

Una propuesta para desarrollar turismo rural en los municipios de Zacatecas, México: las rutas agro-culturales

María Eugenia González-Ávilaⁱ

Colegio de la Frontera Norte (México)

Resumen: El trabajo evaluó el potencial de los municipios de Zacatecas para desarrollar turismo de Rutas Agro-Culturales (RAC) en base a una serie de recursos mediante el Índice del Evaluación de Rutas Agro-Culturales (IERAC); dando por resultado la Ruta del chile (R1); Ruta del maíz (R2); Ruta ganadera (R3); Ruta láctea (R4) y Ruta frutal (R5), donde los municipios con mayor potencial para éste tipo de turismo son: Zacatecas, Fresnillo, Jerez y Sombrerete mientras que en el caso contrario están de Pinos, Moyahua y Concepción del Oro. Así, ésta propuesta permite evaluar el potencial de un sitio para desarrollar turismo RAC en base a una serie de recursos y puede ser aplicado en diferentes regiones de México u otros países..

Palabras clave: Turismo; Rutas; Cultura; Agronomía, Zacatecas; México.

Title: A proposal to develop rural tourism in the municipalities of Zacatecas, Mexico: agro-cultural routes

Abstract: The study evaluated the potential of the municipalities of Zacatecas to develop tourism Agro-Cultural Tour (RAC) based on a number of resources through the Evaluation Index Agro-Cultural Tour (IERAC) resulting in the he Pepper Route (R1); Corn Route (R2); Cattle Route (R3); Dairy Route (R4), and Fruit Route (R5);, where the municipalities with the greatest potential for this type of tourism are: Zacatecas, Fresnillo, Jerez and Sombrerete while are in the opposite case of Pinos, and Concepcion del Oro Moyahua Thus, this proposal to assess the potential of a site to develop tourism RAC based on a series of resources and can be applied in different regions of Mexico or other countries.

Key-words: Tourism; Routes; Gastronomy; Agronomy, Zacatecas; Mexico.

ⁱ El Colegio de la Frontera Norte A. C. Calle Técnicos No. 277, Esq. Río Panuco; Col. Tecnológico Monterrey, Nuevo León. CP 64700; Tel. 01 (81) 83-87 -41-19, 83-87-44-75, 83-87-5503, 93-87-5027; Fax: 01 (81) 83-87-4645; Email: megamar@colef.mx y megamarinera@yahoo.com.mx

Introducción

Los cambios económicos a nivel mundial y el concepto de interacción hombre-naturaleza dio pie al término sustentable, que fue adoptado por la Organización Mundial del Turismo (en inglés, World Organization Tourism, WOT, 1993), que más tarde originarían el concepto de turismo sustentable, que se define como: “atender las necesidades de los turistas actuales y de las regiones receptoras, mientras se protege y fomentan oportunidades futuras que sirvan para la gestión de los recursos, satisfacción de las necesidades económicas, sociales y estéticas de la población” (WOT, 1993). Este concepto se incluye la integridad cultural de las comunidades locales, procesos ecológicos básicos, diversidad biológica y sistemas que sostengan la vida (Schulte, 2003; WOT, 1993).

En México, el turismo sustentable se le ha denominado turismo de alternativo, y se subdivide en: turismo ecológico, turismo de aventura y turismo rural (SECTUR, 2004). En este último tipo de turismo, se ha desarrollado el concepto de rutas gastronómicas, basadas en el conocimiento y disfrute de productos alimenticios (gastronomía) y aspectos culturales (belleza paisajística, fiestas, atractivos históricos y convivencia con la población) a lo largo de los recorridos por carreteras y caminos de una región. Los casos más exitoso de turismo de rutas se desarrollo en Francia con las rutas del vino, en España con la ruta del queso e Italia cuenta con la ruta del aceite de oliva, (Barrera, 1999).

En el caso de América, existe en Canadá la rutas del vino (Carmichael, 2005); Argentina se crearon las rutas de huellas caprinas, caminos criollos, además de la ruta de las frutas y el aroma (Dachary, 2005). Mientras que en Costa Rica existe la ruta del queso de Turrialba (Blanco M. et al, 2004) y en Colombia se desarrollo la ruta del café (Chacón, 2006; Dachary, 2003; Duis-Urte, 2006).

Una versión, derivada de las rutas gastronómicas se le ha denominado rutas agroalimentarias, basadas en el potencial agrícola y pecuario de una región para proponer su establecimiento y trayecto. En éste tipo de rutas, se identifica el alimento ó producto agropecuario clave y se complementa como actividades adicionales culturales como fiestas, tradiciones, bailes e interacción con la comunidad local (Constable, 2000; Barrera, 2006). A este respecto en México, se ha tratado de combinar tanto los aspectos gastronómicos como agropecuarios desarrollándose la rutas del café en Chiapas; la ruta de los

magueyes en Jalisco; la ruta del mezcal en Oaxaca (Dachary, 2005); así como las rutas Mixteca, Istmeña, Mística y la ruta del mole en Oaxaca; mientras que en Baja California existe la ruta del vino y en Chihuahua la ruta de la manzana (Bernard, et al, 2001). Sin embargo, dichas rutas no se han desarrollado en base al potencial de sus recursos locales ni la valoración de estos para ver su viabilidad y trayectoria, sino en la necesidad económica de la población.

A partir de lo anterior, y tratando de complementar la parte social con la del potencial que tiene una región, es que se sugiere en primer lugar el concepto de Rutas Agro-Culturales (RAC) como una alternativa de turismo y empleo regional, para lo que se aplica el Índice Evaluación de Rutas Agro-Culturales (IERAC), que permite evaluar el potencial para el desarrollo de este tipo de turismo basándose en sus recurso agropecuarios, culturales, de infraestructura y humanos.

La mencionada propuesta, se presenta en siete apartados: el primero comprende el marco teórico del turismo de Rutas Agro-Culturales, para continuar con la descripción de la metodología. Mientras que el punto tres hace referencia a las características del área de estudio y sigue con el apartado cuatro, donde se mencionan los recursos gastronómicos, culturales, agropecuarios, humanos, de infraestructura, servicios y equipamiento que se usaran para calcular el IERAC, de los municipios de Zacatecas.

En tanto que el punto cinco, describe el mercado potencial al a que se dirigiría la propuesta mientras que en el apartado seis, se presentan los resultados y el análisis de estos, para así sugerir acciones que faciliten el desarrollo del turismo RAC; para finalmente concluir acerca de la importancia de este tipo de turismo como alternativa sostenible donde se valore aspectos culturales, culinarios y agropecuarios de diferentes municipios de Zacatecas.

Marco teórico de turismo rural: rutas gastronómicas y rutas agroalimentarias

El término turismo rural, considera primordialmente la cultura local como un componente clave del producto ofrecido. Un rasgo distintivo de los productos de este tipo de turismo, es el deseo, de ofrecer a los visitantes un contacto personalizado al turista, donde se les brinde 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 población, es decir, donde la cultura este implícita (Román et al, 2009).

Dentro del mencionado tipo de turismo rural es donde se ubica el turismo cultural, que incluye las rutas gastronómicas, que se basan en el conocimiento y disfrute de productos alimenticios, así como de la cultura regional y que consisten en recorridos por carreteras y caminos donde se combinan el disfrutar de la gastronomía, belleza paisajística, atractivos históricos y culturales (Barrera, 1999); ejemplos de estos son las rutas inicialmente mencionadas y donde la riqueza gastronómica es uno de los atractivos para el turismo.

Una versión derivada del turismo de rutas gastronómicas se denomina aquí como Rutas Agro-Culturales (RAC), que se basan en la evaluación del potencial agrícola y pecuario de la región; para lo que se requiere contar con el recurso ó producto que dará origen al platillo gastronómico y se complementa con aspectos culturales, tradiciones, interacción comunidad-turismo, así como de infraestructura. Un ejemplo de este tipo de rutas se desarrollo en países como Chi-

le (Constable, 2000) y España (Barrera, 2006).

En el Cuadro 1, se resumen algunas rutas, que constan de un itinerario que permite reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, la elaboración de productos rurales y la degustación de la cocina regional como una expresión de la identidad cultural de la zona. En este trabajo las rutas se complementaran aspectos como la producción agropecuaria, recurso culturales tangibles e intangibles, en la Figura 1 se resume el concepto de turismo RAC.

En el caso específico de México, debido a su riqueza ambiental, cultura y climática ha permitido el desarrollo de la gastronomía como una forma cultural por cada región del país tal como lo menciona Barrera (2006); por lo cual existe el un gran potencial de recursos para el desarrollo de las RAC, donde se pueda mezclar la alimentación, idiosincrasia, tradiciones religiosas con los aspectos culturales como se menciona anteriormente.

