

## **Las rutas agro-alimentarias y culturales una opción de turismo rural para los municipios de Zacatecas, México**

María Eugenia González-Ávila\*

### **Introducción**

El turismo basado en aspectos gastronómicos ha ido en aumento estos últimos años, tal es el caso de las rutas desarrolladas en Francia (rutas del vino), España (ruta del queso y jamón), e Italia (ruta del aceite de oliva), (Barrera, 1999). En el caso de América, existen las rutas del vino, en Canadá (Carmichael, 2005); en Argentina las rutas de las huellas caprinas, caminos criollos, así como la ruta de las frutas y el aroma (Dachary, 2005). Mientras que en Costa Rica existe la ruta del queso de Turrialba (Blanco M. *et al*, 2004) y en Colombia la ruta del café (Chacón, 2006; Dachary, 2003; Duis-Urte, 2006).

En México, se combinaron tanto los aspectos gastronómicos como agropecuarios y se han desarrollado, la rutas del café; la ruta de los magueyes y la ruta del mezcal (Dachary, 2005); Así como las rutas Mixteca, Istmeña, Mística y la ruta del mole en Oaxaca; mientras que en Baja California existe la ruta del vino y en Chihuahua la ruta de la manzana (Bernard, *et al* 2001). Sin embargo, en estas las rutas pocas veces se evalúan los recursos locales para su establecimiento y trayectoria, ni para el apoyo necesario para hacer viable la ruta. Ante esto, aquí se proponen primer lugar el concepto denominado Rutas Agroalimentarias-Culturales (RAC), que se evalúan por medio

del Índice Evaluación de Rutas Agroalimentarias Culturales (IERAC) para determinar el potencial de los municipios zacatecanos para desarrollar este tipo de turismo.

La propuesta mencionada que actualmente está en dictaminación, se describe en los siguientes seis puntos: el primero es la metodología; enseguida se indican las características del área de estudio. Mientras que el punto tres, se describen los recursos gastronómicos, culturales, agropecuarios, humanos, infraestructura, servicios y equipamiento del estado. En el punto cuatro, se presentan los resultados; en el cinco, se sugieren las rutas que pueden desarrollarse y en el punto seis se concluye acerca de la importancia de desarrollar este tipo de turismo rural como alternativa económica sustentable de las comunidades zacatecanas.

## **1. Metodología**

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

**Fase II.** Se identifica las rutas, y se define los recursos que integrarían de las rutas, así como asignar su valor de importancia, esto es al recurso gastronómicos (número de platillos y alimentos basados en un producto) se asigno un valor de 20 ; al recurso cultural (zonas arqueológicas, patrimonio cultural y monumentos) un 30; Mientras que al recursos agropecuarios (producción por producto) un 10; al igual que a cada uno de los siguientes recursos: humano (habitantes e infraestructura educativa para turismo); servicios (restaurantes, bancos y agencias de viajes); equipamiento (hospitales, parques y deportivos) e infraestructura (viviendas que cuente con electricidad y agua) que también se le asigno un valor de 10.

A partir de la definición y valoración de los recursos, se conforma la base de datos de cada elemento por recurso, para lo cual se consulto al Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEGI, 2008a); Consejo Nacional de Población, (CONAPO,2006); Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal, (INAFED, 2005a); Consejo Nacional de Cultura (CONACULTA, 2001); Secretaria de Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, (SAGARPA, 2005); Instituto Nacional Investigaciones Forestales y Pecuarias de Zacatecas, (INIFAPZAC-SAGARPA,2008a) y Gobierno de estado de Zacatecas (2008a).

