

## La gastronomía de Ixtenco, ¿atractivo turístico?

José Armando Espino Téllez<sup>1</sup>

Andrés María Ramírez<sup>2</sup>

### Resumen

El turismo es en la actualidad una de las industrias más importantes a nivel mundial, por lo cual es necesario diversificar su oferta y crear productos turísticos con un enfoque sustentable, que le permitan a la comunidad receptora un mejor desarrollo e impacto en la menor medida posible, sobre los efectos que la actividad turística trae consigo. La falta de una gestión adecuada es la causante de tales efectos, pues se prioriza el crecimiento económico y se descuidan los recursos naturales, culturales y sociales. Es importante optar por una gestión con una perspectiva sustentable para el turismo, el cual debe partir del poder social, anteponiendo el cuidado del ambiente a los beneficios económicos y, como último fin, los beneficios económicos. El presente artículo tiene como objetivo presentar a la gastronomía Otomí (Yumhu) en el municipio de Ixtenco, del estado de Tlaxcala, como un posible atractivo turístico, considerando la gestión y la sustentabilidad como sus ejes principales, presentando algunos resultados preliminares que se han obtenido mediante entrevistas a profundidad, que permiten indicar la gran potencialidad que la gastronomía Otomí (Yumhu) de Ixtenco tiene para posicionarse como uno de los principales atractivos turísticos del estado de Tlaxcala.

**Palabras clave:** Turismo gastronómico, gestión, sustentabilidad, cultura, sociedad, medio ambiente.

**Fecha de recepción:** 21-julio-2017

**Fecha de aceptación:** 02-septiembre-2017

### Introducción

Desde que el turismo hizo su aparición, la alimentación siempre ha formado parte fundamental de los viajes como imperativo biológico que fue evolucionando hasta formar parte

<sup>1</sup> Estudiante de la Maestría en Gestión de Turismo Regional Sustentable por El Colegio de Tlaxcala, A.C. Correo electrónico: [jaesarc@gmail.com](mailto:jaesarc@gmail.com)

<sup>2</sup> Docente-investigador de El Colegio de Tlaxcala A.C. Correo electrónico: [anmara1954@gmail.com](mailto:anmara1954@gmail.com)

de las motivaciones principales, para que los turistas decidan viajar a un lugar para disfrutar de platillos distintos a los que consumen habitualmente.

La actividad turística en pasadas décadas, se orientaba al disfrute pasivo del patrimonio material e inmaterial de las comunidades, lo cual provocó que los productos turísticos privilegiaran su consumo desmedido, y por lo tanto se produjera una degradación ambiental, social y cultural.

En contraste, existe una tendencia turística actual que considera a la sustentabilidad como eje transversal de la actividad; a partir de ello, nace una variada diversidad de ramas de la práctica turística, que contemplan formas de interacción participativa, experiencial y vivencial, que le permiten al turista generar nuevos aprendizajes e intercambios culturales, pues el nuevo turista está ansioso por vivir nuevas sensaciones relacionadas con experiencias diarias o de ocasiones especiales, en las cuales se le permita participar activamente, entre ellas podemos encontrar: turismo de aventura, turismo deportivo, turismo de naturaleza, turismo cultural, turismo gastronómico, turismo rural, turismo ecológico, entre otros (Manual de productos turísticos Uruguay, s/f).

Uno de los recursos turísticos que en los últimos años ha tomado gran importancia es el gastronómico, pues como argumentan Gómez y Armesto:

en el turismo gastronómico, los productos alimenticios y las especialidades culinarias se convierten en vehículo de acercamiento cultural en la medida en que se configuran como elementos identificadores de pueblos y territorios. Esta nueva forma de aproximación a la cultura de un lugar, región o país tiene un carácter más activo y vivencial, lúdico y festivo y, a priori, procura un desarrollo sustentable que pasa por: a) asegurar el mantenimiento de los recursos turísticos; b) mejorar los niveles de bienestar de la población que se encarga de su producción y comercialización y, por último, c) garantizar la satisfacción de la experiencia turística por la vía de la calidad (Gómez y Armesto, 2005, p. 88).

