



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO.
FACULTAD DE GEOGRAFÍA

**Propuesta Estratégica Coyuntural Multiescalar para un SIAL Regional,
basada en Turismo Gastronómico Tradicional Rural Local.
El caso de Progreso Hidalgo y el Circuito Turístico del Sur del Estado de
México.**

T E S I S

P R E S E N T A:

ROSALINDA MARTÍNEZ ALDANA

No Cuenta: 0925508

ASESOR:

DR. JESÚS GASTÓN GUTIÉRREZ CEDILLO

REVISORES:

DR. MIGUEL ÁNGEL BALDERAS PLATA

DR. CARLOS REYES TORRES



Toluca, Estado de México

Mayo de 2015.

Índice

Introducción	1
Capitulado	6
CAPÍTULO I MARCO TEÓRICO	7
Antecedentes	7
Retos del SIAL ante la globalización	7
Historia de los SIAL, 2002 hasta 2006	8
1.2 Principios Teóricos	11
El Contexto Teórico de la Geografía	11
Geografía rural o Geografía Agraria	11
Geografía Turística	11
Geografía Regional	12
1.3 El Sistema Agroalimentario Localizado.	14
1.4 Turismo Gastronómico Tradicional Rural	16
Turismo Rural	17
Turismo Gastronómico	20
Ecoturismo	23
1.5 Planeación Estratégica	24
CAPÍTULO II. METODOLOGÍA	25
2.1 El Diagnóstico	25
2.1.1 Diagnóstico Social, Económico y Ambiental a Nivel Local	26
2.1.2 Diagnóstico Social, Económico y Ambiental a Nivel Regional	26
2.2 La Propuesta Programática y Estratégica	28
2.2.1 Estudio Técnico	30
2.2.2 Estudio de Mercado	32
2.2.3 Estudio Organizativo-Administrativo	34

2.2.4 Estudio financiero	36
CAPÍTULO III CARACTERIZACIÓN DEL ÁREA DE ESTUDIO	39
3.1 El Circuito Turístico del Sur del Estado de México. Caracterización de la Región	39
Localización de la Región	39
Fisiografía	40
Rasgos Hidrológicos	40
Geología	41
Clima	42
Edafología	43
Vegetación	45
Uso de Suelo y Vegetación	46
3.1.1 Atractivos turísticos del Circuito Turístico del Sur del Estado de México	48
3.2 El Progreso Hidalgo. Caracterización y Diagnóstico Geográfico de la Localidad	51
Localización	51
Fisiografía	55
Rasgos Hidrológicos	56
Características Edafológicas	59
Características Climáticas	61
Uso de suelo y Vegetación	62
Diversidad Biológica	63
3.2.1 Agro y Biodiversidad Local	66
3.2.2 Riqueza Culinaria y Diversidad de los Platos	71
CAPÍTULO IV. DISCUSIÓN Y RESULTADOS	75
4.1 Diagnóstico Socioeconómico	75
Equipamiento educativo	75
Equipamiento deportivo y salud	76

Equipamiento de los servicios públicos	76
Percepción de las organizaciones sociales	77
Percepción de efectos potenciales del SIAL	78
4.2. Diagnostico poblacional	79
4.2.1 Crecimiento Poblacional a Nivel Local	79
4.2.2 Crecimiento poblacional a Nivel Regional	79
4.2.3 Población total y Urbana a nivel regional	80
4.2.4 Población Económicamente activa a nivel local	82
4.2.5 Población Económicamente activa a nivel regional	83
4.2.6 Índice de Marginación a nivel local	84
4.2.7 Índice de Marginación a nivel regional	86
4.3 Análisis FODA	87
4.4 Estudio Técnico	90
4.5 Estudio de Mercado	92
4.5.1 El producto en el Mercado	92
4.5.2 Análisis del consumidor	95
4.5.3 Análisis de la competencia	95
4.5.4 Previsión de la demanda	98
4.5.5 Plan de comercialización	99
4.5.6 Promoción de ventas	100
4.6 Estudio Organizativo-Administrativo.	102
4.7 Estudio Financiero	104
4.6 Discusión	107
Factibilidad para el Turismo Gastronómico Tradicional Rural	109
Conclusiones	110
Recomendaciones	112

Anexo I Formato para ingreso de proyectos productivos PROMUSAG	113
Bibliografía	128

Índice de Cuadros, Diagramas, Fotografías, Gráficas y Mapas

CUATROS

Cuadro 1 Fases de la Metodología a utilizar	28
Cuadro 2 Extensión y altitud	39
Cuadro 3 Altitudes y climas de los municipios de conforman la región de Estudio	42
Cuadro 4 Características edafológicas de la región en los municipios que conforman la Región estudio	43
Cuadro 5 Vegetación Natural y Cultivada de los Municipios que conforman la Región de Estudio	45
Cuadro 6 Atractivos Turísticos del Municipio de Toluca, como parte del Circuito Turístico del Sur del Estado de México	48
Cuadro 7 Atractivos Turísticos del Municipio de Metepec, como parte del Circuito Turístico del Sur del Estado de México	48
Cuadro 8 Atractivos Turísticos del Municipio de Tenancingo, como parte del Circuito Turístico del Sur del Estado de México	49
Cuadro 9 Atractivos Turísticos del Municipio de Villa Guerrero, como parte del Circuito Turístico del Sur del Estado de México	49
Cuadro 10 Atractivos Turísticos del Municipio de Ixtapan de la Sal, como parte del Circuito Turístico del Sur del Estado de México	50
Cuadro 11 Atractivos Turísticos del Municipio de Tonalico, como parte del Circuito Turístico del Sur del Estado de México	50
Cuadro 12 Atractivos Turísticos del Municipio de Zumpahuacán, como parte del Circuito Turístico del Sur del Estado de México	50
Cuadro 13 Especies vegetales y animales usadas en la culinaria en Progreso Hidalgo	67
Cuadro14 Platillos que se preparan en Progreso Hidalgo con Cultivos	71
Cuadro 15 Platillos que se preparan en Progreso Hidalgo con especies vegetales silvestres y aromáticas	72
Cuadro 16 Platillos que se preparan en Progreso Hidalgo con Animales de Ganado y Crianza	73
Cuadro 17 Platillos que se preparan en Progreso Hidalgo con especies Animales de Caza	74

Cuadro 18	Percepción sobre el Equipamiento, los Servicios Públicos y el Comercio	75
Cuadro 19	Percepción sobre las Organizaciones Sociales	78
Cuadro 20	Percepción de Efectos Potenciales derivados de la activación del SIAL basado en Turismo Gastronómico Tradicional Rural	78
Cuadro 21	Población total por década en la Localidad de Progreso Hidalgo	79
Cuadro 22.	Población total en el Circuito Turístico del sur del Estado de México	80
Cuadro 23	Jerarquía y Rangos de Población Urbana, Rural o Mixta	81
Cuadro 24	Población Total y Urbana en el Circuito Turístico del sur del Estado de México	82
Cuadro 25	Población Económicamente Activa en Progreso Hidalgo, Villa Guerrero, Estado de México	83
Cuadro 26	Población Económicamente Activa por sector y por década en el Circuito Turístico del sur del Estado de México	83
Cuadro 27	Rangos del Índice de Marginación según el CONAPO 2010	85
Cuadro 28	Índice de Marginación en la Localidad de Progreso Hidalgo	85
Cuadro 29	Índice de Marginación por municipio	86
Cuadro 30	Matriz FODA para la región del Circuito turístico del sur del Estado de México	87
Cuadro 31	Matriz Estrategias FODA para la región del Circuito turístico del sur del Estado de México	88
Cuadro 32	Programación de las Obras de Infraestructura Necesarias para el Proyecto de TGTRL	90
Cuadro 33	Descripción del Equipamiento Básico para el Proyecto de TGTRL	90
Cuadro 34	Equipamiento Complementario para el Proyecto de TGTRL	91
Cuadro 35	Obras Necesarias por Etapas del Desarrollo	91
Cuadro 36	Identificación de los productos y servicios que ofrecen los diferentes municipios del Circuito Turístico del Sur del Estado de México	93
Cuadro 37	Servicios principales, complementarios y suplementarios que se ofrecerán en el Proyecto de TGTRL	94
Cuadro 38	Productos y línea de producción del Proyecto de TGTRL	94

Cuadro 39. Tipología del Consumidor para el Proyecto de TGTRL	95
Cuadro 40. Lugares para recreación dentro del Circuito Turístico del Sur del Estado de México	96
Cuadro 41. Ocupación hotelera y estadía promedio en los principales centros turísticos del Estado de México, según centro y mes	97
Cuadro 42. Población con capacidad económica para la práctica del ecoturismo en el Circuito Turístico del Sur del Estado de México	98
Cuadro 43. Recursos Humanos para el Proyecto de TGTRL	103
Cuadro 44. Estimación de Inversiones para el Proyecto de TGTRL	105
Cuadro 45. Concentrado de Ingresos Estimados para el Proyecto de TGTRL	105
Cuadro 46. Concentrado de Gastos para el Proyecto de TGTRL	106

DIAGRAMAS

Diagrama 1 Procesos de la planeación	24
Diagrama 2 Formulación y evaluación de la propuesta	29
Diagrama 3 Estudio Técnico	31
Diagrama 4 Estudio de mercado	33
Diagrama 5 Estudio organizativo-administrativo	35
Diagrama 6 Estudio financiero	37
Diagrama 7 Recursos Humanos para el Proyecto de TGTRL	102

FOTOGRAFÍAS

Fotografía 1 Cultivos mixtos característicos de la región, Localidad Progreso Hidalgo.	52
Fotografía 2 Extensiones de las zonas de cultivos en la Región de Estudio	53
Fotografía 3 Barrancas ubicadas en la región de estudio	54
Fotografía 4 Caudales de los ríos que conforman las barrancas en la Localidad de Progreso Hidalgo	58
Fotografía 5 Bordo ubicado en la comunidad de Progreso Hidalgo	59

Fotografía 6 Cultivos en invernadero de platas de rosa y jitomate	66
---	----

GRÁFICAS

Gráfica 1 Percepción sobre el equipamiento educativo	75
Gráfica 2 Percepción de le equipamiento educativo y de salud	76
Gráfica 3 Percepción de los equipos públicos	76
Gráfica 4 Percepción de las organizaciones sociales	77

MAPAS

Mapa 1 Macro Localización de la región de estudio	39
Mapa 2 Mapa topográfico del área de estudio	40
Mapa 3 Rasgos Hidrológicos	41
Mapa 4 Mapa geológico	42
Mapa 5 Mapa de climas de la región de estudio	43
Mapa 6 Mapa de Edafología de la Región de estudio	44
Mapa 7 Mapa de Vegetación secundaria de la Región de Estudio	46
Mapa 8 Mapa de Uso del Suelo de la Región de estudio	47
Mapa 9 Ubicación de la localidad Progreso Hidalgo, Municipio de Villa Guerrero, Estado de México	55
Mapa 10 Topografía de la localidad Progreso Hidalgo, Municipio de Villa Guerrero, Estado de México	56
Mapa 11 Hidrología de la localidad, Progreso Hidalgo, Villa Guerrero, Estado de México	57
Mapa 12 Edafología de la localidad de Progreso Hidalgo, Villa Guerrero, Estado de México	60
Mapa 13 Climas de la localidad de Progreso Hidalgo, Villa Guerrero, Estado de México.	62
Mapa 14 Uso de suelo en la localidad Progreso Hidalgo, Villa Guerrero, Estado de México	65

AGRADECIMIENTOS

Me gustaría que estas líneas sirvieran para expresar mi más profundo y sincero agradecimiento a todas aquellas personas que con su ayuda han colaborado en la realización del presente trabajo, en especial al *Dr. Jesús Gastón Cedillo* director de esta investigación, por la orientación, el seguimiento y la supervisión continúa de la misma.

Especial reconocimiento merece el interés mostrado por mi trabajo y las sugerencias recibidas del *Dr. Miguel Ángel Balderas Plata* y el *Dr. Carlos Reyes Torres*, con los que me encuentro en deuda por la atención proporcionada a esta investigación. Debo agradecer de manera especial y sincera a todos *mis profesores* de asignatura durante la licenciatura, por haber compartido sus conocimientos y motivado el interés por el estudio de esta gran ciencia; la Geografía.

Un agradecimiento muy especial merece la comprensión, paciencia, ánimo e incondicional apoyo que siempre me ha brindado mi señor *padre*, pues sin su ejemplo habría sido imposible concluir esta etapa; a mi *madre*, por su ejemplo de lucha y honestidad; a mi abuelo *Gerardo* por su cariño y ejemplo de grandeza gracias padres por haber fomentado en mí el deseo de superación y el anhelo de triunfo en la vida; a mis hermanas *Reynita, Lupita y Maira* por su comprensión, amor, confianza y consejos; a mis hermanos *Gera y David* por compartir su alegría, generosidad y valentía.

El agradecimiento más profundo y sentido va para la Familia Leónides Robledo por haberme brindado su hogar, cariño y sentirme como si estuviera entre mi propia familia, gracias por esos cuatro años de atenciones, generosidad, amabilidad, buenos recuerdos y enseñanzas.

Expreso mi agradecimiento a la familia Martínez León por el apoyo que me brindaron cuando más lo necesite por su amabilidad y cariño tan sincero; familia Hernández Martínez muchas gracias por la compañía, los buenos momentos, el apoyo y los consejos que he obtenido de todos ustedes.

Quisiera hacer extensiva mi gratitud a compañeros del Instituto de geografía de la UNAM por su amistad y apoyo que me brindaron para poder concluir esta gran meta. No puedo olvidar a mis amigos con los cuales he compartido incontables momentos de alegría a ustedes gracias por la compañía, los consejos, las aventuras, los buenos y malos momentos.

Y a toda mi familia por siempre estar ahí, pero principalmente a dios por todas las bendiciones y las personas maravillosas que ha puesto en mi camino... a todos ustedes muchas gracias.

I

I. INTRODUCCIÓN

I. INTRODUCCIÓN

La presente investigación está basada en una propuesta de un Sistema Agroalimentario Localizado (SIAL), es importante mencionar que para entender la noción de SIAL se debe tener en consideración la relación de la geografía como ciencia base con las nociones teóricas de otras disciplinas, como lo son la economía, sociología y la antropología pues son sus bases teóricas las que nos permitirán entender la temática del SIAL. Además de la Geografía, la Economía en esta investigación se considera una ciencia de gran importancia para el desarrollo de un SIAL, ya que son capaces de interrelacionar las proximidades geográficas, organizacionales, institucionales, sociales y económicas para el entendimiento de los diferentes conceptos manejados en las investigaciones relacionadas con el tema de investigación.

De igual manera se aborda la perspectiva de la economía de la acción colectiva, la cual hace referencia a los aspectos económicos y todo lo que ellos engloban como lo son el capital social. Desde la perspectiva de la sociología y la antropología, se requiere conocer los diferentes grupos poblacionales y su comportamiento ante la aceptación de nuevas propuestas económicas y de desarrollo organizacional.

Se aborda la temática SIAL desde la perspectiva del *desarrollo sostenible, el cual se conceptualiza como...* "aquél desarrollo que es capaz de satisfacer las necesidades actuales sin comprometer los recursos y posibilidades de las futuras generaciones. Intuitivamente una actividad sostenible es aquella que se puede mantener." (Brundlandt, 1988), pues es esta perspectiva la adaptable tanto al medio urbano como al medio rural, por sus características y condiciones tanto de desarrollo económico como de cualquier actividad sectorial y poblacional que aquí se presenten.

Los planteamientos del desarrollo sostenible en territorios rurales, cuestionan su capacidad para adaptarse a los cambios principales de la dinámica socioeconómica actual, debido a que exige la superación y una perspectiva integradora del desarrollo económico territorial debido a que este desarrollo tienen como objetivo mejorar la calidad de vida de la población, basándose en la diversificación y mejora de las actividades agrarias tradicionales y la conservación del medio ambiente. *Naciones Unidas: Indicadores de desarrollo sostenible. Marco y metodologías. Comisión sobre el Desarrollo Sostenible, 1996.*

Otra temática expuesta en la investigación hace referencia al Turismo Gastronómico Tradicional, el cual se plantea con la finalidad de que sea una opción para mejorar la calidad de vida de la población, ya que pretende favorecer

a la unidad territorial y obliga a una revitalización social en los diferentes ámbitos territoriales, de modo que se pretende dar un impulso para que posteriormente se considere en la etapa de gestión de las políticas públicas e incorpore una actuación decidida en el fomento del desarrollo económico local

Preguntas de Investigación

¿Cuáles son las condiciones Naturales, Ambientales, Culturales y Sociales en la localidad que favorecen un proyecto de Turismo Gastronómico Tradicional Rural a nivel local y regional?

¿Cuáles son las alternativas y estrategias que pueden dar mayor viabilidad para desarrollar un proyecto de Turismo gastronómico Tradicional Rural en la localidad?

¿Cuáles son los atractivos Naturales, Arqueológicos, Religiosos, Culturales y Gastronómicos a Nivel regional que pueden favorecer el desarrollo de un proyecto de Sistema Agroalimentario Localizado (SIAL) a nivel regional?

¿Cuáles son las condiciones Ambientales, Económicas y Sociales que pueden limitar el desarrollo del proyecto SIAL a nivel regional?

Justificación

La propuesta de un Sistema Agroalimentario Localizado en la región que comprende los municipios de Villa Guerrero, Zumpahuacan, Tonalico e Ixtapan de la Sal, estará basada en las potencialidades que la región ofrece referentes al Turismo Gastronómico Tradicional derivadas de sus cualidades ambientales, naturales, sociales, por pertenecer a la zona de Ecotono del Estado de México, de la cual derivan actividades como el agro y ecoturismo.

Con el desarrollo del SIAL, Sistema Agroalimentario Localizado, se pretende contribuir al impulso económico de la población, debido a que es una propuesta que no se había realizado en la región, es mediante alternativas y propuestas claras que se pretende promover y fomentar el crecimiento económico y social del Municipio con base el SIAL.

La propuesta de desarrollo e implementación del SIAL basada en el Turismo Gastronómico Tradicional Rural (TGTR) de la región tiene como objetivo lograr un impulso económico positivo como lo ha sido en otros casos, en la región se espera que el SIAL brinde beneficios Políticos, Económicos, Sociales, Culturales, Ambientales, Científicos y Tecnológicos, pues considera diversos factores en los

que se ven relacionados los aspectos mencionados y los cuales serán favorecidos.

Los SIAL se basan en la agroindustria, pues esta permitirá el desarrollo y los beneficios que posteriormente este generara, como menciona Acosta (2006) las agroindustrias son el actor más dinámico y quienes generan el valor, por tal motivo obtienen mayores beneficios económicos.

Boucher y Requier-Desjardins (2005) mencionan que la competitividad de un SIAL está en función de los recursos con los que se cuentan, por tal motivo se debe realizar una activación de los recursos a través de estrategias como la acción colectiva y la calificación de productos, con la finalidad de obtener ventajas competitivas.

Muchnik (2006) y Cordero et al. (2003) Coinciden en que la calidad de los productos es un elemento importante en la competitividad de un sistema, por tal motivo la mejora en la calidad de los productos se debe dar desde el abasto de los insumos (producción y recolección de leche), la transformación (queserías) y la comercialización, para obtener mejoras y de esta manera asegurar su permanencia en los mercados además de garantizar la inocuidad del alimento.

El papel de los geógrafos en la puesta en marcha de proyectos como este, resulta interesante debido que es aquí donde se aplican las capacidades de interrelación de los hechos y fenómenos geográficos que ocurren en un determinado territorio, así como los conocimientos multidisciplinarios enfocados, en este caso, al desarrollo económico de la región de estudio. Esto para que mediante el análisis espacial, natural, social y económico se sustente que el territorio es competitivo y capaz de impulsar el desarrollo óptimo de un proyecto SIAL.

Objetivos

Objetivo General

Realizar una propuesta estratégica, coyuntural y multiescalar para el desarrollo de un SIAL a nivel regional, basado en las cualidades turísticas y gastronómicas tradicionales de la localidad rural.

Objetivos específicos

Definir las condiciones óptimas del Turismo Gastronómico Tradicional Rural (TGTR) a nivel local, en Progreso Hidalgo, Municipio de Villa Guerrero como base del Sistema Agroalimentario Localizado (SIAL)

Realizar un análisis ambiental, histórico, turístico y geográfico para determinar las condiciones factibles para la propuesta de SIAL con una visión regional considerando los municipios de Villa Guerrero, Zumpahuacan, Ixtapan de la Sal y Tonicato

Establecer las condiciones naturales, sociales, culturales y políticas que favorecerán el impulso del Proyecto SIAL, a nivel local en comparativa con una visión regional.

CAPITULADO

El cuerpo de la tesis está dividido en cuatro capítulos, el primero contempla el Marco Teórico y es aquí donde se exponen los conceptos para entender la temática SIAL, así como su historia, las nociones y la interpretación con la que se abordó, que en este caso es la perspectiva y los principios de la geografía, pues se consideran una base para la investigación geográfica y un medio que nos ayuda y facilita el entendimiento y análisis del espacio geográfico en estudio, desde la perspectiva de la investigación.

En el segundo capítulo de Metodología se despliega la base metodológica que fundamenta el desarrollo de la investigación desde un panorama general e integrador, exponiendo los requerimientos y resultados necesarios para la culminación de la temática de investigación.

En el capítulo tercero se aborda la Caracterización del Área de Estudio, es en este apartado donde se realiza la búsqueda de la información más detallada del área de interés, los datos que interesa tener en la investigación son tanto ambientales sociales y económicos.

Finalmente en el Cuarto Capítulo se exponen los resultados y la discusión que arrojó la investigación, analizando todas las variables en conjunto para poder desarrollarlas en cada uno de los requerimientos metodológicos y citarlos en los diagnósticos y estudios expresados en la metodología.

CAPITULO I MARCO TEÓRICO

CAPITULO I MARCO TEÓRICO

1.1 Antecedentes

Se reconoce que los SIAL son de gran importancia para el impulso de la economía rural, es por este motivo que existe una diversidad muy amplia de estudios relacionados con el tema, así como los congresos Nacionales sobre estudios y aplicación de los SIAL, uno de ellos es el de congreso internacional de la red SIAL Alimentación y Territorios, ALTER, con sede en España.

Con un enfoque hacia la temática de pobreza rural, la cual ha venido revalorizando las propuestas de desarrollo que parten de una visión local, para fines consideramos el territorio como un elemento central en el tema del desarrollo, que no se limita solamente a las zonas rurales, o a fronteras de un espacio geográfico determinado sino que es *un espacio construido históricamente, socialmente, económicamente, marcado en términos culturales y regulado institucionalmente*

La evolución del Turismo Gastronómico presenta un enfoque de desarrollo territorial con base en un Sistema Agroalimentario Localizado, el punto central es ver como procesos colectivos de activación de los recursos territoriales permiten a concentraciones geográficas acceder a nuevos mercados de manera más competitiva y emprender así un camino de desarrollo más exitoso.

La activación combinada de los recursos territoriales es uno de los pasos a seguir para la puesta en marcha de los Sistemas Agroalimentarios Localizados que permite poner las bases de una nueva definición de los SIAL,

Retos del SIAL ante la globalización

Los retos del SIAL ante la globalización se fomentan durante los años 80, ejemplo de ello es la red PRODAR (programa Cooperativo de Desarrollo Rural para América Latina y el Caribe). Los principales SIAL están localizadas en zonas geográficas marcadas por articulaciones complejas territorio-actores-sistemas de innovación y relaciones campo-ciudad cada vez más fuertes, los cuales están en busca desarrollarse en un entorno marcado por la liberalización comercial, lo que implica aumento de la competencia con la industria alimentaria tradicional, la agroindustria rural se encuentra confrontada a desventajas derivadas del proceso de globalización.

Una desventaja de los SIAL ante la globalización es que provoca dificultades debido a que en una zona rural no se cuenta con el tiempo ni los recursos de mejorar sus procesos productivos y organizacionales para adaptar y ofrecer sus productos. El SIAL ha sido abundantemente estudiado desde fines de los años

90, especialmente por los equipos de investigadores reunidos hoy en la escuela científica del GIS SIAL.

En Francia, amplían la noción con una perspectiva de desarrollo basada en dinámicas endógena, remitiendo su análisis a tres puntos esenciales:

- Un punto de vista social: fenómenos de localización / deslocalización de las actividades productivas.
- Un punto de vista científico en cuanto al objeto de investigación: los SIAL están articulados de manera directa a las características biofísicas del territorio intervienen directamente en la evolución de los paisajes y la gestión de los recursos naturales.
- Un punto de vista operacional: los SIAL poseen características que lideran los procesos de innovación.

Historia de los SIAL, 2002 hasta 2006

Primera definición del SIAL está claramente identificada con una visión territorial de la Agroindustria Rural (AIR). Ha permitido entender el funcionamiento de las concentraciones geográficas un enfoque más que todo territorial y encontrar nuevos elementos relacionados a la economía de las proximidades,

El proceso que comprende un SIAL se da, cuando se busca valorizar el origen territorial de los productos como característica de recursos, activos y bienes para procesos productivos y de consumo, y permite colocar el territorio como un elemento de la definición de un sistema productivo local.

La activación es un proceso que permite pasar del estado pasivo al estado activo de un SIAL, el SIAL se constituyó progresivamente gracias al reforzamiento cada vez más fuerte de todos los actores del sistema y la constitución de “acciones colectivas estructurales”, por la aparición “acciones colectivas funcionales” se logró así establecer el ciclo SIAL que muestra que las etapas del proceso de activación de un SIAL se desarrollan según un ciclo. Los SIAL se centran en una red compleja de relaciones entre los hombres, los productos y los territorios. (Vázquez-Barquero, 1995).

En la actualidad, el SIAL se está utilizando para contribuir al desarrollo de concentraciones de agro-industrias rurales mediante un proceso denominado “activación de sus recursos específicos” a través acciones colectivas y coordinaciones de los actores a nivel horizontal pero también a nivel vertical. Un claro ejemplo del desarrollo de una propuesta SIAL, como modelos de gestión económica productiva, modelos aplicados es el que se presenta en Brasil o en Perú de manera eficiente logrando concebir un desarrollo endógeno a partir del

reconocimiento de las potencialidades que la localización y la aglomeración posibilitan.

Los SIAL poseen ventajas competitivas que están estrechamente asociadas a la activación de sus recursos específicos y su capacidad de combinar estos con recursos externos al territorio. Según Schmitz (1997) la eficiencia de la acción colectiva es el factor esencial que permite de tomar en cuenta la capacidad de los “cluster” a pasar el estado de las externalidades pasivas de aglomeración de su territorio para crear las ventajas activas gracias a la creación de una eficiencia agrupada. La construcción de un recurso territorializado por una acción colectiva local y las modalidades de coordinación permiten un mejor aprendizaje de un pasaje del estado pasivo al estado activo de un SIAL, mientras que la activación del SIAL, se da cuando se busca valorizar el origen territorial de los productos.

Francia se retoma los SIAL como una forma de desarrollo basado en dinámicas endógenas y se propone el concepto de territorialidad como recurso estratégico de los actores económicos. Por lo tanto el SIAL se define como una organización de producción y de servicios (unidades de producción agrícolas, empresas agroalimentarias, comerciales, de servicios, de alimentación, etc.) asociadas por sus características y su funcionamiento, a un territorio específico.

Donde el territorio es un espacio construido histórica y socialmente, la eficiencia de las actividades económicas están fuertemente condicionadas por los vínculos de proximidad y de pertenencia a dicho espacio (Correa *et al.*, 2006; Boucher, 2002; Boucher y Requier-Desjardins, 2006), por su saber-hacer, sus comportamientos alimentarios, sus redes de relaciones, se combinan en un territorio para producir una forma de organización agroalimentaria en una escala espacial dada Sandoval (2002). En ese sentido Muchnik y Velarde (2002) subrayan el rol de identidad de los bienes alimentarios, productos artesanales ligados al territorio, el saber gastronómico, patrimonio técnico, la especificidad de la materia prima, producida y transformada, y la relación entre la manera de fabricar y la manera de consumir el producto.

En la zona de estudio no se cuentan con antecedentes sobre proyectos SIAL, este proyecto de investigación es parte de la etapa de Prospectiva en el desarrollo del SIAL, los únicos antecedentes existentes son parte de una tesis la cual comprende la caracterización y el diagnóstico de la zona donde se establecerá el proyecto de Sistema Agroalimentario Localizado.

En lo que respecta al Estado de México acerca de la temática del Sistema Agroalimentario Localizado se cuenta con un antecedente el cual es una Tesis doctoral de la Facultad de Ciencias Agrícolas de la Universidad Autónoma del

Estado de México que lleva por título *“La competitividad del Sistema Agroalimentario Localizado productor de quesos tradicionales”* de Enrique Espinosa Ayala 2009.

Un apartado importante a retomar de dicho proyecto de investigación y que será de gran utilidad para la visualización de nuestro proyecto SIAL son las conclusiones en las que se comparten los beneficios, expectativas, ventajas y desventajas de la puesta en marcha de un Sistema Agroalimentario Localizado (SIAL), se menciona que “El SIAL quesero de Aculco fue competitivo, se comercializó el producto en nichos de mercado a precios similares a los nacionales, además los actores que integran el sistema obtuvieron beneficios económicos, por lo que se generó valor.”

Los elementos que favorecieron la competitividad fueron principalmente ventajas comparativas como, población dedicada a la actividad, clima benéfico para cultivos forrajeros y producción de leche y el abasto local de leche; además de ventajas competitivas como la presencia de infraestructura carretera, producción de quesos tradicionales, un saber-hacer tradicional y comercialización a precios similares a los nacionales (Espinosa 2009).

Por otro lado lo que debería considerarse como ventajas competitivas fueron factores que afectan la competitividad del SIAL, la falta de industrias de apoyo, el personal poco capacitado, la nula integración vertical y mala integración horizontal llevó a una pobre acción colectiva. Por tal motivo no se dan fácilmente los procesos de innovación. Cabe mencionar que al perfeccionar los factores antes mencionados se mejorarán los procesos y por ende la competitividad del SIAL.

Se identificaron dos factores que ponen en riesgo de manera significativa la competitividad del sistema, el primero es la competencia con los productos análogos debido al menor precio y que son comercializados en los mismos mercados; y el segundo es la mala calidad sanitaria de los quesos que no garantiza la inocuidad del alimento. Por lo tanto, favorecer la acción colectiva y la comunicación entre actores permitirá la mejora de los productos.

Considerando los factores antes citados, la presencia de ventajas comparativas y competitivas no es suficiente para que un sistema sea competitivo, por lo que se hace necesario establecer estrategias de integración entre los actores, así como una acción colectiva y estrategias de apoyo que permitirán una mejor distribución del ingreso y una mejora en la calidad de los productos, favoreciendo la consolidación y competitividad del SIAL.

1.2 Principios Teóricos

El Contexto Teórico de la Geografía

La geografía desde la perspectiva del SIAL la podemos describir como las relaciones o polarizaciones entre los componentes naturales y los sociales en un espacio, (Bailly, Antoine S. 1989)

Geografía Rural o Geografía Agraria

Es el nombre que se le da al estudio geográfico del paisaje rural: los asentamientos rurales y de las actividades y modos de vida desarrollados en el medio rural, considerándose como uno de los campos de estudio más importantes de la Geografía Humana, ocupando un lugar destacado y prácticamente exclusivo en las investigaciones geográficas, ya que las actividades agrícolas y ganaderas configuraban la base económica de la mayor parte de los países. Esta Geografía era en realidad agraria, esto es, estudiaba preferentemente los paisajes y las estructuras socio-económicas ligadas a la agricultura (Chapuis, 1995).

Geografía Turística

Según García Silberman (1970) el Turismo es un fenómeno que se ha presentado en diversos periodos de la evolución cultural del hombre, existen factores sociales, demográficos, económicos, etc., que hacen que el turismo y la geografía mantengan estrecha relación, como lo es la nueva rama de la geografía, la “geografía turística” esta resulta de factores económica, espacial e históricamente atractivos para el año de 1942 cuando Troisi (1942) decía que el turismo es un *“Conjunto de traslados temporales de las personas, originados por necesidades de reposo, cura, espirituales o intelectuales”*.

Hunziker (1966) define a la Geografía Turística como *“Conjunto de relaciones y de hechos, producidos por el desplazamiento y la permanencia no estén motivados por una actividad lucrativa”*. El Profesor De Arrillaga (1962) nos dice *“Turismo es todo desplazamiento temporal determinado por causas ajenas al lucro; el conjunto*

de bienes, servicios y organización que en cada nación determinan y hacen posibles esos desplazamientos y los viajeros tienen lugar.”

Al surgir este tipo de conceptos en diferentes etapas de la historia es necesario establecer relación nuevos enfoques idealistas que formen diversas especialidades científicas y nuevas metodologías con técnicas propias que consideren al turismo un beneficio económico y social. Luis Fernández Fuster (1967) menciona que no se ha hecho en este campo ningún estudio decidido, sin embargo, cita como base algunos capítulos en la *Revista des Voyages Publicó*, en la década de los 50's y menciona además a varios autores que han hecho una labor positiva en el campo de la geografía turística, destacando al geógrafo Pierre Defert.

En México se ha logrado conjugar una serie de condiciones y características políticas, sociales, económicas, y físicas que le han permitido integrarse al fenómeno turístico ya sea como proveedor de turistas a otros países o fungiendo como núcleo receptor y sobre todo dentro del turismo internacional.

La geografía del turismo cubre una gran variedad de intereses incluyendo el impacto medioambiental, la economía del ocio y la sociología del turismo dando respuesta a las preocupaciones que conciernen a la industria de la gerencia y del turismo. La geografía es fundamental para el estudio de este ya que involucra movimientos y actividades a través del espacio geográfico, y es una actividad en la cual ambas características de los lugares y las identidades personales se forman a través de las relaciones que son creadas entre los mismos, paisajes y personas.

Geografía Regional

La Geografía Regional es una disciplina que forma parte de las ciencias geográficas. Esta disciplina tiene por objeto estudiar y describir las características, siempre interrelacionadas, de orden geográfico de una región o de un parte determinada de la Tierra, y su finalidad es contribuir a encontrar soluciones a las necesidades de la vida humana (Chávez, 1979). La Geografía Regional no considerada aisladamente los fenómenos, pues éstos tienen interrelación y son

eslabones de un mismo proceso que es la naturaleza y teniendo como finalidad principal llevar la solución a los problemas humanos. La Geografía Regional es integral a una ciencia aplicada, porque no estudia los fenómenos de manera aislada sino en conjunto.

En el ámbito de la geografía regional, las posturas de Frémont y de Tuan, inician una visión que adscribe a la región el carácter de espacio vivido abierto a percepciones, sentimientos y emociones. Si se observan desde la escala, el regreso del paradigma humanista deja dos posibilidades que se conjugan en el pensamiento de la geografía regional a la fecha: la que adscribe a la región una dimensión local/particular identificada con una escala pequeña o bien la que le da una connotación escalar mediana, que en la opinión de algunos autores, son las que muestran gran vitalidad en el momento contemporáneo (Gómez, 2003).

La geografía regional es una disciplina encargada del estudio sintético de los complejos geográficos, sería por lo tanto una parte de la Geografía en condición de igualdad con las múltiples disciplinas que conforman la Geografía general o sistemática, las cuales estudian analíticamente diversos fenómenos en sus características y distribución (Manduca, 2004).

Algo relevante en la geografía regional es lo que afirma Manduca Carlomagno (2004) que la geografía regional utiliza un criterio sistémico para que explique las relaciones entre distintas áreas dentro de una Nación, el país como unidad mayor está conformado por un sistema estructural donde las regiones constituyen subsistemas y dentro de estos pueden definirse subsiguientes divisiones que conforman subregiones y aun dentro de éstas, espacios menores o localidades, funcionando como un sistema complejo.

