <b>(IA=Suma de los valores de las variables distancia, tiempo/10)</b>	20km	40km	80km	100k	de 100km			
		IA=0.8 (Valor máximo)								
	1.2.4 Tiempo de trayecto	IA=6/10=0.6	00:00-1:00h	01:01-02:00 h	02:01-03:00 h	03:01-04:00 h	04:00 h y más	4		
	<b>TOTAL</b>							13	IER=13/13=1	1
<b>1.3 Índice de Equipamiento/Servicios turísticos</b>	Valores					Si(1)	No(0)			
	1.3.1 Bancos					1		1		
	1.3.2 Cajeros automáticos					1		1		
	1.3.3 Casas de cambio						0	0		
	1.3.4 Oficina de información turística/ regiduría de turismo						0	0		
	1.3.5 Señalética turística						0	0		
	1.3.6 Seguridad					1		1		

	1.3.7 Dependencias policiales	1		1		
	1.3.8 Retén	1		1		
	1.3.9 Tenencia	1		1		
	1.3.10 Comisaría	1		1		
	1.3.11 Brigadas		0	0		
	1.3.12 Servicios de salud	1		1		
	1.3.13 Servicios de apoyo automotor	1		1		
	1.3.14 Vulcanizadora		0	0		
	1.3.15 Estacionamiento	1		1		
	1.3.16 Servicios sanitarios	1		1		
	1.3.17 Grúas		0	0		
	1.3.18 Abarrotes y Misceláneas	1		1		
	1.3.19 S.Telefonía	1		1		
	1.3.20 Internet	1		1		

	1.3.21 Terminal de autobuses/taxis/camionetas (ruleteras)	1		1		
	1.3.22 Ferias y mercados	1		1		
	1.3.23 Servicios religiosos	1		1		
	<b>TOTAL</b>			18	IEST=23/23=1	IE ST =0. 9
<b>1.4 Índice de Infraestructura</b>	1.4.1 Agua potable	1		1		
	1.4.2 Alcantarillado	1		1		
	1.4.3 Energía eléctrica	1		1		
	1.4.4 Red telefónica local	1		1		
	1.4.5 Telefonía celular	1		1		
	1.4.6 Carreteras	1		1		
	1.4.7 Caminos	1		1		
	1.4.8 Gasolineras	1		1		
	<b>TOTAL</b>			8	IF=8/8=1	IF= 1
	1.5.1 Hospedaje	1		1		
	1.5.2 Alimentación	1		1		

1.5 Índice de planta turística	1.5.3 Transporte	1		1		
	1.5.4 Guías de turismo		0	0		
	1.5.5 Oficinas de información turística		1	1		
	1.5.6 Centros de eventos o auditorios	1	1	1		
	1.5.7 Granjas	1		1		
	TOTAL			6	IPT=7/7=1	IP T=. 9
1.6 Índice promedio de la jerarquización de recursos naturales y culturales					IPJRN C=0.7	IPJRN C=0.7

Fuente: Elaboración con base en el manual para la formulación del inventario de recursos turísticos a nivel nacional en Perú y el método OEA-CICATUR para la descripción y análisis de la oferta de atractivos turísticos

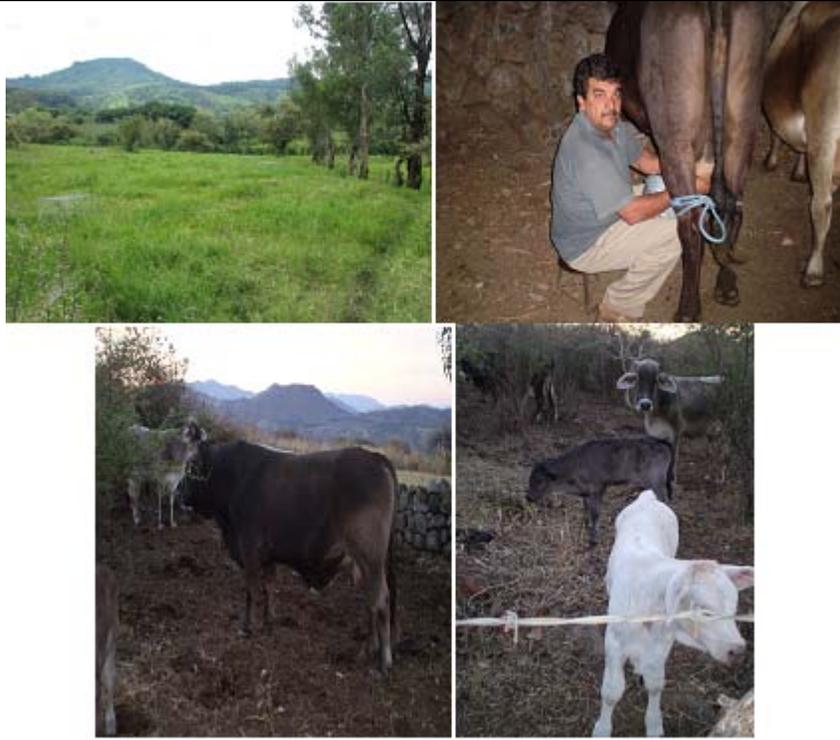
		<p align="center"><b>INVENTARIO DE RECURSOS TURÍSTICOS NATURALES Y CULTURALES DEL MUNICIPIO DE ZACAZONAPAN 2012</b></p> <p align="center"><b>CÉDULA DE INFORMACIÓN</b></p>	<p>No: 10</p>
--	--	--	---------------

