

# La gastronomía tradicional y el turismo culinario como potencial para impulsar la soberanía alimentaria en Yucatán: el caso de las cocineras de Cuxtal<sup>1</sup>

Ana Laura González Alejo<sup>2</sup>

## Resumen

El gobierno de México, a través del Programa Sectorial de Turismo (PROSECTUR) 2020-2024, plantea la imperiosa necesidad de promover el desarrollo equilibrado, equitativo, justo y sustentable en los destinos turísticos de México para complementar el modelo tradicional de sol y playa que históricamente ha concentrado la infraestructura y los servicios turísticos (DOF, 2018). En este contexto, el turismo culinario se posiciona como una alternativa que coadyuve a la diversificación productiva de las localidades yucatecas a través de la movilización de actores locales, la promoción del empleo y el crecimiento económico para sectores complementarios al turismo.

La singularidad geográfica, histórica y cultural del estado de Yucatán le ha permitido el desarrollo de una diversidad de platillos regionales que actualmente se encuentran bajo la amenaza de un proceso de globalización y homogeneización alimentaria que ha generado una mayor disponibilidad y accesibilidad de alimentos industrializados de bajo nivel nutricional para la población local. El reciente proyecto turístico del Tren Maya, que iniciará operaciones en 2024, pretende potenciar el desarrollo turístico de la región peninsular, lo que constituye una oportunidad para revalorizar, a través del turismo culinario, la importancia económica, cultural, ambiental y nutricional de la cocina y los sistemas tradicionales de cultivo asociadas con la gastronomía yucateca.

En esta forma, este trabajo se propone reconocer el potencial gastronómico a partir de la identificación de cocineras con saberes y conocimientos tradicionales con relación a la gastronomía tradicional en asociación con cultivos e ingredientes de importancia cultural, ecológica y nutricional para la conformación de propuestas de desarrollo turístico bajo el paradigma de la soberanía alimentaria en Yucatán que integre comunidades, actores sociales y económicos locales para el fortalecimiento de la cadena de valor gastronómica de las cocinas tradicionales locales. Dentro de las principales conclusiones se advierte que las cocineras poseen, en efecto, diversidad de conocimientos con relación a su gastronomía local, la cual depende, como se constató, de la disponibilidad de productos agropecuarios tradicionales que, en algunos de los casos, han sido desplazados por otro tipo de ingredientes. Si bien es cierto, las cocineras tienen algunos cultivos y cría de animales en el traspatio, estos resultan insuficientes para sus recetas. En este sentido, se observa la disminución en importancia de la milpa maya para la producción de alimentos, al menos en las localidades visitadas.

**Conceptos clave:** 1. Gastronomía tradicional, 2. Turismo culinario, 3. Soberanía alimentaria.

---

<sup>1</sup> La autora agradece al Programa de Becas Posdoctorales de la UNAM por la beca otorgada en el Instituto de Investigaciones Económicas, bajo la asesoría del doctor José Gasca Zamora

<sup>2</sup> Doctora en Geografía, Instituto de Investigaciones Económicas, agleza2012@gmail.com

## Introducción

Una parte importante del patrimonio gastronómico en México está en riesgo de perderse, ya sea porque la población ha emigrado de sus lugares de origen, llevando consigo valiosos conocimientos agroecológicos y de cocina tradicionales; o bien, se han perdido por el abandono de la actividad agrícola y/o de los cultivos tradicionales por actividades más redituables económicamente. Ambas situaciones también conducen a una pérdida de la agrobiodiversidad y de la riqueza biocultural local debido a la desaparición de los procesos productivos tradicionales que, eventualmente, impacta en la variedad de platillos regionales que se preparan, lo que conduce a una pobreza gastronómica y alimentaria que pone en riesgo la diversidad y riqueza de la alimentación tradicional, así como la soberanía alimentaria de las comunidades.

En este sentido, es necesario revalorizar los saberes comunitarios entre la población local. La demanda de experiencias turísticas vinculadas con las comunidades y con la gastronomía local permiten dar un valor y apreciación por la cultura alimentaria entre los propios habitantes locales cuyos patrones de consumo alimentario se han modificado en las últimas décadas hacia dietas altamente calóricas, ricas en grasas saturadas, alto contenido en sodio, azúcares y bajo contenido en fibra, debido al consumo cada vez más generalizado de productos ultra-procesados. Esta transición alimentaria entre la población rural ha desencadenado una epidemia de obesidad y sobrepeso, además de altas prevalencias de enfermedades no transmisibles (ENT).