No obstante, Gasca Zamora (2009) nos dice que esta disciplina constituye una aportación al estudio teórico y empírico de las regiones y a su desarrollo a partir de las interacciones espaciales que tienen orígenes con la tradición corográfica, basada en la descripción de regiones y lugares en el mundo. Estas a su vez aportan conocimientos estratégicos sobre el entorno que lo delimita y es así que

se habla de una región que reúne ciertas características similares en el espacio, mismas que muestran una combinación de elementos naturales interdependientes como el relieve, el clima, la vegetación o la fauna, que dan como resultado un sistema natural.

Haciendo referencia a un espacio geográfico delimitado por la distribución externa de la superficie de la Tierra, que se realiza teniendo en cuenta las formas naturales y las modificaciones que efectúan las permanentes acciones humanas en estas formas naturales, como los usos de los suelos, las construcciones de carreteras, ciudades y demás obras. Ya sean éstas políticas, económicas, sociales, etcétera, y por las principales actividades que se llevan adelante en la región, Olmo Mata (1987).

1.3 El Sistema Agroalimentario Localizado

Los SIAL han sido definidos por Muchnik y Sautier (1998) como “sistemas constituidos por organizaciones de producción y de servicio sobre todo (unidades agrícolas, empresas agroalimentarias, empresas comerciales, restaurantes, etc.) asociadas, mediante sus características y su funcionamiento, a un territorio específico.

Los Sistemas Agroalimentarios Localizados se refieren a una concentración de empresas rurales en un territorio limitado. Están compuestos por organizaciones de producción y servicios (unidades de producción agropecuaria, agroindustrias, empresas comerciales, de servicio, restaurantes, etc.) asociadas, por sus características y su operación, a un territorio específico (Boucher, 2003).

El medio, los productos, las personas, sus instituciones, su saber-hacer, sus comportamientos alimentarios, sus redes de relaciones, se combinan en un territorio para producir una forma de organización agroalimentaria en una escala espacial dada”.

De la anterior definición, se destacan tres elementos básicos para establecer la existencia de un SIAL:

- El SIAL es un sistema constituido por organizaciones de producción y de servicio agroalimentarios, asociadas a un territorio específico, mediante sus relaciones y su funcionamiento.
- Un SIAL se caracteriza por la existencia de actividades agroalimentarias ligadas al territorio no solamente por factores naturales, sino también por una construcción histórica y social de largo plazo.
- Un SIAL hace parte de una cadena productiva, con vínculos hacia atrás con el sector agropecuario y otros proveedores y hacia adelante con los circuitos de distribución y consumidores.

La activación de un SIAL permite, no sólo una mejora de los ingresos percibidos, sino también un aumento del bienestar social y un fortalecimiento de las capacidades de los actores implicados, siendo una útil herramienta de desarrollo de los espacios rurales. De este modo, a través de la acción colectiva se dará lugar a un fortalecimiento de las interacciones presentes en el sistema, generando toda una serie de externalidades positivas “internalizables” en una perspectiva de desarrollo territorial sostenible (Monroy et al., 2007).

Por lo tanto, el proceso de activación de un SIAL, se presenta como una forma de construcción de territorios, a través de estos modelos de producción territorializada, se instaura un vínculo entre lo global y lo local, Colletis-Pecqueur, (1995) nos habla de “la respuesta local a lo global”. Del mismo modo, Scott (2007), se refiere a “la consolidación de una red global de economías regionales interconectadas”; que permita a los productos locales escapar de la fuerte competencia actual.

El elemento central del SIAL es la agroindustria, que el Instituto Interamericano de Cooperación en la Agricultura (IICA) (1988) define como la integradora de actividades que surgen de la producción de materias primas, la transformación de las mismas y su comercialización. El elemento predominante en este planteamiento se refiere a la activa participación del productor en todos estos aspectos. La agroindustria engloba el concepto interinstitucional, multidisciplinario,

que se abre a la acción en sectores como la economía, agricultura, trabajo, educación y salud.

1.4 Turismo Gastronómico Tradicional Rural

El turismo gastronómico tradicional rural puede convertirse en una herramienta para solventar los principales problemas o desafíos que se presentan en las regiones de interior. El cambio del papel económico y social de la tradicional función productora de productos alimenticios de las zonas rurales, a través de una reestructuración de la estructura productiva, ofrece nuevas oportunidades laborales para la población. El turismo no sería la principal fuente de rentas de las zonas rurales, sino una contribución de ingresos complementarios para los habitantes de las mismas (Millán y Agudo, 2010).

En este sentido la ruta de los municipios que conforman la región se vuelve una ruta alimentaria en un entorno rural promueve nuevas actividades económicas para mantener y mejorar las condiciones de vida de la población rural, Blanco y Riveros (2004) afirman que su objetivo es lograr un producto que integre la mayor cantidad de actores, que genere más empleos en esta zonas y que diversifiquen la oferta existente.

Barrera (2006) hace referencia a las rutas alimentarias, considerándolas como *“...articulaciones territoriales temáticamente formuladas en torno a un alimento. Sus objetivos exceden el marco turístico; también apuntan a promover el desarrollo local, valorizar los alimentos y a cimentar una denominación de origen.”*

Es importante mencionar que no se debe considerar al turismo como la principal fuente de rentas de las zonas rurales saturando el medio, sino como una contribución de ingresos complementarios para los habitantes de las comunidades rurales. Las rutas alimentarias consideran una nueva forma de disfrutar de forma organizada diferentes procesos y expresiones de la identidad cultural de la región, la mejor forma de garantizar placer y actividades relacionadas con los elementos

distintivos de la misma, es a través de la degustación de la cocina tradicional, logrando consolidar una cultura organizada y productiva de la región.

De igual manera las rutas alimentarias permiten revalorizar los productos regionales y dinamizar las economías regionales a través de la promoción, es por eso que se considera la propuesta de Turismo Gastronómico Tradicional Rural como medio para recuperar la alimentación tradicional en la región de estudio. En los últimos años, está adquiriendo cada vez mayor importancia en el mundo, pues se ha convertido en una pieza clave para el interés de los alimentos regionales.

Turismo Rural

En relación al concepto. La Organización Mundial del Turismo (2010), lo define como la visita a productores primarios y secundarios de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos donde la degustación de platos y experimentación de los atributos de una región especializada en la producción de alimentos es la razón principal para la realización del viaje.

Turismo Rural es “aquella actividad que se basa en el desarrollo, aprovechamiento y disfrute de nuevos productos presentes en el mercado y está íntimamente relacionados con el medio rural”. En ella tienen un valor importante los paisajes naturales, la fauna y la flora, las costumbres y tradiciones, la arquitectura, los alimentos y las bebidas regionales (Cuesta, 1996).

El Turismo Rural es una actividad en la que confluyen diversos sectores productivos y participan organizaciones públicas y privadas. Representa una estrategia de desarrollo local, da nueva utilidad a los recursos geográficos del territorio, al suelo y a la fuerza de trabajo de la zona; estimula a productores y turistas a respetar y valorar la conservación del medio ambiente y, en términos culturales, a los “otros”; tiene sus propios requerimientos legales, de comercialización y marketing (Cuesta, 1996; Obschatko, 2007; Requiere-Desjardins, 2004).

El Turismo Rural permite dinamizar las actividades económicas tradicionales y valorizar las particularidades culturales locales, ofreciendo al mismo tiempo posibilidades de empleo a la población, con lo que se ayuda a frenar el éxodo rural. Antes de pensar en los beneficios y ventajas económicas del turismo rural hay que considerar el concepto de sustentabilidad, proceso que permite el desarrollo sin degradar o agotar los recursos que hacen posible ese desarrollo. La incursión de una actividad turística no debe destruir la relación original que existe entre la población residente, el territorio y el patrimonio natural y cultural.

Existen diversas características que identifican al Turismo Rural, entre las que destacan: una práctica consciente sobre el uso de los recursos naturales y culturales, el respeto al patrimonio del área, en muchos casos confiere autoridad a sus pobladores e impulsa la participación de las comunidades tratando de lograr un desarrollo sustentable. Si bien el espacio rural ya era escenario de prácticas recreativas, hoy en día comprende desde lo más sencillo hasta lo más elaborado en servicios turísticos, tomando en cuenta que las condiciones contextuales de cada una de sus expresiones difieren de forma radical. El turismo rural aparece como una actividad económica complementaria a la agricultura, lo que permite al pequeño productor y unidad productiva, diversificar y ampliar su fuente de ingresos, y por lo tanto, disminuir su dependencia del cultivo a la intemperie, con los riesgos que conlleva.

El Turismo Rural ha cobrado mucho auge en los países europeos; las grandes tendencias buscan nuevos espacios que no sean solamente destinos de sol y playa. Otro factor detonante es la rehabilitación de regiones del campo que han enfrentado crisis económicas recurrentes. El turismo rural presenta múltiples modalidades, dependiendo del territorio y de la temática concreta de la actividad desarrollada. El agroturismo ofrece al turista la participación en actividades propias de una explotación agropecuaria, como ordeñar, elaborar queso y herrar ganado.

La fortaleza del Turismo Rural reside en gran parte, en aspectos relacionados con las capacidades del habitante rural para relacionarse con los turistas, es decir, capacidad de comunicarse con el visitante por medio de la palabra, actitudes, a

través del entorno y las actividades propias del medio rural, como también en la capacidad del habitante rural para distanciarse de su propia ruralidad, con la finalidad de comprender mejor lo que ellos esperan, y poder entregarlos así sin complejos ni restricciones.

El Turismo Rural es una alternativa de desarrollo que, por su condición de artesanal, no es masificado y genera empleo a los campesinos en su propia comunidad, diversifica la oferta turística de un país, colaborando en la conservación del patrimonio natural y cultural de las regiones desfavorecidas económicamente, en función de ingresos, a partir de acciones productivas (García 2003).

El Turismo Rural se caracteriza por asignar un valor a los recursos locales, es decir los activos que se encuentran en manos de pequeños productores, en su mayoría en áreas ejidales organizados en cooperativas o asociaciones comunales. Esa posibilidad de ofertar un servicio turístico al mercado partiendo de las potencialidades endógenas, lo que poseen las cooperativas y municipios, es lo que permite dinamizar la economía local. En la medida en que el turismo rural y comunitario se convierta en el sector que logre la redistribución de ingresos y beneficios generados entre la mayor cantidad de actores económicos locales, se democratizará de esta manera su economía, siendo éste un mecanismo de inclusión y diversificación de actores de la economía local, que funciona como eje generador del desarrollo (García 2003).

Si bien el Turismo Rural ha propiciado la participación de las comunidades y ha otorgado algunos beneficios, no se puede dejar de lado que ha sido una medida arbitrada por los gobiernos a veces como paliativos; que ha adicionado otra actividad al campo con el objetivo de aminorar el éxodo rural, no sólo a las áreas urbanas nacionales sino también al extranjero. Esta actividad parece convencer de sus virtudes de impulso económico a los pobladores del campo, sobre todo a los que se encuentran cerca de grandes urbes, ya que es un atractivo para los ciudadanos el reencontrarse con paisajes rurales.

Turismo Gastronómico

Aunque el Turismo Gastronómico se considera parte del Turismo Cultural, amerita un trato aparte. La visión turística de la gastronomía es por lo general muy estrecha, pues se le relaciona sólo con la cocina y los restaurantes. Los agricultores y productores casi no tienen participación en el universo gastronómico, sin embargo, no se debe soslayar que el alimento nace de la tierra, del fruto del trabajo de los hombres del campo. El alimento forma parte del patrimonio cultural de los pueblos y cuando se liga a una oferta turística, enaltece el destino y a se acrecienta el valor identitario del alimento mismo. En la actualidad se han desarrollado las llamadas rutas alimentarias o gastronómicas, sobre todo en países como Francia, España, Italia, Argentina y Chile (Barrera y Bringas 2008).

El Turismo Gastronómico está enfocado en dar a conocer la esencia del país o lugar que se visita, la actividad principal es descubrir y conocer la gastronomía; está dirigido no solo a las personas “Gourmets” sino también a toda persona que le guste experimentar y conocer nuevos sabores. Las actividades durante el turismo gastronómico pueden ir, desde visitar los mercados locales, hasta hacer una inmersión de cómo viven, cocinan y se alimentan las personas que visitamos. El turismo gastronómico puede centrarse en diferentes alimentos de ciertas zonas en específico, por ejemplo, existe la ruta del cacao en Centroamérica, del café en Europa, del vino en Francia, o del olivo en España (Iglesias, 2006).

El Turismo Gastronómico es una nueva opción de aventura, no sólo dirigido a personas que gusten del arte del buen comer, como chefs o gourmets. Hoy su oferta está dirigida a todo tipo de gente dispuesta a experimentar una nueva experiencia culinaria. El turismo gastronómico tiene como objetivo que los viajeros conozcan las comidas autóctonas del lugar y realicen degustaciones y actividades relacionadas con la cocina (Rodríguez-Borray, 2002).

Las actividades del Turismo Gastronómico no se centran sólo en la asistencia a restaurantes donde se sirva comida, sino que abarca aspectos como la visita a

mercados, tiendas de venta de productos locales, recorridos por casas de lugareños, participación y degustación en fiestas locales que tengan a la comida como protagonista. Uno de los objetivos de este tipo de turismo no sólo es el de visitar, sino el de ser sorprendido con nuevos sabores y preparaciones gastronómicas.

Europa: en la actualidad existen varias rutas gastronómicas, en Europa por ejemplo encontramos: la ruta del jamón ibérico, la ruta de los quesos de cabra, la ruta de las frutas y los licores, la ruta de los vinos, o la ruta de los nuggets. En México: la ruta del Queso en Querétaro, la ruta del cacao en Chiapas y Tabasco, la ruta de los Fogones entre Viñas y Aromas del Mar en Baja California y Baja California Sur y la ruta del tequila en Jalisco, por mencionar algunas, en éstas se eligen temas culinarios que remarcan la identidad del circuito, se promueve la venta de un producto alimenticio, se desarrolla una economía local y se promueve la cultura e identidad de una región.

El Turismo Gastronómico está asociado generalmente a otras actividades que lo complementan, tal y como puede ser el turismo rural, es importante destacar que en países como Italia y Francia la temática se encuentra completamente estructurada. En España, por ejemplo, este tipo de servicio se comercializa desde el año 2004, con cada vez mayor auge. La moda no sólo se circunscribe al viejo continente sino que se extiende con bastante fuerza por otros lugares como Latinoamérica. Sirvan de muestra las rutas del tequila en México, del vino en Chile y de la yerba mate en Argentina, además del boom gastronómico en Perú.

La importancia de la gastronomía en el ámbito turístico surge desde el momento en el que se realiza un viaje pues uno de los factores que más se recordará será la buena ó la mala comida; aun cuando se hayan visto y disfrutado paisajes espectaculares ó impresionantes monumentos, el lugar va a ser permanentemente recordado por lo que se comió, incluyendo no sólo la calidad de los alimentos y bebidas, sino también la higiene, el servicio y el ambiente, todo lo que hace grata e inolvidable la experiencia de viajar.

En la actualidad, existen muchos tipos y modalidades de turismo de acuerdo con el interés particular del viajero, es decir, del propósito u objetivo que motiva el viaje; en este sentido, encontramos que hay quienes visitan un destino en particular sólo para conocer y experimentar determinados tipos de comidas y bebidas particulares de la región, para conocer las especialidades gastronómicas que se preparan con motivos o en fechas específicas que coinciden con fiestas cívicas o culturales de importancia local o nacional; ó porque son de temporada, para conocer sus ingredientes e incluso para aprender a prepararlos; es decir, para descubrir nuevas sensaciones y experiencias culinarias, a eso es a lo que llamamos Turismo Gastronómico, que está creciendo en el ámbito mundial paulatinamente.

Son muchas las aportaciones de México al mundo, pero entre las más importantes y significativas están el cacao y el chocolate; los antiguos mexicanos cultivaban la planta del cacao desde mucho tiempo antes de la llegada de los españoles y era tan preciada que se utilizaba como moneda de cambio. El maíz también tiene su origen en México y es la base de la tradicional comida mexicana. La calabaza, el nopal, el aguacate, la flor de noche buena y la dalia, son también, entre otros, importantes productos de origen mexicano y, por supuesto, mención especial merece el chile, cuyo consumo se ha expandido por todo el mundo.

México es un país de una extraordinaria riqueza gastronómica; cada estado, cada región y cada pueblo de esta República cuentan con una amplia lista de platillos únicos, ya que conforme va cambiando el medio geográfico y el paisaje, los olores y sabores nos ofrecen distintos picores, dulzuras, espesores, temperaturas, olores, sabores y colores lo que permite tener una gran variedad de platillos, y a la vez, poseer una configuración gastronómica propia.

La única manera de confirmar que un territorio posee verdaderamente un potencial de desarrollo turístico que justifique una determinada inversión, es una evaluación

rigurosa que considere la viabilidad de poner en valor sus recursos, el análisis de la oferta, la demanda, la competencia y las tendencias del mercado.

Ecoturismo

Por su parte, el ecoturismo busca hacer compatible el disfrute de la naturaleza con el respeto al equilibrio del medio ambiente. El término fue acuñado por el arquitecto y conservacionista mexicano Héctor Cevallos Lascuráin (1998).

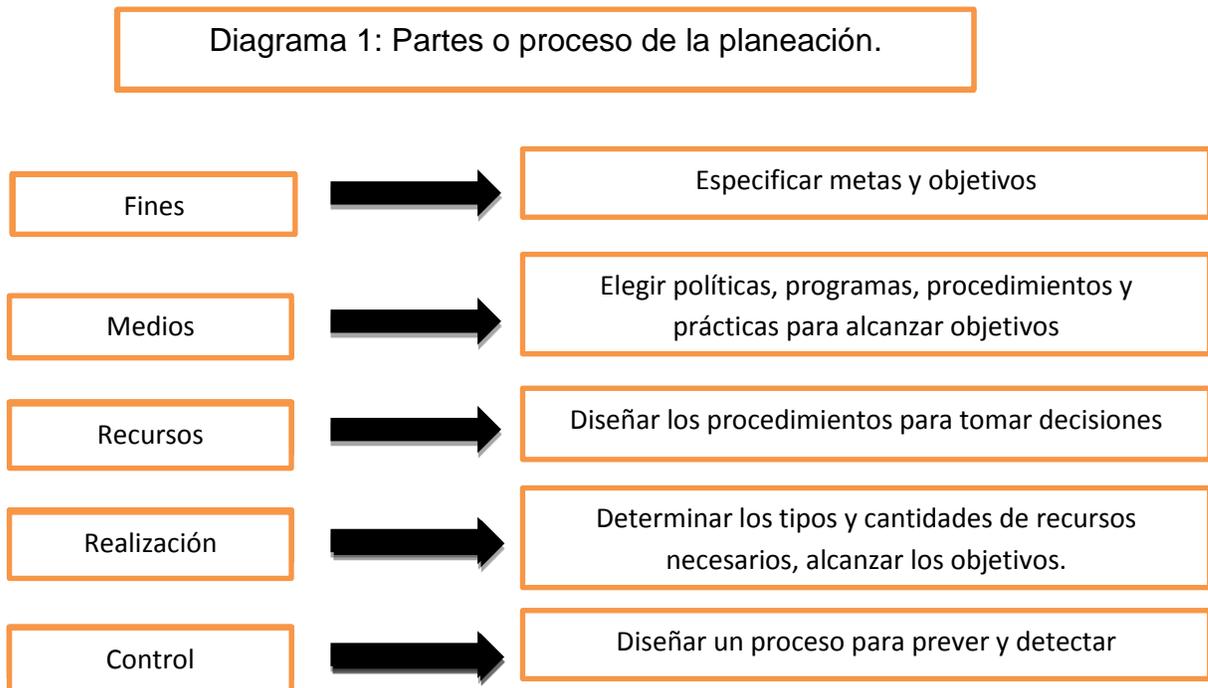
Las actividades de recreación y turismo históricamente se han realizado en distintos espacios urbanos y rurales, sólo después de la segunda guerra mundial el turismo establece su hegemonía en ciudades y destinos de sol y playa predominantemente, sin que por ello se deje la práctica de los días de campo, y las visitas a las grandes haciendas (Toselli C. 2003). De esta forma, las casas de campesinos se convierten en hospedajes donde se recibe a los familiares, amigos y conocidos que vienen de la ciudad o de otras comunidades; éstos gustan de participar en fiestas vinculadas con la fertilidad de la tierra y la religiosidad local, como levantar las cosechas de maíz (elotadas), preparación y degustación de habas frescas, paseo a caballo o burro, contemplar el paisaje y cortar frutas en las huertas, entre otras actividades.

Estas prácticas resultan para los amantes de la aventura y novedad, mismas que son motivadas para cubrir las necesidades de descanso y cambio de espacio geográfico, visualizando a lo rural como el reencuentro de las áreas verdes y paisajes que dibujaban al rostro del campo rural. Es importante notar que estas actividades y prácticas recreativas no recibían inicialmente la denominación de turismo rural, aunque ya para la década del setenta y con el transcurrir del tiempo, la afluencia de visitantes a los ranchos y fincas fue aumentando y con ello la improvisación de servicios por parte de sus pobladores, quienes vieron por los paseantes una oportunidad de nuevos ingresos, ofreciendo comidas típicas de la región y recorridos a caballo, entre otros.

1.5 Planeación Estratégica

Es una planeación de largo alcance que se centra en la organización como un todo, se considera a la organización como unidad total y se pregunta que se tiene que hacer a largo plazo para cumplir los objetivos de la organización. El largo alcance se define como determinado periodo a futuro.

La planeación estratégica formal con sus características modernas fue introducida por primera vez en algunas empresas comerciales a mediados de 1950. En aquel tiempo, las empresas más importantes fueron principalmente las que desarrollaron sistemas de planeación estratégica formal, denominados sistemas de planeación a largo plazo, por este motivo se reconoce que la planeación estratégica formal se ha ido perfeccionando (Mintzberg 1993).



Fuente elaboración propia 2014.

CAPÍTULO II. METODOLOGÍA

CAPÍTULO II. METODOLOGÍA

2.1 El Diagnóstico

Con ayuda del método *Descriptivo*, el cual implica la recopilación y presentación sistemática de datos, para de esta manera obtener información a nivel municipal la cual se analizará y posteriormente será de gran utilidad en la fase de la propuesta del Turismo Gastronómico Tradicional Rural (TGTR).

Este método es el más indicado para el desarrollo de este objetivo, debido que el procedimiento implica la identificación y descripción de las diversas condiciones, que presenta la región de estudio que serán favorables/determinantes para la propuesta de TGTR.

Las etapas de este método se centran en examinar las características del problema escogido; seleccionar o elaborar técnicas para la recolección de datos; verificar la validez de las técnicas empleadas para la recolección de datos; realizar observaciones objetivas y exactas; describir, analizar e interpretar los datos obtenidos en términos claros y precisos; exponer y resumir la información de manera cuidadosa, y por último analizar minuciosamente los resultados a fin de extraer generalizaciones significativas que contribuyan al conocimiento.

Es importante señalar, de acuerdo con los conceptos de Best que no todos los estudios diagnósticos se traducen en investigación científica propiamente dicha, si bien a todos les concierne la realidad presente, “los estudios de *valoración y evaluación* no proponen ni ponen a prueba hipótesis: se concretan a observar o describir una serie de eventos. Valoramos cuando el estudio se realiza sin un criterio de juicio y por lo tanto no se da pie a recomendaciones, y evaluamos cuando, por el contrario, se considera un criterio de juicio y es posible proporcionar recomendaciones” (Climent J. B. 1987). Este tipo de estudio se aplica más a la observación y descripción de los problemas y necesidades sociales, por cuanto a lo que de ellos se manifiesta en forma vigente.

La investigación constituye una aproximación cuantitativa–cualitativa, por el análisis de la información no documentada de la región de estudio, así como un diseño metodológico que se propone examinar las condiciones naturales, culturales, sociales de la región.

El análisis en forma cuantitativa y transversal (con información documental de primera mano: registros y archivos) para orientar decisiones que lleven a reducir el problema a través de la propuesta de un esquema de Rutas ideales tanto en sus aspectos procesal-práctico, procedimental o de tipo metodológico.

2.1.1 Diagnóstico Social, Económico y Ambiental a Nivel Local

- Se realizará un Diagnóstico Social, Económico y Ambiental a nivel local para la comunidad de Progreso Hidalgo, con el fin de identificar los potenciales y limitaciones para la gestión de un proyecto de Turismo Gastronómico Tradicional Rural a nivel local.
- El diagnóstico se hará mediante la caracterización de la localidad Progreso Hidalgo estudiando las diferentes temáticas como lo son: el clima, topografía, edafología, litología, hidrología, vegetación y fauna.
- Posteriormente, se realizará el diagnóstico utilizando estadísticas del Instituto Nacional de estadística y geografía (INEGI) las variables que se tomaran en cuenta para este estudio son: Sociales y Económicas (Demografía, Calidad de vida, Equipamiento, Empleo, Ingreso Percápita, y Sistemas Productivos).
- Una vez analizados los datos de las variables de la comunidad de Progreso Hidalgo, se identificarán los potenciales que tiene así como sus limitaciones, esto mediante un análisis FODA (Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas), obteniendo el FODA se elaborara un diagnóstico más preciso que permita ver con claridad los conflictos y los beneficios que tiene precisos para poder priorizar lo que la comunidad necesita.
- Después se hará el diagnóstico integral de las variables económicas de segundo orden: como lo es el grado de la sustentabilidad, la viabilidad socioeconómica de los sistemas productivos, la presión de los sistemas productivos sobre los recursos naturales y se determinaran las amenazas de origen económico. De las variables ambientales la calidad de los recursos ambientales y de la social una matriz de potencialidades y limitaciones y la auto organización por parte de los pobladores.

2.1.2 Diagnóstico Social, Económico y Ambiental a Nivel Regional

- Se realizará un Diagnóstico Social, Económico y Ambiental a nivel regional incluyendo los Municipios de Ixtapan de la Sal, Tonalico, Villa Guerrero y Zumpahuacán, con el fin de identificar los potenciales y limitaciones para el desarrollo de un SIAL a nivel regional basado en Turismo Gastronómico Tradicional Rural a nivel local.
- El diagnóstico se hará mediante la caracterización de la regional delimitada que corresponde a los municipios de Ixtapan de la Sal, Tonalico, Villa Guerrero y Zumpahuacán estudiando las diferentes temáticas como lo son: el clima, topografía, edafología, litología, hidrología, vegetación y fauna.

- Posteriormente, se realizará el diagnóstico utilizando estadísticas del Instituto Nacional de Estadística y Geografía y el Consejo Nacional de Población (INEGI y CONAPO) las variables que se tomaran en cuenta para este estudio son: Sociales (Demografía, Calidad de vida, Equipamiento, Empleo, Ingreso Percápita, y Sistemas Productivos).
- Una vez analizados los datos de las variables de la Región delimitada, se identificarán los potenciales que tiene así como sus limitaciones, esto mediante un análisis FODA (Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas), obteniendo el FODA.
- Después se hará el diagnóstico integral de las variables económicas de segundo orden: como lo es el grado de la sustentabilidad, la viabilidad socioeconómica de los sistemas productivos, la presión de los sistemas productivos sobre los recursos naturales y se determinaran las amenazas de origen económico que afectan a la región. De las variables ambientales la calidad de los recursos ambientales y de la social una matriz de potencialidades y limitaciones.

2.2 La Propuesta Programática y Estratégica

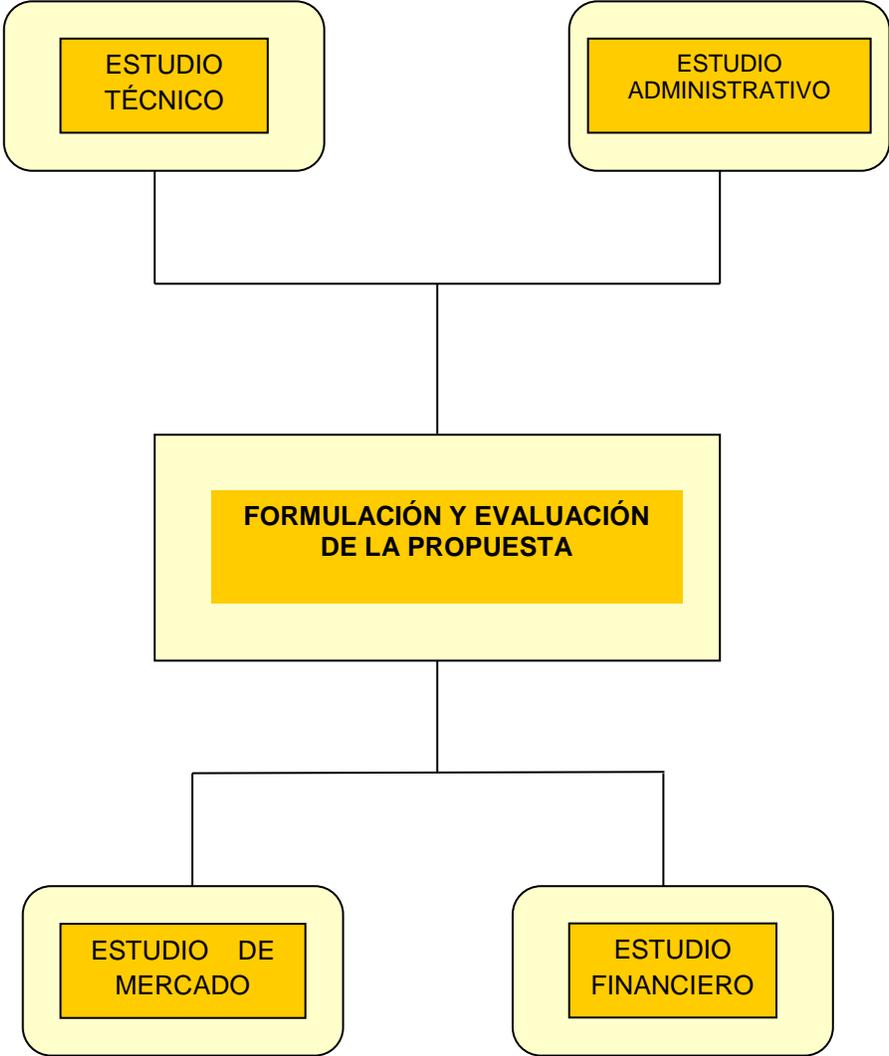
La metodología a utilizar para la propuesta de un Sistema Agroalimentario Localizado es la etapa de pre inversión de la metodología NAFIN la cual se describe a continuación

Los objetivos de la propuesta son: 1) Identificar las características de los diversos niveles de probabilidad de los estudios correspondientes a la formulación de los proyectos de inversión y 2) Conocer la forma de aplicar los diferentes métodos para manipular y evaluar el aspecto técnico, económico-financiero, social de un proyecto de inversión.

FASE DE DESARROLLO	FINALIDAD	CONTENIDO	RESULTADO	NIVEL DE ESTUDIOS	TIPO DE ESTUDIOS
Formulación y Evaluación	Genera y seleccionar opciones y determinar la más eficiente para satisfacer una necesidad específica o aprovechar un recurso	Análisis de la evaluación de opciones	La opción óptima y su viabilidad técnica, económica y financiera	-Perfil -Pre factibilidad - Factibilidad	-Ambiental -Socio económico -Mercado -Financiero -Tecnológico - Organizativo-Administrativo

Fuente elaboración propia 2014.

Diagrama 2: Formulación y Evaluación de la Propuesta



Fuente elaboración propia 2014.

En este diagrama se especifican los estudios necesarios a realizar durante el desarrollo de la investigación para llegar a la etapa de propuesta del sistema SIAL, los resultados de cada estudios se y presentaran en la etapa de resultados.

2.2.1 Estudio Técnico

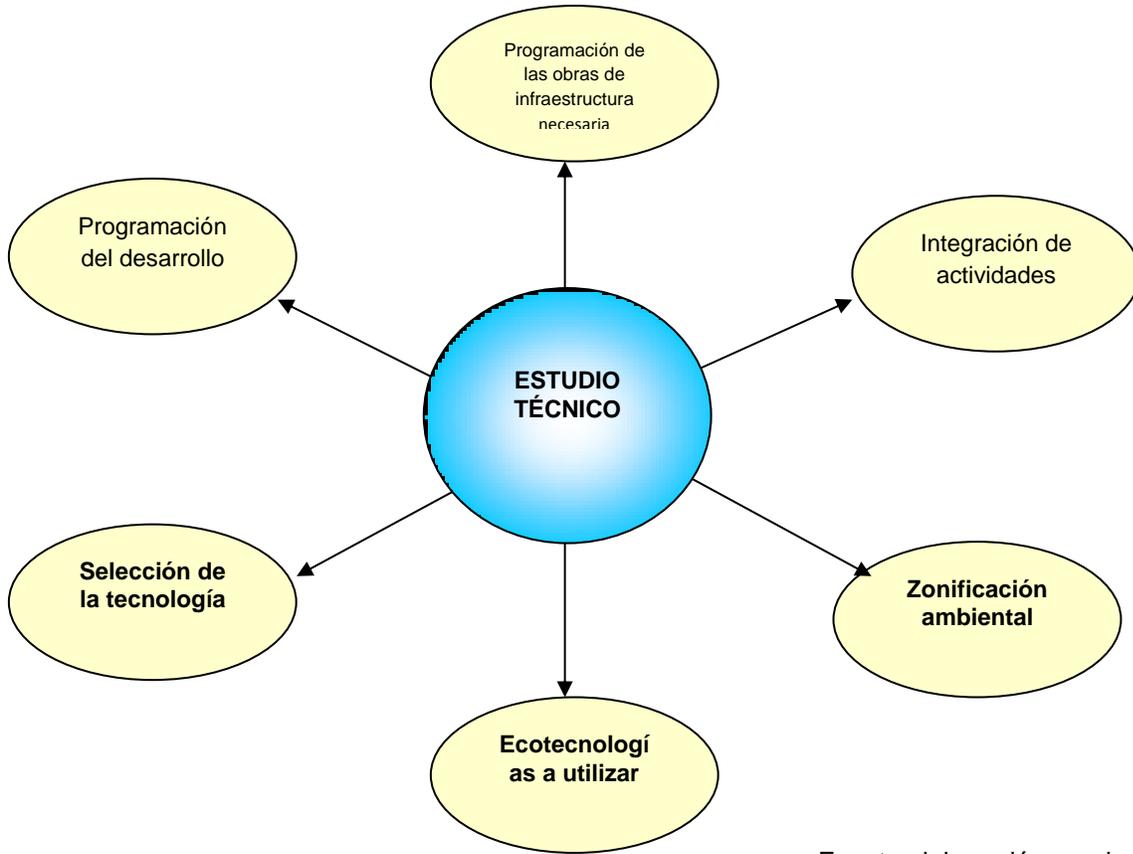
El estudio técnico ha sido estructurado de la siguiente forma:

- a) Como primer aspecto titulado “Programación de las obras de infraestructura necesarias” se tratan dos aspectos del proyecto en donde se realiza una descripción de los requerimientos necesarios para la puesta en marcha de la propuesta SIAL.
- b) En el segundo aspecto titulado “Descripción del Equipamiento Básico para el Proyecto de TGTRL”, se detalla el equipamiento requerido que deben ser ejecutados para las etapas de: Preparación del sitio, de instalaciones existentes, construcciones nuevas y equipamiento. La distribución espacial de las actividades recreativas y ecoturísticas a realizar y las obras de infraestructura necesarias.

El apartado titulado “Equipamiento Complementario para el Proyecto de TGTRL”, se detallan las obras complementarias para un desarrollo final dentro del equipamiento requerido para el proyecto en el segundo aspecto titulado “Obras necesarias por etapas del desarrollo”.