		<p><b>Nombre del atractivo:</b> Platos Típicos</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.-Mole Rojo con tamales nejos</li> <li>2.-Pollo a la crema</li> <li>3.-Enchiladas con queso añejo</li> </ol>	<p><b>Región:</b> Sur del Estado de México</p>
		<p><b>Categoría:</b> Gastronomía</p>	<p><b>Municipio:</b> Zacazonapan</p>
		<p><b>Tipo de atractivo:</b> Platos Típicos</p>	<p><b>Comunidad:</b> Cabecera Municipal</p>
<p><b>IMAGEN</b></p>		<p><b>Estacionalidad de uso:</b> Todo el año</p>	

<b>Tipo de propiedad</b>	Privada	DISTANCIA EN KM DEL H.AYUNTAMIENTO: 0 km
<b>Administración</b>	Privada	Estado de vulnerabilidad del recurso:
<b>Descripción</b>	<b>Jerarquía :</b>	
<p>Platillos típicos en el municipio:</p> <p><b>1.-Pollo a la crema</b></p> <p>Para se elaboración se necesita crema criolla, pollo de rancho y chile guajillo. Se pone a hervir el pollo y una vez hervido, se guisa con chile guajillo. Pocos minutos antes de servirse se le incorpora la crema</p> <p><b>2.-Mole rojo de guajolote con tamales nejos.</b></p> <p>Para su preparación se utiliza un guajolote, chile pasilla, chile mulato, chile ancho, ajonjolí, almendras, pasitas, canela, anís, clavos, cominos, pimentas, bolillo frito, tortillas quemadas, cabeza de ajo asada, cebolla asada y jitomate asado.</p> <p>Se fríe el chile primero, después el ajonjolí con las pasitas y las almendras. Posteriormente se deshacen las demás especias con agua tibia y al caldo de guajolote se le agrega lo anterior más el chocolate molido y los ingredientes fritos. Una vez concentrados estos ingredientes se muelen o licua y se guisa. Y unos minutos antes de servir, se agrega las piezas de guajolote.</p> <p>Para el caso de los tamales nejos, se usa maíz, ceniza, frijoles o ejotes. El maíz se nixtamaliza agregándole la ceniza y una vez cocido el maíz, se deja reposar por un día, hasta que las cabezas de maíz se caen. Se muele el maíz, de donde se obtiene la masa para los tamales; esta masa se revuelve con los ejotes o con los frijoles previamente cocidos y guisados. Una vez que la masa esta lista, se hacen pequeñas bolitas de masa que se cubren con hoja de plátano, procurando que el tamal tenga una forma hexagonal. Finalmente se ponen a hervir y se sirven para acompañar el mole rojo.</p> <p><b>3.-Enchiladas con queso añejo</b></p> <p>Las tortillas se fríen en aceite y se van mojando una por una en la salsa de tomate o en el mole rojo que previamente se preparó, a estas tortillas se le agrega pollo o queso y se enrollan para formar los tacos, que posteriormente serán bañados en salsa o mole. Finalmente se les espolvorea el queso añejo.</p> <p>Estos platillos los puedes encontrar en cualquier restaurante de Zacazonapan, aunque es más común degustarlos en las fiestas del municipio.</p>		

Fuente: Elaboración con base en el manual para la formulación del inventario de recursos turísticos a nivel nacional en Perú y el método OEA-CICATUR para la descripción y análisis de la oferta de atractivos turísticos