Aunque han sido diferentes los enfoques bajo los que se ha intentado abordar la sustentabilidad, generalmente coinciden en tres aspectos fundamentales: lo social, lo económico y lo ambiental; no obstante, existen pensadores que no están totalmente de acuerdo con esta concepción limitada, por lo que no existe un consenso en su interpretación, pues con base en Wearing y Neil (1999), existen dos facciones de pensadores que se agrupan en dos extremos: los primeros otorgan mucho más importancia al crecimiento económico, que

sólo toma en cuenta lo ambiental como recurso básico para su explotación y generación de ganancias; mientras que el segundo grupo enfoca su atención en la precaución, la planeación y el monitoreo sistemático del medio ambiente.

En el caso particular del estado de Tlaxcala, la gastronomía forma parte complementaria de la oferta turística (Plan de Desarrollo Estatal Tlaxcala, 2011-2016), sin que exista un atractivo gastronómico que destaque de entre toda la diversidad existente; por lo tanto, el objetivo de este artículo es analizar la factibilidad potencial de que la gastronomía Otomí (Yumhu) de Ixtenco, sea un atractivo capaz de atraer al nicho de mercado de turismo gastronómico, partiendo de analizar los conceptos de gestión y sustentabilidad, para así llegar a una mejor comprensión de los mismos y cómo se relacionan con el turismo.

Se ha realizado una breve exploración del potencial turístico de la gastronomía Otomí (Yumhu), mediante entrevistas en profundidad, dirigidas a los habitantes de la comunidad de Ixtenco y a los turistas que visitan la comunidad en fechas específicas, como durante la fiesta del maíz y la festividad de todos los santos, lo cual permite indicar como resultado preliminar, que la gastronomía ya referida tiene un gran potencial de convertirse en un atractivo turístico.

### **1. La gestión turística sustentable en Ixtenco**

De acuerdo con Hernández (2014): un sistema de gestión se define como una metodología para lograr una mejora sostenida y continua, en el desempeño de algún tipo de actividad. Esta definición es vista desde la perspectiva empresarial, pues el autor hace alusión a un sistema de gestión energética y es una primera contribución al análisis del concepto.

El Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española (2016) expresa que la gestión es el acto de ocuparse de la administración, organización y funcionamiento de una empresa, actividad económica u organismo; definición que se puede complementar con lo que argumenta Ford (2008). La gestión es una herramienta de competitividad aplicable a diversos ámbitos, y Makote (2001) expresa que su objetivo fundamental es lograr mayor eficiencia y eficacia. Además, denota una tendencia a un enfoque economicista empresarial, que aporta al mejoramiento de los procesos que se dan dentro de estos sistemas.

Es necesario hacer mención que la actividad turística, aparte de ser recreativa, cultural y social, también es eminentemente una actividad económica; por lo tanto, se deben conocer los aspectos relacionados con la gestión empresarial, pero se le debe conceder una mayor importancia a los recursos principales en los que se basa. Autores como Rodríguez (2005),

enuncian que la gestión turística es un sistema de iniciativas y procedimientos, con el fin de obtener la más completa y orgánica valoración de los recursos turísticos, y permitir su disfrute al mayor número posible de personas, dentro del marco de una orientación económica y social únicas. Lo anterior contribuye al argumento de la UNESCO (2007), que parafraseando sus párrafos explica que la gestión del turismo debe tener un enfoque proactivo, que regule el desarrollo del turismo en una región específica, que se base en un plan que adopten los diferentes niveles de poder (Gobierno), con el fin de tener objetivos, visiones, metas y normas en común, que regulen de manera legítima la actividad turística, todo esto con un enfoque integrador, que dirija los esfuerzos a minimizar los impactos negativos del turismo, así como optimizar beneficios para las comunidades receptoras y su medios social, ambiental y cultural; es decir, un desarrollo sustentable.

La palabra sustentabilidad tienen sus orígenes en la palabra de origen inglés *sustainable*, que puede ser traducida al español como sostenible o sustentable; dos conceptos muy discutidos teóricamente, pero que para fines de este escrito, se tratarán de explicar en lo referente al concepto de sustentabilidad, incluyendo los enfoques económico, social y ambiental.