De acuerdo con el PNUMA y OMT, (2005), el turismo tiene el potencial de impulsar el desarrollo, crear empleo y mejorar las condiciones sociales en áreas periféricas y marginadas, e incluso puede influir positivamente en la conservación de la naturaleza. En este contexto, el turismo culinario coadyuva a la intención de diversificar los beneficios que arroja el turismo, por lo general concentrados en un reducido número de destinos y prestadores de servicios, para trasladarlos a sitios y comunidades de gran riqueza biocultural que usualmente permanecen ignorados y fuera de las dinámicas territoriales del turismo, muchas de las ocasiones, por la ausencia de inventarios turísticos que recojan a detalle la existencia de recursos turísticos para una región en particular, como el caso yucateco.

En este sentido, esta propuesta de investigación, que articula soberanía alimentaria y turismo, pretende no sólo diversificar los mercados turísticos y extender el desarrollo económico al ámbito local en comunidades con gran riqueza biocultural y gastronómica, sino también posibilitar que la población tengan un mayor dominio sobre sus sistemas alimentarios locales con la intención de fortalecer su capacidad de producir alimentos sanos, sustentables y nutritivos a través del impulso de la actividad turística.

En esta forma, en esta ponencia se expondrá, en un primer momento, el paradigma de la soberanía alimentaria dentro de los estudios turísticos. Se revisarán algunas experiencias de investigación con relación a este abordaje teórico-conceptual y algunos de los casos de éxito más relevantes en Sur y Centroamérica. Posteriormente se hablará sobre el papel de la cocina tradicional dentro del turismo culinario como una forma de articular la producción de alimentos y la soberanía alimentaria con la actividad turística. En un segundo apartado se presentan los avances de la investigación que consisten en visitas de campo a cocineras tradicionales en comunidades rurales del estado de Yucatán y la relación que entablan con

procesos productivos locales. Finalmente, se exponen las conclusiones preliminares y algunas propuestas de actuación.

### **Soberanía alimentaria y turismo**

Durante las últimas décadas, el turismo ha mostrado ser un sector dinámico con rápido crecimiento en todo el mundo. En muchos casos, esta actividad se presenta como una estrategia eficaz para impulsar el desarrollo económico, lo que se traduce en un aumento en la recepción de divisas y una mayor participación en el Producto Interno Bruto; no obstante, estos beneficios rara vez se reflejan en el mejoramiento de la calidad de vida de la población, o en la disminución de las desigualdades, ya que, por lo general, el turismo se integra de forma limitada con otros sectores productivos preexistentes en el lugar donde se implanta (Buades, Cañada y Gascón, 2012). Es el caso de la agricultura que ve reducida su importancia una vez que se promueve el desarrollo de la actividad turística debido a un modelo de desarrollo desequilibrado que favorece la actividad turística frente a la producción de alimentos.

Se reconoce que este modelo turístico genera, además de divisas, diversos y graves efectos adversos, tanto ecológicos, como sociales, económicos y culturales, sobre todo en contextos indígenas (Santafe-Troncoso y Loring, 2021). Estas modalidades de turismo tienen por objetivo, de acuerdo con las estrategias planteadas por la propia Organización Mundial del Turismo (OMT), abatir la pobreza a partir del incremento de los ingresos entre la población, particularmente a través del trabajo asalariado en los nuevos desarrollos turísticos. Una de las principales consecuencias de este proceso es la descampesinización, sobre todo entre la población rural más joven que emigra del campo hacia la ciudad para emplearse en el sector servicios, lo que implica el abandono de la producción de alimentos.

Esta visión centrada en la mercantilización de los productos turísticos, la diversificación de la actividad, y el incremento de los ingresos entre la población rural, no ha sido una solución para mejorar la disponibilidad de alimentos ni para abatir la inseguridad alimentaria (Santafe-Troncoso y Loring, 2021). Debido a lo anterior, se han generado modelos alternativos que cuestionan estos supuestos, y que proponen el paradigma de la soberanía alimentaria como un modelo que guíe las propuestas turísticas de desarrollo entre la población rural, campesina e indígena, y que tengan por intención favorecer la diversificación productiva en el medio rural para que las personas puedan permanecer en sus territorios sin vulnerar su capacidad para producir alimentos y para proteger, al mismo tiempo, la agrobiodiversidad de la que depende su identidad cultural y gastronómica.