Desafortunadamente, el establecimiento de un proyecto de turismo RAC inicia no como un Plan Regional de Turismo Rural de Rutas (PD TERR) sino a partir de la or-

País	Sitio y nombre
Argentina	-Mendoza: ruta de las huellas caprinas; ruta de los olivares del sol; ruta de las frutas y los aromas; caminos criollos y caminos del vino -Córdoba: ruta de los chancinados y quesos; ruta de los cabritos y los aromas; ruta de los sabores de los Valles Cordobeses, Patagonia: ruta de los vinos de la Patagonia; ruta de los sabores de la cordillera; ruta de la pera y la manzana; ruta de la carne ovina y ruta del mar y río (Dacharys, 2006; Barrera, <i>et al</i> , 2009; Barrera, 2010).
Argentina, Brasil y Paraguay	Ruta de la yerba mate (Barrera, <i>et al</i> , 2009)
Costa Rica	Ruta del queso Turrialba (Barrera, <i>et al</i> , 2009)
Colombia	Ruta del café (Barrera, 2006)
Chile	Ruta de La Serena, Vicuña y Ovalle; ruta de Santiago, O' Higgins, Colchagua y Talca; ruta Concepción; ruta de Temuco; ruta de Valdivia, Osorno, Puerto Montt (Ascanio, 2009)
Estados Unidos de Norte América	Ruta del vino (Barrera <i>et al</i> , 2009)
México	-Querétaro: ruta del vino -Puebla: ruta de la sal -Jalisco: ruta del tequila, Jalisco -Puebla: ruta de mole poblano -Oaxaca: Ruta del mole negro (Dachary, 2003)

Cuadro 1. Rutas alimentarias, gastronomía y agrícolas reportadas en América

ganización social para su establecimiento y desarrollo. Por ello, la importancia de proponer una metodología que se acompañe de otros estudio que permitan evaluar desde su potencial de desarrollo hasta éxito y viabilidad a lo largo de un cierto período e tiempo

para turismo); servicios (restaurantes, bancos y agencias de viajes); equipamiento (hospitales, parques y deportivos) e infraestructura (viviendas que cuente con electricidad y agua).

En seguida, con la base de datos de elemento por recurso generada a partir

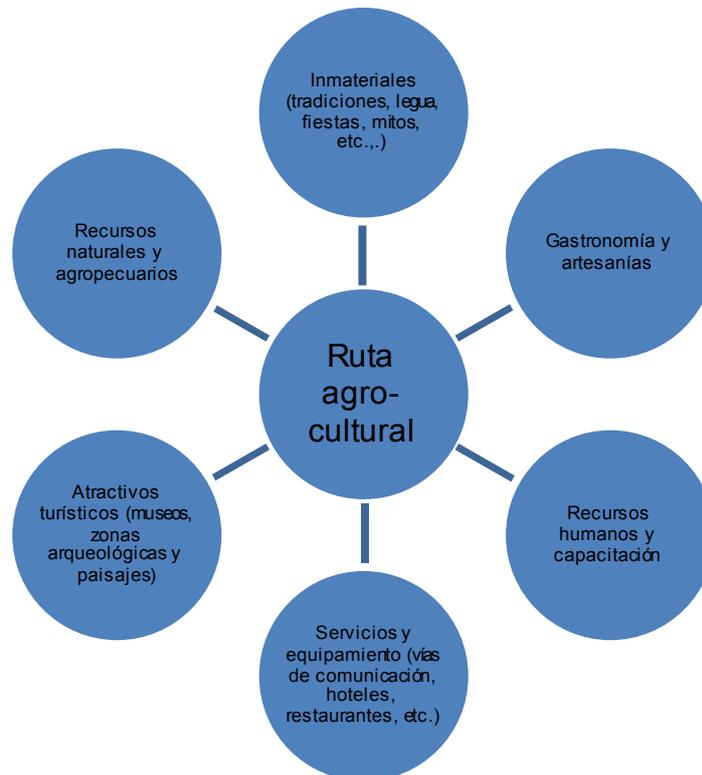


Figura 1. Concepto de recursos a considerar dentro de una ruta agro-cultural

Metodología

Fase I. Considero la búsqueda de información para poder definir los productos agropecuarios y gastronómicos que darían origen a las rutas, para lo cual se considero a los municipios incluidos en el Programa de turismo del Estado Zacatecas 2006-2010 (Gobierno de Zacatecas, 2005).

Fase II. Identificadas las rutas, se procedió a definir los recursos tangibles e intangibles y se asigno el valor de importancia de recursos como gastronómica (número de platillos y alimentos basados en un producto) a que se asigno un valor de 20 mientras que a recurso cultural (zonas arqueológicas, patrimonio cultural y monumentos) un valor 30. En tanto que a los recursos agropecuarios (producción por producto) un valor de 10; al igual que a los recursos humano (habitantes e infraestructura educativa

de información del Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEGI, 2008a); Consejo Nacional de Población, (CONAPO, 2006); Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal, (INAFED, 2005a); Consejo Nacional de Cultura (CONACULTA, 2001); Secretaría de Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, (SAGARPA, 2005); Instituto Nacional Investigaciones Forestales y Pecuarias de Zacatecas, (INIFAPZAC-SAGARPA, 2008a) y Gobierno de Estado de Zacatecas, GEZ (2008a), se normalizaron los datos para incluirlos en la siguiente fórmula:

$$IERAC = \frac{1}{TR} \sum_{x=1}^{TR} [(R_x) * W_x]$$

Donde:

IERAC= Índice de Evaluación de Ruta Agro-Cultural

Rx= recursos a evaluado (x= 1, 2, 3, 4, 5, 6...n)

Wx = porcentaje de importancia del recurso (x=1, 2, 3, 4...n)

TR= total de los recursos evaluados (Rx=1,2, 3...n)

Fase III. Los resultados del IERAC por ruta y municipio se representaron y escalaron a la imagen cartográfica de carreteras de Zacatecas (INEGI, 2000b, c), para posteriormente trazar las rutas y darle el formato Adobe Photoshop Cs (Versión 7). Cabe mencionar que el valor del IERAC, se representa como un punto cuyas dimensiones están en función de la escala de rangos clase por ruta.

Fase IV. Se analizaron y discutiendo los resultados obtenidos de IERAC por ruta y municipio, indicando fortalezas y debilidades para su desarrollo, y así concluir acerca de la importancia del desarrollo de este tipo de turismo en el estado de Zacatecas u otra región.

Área de estudio

El estado de Zacatecas, se localiza en el centro-norte de la República Mexicana, está rodeado por los estados de Jalisco, Aguascalientes, San Luis Potosí, Coahuila y Durango, cubre una superficie de 75,040 km², que representa el 3.8% de la superficie nacional. Además, el estado está conformado por 57 municipios y Zacatecas, la capital (INEGI, 2000a).

El clima del es seco, con una temperatura media anual de 16° C y una precipitación pluvial media de 510 mm. Las variaciones extremas en la temperatura y precipitación son: 35° C máxima y 6° C mínima; 910 mm máxima y 324 mm mínima respectivamente. Mientras que los climas semi-secos se concentran en hacia la región centro y este de la entidad. En tanto que el clima templado se presenta en la parte occidental, y los semi-cálidos se restringen en pequeños fragmentos del estado hacia el extremo sur y suroeste (INEGI, 2008b).

Las regiones hidrológicas de Zacatecas está constituidas por los Ríos Presidio-San Pedro que ocupa una extensión de 2,801.569 km² del centro oeste del estado, mientras el Río Lerma-Santiago comprende 24,439.379 km² y se ubica al sur y suroeste. En tanto que hacia el norte y noreste están los Ríos del Nazas-Aguanaval con una extensión de 17,601.896 km², y en la porción noreste,

centro-este y sureste se ubica el Río El Salado con 29,825.818 km² (INEGI, 2008 c).

El uso de suelo y vegetación del estado está constituido por zonas áridas y semiáridas, donde sólo el 14% de su superficie ofrece condiciones favorables para la agricultura, mientras que el 79% se realiza ganadería y en el 7% se tiene bosques maderables y no maderables. Mientras que hacia la parte central de Zacatecas existen suelos castaños, que se caracterizan por tener una capa de caliche o cal suelta favorable para el desarrollo de la agricultura y ganadería (INEGI, 2008 c).