		<b>INVENTARIO DE RECURSOS TURÍSTICOS NATURALES Y CULTURALES DEL MUNICIPIO DE ZACAZONAPAN 2012</b>  <b>CÉDULA DE INFORMACIÓN</b>	No: 11
		<b>Nombre del atractivo:</b> La Mesa del Limón	<b>Región:</b> Sur del Estado de México
		<b>Categoría:</b> Explotaciones Agropecuarias y Pesqueras	<b>Municipio:</b> Zacazonapan
		<b>Tipo de atractivo:</b> Ganadería (Potreros)	<b>Comunidad:</b> Cabecera Municipal



<b>IMAGEN</b>		<b>Estacionalidad de uso:</b> Todo el año
<b>Tipo de propiedad</b>	Privada	<b>DISTANCIA EN KM DEL H.AYUNTAMIENTO:</b> 1 km
<b>Administración</b>	Privada	Estado de vulnerabilidad del recurso: <b>El recurso esta conservado sin presencia de vulnerabilidad</b>
<b>Descripción</b>	Jerarquía 2 (con un valor en el IPJNC = .5>.6) Recurso con posibilidades de ser explotado turísticamente	
<p>Este potrero tiene 35 hectáreas de terreno, y un total de 20 cabezas de ganado, de las cuales en producción mantienen aproximadamente 9 en lluvias. El Sr. Valdemar y su esposa solo se dedican a la producción de leche aunque en temporada de lluvias fabrican queso pero para consumo familiar.</p>		<b>Promedio</b>

1. Índice Ambiental	1.1 Índice de reconocimiento	1.1.1 Monumento cultural o natural	Si (1)	No (0)	P.T	P.M	P.O
			1		1		
	1.1.2 Zonas o centros de interés turístico	1			1		
	1.1.3 Monumento histórico			0	0		
	1.1.4 Zonas típicas o pintorescas	1			1		
	1.1.5 Legal/Formal			0	0		
	1.1.6 Informal	1			1		
	<b>TOTAL</b>				4	IR=6/6=1	IR=0.7
	1.2 Índice de excepcionalidad	1.2.1 Singularidad	1		1		
		1.2.2 Relevancia	1		1		
		1.2.3 Monumentalidad			0	0	
		1.2.4 Densidad	1		1		
		1.2.5 Valor estético	1		1		
		1.2.6 Diversidad			0	0	

		<b>TOTAL</b>					4	IE=6/6=1	0.7	
	<b>1. 3 Índice de vulnerabilidad</b>  0= no existe vulnerabilidad 1=existe vulnerabilidad -1=el recurso esta conservado sin presencia de vulnerabilidad	<b>1.3.1 Conservación</b>	1					1		
		<b>Valores</b>	<b>Si(1)</b>		<b>No (0)</b>			0		
		<b>1.3.2 Fragilidad</b>			0					
		<b>1.3.3 Grado de intervención</b>			0			0		
		<b>TOTAL</b>					1	IV= F+I-C= -1=+0.3 1 o 2=-0.3 0= -0.3	0.3	
<b>1.2 Índice de Explotación del Recurso</b>	<b>Valores</b>					Si(1)	No(0)			
			4	3	2	1	0			
	<b>1.2.1 Explotación del atractivo</b>						0	0		
	<b>1.2.2 Tiempo de uso del atractivo</b>		Mas de 24:00 h	08:01-24:00 h	04:01-08:00 h	01:01-04:00 h	00:00-01:00 h	1		
		<b>Índice de</b>	0-	21-	41-	81-	Más	4		

	<b>12.3 Distancia</b>	<b>accesibilidad</b> <b>(IA=Suma de los valores de las variables distancia, tiempo/10)</b>	20km	40km	80km	100k	de 100km			
		IA=0.8 (Valor máximo)								
	1.2.4 Tiempo de trayecto	IA=6/10=0.6	00:00-1:00h	01:01-02:00 h	02:01-03:00 h	03:01-04:00 h	04:00 h y más	4		
	<b>TOTAL</b>							9	IER=13/13=1	0.7
<b>1.3 Índice de Equipamiento/Servicios turísticos</b>	Valores					Si(1)	No(0)			
	1.3.1 Bancos						0	0		
	1.3.2 Cajeros automáticos						0	0		
	1.3.3 Casas de cambio						0	0		
	1.3.4 Oficina de información turística/ regiduría de turismo						0	0		
	1.3.5 Señalética turística						0	0		
	1.3.6 Seguridad					1		1		