El actual sistema alimentario se encuentra regido y controlado por un reducido número de corporaciones transnacionales que establecen lo que se produce a nivel global a través de un modelo industrial de agricultura que dicta las formas de producción, distribución y consumo de alimentos. La soberanía alimentaria, por el contrario, es el derecho que tienen los productores y las comunidades de producir sus propios alimentos y, en esta forma, tener control sobre sus sistemas de producción y consumo (Holt-Giménez, 2017). Este concepto surge en oposición al de la seguridad alimentaria donde, aunque se alude al acceso suficiente que deben tener las personas a los alimentos, no se considera cómo, dónde, quién ni cómo se producen. En este sentido, la soberanía alimentaria, más allá de un derecho a la alimentación, surge como un concepto que indaga sobre la democratización del sistema

alimentario en su conjunto al considerar el derecho que tienen las personas a decidir qué se va a producir, para quiénes y la manera en que se producirán los alimentos (Salvador y Torres, 2020).

La perspectiva de la soberanía alimentaria se contrapone al modelo hegemónico de producción capitalista y al monocultivo, a la agricultura intensiva y al desarrollo tecnológico agrícola. Propone una agricultura de alta intensidad humana, lo que implica propugnar por el trabajo campesino donde se reivindique el conocimiento local, popular y ancestral con respecto al cultivo de alimentos, al cuidado del entorno natural y a la preservación de la agrobiodiversidad para dotar a la población de alimentos sanos, nutritivos y culturalmente apropiados (Duch, 2014). Dentro de la perspectiva de la soberanía alimentaria se considera que el derecho de las personas y las comunidades por definir lo que se produce y cómo se produce ha sido limitado por un poder global social, político y económico que genera estructuras a través de las cuales se producen y distribuyen alimentos a bajo costo económico, pero de gran impacto ambiental, a través de corporaciones transnacionales y agroindustriales que socavan la soberanía alimentaria de los pueblos (Guzmán, 2020).

### **Cocina tradicional y turismo culinario**

De acuerdo con algunos autores, el turismo de masas constituye un factor que contribuye a la degradación del ambiente, la alteración del paisaje, los ecosistemas y pérdida del patrimonio natural y cultural (Garrido y López, 2010). En el ámbito alimentario, el turismo ha contribuido a la expansión de una dieta globalizada que ha ocasionado una estandarización de los sabores y una homogeneización de la oferta y de los paisajes alimentarios de muchos destinos turísticos en el mundo (Richards, 2002).

Pero estas mismas fuerzas que moldean la globalización también se encuentran en pugna con lo local, sobre todo cuando los destinos turísticos desean diferenciarse para ser más competitivos; en este caso, la cultura local se convierte en una característica deseable y de gran valor para atraer turistas, tal y como ocurre con los destinos gastronómicos, que han mostrado un gran poder de atracción regional (Andersson, Mossberg y Therkelsen, 2017; Quan y Wang, 2004). El impulso de la gastronomía local y tradicional vinculada con el territorio puede contribuir al rescate del patrimonio gastronómico local y a la reactivación de la cadena de valor asociada a ésta (Eastham, 2019), ya sean estas las actividades agrícolas, las ganaderas, las artesanales o los servicios. Desde una perspectiva ambiental, la conciencia sobre la tradición culinaria y la revalorización de sabores y saberes tradicionales se relaciona con la consideración de que la cocina constituye un patrimonio cultural que debe ser protegido de la influencia de la globalización debido a su importancia ecológica y cultural.

Menezes y Almeida (2021) definen a los alimentos tradicionales como aquellos que persisten en el espacio y en el tiempo y que se elaboran actualmente con base en los saberes que se han transmitido por varias generaciones en un territorio determinado. Las cocinas son esos espacios donde se reproducen estos saberes y donde se preserva la cultura y las prácticas culinarias que definen cada cultura culinaria, aunque en las últimas décadas se han visto afectadas por diversos factores, uno de ellos, la destrucción de sus sistemas alimentarios locales, así como de los ecosistemas donde estas cocinas surgieron. El impulso

de la gastronomía tradicional recupera el valor ecológico y cultural de las variedades locales tanto animales como vegetales.