- c) El apartado titulado “Obras Necesarias por Etapas del Desarrollo” describe a grandes rasgos el tipo de actividades a realizar en cada área de las instalaciones.
- d) El estudio técnico concluye con el apartado titulado “Obras Necesarias por Etapas del Desarrollo” en donde se aclara respectivamente, que las áreas tendrán diferente intensidad de uso y diversas actividades a realizar en cada una de ellas; para posteriormente aclarar el enfoque que se propone en la realización de las actividades, todas dentro del marco conceptual del ecoturismo, el desarrollo sustentable y la educación humanística y ambiental.

Diagrama 3: Estudio técnico



Fuente elaboración propia 2014.

En el diagrama se especifican los pasos a realizar en el estudio técnico, los cuales son parte fundamental y base para los posteriores estudios ya que contienen aspectos fundamentalmente básicos en su contenido.

2.2.2 Estudio de Mercado

Ya que el punto de partida lógico para la formulación y el análisis de todos los proyectos de inversión es el estudio de mercado, y ante la exigencia de un fundamento sólido para cada uno de los aspectos que integran la viabilidad técnica y económica de éstos, se elabora el presente estudio de mercado partiendo del hecho, de que este proyecto se sustenta sobre una base económica indiscutible, por la existencia de la demanda suficiente para los bienes que se producirán y los servicios que se prestarán en el proyecto que se planea poner en operación.

A través del análisis de la reacción del medio externo al producto; del examen de las características de los consumidores, de la competencia y de los medios por los cuales los productos y servicios llegarán al consumidor final; se logrará la determinación de las necesidades de la futura empresa en materia de adquisiciones y transformación; con la finalidad de la preparación de un plan general de comercialización.

Desde el punto de vista económico los bienes que se pretende lanzar al mercado están clasificados por un lado dentro de los bienes de consumo final: los durables y los no durables (perecederos); y por otro lado, como servicios ecoturísticos con los beneficios intangibles consecuentes.

Desde el punto de vista comercial y con base en las actividades propuestas en el estudio técnico, se ha definido, dentro del diagnóstico, los productos y servicios a ofertar con el propósito de delimitar el segmento de mercado que corresponde y la capacidad de sustitución entre los bienes que compiten en tal mercado.

Diagrama 4: Estudio de Mercado



Fuente elaboración propia 2014.

El diagrama del estudio de mercado será parte fundamental para establecer las actividades propuestas en este estudio, ya que mediante diversos análisis se definirán las características, cualidades y necesidades futuras del proyecto.

2.2.3 Estudio Organizativo-Administrativo

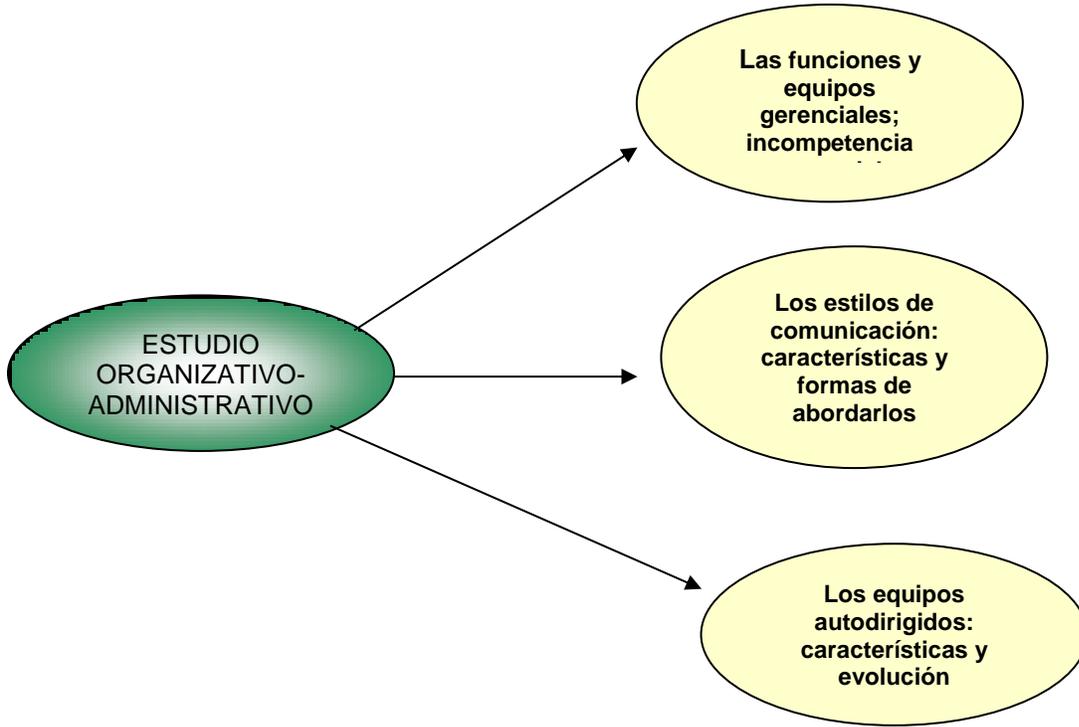
El estudio administrativo se enfoca básicamente a los aspectos fundamentales de la administración, como son: las funciones y equipos gerenciales, los estilos de comunicación y sus características, y los equipos autodirigidos, características y evolución.

En relación a los equipos gerenciales, se resaltan las funciones básicas que un gerente debe para obtener un mejor resultado es aspectos como relaciones humanas, considerando medidas y soluciones para evitar la incompetencia gerencial.

Respecto a los estilos de comunicación así mismo se clasifican en 4 y se determinan las formas específicas en que las personas de cada estilo hablan y actúan; finalmente se realizan propuestas a manera de guía acerca de cómo puede un miembro de la organización adaptarse a estilos de comunicación diversos al suyo.

Se presenta el organigrama propuesto para el Sistema Agroalimentario Localizado, basado en el Turismo Gastronómico Tradicional Rural en la Localidad de Progreso Hidalgo, Municipio de Villa Guerrero; con el que se aplicarán todos los conceptos propuestos en este apartado.

Diagrama 5: Estudio Organizativo-Administrativo



Fuente elaboración propia 2014.

2.2.4 Estudio financiero

El estudio financiero está basado en la etapa denominada; fuentes de financiamiento en este apartado, con el objetivo de identificar las fuentes internas y externas de lo que será la base de los ingresos. Los aspectos a considerar son:

Las fuentes externas deben considerarse:

- Emisión de acciones y capital de riesgo
- Obligaciones sociales relacionadas con el financiamiento
- Fabricantes y proveedores

Respecto a las fuentes internas son relevantes:

- Las aportaciones de capital
- Las utilidades no distribuidas
- Las reservas de depreciación y amortización

a) Las Inversiones en el Proyecto

Se incluyen fijas, inversiones diferidas y capital de trabajo:

Inversiones fijas: Se consideran los siguientes conceptos

- Terreno
- Maquinaria y equipo principal
- Equipo de mantenimiento
- Mobiliario
- Obra civil
- Equipo anticontaminante
- Imprevistos del 3 al 10% de las inversiones fijas
- Asesoría y supervisión
- Puesta en marcha
- Promoción y difusión
- Intereses durante la ejecución del proyecto
- Estudios y planos

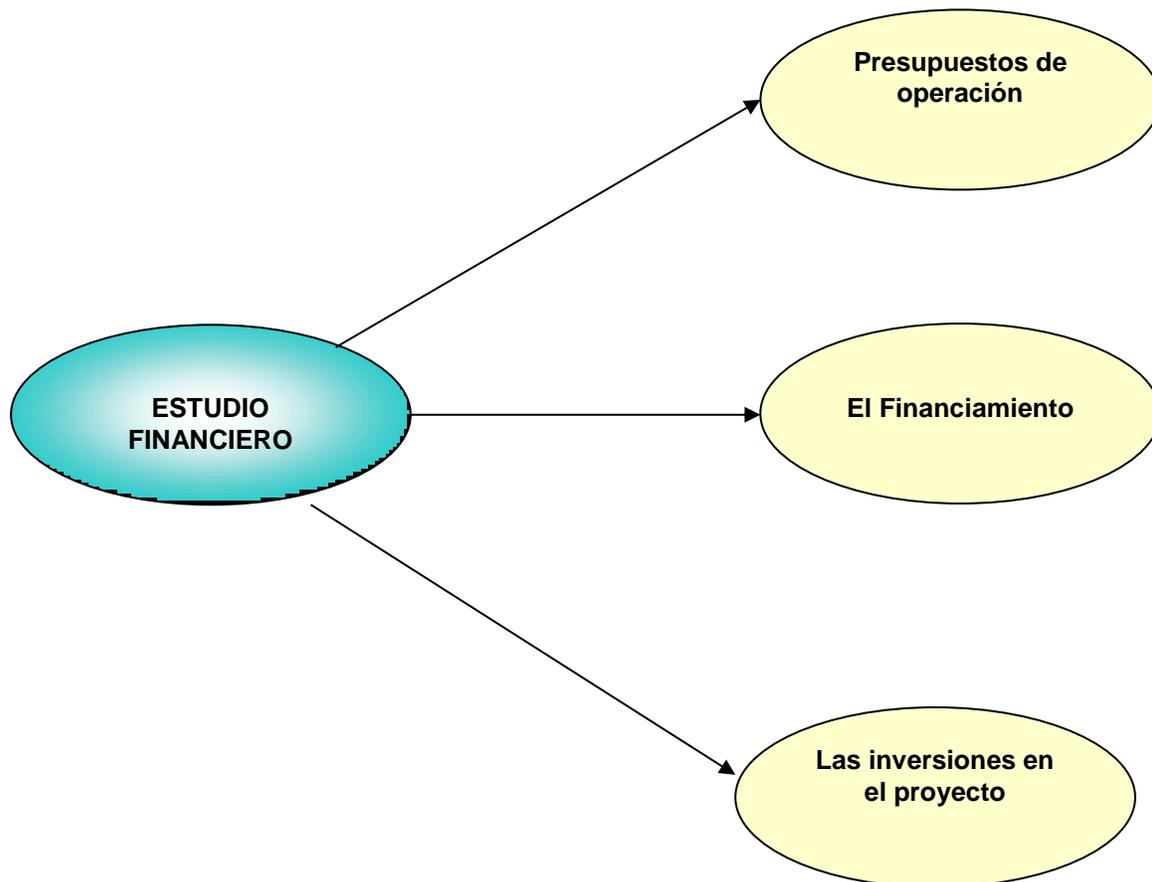
Capital de trabajo: Puede ser estimado bajo enfoques diferentes como lo son

- Costos y gastos
- Resultado del comportamiento
- Número de días de los costos y gastos
- Función del movimiento de inventarios y efectivo

Incluye el efectivo necesario para:

- Costos y gastos
- Inventarios de materias primas
- Productos en proceso
- Productos terminados

Diagrama 6: Estudio financiero



Fuente elaboración propia 2014.

CAPÍTULO III CARACTERIZACIÓN DEL ÁREA DE ESTUDIO

CAPÍTULO III CARACTERIZACIÓN DEL ÁREA DE ESTUDIO

3.1 El Circuito Turístico del Sur del Estado de México. Caracterización de la Región.

El Circuito Turístico del Sur del Estado de México, inicia en el centro del Estado, a partir de la ciudad de Toluca y continúa hacia el sureste pasando por Metepec, hacia Tenancingo, Villa Guerrero, Ixtapan de la Sal, Tonicato y Zumpahuacán. Se localiza en el sistema orográfico de la provincia Sierra Madre del Sur, la que a su vez se divide en dos subprovincias: La Depresión del Balsas, y las Sierras y Valles Guerrerenses.

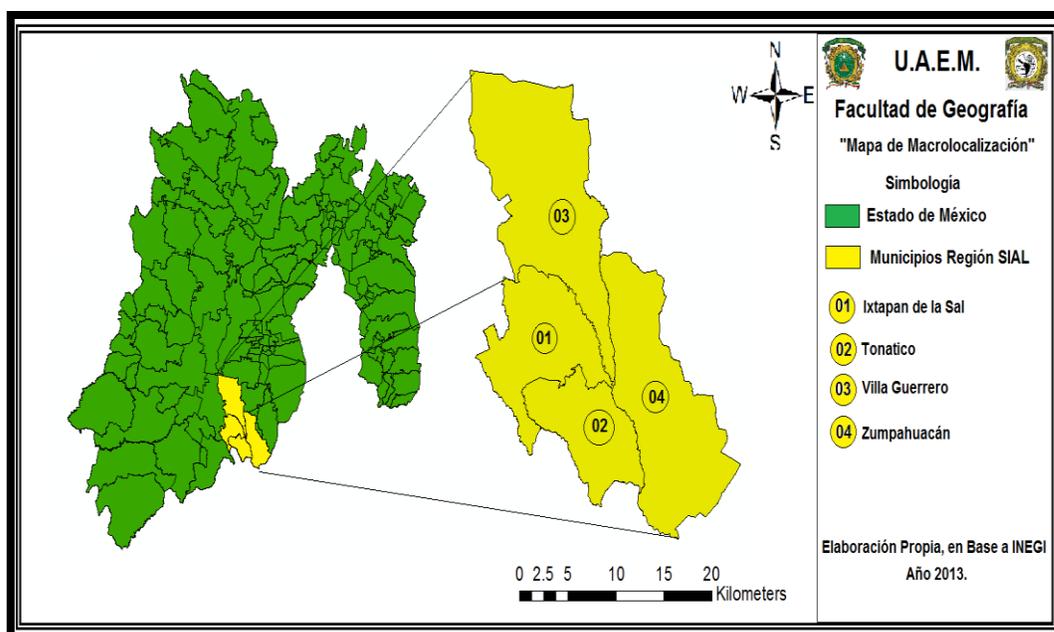
a. Localización de la Región

La región de estudio se localiza en el sur del Estado de México y pertenece a la región VI de Ixtapan de la Sal, la cual colinda al Norte con las regiones Valle de Bravo y Toluca, al Este con el Estado de Morelos, al Sur con el Estado de Guerrero y al Oeste con la región Tejupilco.

Cuadro 2. Extensión y Altitud.		
Municipio	Extensión en Km ²	Altitud m.s.n.m.
Ixtapan de la sal	115.37	1,880
Tonicato	91.72	1,620
Villa guerrero	207.73	2,160
Zumpahuacán	201.54	1,660

Fuente: Elaboración Propia, 2013. Mapa

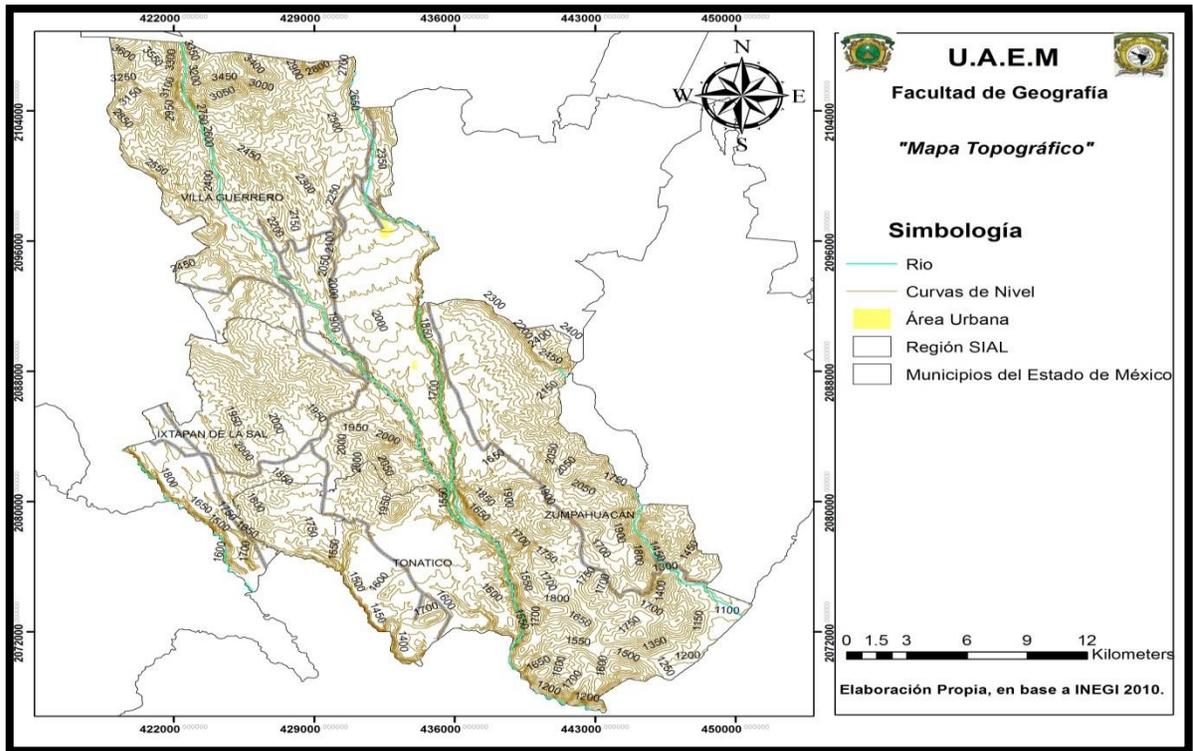
Mapa 1. Macro localización de la región de estudio



b. Fisiografía

La región se encuentra enclavada en el sistema orográfico de la provincia Sierra Madre del Sur, la que a su vez se divide en dos subprovincias: Depresión del Balsas y Sierras y Valles Guerrerenses. El relieve es bastante irregular caracterizado en su gran mayoría por montañas, cerros, cañadas y demás zonas accidentadas ubicadas en el sistema orográfico correspondiente a las sierras: Temascaltepec, Hospital, Goleta, Nevado de Toluca y Nahuatlaca Matlazinca

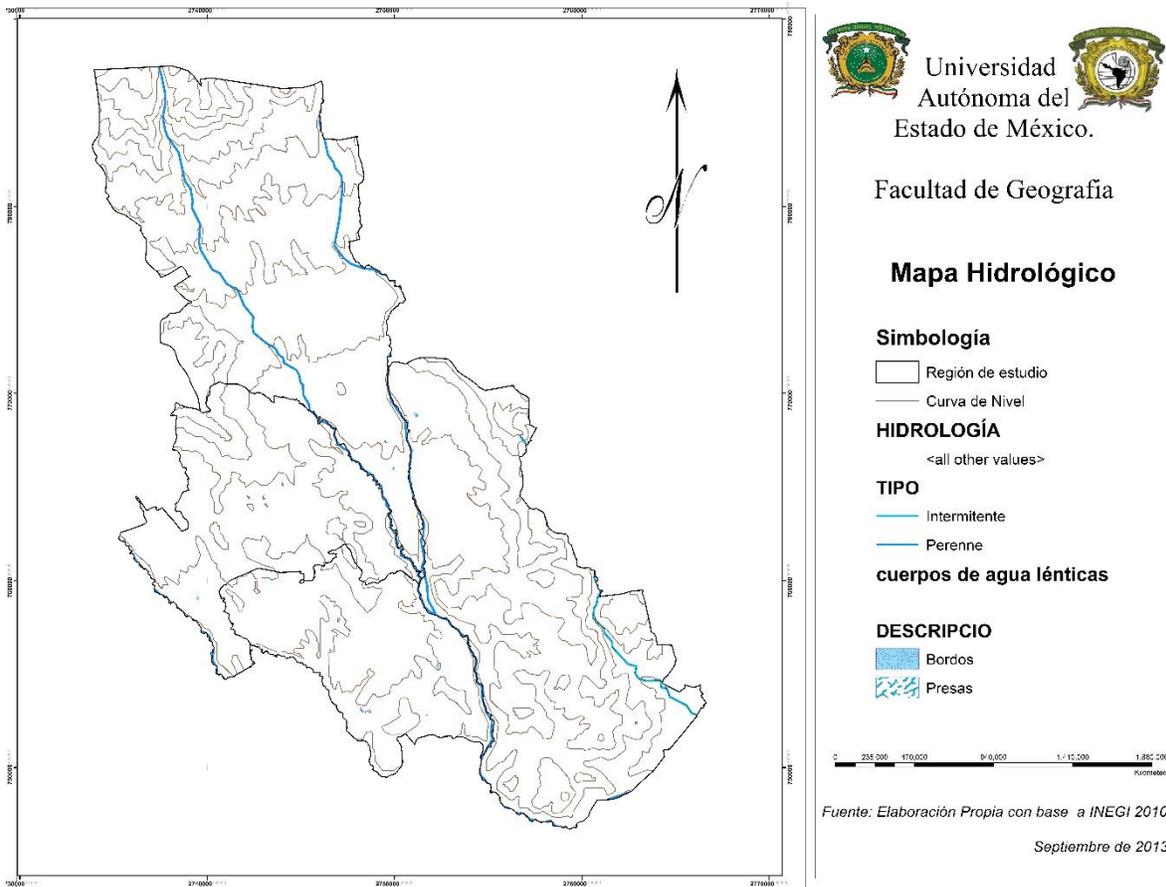
Mapa 2. Mapa topográfico del área de estudio.



c. Rasgos Hidrológicos

Existen varios ríos que forman parte de la cuenca hidrológica del río Balsas, la región SIAL que en épocas de sequías se transforman en arroyos debido a los procesos geológicos y a aspectos orográficos, el río Calderón y el río Nenetzingo ubicadas en las barrancas del mismo nombre se unen dando origen al río Ixtapan, el Río San Jerónimo, y el río San Joaquín sirve como lindero entre Tonatico y Zumpahuacán. El río Tlapalla es el lindero entre Pilcaya Guerrero e Ixtapan de la Sal. Dos pequeños ríos de agua salada corriendo de norte a sur, rodean la población de Tonatico (Mapa 3).

Mapa 3. Mapa Hidrológico de la Región de estudio

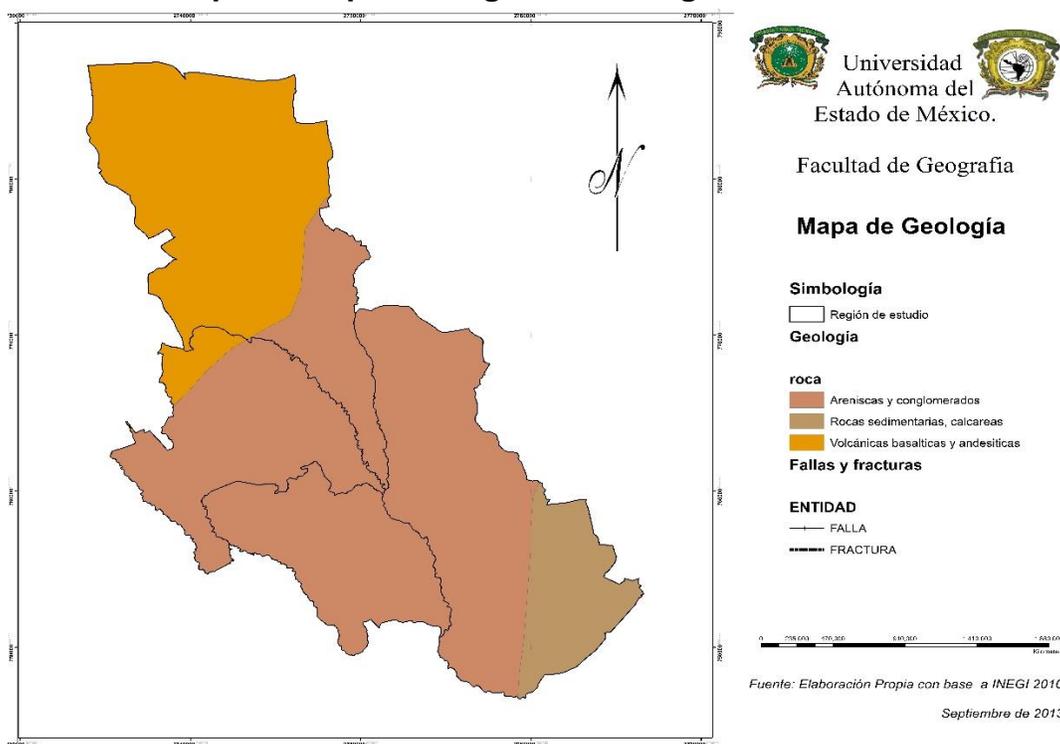


d. Geología

Las rocas más antiguas del Estado de México se localizan en esta región de estudio, dichas rocas son del tipo metamórfica expuestas en las áreas de Ixtapan de la Sal, Tonicaco las cuales constituyen una secuencia Meta-volcano-sedimentaria, con afinidad de arco volcánico submarino-mar marginal y con un metamorfismo de facies de esquisto verde, constituida por filita, esquistos de sericita, esquisto de clorita-epidota-actinolita y Metatoba riolítica.

En el área de Ixtapan de la Sal –Tonicaco, las rocas metamórficas están cubiertas discontinuamente por un paquete de rocas sedimentarias marinas, predominantemente calcáreas con una edad que varía desde el Jurásico Tardío hasta el Cretácico Tardío.

Mapa 4. Mapa Geológico de la Región de estudio



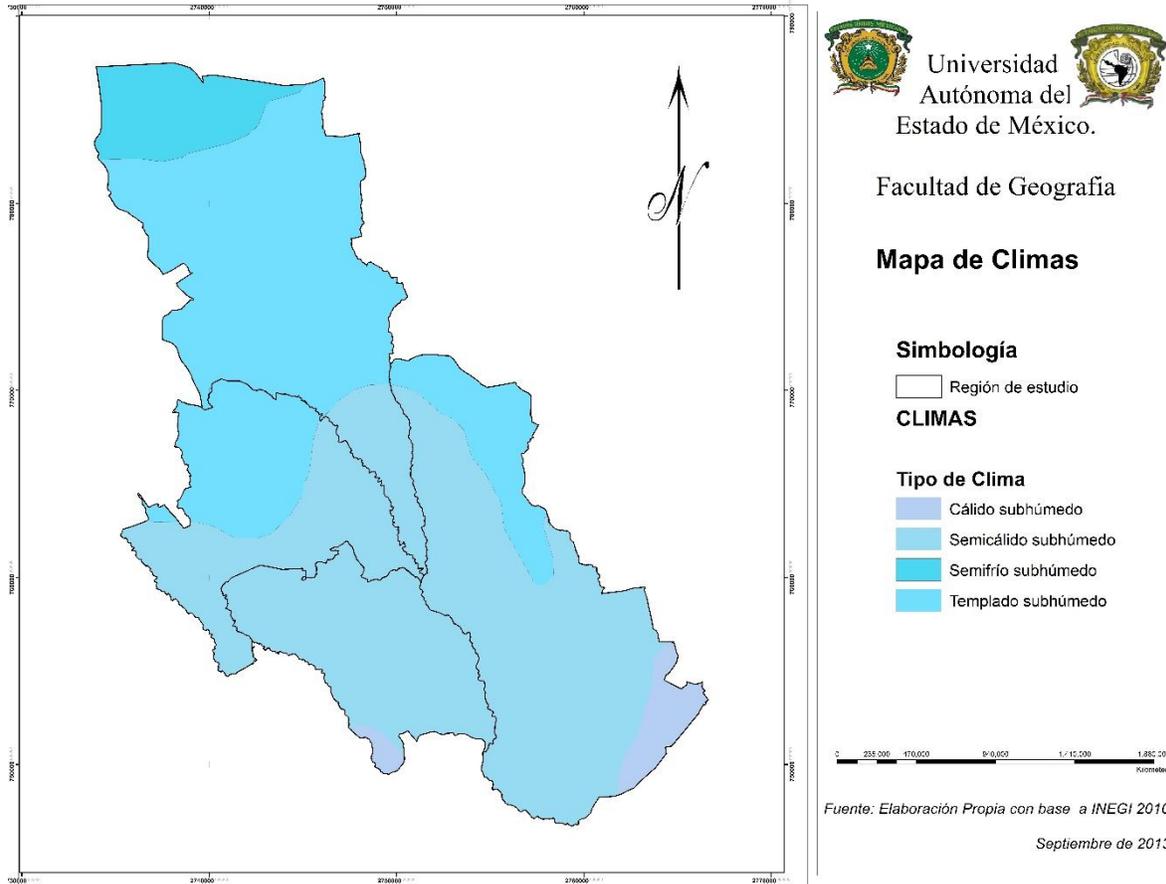
e. Clima

Los climas en la región son variables, ya que se encuentra en una zona de transición ecológica: Son semifrío y templado en la zona del altiplano del Valle de Toluca; se torna semicálido y cálido, conforme se desciende en altitud hacia el sur. Los tipos de suelo presentes en la región de acuerdo a la Clasificación FAO-UNESCO (1988), son el Andosol, Cambisol y Regosol los de mayor extensión; con menor cobertura se presentan el Leptosol, Vertisol, Luvisol y Feozem, y sólo en una pequeña proporción el Acrisol.

Cuadro 3. Altitudes y Climas de los Municipios que conforman la Región de Estudio.		
Municipio	Altitud: Mínima- Máxima	Tipo de clima
113.- Villa Guerrero	1500-1,767m.s.n.m	Zona alta: clima templado subhúmedo. Zona baja: cálido subhúmedo
119.- Zumpahuacán	1,160- 2,800m.s.n.m	Zona alta: clima templado subhúmedo. Zona media: clima semicálido subhúmedo. Zona baja: clima cálido
040.- Ixtapan de la Sal	1,924-2,020m.s.n.m	Zona alta: clima subhúmedo Zona baja: clima sami-cálido
107.- Tonicaco	1,300-2,250 m.s.n.m.	Zona alta: clima subhúmedo. Zona media: semicálido subhúmedo Zona baja: clima cálido.

Fuente: Elaboración propia, 2013.

Mapa 5. Mapa de climas de la región de estudio



f. Edafología

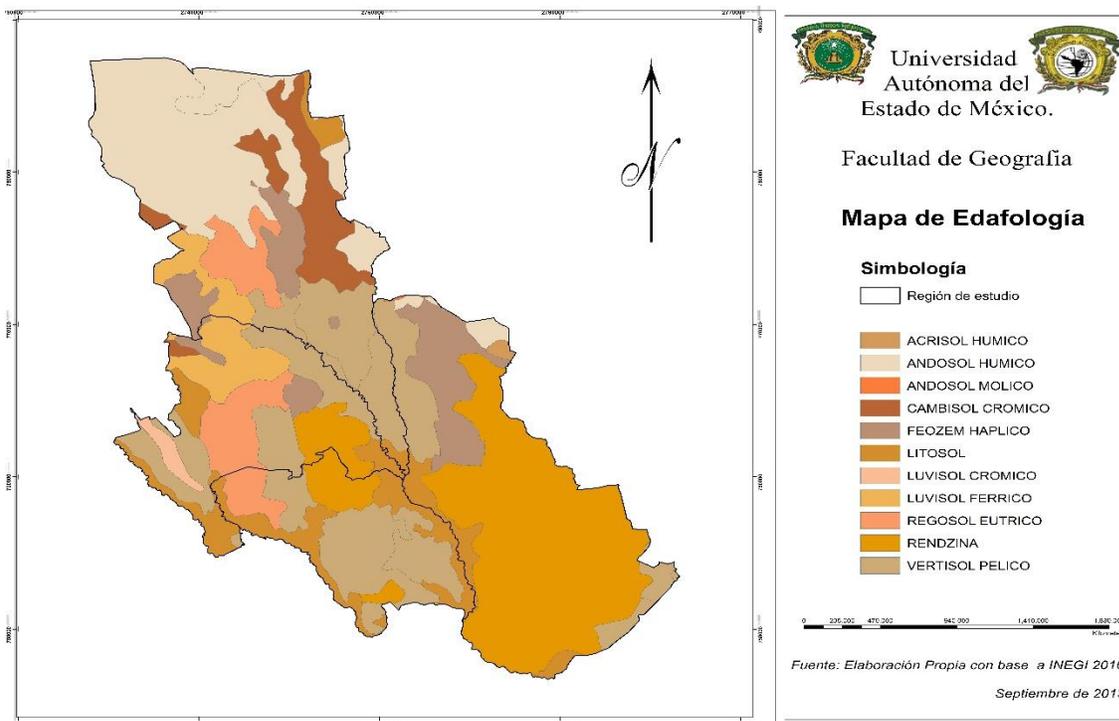
Cuadro 4. Características edafológicas de la región los municipios que conforman la Región de estudio.		
Municipio	Tipo de Suelo	Características
Villa Guerrero	Parte alta	Andosol Vertisol Se distribuyen prácticamente en toda la mitad norte del municipio.
	Parte Baja	Luvisol Feozem En el municipio este tipo de suelos se caracteriza por su extensa utilización en la agricultura
Zumpahuacán	Parte Alta	Los Leptosoles y luvisoles son muy limitados, en toda la porción norte del municipio.
	Parte baja	Feozem Se localizan en la zona tropical del municipio
Ixtapan de la Sal	Parte Alta	Leptosoles Se localizan en las zonas de lomeríos del municipio

	Parte Baja	Suelos luvisoles Se localizan en las zonas tropicales, así como en las áreas forestales del municipio.
Tonatico	Parte Alta	Leptosol Se encuentran en las zonas de montaña del municipio.
	Parte Baja	Luvisol Se localizan en la parte forestal del municipio

Fuente: Elaboración propia, 2013.

Las fases del suelo pueden presentar una limitación para el desarrollo de actividades agrícolas, pecuarias, forestales o urbanas. En la región de estudio está presente la fase lítica (somera y profunda), la cual consiste en una capa de roca dura y continua, o un conjunto de trozos de roca muy abundantes a una profundidad de entre 50 cm y 1 m que impide la penetración de las raíces. Los municipios que sus suelos presentan estas fases, en mayor o menor grado, son: Ixtapan de la Sal, Tonatico y Zumpahuacán.