Los problemas ambientales actuales aparecen como consecuencia del modelo económico imperante (capitalismo), entre las cuales están el calentamiento global, destrucción de recursos naturales, degradación y desaparición de diversidad biológica, mencionando sólo un tipo consecuencias. Este modelo también trae consigo consecuencias sociales, tales como la pobreza, pues privilegia la acumulación de la riqueza, la privatización de los recursos y la disminución de poder o influencia del estado en la toma de decisiones. Entonces: “La sustentabilidad aparece como un criterio normativo para la reconstrucción del orden económico, como una condición para la sobrevivencia humana y un soporte para lograr un desarrollo durable, problematizando los valores sociales y las bases mismas de la producción” (Leff, 2010, p. 1).

De acuerdo con Leff, la civilización moderna sigue avanzando hacia una sobre-economización del mundo; expresa también que los bienes naturales que consideramos gratuitos como el agua, el aire y los bosques, en la actualidad están sujetos a privatización; es decir, pronto se pagará por ellos. Aunque este autor da un halo de esperanza y sugiere que otro mundo es posible si los seres humanos somos capaces de cambiar nuestros paradigmas, por lo tanto, nuestras acciones cambiarán. Citando textualmente al autor: “No se trata de acabar con

el comercio, siempre y cuando el intercambio esté guiado por valores humanos y políticos” (Leff, 2008, p. 96).

Para Leff (2010), la sustentabilidad debe basarse en los siguientes núcleos: manejo del agua (reducir, recapturar y reciclar), manejo comunal de ecosistemas, nuevas fuentes de energía que no involucren a los combustibles fósiles, agricultura orgánica, apoyo a la economía local, investigación e innovación en tecnologías limpias, y campañas de educación ambiental.

Toledo y Ortiz (2014) expresan por su parte que el concepto de sustentabilidad se ha utilizado por gobiernos, científicos y medios de comunicación, como fórmula mágica para resolver la crisis ambiental que se experimenta en la actualidad. Estos autores conciben a la sustentabilidad desde el poder social o acción colectiva, que surge como una fuerza emancipadora con capacidad para superar la crisis de la civilización, mediante la acción organizada y consciente, dirigida hacia una triple reparación:

1. La regeneración del entramado social.
2. La restauración del entorno natural y planetario seriamente dañados.
3. La recomposición y el rescate de las culturas dominadas, excluidas, explotadas.

Al aplicar estos conceptos al caso de la gastronomía Otomí (Yumhu) de Ixtenco, como posible atractivo turístico, es necesario reflexionar que la gestión de este recurso no debe verse sólo como la creación y mejoramiento de infraestructura o de un conjunto de procesos para la mejora continua (agilización, eficacia y eficiencia), sino que debe comprenderse en toda su complejidad, sobre todo si éste se enfoca en la actividad turística alternativa, que tiene su base en la integración y participación de actores locales (gobierno, normas, leyes, infraestructura, *marketing*, entre otros aspectos), pero sobre todo en la revalorización, respeto y cuidado de los recursos naturales, sociales y culturales, los cuales deben ser la base de la gestión turística, con el objetivo fundamental de minimizar los impactos que se tienen sobre estos recursos, y así lograr su conservación por un periodo de tiempo mayor del que se esperaría de una práctica de turismo convencional. El papel de la gestión es, pues, la prevención y correcto manejo de todos los aspectos que son parte de la actividad turística, para que se refleje tanto en el servicio que se ofrece, como en la satisfacción del cliente,

la contribución la calidad de vida de la comunidad receptora y en la conservación de los recursos.