La alimentación había sido un tema escasamente explorada dentro de las investigaciones en turismo a pesar de su evidente importancia para el desarrollo de la actividad. De hecho, se calcula que un tercio del gasto que realizan los turistas a nivel mundial lo representa el consumo de alimentos y bebidas (Tikkanen, 2007). Actualmente, la alimentación es considerada como parte fundamental de la actividad turística y se ha considerado, por algunos, como un elemento diferenciador para los destinos turísticos (Kumar, 2019). El turismo gastronómico (Hjalanger y Richards, 2002), turismo de cocina, turismo culinario, turismo alimentario, turismo gourmet, son solo algunos conceptos que ayudan a estudiar estas particularidades.

Los procesos estandarizadores y homogeneizadores resultado del proceso de globalización amenazan las culturas alimentarias tradicionales y afectan nutricionalmente a la población local (Hall & Mitchell, 2002). En este caso, el turismo culinario puede jugar un rol fundamental en el impulso de los alimentos, ingredientes y cocinas tradicionales y vincularse con la promoción de la producción local de alimentos. Estas estrategias son útiles en la diferenciación de los destinos turísticos dentro de un mercado de gran competencia. De hecho, la comida se ha convertido, dentro de la industria turística, en un factor significativo de promoción y diferenciación de los destinos turísticos (Hall & Mitchell, 2002).

El impulso de la gastronomía local y tradicional vinculada con el territorio puede contribuir al rescate del patrimonio gastronómico local y a la reactivación de la cadena de valor asociada a ésta (Eastham, 2019), ya sean estas las actividades agrícolas, las ganaderas, las artesanales o de los servicios. Desde una perspectiva ambiental, la conciencia sobre la tradición culinaria y la revalorización de sabores y saberes tradicionales se relaciona con la consideración de que la cocina constituye un patrimonio cultural que debe ser protegido de la influencia de la globalización debido a su importancia ecológica y cultural.