Mapa 6. Mapa de Edafología de la Región de estudio

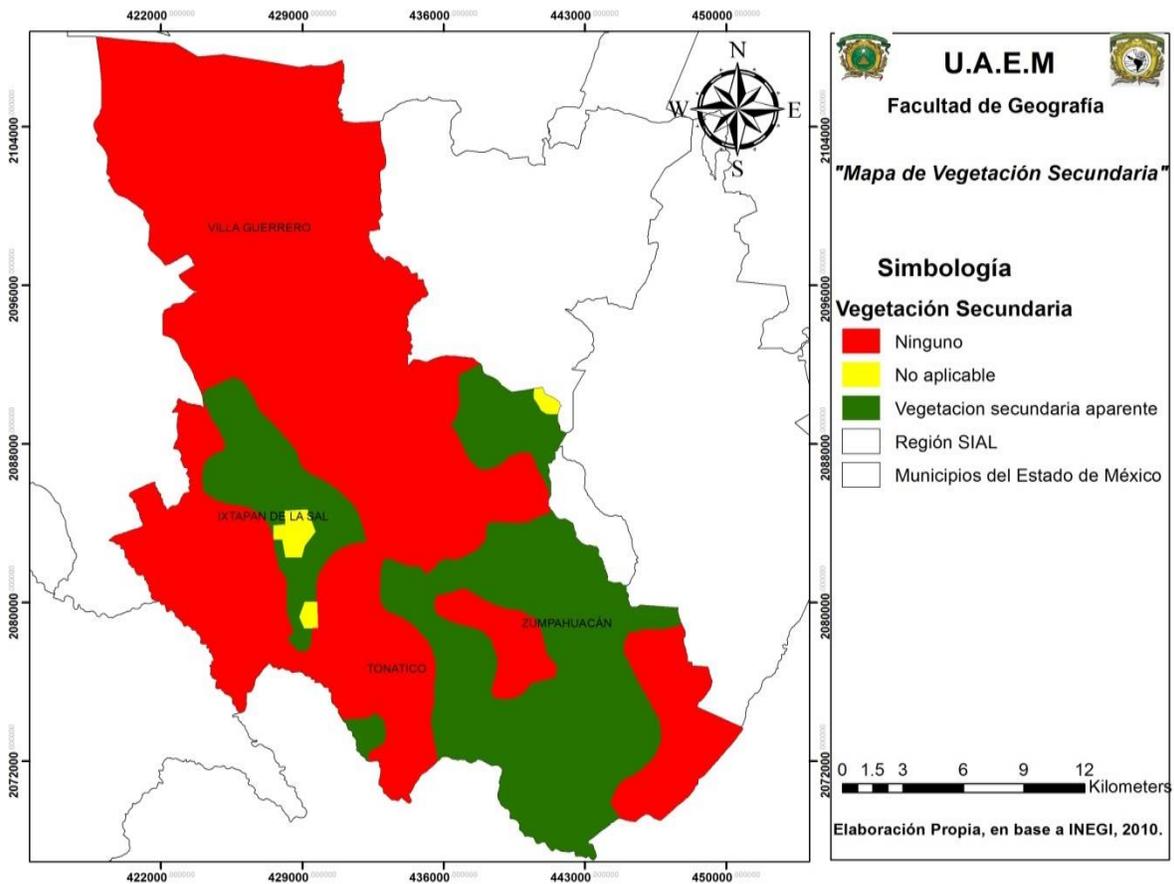


g. Vegetación

Cuadro 5. Vegetación Natural y Cultivada de los Municipios que conforman la Región de Estudio.		
Municipio	Vegetación Natural	Vegetación Cultivada
Villa Guerrero	Zona alta: ubicada hacia el noreste con bosques de pino. Zona baja: ubicada hacia el centro contiene encino y encino- roble	Zona alta :frijol y maíz Zona baja: fresa, gladiola.
Zumpahuacán	Zona alta: ubicada al suroeste pino y mesofilo de montaña. Zona media: ubicada al sureste con bosque mixto de hojas caducas y selva baja caduciforme. Zona baja: ubicada hacia el noreste presenta caña de azúcar, frutas tropicales.	Zona alta: durazno, fresa, maguey pulquero, capulín, pera, manzana, tejocote, tezonquelite, y cacalozuchil. Zona media: granada cordelina, granada de moco, guajococte, nanche, anona Zona baja: caña de azúcar, , chirimoya, arrayán, camote, mamey mezcalero, cacahuete,
Ixtapan de la Sal	Zona alta: ubicada hacia el noreste con encino, pino, oyamel, cedro, fresno, aile. Zona baja: ubicada hacia el suroeste presenta jacaranda, casuarina, amate, cabrillo, cazahuate, palmeras datileras, palo dulce, tepeguaje y pirul.	Zona alta: crisantemo, gladiola, clavel, rosa. Zona baja: aguacate, lilies gerbera, alstroemeria, nube, agapando y cempasúchil.
Tonatico	Zona alta: ubicada hacia el centro contiene cedro criollo, huajes, tepehuajes. Zona baja: ubicada hacia el noreste presenta amates, cabrigos, copales, zumpantles.	Zona alta: flor de corte. Zona baja: cacahuete, caña y pirul.

Fuente: Elaboración propia, 2013.

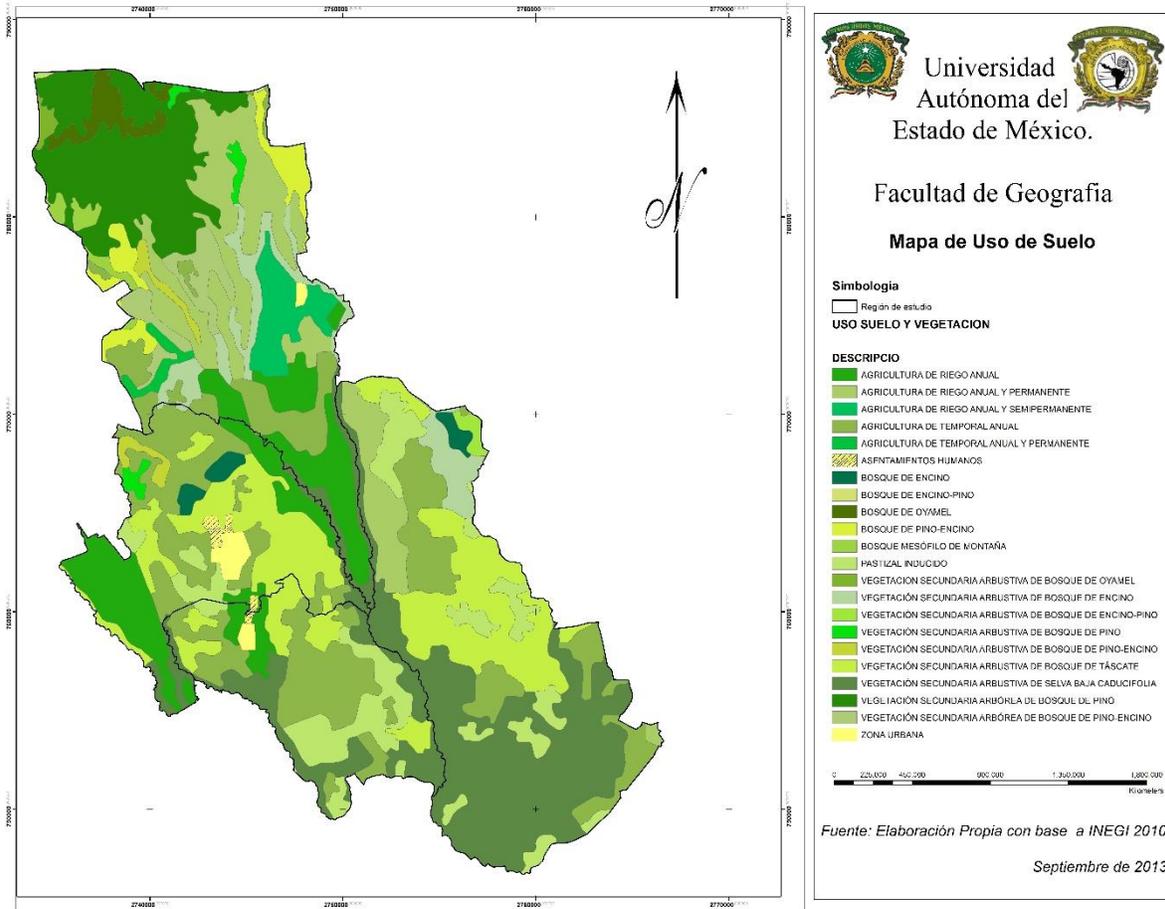
Mapa 7. Mapa de Vegetación secundaria de la Región de Estudio



h. Uso de Suelo y Vegetación

Debido al tipo de clima, a la variedad de los suelos, al relieve y las actividades humanas, el tipo de vegetación que se desarrolla en los municipios de Toluca y Metepec, ubicados en el altiplano son el bosque de oyamel, el bosque de pino y el zacatonal de altura; mientras que en los municipios de Ixtapan de la Sal, Villa Guerrero, Tonicco y Zumpahuacán, ubicados en la zona de transición ecológica un gradiente altitudinal en descenso, está representado por bosques de pino, bosque mixto de pino-encino, de oyamel y mesófilo de montaña los cuales se distribuyen hacia el las sierras y otros tipos de vegetación que se observan en la región son el bosque mixto y la selva baja caducifolia.

Mapa 8. Mapa de Uso del Suelo de la Región de estudio



3.1.1 Atractivos turísticos del Circuito Turístico del Sur del Estado de México.

Las atracciones turísticas en esta región constituyen una fuente potencial de ingresos, por lo que se caracterizaron y se describieron los atractivos turísticos del Circuito Turístico del Sur del Estado de México (Ver cuadros 6, 7, 8, 9, 10, 11 y 12).

Cuadro 6. Atractivos Turísticos del Municipio de Toluca, como parte del Circuito Turístico del Sur del Estado de México.		
<i>Atractivos Turísticos</i>	<i>Gastronomía.</i>	<i>Artesanías.</i>
1.La Alameda	<ul style="list-style-type: none"> •Chorizo. •Quelites •Quintoniles •Espinacas •Verdolagas •Nabos •Papas de agua. •Los quesos y los dulces. •Bebida de licor de frutas. 	<ul style="list-style-type: none"> •En la ciudad de Toluca se encuentra CASART, Casa de las Artesanías, donde concurren artesanos de distintos lugares del estado para vender sus trabajos directamente al público. •Tecaxic y Calixtlahuaca se distinguen por su cerámica y alfarería. •San Felipe Tlamimilolpan por sus rebozos y otros textiles. •Santa Ana Tlapaltitlán por sus tejidos de canastas. •Cuexcontitlán y Huichochitlán por sus tejidos de palma para sombreros. • San Pablo Autopan, Totoltepec y otros pueblos, por sus tejidos de estambre de lana para guantes y gorros.
2.Catedral		
3.Iglesia de la Santa Veracruz		
4.Iglesia de la Merced		
5.Centro Histórico		
6.Los Portales		
7.Plaza Fray Andrés de Castro		
8.Cosmovitral Jardín Botánico		
9. Museo de Numismática, .Centro Cultural Mexiquense, Museo de Culturas populares, .Museo de Arte Moderno, Museo de Bellas Artes, Museo Taller Luis Nishizawa, Museo de la Acuarela, Museo de la Estampa, Museo Felipe Santiago Gutiérrez, Museo José María Velasco y la Sala Felipe Villanueva.		

Fuente: Elaboración Propia, 2013.

Cuadro 7. Atractivos Turísticos del Municipio de Metepec, como parte del Circuito Turístico del Sur del Estado de México.		
<i>Atractivos Turísticos</i>	<i>Gastronomía.</i>	<i>Artesanías.</i>
1. Iglesia de San Juan Bautista.	<ul style="list-style-type: none"> •Ensalada de plaza. •Barbacoa. •Taco de plaza con pata de res, acocil, chicharrón, chiles jalapeños, queso ranchero. •Mole rojo, arroz, tamales de masa y frijol. •El pulque curado de frutas o el vino de frutas. 	<ul style="list-style-type: none"> •Productos elaborados con barro. •Vitrales y Talabartería.
2. Iglesia El Calvario.		
3. Plaza Cívica.		
4. Casa del Artesano y corredores artesanales.		

Fuente: Elaboración Propia, 2013.

Cuadro 8. Atractivos Turísticos del Municipio de Tenancingo, como parte del Circuito Turístico del Sur del Estado de México.		
Atractivos Turísticos	Gastronomía.	Artesanías.
1. Invernaderos	<ul style="list-style-type: none"> • Obispo, • Chayotes con pipían. • Tinga agrarista, tinga de pollo o de cerdo. • Carnero en salsa. • Chilacayotes con venas de Chile. 	<ul style="list-style-type: none"> • Confección de rebozo. • Sillas tejidas con palma. • Canastas tejidas con fibras vegetales. • Comales de barro y papel picado.
2. Mercado de flores		
3. Monumento a Cristo Rey		
4. Parque Nacional Desierto del Carmen		
5. Parque Hermenegildo Galeana		
6. Salto de Santana		
7. Feria del Rebozo		
8. Viajes en globo		

Fuente: Elaboración Propia, 2013.

Cuadro 9. Atractivos Turísticos del Municipio de Villa Guerrero, como parte del Circuito Turístico del Sur del Estado de México.		
Atractivos Turísticos	Gastronomía.	Tradiciones
1. Paisajes escénicos	<ul style="list-style-type: none"> • Barbacoa. • Las gorditas. • Dobladillas de queso; setas. • Flor de calabaza. • Cuiltacoche. • Pepeto. • Nieve de limón. • Dulce de pepitas de calabaza. 	<ul style="list-style-type: none"> • Los jaripeos rancheros, y sus bailes populares.
2. Quiosco de la época porfiriana		
3. Ex hacienda Mexicapa		
4. Ex hacienda La Merced (en ruinas)		
5. Molino de La Esperanza		
6. Portales de la Ex hacienda de Tequaloya		
7. Ruinas de los molinos de trigo de la época colonial.		
8. El puente del antiguo camino del Paso Hondo.		
9. Ruinas de los trapiches de La Merced.		
10. Capilla de San Gaspar.		

Fuente: Elaboración Propia, 2013.

Cuadro 10. Atractivos Turísticos del Municipio de Ixtapan de la Sal, como parte del Circuito Turístico del Sur del Estado de México.		
Atractivos Turísticos	Gastronomía.	Artesanías
1. Parque Acuático Ixtapan	<ul style="list-style-type: none"> •Chilacayotes en pipián y carne de puerco. •Mole rojo con guajolote, pancita de res o menudo. •Gorditas de frijol, haba, requesón y chicharrón. 	<ul style="list-style-type: none"> •Alfarería. •Madera tallada la confitería. •Dulces de pipián de calabaza. •Madera de copalillo y alfarería.
2. Balneario Municipal		
3. Boulevard Turístico		
4. Gran Reserva Ixtapan Country Club		
5. Centro de la población		
6. Parroquia de la Asunción		

Fuente: Elaboración Propia, 2013.

Cuadro 11. Atractivos Turísticos del Municipio de Tonalico, como parte del Circuito Turístico del Sur del Estado de México.		
Atractivos Turísticos	Gastronomía.	Danzas
1. Balneario Municipal	<ul style="list-style-type: none"> • Carne de puerco con Huajes. • Chito o Barbacoa. •Chicharrones, cocido o moronga. •Gorditas de haba, frijol, requesón, shales, chicharrón triturado y otros. 	<ul style="list-style-type: none"> • Los Apaches la bailan en las fiestas patrias. • Las Pastorcitas que se baila y canta la Noche de Navidad.
2. Centro		
3. Grutas de La Estrella		
4. Parque Del Sol		
5. Salto de Tzumpantitlán		
6. Santuario de Nuestra Señora de Tonalico.		

Fuente: Elaboración Propia, 2013.

Cuadro 12. Atractivos Turísticos del Municipio de Zumpahuacán, como parte del Circuito Turístico del Sur del Estado de México.		
Atractivos Turísticos	Gastronomía.	Danzas
1. Templo de la Natividad de María Santísima.	<ul style="list-style-type: none"> •Barbacoa. •Las gorditas de carne de puerco, queso y pollo. •Dobladillas de queso; setas. •Flor de calabaza. •Cuitlacoche. • Pepeto. 	<ul style="list-style-type: none"> •Moros y cristianos. • Tecuanes. •Becerros Milperos. •Pastoras. •Guarines •Las Locas y La Mojiganga.
2. Templo de San Gaspar		
3. Templo San Pablo Tejalpa		

Fuente: Elaboración Propia, 2013.

3.2 El Progreso Hidalgo. Caracterización y Diagnóstico Geográfico de la Localidad

a. Localización

La localidad de Progreso Hidalgo municipio de Villa Guerrero posee una posición geográfica estratégica en la región sur del Estado de México, favorecida por la disponibilidad y el manejo del agua proveniente del Nevado de Toluca, así como un suelo fértil para la realización de actividades agrícolas que constituyen el sustento de las familias campesinas del lugar. La comunidad está asociada a un sistema de barrancas perteneciente al sistema volcánico transversal y se encuentra en una zona de transición ecológica, que desde el punto de vista biogeográfico, reparte al territorio del Estado de México en dos reinos: el Neotropical, localizado al sur y el Neártico al norte (INEGI, 2002).

Entre los dos reinos se localiza el ecotono o zona de transición, que de acuerdo con las condiciones geológicas, edafológicas, climáticas y de vegetación, presenta una gran agrobiodiversidad con características que hacen posible la diversidad cultural y agrícola: que se aprovecha para la agricultura tradicional de subsistencia y agricultura convencional con fines comerciales.

Desde la perspectiva política y administrativa, Progreso Hidalgo se asienta en la parte sur del municipio de Villa Guerrero, desde la panorámica de la tenencia de la tierra, pertenece al Ejido de Santa Ana Xochuca, y se caracteriza por ser una comunidad productora de fresa de importancia regional.

La selección de la comunidad se basa en características ambientales y condiciones de adaptación sociocultural, generadas por sus pobladores para el manejo del espacio, sus recursos y agrobiodiversidad, estrechamente ligados a una economía agrícola, sustentada en la diversidad y combinación de cultivos de autoconsumo (maíz, frijol y diferentes verduras) con cultivos comerciales (fresa, gladiola, rosas, tomate y camote); la combinación de agricultura tradicional con convencional y el manejo de los recursos naturales, permiten la subsistencia de la

población y genera formas de colaboración e intercambio entre las familias campesinas, los vecinos de la comunidad y pobladores de la región (Fotografía 1).

La organización familiar, la fuerza de trabajo asalariada, la ayuda mutua, el conocimiento de sus diversos ambientes y el manejo de los recursos naturales, permiten a los pobladores satisfacer sus necesidades básicas durante el año; el conocimiento refinado que tienen del manejo de su ambiente y los recursos naturales, permite a los campesinos subsistir, ya que al igual que los cultivos, están expuestos a riesgos ambientales y económicos. La recolección de flores, frutos, tallos, hojas, semillas, tubérculos, la pesca de ranas, mojarras, ajolotes y la cacería de herbívoros y aves, en el sistema de barrancas adyacente a sus campos de cultivo, juegan un papel fundamental en la dieta alimentaria y vida cotidiana de los habitantes. En esta localidad es muy relevante la forma en que los campesinos se adaptan socioculturalmente a las condiciones geográficas, ambientales, ecológicas y socioeconómicas.



Fotografía 1. Cultivos mixtos característicos de la región, localidad Progreso Hidalgo.

Desde el punto de vista fisiográfico el territorio del Estado de México se comporta como una zona de transición o zona de ecotono ubicada entre la Provincia de las Serranías Meridionales y la Provincia de la Depresión del Río Balsas, perteneciente a la Región Caribeña del Reino Neotropical y caracterizada por la presencia de climas cálidos y semicálidos (Gobierno del Estado de México, 1995 y 2000).

La comunidad se localiza entre las coordenadas: 18°48' y 18° 55' de latitud norte y 99° 35' y 99° 41' de longitud oeste. El relieve se caracteriza por las diferencias de altitud en las elevaciones, la extensión de las mesetas y los lomeríos, así como la profundidad de las barrancas. En su superficie existen zonas con diversas altitudes, en promedio tiene 1800 msnm. Cuenta con una superficie de 2,854 hectáreas. Su delimitación se encuentra determinada principalmente por elementos hidrológicos, geográficos, ecológicos y agrícolas.

Los paisajes constituyen sistemas que integran conjuntos de condiciones ambientales distribuidas en un espacio y tiempo determinados. Sintetizan casi siempre a partir de las formas del relieve, las características de geología, clima, suelo, tipos de vegetación, hidrología y las actividades económicas como la agricultura y ganadería, denominándolas como unidades y subunidades según la predominancia de sus atributos (Gobierno del Estado de México, 1995,42).



Fotografía 2. Extensiones de las zonas de cultivos en la Región de Estudio

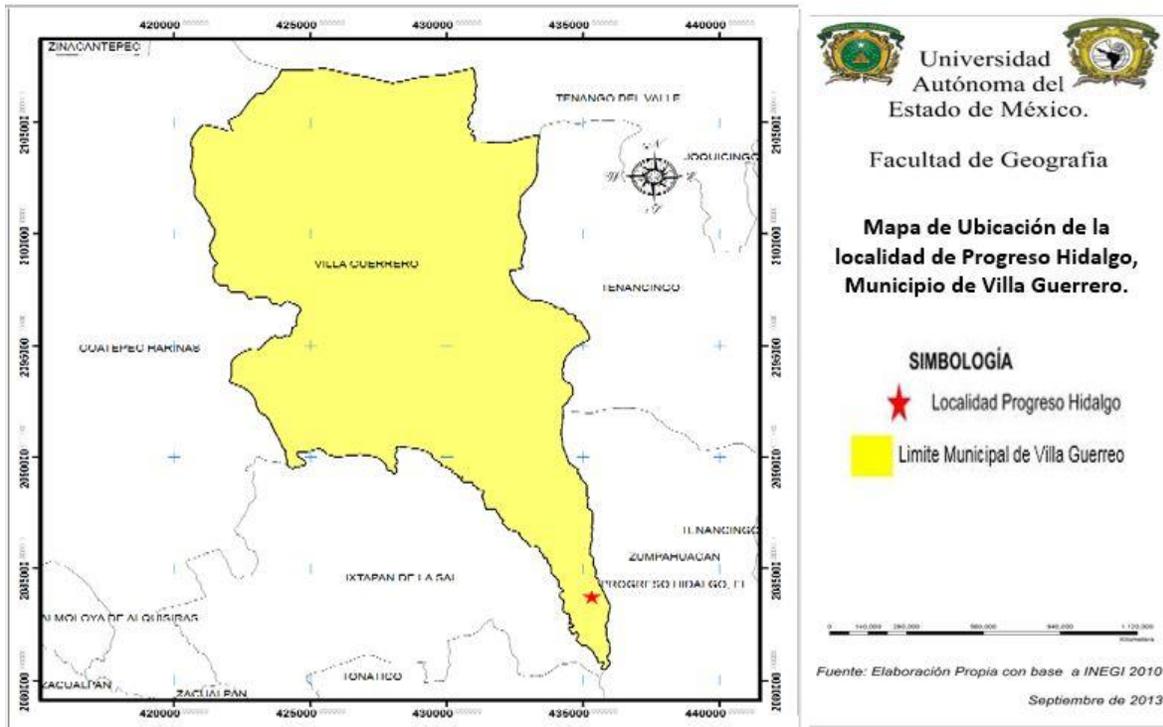
El paisaje de la región en su mayor superficie corresponde a un sistema de mesetas con agricultura subtropical, que se encuentra entre 1800 y 1900 msnm y en menor proporción se encuentra un sistema de lomeríos con bosques tropicales caducifolios, que se presenta en los límites de las zonas agrícolas esencialmente en las barrancas y cañadas.

El límite sur de la comunidad se conforma por la presencia de un sistema de barrancas, denominado Cañadas de Ixtapan de la Sal. La parte oriental termina en el sistema de lomeríos ubicados en el Municipio de Zumpahuacán, y finalmente, al occidente se delimita por el río Nenezingo, que tiene su origen en la pendiente sur del Nevado de Toluca. La comunidad tiene una morfología accidentada, donde la topografía y las condiciones del relieve han originado variadas estructuras geomorfológicas, como es el caso de las barrancas. El sistema de barrancas en la región es importante, pues en él se encuentra una amplia diversidad de recursos naturales que los pobladores locales utilizan con varios fines (Fotografía 3).



Fotografía 3. Barrancas ubicadas en la region de estudio

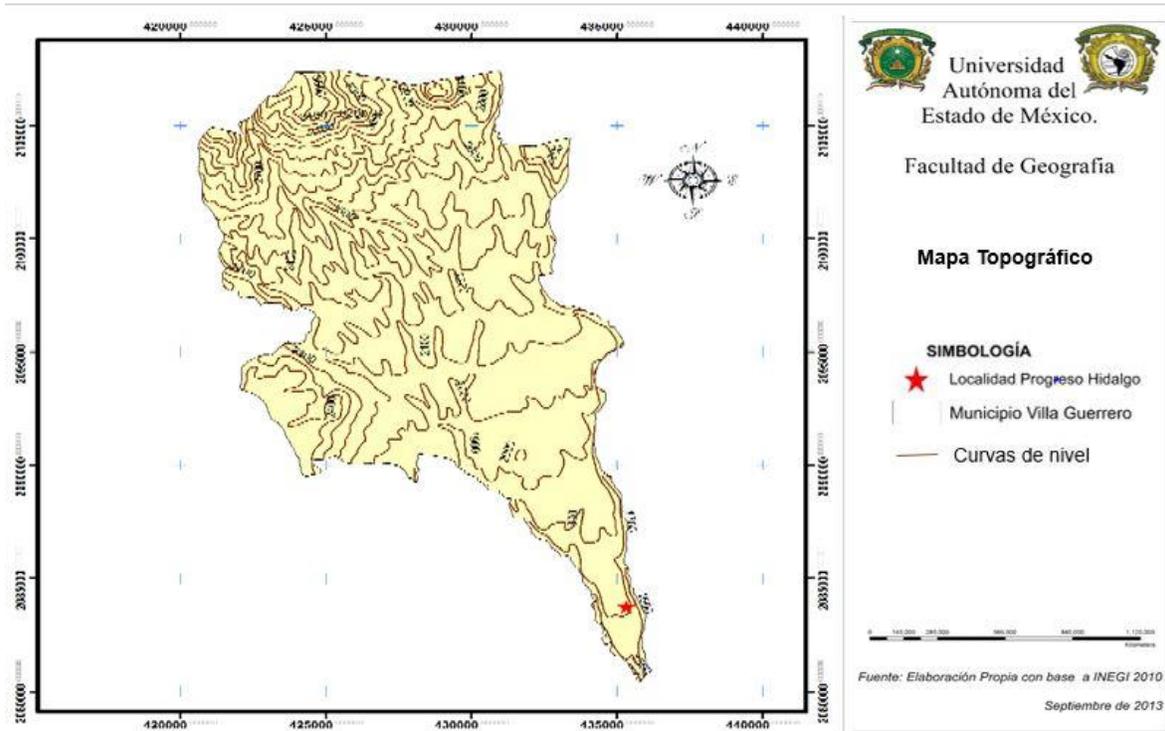
Mapa 9. Ubicación de la localidad Progreso Hidalgo, Municipio de Villa Guerrero, Estado de México



b. fisiografía

Los diferentes niveles altitudinales en la localidad quedan comprendidos entre las cotas 1600 y 2000 msnm. (Mapa 10). La pendiente desciende en forma longitudinal con dirección norte – sureste, donde se observan terrenos planos, que terminan en las barrancas formadas por los ríos mencionados, y que actúan como límite natural con otras regiones y sistemas fisiográficos. Las barrancas tienen diferente profundidad y albergan recursos variados con diversos usos (INEGI, 1982). Los terrenos agrícolas y la comunidad se encuentran en lomeríos y mesetas, donde se practican cultivos de riego con sistema por gravedad; estos cultivos son posibles gracias al manejo del ambiente que los pobladores hacen y que les ha permitido el almacenamiento del recurso hídrico.

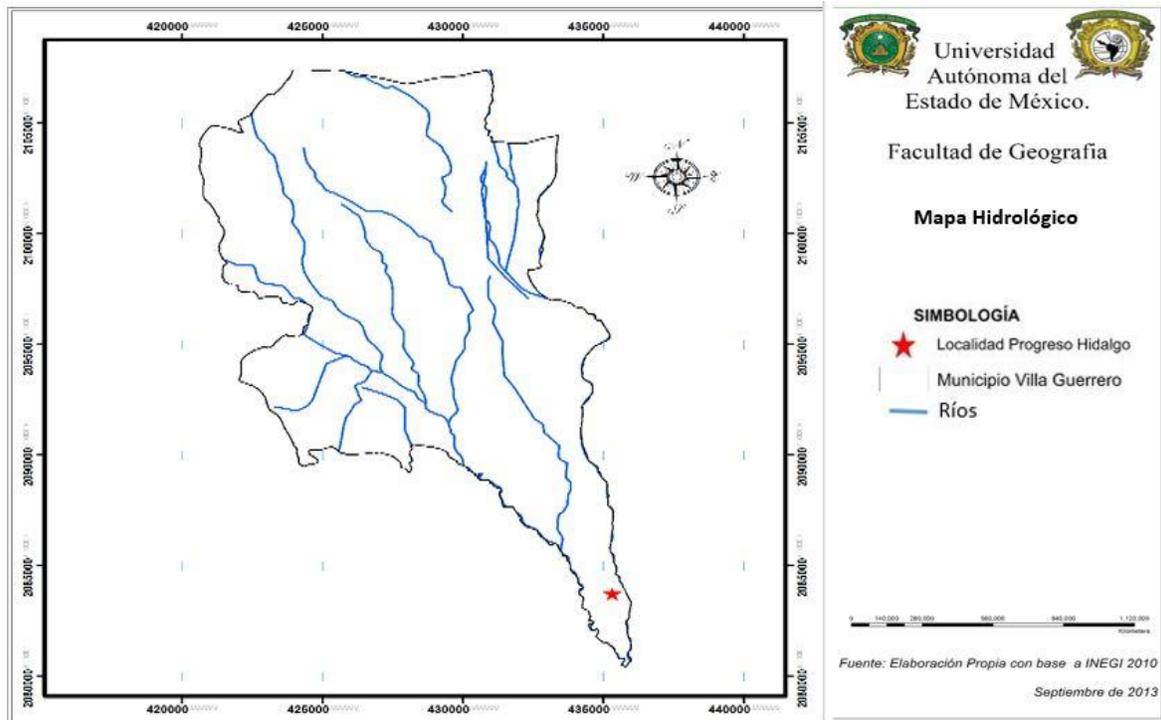
Mapa 10. Topografía de la localidad Progreso Hidalgo, Municipio de Villa Guerrero, Estado de México



c. Rasgos Hidrológicos

Hidrográficamente, este lugar forma parte de la cuenca del río Grande de Amacuzac, que nace en las pendientes del Volcán Xinantécatl y corresponde a la Región Hidrológica del río Balsas. En esta delimitación el elemento hidrográfico es fundamental para entender la agrobiodiversidad y la adaptación sociocultural de los pobladores de la región. Los aportes hídricos a los ríos cercanos a la comunidad son producto de los escurrimientos superficiales del deshielo y aguas subterráneas que se origina en las pendientes del Nevado de Toluca. (Mapa 11).

Mapa 11. Hidrología de la localidad, Progreso Hidalgo, Villa Guerrero, Estado de México



Otras fuentes de agua proceden de corrientes perennes e intermitentes, que tienen su origen en las elevaciones orientales de la región y que aumentan el caudal en el sistema de barrancas formado por los ríos Temozolapa, Tenancingo, Calderón, Nenetzingo, San Martín, San Jerónimo, Copal, Arroyo Grande y Tintocho o Juirogo. En los cuerpos de agua permanentes, estacionales y terrenos anegables, se han construido bordos que dan origen a sistemas para el almacenamiento, conducción y distribución de agua que favorecen el manejo del recurso hídrico y son importantes para el cultivo de especies animales acuáticas como ranas y carpas; así como para el riego de cultivos comerciales en terrenos agrícolas ejidales y de propiedad privada favoreciendo la agrobiodiversidad en la región. En total existen 12 cuerpos de agua permanentes con diferente capacidad y variados usos, 2 estanques para la producción acuícola y 12 terrenos sujetos a inundación.

El agua, se encuentra disponible en ríos, arroyos, escurrimientos superficiales, presas, bordos, estanques, canales, depresiones naturales y zonas anegables (Fotografía 4). También se le almacena mediante redes de distribución con canales. Los usos que se da a este recurso están relacionados con la alimentación de los habitantes, usos domésticos, la práctica de riego en la agricultura de cultivos comerciales y la crianza de especies acuáticas.



Fotografía 4. Caudales de los ríos que conforman las barrancas en la Localidad de Progreso Hidalgo

El agua que llega a la región es almacenada en presas y bordos, es un elemento importante para el desarrollo de la agricultura comercial y el manejo tanto de recursos vegetales (tule, berros, lirio acuático y alcatraces) como animales los cuales son utilizados por las familias. La distribución de agua a cada una de las parcelas se realiza mediante un sistema de canalización, almacenamientos artificiales, depresiones naturales y compuertas (sistema de obras de conducción, redes de distribución, almacenamientos y estructuras hidráulicas). La dotación de agua para los agricultores funciona mediante la organización, supervisión y control de un determinado volumen de agua denominado “*tanda*”, considerando la superficie de la parcela, el tipo de cultivo, las condiciones meteorológicas, la duración del riego y desde luego el pago respectivo (Fotografía 5).

Por los caminos de acceso a las comunidades y en las orillas de las parcelas, los pobladores han cavado zanjas, canales o “apancles” que conducen agua hacia los terrenos de cultivo. Después de ser utilizado el caudal para regar los cultivos (sistema de riego por gravedad), algunos de los excedentes (achololes) escurren nuevamente por canales, que tienen como destino final su infiltración en las pendientes, los arroyos, los ríos y barrancas o se almacenan en otros cuerpos de agua.



Fotografía 5. Bordo ubicado en la comunidad de Progreso Hidalgo

d. Características Edafológicas.

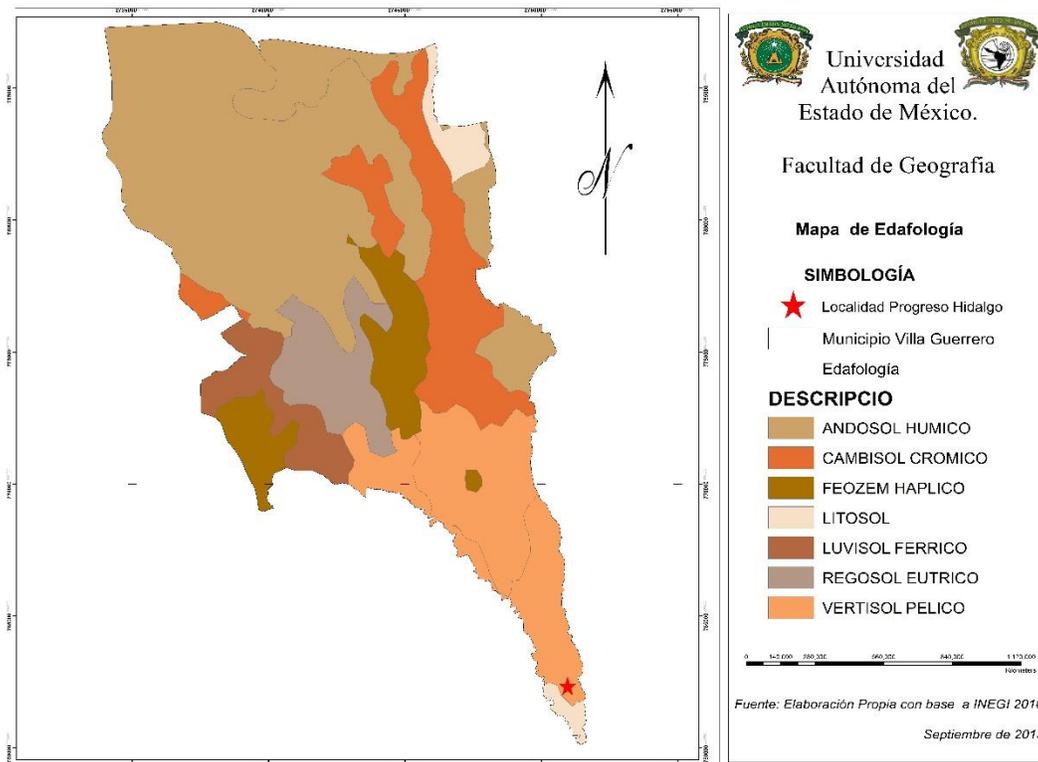
El suelo predominante en la localidad es el Vertisol pélico, arcilloso de coloración negra y grisácea, con clase textural fina en los primeros 30 centímetros de la superficie. Cuando este tipo de suelo se encuentra seco es duro y se agrieta fácilmente; en presencia de humedad es muy pegajoso y poco susceptible a los procesos erosivos de origen hídrico o eólico; sin embargo se observan casos aislados de erosión incipiente. Desde el punto de vista agrícola, los suelos de tipo

Vertisol son fértiles y tienen capacidad agrologica para ser usados en el manejo de una alta diversidad de cultivos, como es el caso de la fresa, cultivo introducido en 1972 (INEGI, 1982).

Otra unidad edáfica, que se observa con menor frecuencia es el Feozem háplico, con textura media en los primeros 30 centímetros de superficie, rico en materia orgánica y elementos nutritivos, característico de zonas semiáridas y templadas. Por sus características físico – químicas es utilizado para practicar la agricultura de cultivos de riego y cultivos de secano.