	1.3.7 Dependencias policiales	1		1		
	1.3.8 Retén	1		1		
	1.3.9 Tenencia		0	0		
	1.3.10 Comisaría	1		1		
	1.3.11 Brigadas		0	0		
	1.3.12 Servicios de salud	1		1		
	1.3.13 Servicios de apoyo automotor	1		1		
	1.3.14 Vulcanizadora		0	0		
	1.3.15 Estacionamiento		0	0		
	1.3.16 Servicios sanitarios		0	0		
	1.3.17 Grúas		0	0		
	1.3.18 Abarrotes y Misceláneas		0	0		
	1.3.19 Telefonía		0	0		
	1.3.20 Internet		0	0		

	1.3.21 Terminal de autobuses/taxis/camionetas (ruleteras)	1		1		
	1.3.22 Ferias y mercados	1		1		
	1.3.23 Servicios religiosos	1		1		
	<b>TOTAL</b>			9	IEST=23/23 =1	IEST= 0.4
<b>1.4 Indice de Infraestructura</b>	1.4.1 Agua potable		0	0		
	1.4.2 Alcantarillado		0	0		
	1.4.3 Energía eléctrica	1		1		
	1.4.4 Red telefónica local	1		1		
	1.4.5 Telefonía celular	1		1		
	1.4.6 Carreteras	1		1		
	1.4.7 Caminos	1		1		
	1.4.8 Gasolineras	1		1		
	<b>TOTAL</b>			6	IF=8/8=1	0.8
	1.5.1 Hospedaje		0	0		
	1.5.2 Alimentación	1		1		
	1.5.3 Transporte	1		1		

<b>1.5 Índice de planta turística</b>	1.5.4 Guías de turismo		0	0		
	1.5.5 Oficinas de información turística		0	0		
	1.5.6 Centros de eventos o auditorios		0	0		
	1.5.7 Granjas	1		1		
	<b>TOTAL</b>			<b>3</b>	<b><math>IPT=7/7=1</math></b>	<b>0.4</b>
<b>1.6 Índice promedio de la jerarquización de recursos naturales y culturales</b>					<b><math>IPJRN=7/7=1</math></b>	<b><math>IPJRN C=0.6</math></b>

Fuente: Elaboración con base en el manual para la formulación del inventario de recursos turísticos a nivel nacional en Perú y el método OEA-CICATUR para la descripción y análisis de la oferta de atractivos turísticos



**INVENTARIO DE RECURSOS TURÍSTICOS  
NATURALES Y CULTURALES DEL MUNICIPIO DE  
ZACAZONAPAN  
2012**

No: 12

**CÉDULA DE INFORMACIÓN**

**Nombre del atractivo:** Potreros de Don Luis

**Región:** Sur del Estado de México

**Categoría:**

**Municipio:** Zacazonapan

**Explotaciones Agropecuarias y Pesqueras**

**Tipo de atractivo:** Ganadería (Potreros)

**Comunidad:** Cabecera Municipal



<b>IMAGEN</b>		<b>Estacionalidad de uso:</b> Todo el año
<b>Tipo de propiedad</b>	Privada	DISTANCIA EN KM DEL H.AYUNTAMIENTO: 1 km
<b>Administración</b>	Privada	Estado de vulnerabilidad del recurso: <b>El recurso esta conservado sin presencia de vulnerabilidad</b>
<b>Descripción</b>	Jerarquía 3 (con un valor en el IPJRN = .7 > .9) Recurso regular que puede ser explotado turísticamente	
<p>El Sr. Luis Ruiz Sarabia tiene cinco potreros, que en conjunto suman 40 hectáreas y 78 cabezas de ganado. Él se dedica a la producción de leche misma que vende en la cabecera municipal a algunas queserías pero además tiene un pequeño negocio familiar de hospedaje, pues es dueño del Hotel Los Arroyos, ubicado en el centro de la cabecera municipal. Además de la ganadería también se dedica a la agricultura, a su mando tiene cuatro trabajadores que son los encargados de ordeñar y atender el ganado, así como de sembrar maíz y sorgo. El Sr. Luis comenta que lleva más de 40 años dedicado al ganado y que en el transcurso de este tiempo ha recibido turistas sobre todo turistas interesados en la investigación de su ganado.</p>		<b>Promedio</b>