Una consecuencia lógica de una adecuada gestión es la sustentabilidad, cuya concepción clásica se refiere al equilibrio de tres aspectos: económico, social y ambiental, esta manera de abordar a la sustentabilidad puede incluso ser más amplia, pues puede entenderse como un proceso que involucra no sólo tres aspectos, sino que involucre activamente a la sociedad como eje central del cuidado y conservación del patrimonio, pues son ellos (los actores locales) quienes tienen el poder de decidir sobre sus recursos; una nueva práctica económica que no privilegie la acumulación de la riqueza en pocas manos, sino que sea equitativamente distribuida; diagnosticar y planear antes de poner en práctica proyectos turísticos que terminan impactando negativamente a la comunidad; respeto y valorización de las culturas, pues son éstas quienes le dan sentido al turismo alternativo, entonces se deduce que la sustentabilidad va más allá de un discurso: es una filosofía de vida que debe practicarse si de verdad se desea disminuir lo que Leff denomina “crisis civilizatoria” (2008), en pos de una mejor calidad de vida, y la preservación de los recursos naturales y culturales de la comunidad de Ixtenco.

## **2. Turismo gastronómico: un escape de lo cotidiano**

Desde una perspectiva histórica, el turismo se ha desarrollado desde mediados del siglo XIX, y se le conoce como turismo de élite, pues esta práctica sólo la podían realizar las personas con mayores recursos económicos. Con el paso del tiempo comienza a hacerse popular, lo que precede al turismo masivo, que se ubica temporalmente en la segunda mitad del siglo XX. Se identifica una tercera etapa de este turismo, donde el turismo se desarrolla a nivel masivo y el cual la mayoría de personas tienen acceso (Padilla, 1997). La Organización Mundial del Turismo define al turismo como las actividades que realizan las personas durante su viaje y estancia en un lugar distinto al de su medio habitual, por un periodo temporal menor a un año, con fines de divertimento, descanso, ocio, negocios u otros motivos (OMT, 2001). Esta manera de practicar el turismo ha sufrido transformaciones con el paso del tiempo, y lo que se conocía como un turismo convencional o de masas, que se caracterizaba por atraer grandes cantidades de viajeros a una comunidad o región, que priorizaba el consumo desmedido y degradación del ambiente, las culturas locales y el tejido social, ha provocado que el turismo se haya diversificado en lo que hoy se conoce como turismo alternativo, el cual

tiene como objetivo la realización de viajes donde el turista se involucra en las actividades recreativas de contacto con la naturaleza y con las expresiones culturales de comunidades rurales, indígenas y urbanas, respetando el patrimonio natural, cultural e histórico del lugar que visitan.

El turismo alternativo supone una concientización previa de los organizadores y una adecuada gestión en cuanto a los valores naturales, sociales y comunitarios, de la comunidad receptora, para que los turistas interactúen de manera adecuada con la población local. Esta modalidad de turismo está estructurada por actividades que en su nombre indican su característica principal, por ejemplo: turismo cultural, turismo rural, agroturismo, turismo de aventura, turismo cinegético, turismo gastronómico, entre otros (Ibáñez y Villalobos, 2012).

Hall y Mitchell definen al turismo gastronómico como: “La visita a productores primarios de alimentos y bebidas, participación en festivales gastronómicos y búsqueda de restaurantes o lugares específicos donde la degustación de alimentos y toda experiencia sea la principal razón para viajar” (2002). Por su parte, Montecinos expone una definición que alude al turismo gastronómico, y se refiere a toda aquella persona cuya motivación principal para viajar son las actividades que se fundamentan en el patrimonio cultural gastronómico, material e inmaterial, que se efectúa en lugares distintos al de su entorno usual, y cuyo principal objetivo es degustar y disfrutar productos, servicios y experiencias gastronómicas (2013).

Ixtenco conserva un gran patrimonio cultural, que se expresa en sus diversas manifestaciones, pero su gastronomía tiene la particularidad de nacer de una comunidad indígena, cuya característica principal es mantener una profunda relación con sus creencias, hábitos, costumbres, tradiciones y religiosidad; es decir, con todo su sistema de creencias que les otorgan un sello distintivo, y que por lo tanto las hacen únicas (Guevara y Sánchez, 2014). Actualmente, los Otomí (Yumhu) de Ixtenco es una de las comunidades indígenas que subsisten en el estado de Tlaxcala, y que tiene una gran potencialidad turística acorde con las nuevas tendencias e intereses de un mercado turístico mejor educado e informado.