Los suelos de tipo Litosol se observan en algunos puntos adyacentes a los afloramientos rocosos y barrancas. El termino litosol de origen griego significa roca, literalmente “suelo de piedras”, son poco profundos y de textura variable, en ellos existen diversos tipos de vegetación natural. Se encuentran en las pendientes pronunciadas de los terrenos y en las barrancas (Mapa 12).

Mapa 12. Edafología de la localidad, Progreso Hidalgo, Villa Guerrero, Estado de México



La textura y estructura de los suelos en la localidad son variables, su pH oscila de ácido a ligeramente alcalino, pueden ser pobres o ricos en materia orgánica y de color claro u oscuro, para el caso de la región son grisáceos, cafés y negros. Son suelos con buen drenaje con características derivadas de la roca madre que los ha originado, ya sea ígneas o metamórficas.

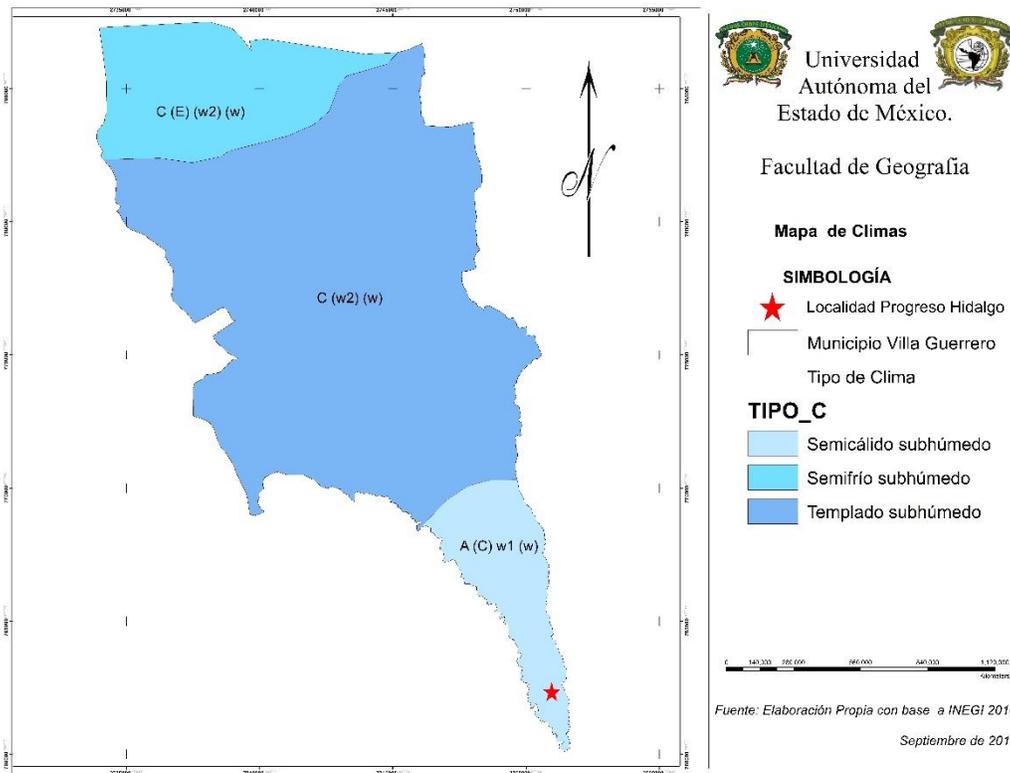
a. Características Climáticas

El clima corresponde al grupo A(C) wg, que de acuerdo con el Sistema de Clasificación Climática de Koeppen corresponde a un clima tropical lluvioso, semicálido (de transición entre el clima cálido y templado), con elevadas temperaturas durante la primavera y el verano. Es característico de la zona de transición ecológica, donde se ubica la localidad y que favorece el establecimiento de diversos cultivos comerciales y tradicionales.

La temperatura del mes más caluroso se presenta antes del solsticio de verano. La temperatura media anual en el norte de la región es de 18° y en el sur es de 20°. Se registran 1100 milímetros de precipitación media anual, las primeras lluvias se presentan entre la segunda y tercera semana del mes de mayo, la temporada de lluvias presenta una duración aproximada de 170 días (Mapa 13).

Durante la estación de verano se presenta un periodo interestival denominado “canícula” y se caracteriza por altas temperaturas; que relacionadas con el consumo de ciertos alimentos, frutas y verduras ocasiona la generación de algunas enfermedades diarreicas agudas. Tiene una corta duración y ocurre entre julio y agosto (Gobierno del Estado de México; 1995:28).

Mapa 13. Climas de la localidad de Progreso Hidalgo, Villa Guerrero, Estado de México.



La humedad tiene una distribución desigual durante el año, dividiéndose en dos estaciones bien marcadas: la lluviosa y la seca. La precipitación es importante en la región, pues coadyuva a mantener el nivel y manejo del recurso agua en los depósitos.

b. Uso de suelo y Vegetación

Progreso Hidalgo tiene una amplia diversidad de especies florísticas tanto silvestres, como inducidas y cultivadas. La vegetación natural es característica del Bosque Tropical Caducifolio que se desarrolla entre 0 y 1900 msnm, pero es más frecuente por debajo de la cota de los 1500 msnm. En este tipo de bosque los árboles pierden las hojas durante los meses de estiaje y se cubren nuevamente de follaje al principio de la temporada de lluvias.

En este bosque se identifican tres estratos florísticos: el arbóreo, el arbustivo y el herbáceo. Los árboles poseen una altura que oscila entre 5 y 15 metros, siendo más frecuente entre 8 y 12 m y comúnmente forman un techo de altura uniforme. El diámetro de los tallos es menor de 60 cm, frecuentemente están retorcidos y tienen ramificaciones a corta altura o desde la base. La corteza de muchas especies arbóreas es de colores llamativos y superficie brillante. El follaje es de color verde claro y predominan las hojas compuestas. Las especies de árboles más representativas son tepeguaje, amate, palo blanco, cazahuate, guaje, huizache y mezquite, se encuentran solamente en las zonas abruptas y en las barrancas. Son importantes para la confección de herramientas agrícolas y en el manejo de algunas plantaciones como el frijol de vara.

Los árboles inducidos presentan una diversidad de especies muy amplia, es común observar en las orillas de las carreteras y caminos, en los límites de los terrenos, en calles, solares y patios de las casas, las asociaciones vegetales en cercos vivos, que tienen fines alimentarios, estéticos, medicinales y ornamentales (Rzendowski, 1978; Gonzalez, 2000; Martínez, 1979). Los habitantes obtienen plantas de buen tamaño y a corto plazo, mediante técnicas de propagación vegetativa, como las estacas, estolones y esquejes. En contraparte la composición del bosque ha sido y cada día es deteriorada, por efecto de las actividades que realizan los pobladores locales y de áreas adyacentes.

c. *Diversidad Biológica*

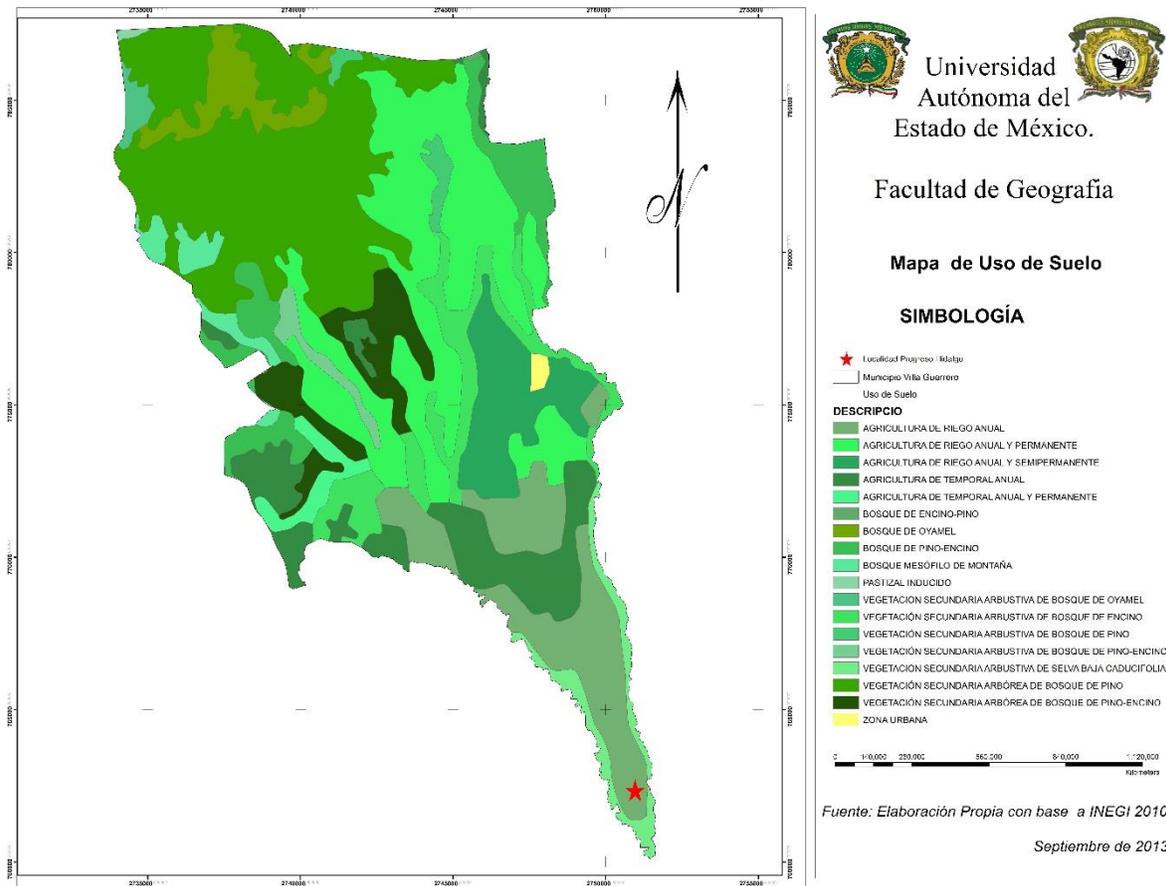
Los animales representativos corresponden al bosque tropical caducifolio; se observan murciélagos, zorrillos, zorras, coyotes, tejones y hurones. Los reptiles más representativos son la víbora de cascabel, los mazacuates, coralillos, escorpión y lagartijas. En el grupo de los anfibios se encuentran las ranas, sapos y ajolotes que habitan en las presas, ríos, estanques, canales, arroyos y bordos. Las carpas y mojarra son los peces más abundantes y representan una fuente importante en la dieta de muchas familias. En la vegetación ornamental y frutal de las casas, en los terrenos de cultivo y en las barrancas existe una diversidad de

aves como gavilán, aguililla, lechuza, güilota, codorniz, tordo, petirrojo, tortolita, gorrión, paloma y calandrias.

La fauna local se complementa con especies domésticas que incluyen ganado vacuno, equino, asnal, ovino, caprino y porcino, que según la especie puede ser utilizado como fuerza de trabajo, transporte, fines alimentarios, o para “engorda” como apoyo a la subsistencia familiar. Existen también aves de corral como gallinas, guajolotes y patos. Otros animales que se observan en la comunidad son perros, gatos y ratas.

El uso del suelo predominante en la localidad es agrícola; se observa también el uso de asentamientos humanos de carácter rural con viviendas, centros escolares, instalaciones deportivas, capillas y establecimientos comerciales. Otro uso del suelo y muy relacionado con la agricultura es el que ocupan los cuerpos de agua, cuyo volumen es variable en función del deshielo en la pendiente sur del Volcán Nevado de Toluca, el caudal de los ríos, las aguas subterráneas e intensidad y frecuencia de la precipitación pluvial durante la época de lluvias (Mapa 14).

Mapa 14. Uso de suelo en la localidad Progreso Hidalgo, Villa Guerrero, Estado de México



En la comunidad, la actividad económica más importante es la agricultura, en sus modalidades de riego, de secano e incluso de invernaderos dependiendo de los cuidados que requiere la planta que se está cultivando. Para el primer caso con cultivos de fresa, gladiola y la asociación de fresa con maíz; para la segunda modalidad el cultivo específico de diversas variedades de maíz. La diversidad de cultivos es posible, además de las condiciones agrícolas, debido a los rasgos hidrográficos, el relieve, la vegetación y la situación de la región dentro de una Zona de Ecotono, por lo que la agricultura está muy relacionada con la diversidad de ambientes.



Fotografía 6. Cultivos en invernadero de platas de rosa y jitomate

3.2.1 Agro y Biodiversidad Local

La actividad económica más importante en la localidad es la agricultura. Los cultivos predominantes en las parcelas son de riego, pero la agricultura de temporal es relevante ya que su destino es el autoabasto de las familias. Las especies cultivadas en las parcelas son diversas, las más importantes son: maíz, frijol, calabaza, fresa, camote, tomate, cebolla, pepino, chile; y flores como nardos, aster, flor de terciopelo, gladiola, rosas (en invernadero) y el árbol del dólar. (Fotografía 6).

Las especies vegetales cultivadas, son utilizadas como alimentos ó como ingredientes de recetas de medicina rural. De las especies destaca la fresa ya que es el principal cultivo de la localidad y su producción se destina a la comercialización. Dentro de las especies vegetales encontramos tanto leguminosas (frijol y haba), hasta tubérculos (cebolla y jícama), estos últimos se desarrollan en forma de bulbos. Cuando se requiera fijar nitrógeno al suelo, el cultivo de frijol es una buena alternativa.

Muchos de los cultivos no resisten a las bajas temperaturas que se presentan en invierno. Por lo cual es recomendable que se siembren en primavera y verano. Dentro de los cultivos de hortalizas encontramos al pepino y a la cebolla.

Además de los cultivos agrícolas en la comunidad se presentan diversas especies de plantas silvestres que utilizan los habitantes locales para la preparación de alimentos, la construcción de viviendas, como combustible, como forraje para los animales domésticos, para el tratamiento y curación de enfermedades y con diversos fines ceremoniales y rituales (Nowak, 1994). Como ejemplo se cita al pericón (*Tagetes florida*), planta herbácea, cuyas hojas y flores amarillas forman una cruz; que es colocada durante las primeras horas de la noche del 28 de septiembre, en las puertas de las casas, en la parte anterior de los vehículos y en el centro de los cultivos, con fines de protección.

En el cuadro 13 se enlistan las especies vegetales silvestres y aromáticas (once) y cultivos (doce), así como las especies animales silvestres (catorce) y domésticas (ocho) que son usadas como alimento en la localidad de Progreso Hidalgo. De ellas fue posible describir, las condiciones ambientales para el crecimiento y desarrollo (estación, suelos y temporada), así como el ciclo de vida de las mismas y los hábitos de crecimiento.

Cuadro 13. Especies vegetales y animales usadas en la culinaria en Progreso Hidalgo			
Especies vegetales		Especies animales	
Silvestres y Aromáticas	Cultivos	Caza	Ganado y Crianza
Cilantro	Calabaza	Ardilla	Borrego
Colorín	Camote	Armadillo	Caballo
Epazote	Cebolla	Conejo	Cerdo
Huaje	Chile	Güilota	Gallina
Orégano	Fresas	Tejón	Mojarra
Quelite	Frijol	Venado	Rana
Rosa de Castilla	Jícama	Colibríes	Vaca
Verdolagas	Maíz	Zopilotes	Carpa
Pápalo	Tomate	Paloma Arroyera	
Nopal	Pepino	Gallina Silvestre	
Chilacayotes	Haba	Codorniz	
	Chayotes	Pato Silvestre	
		Ajolote	
		Cangrejo de Río	

Fuente: Elaboración propia, 2012.

Las especies vegetales silvestres y aromáticas, se usan como condimento y medicinales. En cuanto se refiere al pápalo esta especie es la única que se come cruda y se le da uso decorativo en diversos platillos. Semillas de diversas especies son utilizadas también en la culinaria, tal es el caso de las semillas de cilantro las cuales se consumen maduras e inmaduras. La mayoría de estas especies se consumen en forma fresca, deshidratada, seca o congelada. Las especies descritas son utilizadas en la culinaria tradicional de la localidad de Progreso Hidalgo, son sembradas en huertos familiares, es decir se producen a nivel casero; aunque algunas especies son silvestres, tal es el caso de las verdolagas y el nopal.

Las condiciones ambientales para el desarrollo de gran parte de estas especies requieren del clima cálido presente en la localidad y de suelos profundos y fértiles, el suelo debe tener un buen drenaje y buena retención de humedad. Las especies vegetales alcanzan mayor tamaño en las riberas de los ríos que se encuentran al fondo de las barrancas. En el verano existe mayor diversidad de especies herbáceas y arbustivas, ya que corresponde a los meses de mayor precipitación en la localidad. La gran mayoría de las especies no sobreviven a las temperaturas menores que se presentan en invierno.

De las especies descritas el árbol de colorín, el árbol del huaje y la rosa de castilla, son de uso ornamental, aportan elementos estéticos al paisaje, y fueron sembrados para ese fin. En el caso del árbol del colorín tiene una presencia protagónica en la jardinería, como estructurante del espacio, focalizador para delimitar zonas y brindar sombra.

Las actividades relacionadas con la ganadería no son relevantes, pero todas las familias poseen diversas especies de animales: ganado mayor, ganado menor y aves. Los animales de ganado menor viven en pequeños corrales construidos con tabique o madera, aunque otros son amarrados en las parcelas que recientemente han terminado su ciclo de producción, en parcelas que están en descanso y en las orillas de los bordos, canales y caminos. Los pobladores de la localidad alimentan al ganado básicamente de pastos, aunque pueden comer gran variedad de

materia vegetal (hojas, ramas, herbáceas), aun la más fibrosa, ya que poseen un sistema digestivo que les permite digerir algunas suculentas en ambientes extremos (Nowak, 1994).

La crianza de animales como en el caso de la gallina de la que se aprovecha tanto la carne como los huevos y la vaca de la que se aprovecha su carne y la leche que esta produce. Del cerdo se dice que es el único animal que nunca muere de viejo, debido a que su destino es en muchos casos la matanza. Del cerdo se aprovecha todo, ya que se usan en la cocina incluso las partes que en otros animales siempre se han desechado: patas, morro, orejas, intestinos, testículos, órganos internos (riñones, hígado, pulmones y corazón). En la localidad se cuenta con bordos y presas en las cuales se encuentran mojarras y ranas, con las que se preparan alimentos distintivos, como el delicioso caldo de mojarra y las ancas de rana.

Los animales silvestres, de los grupos de mamíferos, reptiles, aves, peces, anfibios e insectos son utilizados por las familias como complemento en su alimentación. Entre los mamíferos silvestres, se utilizan el zorrillo y el coyote con fines medicinales, pues se les atribuyen ciertas propiedades curativas para el tratamiento de enfermedades. El venado cola blanca es cazado por el sabor de su carne. Entre los reptiles, un recurso para los pobladores es la víbora de cascabel, cuya carne es considerada con propiedades para el tratamiento de enfermedades como el cáncer y la diabetes.

Entre las aves existe enorme variedad de especies consideradas útiles, desde los pequeños colibríes hasta los grandes zopilotes. Algunas familias capturan y cazan especies como la paloma arroyera, gallina silvestre, codorniz, güilota y patos; cuya carne complementa la alimentación, durante la época de escaso trabajo en los pueblos.

La pesca de mojarras y carpas, se realiza de noviembre a abril, aunque de forma esporádica se pesca durante todo el año. Prefieren las mojarras por su tamaño y porque tienen menos espinas en comparación con la carpa. También se capturan

ranas y ajolotes, las cuatro especies son un alimento importante en los días de cuaresma y en los meses de escasez de trabajo y de dinero. En menor proporción se capturan crustáceos como los cangrejos de río utilizados con fines medicinales.

La captura y caza de especies animales, ya sea con fines alimentarios o medicinales, también se realiza como recreación o deporte. Generalmente se capturan y cazan venados, liebres, conejos, armadillos, víboras de cascabel y diversas especies de aves. Por las noches se organizan grupos de hombres y niños que preparados con escopetas y rifles se dirigen a las barrancas y ríos para capturar y cazar animales. El uso que se les da a los animales criados por las familias es el de coadyuvar al sustento familiar.

Respecto a las especies animales silvestres, se destacan las condiciones ambientales propicias para el crecimiento de las especies de caza. La mayoría de las especies descritas se pueden encontrar en el campo, en lugares abiertos y en las barrancas que se encuentran en la localidad. Para poder consumir estas especies los pobladores esperan varios meses, hasta que las especies llegan a su madurez y con ello fomentan en sus hijos la conservación de las especies.

El agua es un factor condicionante en la presencia y supervivencia de las especie de caza, que precisan vivir en las proximidades de los ríos que se encuentran en las barrancas ó arroyos que cuenten con presencia constante de agua. Al llegar el invierno existe menor posibilidad de que se encuentren las especies, ya que muchas de ellas invernan en sus madrigueras y es más difícil el aprovechamiento para llegar a consumirlas. Cuando no se llegan a consumir todas las partes de la especie en su totalidad, las amas de casa optan por congelar la carne y con ello poderla aprovechar después.

3.2.2 Riqueza Culinaria y Diversidad de los Platillos

En la comunidad de Progreso Hidalgo, aparte de las fiestas de Semana Santa, Día de Muertos, Navidad y Día de la Virgen de Guadalupe, celebran a la Virgen de la Merced, cuando acuden a la iglesia que se encuentra en la comunidad, y de esta forma las familias llevan comida, y conviven, a través de la misa, la propia comida, algunos bailes y jaripeos que se realizan a las afueras del centro de la comunidad.

Para este tipo de celebraciones, tanto religiosas como XV años, bautizos, bodas o alguna festividad especial, las familias preparan platillos típicos como: arroz, frijoles, mole, tamales, y dependiendo de la estabilidad económica de las personas, platillos hechos con carne de cerdo o añadiéndole algunas verduras, como chilacayotes o algunas hojas verdes (Cuadros 14, 15, 16 y 17). Fue posible identificar 22 platillos y formas de preparación con los cultivos locales, 23 con plantas silvestres y aromáticas que crecen en la localidad, ocho con animales de ganado y crianza de las familias locales y seis con animales silvestres que cazan los hombres.

La frecuencia de los platillos, depende principalmente de la estabilidad económica estacional; los frijoles son el alimento más consumido, que todas las familias tienen a la mano, debido a su cultivo accesible y a su precio al alcance popular. En contraparte, los platillos hechos con carne de cerdo, sólo pueden ser consumidos una vez por semana.

Así mismo, la existencia de tortillerías reduce la compra de las tortillas tradicionales, “hechas a mano”, lo mismo pasa con ciertos animales como el pollo, que acostumbran criar, pues aprovechan sus beneficios de por el producto del huevo, y cuando el animal deja de ser productivo, lo sacrifican para consumo humano.

Cuadro 14. Platillos que se preparan en Progreso Hidalgo con Cultivos.			
Calabaza	Calabacitas con pollo: La calabacita cortada, los granos de maíz y el chile picado.		
Camote	Se consume generalmente	Frito en rebanadas	Hecho puré para

	como fruta cristalizada o como postre.	delgadas para hacer frituras. Se emplea en pucheros y pasteles, en dulce, como relleno para empanadas.	elaborar cremas y postres; picado y combinado con verduras cocidas o fritas.
Cebolla	Puede ingerirse asada, guisada, salteada o cruda.	Si se asa a fuego lento se endulza y se torna melosa.	Cebolla caramelizada la cebolla cortada en juliana y el azúcar.
Chile	Salsa de chile jalapeño.	Ensaladas como condimento.	Pastas condimento o "Especia" en comidas.
Fresas	Mermelada de fresa casera.	Fresas con crema.	Yogurts y gelatinas.
Frijol	Frijoles negros de olla.		
Jícama	Se consume como fruta fresca.	Pico de gallo cilantro picado, chile molido y sal.	
Maíz	Pan de elote.		
Tomate	Albóndigas en salsas de tomate.		
Pepino	Agua de Pepino.		
Haba	Sopa de habas.		
Chayotes	Chayote relleno.		

Fuente: Elaboración propia, 2012.

Cuadro 15. Platillos que se preparan en Progreso Hidalgo con especies vegetales silvestres y aromáticas.		
Cilantro	Sopa de cilantro.	
Colorín	Capeada en forma de tortita.	Con salsa de jitomate o de pipián. Se sumerge en un buen caldo de chile pasilla o adobo.
Epazote	Champiñones con epazote.	Los champiñones al vapor y Epazote.
Huaje	El huaxmole (guiso de huaje).	Preparado a base de carne de res, se sumerge en una salsa hecha de chile y huaje.
Orégano	Se usa para: ensaladas, cebollas, setas, calabazas, aves y pescados.	Se utiliza en último momento para que no pierda su sabor y sus Propiedades.
Quelite	Los retoños verdes, ricos en proteínas, minerales y vitaminas.	Se cuecen o frien ligeramente y Se combinan con sopas, tacos, quesadillas, pinole o esquites.
Rosa de Castilla	Agua fresca de piloncillo, se añade la flor de rosa de castilla y la pulpa de la lima. Se le agrega una pequeña cantidad de anís y canela. Se sirve bien fría.	Se pueden usar como saborizante en pastelería y para elaborar vinagre.
Verdolagas	Puede consumirse fresca como ensalada,	Las hojas se pueden cocer como si

	o cocinada como espinaca, es buena para sopas, se cocina con carne de cerdo y salsa verde.	fueran una verdura más, o freír, solas o en tortilla, se pueden añadir a los frijoles pintos.
Pápalo	Las hojas de pápalo se pueden usar para dar sabor a sopas, ensaladas, frijoles, guisos, guacamole y salsas, inclusive se usa como sustituto del cilantro.	El guacamole se puede hacer con pápalo. Se sirve con totopos y tacos y se le agrega jugo de limón. (Para que no se ponga negro).
Nopal	Se puede usar en ensaladas, sopas, guisos, asados, en fin en una amplia gama de aplicaciones y la fruta se emplea principalmente en dulces y jaleas.	Ensalada de nopal.
Chilacayotes	Se consumen como verdura y se usan para preparar dulces regionales, los frutos maduros se utilizan como forraje para ganado y aves de corral.	También se emplea el fruto inmaduro, pelado y hervido. Las semillas son el ingrediente principal de típicos postres del cual destacan las palanquetas.

Fuente: Elaboración propia, 2012.

El “Pepeto”, es el platillo local por excelencia, se elabora a base de carne de cerdo (codillo), chilacayotes picados, granos de elotes tiernos, habas peladas, cebollas, epazote y chile manzano, al servirse se le agrega queso rallado, orégano y un poco de aceite de oliva. Este platillo es tradicional e imprescindible en toda reunión y su época es de junio a noviembre.

El Pipián rojo con chilacayotes se prepara utilizando la semilla de calabaza para hacer esta deliciosa salsa espesa que tradicionalmente se combina con carnes de cerdo, pollo y res. El Mole rojo con guajolote es un platillo que se utiliza en festividades como XV años o bodas en la localidad. Es muy recurrente ya que el alimento base es el guajolote. La sopa de setas es un platillo típico de la localidad. El Dulce de pepitas de calabaza y el Mole negro de huitlacoche son otras delicias culinarias, típicas de la localidad.

Cuadro 16. Platillos que se preparan en Progreso Hidalgo con Animales de Ganado y Crianza.	
Borrego	Barbacoa de borrego:
Caballo	Cecina con cebolla caramelizada.
Cerdo	Carnitas de puerco.
Gallina	Caldo Tlalpeño.
Mojarra	Caldo de mojarra.
Rana	Ancas de rana.
Vaca	Milanesas de res sazonadas, cecina

Fuente: Elaboración propia, 2012.

Cuadro 17. Platillos que se preparan en Progreso Hidalgo con especies Animales de Caza.	
Ardilla	Ardilla con nopales.
Armadillo	Armadillo a la parrilla: asado sobre una parrilla a fuego lento.
Conejo	Conejo en mole de tres chiles.
Güilota	Mole de güilota.
Tejón	Tejón Enchipotlado.
Venado	Venado asado y sazonado con sal y pimienta.

Fuente: Elaboración propia, 2012.

La instrucción sobre la preparación de los platillos ocurre de generación en generación, a través de las madres que les enseñan a las hijas y estas también llegan a aprender de sus abuelas, esto debido a la interacción familiar y social durante la elaboración de desayunos, almuerzos, comidas y cenas, ya que las niñas, desarrollan su habilidad para la preparación de alimentos, viendo a sus madres cocinar y ayudándolas en algunas labores.

Las personas no le otorgan gran importancia a los platillos en relación con su identidad, ya que no ven su riqueza culinaria desde la perspectiva cultural, se limitan solo al hecho de consumir los platillos, en ocasiones especiales por costumbre y otras para su alimentación básica. No han logrado percibir el significado cultural o religioso de sus alimentos preparados, ya que la mayoría de las personas solo preparan platillos por la enseñanza de sus parientes y no tanto por buscar un significado a lo que estén consumiendo.

Los habitantes locales han manifestado que los platillos les dan una identidad cultural, a pesar de que en esta comunidad no la comprendan o hayan analizado para identificarse, sin embargo, mencionan que es una característica propia y distintiva del lugar. La identidad culinaria mediante sus platillos, será de gran valor para la activación del turismo gastronómico, debido a la importancia cultural y preparación culinaria propia y original de la comunidad. Estas particularidades sobre la riqueza de especies y platillos pueden constituir en el futuro el eje de desarrollo de un SIAL basado en turismo gastronómico tradicional proporcionando platillos especiales únicos a nivel regional.

CAPÍTULO IV. DISCUSIÓN Y RESULTADOS

4.1 DIAGNÓSTICO SOCIOECONÓMICO

CAPÍTULO IV. DISCUSIÓN Y RESULTADOS

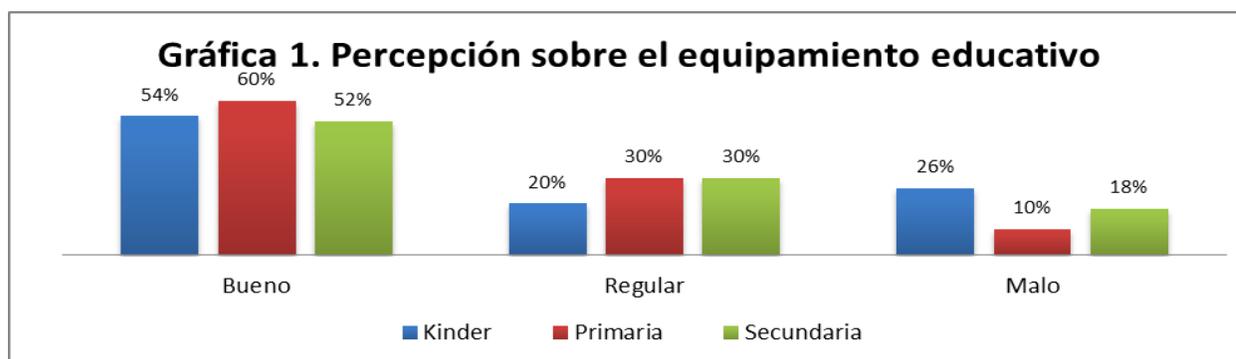
4.1 Diagnóstico Socioeconómico

La percepción que tienen los habitantes respecto a los servicios de equipamiento son favorables en los servicios que son básicos y que están presentes en la región por las condiciones naturales como el agua, mientras que los servicios que son suministrados por el gobierno local son deficientes, es por este motivo que los habitantes ven este proyecto como un factor para la presencia de estos servicios.

Cuadro 18. Percepción sobre el Equipamiento, los Servicios Públicos y el Comercio		
Equipamiento	Instalaciones educativas en buenas condiciones	50%
	Equipamiento deportivo adecuado	46%
	Equipamiento de Salud en buenas condiciones	18%
Servicios Públicos	Agua potable y agua para riego de calidad y disponible	86%
	Energía eléctrica en buenas condiciones y continuidad	46%
	Aprovisionamiento de gas doméstico constante y adecuado	38%
	Servicio de drenaje y saneamiento adecuado	38%
	Servicio de recolección de basura de calidad	16%
	Servicio de transporte público bueno	30%
Comercio	Comercios pequeños, integrados en las viviendas	

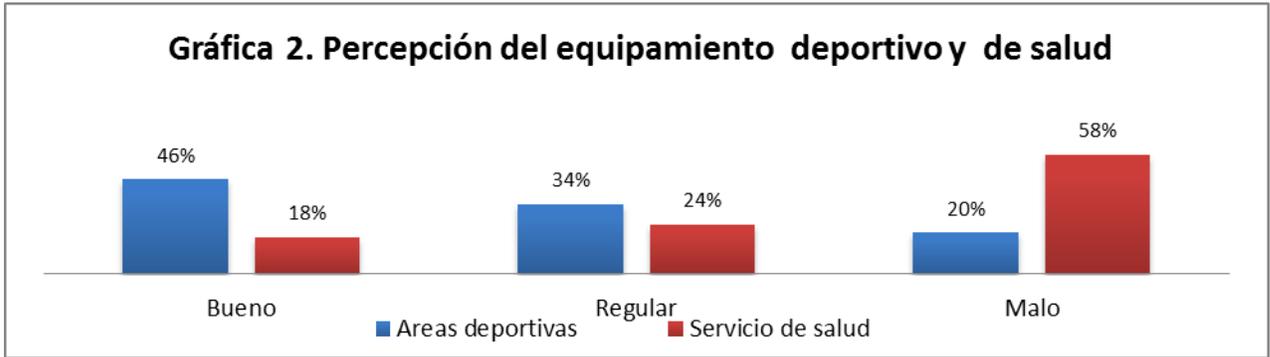
Equipamiento educativo

Se considera la percepción del equipamiento educativo para considerar el apoyo futuro y el interés de la sociedad en este tipo de proyectos.



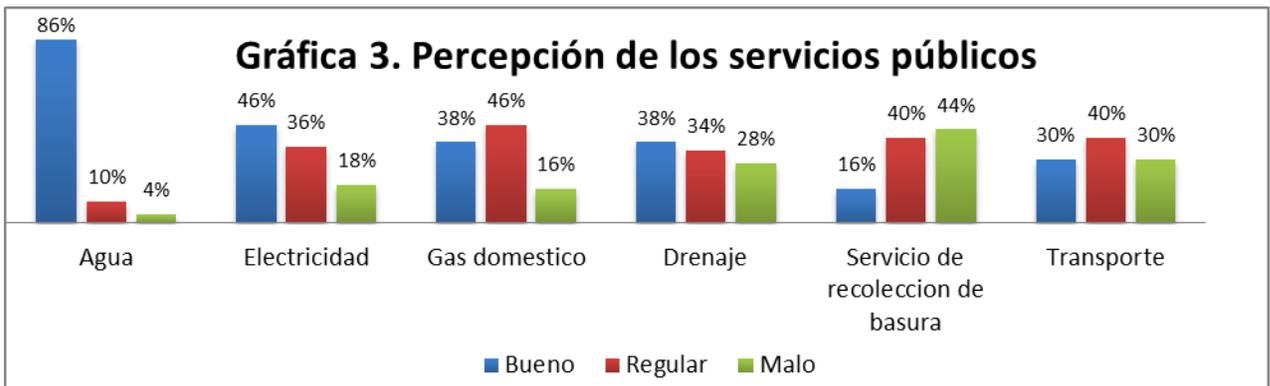
Equipamiento deportivo y salud

El equipamiento en estas áreas refleja su importancia en la atracción poblacional hacia los lugares que presentan una mayor calidad en servicios de salud, así como los deportivos, pues tienen si relevancia en los distintos eventos sociales.