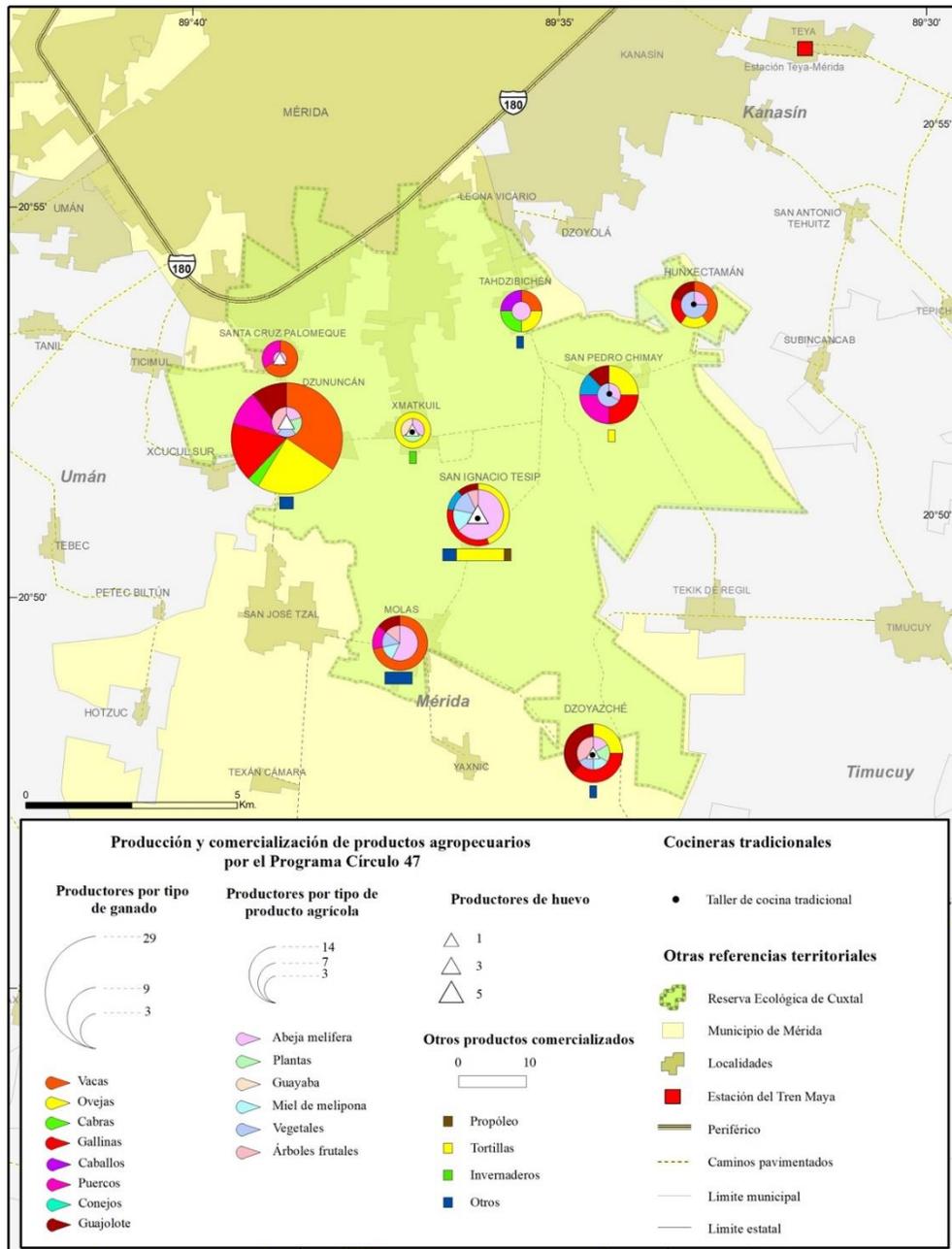
México encuentra una importante área de oportunidad ya que la gastronomía mexicana ha sido inscrita dentro del Patrimonio Inmaterial y Cultural de la Humanidad, por la UNESCO, desde el año 2010. Se trata de la primera cocina del mundo en haber sido galardonada con dicha distinción debido, según consta en la declaratoria “al modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales...que ha sido posible gracias a la participación de la colectividad en toda la cadena alimentaria tradicional: desde la siembra y la recogida de las cosechas hasta la preparación culinaria y degustación de los manjares”. Se refiere en específico a la milpa, a la chinampa; a los metates, a los molcajetes; a la nixtamalización del maíz y a la importancia que estas prácticas tienen para el desarrollo sostenible (UNESCO, 2010).

### **Las cocineras tradicionales en Yucatán: el caso de Cuxtal**

La Reserva Ecológica de Cuxtal se ubica en la periferia urbana sur de la ciudad de Mérida, en Yucatán (mapa 1). Esta reserva está conformada por nueve distintos asentamientos rurales cuya población total es de 17 598, de los cuales, el 40.7% habla maya (INEGI, 2021).



Mapa 2. Cuxtal: Inventario de recursos culinarios



Fuente:

Elaboración propia con base en trabajo de campo y Programa Círculo 47 (2022).

En estos espacios se producen diversidad de productos relevantes para la gastronomía local como:chaya, achiote, jitomate riñón, hoja de plátano, hoja de roble, cerdo pelón, gallinas y pavos, miel de abeja melipona, calabaza Xmejen K'úum. Además de la producción de frutales y hortalizas, se crían animales tanto para autoconsumo como para la comercialización a través del programa Círculo 75. Se trata de un programa del gobierno municipal de Mérida donde se encuentran registrados productores agroecológicos de todo el

municipio y de la reserva. El programa tiene por intención promover la producción de alimentos a través de métodos agroecológicos. Estos productos son comercializados en ferias o a través de otros mecanismos regulados por el municipio. En la Reserva Ecológica se documentó la producción de chile, maíz, calabaza, jitomate, naranja, guayaba, papaya; carne de cerdo, borrego, cabra, conejo, pollo y pavo; así como también productos como miel, propóleo, huevo y tortilla.

Parte de la producción al interior de la reserva es utilizada para la preparación de alimentos tradicionales, desde bebidas como el pozole, el atole de masa, el atole de pinole; alimentos que provienen de la cría y de la caza como K'ol de iguano, el chechak de venado y el pipian de conejo. También se utiliza un elemento tradicional de la cocina local y que proviene de los huertos de traspatio: la chaya. Se utiliza para preparar empanadas, panuchos y diversidad de caldos. Con relación a los dulces típicos, se utilizan frutas y verduras de la reserva, como el dulce de papaya, el dulce de calabaza, tobitos con masa de maíz nuevo, dulce de pepino y dulce de torreja.