En la parte noreste del estado, son característicos los suelos de las zonas áridas y semiáridas del centro y norte de México (INEGI, 2008d), y en consecuencia la vegetación es de bosques, matorrales y pastizales, y en la parte sur predominar el mezquite, el ébano, el palo fierro y palo verde. (INEGI, 2008d).

En le tema poblacional, el Censo de Población y Vivienda para el estado de Zacatecas (INEGI, 2005); indica una población total de 1, 3367,692 habitantes; donde en municipios como: Fresnillo (196 500 habitantes), Zacatecas (132 000 habitantes) y Guadalupe (129 200 habitantes) se concentran la mayor población; lo cual significa una tasa de crecimiento muy baja en el país.

Todo lo anterior, da por resultado una muy alta migración hacia los Estado Unidos de Norte América, la cual se ha dado por décadas y aun cuando este fenómeno ha ido disminuyendo sobre todo en municipios como Guadalupe, Troncoso, Vetagrande, Villa García y Caleta, debido al leve crecimiento de su población de municipios como Teul de González Ortega, Apozol, El Plateado de Joaquín Amaro, Moyahua y Huanusco, donde la población sigue migrando ante la falta de opciones laborales (INEGI, 2008f).

En cuanto al tema economía, Zacatecas genera el 0.8% del PIB (Producto Interno Bruto) con respecto al PIB nacional, siendo el sector primario el que más aporta a la economía estatal seguido del sector secundario y terciario (INAFED, 2007a). Mientras que la Población Económicamente Activa (PEA), representada 358, 449 personas, lo que ubica a la entidad con un valor de la 11.8 puntos por debajo de la media nacional (49.3%) mientras que la Población Económicamente Inactiva (PEI) esta 12 puntos por arriba del promedio nacional, es decir, 62 de cada cien personas no trabajan (INAFED, 2007a).

En relación a lo anterior, el turismo en Zacatecas en una opción de empleo representando el 16.5% del PIB (incluye al co-

mercio, restaurantes y hoteles) y acorde con el Programa de Turismo de Zacatecas y el análisis de Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas (FODA) existen siete subregiones turísticas, con potencial de desarrollo turístico (GEZ, 2005).

Recursos materiales e inmateriales para apoyar la ruta

Historia y cultura

El nombre de Zacatecas proviene del náhuatl y significa “lugar donde abunda el zacate”, esto al estar habitado por los caxcanes y zacatecos. Posteriormente hacia los siglos IV y X D.C., se desarrollaron las culturas de “Altavista” en Chalchihuites y “La Quemada” en Villanueva. En este tiempo se descubrían yacimientos minerales que propiciaría la fundación de la ciudad de Zacatecas y más tarde surgen los poblados las Villas y Reales de Minas; donde se construyeron suntuosos edificios religiosos y mansiones (GEZ, 2005).

Hacia el siglo XIX, la ciudad de Zacatecas adopta un estilo neoclásico debido a la influencia francesa, que se desarrolló durante del Porfiriato, y que influiría en la arquitectónicas y manifestaciones culturales que llevaron a la ciudad a ser nombrada por la UNESCO como Patrimonio de Cultural de la Humanidad en 1993, al contar con un gran número de atractivos turísticos de alto valor cultural, Cuadro 2 (GEZ, 2005).

Gastronomía

Los primeros pobladores de Zacatecas, se alimentaban básicamente de frutos y raíces, y en ocasiones de la carne de animales que cazaban. Posteriormente, al llegar los españoles se fusionaron alimentos como el trigo, leche, carne de ganado vacuno y porcino, entre otros tantos productos locales como: el maíz, chile, jitomate, frijoles, quelites, guajolotes, atoles y tamales (De Caraza, 2008). Dicha fusión, tiempo mas tarde estaría influenciada por la cocina francesa e italiana, que daría origen a platillos gastronómicos como el asado de boda jerezano, barbacoa, enchiladas zacatecanas, pipían ranchero, tamales y carne adobada. Además, surgirían bebidas regionales como mezcal de Huitzila; vinos tintos, blancos y rosados, postres con base en frutas como el ate de guayaba, queso de tuna y charamuscas, además de dulces de leche como la coca de jerezana, melcochas, Cuadro 3 (GEZ, 2008a; INAFED, 2005b; Del Hoyo E, 1988, BANRURAL, 1988).

Recursos agropecuarios

El estado de Zacatecas, al contar con un clima semiárido con baja precipitación sólo ha permitido la agricultura de temporal y eventualmente la agricultura de riego, tal como se indica en el Plan Estatal de Zacatecas, 2005-2010 (GEZ, 2005). Ante lo cual, se han realizado diversos estudios de productos agrícolas claves como

Subregión	Municipio	Fiestas, ferias y festivales culturales	Zonas arqueologías, catedrales, museos, etc.
Centro	Fresnillo	2	23
Suroeste	Jerez	2	22
Conurbana	Guadalupe	2	33
	Zacatecas	6	110
Sureste	Noria de Angeles	0	9
	Pinos	1	18
	Villa González Ortega	0	4
	Villa Hidalgo	0	2
Occidente	Saint Alto	0	10
	Sombrerete	1	19
	Chalchihuites	0	9
Sur	Apozol	0	3
	Huanusco	1	6
	Jalpa	0	8
	Juchipila	1	15
	Moyahua de Estrada	1	5
	Tabasco	1	7
	Villanueva	2	16
Noroeste	Mazapil	1	9
	Concepción del Oro	1	1

Cuadro 2. Eventos y monumento culturales por municipio. Fuente: elaboración propia a partir de información de (SECTUR, 2007)

Subregión	Municipio	Platillos
Centro	Fresnillo	<i>Asado de bodas, birria, gorditas rellenas de guisados, enchiladas</i>
Suroeste	Jeréz	<i>Asado de boda jerezano, birria, barbacoa, chorizo jerezano, lengua rellena de vino, ates de manzana camotes, perones</i>
	Guadalupe	<i>Birria, frijoles charros, carnitas, pozole, pipian, torrijas, nopalitos, gorditas, jocoque</i>
Conturbada	Zacatecas	<i>Asado de boda, enchiladas zacatecanas, queso fresco, asadero y añejo, queso de tuna, melcochas, charamuscas, jamoncillos, dulces de calabaza, biznagas, chilacayote, gorditas, tacos de tripas, tostadas, chicharrón, pipian, pacholes, huachales, torrijas</i>
Sureste	Noria de Ángeles	<i>Tamales, buñuelos, birria de carnero, mole con carne de cerdo</i>
	Pinos	<i>Mole de pinole, gordas al horno, condoches, patoles blancos, quesos de tuna, panela, aguamiel, pulque, mezcal</i>
	Villa G.O	<i>Birria, pozole, nopalitos, pan ranchero, pulque</i>
	Villa Hidalgo	<i>Mole, birria, caldo de carnero, nopalitos</i>
Occidente	Saint Alto	<i>Caldo loco, cajetas de membrillo, manzana, uva, granada</i>
	Sombrerete	<i>Nada específico</i>
	Chalchihuites	<i>Asado de boda, chongos zamoranos, calostros</i>
Sur	Apozol	<i>Pan ranchero, chorizo zacatecano, torrijas con miel de maguay, asado de boda, capirotada, tortitas de camarón, chiles rellenos, pipián rojo, enchiladas, menudo de res.</i>
	Huanusco	<i>Pozole, tamales, quesadillas, charamuscas, empanadas, guisado de hongo, mole, gorditas</i>
	Jalpa	<i>Mole de olla, birria, atole, dulces de guayaba, duraznos en almíbar, licor de guayaba, dulces de coco, garapiñados</i>
	Juchipila	<i>Nada específico</i>
	Moyahua de Estrada	<i>Mole, pozole menudo, birria de chivo, tamales de pollo, verduras, chorizo de moyahua</i>
Tabasco	Tabasco	<i>Birria, pozole, tamales, tanitole de calabaza, piloncillo, gorditas al horno, gorditas de maíz, tacachotas, chilaquiles</i>
	Villanueva	<i>Birria, gorditas de maíz, frijoles, rajitas, queso, chicharrón, condoches, mole de pollo y guajolote, asado de boda, frijoles charros, birria bagre, pan pueblerino, dulces de leche, calabaza, chilacayota, atole champurrado, bebidas de licor y membrillo, paletas y nieves</i>
Noroeste	Mazapil	<i>Mole, nopalitos, quelites, atoles, dátiles, dulces de biznaga, caña, aguamiel</i>
	Concepción del Oro	<i>Cabrito, barbacoa de rancho, asado de puerco en chile rojo, tamales, conejo, nopales en chile colorado, cabuches con huevo, chile con queso, chilaquiles, orejones, pipián, acelgas, torrijas, tortas de camarón</i>

Cuadro 3. Subregiones con potencial turístico y platillos gastronómicos por municipio, Zacatecas. Fuente: elaboración propia a partir de información de (SECTUR, 2007).

el frijol, maíz, avena forrajera y chile seco; bajo las condiciones de sequía severa, así como técnicas para producir frutas como tuna, durazno, guayaba y uva, además de hortalizas (cebolla, ajo, tomatillo, zanahoria y jitomate).