La base de datos se le normalizo y aplico la siguiente fórmula:

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

Donde:

IERAC= Índice de Evaluación de Ruta Agroalimentaria-Cultural

$R_x$ = recursos a evaluado ( $x= 1, 2, 3, 4, 5, 6 \dots n$ )

$W_x$  = porcentaje de importancia del recurso ( $x=1, 2, 3, 4, \dots n$ )

TR= total de los recursos evaluados ( $R_x=1,2,3 \dots n$ )

**Fase III.** Se presentan y representaron los resultados del IERAC por ruta y municipio, utilizando como base las imágenes cartográficas de las carreteras de Zacatecas, las cuales se escalaron (INEGI, 2000 b, c). Para así, concluir acerca de la importancia del desarrollo de este tipo de rutas y sugerir medidas para potencializar su desarrollo.

## 2. Área de estudio

El estado de Zacatecas, se localiza en el centro-norte de la República Mexicana, está rodeado por los estados de Jalisco, Aguascalientes, San Luis Potosí, Coahuila y Durango, cubre una superficie de 75,040 km<sup>2</sup>, que representa el 3.8% de la superficie nacional. Además, el estado está conformado por 57 municipios y la capital que es Zacatecas (INEGI, 2000a).

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

### **3. Recursos para desarrollar una ruta**

#### **a) Gastronomía**

Los primeros pobladores de Zacatecas, se alimentaban de frutos y raíces principalmente, así como de carne de animales que cazaban, esto sobre todo, por las condiciones geográfica del estado. Posteriormente, a la llegada y establecimiento de los españoles se dio una mezcla entre sus alimentos (trigo, ganado, etc.) y los productos locales (maíz, el chile, el jitomate, los frijoles, los quelites, los guajolotes, los atoles y tamales), (De Caraza, 2008). Dicho intercambio y mezcla de productos españoles y regionales, aunado a la influencia de la cocina francesa e italiana, dio origen a platillos gastronómicos como el asado de boda jerezano, barbacoa, enchiladas zacatecanas, pipián ranchero, tamales y carne adobada. Además, surgen bebidas regionales como mezcal de Huitzila y vinos tintos, blancos y rosados, y postres basado en frutas (tuna y guayaba) y leche como la cocada jerezana, melcochas, ate de guayaba, queso de tuna y charamuscas (GEZ, 2008a; INAFED, 2005b; Del Hoyo E, 1988, BANRURAL, 1988).

#### **b) Recursos culturales**

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

En el siglo XIX, la ciudad de Zacatecas adopta un estilo neoclásico con influencia francesa, que se desarrollado durante del Porfiriato, y daría origen a las características arquitectónicas y culturales que llevaron que la ciudad a ser nombrada por la UNESCO como Patrimonio de la Humanidad en 1993, por contar con un gran número de atractivos turísticos de gran valor cultural (GEZ, 2005). En el Cuadro 1 se resumen los principales recursos culturales y fiestas que se presentan en los municipios zacatecanos.

**Cuadro 1. Eventos y monumento culturales por municipio**

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

Noroeste	Mazapil	1	9
	Concepción del Oro	1	1

---

### **c) Actividades agropecuarias**

El estado de Zacatecas, al contar con un clima semiárido con una precipitación baja, ha permitido solo la agricultura de temporal, aunque eventualmente se da agricultura de riego, tal como se indica en el Plan Estatal de Zacatecas, 2005-2010 (GEZ, 2005). Por ello, se han realizado diversos estudios de productos agrícolas claves como el frijol, maíz, avena forrajera y chile seco, bajo las condiciones climáticas mencionadas. Así, como estudios para producir frutas como tuna, durazno, guayaba y uva, además de hortalizas como cebolla, ajo, tomatillo, zanahoria y jitomate. Además, el INIFAPZAC (2008) ha identificado zonas con potencial para producir frutas, verduras y forrajes, y ha desarrollado tecnologías para el cultivo de maíz forrajero y otros productos en condiciones de sequías severas (Medina *et al*, 2003).