			Si (1)	No (0)	P. T	P.M	P. O
1. Índice Ambiental	1.1 Índice de reconocimiento	1.1.1 Monumento cultural o natural		0	0		
		1.1.2 Zonas o centros de interés turístico	1		1		
		1.1.3 Monumento histórico natural o cultural		0	0		
		1.1.4 Zonas típicas o pintorescas	1		1		
		1.1.5 Legal/Formal		0	0		
		1.1.6 Informal		1	1		
		<b>TOTAL</b>			3	IR=6/6=1	IR=0.5
	1.2 Índice de	1.2.1 Singularidad	1		1		
		1.2.2 Relevancia	1		1		
		1.2.3 Monumentalidad		0	0		
		1.2.4 Densidad	1		1		
		1.2.5 Valor estético	1		1		

	excepcionalidad	1.2.6 Diversidad	0	0	0			
		TOTAL			4	IE=6/6=1	0.7	
	1. 3 Índice de vulnerabilidad  (Fragilidad + Intervención - Conservación)  0= no existe vulnerabilidad 1=existe vulnerabilidad -1=el recurso esta conservado sin presencia de vulnerabilidad	1.3.1 Conservación	1			1		
		Valores	Si(1)	No (0)		0		
		1.3.2 Fragilidad		0				
		1.3.3 Grado de intervención		0		0		
		TOTAL			1	IV= F+I-C= -1+=+0.3 1 o 2=-0.3 0= -0.3	0.3	
	Valores				Si(1)	No(0)		
			4	3	2	1	0	
		1.2.1 Explotación del atractivo				1		1
		1.2.2 Tiempo de uso del atractivo	Mas de 24:00	08:01-24:00 h	04:01-08:00 h	01:01-04:00 h	00:00-01:00 h	1

1.2 Índice de Explotación del Recurso			h						
	12.3 Distancia	Índice de accesibilidad (IA=Suma de los valores de las variables distancia, tiempo/10)  IA=0.8 (Valor máximo)	0-20km	21-40km	41-80km	81-100k	Más de 100km	4	
1.2.4 Tiempo de trayecto	IA=8/10=0.8	00:00-1:00h	01:01-02:00 h	02:01-03:00 h	03:01-04:00 h	04:00 h y más	4		
<b>TOTAL</b>							10	IER=13/13=1	10/13=0.8
	Valores					Si(1)	No(0)		
	1.3.1 Bancos					1		1	
	1.3.2 Cajeros automáticos					1		1	
	1.3.3 Casas de cambio						0	0	

<b>1.3 Índice de Equipamiento/Servicios turísticos</b>	1.3.4 Oficina de información turística/ regiduría de turismo		0	0		
	1.3.5 Señalética turística		0	0		
	1.3.6 Seguridad	1		1		
	1.3.7 Dependencias policiales	1		1		
	1.3.8 Retén	1		1		
	1.3.9 Tenencia	1		1		
	1.3.1 Comisaría	1		1		
	1.3.11 Brigadas		0	0		
	1.3.12 Servicios de salud	1		1		
	1.3.13 Servicios de apoyo automotor	1		1		
	1.3.14 Vulcanizadora	1		1		
	1.3.15 Estacionamiento	1		1		
	1.3.16 Servicios sanitarios	1		1		
	1.3.17 Grúas		0	0		

	1.3.18 Abarrotes y Misceláneas	1		1		
	1.3.19 Telefonía	1		1		
	1.3.20 Internet	1		1		
	1.3.21 Terminal de autobuses/taxis/camionetas( ruleteras)	1		1		
	1.3.22 Ferias y mercados	1		1		
	1.3.23 Servicios religiosos	1		1		
	<b>TOTAL</b>			18	IEST=23/23=1	IE ST =0. 8
<b>1.4 Índice de Infraestructura</b>	1.4.1 Agua potable	1		1		
	1.4.2 Alcantarillado	1		1		
	1.4.3 Energía eléctrica	1		1		
	1.4.4 Red telefónica local	1		1		
	1.4.5 Telefonía celular	1		1		
	1.4.6 Carreteras	1		1		
	1.4.7 Caminos	1		1		
	1.4.8 Gasolineras	1		1		

	TOTAL			8	IF=8/8=1	1
1.5 Índice de planta turística	1.5.1 Hospedaje	1		1		
	1.5.2 Alimentación	1		1		
	1.5.3 Transporte	1		1		
	1.5.4 Guías de turismo		0	0		
	1.5.5 Oficinas de información turística		0	0		
	1.5.6 Centros de eventos o auditorios	1		1		
	1.5.7 Granjas	1		1		
	TOTAL			5	IPT=7/7=1	0.7
1.6 Índice promedio de la jerarquización de recursos naturales y culturales					IPJRN C=7/7=1	IPJRN C=0.7

Fuente: Elaboración con base en el manual para la formulación del inventario de recursos turísticos a nivel nacional en Perú y el método OEA-CICATUR para la descripción y análisis de la oferta de atractivos turísticos