Los mencionados estudios se han realizado principalmente en el Instituto Nacional de Agricultura de Zacatecas, Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias de Zacatecas, INIFAPZAC (2008a), que identificó zonas con potencial para producir frutas, verduras y forrajes, además de tecnologías para cultivar maíz forrajero y otros productos adaptables a condiciones de sequías severas (Medina et al., 2003).

En cuanto a la producción ganadera, si bien esta limitada por las condiciones climáticas, existen zonas económicas que indica, que los municipios de Zacatecas, Jerez, Sombrerete y Fresnillo tienen un alto potencial para producir ganado bovino, porcino y aviar; que se trasformaría en carne, leche y huevo. (Secretaría de Desarrollo Económico de Zacatecas, 2008a).

Humanos y capacitación

El turismo en general, requiere contar con recursos humanos capacitados e instituciones educativas que brinde dicha capacitación. Al este respecto, el estado de Zacatecas cuenta con seis universidades que ofrecen licenciaturas en administración de empresas turísticas y existen varios

colegios tecnológicos en turismo, Cuadro 4 (SECTUR, 2008b); además la Secretaría de Turismo creó la Ley para el Desarrollo Turístico del Estado de Zacatecas (Decreto 544, Capítulo II, Capacitación y Adiestramiento Turístico), donde se consideró la importancia de gestionar recursos para capacitar a personal del sector turismo, promocionar programas, entre otras medidas, afín de apoyo al sector (Periódico Oficial, 2004). Adicionalmente, el gobierno estatal realiza frecuentemente eventos de certificación y capacitación turística denominados como ActiTur, que comprende la capacitación en cursos de especialización de comida mexicana, preparación de bebidas, tallado en frutas y verduras, así como la conservación del patrimonio turístico, y creación de circuitos turísticos (GEZ, 2008b,c). Además, las empresas relacionadas al turismo pueden obtener certificados o tarjetas de oro, plata o bronce como prestadores de servicio turístico de calidad, siempre y cuando asistan a un cierto número de cursos, que les permitirá ser promovidos en la página de internet de la Secretaría de Turismo (GEZ, 2008c).

Servicios y equipamiento

Otro aspecto importante para el desarrollo del turismo es contar con infraestructura, equipamiento y servicios de apoyo, suficiente y de calidad, donde el municipio de Zacatecas ha recibido mayor

Institución	Carrera (Licenciatura y técnico)
Universidad Autónoma de Fresnillo	Licenciatura en Administración de Empresas Turísticas
Universidad Autónoma de Durango, Campus Zacatecas	Licenciatura en Administración de Empresas Turísticas
Universidad de Tolosa de Zacatecas	Licenciatura en Turismo.
Universidad Interamericana para el Desarrollo, Campus Zacatecas	Licenciatura en Administración de Empresas Turísticas Profesional Asociado en Servicios Turísticos (Profesional Asociado en Hotelería)
Universidad Interamericana para el Desarrollo, Campus Fresnillo	Licenciatura en Administración de Empresas Turísticas
Centro de Estudios Tecnológicos, Industriales y de Servicios (CETIS) No. 113	Bachillerato Tecnológico en Turismo
Colegio Nacional de Educación Profesional Técnica (CONALEP) Plantel, Maestra Dolores Castro Varela	Profesional Técnico-Bachiller en Alimentos y Bebidas
Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, Campus Zacatecas	Técnico en Administración Turística
Colegio de Bachilleres del Estado de Zacatecas Plantel No. 1	Bachillerato en Administración de Empresas Turísticas

Cuadro 4. Infraestructura para capacitación de recursos humanos para el turismo. Fuente: SECTUR, 2008

Subregión	Municipio	Unidades medicas	Médicos	Bancos	Hotéles	Cuartos de hospedaje	Establecimiento que preparan alimentos	Agencias de viajes	Unidades de recreación
Centro	Fresnillo	36	372	14	33	923	57	5	15
Suroeste	Jeréz	16	94	5	17	386	18	10	7
Conurbada	Guadalupe	17	354	6	13	421	24	3	5
	Zacatecas	17	624	23	53	2316	142	12	37
Sureste	Noria de Ángeles	7	12				2		2
	Pinos	26	66	2	5	65	3		4
	Villa González Ortega	5	7				2		2
	Villa Hidalgo	7	11		1	5	3		5
Occidente	Saint Alto	9	13		1	10	3		5
	Sombrerete	22	56	3	6	130	25	2	3
	Chalchihuites	5	11		2	40	14	1	4
Sur	Apozo	3	4		6	228	7		6
	Huanusco	3	6				2		4
	Jalpa	10	48	4	4	66	13		5
	Juchipila	5	15	3	5	53	9	2	10
	Moyahua de Estrada	3	4		3	28	3		1
	Tabasco	6	20	1	4	50	10	2	4
	Villanueva	10	37	1	5	72	9	2	3
Noroeste	Mazapil	19	30		1	15	3		2
	Concepción del Oro	9	52	1	8	130	7		8

Cuadro 5. Infraestructura de servicios turísticos por municipio. Fuente: elaboración propia a partir de información de (SECTUR, 2007, INEGI, 2008)

apoyo económico para conservar y mantener su centro histórico por ser una ciudad considerada como patrimonio de la humanidad, Cuadro 5 (González, 2007). Una opción más para equipar los municipios, es el Programa "Acceso", que tiene como objetivo mejorar la atención, la infraestructura y el servicio para personas con discapacidad (GEZ, 2008b).

Mercado potencial

Las tendencias turísticas, indican que el turismo hoy por hoy tiene un mayor nivel cultural con responsabilidad social del entorno que visita, aventurero que desea experiencias únicas e inolvidables con una gran alternativa de actividades que complementen e integren el paquete personalizado además demanda alta calidad, seguri-

dad y alimentación nutritiva con un servicio humano de clase mundial. En este último tema, la alimentación o recursos culinarios, que son consideradas como un patrimonio cultural de los pueblos y que es un elemento complementario en el viaje (Montecinos, 2009). Así, el flujo de turistas especializados cuyo principal motivo del viaje es la gastronomía ha ido creciendo, iniciando en Francia y logrando exportar su cultura gastronómica al mundo; de manera semejante lo han hecho países como España, en donde se ha logrado revolucionar técnicas culinarias con el apoyo de la ciencia. Asimismo, ha sucedido con la cocina latina en Estados Unidos, la cual es más requerida en otros países del mundo (Montecinos, 2009).

Acorde con las estadísticas de hábitos de consumo, el turista nacional asocia los temas culturales y la gastronomía como razones para viajar, por lo cual ha ido tomando importancia los destinos turísticos que incluyen estos temas. Por ejemplo el turismo de semana santa que visitan Oaxaca lo hace en un 19% por la artesanía mientras que por razones gastronómicas el 18% y por aspectos históricos el 12% (SECTUR, 2005). Mientras que en la época de verano la gastronomía y cultural nuevamente son importantes para visitar Oaxaca representando un 21%, por artesanías un 18% y por temas de historia viaja un 12%. En tanto, que los turistas que viajan a Puebla, por aspectos gastronómicos son el 16% y quien visita Guadalajara representa el 9% mientras que quien visita grandes museos es el 9% (SECTUR, 2005).

En el caso de los turistas extranjeros que visita Latinoamérica, sus deseos de probar los productos locales y el consumo diario de éstos productos considerados "exóticos" va en incremento. Lo que conlleva a grandes retos, los cuales van desde el desarrollo de infraestructura gastronómica, seguridad, sanidad, calidad y servicio que generen rutas sustentables, donde los beneficiarios sean la comunidad local (Montecinos, 2009). Por lo cual, la propuesta de turismo RAC puede ser una opción para la valoración de recursos agropecuarios y culturales (materiales e inmateriales) con lo que cuenta una localidad para así desarrollar un plan de trabajo y los estudios necesarios para identificar los impactos ambientales, mercado potencial y otras acciones asociadas.

Resultados y discusión

A partir, de los recursos materiales e inmateriales se identificaron las siguientes RAC: Ruta del Chile (R1), Ruta del maíz

(R2), Ruta ganadera (R3), Ruta láctea (R4) y Ruta de la fruta (R5), Cuadro 6. Mientras que los resultados del IERAC por ruta y municipio, se presentan como un punto dimensionado en función de un rango de clase establecido en cada ruta (Figura 2).