En cuanto al sector ganadero, si bien el estado ha tenido limitantes en el crecimiento de este sector sobre todo por los aspectos climáticos. Existen regiones económicas en la entidad que indica que municipios como Zacatecas, Jerez, Sombrerete y Fresnillo tienen un potencial significativo para producir ganado bovino, porcino y aviar, y con ello producir carne, leche y huevo. (Secretaría de Desarrollo Económico de Zacatecas, 2008a). Además de los esfuerzos que se han hecho para desarrollar tecnologías de producción forraje para ganado de zonas áridas y semiáridas (Medina *et al*, 2001).

### **d) Recursos humanos y capacitación**

El desarrollo de Rutas Agroalimentarias-Culturales (RAC), requiere contar con recursos humanos capacitados e instituciones educativas que brinde dicha capacitación. A este respecto Zacatecas cuenta con seis universidades que ofrecen la licenciatura en administración de empresas turísticas y

varios colegios tecnológicos en turismos (SECTUR, 2008b). Además, el gobierno y la Secretaría de Turismo, crearon la Ley para el Desarrollo Turístico del Estado de Zacatecas (Decreto 544, Capítulo II, Capacitación y Adiestramiento Turístico), donde se indica la importancia de gestionar recursos para capacitar a personal del sector turismo, promocionar programas, entre otras medidas de apoyo al este sector (Periódico Oficial, 2004). Adicionalmente, el gobierno realiza frecuentemente eventos de certificación y capacitación turística, como los curso denominados ActiTur, que son cursos de especialización de comida mexicana, preparación de bebidas, tallado en frutas y verduras, conservación del patrimonio turístico, y creación de circuitos turísticos (GEZ, 2008b, c).

Además, SECTURZAC otorga certificados o tarjetas de oro, plata o bronce, a los prestadores de servicio turístico que asistan a un cierto número de cursos, que les permite ser promocionado en la página de la Secretaria de Turismo como un lugar que brinda un servicio de calidad (GEZ, 2008c).

#### **e) Servicios, infraestructura y equipamiento**

Un aspecto importante para el desarrollo del turismo y de las RAC, es contar con infraestructura, equipamiento y servicios de apoyo (Cuadro 2), donde el capital de Zacatecas, se ha dado la mayor inversión económica para conservar y mantener su centro histórico (González, 2007). Aunado al Programa “Acceso”, que tiene como objetivo mejorar la atención, la infraestructura y el servicio de la zona centro para personas con discapacidad (GEZ, 2008 b).

**Cuadro 2. Infraestructura de servicios turísticos por municipio**

Subregión	Municipio	Unidades medicas	Médicos	Bancos	Hoteles	Cuartos de hospedaje	Establecimiento preparan alimentos	Agencias de viajes	Unidades de recreación
Centro	Fresnillo	36	372	14	33	923	57	5	15
Suroeste	Jeréz	16	94	5	17	386	18	10	7
Conurbada	Guadalupe	17	354	6	13	421	24	3	5

	Zacatecas	17	624	23	53	2316	142	12	37
Sureste	Noria de Ángeles	7	12				2		2
	Pinos	26	66	2	5	65	3		4
	Villa González Ortega	5	7				2		2
	Villa Hidalgo	7	11		1	5	3		5
	Occidente	Saint Alto	9	13		1	10	3	
	Sombrerete	22	56	3	6	130	25	2	3
	Chalchihuites	5	11		2	40	14	1	4
Sur	Apozo	3	4		6	228	7		6
	Huanusco	3	6				2		4
	Jalpa	10	48	4	4	66	13		5
	Juchipila	5	15	3	5	53	9	2	10
	Moyahua de Estrada	3	4		3	28	3		1
	Tabasco	6	20	1	4	50	10	2	4
Noroeste	Villanueva	10	37	1	5	72	9	2	3
	Mazapil	19	30		1	15	3		2
	Concepción del Oro	9	52	1	8	130	7		

#### 4. Resultados

A partir, de la identificación de recursos gastronómicos y producción agropecuaria por producto se identificaron y establecieron las siguientes RAC: Ruta del chile (R1), Ruta del maíz (R2), Ruta ganadera (R3), Ruta láctea (R4) y Ruta de la fruta (R5). De las cuales se creó la base de datos usada en el IERAC, y cuyo valores se presentan en la Figura 1 y el Cuadro 3, se representan las rutas como un punto, cuyas dimensiones esta en función de un rango de clase establecido por ruta. Dichos puntos y el mapa de carreteras permitió sugerir trayectorias de la ruta, donde los municipios con valor alto de IERA fueron Zacatecas, Jerez y Fresnillo principalmente.