Una vez registrados los espacios de producción, se identificaron las personas con conocimientos gastronómicos tradicionales y la relación que se establece entre los saberes gastronómicos, agroecológicos y la soberanía alimentaria de estas comunidades.

### **Cocinera Adalberta Chan Itza**

La señora Adalberta se dedica al hogar y a preparar alimentos para vender por las noches. Destaca su conocimiento sobre las recetas tradicionales de Dzoyaxché, una de las localidades dentro de la Reserva Ecológica, el uso de leña para cocinar y la nixmalización (imagen 1) que realiza diariamente del maíz para la preparación de sus recetas.

Imagen 1. Maíz nixtamalizado para la preparación de diversos platillos tradicionales



Fuente: elaboración propia.

Durante muchos años, el esposo de Doña Adalberta se dedicó a la milpa, pero desde que decretaron la conformación de la Reserva Ecológica se vieron impedidos de continuar con el cultivo de sus alimentos, por lo que ahora algunos de los insumos que utiliza para cocinar son comprados en la ciudad de Mérida. La ausencia de milpa ha ocasionado, según la propia Adalberta, que algunas recetas comunes hayan dejado de ser preparadas y consumidas con regularidad ya que tendrían que trasladarse a Mérida para abastecerse del ingrediente que

necesitan. Este es el caso de los chanchamitos (imagen 2), que son tamales en hoja de maíz sancochados. El pollo y algunos otros ingredientes que utilizó para la preparación de la receta fueron obtenidos de la producción de vecinos de su localidad.

Imagen 2. Chanchamitos de maíz nixtamalizado, hervidos en agua y cocidos en leña



Fuente: elaboración propia.

### **Cocineras Basilia Cauich, Silvia Moo, Leticia Moo y María May**

La señora Basilia Cauich es reconocida dentro de la comunidad de San Pedro Chimay como una cocinera que posee conocimientos y saberes sobre la gastronomía local. Para sus preparaciones utiliza técnicas tradicionales como la elaboración de recado rojo en molino de mano, la nixtamalización, la preparación de tortillas a mano y el uso del pib. Actualmente, debido a su avanzada edad, transmite sus conocimientos gastronómicos a sus hijas y sus nueras (imagen 3). En la visita que se realizó a su domicilio particular, prepararon vaporcitos de espelón (imagen 4), que es un frijol tierno muy utilizado dentro de la gastronomía yucateca.

Imagen 3. Silvia Moo prepara vaporcitos de espelón



Fuente: Elaboración propia.

Imagen 4. Vaporcito de espelón.



Fuente: Elaboración propia.

### **Cocineras Aurora Méndez, Elsy Puc, Asteria Cetz, Estela May, Nidia, Méndez, Casimira Piña**

En la comisaría de San Ignacio Tsip se localizó a la cocinera Aurora Méndez. Además de cocinera, la señora Aurora cría animales en su solar maya, donde produce naranja, limón, chaya, achiote y diversidad de chiles que utiliza para cocinar. En su pequeña granja cría al cerdo pelón mexicano (imagen 5), una raza muy preciada por los yucatecos pero que poco a poco ha visto reducida su producción debido a la introducción de otras variedades de cerdo comercial como el tipo Americano. Actualmente, el cerdo pelón mexicano se considera en peligro por lo que hay programas gubernamentales que buscan su rescate y preservación.

Imagen 5. Cerdo pelón mexicano criado en traspatio en San Ignacio Tsip, Mérida



Fuente: Elaboración propia.

Las cocineras prepararon escabeche enterrado y relleno negro. La mayoría de los ingredientes que utilizaron los obtuvieron de sus cultivos de traspatio (imagen 6), a excepción del maíz, que lo compraron en una tienda Diconsa en San Ignacio Tsip. La preparación la realizan en el mismo solar donde no sólo disponen de los ingredientes, sino donde además se encuentra el pib, que es un horno bajo tierra comúnmente utilizado en la Península de Yucatán para cocer los alimentos (imagen 7).