### **3. Recursos gastronómicos de Ixtenco**

Cajero menciona algunos de los platillos que los Otomís (Yumhu) de Ixtenco acostumban comer, tanto en festividades como en su vida cotidiana, son:

- a) El alimento tradicional por excelencia es el “atole agrio”; que en su origen sólo lo tomaba la élite de la comunidad, que con el paso del tiempo y hasta nuestros días, se le da un lugar muy especial en las festividades y se les ofrece a todas las personas.
- b) Otro alimento muy antiguo es el “arvejón molido”: se tuesta en el comal, se pone a remojar, una vez remojado se muele, se fríe con manteca, se le agrega un ramito de epazote, sal al gusto y para darle color se muele tres a cuatro chiles guajillo.
- c) El “frijol quebrado” se prepara tostándolo ligeramente en comal, se quiebra, se fríe con manteca y cebolla se le agregan unas ramas de epazote, picante molido o frito y nopalitas tiernos.
- d) Habas blancas, una vez peladas se ponen a cocer, se fríen con manteca, cebolla, se le pone hierbabuena, se acompaña con trozos del corazón de nopal.
- e) Salsa verde, lleva ajo, tomate, chiles pequeños, charales tostados de preferencia las cabezas, se muele en tecajete de piedra.
- f) Mole de guajolote; se utiliza chile pasilla, mulato, se tuesta en el comal, ya desvenado, enseguida se pone a remojar lo suficiente para pasar al metate; sus otros ingredientes son: ajonjolí, pasa, almendras, cacahuete, galletas, pan, bolillo dorado, pimienta, cilantro seco, anís, tortilla quemada, plátano asado en comal, el picante debe pasar el mayor número de veces posible al metate, una vez que están todos los ingredientes molidos, se fríe, el guajolote se está cocinando aparte, se agrega la cantidad suficiente del caldo y se mueve el tiempo necesario hasta estar listo.
- g) Tripas de chilacayote, las entrañas de la calabaza son extraídas y agregadas a habas tostadas y peladas, juntas se ponen a hervir con manteca y epazote, chile guajillo, sal al gusto. A este guiso se le conoce comúnmente con el nombre de tripas del sacerdote.
- h) Arvejones tostados, después de haber sido tostados en el comal se hierben epazote, se acompañan con chilacayote o nopales tiernos, manteca y sal al gusto, también es utilizada para los tlacoyos.
- i) Chile o mole de matuma, después de cocinar la carne de res en el mismo recipiente se separa el caldo para disolver la masa y los otros ingredientes, se fríe la masa ya colada, chile guajillo remojado con un día de anterioridad, canela y cilantro seco, se muele y se agrega al caldo, la carne debe estar separada, al servir se agrega los trozos.



- j) Pinole, se elabora a base de maíz azul o negro, el grano es tostado en el comal y molido en el metate, con canela, cascara de naranja seca, se agrega azúcar al gusto (2009).

Yanes, por su parte, abona a la recopilación de los recursos gastronómicos de Ixtenco, y agrega el pipían rojo, queso, barbacoa de carnero y gusanos de maguey, dulces de conservas de frutas, calabaza con piloncillo, atole de masa y dulces de pera, tejocote, capulín y durazno, y la bebida típica es el pulque natural, platillos a base de maíz (tlacoyos, tamales, atole, chileatole), chapulines, huevo de hormiga o escamoles, sopa de tortilla o de haba (2005); entre muchos otros alimentos que complementan la amplia variedad gastronómica de la comunidad Yumhu en Ixtenco, los cuales están estrechamente relacionados con sus raíces indígenas.