## **ANEXO B CLASIFICACIÓN DE LOS RECURSOS NATURALES Y CULTURALES**

<b>1. Categoría: Sitios Naturales</b>		
<b>Tipos</b>	<b>Sub-tipos</b>	<b>Características</b>
<b>1.a Montañas</b>	Cordillera Altiplanos Mesetas Cerros Áreas Nevadas Bosques de Piedras Volcanes (*)	Altura, morfología Clima, cambios estacionales marcados Vegetación Fauna Caminos, senderos y ruta. Región Natural en que se encuentran. (Costa o Chala, Yunga, etc.) Presencia de glaciares Presencia de fragmentos de rocas Tipos de erosión predominante Volcanes (*) Estado actual: activo, durmiente, apagado (*) Presencia de glaciares (*)
<b>1.b Planicies</b>	Desiertos Llanuras Tablazo Pampas (superficie terrestre) Salinas Dunas (Medanos)	Región natural en que se encuentra (Costa o Chala, Yunga, etc.) Clima, cambios estacionales marcados Extensión, morfología Fauna Vegetación

<b>1.c Valles</b>		<p>Extensión y Morfología  Vegetación  Fauna silvestre  Clima</p>
<b>1.d Quebradas</b>		<p>Geología  Clima, altura  Caminos, senderos, rutas  Vegetación  Fauna</p>
<b>1.e Cañones</b>		<p>Región natural en la que se encuentra  Geología, clima  Profundidad máxima  Río y afluentes principales  Caminos, senderos, rutas</p>
<b>1.f Pongos</b>		<p>Geología, clima  Profundidad máxima  Fauna  Flora</p>
<b>1.g Cuerpos de agua</b>	<p>Lagos  Lagunas  Oasis  Pantanos  Albufera  Humedales</p>	<p>Región natural en la que se encuentra  Extensión  Profundidad  Presencia de islas</p>

<b>1.h Ríos</b>		<p>Calidad del agua (color, temperatura, transparencia)          Flora          Fauna          Centros poblados cercanos          Zonas de pesca, navegables, y otros.          Caudal</p>
<b>1.i Caídas de agua</b>	Cataratas o cascadas	<p>Lugar de origen          Principales afluentes          Flora y fauna          Número de saltos          Altura</p>
<b>1.j Manantiales</b>		<p>Región natural en la que se encuentra          Calidad y color del agua          Flora y fauna circundante          Dimensión</p>
<b>1.k Aguas Minero Medicinales</b>	<p>Aguas Termales          Aguas No Termales          Gases          Lodos</p>	<p>Región natural en la que se encuentra          Calidad y propiedades del agua          Caudal          Paisaje circundante          Instalaciones</p>
<b>1.l Costas</b>	<p>Islas          Penínsulas, Bahías,          Puntas,          Playas, Esteros y          manglares, Caletas,          Lomas</p>	<p>Región natural en la que se encuentra          Temperatura          Calidad y propiedades del agua (color, transparencia, salinidad, temperatura)          Dimensiones y morfología          Clima, profundidad          Flora y fauna circundante          Dimensiones          Clima</p>

		Geología y morfología del lugar Flora y fauna
<b>1.m Grutas, Cavernas o Cuevas</b>		Dimensiones Formación de depósitos: estalactitas, estalagmitas Presencia de cursos de agua internos Flora y fauna
<b>1.n Áreas protegidas</b>	Parques Nacionales Santuarios Nacionales Santuarios Históricos Reservas Nacionales Bosques de Protección Reservas Paisajistas Reservas Comunales Cotos de Caza Zonas Reservadas	Ubicación, extensión aproximada Flora y fauna Especies de interés Especies en peligro de extinción Caminos, senderos, rutas
<b>1.ñ Lugares Pintorescos</b>	Lugar Pintoresco de Flora Lugar Pintoresco de Fauna Bosques Miradores Naturales Caminos Pintorescos	Ubicación de sitios Extensión, altitud, clima, puntos de interés Caminos, sendas, rutas, especies de interés
<b>1.o Otros</b>	Lugares Paleontológicos (Fósiles) Colpas	Región natural en donde se encuentra Tipos de restos encontrados Antigüedad  Región natural en donde se encuentra Flora y fauna circundante Especies de interés