La distancia entre las cabeceras municipales y su valor IERAC permitió sugerir la dirección de la ruta, Cuadro 7.

De lo anterior, se identificó que en el caso específico del municipio de Zacatecas, su alto valor de IERAC, se debe a que cuenta con una alta concentración de recursos humanos y centros de capacitación turística; además de contar lo mayor infraestructura, servicios y lugares que prestan servicios de alimentación, así como es el municipio donde se realizan el mayor número de eventos culturales y en donde se ha invertido significativamente en el mantenimiento de monumentos históricos como la Catedral; el Palacio Municipal; el Palacio de la Noche; las Minas de nuestra Señora de Zacatecas; el teatro Calderón (González H. 2007).

En el caso del municipio de Jerez, el valor del IERAC es alto debido a su gran número de atractivos culturales como el Teatro Hinojosa, Presidencia Municipal, Templo de la Inmaculada Concepción, Biblioteca Municipal, Escuela de la Torre y el Santuario de Nuestra Señora de la Soledad, además de áreas naturales (La Sierra de Cardos, la Presa el Tesoro y la del Cargadero) y fiestas, danzas, y productos artesanales de joyería de oro y plata, talabartería y labrado (INAFED, 2005 b). Mientras que Fresnillo es el siguiente municipio en importancia por el número de monumentos históricos como el Ex Templo de la Concepción, El Presidio y Teatro José González Echeverría, además del museo del Agora José González Echeverría, y la biblioteca principal (INAFED, 2005 b).

Hay que mencionar, que sin duda un factor determinante en el valor de IERAC por municipio es la infraestructura, equipamiento y servicios, siendo que representa entre el 80% al 90% de total del índice.

En lo que respecta a la trayectoria y fortalezas de las rutas, la R1 (Ruta del Chile) que comprende los municipios de Guadalupe-Zacatecas-Jerez-Fresnillo-Sombrerete, tiene como ventajas el contar con la multiplicidad de recursos que aporta los municipios de Zacatecas, Jerez y Fresnillo. Mientras que Guadalupe contribuye a la ruta con aspectos arquitectónicos como conventos, museos, santuarios y haciendas. Además de una serie de fes-

Subregión turística	Municipio	Rutas				
		R1	R2	R3	R4	R5
Centro	Fresnillo	22.2	22.4	13.3		
Suroeste	Jeréz	7.8		12.4		12.8
Conurbada	Guadalupe	12.1	13.8	13.8	21.2	
	Zacatecas	22.6	29.2	23.7	43.2	36.2
Sureste	Noria de Ángeles	2.6		3.9		
	Pinos	5.6	7.6		12.6	16.6
	Villa González Ortega			1.8		
	Villa Hidalgo	2.1		3.4		
Occidente	Saint Alto			4.2		5.5
	Sombrerete	5.8	8.6		5.1	10.5
	Chalchihuites	3.0			7.2	
Sur	Apozol	3.2	2.2	2.5		
	Huanusco	3.0	4.1			
	Jalpa			5.7		13.8
	Juchipila					
	Moyahua de Estrada	2.9	2.6	3.2		
	Tabasco		7.2	2.5		
	Villanueva			5.6	10.8	
Noroeste	Mazapil	2.9				
	Concepción del Oro	4.3	2.3	4.1		4.5

Cuadro 6. Valores del Índice de evaluación del potencial de desarrollo de rutas agro-culturales.
Fuente: elaboración propia.

tividades. Así como una serie de artesanías como sarapes, cobijas, tapetes y ruanas; trabajos de marquería con incrustaciones de madera finas y metales preciosos; y tallados en cantera (INAFED, 2005b). En tanto que el municipio de Sombrerete, sería el punto final de la R1, contribuyendo con su riqueza histórica y arquitectónica, festividades cívicas y de corte religioso (fiesta de la Virgen de la Candelaria). Además, de ser un pueblo mágico, por su innovación en propuestas turísticas, al resaltan sus recursos naturales, culturales, gastronómicos, artesanales y de tradiciones (CONACULTA, 2001).

Así, todo lo anterior comprendería la R1, donde los aspectos gastronómicos pueden ser desarrollados a partir de la gran variedad de chiles (guajillo, ancho, cascabel, mora y otros) cultivados para los guisos de la cocina zacatecana, Cuadro 1 (Del Hoyo E, 1988, BANRURAL, 1988) y de los cuales existe una serie de estudios realizados sobre las diferentes variedades de chile con las que cuenta la región (INIFAPZAC, 2008a).

En el caso de la R2 (Ruta del maíz) se proponen dos trayectorias, la primera comprende el municipio de los Pinos-Zacatecas-Fresnillo-Sombrerete y la segunda

Huanusco-Tabasco-Zacatecas-Fresnillo-Sombrerete. En el primer caso, su fortaleza está basada en los numerosos atractivos culturales que aportan el municipio de los Pinos, tal como la Parroquia de Tlaxcala; el Ex-convento de San Francisco; el Portal Centenario; la Torre, el Reloj Público y Portal de las Palomas. Además de contar con la Ex-hacienda de la Pendencia, del Espíritu Santo y San Nicolás de Quijas. Un atractivo mas de R2, es la ubicación y trayectoria que permitirá anexar otras actividades como la visita a las zonas mineras y Sierra de Pinos, que es una área ecológica, así como se complementa con una serie de fiesta como la de los faroles y de San Matías Apóstol, donde se puede adquirir artesanías como piñatas y artículos de palma piteados (INAFED, 2005b).

La segunda alternativa de R2, tiene como fortalezas contar con una serie de atractivos que aporta el municipio de Huanusco, tales como: las Ruinas de la Liebre y gran numero de templos (Guaitimalas de la Luz y los Soyaes, y el de San Francisco), así como la Capilla de San Per y el Palacio Municipal; y es un sitio donde se puede realizar visitas al museo, asistir a una serie de fiestas que se celebran a lo