#### **4. Metodología**

Para obtener información relativa a la opinión de los habitantes de la comunidad, así como de los turistas, se realizó una entrevista a profundidad, la cual Robles define como un guión en él se plasman todos los tópicos que se desean abordar a lo largo de los encuentros, por lo que previo a la sesión se deben preparar los temas que se discutirán, con el fin de controlar los tiempos, distinguir los temas por importancia y evitar extravíos y dispersiones por parte del entrevistado (2011). La aplicación de la entrevista le permitió a los entrevistados expresar su opinión acerca del potencial turístico de la gastronomía Otomí (Yumhu) de Ixtenco. Las entrevistas tuvieron lugar en el mes de octubre de 2015 y junio de 2016; se entrevistaron a personas locales originarias de Ixtenco, dedicadas al campo y a la elaboración de alimentos: tres mujeres y dos hombres; todas efectuadas en el municipio de Ixtenco. Cabe destacar que la investigación se continúa realizando actualmente, aquí únicamente se presentan los resultados preliminares.

#### **5. Región de estudio**

La investigación se realiza en el municipio de Ixtenco del estado de Tlaxcala, el cual limita al norte y al poniente con Huamantla, al sur y al poniente con San Pablo Zitlaltépec, y al oriente con el estado de Puebla. El municipio de Ixtenco ocupa una superficie total de

46,609 kilómetros cuadrados, lo que representa el 1.15% de la superficie total del estado de Tlaxcala, con una población total de 7,138 habitantes: hombres 3,410 y mujeres 3,728.<sup>3</sup>

## 6. Resultados

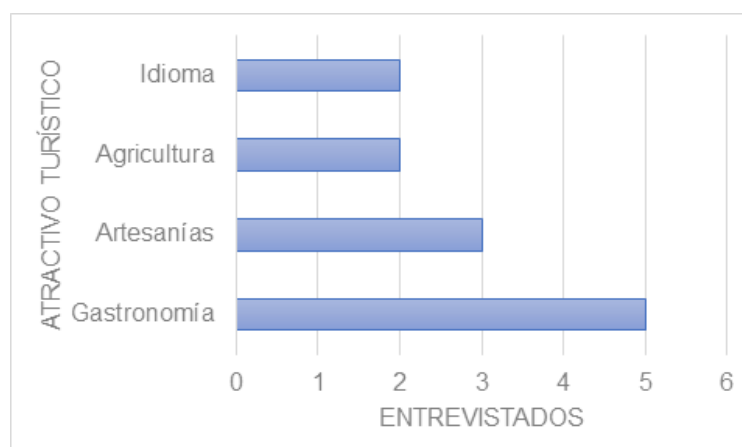
### *Percepción de los actores locales en cuanto a potencial turístico de la gastronomía Otomí (Yumhu) de Ixtenco*

El objetivo de este sondeo preliminar es conocer la percepción de los actores locales, en cuanto al potencial turístico de su gastronomía, en la cual el 100% de los entrevistados son originarios de Ixtenco y son representativos de la comunidad.

Se considera a esta comunidad como último asentamiento Otomí en el estado. Cuenta con una gran diversidad de flora y fauna por su cercanía con la Malintzi; sus características histórico-culturales le otorgan a la gastronomía de Ixtenco religiosidad, rituales y tradiciones, que aún continúan vigentes; en este sentido, la mayoría de los entrevistados coinciden.

Entre los recueros turísticos que los entrevistados mencionan, se encuentra su idioma, arquitectura, recursos naturales, historia, agricultura, artesanías, vestimenta y la gastronomía (ver Figura 1).

**Figura 1. Atractivo turístico según la percepción de los entrevistados**

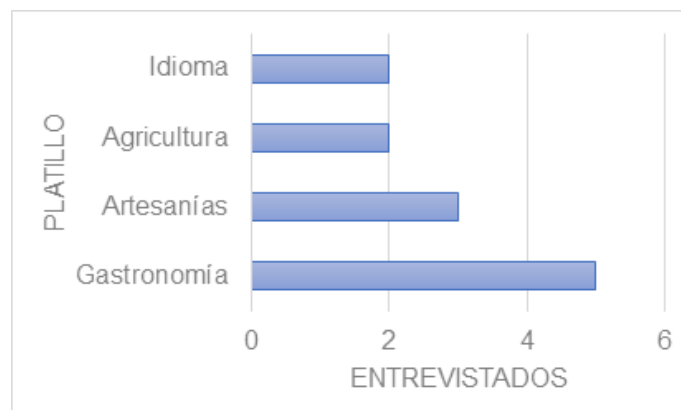


Fuente: elaboración propia, elaborada con información de trabajo de campo (octubre-junio de 2016).