<b>Categoría: 2. Manifestaciones Culturales</b>		
<b>Tipos:</b>	<b>Sub-tipos</b>	<b>Características</b>
<b>2.a Museos y otros (Pinacoteca)</b>		Tipo de colección Calidad e importancia de la colección, piezas más relevantes (especificar fechas y contexto) Estado de conservación de las piezas y del edificio donde se encuentra dicha colección. Hacer mención específica del edificio de ser necesaria (ej. : iglesia).
<b>2b. Arquitectura y Espacios Urbanos</b>	Iglesia (Templo, Catedral, etc.) Convento, Capilla, Casa de valor arquitectónico, Casa – Hacienda, Palacio o Castillo, Teatros, Biblioteca Molino Santuarios Miradores Universidades Plazas Edificaciones(fortalezas, escuelas, cuarteles, colegios) Plazuelas Alamedas Paseos Boulevards Malecones Barrios Santuarios	Fechas. De construcción e intervenciones más resaltantes (remodelaciones o reconstrucciones). Descripción de elementos formales y estéticos que definen la edificación. Incluir características de las fachadas, sus alturas, proporciones, componentes decorativos y otros elementos destacados. Indicar estilo arquitectónico. Descripción de los bienes muebles destacables. (Púlpitos, altares, etc.) Causas del interés turístico. Estado de conservación. Si el atractivo ha sido declarado Patrimonio Cultural o Monumental de la Nación por el INC o Patrimonio Cultural de la Humanidad por UNESCO. Datos históricos. Sucesos importantes relacionados con el inmueble. Considerar monumentos, piletas, etc. Fechas. De construcción e intervenciones más resaltantes (remodelaciones o reconstrucciones) Estado de conservación. Cultura y contexto a los que pertenece. Datos históricos. Sucesos importantes relacionados con la construcción.

	<p>Miradores Parques Glorietas Puertos, Embarcaderos, Muelles y caletas. Obras de ingeniería moderna (Puentes y canales de riego) Otros</p>	
<b>2c. Lugares Históricos</b>	<p>Edificaciones Complejo Histórico Barrios Puertos, Embarcaderos, muelles y caletas Campo Santo, Campo de Batalla Plazas Plazuelas Obras de ingeniería (Andenes, canales de riego y Puentes) de Estación ferroviaria Otros</p>	<p>Considerar monumentos, piletas, etc. Fechas. De construcción e intervenciones más resaltantes (remodelaciones o reconstrucciones) Estado de conservación. Cultura y contexto a los que pertenece. Datos históricos. Sucesos importantes relacionados con la construcción. Cultura y contexto a los que pertenece. Datos históricos. Sucesos importantes relacionados con la construcción. Descripción de elementos formales y estéticos que definen la construcción. Incluir proporciones, componentes decorativos y otros. Causas del interés turístico Si los recursos han sido declarados Patrimonio Cultural o Monumental de la Nación por el INC o Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO.</p>
<b>2d. Sitios Arqueológicos</b>	<p>Edificaciones (Templos, fortalezas, plazas, cementerios, etc.) Cuevas y grutas Pinturas Rupestres Petroglifos (grabados en piedra) Esculturas Geoglifos (grabado en</p>	<p>Fechas. De realización e intervenciones más resaltante (remodelaciones) Cultura a los que pertenece. Descripción de elementos formales y estéticos que definen la realización Causas del interés turístico Estado de conservación. Si ha sido declarado Patrimonio Cultural o Monumental de la Nación Por el INC o Patrimonio Cultural de la Humanidad por UNESCO.</p>

	tierra) Otros	
<b>2e. Pueblos</b>	Pueblos Tradicionales Pueblos Artesanales Pueblos Históricos	<p>Fechas de fundación e intervenciones más resaltantes</p> <p>Época a la que pertenece.</p> <p>Datos históricos. Sucesos importantes relacionados con el lugar.</p> <p>Descripción de principales elementos estéticos que lo definen.</p> <p>Causas del interés turístico</p> <p>Estado de conservación.</p> <p>Si ha sido declarado Patrimonio Cultural o Monumental de la Nación</p>
<b>Categoría:</b> <b>3. Folclore</b>		
<b>Tipos</b>	<b>Sub-tipos</b>	<b>Características</b>
<b>3.a Creencias Populares</b>	Cuentos Costumbres Leyendas Mitos Tradiciones	<p>Lugar y fecha de acontecimiento, duración.</p> <p>Descripción de la ceremonia</p> <p>Lugar</p> <p>Tipos de sucesos (histórico, contemporáneo, etc.)</p>
<b>3.b Ferias y Mercados</b>	Mercados Artesanales Ferias Artesanales	<p>Lugar, fecha del acontecimiento, duración.</p> <p>Descripción de los productos en venta y causas de su interés turístico.</p>
<b>3.c Música y Danzas</b>		<p>Tipos de música y danzas.</p> <p>Descripción de sus rasgos relevantes.</p> <p>Causas de interés turístico.</p>