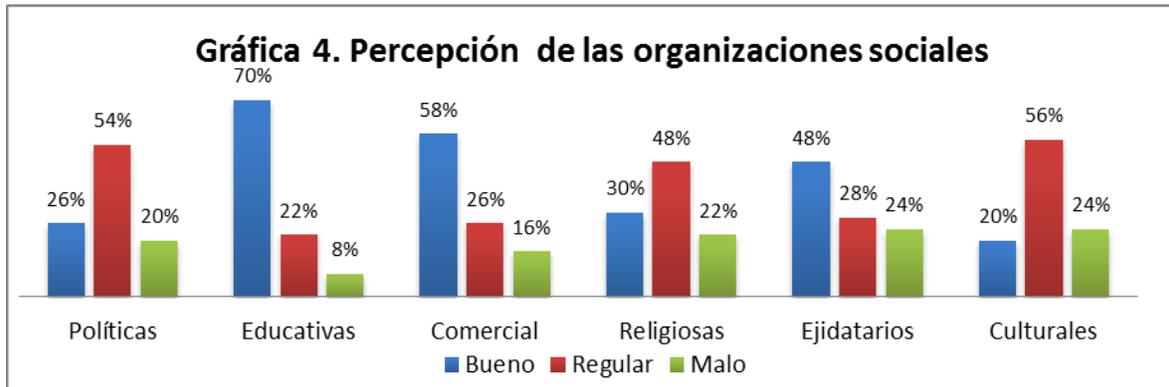
Equipamiento de los servicios públicos

Los aspectos relacionados con el equipamiento de los servicios públicos se consideran por la relación existente con los ingresos disponibles, posición en el mercado de trabajo, mejoramiento de su salud, o nivel de educación. Siendo este un factor para mejorar las condiciones en la comunidad, como la presencia y acceso de servicios, el grado de seguridad, el transporte, la movilidad y la habilidad para servirse de nuevas tecnologías.



Percepción de las organizaciones sociales

La participación de la población en la promoción y acción es fundamental, ya que el aumento de turistas implicará desarrollo en aumento que necesariamente debe ser participativo.



En lo que se refiere a la organización social se observó aceptación de las personas residentes en la localidad para asociarse con empresas o personas que puedan impulsar algún negocio y les brinde viabilidad para consolidar su economía con base en productos locales.

Los programas de desarrollo suelen ser percibidos con poca frecuencia e importancia. Al ser una comunidad rural y con pocos habitantes, suelen ser los mismos pobladores quienes generan sus propios sistemas de apoyo y desarrollo. Conocen sólo Programas de apoyos de la SEP (Educación), la SEDESOL (Desarrollo Social), y el Programa PRONABES (Becas).

Para mejorar el manejo de los recursos, los pobladores están dispuestos a tomar talleres que pueden beneficiarlos en capacitación y aprendizaje sobre actividades importantes para su desarrollo económico. Esta forma de organización deberá contar con seguimiento, para participar en la conservación de las tradiciones propias de la comunidad.

Percepción de efectos potenciales del SIAL

Esto es de suma importancia ya que para establecer la activación del SIAL por medio del TGTR, es necesario tener una distribución de las actividades que se realizarán y de esta manera, todos los factores, sociales, culturales y ambientales, tengan eficiencia y sean aprovechados de manera correcta y de una forma segura.

Cuadro 19. Percepción sobre las Organizaciones Sociales	
Agrupaciones de Carácter Político que funcionan bien	26%
Organizaciones Educativas que trabajan en buenas condiciones	70%
Organizaciones Comerciales que funcionan bien	58%
Organizaciones Religiosas que son de importancia	30%
Condiciones de la Organización Ejidal que son favorables	48%
Organización adecuada con Fines Culturales	20%
Son las mujeres campesinas quienes se encargan de la Gestión para solicitar apoyos ante las dependencias competentes	

La percepción que tienen los habitantes respecto al impacto de un SIAL sobre su calidad de vida, lo consideran satisfactorio, opinan que el agroturismo les permitirá una capacidad de actuación y funcionamiento en su vida, logrando así un mejor bienestar a través del manejo y aprovechamiento de sus recursos disponibles.

Cuadro 20. Percepción de Efectos Potenciales derivados de la activación del SIAL basado en Turismo Gastronómico Tradicional Rural	
Efectos Negativos	Posible contaminación ambiental
	Aumento de turistas y paseantes
	Mayor demanda y consumo de productos
	Aumento en la generación de basura
Efectos Positivos	Posible mejora de infraestructura
	Mejores formas de Comunicación
	Mejora de los Servicios de transporte
	Desarrollo de edificaciones de mayor calidad
	Mayor disponibilidad de apoyos del gobierno
	Empleo a la población
	Efecto comercial positivo
Elaboración de productos propios de la comunidad	

Desarrollo familiar para cada hogar
La generación de ingresos se distribuirá aún más entre todos los miembros de la familia, y así mismo los beneficios derivados de ello
Diversificación de sus actividades y fuentes de ingresos con la participación de toda la familia
Mejor aprovechamiento de su ambiente
Potencial para dar algunos servicios turísticos debido al paisaje que se tiene y a las zonas naturales
Efectos culturalmente positivos, ya que el aumento de turistas gastronómicos, significará que ciertas costumbres no se pierdan, que estén presentes como atractivo turístico
La calidad de vida de la población aumentará en proporción al turismo que puedan recibir

4.2 Diagnóstico poblacional

4.2.1 Crecimiento Poblacional a nivel local

De igual manera es importante conocer la tendencia del crecimiento poblacional que se ha presentado en la localidad de Progreso Hidalgo, expresada en el siguiente cuadro y observando que para la década de 1990 la población en habitantes era de 534, para el año 2000 aumento a 702 y para el 2010 se incrementó a 1010 habitantes. *Sin considerar externalidades, se espera que la tendencia de crecimiento poblacional en la localidad ascienda a 1453 habitantes para el año 2020.*

Cuadro 21. Población total por década en la Localidad de Progreso Hidalgo.				
Localidad	1990	2000	2010	Proyección al 2020
Progreso Hidalgo	534	702	1010	1453

Fuente: Instituto Nacional de Estadística y Geografía, (INEGI, 2014).

La tendencia muestra que va en aumento y hay oportunidad para implementar programas alternativos para organizar a la población y mejora de la calidad de vida.

4.2.2 Crecimiento Poblacional a Nivel Regional

El crecimiento poblacional indica los cambios que experimenta la población a causa de la planeación gubernamental, se aplica para la definición de políticas públicas y de población orientada a la atención de necesidades actuales así como de las demandas futuras en aspectos económicos, sociales y políticos, tales como

el empleo, alimentación, servicios de salud y vivienda, entre otros. El municipio que tiene mayor crecimiento poblacional para las tres décadas es Villa Guerrero, quien actualmente lidera el primer lugar de población total para el Circuito Turístico del sur del Estado de México comprendido como Región de Estudio. Sin considerar externalidades se espera que la tendencia de crecimiento de la población a 2020 sea de 139,501 personas.

Cuadro 22. Población total en el Circuito Turístico del sur del Estado de México				
Municipio	1990	2000	2010	Proyección al 2020
<i>Ixtapan de la Sal</i>	24,297	30,529	33,541	36, 850
<i>Tonatico</i>	9,712	11,502	12,099	12, 726
<i>Villa Guerrero</i>	39,233	50,829	59,991	70, 804
<i>Zumpahuacán</i>	11,500	15,372	16,365	17, 422
Total Población en la región de estudio.	84, 742	108, 232	121, 996	139,501

Fuente: Instituto Nacional de Estadística y Geografía, (INEGI, 2014).

Según la tendencia poblacional que en el cuadro 22, para 1990, había 84, 742 habitantes, para la década del año 2000 aumentó a 108, 232 habitantes, mientras que para el año 2010 contaba con 121,996 habitantes. Por lo tanto en los municipios que conforman el Circuito Turístico del sur del Estado de México se ha mantenido en aumento en los últimos 30 años.

4.2.3 Población total y Urbana a nivel regional

En la fase actual del sistema urbano nacional, las ciudades constituyen un lugar privilegiado para el desarrollo regional (Sobrino 2003), sin embargo la sobre concentración urbana que lo caracteriza constituye un obstáculo por superar. El *Nivel de urbanización*, –proporción que representa a la población urbana con respecto a la población total–, permite identificar las áreas con predominio urbano. Convencionalmente se consideran los siguientes rangos indicativos del gradiente urbano-rural (ver cuadro 23), el cual puede variar en territorios con características particulares (Unikel *et al.*, 1974).

En el Circuito Turístico del sur del Estado de México hay 121 localidades, de las cuales solo las cabeceras municipales tienen una mayor concentración poblacional, por lo tanto son urbanas. De acuerdo al método de Unikel 1974 se considera una ciudad urbana a partir de los 15, 000 habitantes.

Cuadro 23. Jerarquía y Rangos de Población Urbana, Rural o Mixta	
Clasificación de las localidades	Rangos de número de habitantes
Urbana	más de 15 000 habitantes
Mixta urbana	de 10 000 a 15 000 habitantes
Mixta rural	de 5 000 a 10 000 habitantes
Rural	menos de 5 000 habitantes

Fuente: (Unikel et al., 1974).

En las cabecera municipal de Ixtapan de la Sal en 1990 había un aproximado de 24,297 habitantes, en el 2000 contaba con 30,529; para la década del 2010 había cerca de 33, 541; de igual manera la cabecera municipal de Villa Guerrero se considera ciudad urbana porque en la década de 1990 contaba con un aproximado de 39, 233; en el año 2000 tenía un aproximado de 50, 829, y para el 2010 la concentración aumento a 59, 991.

Por lo tanto estos municipios son considerados cada uno como ciudades, pero el contraste es con Tonicato, porque en la década de 1990 se consideraba mixta rural y es en el año 2000 cuando su clasificación paso a ser mixta urbana; la cabecera de Zumpahuacán en la década de 1990 era considerada mixta urbana, pero en el año 2000 paso a ser urbana, ya que aumento la población a 15, 372 en esa misma década (ver cuadro 24).

Cuadro 24. Población Total y Urbana en el Circuito Turístico del sur del Estado de México

Municipio y Numero de localidades.	1990	Clasificación de los municipios	2000	Clasificación de los municipios	2010	Clasificación de los municipios
Ixtapan de la Sal (33)	24,297	Urbana	30,529	Urbana	33,541	Urbana
Tonatico (15)	9,712	Mixta rural	11,502	Mixta urbana	12,099	Mixta urbana
Villa Guerrero (44)	39,233	Urbana	50,829	Urbana	59,991	Urbana
Zumpahuacán (29)	11,500	Mixta urbana	15,372	Urbana	16,365	Urbana
Total Población en la región de estudio (121)	84, 742		108, 232		121, 996	

Fuente: Instituto Nacional de Estadística y Geografía, (INEGI, 2014).

4.2.4 Población Económicamente activa a nivel local

El análisis de la PEA por sector de actividad permite evaluar el porcentaje de población que se dedica a las actividades primarias (sector 1 –agricultura, ganadería y pesca–); a las actividades secundarias (incluye sector 2 –minería y extracción de petróleo y gas–, sector 3 –manufacturas–, sector 4 –electricidad y agua–, y sector 5 –construcción–); y a las actividades terciarias (sector 6 –comercio–, sector 7 –transportes y comunicaciones–, sector 8 –servicios financieros y alquiler de muebles e inmuebles–, y sector 9 –servicios profesionales y personales–), lo cual permite una primera aproximación sobre la especialización que tiene una región.

La Tendencia sobre la Población Económicamente Activa en la localidad de Progreso Hidalgo se ve expresada en el sector primario, referente a la agricultura y pesca, al ser estas las que están presentes en la localidad aun con el paso de los años y las problemáticas de migración presentes en la zona de estudio como se muestran los datos recabados en el *cuadro 25* y observando que ha

aumentado considerablemente, mientras que las actividades secundarias y terciarias no tienen el mismo interés para los habitantes de la localidad. *Sin considerar externalidades en la localidad de Progreso Hidalgo se espera que para el año 2020, el sector primario cuente con una amplia ventaja, porque los habitantes de la localidad tradicionalmente son campesinos y tienen amplia experiencia en este sector.*

Cuadro 25. Población Económicamente Activa en Progreso Hidalgo, Villa Guerrero, Estado de México.				
Sectores y Década	1990	2000	2010	Proyección a 2020
Sector Primario	141	196	250	319
Sector Secundario	2	3	50	68
Sector Terciario	6	3	7	16
Total Comunidad	150	202	307	467

Fuente: Instituto Nacional de Estadística y Geografía, (INEGI, 2014).

4.2.5 Población económicamente activa a nivel regional

El cuadro 26 muestra que en el Circuito Turístico del sur del Estado de México un importante sector de la Población Económicamente Activa que se dedica a las actividades primarias, debido a que las condiciones naturales de la región se prestan para el desarrollo de las actividades de este sector.

En las actividades secundarias se observa un ligero incremento porque las personas buscaron nuevas maneras de tecnificación para sus productos, las actividades terciarias se incrementaron por las condiciones turísticas que tienen Ixtapan de la Sal y Tonatico, lo cual permitió nuevas oportunidades de trabajo en lo que respecta a los servicios.

Cuadro 26. Población Económicamente Activa por sector y por década en el Circuito Turístico del sur del Estado de México				
Sectores y Década	1990	2000	2010	Proyección al 2020
Sector Primario	14,144	17,404	22,982	30,348

Sector Secundario	2, 452	4, 016	5, 345	7, 114
Sector Terciario	5, 310	10, 107	18, 412	33, 541

Fuente: Instituto Nacional de Estadística y Geografía, (INEGI, 2014).

En los datos contenidos en el cuadro se observa que los habitantes dedicados a los trabajos de agricultura, ganadería y pesca en la década de 1990 eran 14,144, para el año 2000 aumento a 17, 404 mientras que para el año 2010 se incrementaron 5, 578 habitantes más en este sector. El sector secundario obtuvo menos habitantes dedicados a minería y extracción de petróleo y gas, manufacturas y construcción. Para el año 1990 solo 2, 452 personas se dedicaban a estas actividades, en el año 2000 se incrementó a 4, 016 y para la década del 2010, solo aumentaron 1, 329 habitantes más que se dedicaron a estas actividades.

En lo que respecta a las actividades terciarias del Circuito Turístico del sur del Estado de México, como lo son comercio, transportes y comunicaciones, servicios financieros, alquiler de muebles e inmuebles, servicios profesionales y personales, tuvieron un importante incremento, debido a que en 1990 solo 5, 315 habitantes se dedicaban a este sector, para la década del 2000 hubo un incremento a 10, 107 habitantes y en la década del 2010 se disparó el número de habitantes que se dedican a este sector con 18, 412 habitantes. Este contexto muestra que va en aumento el desarrollo de las actividades turísticas y puede haber un importante progreso por tipificar a las diversas actividades.

4.2.6 Índice de Marginación a nivel local

Según el Consejo Nacional de Población (CONAPO), el índice de marginación (cuadro 27) del Circuito turístico del sur del estado de México conformado por los municipios ya mencionados, muestra que en las décadas 1990, 2000 y 2010 los índices de marginación se encuentran en nivel bajo, pues su valor es negativo; esto debido a las malas condiciones de vida de los habitantes del Circuito turístico del sur del estado de México.

Cuadro 27. Rangos del Índice de Marginación según el CONAPO 2010.	
Muy Alto	Si el valor es positivo en 1 o más
Alto	Si el valor es positivo en 0.5
Medio	Si el valor es -0.9
Bajo	Si el valor es negativo a -0.5
Muy Bajo	Si el valor es negativo a -1 o más

Fuente: Elaboración Propia, basada en metodología del CONAPO 2010.

La tendencia del Índice de Marginación (ver cuadro 28) es bajo para cada década, pero sin duda ha evolucionado ya que en la década de 1990 tenía -0.75497, para el año 2000 aumento el índice colocándolo hasta -0.87754, mientras que para la década del 2010 el valor del Índice de Marginación era de -0.9481.

El índice de marginación en la localidad de Progreso Hidalgo, es un factor alarmante porque en la década del 2000 su índice fue de -0.477615, y para el año 2010 paso a -0.1466402179. *Sin considerar externalidades en el índice de marginación en Progreso Hidalgo para el año 2020, las condiciones remarcan una reducción considerable de marginación por lo que se espera también que haya un grado de marginación medio.* La tendencia sobre su índice de marginación se considera alta, con respecto a los rangos manejados por la CONAPO 2010 (ver cuadro 28) esto se debe a que las condiciones de vida no son tan óptimas en la comunidad.

Cuadro 28. Índice de Marginación en la Localidad de Progreso Hidalgo				
Localidad	Índice de Marginación 1990	Índice de Marginación 2000	Índice de Marginación 2010	Tendencia a 2020
Progreso Hidalgo	S/D	-0.477615	-0.1466402179	-0.045022358

Fuente: Consejo Nacional de Población, (CONAPO 2014).

4.2.7 Índice de marginación a nivel regional

El índice de marginación por municipio indica que los cuatro municipios se comportan de una manera inestable en Ixtapan de la Sal en la década de 1990 su índice de marginación era de -0.57922, en 2000 su índice fue -0.54304, y para la década del 2010 fue de -0.5388. En el municipio de Tonatico su índice en la década de 1990 fue de -0.81741, en el 2000 -0.84360, y en el 2010 disminuyó a -0.7659, en estos dos municipios su índice de marginación ha disminuido por la fuerte inversión en infraestructura y por las actividades terciarias comunes en los dos municipios (ver cuadro 29).

Caso contrario a los dos municipios más del CTSEM, en Villa Guerrero en el año de 1990 su índice de marginación fue de -0.07260, pero en la década de 2000 aumento su índice a -0.12487, y para el año del 2010 se incrementó a -0.1525. El municipio de Zumpahuacán tiene un índice de marginación Alto, en 1990 contaba con 0.71426, para el año 2000 disminuyo a 0.63397, y para la década del 2010 disminuyo a 0.5090. *Sin considerar externalidades la tendencia del índice de marginación es a la baja en los municipios de Ixtapan de la Sal, Tonatico y Villa Guerrero, mientras que en Zumpahuacán se mantiene ligeramente marginado en comparación a las décadas 1990, 2000 y 2010.*

Cuadro 29. Índice de Marginación por municipio.				
Municipio	Índice de Marginación 1990	Índice de Marginación 2000	Índice de Marginación 2010	Tendencia a 2020
Ixtapan de la Sal	-0.57922	-0.54304	-0.5388	-0.5346
Tonatico	-0.81741	-0.84360	-0.7659	-0.6953
Villa Guerrero	-0.07260	-0.12487	-0.1525	-0.1862
Zumpahuacán	0.71426	0.63397	0.5090	0.4087
Región del estudio.	- 0.75497	-0.87754	-0.9481	-1.0243

Fuente: Consejo Nacional de Población (CONAPO, 2014).

4.3 Análisis FODA

Se realizó el **Análisis FODA** como método de diagnóstico considerando las condiciones presentes en la región de manera más específica, con la finalidad de identificar los aspectos favorables para la puesta en marcha del proyecto, encontrando que la comunidad posee importantes recursos ambientales en sus paisajes, y amplia disponibilidad de agua, en canales, bordos, y ríos, lo que genera amplia biodiversidad; socialmente las personas son cálidas en cuanto la atención que le ponen a los turistas y tienen una fuerte cohesión social. Sus principales retos son: si infraestructura, el bajo nivel educativo y la pérdida de tradiciones culturales.

Cuadro 30. Matriz FODA para la región del Circuito turístico del sur del Estado de México.	
FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
F1.- Los recursos naturales y paisajes son únicos y aptos para realizar cualquier actividad en el Circuito turístico del sur del Estado de México.	O1.- Aprovechamiento sustentable de los recursos y paisajes naturales para fomentar el turismo en el Circuito turístico del sur del Estado de México.
F2.- El Circuito turístico del sur del Estado de México se encuentra dentro de una zona de transición ecológica, en consecuencia en existe una gran biodiversidad.	O2.- Aprovechamiento sustentable de la zona de transición ecológica en la región de estudio a través de Programas Gubernamentales estatales y federales.
F3.- Existen diversos cuerpos de agua en la extensión de la región de estudio que favorecen el manejo y aprovechamiento del recurso hídrico	O3.- Conservación de los cuerpos de agua para aprovechamiento sustentable.
F4.-. Los Municipios que conforman el Circuito turístico del sur del Estado de México cuenta con los servicios básicos que demanda la población.	O4.- El potencial turístico y la riqueza culinaria que existen en la región del Circuito turístico del sur del Estado de México
F5.- Las actividades turísticas y platillos gastronómicos típicos presentes en los municipios que conforman el Circuito turístico del sur del Estado de México.	O5.- Acceso optimo a los servicios básicos para la población
F6.- Existen dos municipios que son considerados pueblos con encanto como lo son Ixtapan de la Sal y Tonatico.	O6.- Existe una interacción de planes gubernamentales para el aprovechamiento de rutas turísticas.
F7.- La calidez de las personas hacia los turistas.	O7. -Disponibilidad de la población a nuevas Organizaciones para atraer turismo.

DEBILIDADES	AMENAZAS
D1.-Deficiente aprovechamiento de los recursos naturales.	A1.- Pérdida de los recursos naturales
D2.- Manejo inadecuado de los Recursos Naturales.	A2.- Indicios de contaminación del suelo y del agua
D3.- Infraestructura vial deficiente en algunos de los municipios que conforman la región de estudio.	A3.- Disminución de recursos económicos.
D4.- Servicios básicos distribuidos de manera desigual en los municipios de la región de estudio.	A4.- Falta de Infraestructura
D5.- Falta de educación ambiental.	A5.- Deficiencia en las áreas educativas impide un desarrollo regional considerable
D6.- Bajo nivel educativo.	A6.- Deterioro de las áreas verdes por actividades humanas.
D7.- Pérdida de tradiciones culturales locales, apreciable en algunos municipios que conforman el Circuito Turístico del sur del Estado de México.	A7.-Indicios de la pérdida del Patrimonio Cultural en el Circuito turístico del sur del Estado de México

<i>Cuadro 31. Matriz Estrategias FODA para la región del Circuito turístico del sur del Estado de México</i>	
ESTRATEGIA FO: OFENSIVA	ESTRATEGIA FA: DEFENSIVA
PARA MAXIMIZAR TANTO LAS FORTALEZAS COMO LAS PORTUNIDADES	PARA MINIMIZAR LAS AMENAZAS Y MAXIMIZAR LAS FORTALEZAS.
<i>FO1.- Aprovechamiento Integral de los recursos naturales que estén disponibles en los Municipios que conforman el Circuito turístico del sur del Estado de México</i>	FA1.- Generar estrategias que propicien la integración de las instituciones u organizaciones públicas o privadas para enfocar los apoyos.
<i>FO2.- Establecer vínculos entre los cuatro municipios para fortalecer el desarrollo regional.</i>	FA2.- Establecer vínculos entre las instituciones u organizaciones para que se logren mayores éxitos en la implementación de los proyectos.
<i>FO3.- Desarrollar proyectos sobre Turismo gastronómico tradicional en los Municipios que conforman el Circuito turístico del sur del Estado de México</i>	FA3.- Estimular la concentración de actividades terciarias para ejercer el turismo de forma regional fungiendo como receptores del turismo sustentable y compartiendo experiencias
<i>FO4.-Consolidación de organizaciones públicas o privadas dentro de los Municipios que conforman el Circuito turístico del sur del Estado de México</i>	FA4.- Promover y capacitar a los municipios a través de programas que apoyan la atracción del turismo en los Municipios que conforman el Circuito turístico del sur del Estado de México
<i>FO5.- Gestionar programas gubernamentales que apoyen y generen experiencias en el ámbito de la cultura y turismo.</i>	FA5.- Promover talleres de capacitación que maximicen la calidad del turismo a través de sus propias tradiciones.
<i>FO6.- Gestionar estrategias para la</i>	

<p><i>participación de los dueños y poseedores de los recursos y de las instituciones.</i></p>	<p>FA6.-Realizar diagnósticos que permitan una mayor apertura de participación de los dueños y poseedores de los recursos y de las instituciones.</p>
<p>ESTRATEGIA DO: ADAPTATIVA</p> <p>PARA MINIMIZAR LAS DEBILIDADES Y MAXIMIZAR LAS OPORTUNIDADES.</p> <p><i>DO1.- Gestionar proyectos que enseñen a la población a aprovechar los recursos de una forma correcta.</i></p> <p><i>DO2.- Fortalecer la educación ambiental en las instituciones públicas y privadas para generar una mayor conciencia en el uso de los recursos</i></p> <p><i>DO3.- Gestionar proyectos de Infraestructura para desarrollo Regional de los Municipios que conforman el Circuito turístico del sur del Estado de México</i></p> <p><i>DO4.- Fomentar las tradiciones culturales mediante las festividades tradicionales, patronales o típicas de la región y el país.</i></p>	<p>ESTRATEGIA DA: SOBREVIVENCIA</p> <p>PARA MINIMIZAR LAS DEBILIDADES Y LAS AMENAZAS</p> <p>DA1.- Gestionar talleres de participación social para el cuidado y preservación de los recursos naturales y paisajísticos.</p> <p>DA2.- Fomentar y promover talleres que permitan hacer conciencia de los recursos que se tienen en cada municipio.</p> <p>DA3.- Gestionar la unión de los cuatro municipios para generar proyectos de infraestructura que permitan el desarrollo económico a través de actividades turísticas.</p> <p>DA4.- Gestionar talleres de participación para las personas que deseen participar con montajes típicos de la localidad o región.</p>

**PROPUESTA DE UN SIAL REGIONAL, BASADO EN
UN PROYECTO DE TURISMO GASTRONÓMICO
TRADICIONAL RURAL LOCAL**

4.4 ESTUDIO TÉCNICO

4.4. Estudio Técnico

El estudio técnico ha sido estructurado considerando los aspectos: Programación de las obras de Infraestructura Necesarias (Cuadro 32), Descripción del Equipamiento Básico (Cuadro 33), Equipamiento Complementario (Cuadro 34), y Obras Necesarias por Etapas del Desarrollo (Cuadro 35).

Cuadro 32. Programación de las Obras de Infraestructura Necesarias para el Proyecto de TGTRL

Infraestructura	Descripción
4 cabañas	Las cabañas tendrán un tamaño de 15m X 15m, con 225 metros cuadrados, para el área de restaurante se contará con 10 mesas de 4 sillas cada una.
2 áreas de sanitarios	Los sanitarios serán individuales, uno destinado a hombres y otro para mujeres
2 áreas destinadas para cocina y bodega	La cocina y la bodega serán espacios pequeños pero con la capacidad para almacenar los utensilios y demás instrumentos necesarios para la puesta en marcha de las cabañas-restaurante

El cuadro de programación de las obras de infraestructura es necesario para tener la idea general de lo que se requiere para el arranque del proyecto, así como la realización próxima del estimado de la inversión, los requerimientos de infraestructura se establecen como parte de una base inicial de arranque del proyecto para lograr la obtención del cálculo de inversión.

Cuadro 33. Descripción del Equipamiento Básico para el Proyecto de TGTRL

Equipamiento Básico	Descripción
1.- Energía eléctrica con derivaciones para recepción	El servicio de energía eléctrica lo proveerá CFE, el cual se utilizara en las cabañas, cocina y bodega.
2.- Tomas de agua para las mismas instalaciones	El abastecimiento de agua se realizará a partir de la toma de agua potable con la que contara la cabaña restaurante. El suministro de agua no tiene costo alguno, éste es proporcionado por un comité.
3.- Drenaje de sanitarios	Los residuos provenientes de los sanitarios se conectaran a la red de drenaje que existe en la comunidad para evitar la contaminación por estos.
5.- Sistema de recolección de residuos clasificados y desechos sanitarios	Los residuos orgánicos generados serán exclusivamente la base de las frutas y verduras, los cuales serán colocados en recipientes y posteriormente su disposición final, será los campos de cultivo.
6.- Delimitación y cercado de áreas	Para protección de las caballerizas, cabañas, bodega y cocina se construirán muros para su protección.
7.- Teléfono	Se instalara en la cabaña para que se puedan hacer reservaciones, solicitar pedidos o requerir información.

Cuadro 34. Equipamiento Complementario para el Proyecto de TGTRL

Equipamiento Complementario	Descripción
Instalaciones y techados rústicos	Con la finalidad de lograr una visión tradicional, cómoda y barata que favorezca el desarrollo del proyecto.
Equipamiento de los restaurantes	Para el consumo de los productos se requerirá de mesas, sillas, manteles, loza y cristalería.
Equipamiento del área de cocina	Para elaborar los productos se requiere licuadoras, estufa, gas, ollas, recipientes y demás utensilios necesarios
Preparación de los jardines y pasillos de las cabaña-restaurantes	Una manera de atraer a los comensales es mediante un área pequeña de jardín en la que tengan un momento de reposo una vez que han comido.
Selección de la tecnología	Para garantizar el mínimo impacto al ambiente se seleccionara únicamente tecnología que satisfaga los requerimientos de calidad.
Ecotecnologías	Pertenece esta tecnología a nuestra tradición cultural campesina, posiblemente prehispánica y se utiliza cal de roca, un saco de cal por cien litros de agua y pencas de nopal.
Impermeabilización Natural	Tapa las pequeñas ranuras que se hayan hecho durante el fraguado del cemento e incrementa el 100% su impermeabilidad. Sirve como germicida y tapa toda posible guarida de pequeños insectos o bacterias.

Los aspectos mencionados en el cuadro de equipamiento complementario se consideran necesarios y de gran importancia con la finalidad de que se tenga contemplado dentro de la estimación del presupuesto inicial para que en un futuro no se considere como problemática por su inexistencia dentro este.

Programación del desarrollo

Cuadro 35. Obras Necesarias por Etapas del Desarrollo

Etapas del desarrollo	Descripción
Cursos de cocina	Las mujeres encargadas de las cabañas tomaran cursos de cocina para perfeccionar la elaboración de los platillos.
Construcción de cabañas	Iniciar la construcción de las cabañas para que terminando la capacitación se esté concluyendo.
Ecotecnologías	Hacer su instalación para verificar su correcto funcionamiento antes de su uso.
Equipamiento de restaurante y cocina	Hacer compras de los materiales y utensilios.
Servicio de agua potable, luz y drenaje	Realizar los trámites evitando contratiempos en su utilización.
Actividades de limpieza de alimentos vegetales	Para garantizar la inocuidad de los alimentos preparados se realizara actividades de limpieza.

4.5 ESTUDIO DE MERCADO

4.5 Estudio de Mercado

4.5.1 El producto en el Mercado

La localidad de Progreso Hidalgo, se caracteriza por su gran diversidad de platillos gastronómicos con características tradicionales como lo son:

- Barbacoa
- Gorditas
- Dobladillas de queso o de setas
- Flor de Calabaza
- Huitlacoche
- Pepepto

Los productos a ofrecer serán 22 platillos y formas de preparación con los cultivos locales, 23 con plantas silvestres y aromáticas que crecen en la localidad, ocho con animales de ganado y crianza de las familias locales y seis con animales silvestres que cazan los hombres. Incluidos los postres preparados con frutos locales.

Estos platillos han estado presentes en las mesas de los habitantes de Villa Guerrero por hace varios años, son parte de los alimentos tradicionales forman parte de la comida habitual del municipio. Es por este motivo que se consideraran a estos platillos como base del proyecto de Turismo Gastronómico Tradicional Rural que se desarrollara en esta localidad.

De igual manera cabe destacar que los pobladores van adoptando platillos de los municipios de alrededor y que de igual forma conforman el circuito turístico del Estado de México, un ejemplo de ellos es la carne de cerdo con guajes que es un platillo que ha caracterizado a los habitantes de Zumpahuacan, o el chilacayote con pipián característico de Ixtapan de la Sal.

Cuadro 36. Identificación de los productos y servicios que ofrecen los diferentes municipios del Circuito Turístico del Sur del Estado de México			
Actividades	Prestación de servicios	Ubicación	Producción de bienes
Campamentos	Áreas de campamento Regaderas y sanitarios Áreas de preparación de alimentos Seguridad y vigilancia	Villa Guerrero	Intangibles
Deportivas: Basquetbol Volibol Futbol Rápido Ciclismo	Canchas deportivas Ciclopista y veredas de montaña	Villa Guerrero	Intangibles
Juegos: Destreza Infantiles Para la tercera edad	Recolección y corte de leña Tregar, colgar, saltar, reptar Túneles y alberca de pelotas Resbaladillas y columpios Changueras Badmington y Ping - Pong	Villa Guerrero	Intangibles
Acuáticas	Natación en alberca Pesca deportiva y alquiler de canoas Hidroterapia y masajes Temascales	Villa Guerrero	Peces
Alimentación	Restaurante y cafetería	Villa Guerrero	Alimentos
Hospedaje	Habitaciones económicas (Tipo albergue) Habitaciones (Tipo Villa) Cabañas	Villa Guerrero	Intangibles
Entretenimientos y/o Diversiones	Sala de Proyecciones y Televisión Artes plásticas y manualidades Paseos a caballo (alquiler) Rutas ecuestres Caminata en senderos	Villa Guerrero	Arreglos florales y follaje seco Caballos
Productivo – recreativas Físicas (ejercicio) Emocionales (satisfacción) Mentales (aprendizaje)	Práctica de la fruticultura Área de huerta Práctica de la floricultura En invernadero y a cielo abierto Práctica de la horticultura En invernadero o túneles de producción	Villa Guerrero	Frutas Flores Hortalizas

El cuadro 36 proporciona una idea general acerca de los servicios que se encuentran presentes en el circuito turístico, los cuales son los que la mayor parte de los turistas buscaran al llegar a un lugar por primera vez y que posiblemente impulsara el conocimiento, por este motivo consideramos como bienes intangibles la tranquilidad del ambiente, la pureza del aire, la ausencia de ruido, el desarrollo

de la capacidad creativa, la adquisición de habilidades y destrezas, el fomento de la salud y el incremento del vigor físico que están presentes en los diferentes atractivos turísticos considerados como parte del corredor turístico.

Cuadro 37. Servicios principales, complementarios y suplementarios que se ofrecerán en el Proyecto de TGTRL		
Principal	Complementarios	Suplementarios
Práctica del Ecoturismo	Hospedaje	Hidroterapias y masajes
	Alimentación	Alimentos en conserva y secos
	Parque de campismo	Áreas de preparación de alimentos, regaderas y sanitarios
	Actividades educativas	Senderos didácticos y actividades productivas asesoradas y monitoreadas
	Entretenimientos y diversiones	Asesoría y conducción de manualidades, renta de videos
	Prácticas deportivas	Venta y renta de accesorios e implementos deportivos
	Actividades Físicas	Caminata con guía y aeróbicos con conducción
	Juegos infantiles	Con conductora especializada

Los cuadros 37 y 38 muestran los servicios principales, complementarios y suplementarios que se ofrecerán en el proyecto de TGTRL; así como los productos y línea de producción del proyecto.

Cuadro 38. Productos y línea de producción del Proyecto de TGTRL	
Línea de producción	Producto
Agrícola	Frutas Flores Hortalizas
Piscícola	Peces
Manualidades	Naturaleza muerta Alimentos en conserva y secos Arreglos ornamentales y florales

4.5.2 Análisis del consumidor

Para la identificación del consumidor del bien a producir o del servicio a prestar, es preciso definir las necesidades a satisfacer; cuales son los segmentos del mercado que atenderá el producto, y el método de compra.

Las necesidades del consumidor están determinadas por toda una trama de móviles fisiológicos, sociológicos y psicológicos (Christaller 1966). En el caso de los alimentos elaborados, las necesidades del consumidor se expresan en forma de gusto, olor, color, textura y presentación. En un sentido estricto, las necesidades están ligadas a las exigencias de la nutrición y la satisfacción de los apetitos, aunque en un sentido más amplio dependen así mismo de los motivos que influyen en las compras que realiza el consumidor y de los cuales el indicador más importante es el de la posición social. Las preferencias del consumidor dependen de varias necesidades, además de las cualidades intrínsecas del producto o servicio, sin excluir la comodidad de su consumo, por lo que se deben examinar los factores que inducen al consumidor a adquirir un bien o utilizar un servicio (Cuadro 39).