Imagen 6. La señora Estela May prepara escabeche enterrado en el solar donde cría gallinas, pavos y cerdos



Fuente: Elaboración propia.

Imagen 7. El pib es un horno bajo la tierra. En San Ignacio Tsip lo cubren con hojas de roble, lo cual le otorga al platillo sabor y olor



Fuente: Elaboración propia

En la elaboración de ambas recetas se constató la participación de todas las cocineras en diversas tareas, al final de las cuales todas se reunieron entorno a una mesa a hacer tortillas a mano mientras conversaban sobre diversos temas (imagen 8). Este tipo de actividad suelen realizarla con regularidad, pero particularmente durante los gremios, que son celebraciones religiosas donde se realizan platillos tradicionales y se comparten con amigos y vecinos de la comunidad.

Imagen 8. Las cocineras se reúnen en torno a una mesa para tortear



Fuente: Elaboración propia.

### **Cocinera María Felix**

La señora María Félix es oriunda de Hunxectaman y heredó de su abuela conocimientos gastronómicos y herbolarios de su comunidad. En la visita que se realizó a su casa, cocinó espelón con puerco y una salsa de jitomate tatemada con cilantro (imagen 9). Los jitomates los obtuvo de un campo de cultivo local que se encuentra a tan solo unos metros de su casa (imagen 10). El cilantro, junto con chiles, achiote y otras hierbas, los siembra en su patio, donde también tiene su cocina y su pequeño fogón de leña. La señora María Felix no posee una fuente de ingresos, por lo que depende económicamente del apoyo de su hijo, quien está empleado como cerrajero en la ciudad de Mérida.

Imagen 9. La señora María Felix prepara una salsa de jitomate con cilantro



Fuente: Elaboración propia.

Imagen 10. Producción de jitomate agroecológico en Hunxectamán, Mérida



Fuente: Elaboración propia.

### **Conclusiones**

Los resultados empíricos obtenidos en campo permitieron vislumbrar la posibilidad de integrar el paradigma de la soberanía alimentaria con el desarrollo de la actividad turística en el estado de Yucatán a partir de la evidencia recabada en este avance de investigación. Por

un lado, se reveló que la gastronomía tradicional yucateca depende de ingredientes y productos agropecuarios locales e incluso endémicos, como el cerdo pelón mexicano o el jitomate riñón. El impulso de la gastronomía tradicional a través del turismo puede incentivar a la recuperación de recetas, ingredientes y la agrobiodiversidad local asociada a ésta, tal y como ocurrió en la Ruta Chakra, en Ecuador, donde el turismo gastronómico permitió la recuperación de la cocina regional y un mejoramiento en la calidad de vida de la población (Santafe-Troncoso y Loring, 2021). En el caso de las mujeres entrevistadas, se develó que los saberes y los conocimientos gastronómicos no se están heredando a las generaciones más jóvenes, ya que en la mayoría de los casos se emplean en la ciudad de Mérida en actividades no relacionadas con la producción de alimentos.

La identificación espacial del potencial culinario entre la población permite integrar a la gastronomía tradicional dentro de los circuitos turísticos regionales a través de rutas gastronómicas que consideren los recursos gastronómicos disponibles, así como las nuevas estaciones del Tren Maya. Asimismo, la planificación de la actividad turística puede coadyuvar a la preservación de los recursos y prácticas culinarias entre la población, así como a la valorización de los recursos naturales, ecológicos y culturales que la sustentan. El turismo culinario asociado con la oferta gastronómica y agroecológica representa una opción viable para estas comunidades rurales, ya que con estas estrategias se fortalecen, a su vez, las cadenas locales de suministro, lo que impacta de manera favorable a la población local.