**Cuadro 3. Potencial de desarrollo de rutas por municipio**

Subregión turística	Municipio	Rutas				
		R1	R2	R3	R4	R5
Centro	Fresnillo	22.2	22.4	13.3		



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

## 5. Sugerencias

- Realizar un censo o inventario de los platillos gastronómicos y productos agropecuarios por municipio, así como apoyar decisivamente los concursos de gastronomía tradicional y la utilización de recursos agropecuarios regionales.
- Desarrollar un catálogo y recetario por RAC donde se explique los aspectos históricos y culturales.
- Crear un itinerario con base a los atractivos culturales, gastronómicos y de servicios que pueden ofrecer los municipios zacatecanos, donde se incluyan menús que indiquen su relación cultural y agropecuaria con la región.
- Desarrollar un emblema que identifique cada ruta y la señalización vial que permita el acceso a los sitios para degustar la comida de la región.
- Evaluar las condiciones de la red vial y señalización para facilitar el traslado a lo largo de las rutas aquí propuestas.

- Realizar un censo de los restaurantes, cocinas y locales que pudiera ofertar los platillos tradicionales para ser incluidos en los trípticos de la ruta.
- Informar a la población e interesados acerca del concepto de este tipo de turismo con el fin de que lo haga suyo y aporte ideas para potencial la ruta
- Evaluar la factibilidad económica y temporal que implica un recorrido por las rutas y establecer reglas de calidad, certificación de servicio, condiciones de funcionamiento de las RAC y la participación de los integrantes de estas.
- Apoyar y potenciar al sector agropecuario con el fin de asegurar la producción de productos base para elaborar platillos tradicionales del estado.

## **6. Conclusión**

La propuesta metodológica aquí aplicada permite identificar el potencial de los municipios zacatecanos para desarrollar las Rutas Agroalimentarias-Culturales de una manera sencilla, para poder desarrollar este tipo de turismo rural tanto a nivel de la capital como municipios aledaños. Sin embargo, es recomendable realizar estudios de campo para conocer su aceptación, evaluar las condiciones de los recursos culturales, gastronómicos, agropecuarios y sobre todo las vías de comunicación que dieran mayor viabilidad a este tipo de turismo a fin de fomentar el conocimiento en cuanto a riqueza alimentaria y cultural entre los zacatecanos y turista nacionales e internacionales.