Cuadro 39. Tipología del Consumidor para el Proyecto de TGTRL	
Consumidor	Necesidades
Paseantes	Lugar limpio y de calidad donde comer durante su trayecto, eventualmente su hospedaje
Mercado Local	Lugar privado en las afueras de la población, para comer y eventualmente de hospedaje
Grupos de campismo	Lugar de montaña seguro con instalaciones mínimas adecuadas
Deportistas	Lugar agradable y adecuado para entrenamiento
Tercera edad	Lugar tranquilo y apacible para descansar
Jóvenes	Lugar interesante y atractivo para divertirse
Infantil	Lugar seguro en un entorno natural con actividades educativas variadas; y entretenimientos.

4.5.3 Análisis de la competencia

Para el análisis de la competencia, se consideran como criterios fundamentales: en primer lugar la existencia de lugares con vegetación y paisaje natural; y en

segundo término la presencia de instalaciones para recreación y campamento; que son los lugares que presentan condiciones que generalmente buscan los turistas en la región, y que son estos mismos los que se convertían en los elementos del principales del Turismo Gastronómico Tradicional Rural, en la localidad de Progreso Hidalgo, municipio de Villa Guerrero (Cuadro 40).

Cuadro 40. Lugares para recreación dentro del Circuito Turístico del Sur del Estado de México	
<i>I.- Ciudades Turísticas Centro Recreativo</i>	<i>Servicios Disponibles</i>
1.- Valle de Bravo	Diversas Instalaciones: Lago, Clubes, Hoteles, restaurantes y discotecas.
2.- Ixtapan de la Sal	Diversas Instalaciones: Clubes, hoteles, restaurantes, discotecas y albercas.
<i>II.- Balnearios</i>	
En Tejupilco:	Alberca
Las Lomas	Restaurante
Las Ranas	Juegos infantiles
Los Tamarindos	
La Hacienda	
Elba	

Se incluyen en el cuadro las ciudades turísticas, debido a su proximidad con el área de influencia; en relación con los balnearios, los de Tejupilco se ubican muy próximos a la zona de localización del proyecto SIAL. Este cuadro es de gran importancia, debido a que para el éxito de la Propuesta de Turismo Gastronómico Tradicional Rural es necesaria la influencia turística, quien en este caso será la que del valor que se requiere para el funcionamiento y es el elemento principal de la propuesta SIAL, basada en el Turismo Gastronómico Tradicional Rural.

Cuadro 41. Ocupación hotelera y estadía promedio en los principales centros turísticos del Estado de México, según centro y mes.

Centro y Mes	Ocupación Hotelera (%)	Estadía Promedio (Noches Por Turista)
Toluca a/	48.54	2.27
Enero	40.63	1.70
Febrero	44.63	1.71
Marzo	49.92	1.81
Abril	48.72	1.75
Mayo	54.62	1.75
Junio	52.08	2.94
Julio	55.30	2.89
Agosto	53.87	2.85
Septiembre	48.04	3.02
Octubre	46.32	2.20
Noviembre	47.27	2.35
Diciembre	40.75	2.22
Ixtapan de la Sal	36.01	1.95
Enero	26.58	2.18
Febrero	42.68	2.20
Marzo	36.01	1.99
Abril	38.04	1.95
Mayo	25.53	1.79
Junio	36.88	2.22
Julio	44.88	1.86
Agosto	51.83	1.81
Septiembre	30.59	1.87
Octubre	26.68	1.80
Noviembre	32.13	1.77
Diciembre	40.35	2.01
Valle de Bravo	39.61	1.31
Enero	16.30	1.24
Febrero	36.86	1.26
Marzo	36.21	1.25
Abril	41.94	1.61
Mayo	29.93	1.44
Junio	29.67	1.29
Julio	46.24	1.45
Agosto	48.02	1.68
Septiembre	33.70	1.27
Octubre	48.00	1.00
Noviembre	50.76	1.17
Diciembre	57.68	1.03

a/- incluye a Metepec. Fuente: Secretaría de Desarrollo Económico. Dirección General de Turismo. G.E.M 2010.

4.5.4 Previsión de la demanda

La Previsión de la demanda se hace mediante el análisis de los posibles visitantes se realizó en base a dos criterios fundamentales: el lugar de su residencia (ubicación geográfica) y su ingreso fijo (nivel de ingreso). Con este fundamento se procedió a cuantificar a la población que radica en municipios ubicados dentro del circuito Turístico del sur del estado de México, considerado como área de influencia.

Cuadro 42. Población con capacidad económica para la práctica del ecoturismo en el Circuito Turístico del Sur del Estado de México		
Región/Municipio	Población Ocupada	Porcentaje de población con Ingresos de más de 2 Salarios Mínimos
Región Socioeconómica XIII		
Toluca	333,071	66.38
Metepec	91, 575	72.72
Región Socioeconómica I		
Tenancingo	32,248	50.18
Villa Guerrero	24.810	43.26
Ixtapan de la Sal	12,039	43.92
Tonatico	41,585	47.85
Zumpahuacan	5,083	13.32

Fuente: INEGI. Censo de Población y Vivienda 2010.

Considerando que cada jefe de familia de los que obtienen ingresos de más de 2 salarios mínimos, cuenta con una familia promedio de 5 miembros, el total de visitantes calculado con base en este criterio será de aproximadamente 9,800 personas por año.

Con base en el trabajo de campo y diagnóstico de mercado, el producto se ofrecerá preferentemente a los turistas que visitan el municipio y la localidad, pues se tienen datos de que a ella llegan más de 200 personas por semana, principalmente en los meses de producción agrícola. Durante las festividades

religiosas y socioculturales, arriban a la comunidad más de 500 personas. Los clientes potenciales serán estudiantes, investigadores y familias procedentes de las cabeceras municipales y habitantes de las regiones vecinas.

4.5.5 Plan de comercialización

- **Determinación de los precios del producto**

Para la consideración de la fijación y posibles variaciones de precios de los productos o servicios a ofertar y debido a la dificultad que representa, es necesario establecer un mecanismo de formación de estos precios o una combinación equilibrada de los mismos.

Sobre la base de las características del producto y del tipo de mercado donde se inserta el proyecto, podemos determinar que las siguientes modalidades; debido a la amplia gama de productos y servicios que se involucran en este estudio, son las más adecuadas:

- Precio existente en el mercado interno
- Precio fijado por el sector público
- Precio estimado en función del costo de producción
- Precio estimado en función de la demanda
- Precios regionales; discriminados entre municipios del área de un acuerdo regional y el resto del mundo.

El objetivo final de este análisis del mercado, específicamente para este proyecto es proyectar las cantidades de productos que la comunidad estará en las posibilidades de consumir a los niveles de precios que se prevén, como ya se vio en apartados anteriores; así mismo por los aspectos sociales que involucran se ha tratado de estimar que parte de las necesidades que determinan la realización del proyecto serán atendidas, en condiciones análogas, por sus unidades de producción de bienes o prestación de servicios.

No hay que olvidar que esta previsión fundada en los análisis hechos en este estudio de mercado, de la evolución de la oferta y la demanda; de las condiciones de competencia, es determinante en las posibilidades de participación del proyecto en la oferta global del producto o servicio; y consecuentemente, en la viabilidad técnica y económica de este proyecto relacionado con el Turismo Gastronómico Tradicional Rural.

- ***Diseño de Productos y Servicios.***

Entre los productos que se ofrecerán, para venta dentro del Centro Recreativo derivados de las actividades Productivo- Recreativas serán los siguientes:

Alimentos preparados para consumir: Desayunos, Comidas y Cenas

- ❖ Hortalizas orgánicas
- ❖ Follajes cultivados y silvestres deshidratados
- ❖ Frutos orgánicos frescos a granel
- ❖ Frutos deshidratados y en mermelada orgánicos

Los productos:

En los productos alimenticios, se enfatizará su cultivo orgánico con las ventajas nutricionales y sanitarias que involucrara el proyecto.

Los servicios:

Las actividades turísticas, harán énfasis en que las instalaciones las cuales comprenden diversas consideraciones culturales, tradicionales y gastronómicas

4.5.6 Promoción de ventas

A. Audiencia

A la propuesta SIAL se le dará puesta en marcha por medio del Turismo Gastronómico Tradicional Rural con base en restaurantes pequeños que como ya se mencionó anteriormente estarán localizados en la localidad de Progreso Hidalgo, Municipio de Villa Guerrero

Las actividades recreativas y productivo-recreativas se promoverán principalmente en los cinco municipios que conforman la región VII perteneciente a Ixtapan de la Sal; y la promoción estará enfocada a los municipios que conforman el circuito turístico del sur del Estado de México determinado aleatoriamente para la propuesta de este proyecto.

B. Método de Difusión

- Dentro de las regiones vecinas a la localización del proyecto la difusión que se pretende realizar estará basada en la promoción por medio de carteles, volantes, trípticos informativos e invitación directa.
- En los municipios contemplados como parte del circuito turístico se promoverá a través de agencias de viajes, radio y prensa estatal; adicionalmente a la invitación directa con carteles y volantes en sectores específicos.
- La promoción y difusión de los platillos se realizará estableciendo cadenas de comunicación entre las familias campesinas, estudiantes, académicos e investigadores universitarios. La forma de pago de los productos será al contado, pues por las condiciones y características de cómo se ofrecen no es necesario un pago a crédito. A nivel local y por las condiciones socioculturales de la comunidad, el servicio se difundirá de manera personal en las reuniones ejidales y al final de la misa.

C. Mensaje

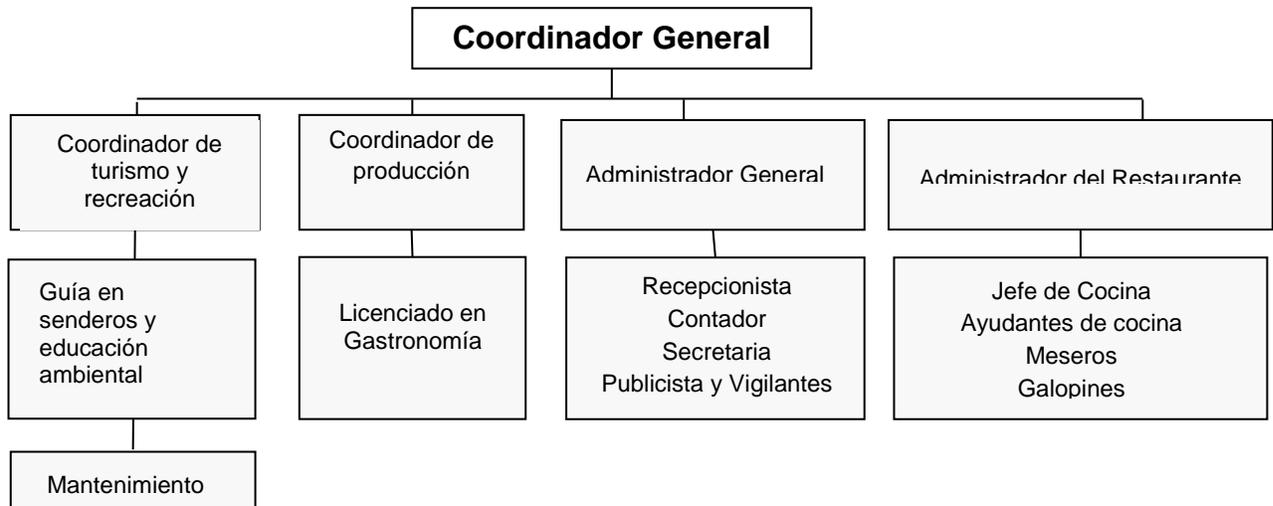
- El mensaje será diverso según el servicio a promover y la audiencia a la que se dirige; pero en todos los casos se buscará dar una visión completa de la gran diversidad de servicios y productos que se ofrecerán, así como de sus ventajas económicas sociales y ambientales, dentro del marco del desarrollo sustentable de la región.

4.6 ESTUDIO ORGANIZATIVO- ADMINISTRATIVO

4.6 Estudio Organizativo-Administrativo.

El diagrama 7 y el cuadro 43 muestran la organización y las necesidades de recursos humanos para este proyecto.

Diagrama 7. Recursos Humanos para el Proyecto de TGTRL



El diagrama anterior muestra de manera general cuáles serán las principales funciones dentro del proyecto, la organización tendrá tres niveles de jerarquía, con lo que facilitara su distribución de responsabilidades, logrando eficacia en las actividades a desarrollar por cada uno de los encargados. Se pretende que después de un año de su implementación, las familias de Progreso Hidalgo se encarguen de su funcionamiento.

Se establece la función Coordinador general, encargado de programar, coordinar e implementar todo el proyecto; Coordinador para el área de turismo y recreación quien se encargara de lo relacionado a los recorridos ecuestres, campamentos, cabañas y actividades recreativas; Coordinador de producción comisionado de proveer los insumos necesarios para la preparación de los platillos tradicionales; Administrador General responsable de lo administrativo-financiero; por último el

Administrador del restaurante que será el responsable del funcionamiento de las cabañas.

De esta manera se pretende que el proyecto sea administrado por las familias involucradas en él, con la finalidad de que aprendan y no tengan la necesidad de contratar a personas, evitando el aumento de los costos.

El siguiente cuadro muestra el número de personas por cada uno de los puestos, así como la remuneración mensual que percibirá.

Cuadro 43. Recursos Humanos para el Proyecto de TGTRL		
Cargo	N° de personas	Sueldo mensual*
Coordinador General	1	6,000.00
Coordinador de Turismo y Recreación	1	4,000.00
Mantenimiento	2	2,400.00
Coordinador de Producción	1	4,000.00
Técnico en floricultura	1	3,500.00
Cuidador hortícola	1	3,000.00
Cuidador en zootecnia	1	3,000.00
Administrador del Restaurante	1	3,500.00
Jefe de cocina	1	3,000.00
Ayudantes de cocina	2	2,400.00
Meseros	2	2,000.00
Galopines	2	2,000.00
Administrador General	1	3,500.00
Vigilantes	4	4,800.00
Contador	1	800.00
Total mensual		47,900.00
Total anual		574,800.00

*Los sueldos serán simbólicos, mientras el proyecto llega al punto de equilibrio, para que se generen los ingresos necesarios para ofrecer un mejor pago.

4.7 ESTUDIO FINANCIERO

4.7 Estudio Financiero

El estudio financiero se realizó con la finalidad de determinar las fuentes de financiamiento, tanto las fuentes externas e internas, como a continuación se presentan

En relación con las fuentes externas deben considerarse:

- Emisión de acciones
- Obligaciones sociales relacionadas con el financiamiento
- Fabricantes y proveedores

Respecto a las fuentes internas son relevantes:

- Las aportaciones de capital
- Las utilidades no distribuidas
- Las reservas

b) Las Inversiones en el Proyecto

Se incluyen fijas, inversiones diferidas y capital de trabajo con la finalidad de tener el estimado de gastos y requerimientos que la puesta en marcha de este proyecto requiere.

Inversiones fijas: Se consideran los siguientes conceptos:

- Terreno
- Maquinaria y equipo principal
- Equipo de mantenimiento
- Mobiliario
- Obra civil
- Equipo anticontaminante
- Imprevistos del 3 al 10% de las inversiones fijas
- Asesoría y supervisión
- Puesta en marcha
- Promoción y difusión
- Intereses durante la ejecución del proyecto
- Estudios y planos

Capital de trabajo: Puede ser estimado bajo enfoques diferentes como lo son:

- Costos y gastos
- Resultado del comportamiento
- Número de días de los costos y gastos
- Función del movimiento de inventarios y efectivo

Incluye el efectivo necesario para:

- Costos y gastos
- Inventarios de materias primas
- Productos en proceso
- Productos terminados

Los cuadros 44 y 45 muestran la Estimación de inversiones y el Concentrado de Ingresos para el proyecto de TGTRL.

Cuadro 44. Estimación de Inversiones para el Proyecto de TGTRL	
Formas de estimación	Nivel de Aplicación
- Globales (equipo principal x 4)	Perfil
- Por comparaciones con una empresa similar	Perfil
- Mediante actualización de precios	Perfil y pre factibilidad
- Mediante cotizaciones preliminares	Pre factibilidad

c) Presupuesto de Operación

Cuadro 45. Concentrado de Ingresos Estimados para el Proyecto de TGTRL			
Concepto	1er. año	2° año más 15% de aumento	3er año más 15% de aumento
Venta de comida	262,500.00	301,875.00	347,156.00
Hospedaje	312,000.00	312,000.00	312,000.00
Venta de productos	30,000.00	34,500.00	39,675.00
Entrenamiento y diversión	24,000.00	24,000.00	24,000.00
Actividades recreativas	18,000.00	18,000.00	18,000.00
Total	\$646,500.00	\$690,376.00	\$740,831.00

El presupuesto de operación, para su cálculo se tomó en cuenta, para el concepto de venta de comida (los 22 platillos tradicionales), la asistencia de 150

comensales durante 50 semanas, con un costo de \$35.00 pesos por platillo. Por ser un servicio que puede verse afectado por el alza en los precios de los insumos (ingredientes) se consideró un aumento del 15% anual.

Como se puede ver en el cuadro 45, se considera el aumento en los ingresos de aproximadamente 8% anual, tomando en cuenta esta proyección financiera se puede inferir que resulta viable económicamente su puesta en marcha, además de lo que anteriormente se comentó respecto a los involucrados en el proyecto son personas que les gusta trabajar y emprendedores.

Cuadro 46. Concentrado de Gastos para el Proyecto de TGTRL	
Concepto	Cantidad
I. Preparación del sitio	20,000.00
II. Construcciones: Cabañas	180,000.00
III. Equipamiento básico	80,000.00
IV. Equipamiento complementario	60,000.00
V. Sistema silvoagropecuario: plantaciones	40,000.00
VI.- Fuentes y áreas verdes	7,900.00
TOTAL	\$387,900.00

Los gastos para iniciar con el proyecto son un total de \$387,900.00 pesos, lo que supone una inversión fuerte para las familias, sin embargo tomando en cuenta varios factores como lo es la mano de obra en la cual ellos la aportaran de manera voluntaria, haciendo que esto no incremente costos, y resulte benéfico para que se comprometan aún más de lo que ya están. Cabe señalar la inversión inicial, al compararla con los ingresos, se estaría recuperando en el primer año de ejecución el 40%, por lo que se puede concluir el proyecto les ofrece una alternativa para la generación de ingresos, no solo a las familias de la localidad de Progreso Hidalgo, en general todo el circuito turístico estará obteniendo beneficios económicos.

DISCUSIÓN

¿Cuáles son las condiciones Naturales, Ambientales, Culturales y Sociales en la localidad que favorecen un proyecto de Turismo Gastronómico Tradicional Rural a nivel local?

Durante el desarrollo de esta investigación permitió identificar las condiciones naturales, ambientales culturales y sociales presentes en Progreso Hidalgo, que favorecerán la puesta en marcha del proyecto de Turismo Gastronómico Tradicional Rural con un impacto a nivel local.

Dentro de las condiciones naturales y ambientales destacamos la localización de la localidad Progreso Hidalgo pues este posee una posición geográfica estratégica en la región sur del Estado de México, favorecida por la disponibilidad y el manejo del agua proveniente del Nevado de Toluca, así como un suelo fértil para la realización de actividades agrícolas que constituyen el sustento de las familias campesinas del lugar. La comunidad está asociada a un sistema de barrancas perteneciente al sistema volcánico transversal y se encuentra en una zona de transición ecológica, que desde el punto de vista biogeográfico, reparte al territorio del Estado de México en dos reinos: el Neotropical, localizado al sur y el Neártico al norte (INEGI, 2002).

¿Cuáles son las condiciones Naturales, Ambientales, Culturales y Sociales en la localidad que pueden limitar un proyecto de Turismo Gastronómico Tradicional Rural a nivel local?

Al estar en el lugar de estudio no se identifican condiciones que puedan ser limitantes para la construcción o puesta en marcha de nuevos proyectos dentro de la región y localidad, destacando que el municipio es reconocido por la iniciativa de participar en el arranque de diferentes proyectos relacionados con las actividades económicas que prevalecen en el lugar favoreciendo, principalmente, de manera económica a los mismos pobladores y productores de la región.

¿Cuáles son las alternativas y estrategias que pueden dar mayor viabilidad para desarrollar un proyecto de Turismo gastronómico Tradicional Rural en la localidad?

En lo que respecta a las alternativas y estrategias a nivel local se destaca el trabajar con habitantes del Municipio y la localidad, para que se muestre un mayor

interés al saber que son ellos los principales beneficiados, y de esta manera contar con una mejor disposición de recursos, y un trabajo **desarrollado**, *utilizando como estrategia la **organización**, mantenimiento y capacitación de los habitantes para que muestren una mayor interés por adquirir conocimientos.*

Establecer una adecuada relación con los habitantes de los municipios participantes considerados dentro de la región de estudio para lograr un apoyo a este proyecto

¿Cuáles son los atractivos Naturales, Arqueológicos, Religiosos, Culturales y Gastronómicos a Nivel regional que pueden favorecer el desarrollo de un proyecto de Sistema Agroalimentario Localizado (SIAL) a nivel regional?

La ruta turística del sur del Estado de México, considerada y mencionada en esta investigación, resulta ser el principal factor que favorece la puesta en marcha de este proyecto pues al ser una ruta turística de gran importancia e interés para los turísticas nacionales e internacionales se convierte en nuestro principal elemento para poder informar e interesar a los turistas de esta ruta sobre el proyecto y de esta manera lograr la difusión para que se considere como alternativa turística, favoreciendo así el desarrollo de este proyecto SIAL

¿Cuáles son las condiciones Ambientales, Económicas y Sociales que pueden limitar el desarrollo del proyecto SIAL a nivel regional?

Considerando que la limitante más probable para el proyecto sial en la región de estudio sea la limitante social pues no sabemos la manera de organización de los grupos sociales que conforman la región de estudio para este proyecto

**Porque las ideologías sociales de cada grupo social son diferente si el beneficio económico no es el mismo para todos los habitantes de la región en estudio.

Factibilidad para el Turismo Gastronómico Tradicional Rural

Un proyecto factible, como su nombre lo indica, tiene un propósito de utilización inmediata, la ejecución de la propuesta. En este sentido, la UPEL (1998) define el proyecto factible como un estudio "que consiste en la investigación, elaboración y desarrollo de una propuesta de un modelo operativo viable para solucionar problemas, requerimientos o necesidades de organizaciones o grupos sociales". La propuesta que lo define puede referirse a la formulación de políticas, programas, tecnologías, métodos o procesos, que sólo tienen sentido en el ámbito de sus necesidades.

La factibilidad de que la propuesta de TGTR en la localidad se logró de manera exitosa dependerá de las cualidades características y condiciones diversas que se presenten en la localidad como lo son las condiciones económicas las cuales establecerán la demanda del Turismo Gastronómico en la localidad así como de la atracción turística proveniente de los municipios que conforman en circuito Turístico establecido como fuente de atracción turística hacia el municipio de Villa Guerrero, principalmente a la localidad de Progreso Hidalgo.

Con base en las diversas concepciones, el proyecto factible se desarrolla a través de las siguientes etapas: el diagnóstico de las necesidades, el cual está sustentado en investigación de campo e investigación documental, planteamiento y fundamentación teórica de la propuesta; el procedimiento metodológico, las actividades y recursos necesarios para su ejecución, así como el análisis de viabilidad o factibilidad del proyecto (económica, política, social, entre otros). Además de incorporar la descripción de los procesos, los resultados, las conclusiones y recomendaciones.

CONCLUSIONES

Para concluir este trabajo de tesis se exponen las conclusiones y recomendaciones que se obtienen durante el desarrollo de la investigación, con la finalidad de mostrar los beneficios obtenidos en la investigación y generar un interés posterior en la temática de estudio.

El objetivo primordial de esta tesis consistió en utilizar de manera integral diversas variables que nos llevan a proponer las bases de la puesta en marcha de un proyecto dirigido a activar un Sistema Agroalimentario Localizado, sustentándolas en estudios previos realizado por las estudiantes y tesistas de la Licenciatura en Geografía en un equipo de investigación colaborativa.

En esta tesis se desarrolla la Etapa de la Propuesta, para lograr el objetivo de la tesis se indagó para la búsqueda y obtención de la información adecuada para el análisis de las diferentes directrices que sustentan los fenómenos sociales, relacionando diversos factores que favorecen el análisis y muestran de manera más clara las limitantes que se pueden presentar durante el desarrollo de la investigación

La metodología utilizada durante este proyecto fue la metodología NAFIN, pues se consideró que es la metodología más viable para este tipo de proyectos, pues está orientada a implantar sistemas de desarrollo en cadenas productivas, y tiene la finalidad de generar y seleccionar opciones para determinar la más eficiente en satisfacer una necesidad específica o aprovechar un recurso.

Las cualidades básicas de esta metodología identificadas en el desarrollo de la investigación fueron: primeramente la identificación de las características de los diversos niveles de probabilidad de los estudios correspondientes a la formulación de los proyectos de inversión, para posteriormente aplicar los diferentes métodos dirigidos a manipular y evaluar el aspecto técnico, económico-financiero y social de un proyecto de inversión, mediante estudios específicos y detallados para cada uno de los aspectos mencionados.

El análisis de los aspectos teóricos fue de gran utilidad en la obtención de la información necesaria para el entendimiento de todo el proceso a realizar, así como de las diferentes temáticas a emprender.

La investigación abordó y analizó las condiciones y aspectos ambientales, económicos y sociales desde la perspectiva integradora de la geografía para de esta manera caracterizar de manera específica y deseada la zona de estudio, los datos obtenidos fueron depurados y analizados para su utilización en los estudios solicitados en los diferentes apartados de la investigación.

La aportación principal de este trabajo es la información recabada durante el desarrollo de la investigación, pues es información muy amplia y de gran utilidad, debido a la escasez de las investigaciones en esta temática.

El tiempo de espera para ver resultados del proyecto depende de los factores sociales y políticos que estén presentes en la localidad, siendo el factor social el que puede ser considerado un agente de atraso o avance, pero concluimos con que la puesta en marcha exitosa de este proyecto será de gran utilidad para el impulso económico en esta región, y al ser expuestos es posible lograr el interés de otros municipios o regiones

RECOMENDACIONES

La problemática durante el desarrollo de este proyecto fue principalmente la escasez de información a nivel nacional, pues existe una demanda muy escasa en el desarrollo de esta temática, es por este motivo que se sugiere dar continuidad en la indagación de la temática de estudio, pues se considera una excelente alternativa de manejo de recursos en el ambiente natural y que a la vez favorece el impulso económico local y regional, por lo que se recomienda a futuros estudiantes tengan interés en esta temática de investigación.

Como respuesta al proceso de la metodología se obtuvo un análisis detallado acerca de la economía que es pieza clave y el fundamento de la metodología, pues se estima el cálculo de la inversión, aspecto que se considera el más complicado por la reducida habilidad en el área de la economía y las inversiones; pero con ayuda y experiencia de expertos conocedores del tema en proyectos relacionados con la economía, fue posible obtener datos precisos para el desarrollo de los estudios financieros.

Se argumenta la necesidad de establecer políticas adecuadas para el manejo de los recursos naturales, así como para el impulso en el ámbito de investigación en zonas con un fuerte potencial para el desarrollo de investigaciones que favorezcan de manera económica a la sociedad.

Es necesario puntualizar que de no presentarse atención a las recomendaciones se presentará una disminución del interés, tanto de la perspectiva de la investigación como de la sociedad, dando origen a un desinterés gubernamental, social económico y académico en esta temática.

De igual manera se recomienda la divulgación de la información y de la variedad de temáticas en relación al tema para preservar el interés de investigación y conocimiento del tema, a la población en toda la región para lograr extender los estudios relacionados con los Sistemas Agroalimentarios Localizados.

ANEXO I



FORMATO PARA INGRESO DE PROYECTOS PRODUCTIVOS

SECRETARÍA DE LA
REFORMA AGRARIA

PROMUSAG

ANEXO "B"

I. Datos generales del proyecto productivo.

Nombre del proyecto

Cabañas de Platillos Tradicionales Locales de Progreso

Estado

MÉXICO

Municipio

VILLA GUERRERO

Núcleo agrario

VILLA GUERRERO (PROGRESO HIDALGO)

Giro del proyecto

TURISMO RURAL

Producto Final

Cabañas-restaurantes

Nombre del grupo

PLATILLOS GASTRONÓMICOS TRADICIONALES DE
PROGRESO HIDALGO, MÉXICO

Número integrantes

4

Programa

PROMUSAG

Monto solicitado

\$197,932

Nombre del Técnico

J. ISABEL JUAN PÉREZ

CUHA

T-MEX-071111-1388

II. Justificación, Objetivos y Metas. *(1 cuartilla máximo).*

a. Justificación.

1. Por qué realizar este proyecto productivo (beneficios).

Progreso Hidalgo es una comunidad con diversas potencialidades entre ellas las ambientales que por su amplia diversidad ambiental, paisajística, geográfica, agroecológica, sociocultural y de recursos naturales logran un impulso en la economía, a través de diversos proyectos que ofrecen una estrategia para que las familias campesinas que ahí habitan puedan disponer de recursos económicos para la subsistencia del núcleo familiar. En el ambiente natural y cultivado de la comunidad existen muchos recursos vegetales que complementarían a los platillos gastronómicos que se distribuirán en las cabañas-restaurantes proponen

b. Señalar 3 objetivos del proyecto productivo (cualitativos).

1. Realizar una propuesta basada en el Turismo Gastronómico Tradicional Rural, en la localidad de Progreso Hidalgo, para la conformación final de un Sistema Agroalimentario Localizado (SIAL)
2. Mejorar las condiciones económicas de los habitantes de Progreso Hidalgo para subsistir exitosamente en un mundo globalizado.
3. Considerar a los municipios de Villa Guerrero, Zumpahuacan, Ixtapan de la Sal y Tonatico, a través de sus visitantes turísticos, como los principales promotores de los platillos gastronómicos

c. Señalar 3 Metas del proyecto productivo (cuantitativas).

1. Durante el primer año de funcionamiento del proyecto, lograr una difusión considerada, hacia las regiones vecinas del proyecto, así como la recuperación de un 50% de la inversión inicial.
2. Ampliará la variedad de platillos gastronómicos que se ofrecerán, y empezar con una expansión hacia algunas regiones vecinas que presentan una importante atracción turística.
3. Generar ingresos económicos para los integrantes de 4 familias campesinas, generando efectos de carácter multiplicador a nivel regional y local.

d. Especificar cómo participaron las mujeres en el diseño de los objetivos del proyecto productivo tomando en consideración la experiencia, habilidades, destrezas y disponibilidad de tiempo de las mismas.

Las mujeres de Progreso Hidalgo son emprendedoras por naturaleza, ya que realizan diversas actividades agrícolas y domésticas, y en esta propuesta las mujeres son el pilar principal pues son ellas las que conocen los diversos platillos tradicionales de la localidad y región y las encargadas de la realización de los mismos.

III. Análisis del mercado. (4 cuartillas).

- a. **Descripción y análisis de los productos y/o servicios:** ¿Cuál es el producto o servicio final a ofrecer? ¿Existen subproductos? (si existen subproductos, considerarlos durante el desarrollo del proyecto) ¿Cuáles son las características físicas de dicho producto(s) y/o servicio(s)? ¿En qué presentación (empaques y embalaje) será ofertado el producto? De acuerdo al segmento de mercado, indicar la calidad en la que se cataloga el producto y/o servicio.

Los productos a ofrecer serán 22 platillos y formas de preparación con los cultivos locales, 23 con plantas silvestres y aromáticas que crecen en la localidad, ocho con animales de ganado y crianza de las familias locales y seis con animales silvestres que cazan los hombres. Incluidos los postres preparados con frutos locales y de igual manera considerados en la lista, entre los que se destacan los que a continuación se describen

Calabaza: Calabacitas con pollo, calabaza cortada con granos de maíz y el chile picado.

Camote: frito en rebanadas delgadas para hacer frituras, en dulce relleno para empanadas, puré para elaborar cremas y postres, picado y cambiando con frutas

Chile: salsa de chile jalapeño, en ensaladas como condimento

Fresas: Mermelada de fresa casera, fresas con crema, yogurts y gelatinas

Frijol: Frijoles negros de olla

Jícama: se consume como fruta seca

Maíz: pan de elote

Tomate: albóndigas en salsa de tomate

Pepino: agua de pepino

Haba: sopa de habas

Cilantro: Sopa de cilantro.

Colorín: Capeada en forma de tortita, con salsa de jitomate o de pipián, se sumerge en un buen caldo de chile pasilla o adobo.

Epazote: Champiñones con epazote, los champiñones al vapor y Epazote.

Huaje: El huaxmole (guiso de huaje), preparado a base de carne de res, se sumerge en una salsa hecha de chile y huaje.

Quelite: Los retoños verdes, ricos en proteínas, minerales y vitaminas, se cuecen o fríen ligeramente y se combinan con sopas, tacos, quesadillas, pinole o esquites.

Rosa de Castilla: Agua fresca de piloncillo, se añade la flor de rosa de castilla y la pulpa de la lima. Se le agrega una pequeña cantidad de anís y canela, se sirve bien fría. Se pueden usar como saborizante en pastelería y para elaborar vinagre.

Verdolagas: Puede consumirse fresca como ensalada, o cocinada como espinaca, es buena para sopas, se cocina con carne de cerdo y salsa verde, las hojas se pueden cocer como si fueran una verdura más, o freír, solas o en tortilla, se pueden añadir a los frijoles pintos.

Pápalo: Las hojas de pápalo se pueden usar para dar sabor a sopas, ensaladas, frijoles, guisos, guacamole y salsas, inclusive se usa como sustituto del cilantro, el guacamole se puede hacer con pápalo. Se sirve con totopos y tacos y se le agrega jugo de limón. (Para que no se ponga negro).

Nopal: Se puede usar en ensaladas, sopas, guisos, asados, en fin en una amplia gama de aplicaciones y la fruta se emplea principalmente en dulces y jaleas, ensalada de nopal.

Chilacayotes: Se consumen como verdura y se usan para preparar dulces regionales, los frutos maduros se utilizan como forraje para ganado y aves de corral, también se emplea el fruto inmaduro, pelado y hervido, las semillas son el ingrediente principal de típicos postres del cual destacan las palanquetas.

La materia prima necesaria para la elaboración de los platillos gastronómicos se obtendrá directamente de los cultivos locales, sin necesidad de utilizar refrigeración.

- b. Características del mercado local:** Plaza o Mercado: ¿En qué comunidad(es) y/o municipio(s) se va a comercializar el producto(s) y/o servicio(s)? Dentro de esa comunidad(es) o municipio(s) ¿Cuál será el punto de venta y a quienes se les ofertará el producto(s) y/o servicio(s)? ¿Cuántos habitantes tiene la comunidad(es) y/o municipio(s) donde se comercializara el producto(s) y/o servicio(s)?

Con base en el trabajo de campo y diagnóstico de mercado, la difusión y comercialización del producto será preferentemente a nivel local y regional. A través de las cuatro cabañas que desempeñaran el papel de distribuidores, hacia los turistas q llegan a la comunidad, los cuales tienen preferencia por consumo de alimentos naturales, libres de conservadores.

La comunidad es centro de trabajo agrícola, a ella llegan más de 200 personas por semana, principalmente en los meses de producción agrícola. Durante las festividades religiosas y socioculturales, arriban a la comunidad más de 500 personas, por lo tanto, son clientes potenciales. En la comunidad viven más de 300 familias, pero no representan clientes potenciales.

El punto de venta será el espacio geográfico central de la comunidad, esto se favorece por los esquemas y patrones de organización social y ayuda mutua comunitaria propios de las familias campesinas. Progreso Hidalgo por ser un centro de inmigración agrícola representa un espacio propicio para el establecimiento y la comercialización de estos productos. Los días de festividades se establecerán un local temporal en el centro de la comunidad para expender los productos.