## Referencias

- Andersson, T., Mossberg, L., y Therkelsen, A.** (2017). Food and tourism synergies: perspectives on consumption, production and destination development. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*. 17(1),1-8 [Consultado el 29 de junio de 2023] Disponible en: <https://doi.org/10.1080/15022250.2016.1275290>
- Buades, Joan, Cañada, Ernest, Gascón, Jordi** (2012). *El turismo en el inicio del milenio: una lectura crítica a tres voces*. España. Foro de Turismo Responsable.
- Dutch, G.** (2014). *No vamos a tragar. Soberanía alimentaria: una alternativa frente a la agroindustria*. España. Ed. Los Libros del Lince.
- Eastham, J.** (2019). "Sustainable supply chains in gastronomic tourism". En Kumar, S. (Coord), *The Routledge Handbook of Gastronomic Tourism*. Estados Unidos: Routledge Taylor & Francis Group, pág. 225-233.
- Garrido, M., y López, E.** (2010). Consecuencias del turismo de masas en el litoral de Andalucía (España). *Caderno Virtual de Turismo* 10(1), 125-135. [Consultado el 24 de junio de 2023]. Disponible en: <https://www.redalyc.org/pdf/1154/115412537010.pdf>
- Guzmán, J.** (2020). "La transformación del sistema alimentario en México para la garantía del derecho a la alimentación". En Prunier, D., Le Gall, J., Pasquier, A., y Espinosa, D. (Coord), *Justicia y soberanía alimentaria en las Américas. Desigualdades, alimentación y agricultura*. México: UNAM, pág. 67-72.

- Hall, M. y Mitchell, R.** (2002). "Tourism as a force for gastronomic globalization and localization. En Hjalager, A., & Richards, G. (Coord.), *Tourism and Gastronomy*. Estados Unidos: Routledge Taylor & Francis Group, pág. 71-90.
- Hjalager, A., y Richards, G.** (2002). "Still undigested: research issues in tourism and gastronomy". En Hjalager, A., y Richards, G. (Coord), *Tourism and Gastronomy*. Estados Unidos: Routledge, pág. 224-234.
- Holt-Giménez, E.** (2017). *A foodies guide to capitalism. Understanding the political economy of what we eat*. Estados Unidos. Ed. Monthly Review Press.
- INEGI** (2021) Censo de Población y Vivienda 2020. Principales resultados por localidad. *Instituto Nacional de Estadística y Geografía*. Disponible en: <https://www.inegi.org.mx/programas/ccpv/2020/> [16 de junio de 2023]
- Kumar, S.** (2019). "Gastronomic tourism. A theoretical construct". En Kumar, S. (Coord), *The Routledge Handbook of Gastronomic Tourism*. Estados Unidos: Routledge Taylor & Francis Group, pág. 13-23
- Menezes, S., y Almeida, M.** (2021). Pamonha, alimento identitário e territorialidade. *Mercator*. 20(e20002), 1-15. [Consultado en 13 de julio de 2023] Disponible en: <https://doi.org/10.4215/rm2021.e20002>.
- PNUMA y OMT,** (2005). Making tourism more sustainable: a guide for policy makers, *Organización Mundial del Turismo*, Francia, disponible en: <https://www.e-unwto.org/doi/epdf/10.18111/9789284408214> [19 de mayo de 2023]
- Quan, S., y Wang, N.** (2004) Towards a structural model of the tourist experience: an illustration from food experiences in tourism, *Tourism Management*, vol. 25 (3), 297-305. [Consultado de 29 de junio de 2023]. Disponible en: [https://doi.org/10.1016/S0261-5177\(03\)00130-4](https://doi.org/10.1016/S0261-5177(03)00130-4)
- Richards, G.** (2002). "Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption?" En Hjalager, A., y Richards, G. (Coord), *Tourism and Gastronomy*. Estados Unidos: Routledge, pág. 3-20.
- Salvador, R., y Torres, B.** (2020). "Justicia, soberanía y política alimentaria". En Prunier, D., Le Gall, J., Pasquier, A., y Espinosa, D. *Justicia y soberanía alimentaria en las Américas. Desigualdades, alimentación y agricultura*. México: UNAM, pág. 61-66.
- Santafe-Troncoso, V. y Loring, P. A.,** (2020). Indigenous food sovereignty and tourism: the Chakra Route in the Amazon region of Ecuador. *Journal of Sustainable Tourism*. **29**(2-3), 391-410. [Consultado el 31 de julio de 2023]. Disponible en: doi: <https://10.1080/09669582.2020.1770769>
- Tikkanen, I.** (2007). Maslow's hierarchy and food tourism in Finland: five cases. *British Food Journal*. 109(9), 721-734. [Consultado el 13 de julio de 2023]. Disponible en: <https://10.1108/00070700710780698>
- UNESCO** (2010). La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva – El paradigma de Michoacán. *UNESCO*. Disponible en: <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400> [13 de junio de 2023]