<sup>3</sup> Anuario estadístico y geográfico de Tlaxcala, 2015.

La grafica muestra que los actores entrevistados consideran a su gastronomía como el elemento cultural más poderoso para que pueda convertirse en un atractivo turístico. Enseguida se les preguntó a los entrevistados respecto de su preferencia, por los platillos tradicionales y los resultados se muestran en la figura 2.

**Figura 2. Número de menciones de los platillos más representativos de Ixtenco**



Fuente: elaboración propia, con base información de trabajo de campo (octubre y junio de 2016).

Para los habitantes de Ixtenco, existen platillos que van más allá del acto de alimentarse, por ejemplo: el atole agrio, los tamales y el mole de ladrillo, que se sirve en la festividad de la “matuma”, celebrada cada mes como agradecimiento al santo patrono de la comunidad, el pipián que obedece a la celebración del día de todos los santos, mole que se prepara en ocasiones o fiestas especiales.

Entre otros resultados, los actores locales de Ixtenco expresan que, además del pan de águila que se regala en los cumpleaños a las personas más longevas de la familia, también existen aquellos platillos que no son precisamente festivos, y aunque son menos importantes, también forman parte de su cultura; esta gastronomía es más transitiva. La gente de Ixtenco es por raíz campesina, sus platillos se basan en la cosecha de temporal; es decir, en una temporada se siembran las habas verdes, quelites, chícharos, flores de calabaza, elotes tiernos; y cuando la temporada de verdura fresca termina, la gastronomía se basa en las semillas secas, alverjones, haba, frijol, maíz. No sólo es la comida, sino la manera de prepararla, lo que lo hace peculiar; algunos de los productos complementarios de la gastronomía de Ixtenco, son: salsa de molcajete, las tortillas a mano, el atole con leña u olla de barro, el pipián en

metate, las pepitas tostadas en comal de barro, elotes asados en carbón; alimentos que forman parte del itacate (almuerzo) que las mujeres llevan a sus esposos cuando éstos trabajan su tierra. Esas expresiones son las que le dan vida a una gastronomía llena de historia, que encierra magia y que llena de orgullo a los habitantes de la comunidad de Ixtenco.

### **Conclusiones**

Las culturas nativas o autóctonas están despertando interés en grandes nichos del mercado turístico; prueba de ello es la gran oferta de circuitos turísticos culturales ofertados en México. La gastronomía es parte fundamental de la cultura, y se asocia a las costumbres y el folklor de una comunidad o región; por lo tanto, la gastronomía de la comunidad Yumhu en Ixtenco posee rasgos ancestrales propios de los asentamientos Otomíes. Su alimentación está basada en los frutos que da la tierra, ingredientes lo más naturales y endémicos posibles, aunque por el progreso derivado de la globalización, muchos de estos ingredientes han ido perdiendo su uso, o incluso han desaparecido. Este hecho no limita el desarrollo de su gastronomía como un atractivo turístico de tipo cultural, pues existen aún costumbres, festividades e ingredientes, que le otorgan un gran potencial turístico.

### **Bibliografía**

- Abel Hernández Pineda, G. E. (2014). *Manual para la Implementación de un Sistema de Gestión de la Energía*. México: Conuee/GIZ.
- Castiñeira Morales, Raquel; López Parra, Carlos; Mata Comino, Fernando; Prieto Calonge, María Eugenia (2002). “La Prehistoria en Ciencias Sociales ESO: CURSO 1. Zaragoza”, en *Una pequeña introducción sobre la prehistoria, concretamente, sobre el paleolítico*, Editorial Luis Vives, 118-119.
- Cruz, M. D. (2014). “Estrategias para la implementación de un turismo rural en San Isidro”, en *Regiones y Desarrollo Sustentable*, 77-103.
- Ecological Tourism in Europe y UNESCO (2007). *Sustainable Tourism Management Planning in Biosphere Reserves*, K. Gebhard, M. Meyer, y S. Roth.
- Favila Cisneros, H. (2015). *Salud y estratificación social de una población prehispánica de la cuenca de México*. Tlalpizáhuac, Ixtapaluca, Estado de México.