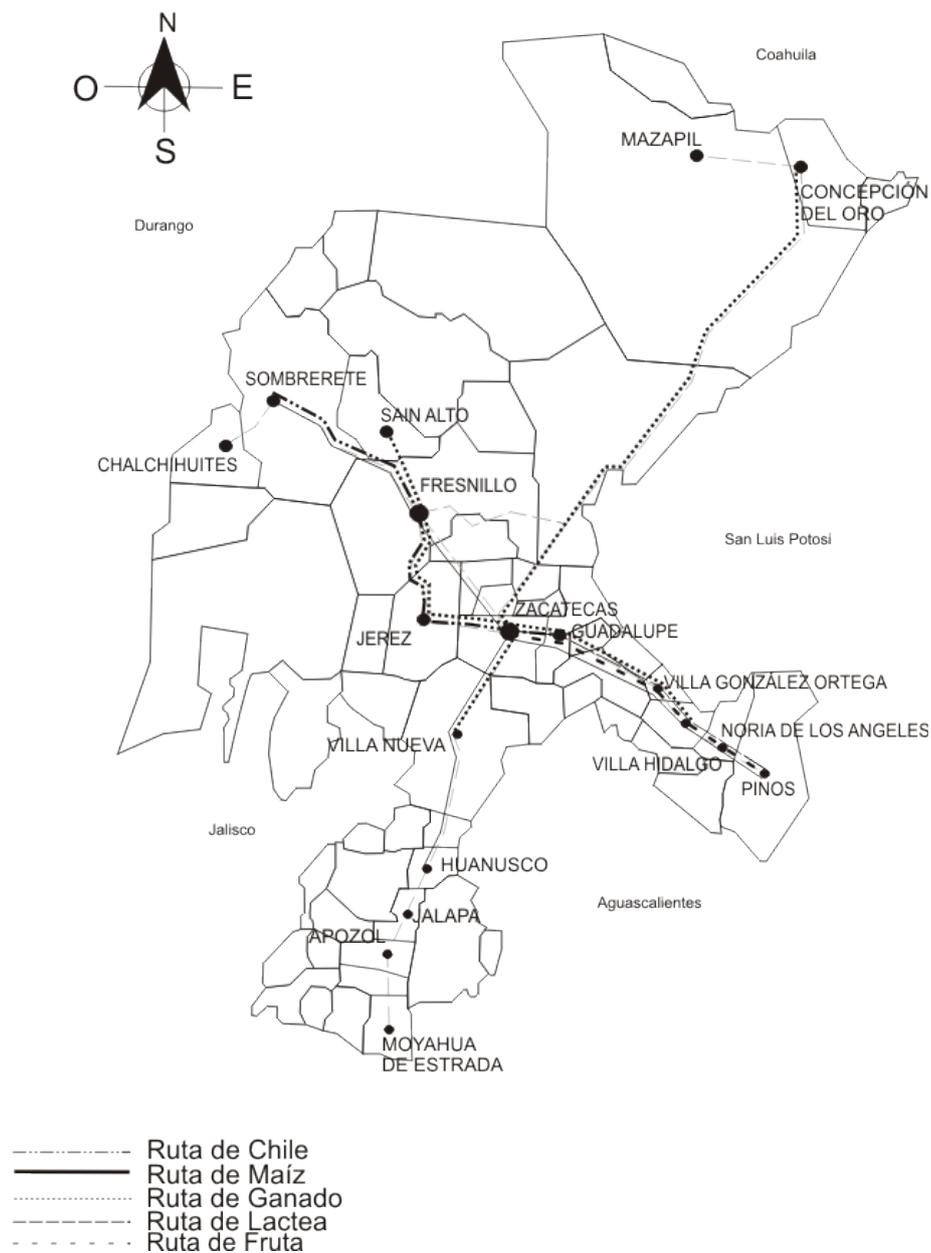


Figura 2. Rutas propuestas para los municipios de Zacatecas

largo del año y adquirir una gran variedad de artesanía como sillas de montar, fustes, deshilados, bordados y prendas piteadas, entre otras objetos (INAFED, 2005b). En tanto el municipio de Tabasco, aporta a la R2l monumentos históricos (portal Hidalgo y portal Jiménez), templos, santuario y asistencia a fiestas regionales, además de la venta de artesanías como morrales, mecates de ixtle, utensilios de barro y bolsas piteadas (INAFED, 2005b). En lo que

compete a la parte gastronómica y agropecuaria se puede complementarse con una gran variedad de platillos elaborados a partir del maíz, el cual se cultiva de manera eficiente en esta región, Cuadro 1 (INAFED, 2005 b; Del Hoyo E, 1988; BANRURAL, 1988).

La R3 (Ruta ganadera) tiene dos opciones de trayectoria: a) Guadalupe-Zacatecas-Fresnillo-Jerez –Sain Alto y b) Jalpa-Villanueva-Zacatecas-Jerez-

Nombre de la ruta	Trayectoria
R1a (Asado de boda).	Zacatecas-Fresnillo-Sombrerete-Chalchihuites
R1b (Asado de boda)	Fresnillo- Zacatecas-Guadalupe
R2 (del maíz)	Guadalupe-Zacatecas-Fresnillo-Sombrerete
R3 (de la carne)	Zacatecas-Guadalupe-Jerez-Fresnillo-Sain Alto
R4 (láctea)	Zacatecas-Guadalupe-Pinos
R5 (de la fruta)	Zacatecas-Jerez-Sain-Alto-Sombrerete

Cuadro 7. Rutas agro-culturales con mayor viabilidad. Fuente: Elaboración propia

Fresnillo-Sain Alto. La primera opción, incluye los municipios (Zacatecas, Fresnillo, Jerez) y Guadalupe que tiene valores altos de IERA, y donde el municipio de Sain Alto aporta sus atractivos arquitectónicos y monumentos coloniales de los siglos XVI y XVII, así como los cascos de haciendas y los templos de San Sebastián Mártir y de la Virgen de Guadalupe (INAFED, 2005b).

En cuanto a la segunda alternativa de R3 (Jalpa-Villanueva-Zacatecas-Jerez-Fresnillo-Sain Alto), el municipio de Jalpa, aporta a la ruta gran cantidad de aspectos culturales que incluyen el cerro del Tepizpasco: Huachimonton; los templos del Señor de Jalpa, de San Antonio, del Santuario, y la tienda Antiguo nido de Águilas, así como visitar un Kiosco de principios del siglo XX, la Presidencia Municipal, museos y la casa de la cultura. Además, este municipio celebra una serie de fiestas religiosas y una semana cultural, que junto con la venta de artesanías como: chiquigüites, canastas, huicholes, alfarería y herrería enriquecerían la ruta (INAFED, 2005b). Mientras que el municipio de Villanueva, aporta a R3 la zona arqueológica “La Quemada”, petroglifos prehispánicos como “El Vergel”, cascos de haciendas y un gran número de casas con portales interiores construidos entre los siglos XVIII y XIX (GEZ, 2005a). En tanto que la parte gastronómica y pecuaria que complementarían a la R3, se basa en la producción de ganado bovino, avícola y porcina de la cual existe un gran número de estudios técnicos (Medina et al, 2003; GEZ, 2005b, Del Hoyo E, 1988, BANRURAL, 1988).

En lo que respecta a la R4 (Ruta láctea), cuya trayectoria incluye a los municipio Pinos-Zacatecas-Jerez-Sombrerete tiene como fortaleza contar con municipios donde la producción de leche bovina es importante, tal es el caso de Pinos y Jerez (SDE, 2008), mientras que el resto de municipios incluidos en la ruta cuentan con infraestructura, servicios y aspectos culturales; que se complementan con la gastronomía local que

incluye dulces como chongos zamoranos, jamoncillos de leche, jocoque, entre otros mas (INAFED, 2005b).

En el caso de la R5 (Ruta de la fruta) se proponen dos trayectorias, la primera comprende los municipios de los Pinos-Zacatecas-Jerez-Sombrerete y la segunda Jalpa-Zacatecas-Fresnillo-Sombrerete. Ambas opciones cuentan con atractivos culturales, ya mencionado y que se enriquece con la variedad de frutos como duraznos, uvas, manzanas guayabas y tuna; que son la materia prima para elaborar el queso y miel de tuna; además de licores de durazno y guayaba, y jamoncillos de frutas (GEZ, 2005a; Del Hoyo ; 1988; BANRURAL, 1988).

La segunda opción de R5 puede apoyarse en la infraestructura, equipamiento y riqueza cultural y gastronómica de los municipios ya mencionados, y donde existen estudios técnicos para la producción agrícola, elaboración de pasta de tuna y durazno, además de licores de frutas por lo que estaría segura la materia prima para las opciones gastronómicas que oferten en la ruta (INIFAPZAC-SAGARPA, 2008c, d; Zegbe, et al, 2008 a, b; 2007; 2006; Zegbe; 2005).

Finalmente, la riqueza en recursos agropecuarios, culturales (materiales e inmateriales) e infraestructura del Estado y sus municipios de considerar algunas de las siguientes recomendaciones para dar viabilidad a la propuesta de turismo RAC.

- Informar a la población e interesados acerca del concepto de turismo RAC, con el fin de conocer y apropiarse del concepto e idea de la ruta
- Convocar a la comunidad u organizaciones a participar en proyectos específicos para que enriquecer las rutas, por ejemplo: elaboración de conservas, artesanías, dulces, productos agropecuarios orgánicos, entre otras acciones
- Realizar un censo de los restaurantes, cocinas y locales que pudieran participar en la oferta gastronómica regional

- a considerar en cada ruta.
- Desarrollar un catálogo de productos por municipio a incluir en las RAC, en donde se explique los aspectos históricos y culturales sobresaliente de cada sitio
 - Crear un itinerario con base a los atractivos culturales, gastronómicos y de servicios que pueden ofrecer las RAC, donde se haga referencia al valor gastronómico, cultura y agropecuaria de los municipios
 - Desarrollar un emblema que identifique cada ruta y la señalización vial que permita el acceso a los sitios donde se pueda degustar comida regional
 - Evaluar las condiciones de la red vial y señalización para facilitar el traslado a lo largo de las rutas, además de apoyar el desarrollo de infraestructura y equipamiento básico para hacer viables los recorridos
 - Valorar la factibilidad económica y temporal que implica un recorrido por las rutas, además de establecer reglas de calidad, certificación de servicio, condiciones de funcionamiento de las RAC y la participación de los integrantes dentro de un Plan de Desarrollo de Rutas
 - Desarrollar circuitos donde se combine RAC con las rutas existentes: Ruta de Haciendas, Ruta verde, Ruta Minera por mencionar algunas
 - Apoyar al sector agropecuario a pequeña y mediana escala con el fin de asegurar la producción de la materia prima para apoyar la gastronomía tradicional que conforman cada ruta
 - Realizar un censo o inventario de los productos agropecuarios y gastronomía por municipio, así como apoyar decisivamente los concursos culinarios y cocina tradicionales zacatecanas
 - Evaluar el impacto social, económico y ambiental de las RAC para tomar las medidas preventivas y de mitigación necesarias para ser una forma de turismo sostenible

Conclusión

La propuesta del concepto y metodológica aquí aplicada permite no solo identificar el potencial de los municipios zacatecanos para desarrollar las Rutas Agro-Culturales de manera sencilla, sino además permite trabajar con información de los recursos agropecuario existente, culturales tangibles e intangibles, así como recursos humanos y de infraestructura con los que cuanta cada municipio. Todo ello, con el fin de proponer una alternativa de turismo que pudiera generar empleos, ser sustentable y sostenible, aunque para su desarrollo y

viabilidad debe estar complementada de plan de trabajo y estudios específicos que considere desde una consulta a la comunidad para saber su opinión ante esta propuesta de turismo hasta una evacuación ambiental para minimizar o mitigar los posibles impactos de las rutas u obras anexas a éstas. Pero sin duda esta propuesta aporta una forma de turismo basada en la valoración y conocimiento de la riqueza gastronómica y cultural, agropecuarios y de infraestructura con la región en estudio y que puede ser aplicada para otras regiones de México.