- c. Análisis de la oferta y demanda:** ¿Cuántos son los “*clientes potenciales*” del producto(s) y/o servicio(s) y cuál es su poder adquisitivo en promedio? ¿Cuántos competidores ofertan el mismo producto, en la misma comunidad(es) y/o municipio(s)? ¿Con que frecuencia se consume el producto o servicio?

Con base en el trabajo de campo y diagnóstico de mercado, producto se ofrecerá preferentemente a los turistas que visitan el municipio y la localidad, pues se tienen datos de que a ella llegan más de 200 personas por semana, principalmente en los meses de producción agrícola. Durante las festividades religiosas y socioculturales, arriban a la comunidad más de 500 personas.

Los clientes potenciales serán estudiantes, investigadores y familias procedentes de las cabeceras municipales y habitantes de las regiones vecinas.

En la región no se cuenta con algún proyecto que ofrezca este tipo de productos con nivel considerado de especialización, por lo tanto no existen competidores locales

- d. Análisis y fijación de precios:** ¿A qué precio en promedio oferta la competencia? ¿Cuál es el precio de venta del producto(s) y/o servicio(s) a ofertar? ¿Existen estacionalidades o fluctuaciones de los precios del producto(s) y/o servicio(s)? ¿Cómo, Cuándo y Por qué se presentan?

No hay fluctuaciones de precios, debido a que en la comunidad no existe ni se ofrece este tipo de producto. El precio de cada platillo, estará dentro del rango de costos de una comida que manejan los restaurantes cercanos de comidas. Los investigadores y alumnos llegaron al lugar cuando se realicen prácticas de campo e investigaciones universitarias.

La posible competencia puede existir en una granja ubicada a más de 20 km., sin embargo, las mujeres productoras de porcinos de Progreso Hidalgo venderán los lechones en \$350.00. El kilo de carne de cerdo en pie (hembras en etapa senil) será menor al que se ofrece en la cabecera municipal y comunidades ubicadas a más de 20 km. de distancia. El precio por kilogramo será de \$21.00.

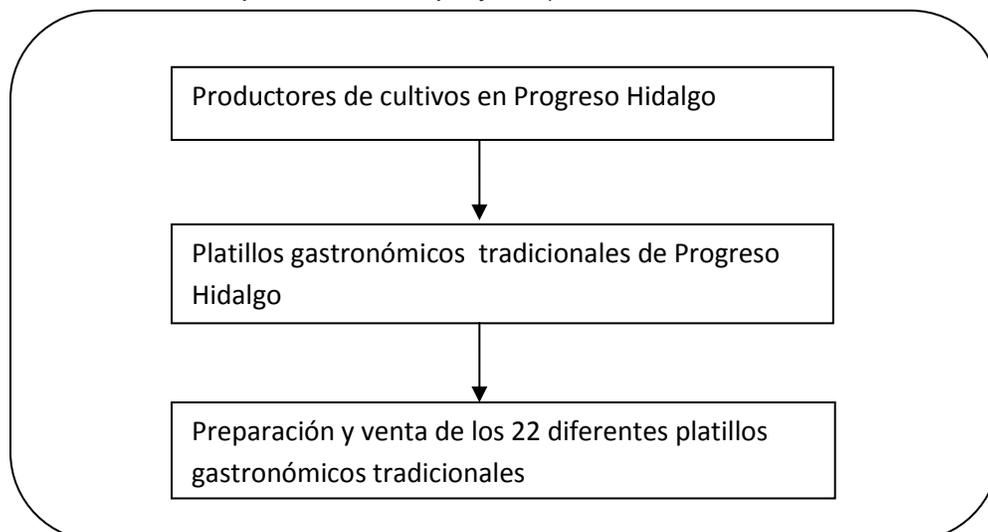
Una fluctuación en la comercialización y precio de lechones y carne en pie ocurrirá en los meses de julio y agosto (período de lluvias), ya que culturalmente, se tiene la creencia de que la carne de cerdo es fría, y por lo tanto, no debe consumirse en época de lluvias. Pero, los lechones pueden

e. Estrategia de comercialización:

1. ¿El producto o servicio se venderá de contado o a crédito? ¿De qué manera se dará a conocer? (promoción y difusión).

La promoción y difusión de los platillos se realizará estableciendo cadenas de comunicación entre las familias campesinas, estudiantes, académicos e investigadores universitarios. La forma de pago de los productos será al contado, pues por las condiciones y características de cómo se ofrecen no es necesario un pago a crédito. A nivel local y por las condiciones socioculturales de la comunidad, el servicio se difundirá de manera personal en las reuniones ejidales y al final de la misa.

2. ¿Cuál es la cadena de distribución en la que se encontrará el producto(s) y /o servicio(s)? (desde la producción hasta el consumidor final: identificar el eslabón en que se ubica el proyecto).



- f. **Cotizaciones formales de lo que se piensa adquirir con los recursos del programa** (Firmadas y Escaneadas incluyendo la razón social del proveedor, dirección y teléfonos). **Estas se adjuntan en imagen directamente al sistema.**

IV. Ingeniería del Proyecto. (10 cuartillas máximo).

a. Localización.

1. **Macro localización** (Estado, Municipio, Núcleo Agrario, Comunidad)
2. **Micro localización** (rutas, vías de acceso, croquis y descripción de colindancias, referencias y distancias). **La descripción se realiza de manera textual en el documento y las imágenes se adjuntan directamente al sistema.**

MACROLOCALIZACIÓN: La comunidad de Progreso Hidalgo está ubicada en el contexto del municipio de Villa Guerrero, al sur del Estado de México. Pertenece al Núcleo Agrario de Villa Guerrero. Se encuentra en el contexto de la región fresera la cual tiene las siguientes colindancias: al norte, las parcelas de las comunidades de Totolmajac, San Felipe y los Arroyos, pertenecientes al Municipio de Villa Guerrero. Al oriente con las comunidades de San Antonio Guadalupe, San Pablo Tejalpa y Guadalupe Ahuacatlán (Municipio de Zumpahuacán). En la parte occidental limita con las comunidades de Los Naranjos, Llano de San Diego, San Diego Alcalá, caseríos de Tlacoachaca y Yautepec (Municipio de Ixtápan de la Sal). La parte más angosta de la región se encuentra en el sur y limita con barrancas que se encuentran en los Municipios de Tonicico y Zumpahuacan. En el extremo sur del municipio se encuentra Progreso Hidalgo.

MICROLOCALIZACIÓN: El acceso a la comunidad de Progreso Hidalgo, Estado de México es de tres maneras:

1ª. El traslado de la ciudad de Toluca a la comunidad de Progreso Hidalgo puede hacerse por la Autopista Tenango del Valle – Ixtapan de la Sal, la primera desviación se realiza en el Kilometro 35 tomando la carretera libre Ixtapan de la Sal y la segunda desviación debe de hacerse en el Kilometro 38 donde se encuentra un señalamiento que dice Progreso Hidalgo 5, donde se toma un camino de terracería.

2ª. Otra vía alterna que puede tomarse desde la ciudad de Toluca es la carretera número 55 que tiene una dirección hacia Ixtapan de la Sal, por esta carretera se debe de pasar por las cabeceras municipales de Tenango del Valle, Tenancingo y Villa Guerrero, en el kilometro 68 se desvía hacia la izquierda y ahí se encuentra el señalamiento “Progreso Hidalgo 5”.

3ª. La tercera y última opción es llegar a la Cabecera Municipal de Villa Guerrero, para continuar por la carretera libre a Ixtapan de la Sal y en la comunidad conocida como La Finca donde su camino tiene como destino final la comunidad de Progreso Hidalgo. El lugar de preparación de los productos será la casa de la Señora Filadelfa Juana Rivera, oriente de la comunidad, atrás de la capilla.

b. Descripción técnica del proyecto.

c.

1. **Condiciones climáticas y servicios:** ¿Cuáles son las temperaturas Máximas y mínimas y en qué meses se presentan? ¿Cuál es la época de lluvia y cuál es la precipitación promedio? ¿Cuál es la humedad relativa en promedio y el tipo de suelo que existe donde se establecerá el proyecto? y ¿Cuáles son los servicios con los que se cuenta?

El lugar donde se establecerá el proyecto es la comunidad de Progreso Hidalgo.

El clima de Progreso Hidalgo se ubica en el grupo A(C)wg. De acuerdo con el sistema de clasificación climática de Köeppen este tipo de clima es tropical lluvioso, semicálido, (de transición entre el clima cálido y el templado) con elevadas temperaturas durante la primavera y el verano. Es característico de la zona de transición ecológica, localizada precisamente en el sureste del territorio del Estado de México. La temperatura del mes más caluroso se presenta antes del solsticio de verano. La temperatura media anual en el norte de la región es de 18° y en el sur es de 20°. Se registran 1 100 milímetros de precipitación media anual, las primeras lluvias se presentan entre la segunda y tercera semana del mes de mayo, con una duración aproximada de 170 días. Durante la estación de verano se presenta un período interestival denominado “canícula”, ocurre entre julio y agosto (Gobierno del Estado de México, 1995:28). La humedad tiene una distribución desigual durante el año, dividiéndose en dos estaciones bien marcadas: la lluviosa y la seca. El promedio de la precipitación media anual es variable entre 300 y 1 800 mm (con más frecuencia entre 600 y 1 200 mm). (García, 2003).

El suelo predominante es Vertisol Pélico, es arcilloso de coloración negra y grisácea, con clase textural fina en los primeros 30 centímetros de la superficie. Cuando este tipo de suelo se encuentra seco es duro y se agrieta fácilmente; en presencia de humedad es muy pegajoso y poco susceptible a los procesos erosivos. Estos suelos son fértiles y tienen la capacidad agrológica para usarse en el manejo de una alta diversidad de cultivos. Otro suelo que se observa en menores porciones es el FeozemHáplico, tiene clase textural media en los primeros 30 centímetros de superficie, rico en materia orgánica y elementos nutritivos, característico de zonas semiáridas y templadas. Los suelos Litosoles se observan en algunos puntos adyacentes a los afloramientos rocosos y

En el espacio donde se ubicará el proyecto existen los siguientes servicios:

- a) Servicio de agua potable, para preparación de productos, así como limpieza de los mismos y de los recipientes, además de que a cada cabaña- restaurante contara con su cisterna de almacenamiento de agua.
- b) Servicio de energía eléctrica.
- c) Servicio de drenaje
- d) Servicio de teléfono celular.
- e) Servicio de calle pavimentada.
- f) Cocina para preparar los productos

2. **Diagrama de distribución de áreas** (indicar: superficie del terreno, de infraestructura, dimensiones y distribución de mobiliario y equipo). **Esta imagen se adjunta directamente al sistema.**

3. **Componentes requeridos para la ejecución del proyecto** (Incluir y describir lo solicitado al programa y la aportación de los socios: infraestructura, superficie de terreno, mano de obra, materiales, herramientas, descripción de equipos, variedades, razas y otros).

Infraestructura

Para la puesta en marcha de este proyecto será necesaria la construcción de cuatro cabañas restaurantes, las cuales deben contar con espacios suficientes para las áreas de cocina y almacén, considerando de igual manera espacio para baños, cisterna y el patio.

Materiales de construcción

REQUERIMIENTOS	CARACTERÍSTICAS
<i>Materiales para la construcción de las cabañas- restaurantes.</i>	
Cemento Varillas Grava Arena Tabique rojo	La cantidad de adquisición de estos materiales, será la necesaria para la construcción de las cuatro cabañas que tendrán las siguientes características de construcción: Un total de 225 metros cuadrados, divididos entre la recepción, la cocina el almacén, el comedor los baños y el espacio del patio.
<i>Materiales de equipamiento para las cabañas- restaurantes e instrumentos necesarios para la preparación de los platillos gastronómicos.</i>	
<i>Juegos de baño</i>	4 juegos de baños para hombres y 4 para mujeres, los cuales se distribuirán a cada cabaña- restaurante.
<i>Juegos de mesas y sillas</i>	Serán necesarias 40 mesas y 160 sillas para las cuatro cabaña- restaurante.
<i>Juegos de cerámica</i>	En este apartado están contemplados la cristalería, cucharas, cuchillos, ollas, cacerolas y todos los utensilios de cocinas necesarios para la preparación de los platillos gastronómicos en cada cabaña- restaurante.
<i>Instrumentos de limpieza</i>	Se contemplan todos los instrumentos de limpieza, tanto de la cabaña- restaurante, en general
<i>Tanques de gas</i>	4 tanques de gas en total uno para cada cabaña- restaurante.
<i>estufas</i>	4 estufas una para cabaña- restaurante.
<i>refrigeradores</i>	4 refrigeradores uno para cada cabaña- restaurante.
<i>Licadoras</i>	8 licadoras, dos para cada cabaña- restaurante.

Mano de obra

La mano de obra será aportada por los habitantes de la localidad. Aportando su tiempo por turnos.

Aportación de los socios: la principal aportación será la mano de obra, el espacio físico, y los instrumentos que lleguen a hacer falta mientras se recupera la inversión y se invierte en ellos.

d. Desarrollo del Proceso Productivo y/o comercialización.

1. ¿Cómo se llevará a cabo el proceso productivo o de comercialización? (desde la adquisición de la materia prima o insumos hasta la venta del producto final).

NOTA: La información consultada en Internet para el proceso productivo, es válida, siempre y cuando se tomen únicamente parámetros técnicos que se adapten a las características del lugar y del proyecto. Y se citen las páginas consultadas en la bibliografía.

Acondicionamiento de espacio

El acondicionamiento del espacio, está considerado desde el momento de la construcción.

Instalación de los productos

Las materias primas para preparar en las cocinas de la cabaña- restaurante, y si es necesario se almacenaran en el refrigerador.

La elaboración de los platillos gastronómicos será diario, variando cada día entre los posibles 22 considerados, contando con la participando dos mujeres en cada una de las jornadas.

Abasto de productos

La adquisición de las materias primas se realizará directamente en la comunidad, y para los condimentos de cada comida (hierbas de olor, especias, aceite...) se realizara en tiendas de mayoreo de la ciudad de Toluca. El costo de transporte lo cubrirán los proveedores.

Atención de clientes

En una reunión de asamblea de ejidatarios de la comunidad se informará de la existencia de las cabañas- restaurante, para que mediante acciones de efecto multiplicador se difunda y promueva su existencia, se informará sobre la calidad del servicio, así como las ventajas del proyecto. Se atenderá a los consumidores considerando los valores humanos, éticos y morales.

Manejo y mantenimiento

El manejo para la adquisición de las materias primas y productos lo realizará un encargado, el cual trabajara de la mano con las cocineras para ver qué es lo que se es necesario a diario y las cantidades aproximadas. El manejo higiénico será importante durante la elaboración y venta de los platillos gastronómicos. Se registrarán las condiciones del funcionamiento del proyecto en una **bitácora**.

- e. **Programa de trabajo para la instalación, puesta en marcha y operación del proyecto** (Ejemplo: Desde la habilitación del lugar donde se llevara a cabo el proyecto e instalación de servicios {agua, energía eléctrica}, compra de insumos e infraestructura para inicio y operación del proyecto, hasta la venta del producto y/o servicio).

ACTIVIDADES	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL
Formación del grupo de trabajo							
Diseño del proyecto productivo							
Entrega de recursos al grupo de trabajo							
Compra de materias primas e insumos							
Acondicionamiento del espacio e instalación del proyecto							
Puesta en operación del proyecto							
Inicio del proceso productivo y comercialización							

- f. **Identificación de proveedores de materia prima e insumos.**

CONCEPTO	PROVEEDOR	UBICACION	FRECUENCIA
<i>Materias primas (azúcar, canela)</i>	Garis	José Ma. Pino Suárez. Metepec, México.	<i>Una única vez durante un año.</i>
<i>Recipientes de cocina (ollas, cacerolas, cucharas)</i>	Ánfora	José Ma. Pino Suárez. Toluca, México.	<i>Una única vez durante tres años.</i>
Cultivos, para elaboración de platillos.	Productores de diversos cultivos	Domicilio conocido. s/n. Progreso Hidalgo, México	Los que se requieran a la semana se adquirirán una vez / semana, en caso contrario se adquirirán a diario.

g. De acuerdo a la experiencia, necesidades, habilidades, destrezas y disponibilidad de tiempo de las y los integrantes del grupo, indicar:

1. Programa de administración de recursos humanos.

ENCARGADO	ACTIVIDAD	JORNALES REQUERIDO S	SALARIO POR JORNAL*
	Control de procesos	1 diario	\$100.00
	Control de Procesos	1 diario	\$100.00
	Manejo y mantenimiento de instalaciones	1 diario	\$100.00
	Control de procesos	1 diario	\$100.00
	Bitácora y manejo de recursos	1 diario	\$100.00
	Atención a clientes y distribuidores	1 diario	\$100.00

*Los salarios a los integrantes son simbólicos, pues en realidad no recibirán ese pago.

2. Programa de capacitación y asistencia técnica.

TEMAS	OBJETIVOS	DURACIÓN	NOMBRE RESPONSABLE	DE
Aspectos Organizativos	Proporcionar fundamentos para el funcionamiento, seguimiento, control y evaluación del proyecto	20 horas	Lic. Rubén Jasso Valdés	
Manejo de alimentos	Proporcionar información acerca del manejo de alimentos envasados	20 horas	Dr. Jesús Gastón Gutiérrez Cedillo	
Seguridad e higiene	Asesorar al equipo de trabajo acerca de los elementos de seguridad e higiene	10 horas	Dr. Emilio Baró Suárez	

h. **Proyección de los posibles riesgos que pueden presentarse en el proyecto y acciones para solventarlos** (Identificar los factores climáticos, condiciones del suelo, financieros, económicos, etc. ¿Cómo pudiesen afectar al proyecto? ¿Qué acciones se tomaran para mitigar el daño latente cada riesgo identificado?).

Para el caso de este proyecto, pueden presentarse los siguientes riesgos, sin embargo, la comunidad siempre ha implementado estrategias adaptativas para mitigar o dar solución a los efectos y consecuencias que éstos ocasionan:

RIESGO	ACCIONES PARA SOLVENTARLO
Sequía que afecta la producción diversos cultivos	Utilizar otro cultivo, o en su caso cambiar el platillo.
Plagas y enfermedades que afectan las distintas producciones.	Buscar la aplicación de uso de abonos orgánicos y sustancias biodegradables para su control y combate.
Poca producción de cultivos	Sustituir el cultivo o conservar otro tipo de legumbres y verduras.
Baja comercialización	Buscar la manera de incentivar a la población y turistas a asistir a las cabañas restaurantes, argumentando la calidad y utilización de productos orgánicos.

Con relación a las condiciones financieras y económicas, el funcionamiento del proyecto puede presentar las siguientes manifestaciones:

Efectos

Parámetros del proyecto	cambio	Utilidad de operación	Utilidad de la empresa	Rentabilidad del proyecto	Rentabilidad de la empresa	Punto de equilibrio
Precio de venta	baja	incrementa	incrementa	incrementa	incrementa	baja
Costos variables	incrementan	incrementan	incrementan	incrementan	incrementan	incrementa
Costos fijos	estables	incrementan	estables	estables	incrementan	incrementan
Rendimiento	incrementan	incrementa	incrementa	incrementa	incrementa	baja
Tasas de interés	estable	estable	estable	estable	estable	estable
Impuestos	incrementan	estable	estable	estable	estable	estable
dólar	incrementa	incrementa	incrementa	incrementa	incrementa	incrementa

ALTERNATIVAS PARA DISMINUIR EL RIESGO

FACTORES DE RIESGO	ALTERNATIVAS
FENÓMENOS NATURALES	Diversificación de actividades en la comunidad para mitigar riesgos.
ELEMENTOS TECNOLÓGICOS	Asesoría técnica, capacitación, selección de proveedor, calidad de la materia prima
DELINCUENCIA	Utilizar el potencial de la comunidad para promover la vigilancia y seguridad del espacio donde se ubica el proyecto. Protección de las materias primas
COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS	Asesoría comercial, mercados futuros, Información de mercados. Ofertar los productos con calidad y en base a los valores humanos. Ser competitivos a nivel local.
ASPECTOS ORGANIZATIVOS	Ofrecer otros productos complementarios. Asesoría organizacional, sistema de seguimiento, control y evaluación eficiente para el adecuado funcionamiento.
ASPECTOS ADMINISTRATIVOS	Asesoría administrativa, capacitación, sistema de información que facilite la toma de decisiones. Organizar bitácora
ASPECTOS FINANCIEROS	Fomentar el ahorro familiar.

- i. **Normatividad y permisos vigentes acordes al giro y área de influencia del proyecto** (Normas: Sanitarias, Fitosanitarias, Zoonosanitarias, Ambientales, Comerciales, Fiscales, etc.). De las normas citadas ¿Qué procesos o acciones aplican al proyecto productivo? ¿Qué acciones se tomarán para el seguimiento y cumplimiento de esta norma?

De acuerdo al tipo de actividad que se plantea establecer, los integrantes del grupo recibirán asesoría relacionada con la Normas Oficiales Mexicanas en materia de las condiciones de las materias primas utilizadas en la preparación, conservación y envasado de alimentos. Cumplir con la normatividad en el manejo de productos agrícolas, previendo su posible contaminación anterior con agroquímicos.

Se consultará la legislación en materia sanitaria para conocer los reglamentos higiénicos y sanitarios que debe cumplir el personal en la preparación de alimentos.

V. Impacto al Medio Ambiente. *(2 cuartillas máximo).*

(En caso que alguna pregunta no aplique sobre la actividad a realizar justificar el por qué no genera un impacto negativo)

a. Valoración de los posibles impactos al medio ambiente.

No se generarán impactos negativos al ambiente. Por el contrario, habrá impactos positivos benéficos, ya que las familias obtendrán recursos económicos, que mediante acciones de carácter multiplicador puede traer beneficios a nivel de toda la comunidad.

B riesgo benéfico significativo

Detallar las prácticas a implementar para contribuir a la conservación o mejora del medio ambiente en:

- 1. El manejo de desechos orgánicos e inorgánicos:** ¿Cuáles son los desechos orgánicos e inorgánicos que genera el proyecto o la actividad y que manejo se les dará? ¿El manejo de estos desechos lleva algún proceso y costo? Describir el proceso de manejo (compostas, lombricompostas etc.).

Los residuos orgánicos generados serán exclusivamente la base de las frutas y verduras, los cuales serán colocados en recipientes y posteriormente su disposición final, será los campos de cultivo. Es mínima la generación de estas partes de las frutas y verduras. En ese mismo recipiente se colocarán las verduras y frutas en descomposición.

2. **La fuente de abastecimiento de agua:** ¿De dónde y cómo se abastecerá al proyecto de agua? ¿Este abastecimiento tiene algún costo? Proponer medidas o tecnologías que el proyecto pudiese aplicar para el ahorro de este recurso.

El abastecimiento de agua se realizará a partir de la toma de agua potable con la que contara la cabaña restaurante. El suministro de agua no tiene costo alguno, éste es proporcionado por un comité. El costo, está asociado con la reparación de fugas o limpieza de canales de abastecimiento.

No habrá desperdicio de agua, pues, los excedentes generados por la limpieza de los ingredientes, recipientes y mesas se conduce hacia el alcantarillado local y se incorporará al ciclo hidrológico, al escurrir hacia las barrancas.

No existirá problema de contaminación del agua.

También se almacenará en un tinaco con capacidad de 1100 litros.

El agua no tiene ningún costo. Tampoco habrá desperdicio de agua, pues, los excedentes serán utilizados para la agricultura de humedad y se incorporarán al ciclo hidrológico, al escurrir hacia las barrancas.

3. **La conservación y uso adecuado del suelo:** Si el proyecto tiene algún impacto negativo sobre el suelo, ¿Qué acciones se realizarán para mitigar el impacto negativo?

No habrá afectaciones al suelo, esto en virtud de que los procesos de preparación de alimentos se realizarán al interior de la concina de la cabaña-restaurante.

4. **Flora y/o fauna nociva:** ¿Cuál es la flora y/o fauna nociva de la región que pudiesen afectar al proyecto? ¿Qué medidas de prevención y/o control se implementarán para mitigar su efecto en la producción?

La fauna nociva que puede afectar a los procesos productivos, serán las cucarachas y moscas, las cuales serán controladas con sustancias naturales biodegradables y que no afectan al ambiente (aire).

- b. **El aprovechamiento eficiente de Flora, Fauna u otros recursos:** ¿En la actividad a realizar dentro del proyecto productivo afecta a la flora y fauna local? ¿Por qué? ¿En caso de que afecte qué medidas se tomaran para mitigar el impacto negativo?

De acuerdo a los procesos productivos utilizados en la preparación de los productos orgánicos, no hay afectaciones a los elementos biológicos de la comunidad.

BIBLIOGRAFÍA

Acosta, Alejandro (2006).

Agrocadenas de valor y alianzas productivas: "Herramienta de apoyo a la agricultura familiar en el contexto de la globalización". En: Piñones, S; Acosta, L; Tartanac, F (2006): "Experiencias de la FAO en América Latina". FAO, Italia

Bailly, Antoine S. 1989

"Lo imaginario espacial y la geografía. En defensa de la geografía de las representaciones." Anales de Geografía de la Universidad Complutense. Vol. 9. 1989.

Barrera, E. (2006)

Rutas alimentarias. Una estrategia cultural para el desarrollo rural mexicano. En Patrimonio Cultural y Turismo. Cuadernos. N 15. Itinerarios culturales y rutas del patrimonio. CONACULTA. México.

Barrera, E., & Bringas, O. (2008).

Las rutas alimentarias: una arquitectura turística basada en la identidad de los alimentos. Scienze Gastronomiche.

Blanco y Riveros (2004)

Diseño de la ruta alimentaria del queso Turrialba. Proyecto final de concurso. Posgrado de Alta dirección en Turismo Rural. Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires. Unidad de Turismo Rural. San Jose, abril de 2004

Boucher, F. (2002).

El sistema agroalimentario localizado de los productos lácteos de Cajamarca: una nueva perspectiva para la

agroindustria rural. Revista Sociedades Rurales, Producción y Medio Ambiente, 3(2), 1-28.

Boucher, F. and Requier-Desjardins, D. (2005).

Los LAFS, Sistemas Agroalimentarios Localizados: un nuevo modelo de desarrollo para articular la agroindustria rural y el territorio. *Perspectivas Rurales* 17-18: 5-12.

Boucher, F. and Requier-Desjardins, D. (2006).

Agroindustria rural y liberalización comercial agrícola: El rol de los Sistemas Agroalimentarios Localizados. *Agroalimentaria* 22: 29-40.

Boucher, F. 2003.

«Los Sistemas Agroalimentarios Localizados. Una opción para fortalecer las agroindustrias rurales en el marco de la globalización».

Brundland et al. (1988).

Informe "Nuestro Futuro Común. Madrid: Alianza.

Budowski, G. 2001.

Modalidades agroturisticas y sus limitaciones. (en línea). San Jose.

Ceballos-Lascuráin, H. (1998).

Ecoturismo: naturaleza y desarrollo sostenible (p. 7). Cidade do México: Editorial Diana.

Chapuis, R. (1995)

"La périurbanisation, Lecas bourguignon", *Information géographique*, no. 4, Paris.

Chávez, F.J. (1979)

Geografía regional". Escuela superior "Justo Sierra Méndez". México.

Christaller, W. (1966)

Central places in Southern Germany, Englewood Cliff, New Jersey, USA.

Climent, B. JB (1987).

Extensionismo para el desarrollo rural y de la comunidad.

Colletis, G., & Pecqueur, B. (1995).

Dinámica territorial y factores de la competencia espacial. In Desarrollo económico local en Europa (pp. 73-90).

CONAPO

Consejo Nacional de Población (CONAPO, 2012).
Fecha de consulta: 05/09/12.
http://www.conapo.gob.mx/es/CONAPO/Migracion_Internacional.

Cordero S, P., Chavarría, H., Echeverri, R. y Sepúlveda, S. (2003).

Territorios Rurales, Competitividad y Desarrollo. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA). Cuaderno Técnico No. 23

Correa, C., (2004).

¿Cómo Activar los Sistemas Agroalimentarios Localizados en América Latina? Un Análisis Comparativo. Toluca México: UAEM. 22: 17-27

Cuesta, J. L. G. (1996).

El turismo rural como factor diversificador de rentas en la tradicional economía agraria. Estudios turísticos, (132), 45-60.

De Arrillaga, J. I. (1962).

Ensayos sobre turismo. Editur.

del Valle, M C. (2007).

Sistema de Innovación y Transformación Socioeconómica de la Agroindustria de los Quesos en México, VII Congreso de ALASRU (Asociación Latinoamericana de Sociología Rural), Quito, 2007.

Espinosa Ayala Enrique (2009).

“La competitividad del Sistema Agroalimentario Localizado productor de quesos tradicionales”

Fernández Fuster Luis (1967).

Teoría y técnica del turismo (Vol. 2). Editora nacional.

FAO (2008).

Aumento de los Precios de los Alimentos: Hechos, Perspectivas, Impactos y Acciones Requeridas. Roma, FAO, 2008. www.fao.org/foodclimate

FIRA (2001).

Fideicomisos Instituidos con Relación a la Agricultura. Banco de México. (2001): Tendencias y Oportunidades de Desarrollo de la Red de Leche en México. Boletín Informativo, 133, (317) 1-135

García Henche, B. (2003).

Marketing del turismo rural. Editorial Esic-Pirámide, Madrid.

García silberman, Ana (1970).

Clasificación de los recursos turístico, Departamento de turismo, Mayo 1970.

Gasca Zamora, J. (2009).

Geografía Regional. La región, la regionalización y el desarrollo regional en México.

Gómez, M. (2003).

«Capital Social y pequeños productores de leche en México: los casos de los Altos de Jalisco y

Aguascalientes». En Capital social y reducción de la pobreza en América Latina: en busca de un nuevo paradigma. Santiago de Chile, enero: 529-553.

González L., (2000).

Biodiversidad de México. Segunda edición ed. México: UAEM.

Gobierno del Estado de México 1995.

Página Oficial., Secretaría General de Gobierno del Estado de México.

Gobierno del Estado de México, 2013.

Página Oficial., Secretaría General de Gobierno del Estado de México.

Hunziker W. (1966).

Fundamentos de la doctrina general de turismo. Suiza, 1966

Iglesias, D., (2006).

Estudio de las PYMES agroalimentarias de Gral. Campos: un sistema agroalimentario en la pampa Argentina. Argentina: Nordan. Room, en IV Encuentro Nacional de Turismo con Base local, IELUSC, Joinville, Santa Catarina, Brasil, nov. 2000

INEGI 2002)

Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI, 2012). Censos de Población y Vivienda 1990, 1995, 2005 y 2010. Fecha de consulta: 07/09/2011.<http://www.inegi.org.mx/est/contenidos/Proyectos/ccpv/default.aspx>.

INEGI (1982).

Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI, 2012). Censos de Población y Vivienda 1990, 1995, 2005 y 2010. Fecha de consulta:

07/09/2011.<http://www.inegi.org.mx/est/contenidos/Proyectos/ccpv/default.aspx>.

INEGI., 2005.

Sistema de Cuentas Nacionales de México, SCNM. 1982.

INEGI., 2005.

Anuario Estadístico de los Estados Unidos Mexicanos, Edición 2005.

INEGI., 2010.

Censo de Población y Vivienda 2010.

Instituto Interamericano de Cooperación en la Agricultura (IICA) (1988).

Instituto Interamericano de Cooperación en la Agricultura (IICA). (1988): Memorias del Taller sobre Estrategias Metodológicas para el Desarrollo Agroindustrial Rural. Cali, Colombia, 22-27 de febrero de 1988

Manduca C., Raquel. (2004).

Sobre la teoría y el método en geografía regional. Fondo Editorial de Humanidades y Educación, Colección Académica, Serie Trabajos de Ascenso. Caracas.

Martínez M., (1979).

Catálogo de nombre vulgares y científicos de plantas mexicanas; fondo de cultura económica.

Millán Vázquez de la Torre, G., & Agudo Gutiérrez, E. M. (2010).

El turismo gastronómico y las Denominaciones de Origen en el sur de España: Oleoturismo. Un estudio de caso.

Mintzberg, Henry. (1993)

"Planeación estratégica." Serie Gran Biblioteca Empresarial-Prentice Hall (1993).

Monroy, J. Juan, J.I. Carreto, F. & Balderas, M. A. (2007).

Territorio, Agricultura y Ambiente: Enfoques en el siglo XXI. Primera Edición ed. Toluca, Estado de México: s.n.

MUCHNIK, J.; SAUTIER, D. (1998).

Proposition d'action thématique programmée: systèmes agroalimentaires localisés et construction de territoires. CIRAD, Octubre.

Muchnik, José. (2006).

Identidad territorial de los alimentos: alimentar el cuerpo humano y el cuerpo social. En: Álvarez, A. Boucher, F., Cervantes, F., Espinoza, A., Muchnik, J. y Requiere-Desjardins, D. Agroindustria rural y territorio: los desafíos de los Sistemas Agroalimentarios Localizados. Editorial. Universidad Autónoma del Estado de México.

Muchnik, J., and I. Velarde (2002).

"Sistemas agroalimentarios localizados." Procesos de innovación y valorización de los recursos locales: El caso del vino de la costa de Berisso. Univ Nac de La Plata. Fac de Ccias Agr y Forest, Argentina (2002).

NAFIN– OEA. (1990).

Ciclo de vida de los proyectos de inversión. Memoria del Diplomado. México

Nowak, R. M. (1994).

Walkers bats of the world. Johns Hopkins University Press, Baltimore, Maryland, EE.UU.

OCDE (2009).

Organización para el Crecimiento y Desarrollo Económico. Consulta en Internet www.ocde.org (acceso marzo del 2009)

Obschatko, Edith (2007).

"La importancia de la agricultura familiar en la República Argentina" en "La Agricultura Familiar en los países del Cono Sur", Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, Editores: Alex Barril García – Fátima Almada Chavez, 2007.

OLMO MATA, R. (1987).

«Sobre los estudios de geografía agraria en España (1940- 1970)». *Ería*, 12:25-42.

Requier-Desjardins, D. (2004).

«Agroindustria rural, acción colectiva y SIALES: Desarrollo o lucha contra la pobreza?». Congreso Internacional ARTE, Agroindustria Rural y Territorio. Toluca, México. Diciembre.

Rodríguez-Borray, G. (2002).

La diversificación productiva como estrategia de activación de sistemas agroalimentarios locales: el caso de la agroindustria panelera colombiana. Colombia: Montpellier.

Rzendowski, J. (1978).

Vegetación de México. Limusa. México, D.F.

SAGARPA (2009).

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural y Pesca, consulta en Internet www.sagarpa.gob.mx

Sandoval, N. (2002).

La Agroindustria de Producción de Almidón de Yuca en el Departamento del Cauca, Colombia: Ejemplo de SIAL. Cali Colombia.

SIAP (2008).

Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. (2008). Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. www.siap.sagarpa.gob.mx

Scott (2007).

Development on the Ground – Clusters, networks and regions in Emerging Countries, Routledge, London and New York.

Troisi, M. (1942).

La rendita turistica, teoria e fatti. Città di Castello.

Toselli, C. (2003).

Turismo cultural, participación local y sustentabilidad. Algunas consideraciones sobre la puesta en valor del patrimonio rural como recurso turístico en Argentina. Portal Iberoamericano de Gestión Cultural (online). Disponible en Internet <http://www.gestioncultural.org>.

Unikel, Luis, Crescencio Ruiz Chipatto y Gustavo Garza Villareal (1974).

El desarrollo urbano de México: diagnóstico e implicaciones futuras. México, D.F.: El Colegio de México.

Vazquez Barquero A. (1995).

Desarrollo económico local en Europa, Economistas Libros, Madrid