<b>3.d Artesanía y artes</b>	<p>Cestería Cueros y Pieles  Madera/Carpintería (escultura)  Instrumentos Musicales  Metales  Imaginería  Máscaras  Objetos Rituales  Papel  Piedras  Pinturas  Tejidos  Orfebrería - joyería (oro y plata)  Indumentaria  Alfarería  Cera (velas)  Cerámica</p>	<p>Lugar de producción.  Tipo y calidad del producto.  Cultura</p>
<b>3.e Gastronomía</b>	<p>Platos Típicos  Bebidas Típicas  Dulces Típicos</p>	<p>Lugares.  Tipo y calidad de los platos y las bebidas.  Descripción de los mismos</p>
<b>3.f Etnológico</b>	<p>Costa  Sierra  Selva</p>	<p>Etnia a la que pertenece.  Aspectos más notables (tipos de vida, etc.)  Causas de interés turístico.  Actividades que realizan.</p>
<b>Categoría:</b>		
<b>4. Realizaciones Técnicas Científicas o</b>		

<b>Artísticas Contemporáneas</b>		
<b>Tipos</b>	<b>Sub-tipos</b>	<b>Características</b>
<b>4.b Explotaciones Mineras</b>		Descripción del tipo de explotación, destacando los aspectos más notables. Causas del interés turístico. Posibilidades de visita.
<b>4.b Explotaciones Agropecuarias y Pesqueras</b>	Agricultura Ganadería Piscigranja	Descripción del tipo de explotación, destacando los aspectos más notables. Causas del interés turístico. Posibilidades de visita.
<b>4.c Explotaciones Industriales</b>	Fábrica de Lácteos Trapiches Vitivinícolas Bodegas Otros	Descripción del tipo de explotación, destacando los aspectos más notables. Causas del interés turístico. Posibilidades de visita.
<b>4.d Centros Científicos y Técnicos</b>	Zoológicos Jardines Botánicos y viveros Planetarios, Acuarios Túneles, Puentes Modernos Centrales Hidroeléctricas Represas Otros	Descripción del tipo de explotación, destacando los aspectos más notables. Causas del interés turístico. Posibilidades de visita.
<b>4.e Otros</b>		

<b>Categoría: 5. Acontecimientos Programados</b>		
<b>Tipos</b>	<b>Sub-tipos</b>	<b>Características</b>
<b>5.a Artísticos</b>	Danza Música, Teatro Exposiciones y Otros	Fecha de realización. Tipo y calidad del programa. Causas del interés turístico
<b>5.b Eventos</b>	Convenciones Concursos Ferias (no artesanales) Festivales Congresos	Descripción del evento Causas de interés turístico.
<b>5.c Fiestas</b>	Fiestas Patronales, Fiestas Religiosas, Carnavales	Descripción de la fiesta. Causas de interés turístico.
<b>5.d Otros</b>		

Fuente: Ministerio de Comercio Exterior y Turismo de Perú, 2006b

## INDICE

---

Introducción .....	12
Revisión de literatura .....	15
Material y MétodoS.....	26
Marco Conceptual .....	28
1.1 Patrimonio cultural inmaterial .....	28
1.2 Patrimonialización .....	32
1.3 Turismo Rural.....	37
1.4 Inventario de recursos turísticos.....	41
1.4.1 Recurso turísticos .....	42
1.4.2 Recursos turísticos naturales y culturales.....	42
1.5 Rutas turísticas.....	44
1.6 Ruta alimentaria .....	45
1.6.1 Ruta alimentaria por producto .....	45
II.-Diagnóstico de la producción quesera .....	48
2.1 Contexto municipal de Zacazonapan .....	48
2.2 Actividades económicas .....	52
2.3 Producción quesera .....	53
III.-Marco metodológico .....	57
3.1 Proceso de patrimonialización.....	57
3.1.1 Selección, delimitación territorial y refuerzo del vínculo territorial .....	57
3.1.2 Recuperación, reconstrucción o invención.....	67
3.1.3 Diferenciación .....	72

3.1.4 Promoción .....	72
3.2 Metodología para el diseño de ruta .....	72
IV.-Aplicación de propuesta de patrimonialización y ruta del queso añejo .....	82
4.1 Propuesta de patrimonialización .....	82
4.1.1 Selección .....	82
4.1.2.-Delimitación territorial y refuerzo del vínculo territorial.....	92
4.1.3-Recuperación, reconstrucción o invención .....	94
4.1.4 Diferenciación .....	100
4.1.5 Promoción .....	102
Conclusión general.....	144
Referencias bibliográficas.....	152
Anexos.....	160