Referencias

- Ascanio A.
2009 Rutas gastronómicas chilenas: una aproximación al tema Pasos, Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, Universidad de La Laguna, España; Vol. 7, Núm. 2, abril; pp. 321-325. Consultado en: <http://redalyc.uaemex.mx/pdf/881/88111635013.pdf>
- Alpizar P.A.V. y Maldonado A.M.M
2009 Integración de la ruta del vino en Querétaro, un producto innovador. Dentro de la Revista Revista de la Red de experto en Turimso. 15-19 pp. Consultado en: http://www.repositorio.seap.pr.gov.br/arquivos/File/revistas_CEDDET/2009_2_semestre/turismo_2_semestre_2009_n_5.pdf
- Aldavín I.A.J.; Legorreta G. y Martínez A.
2006 La expansión y desconcentración geográfica de la actividad turística en México: potencial para la superación de la pobreza y el desarrollo regional". <http://www.fundacionpreciado.org.mx/documentos/febrero/DT226%28Turismo%29.pdf>
- Banco Nacional de Crédito Rural, BAN-RURAL
1988 "Comida familiar en el estado de Zacatecas". Edit. BANRURAL 203 pp.
- Barrera E.
1999 "Las rutas gastronómicas: una estrategia de desarrollo rural integrado". Turismo rural. Trabajo presentado en el IV Seminario Internacional de Turismo Rural del Cono Sur". Santiago de Chile. Consultado en: www.sagpya.mecan.gov.ar/new/0-0/programas/raices/rutas_gastronomicas.pdf
- 2006 Las Rutas Alimentarias como instrumento para el desarrollo territorial: el caso de la Ruta de la Yerba Mate de Argentina. Consulta en: <http://www.revistauniversidad.uson.mx/revistas/26-5.pdf>
- 2006 "Rutas Alimentarias." Estrategias

- culturales de desarrollo territorial". Consultado en: http://www.lagunasyestancias.com.ar/rutas_alimentarias_estrategia_cultural_de_desarrollo_rural_2006.pdf
- Barrera E. y Bringas A.O.
2009 "Rutas Alimentarias: una estrategia de negocios inclusivos que vincula las políticas agrarias y turísticas". *Études caribéennes*, Número 13-14. *Le tourisme en Amérique latine : enjeux et perspectives de développement*. 20 pp.
- Bernard, A y Dominguez P.
2001 Rutas de arte y gastronomía: una propuesta inexplorada". *Estudios y perspectivas del turismo*. *El Turismo Rural en América Latina*. Revista Digital Vol. 10, No. 1 y 2; 45-57 p.
- Blanco M. y Riveros H.
2004 "Las rutas alimentarias, una herramienta para valorizar productos de las agroindustrias rurales". El caso de la ruta del queso Turrialba (Costa Rica). Consultado en: www.pymesonline.com/formacion/index.php?action=download&id=686
- 2006 "Las rutas alimentarias, una herramienta para valorizar productos de agroindustria rural. El caso de la ruta del queso Iturrialba, Costa Rica". Consultado en: <http://www.infoagro.net/shared/docs/a5/ACF37D.pdf>
- Carmichael, B. A.
2005 Understanding the Wine Tourism: Experience for Winery Visitors in the Niagara Region, Ontario, Canada". *Tourism Geographies*. Vol. 7, No. 2, 185-200 p.
- Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, CONACULTA,
1988 "La cocina familiar en el estado de Zacatecas". 63 pp.
- 2001 "Sistema de Consulta beta, SIC". Consultado en: http://sic.conaculta.gob.mx/consulta2/?&l=&estado_id=32
- Consejo Nacional de Poblaciones, CONAPO
2006 "Estadísticas de población del estado de Zacatecas". Consultado en: <http://www.conapo.gob.mx/00cifras/PEA/32.xls>
- Constable G. S.
2000 "Relaciones entre Agroturismo y Valoración del Patrimonio Medio Ambiental". *Rev. Gestión Turística*. N° 3 Vol. 1. 39-45 pp
- Chacón, G.
2006 La experiencia de la ruta del café". En Barrera, Ernesto (2006). *Turismo rural. Nueva ruralidad y empleo rural no agrícola*. Editado por CINTERFOR. Organización Internacional del Trabajo. En prensa
- Cuadernos de Patrimonio cultura y turísticos
2010 CONACULTA No. 12. Consultado en: http://www.conaculta.gob.mx/turismo-cultural/cuadernos/cuaderno12_1.php
- Dachary A.C.
2003 "Rutas, cultura y cotidianidad en el mundo rural". Seminario sobre turismo rural y su contribución a la creación de empleo y la conservación del patrimonio, Asunción, Paraguay, 12 y 13 de mayo. Organización Mundial del Turismo. Consultado en: <http://mx-d.com/doctorado/documentos/turismo/turismoruralenlasamericasyempleo.pdf>
- 2005 "Retos del turismo rural en América Latina". En: Dachary, Alfredo César; Alvarado, Javier Orozco; Arnaiz Burne, Stella M. *Desarrollo rural y turismo*. Universidad de Guadalajara; Universidad de Buenos.
- De Caraza L.B.
2008. "Gastronomía Zacatecana". Edit. México desconocido. Consultado en: <http://www.mexicodesconocido.com.mx/notas/209-Gastronom%EDa-de-Zacatecas>
- Del Hoyo, C. C.
1988 "La cocina jerezana en Tiempos de López Velarde". Edit. Fondo de Cultura Económica. 103 pp.
- Gobierno del Estado de Zacatecas, GEZ,
2005 "Programa de turismo del estado Zacatecas 2006 -2010". Edit. SECTUR, 190 pp.
- Duis-Urte.
2006 "Colombia: El Turismo del Eje Cafetero en el marco del Paisaje cultural del café". En Barrera, Ernesto (2006). *Turismo rural. Nueva ruralidad y empleo rural no agrícola*. Editado por CINTERFOR. Consultado en: http://www.lagunasyestancias.com.ar/rutas_alimentarias_estrategia_cultural_de_desarrollo_rural_2006.pdf
- Flores O. J.; De Vega M., Kuntz F. S. y Del Alizal L.
1996 "Breve historia de Zacatecas". Fondo de Cultura Económica-El Colegio de México, 66-94 pp.
- Gobierno del Estado de Zacatecas, GEZ,
2008a "Municipios de Zacatecas". Consultado en: <http://www.zacatecas.gob.mx/Municipios/MapaMunicipios.html>
- 2008b "ActiTur", Consultado en: <http://www.google.com.mx/search?hl=es&q=actitur+zacatecas%3F&meta=>
- 2008c "Concluye el proceso de certificación turística de 25 empresas zacatecas." Consultado en: <http://www.zacatecas.gob.mx/UpdNotas/ShowNota.asp?IdNota=5370>

- Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática, INEGI
- 2008^a “Estadísticas del estado de Zacatecas”. Consultado en: <http://www.inegi.gob.mx/est/contenidos/espanol/proyectos/coesme/programas/programa2.asp?clave=008&s=est&c=10386>
- 2008b “Mapa de climas de Zacatecas”. Consultado en: <http://mapserver.inegi.gob.mx/geografia/espanol/estados/zac/clim.cfm>
- 2008c “Mapa de Regiones Hidrológicas”. Consultado en: <http://mapserver.inegi.gob.mx/geografia/espanol/estados/zac/rh.cfm>
- 2008d “Mapa de uso potencial agrícola”. Consultado en: <http://mapserver.inegi.gob.mx/geografia/espanol/estados/zac/tsuelosagr.cfm?c=444&e=32>
- 2008e “Mapa de Agricultura y Vegetación”. <http://mapserver.inegi.gob.mx/geografia/espanol/estados/zac/agri.cfm?c=444&e=32>
- 2008f “Estadísticas a propósito del día mundial de la población: datos de Zacatecas”. Consultado en: www.inegi.gob.mx/inegi/contenidos/espanol/prensa/Contenidos/estadisticas/2008/poblacion32.doc
- Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática, INEGI
- 2006 “Censo de población y vivienda 2005”. Consultado en: <http://www.inegi.gob.mx/est/contenidos/espanol/proyectos/conteos/conteo2005/bd/consulta2005/viviendas.asp?s=est&c=10406>
- 2005 “Anuario estadístico”. Capítulos: agricultura, ganadería y turismo. <http://www.inegi.gob.mx/est/contenidos/espanol/sistemas/ae06/estatal/zac/index.htm>
- 2000a “Marco Geoestadístico”. Consultado en: http://mapserver.inegi.gob.mx/geografia/espanol/estados/zac/ubic_geo.cfm?c=1203&e=32&CFID=3587299&CFTOKEN=27202820
- 2000b “Imagen cartográfica digital: condensados estatales topográficos, imagen digital”, SERIE II. CD.
- Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal, INAFED, 2005 a. “Estado de Zacatecas.”. Consultado en: http://www.e-local.gob.mx/wb2/ELO-CAL/EMM_Zacatecas
- 2005b “Enciclopedia de los municipios de México2, Estado de Zacatecas. Consultado en: <http://www.e-local.gob.mx/work/templates/enciclo/zacatecas/municipios/municipios.htm>
- Instituto de Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias de Zacatecas, y Secretaría de “Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación”, INIFAPZAC-SAGARPA
- 2008a “Potencial Productivo de Especies Agrícolas en el Estado de Zacatecas”. Consultado en: <http://www.inifapzac.sagarpa.gob.mx/PotAgric.php>
- 2008b “Chile en proceso agroindustrial para la elaboración del asado de bodas. Alternativa para la elaboración de la pasta de Chile”. Consultado en: <http://www.inifapzac.sagarpa.gob.mx/productosyservicios/ChileAsadodeBoda.pdf>
- 2008c “Curso: Elaboración de pasta de tuna, durazno y licores de fruta”. Curso agroindustrial. Campo Experimental de Zacatecas. Consultado en: <http://www.inifapzac.sagarpa.gob.mx/productosyservicios/CursoProductosAgroindustriales.pdf>
- 2008d “Licor de Guayaba”. Proceso agroindustrial para su elaboración. Uso de frutas para licores. Consultado en: <http://www.inifapzac.sagarpa.gob.mx/productosyservicios/GuayabaLicor.pdf>
- Medina G., G., Rumayor R. A., Cabañas C. B., Luna F. M., Ruiz C. J. A., Gallegos V. C., Madero T. J., Gutiérrez S. R., Rubio D. S. y Bravo L. A. G.
- 2003 “Potencial productivo de especies agrícolas en el estado de Zacatecas”. Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias. Centro de Investigación Regional Norte Centro. Campo Experimental Zacatecas. Calera, Zacatecas, México. 157 p. (Libro Técnico No. 2). Consultado en: <http://www.inifapzac.sagarpa.gob.mx/publicaciones/Pot-Prod-de-Especies-Agricolas-en-Zacatecas.pdf>
- Medina G., G., Salinas G., H., y Rubio A., F. A.
- 2001 “Potencial productivo de especies forrajeras en el estado de Zacatecas”. Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias. Centro de Investigación Regional Norte Centro. Campo Experimental Zacatecas. Calera, Zacatecas, México. 86 p. (Libro Técnico No. 1). Consultado en: <http://www.inifapzac.sagarpa.gob.mx/publicaciones/Pot-Prod-de-Especies-Forrajeras-en-Zacatecas.pdf>
- Montecinos, T. A.
- 2009 “Boletín turístico de Cancún”. Universidad del Caribe. Volumen 2, No. 3 Diciembre. Consultado en: <http://www.unicaribe.edu.mx/general/anuncios/boletur/textosweb/BoletinCancunJulio09.pdf>
- Periódico Oficial del Gobierno de Zacatecas
- 2004 “Suplemento No. 68: decreto No. 544, Ley para el Desarrollo Turístico

- del Estado de Zacatecas”. TOMO CXIV, Número 68 Zacatecas. Consultado en <http://www.turismozacatecas.gob.mx/downloads/archivos/leydestur.pdf>
- Ramirez A.
2002 “Critical periods of weed control trans-plant chill peeper”. European Weed Research society Weed research, 42, 2003-209. Consultado en: http://www.inifapzac.sagarpa.gob.mx/publicaciones/DocMario/Critical_Period.pdf
- Rivas, R. E, Bravo L. A., Salinas G. H. y Padilla B. L.
2006 “Rentabilidad del chile seco en Zacatecas, México”. Rev. Fitotec. Mex. Vol. 29 (2): 137 – 144. Consultado en http://www.inifapzac.sagarpa.gob.mx/publicaciones/Art-FITOTECNIA_aceptado_2006.pdf
- Roman, F. M. y Cicolena M.
2009 Turismo rural en Argentina” Conepto, situacion y perspectivas. Edit. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura. 17 p.
- Secretaría de Turismo, SECTUR
2004 Turismo alternativo, una nueva forma de hacer turismo”. Fascículo I, Serie de turismo alternativo. Edit. SECTUR, 22 p
- 2005 Hábitos de consumo del turista nacional temporada de verano 2005. Consultado el 10 de julio 2010 en: <http://www.sectur.gob.mx/work/sites/sectur/resources/LocalContent/14616/12/HabitosVeranoCompleto.pdf>
- 2006 Perfil y Grado de Satisfacción del Turista que viaja en México por motivos de Culturales. Consultado en: <http://www.sectur.gob.mx/work/sites/sectur/resources/LocalContent/14616/12/HabitosSSCompleto.pdf>
- Servicio de Información y Estadística Agroalimentaria y Pesquera, SAGARPA
2005^a “Volumen y valor de la producción agrícola por tipo de cultivo, principales cultivos y municipios según disponibilidad de agua”. Consultado el 10 de julio 2010: <http://www.siap.sagarpa.gob.mx/>
- Secretaría de Desarrollo Económico de Zacatecas, SDEZ
2008^a “Información de regiones económicas de Zacatecas”. Consultado en: http://infoeconomica.zacatecas.gob.mx/regiones_economicas.html
- Secretaría de Turismo, SECTUR
2008 “Instituciones de educación dedicadas al turismo, Zacatecas”. Consultado el 10 de mayo 2008: http://www.sectur.gob.mx/wb2/sectur/sect_9065_zacatecas
- Schulte S.
2003 “Guía conceptual y metodológica para el desarrollo y la planificación del sector turismo, CEPAL”, Santiago de Chile. Consultada 12 abril 2008 en: <http://www.cepal.org/publicaciones/xml/2/13092/manual25.pdf>
- Turismo en México
2009 “Zacatecas gastronomía”. Consultado el 10 de julio 2009: <http://www.enjoy-mexico.net/mexico/zacatecas-gastronomia-mexico.php>
- Zegbe J. A. y Behboundian M. H.
2008a “Plant water status, CO₂, assimilation, yield, and fruit quality of “Pacific Rose” apple under partial rootzone drying 2. Avd. Hort. Sci.
Zegbe J. A., Behboundian M. H.; Lang A. and Clotier B.E.
2008b “Respuesta del manzano “Pacific Rose” al riego parcial de la raíz”. Rev. Chapingo Serie horticultura. 13(1): 43-48.
Zegbe J. A y Esparza F. G.
2007 “Poda de ramas mixtas y raleo de frutos: prácticas culturales independientes en durazno” victoria”. Rev. Chapingo Serie horticultura. 13(2): 121-126
Zegbe J. A. y Mena-Covarrubias J.
2006 Retraso de la cosecha en nopal tunero cv. Cristalino”. Rev. Chapingo serie Horticultura. 14 (1): 85-90.
Zegbe J. A.
2005 “Cambios estacionales de nutrimentos en hoja y caída de fruta en Durazno “criollo” de Zacatecas, México”. Nota científica. Rev. Fitotec. Mex. Vol. 28 (1): 71-75
World Organization Tourism, WOT
1993 “Sustainable Tourism Development: Guide for Local Planner”. World Tourism Organization: Madrid, 125 pp.

Recibido: 13/09/09
Reenviado: 05/09/10
Aceptado: 05/11/10

Sometido a evaluación por pares anónimos