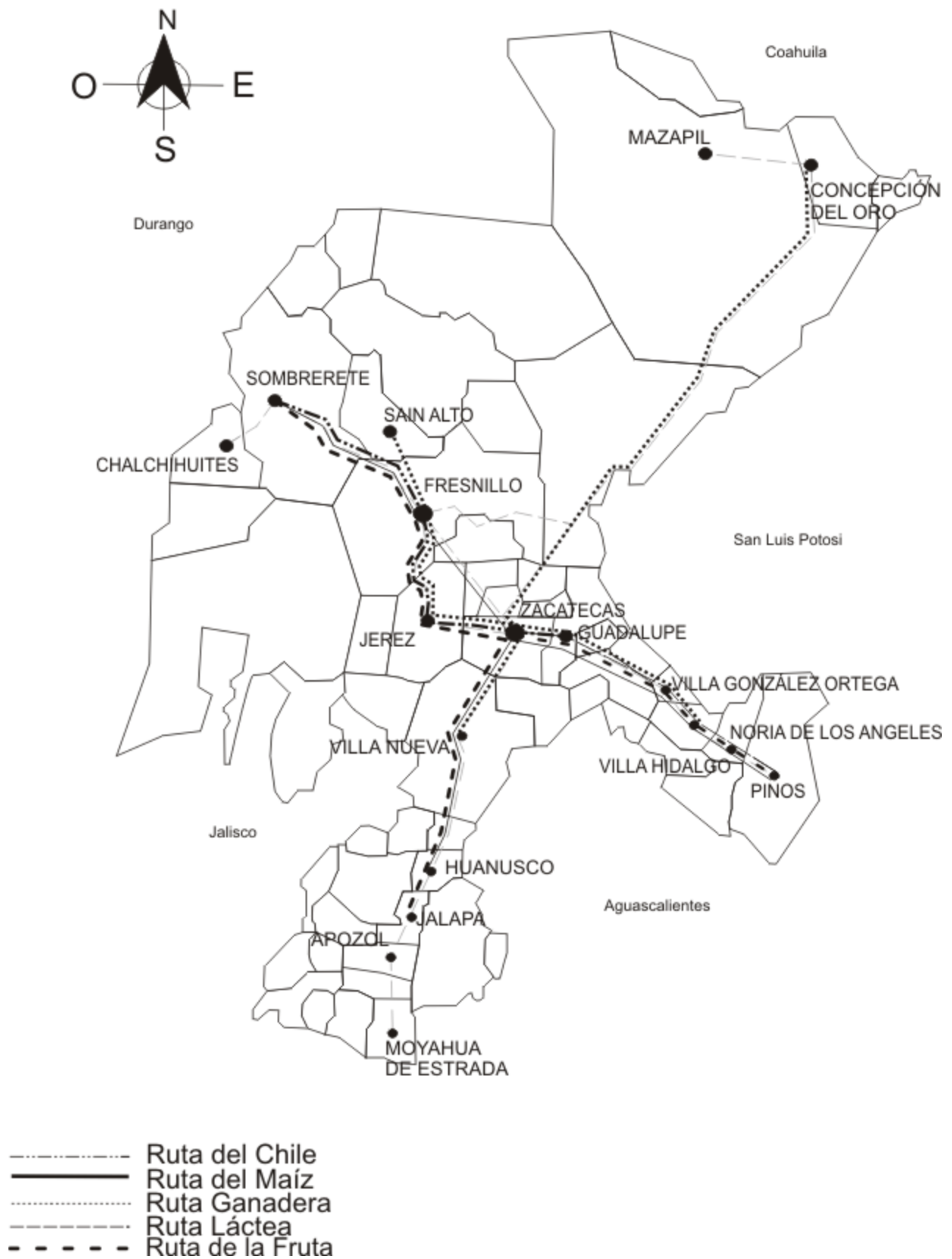


Figura 1. Rutas agro-alimentarias-culturales identificadas para el estado Zacatecas

## Bibliografía

Banco Nacional de Crédito Rural. *Comida familiar en el estado de Zacatecas*. Edit. BANRURAL, Zacatecas, 1998.

Blanco M. y Riveros H. *Las rutas alimentarias, una herramienta para valorizar productos de las agroindustrias rurales. El caso de la ruta del queso Turrialba*. Costa Rica, 2004. Consultado en: [www.pymesonline.com/formacion/index.php?action=download&id=686](http://www.pymesonline.com/formacion/index.php?action=download&id=686)

Barrera E. Las rutas gastronómicas: una estrategia de desarrollo rural integrado. Turismo rural. Trabajo presentado en el IV Seminario Internacional de Turismo Rural del Cono Sur". Santiago de Chile, 1999. Consultado en: [www.sagpya.mecon.gov.ar/new/0-0/programas/raices/rutas\\_gastronomicas.pdf](http://www.sagpya.mecon.gov.ar/new/0-0/programas/raices/rutas_gastronomicas.pdf)

Bernard, A y Dominguez P. Rutas de arte y gastronomía: una propuesta inexplorada. Estudios y perspectivas del turismo. El Turismo Rural en América Latina. *Revista Digital* Vol. 10, No. 1 y 2. 2001, 45-57 p.