- Ford, R. C.; y Peeper, W. C. (2008). *Managing destination marketing organizations: The tasks, roles and responsibilities of the convention and visitors bureau executive*. ForPer Publishing.
- Gómez Martín, M. Belén y Xosé Antón, Armesto López A. (2005). “Productos agroalimentarios de calidad y turismo en España: estrategias para el desarrollo local”, en *Geographicalia*, vol. 47, España: Universitat de Barcelona, 47-210.
- Guevara Romero, María de Lourdes y Sánchez Cruz, Margarita (2014). “Estrategias para la implementación de un turismo rural en San Isidro Buensuceso, Tlaxcala”, en *Regiones y Desarrollo Sustentable*. El Colegio de Tlaxcala, A. C., núm. 25-26.
- Garza, E. G. (2007). “De las teorías del desarrollo al desarrollo sustentable: Historia de la construcción de un enfoque multidisciplinario”, en *Trayectorias*, 9(25), 4560.
- Hall, M.; y Mitchell, R. (2001) “Wine and food tourism”, en Douglas, N.; y Derrett, R. (edits.) *Special Interest Tourism: Context and Cases*.
- Hernández, J. C.; y Armaiz, M. G. (2007). “Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas”, en *Investigaciones Sociales*, 11(19), 387-392.
- Leff, E. (2008). *Sustentabilidad, diversidad cultural y diálogo de saber. Discursos sustentables*.
- \_\_\_\_\_ (2010a). *Saber ambiental. Sustentabilidad, racionalidad, complejidad, poder*. Siglo XXI.
- \_\_\_\_\_ (2010b). “Cambio climático, energía y desarrollo sustentable”, en *Discursos sustentables*. México: Siglo XXI.
- Mascarenhas Tramontin, R. G.; y Gândara Gonçalves, J. M. (2010). “Producción y transformación territorial: La gastronomía como atractivo turístico”, en *Estudios y perspectivas en turismo*, 19(5), 776-791.
- Cajero Velázquez, Mateo (2009). *Historia de los Otomíes en Ixtenco, Ixtenco, Tlaxcala*, México.
- Mokate, K. (2001). *Eficacia, eficiencia, equidad y sostenibilidad: ¿qué queremos decir?* Departamento de Integración y Programas Regionales, Instituto Interamericano para el Desarrollo Social, Banco Interamericano de Desarrollo.
- Montecinos, A. (2013). *Definiciones Turismo Gastronómico: Planificación, productos, rutas. Peregrino Gastrósofo*. Disponible en: <https://peregrinogastrosofo.wordpress.com/2013/07/06/definicion-turismo-gastronomico/>

Plan de Desarrollo Estatal Tlaxcala 2011-2016.

Real Academia Española (2001). *Diccionario de la lengua española*, 22.a ed. Madrid, España.

Robles, B. (2011). *La entrevista en profundidad: una técnica útil dentro del campo antropológico. Métodos cualitativos de investigación*. Escuela Nacional de Antropología e Historia, INAH.

Rodríguez Fariñas, R. (2005). “Desarrollo y Planificación Turística”, en *Gestión de Destinos Turísticos*, 34-46; La Habana.

Toledo M., Víctor; y Ortiz E., Benjamín (2014). *México, Regiones que caminan hacia la Sustentabilidad. Una geopolítica de las resistencias bioculturales*. Universidad Iberoamericana Puebla. Biblioteca Interactiva. Pedro Arrupe SJ Centro de Recursos para el Aprendizaje y la Investigación. Primera edición, 2014, 11-41.

Wearing, S.; y J. Neil (1999). *Ecotourism. Impacts, Potentials and Possibilities*. Oxford: Butterworth-Heinemann Publishers.