Carmichael, B. A. Understanding the Wine Tourism: Experience for Winery Visitors in the Niagara Region, Ontario, Canada. *Tourism Geographies*. Vol. 7, No. 2. 2005,185-200 p.

Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, CONACULTA, *Sistema de Consulta beta, SIC*. 2001. Consultado en: [http://sic.conaculta.gob.mx/consulta2/?&l=&estado\\_id=32](http://sic.conaculta.gob.mx/consulta2/?&l=&estado_id=32)

Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. *La cocina familiar en el estado de Zacatecas*. CONACULTA, Zacatecas, 1998.

Consejo Nacional de Poblaciones. *Estadísticas de población del estado de Zacatecas*. CONAPO, Zacatecas, 2006. Consultado en: <http://www.conapo.gob.mx/00cifras/PEA/32.xls>

Constable G. S. Relaciones entre Agroturismo y Valoración del Patrimonio Medio Ambiental. *Rev. Gestión Turística*. Nº 3 Vol. 1. 2000, 39-45.

Chacón, G. La experiencia de la ruta del café. En Barrera, Ernesto, *Turismo rural. Nueva ruralidad y empleo rural no agrícola*. CINTERFOR. Organización Internacional del Trabajo, 2006. En prensa.

Dachary A.C. Retos del turismo rural en América Latina. En: Dachary, Alfredo César; Alvarado, Javier Orozco; Arnaiz Burne, Stella M. *Desarrollo rural y turismo*. Universidad de Guadalajara; Universidad de Buenos, 2005.

Dachary, A.C. Rutas, cultura y cotidianidad en el mundo rural. Seminario sobre turismo rural y su contribución a la creación de empleo y la conservación del patrimonio, Asunción, Paraguay, 12 y 13 de mayo. Organización Mundial del Turismo. 2003. Consultado en: <http://mx-d.com/doctorado/documentos/turismo/turismoruralenlasamericasyempleo.pdf>

De Caraza L.B. *Gastronomía Zacatecana*. Edit. México desconocido, 2008. Consultado en: <http://www.mexicodesconocido.com.mx/notas/209-Gastronom%EDa-de-Zacatecas>

Del Hoyo, C. C. *La cocina jerezana en Tiempos de López Velarde*. Edit. Fondo de Cultura Económica, México, 1998.

Duis-Urte. Colombia: El Turismo del Eje Cafetero en el marco del Paisaje cultural del café. En Barrera, Ernesto, *Turismo rural. Nueva ruralidad y empleo rural no agrícola*. CINTERFOR, 2006. Consultado en: [http://www.lagunasyestancias.com.ar/rutas\\_alimentarias\\_estrategia\\_cultural\\_de\\_desarrollo\\_rural\\_2006.pdf](http://www.lagunasyestancias.com.ar/rutas_alimentarias_estrategia_cultural_de_desarrollo_rural_2006.pdf)

Gobierno del Estado de Zacatecas, GEZ. *Programa de turismo del estado Zacatecas 2006 -2010*. Edit. SECTUR, 2005.

Gobierno del Estado de Zacatecas. *Municipios de Zacatecas*. Consultado, 2008a. en: <http://www.zacatecas.gob.mx/Municipios/MapaMunicipios.html>

-----*ActiTur*. 2008b. Consultado en: <http://www.google.com.mx/search?hl=es&q=actitur+zacatecas%3F&meta=>

-----*Concluye el proceso de certificación turística de 25 empresas zacatecanas*. 2008c. Consultado en: <http://www.zacatecas.gob.mx/UpdNotas/ShowNota.asp?IdNota=5370>

Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática. *Estadísticas del estado de Zacatecas*. INEGI, 2008a. <http://www.inegi.gob.mx/est/contenidos/espanol/proyectos/coesme/programas/programa2.asp?clave=008&s=est&c=10386>

*Mapa de climas de Zacatecas*. INEGI, 2008b. Consultado en: <http://mapserver.inegi.gob.mx/geografia/espanol/estados/zac/clim.cfm>

Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal. *Estado de Zacatecas*. INAFED, 2005a. Consultado en: [http://www.e-local.gob.mx/wb2/ELOCAL/EMM\\_Zacatecas](http://www.e-local.gob.mx/wb2/ELOCAL/EMM_Zacatecas)

-----Enciclopedia de los municipios de México. INAFED, 2005b. *Estado de Zacatecas*. Consultado en: <http://www.e-local.gob.mx/work/templates/enciclo/zacatecas/municipios/municipios.htm>

Instituto de Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias de Zacatecas, y Secretaría de Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. *Potencial Productivo de Especies Agrícolas en el Estado de Zacatecas*. INIFAPZAC-SAGARPA, 2008. Consultado en: <http://www.inifapzac.sagarpa.gob.mx/PotAgric.php>

Medina G., G., Rumayor R. A., Cabañas C. B., Luna F. M., Ruiz C. J. A., Gallegos V. C., Madero T. J., Gutiérrez S. R., Rubio D. S. y Bravo L. A. G. *Potencial productivo de especies agrícolas en el estado de Zacatecas*. Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias. Centro de Investigación Regional Norte Centro. Campo Experimental Zacatecas. Calera, Zacatecas, 2003. Consultado en: <http://www.inifapzac.sagarpa.gob.mx/publicaciones/Pot-Prod-de-Especies-Agricolas-en-Zacatecas.pdf>

Medina G., G., Salinas G., H., y Rubio A., F. A. *Potencial productivo de especies forrajeras en el estado de Zacatecas*. Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias. Centro de Investigación Regional Norte Centro. Campo Experimental Zacatecas. Calera, Zacatecas, 2001. Consultado en: <http://www.inifapzac.sagarpa.gob.mx/publicaciones/Pot-Prod-de-Especies-Forrajeras-en-Zacatecas.pdf>

Periódico Oficial del Gobierno de Zacatecas. Suplemento al No. 68: decreto No. 544, *Ley para el Desarrollo Turístico del Estado de Zacatecas*. TOMO CXIV, Número 68 Zacatecas. 2004. Consultado en <http://www.turismozacatecas.gob.mx/downloads/archivos/leydestur.pdf>

Servicio de Información y Estadística Agroalimentaria y Pesquera. *Volumen y valor de la producción agrícola por tipo de cultivo, principales cultivos y municipios según disponibilidad de agua*. SAGARPA; 2005. Consultado en: <http://www.siap.sagarpa.gob.mx/>

Secretaría de Desarrollo Económico de Zacatecas. *Información de regiones económicas de Zacatecas*. SDEZ, 2008. Consultado en: [http://infoeconomica.zacatecas.gob.mx/regiones\\_economicas.html](http://infoeconomica.zacatecas.gob.mx/regiones_economicas.html)

Secretaría de Turismo. *Instituciones de educación dedicadas al turismo, Zacatecas*. SECTUR, 2008. Consultado en: [http://www.sectur.gob.mx/wb2/sectur/sect\\_9065\\_zacatecas](http://www.sectur.gob.mx/wb2/sectur/sect_9065_zacatecas)

----- *Turismo alternativo, una nueva forma de hacer turismo*. Fascículo I, Serie de turismo alternativo. Edit. SECTUR, 2004.

#### **Ficha bibliográfica:**

GONZÁLEZ ÁVILA, M. Las rutas agro-alimentarias y culturales una opción de turismo rural para los municipios de Zacatecas, México. *Topofilia. Revista de Arquitectura, Urbanismo y Ciencias Sociales*. Hermosillo: Centro de Estudios de América del Norte, El Colegio de Sonora, 1 de abril de 2009, vol. I, núm. 3.

---

\* El Colegio de la Frontera Norte. Correos electrónicos: [megamar@colef.mx](mailto:megamar@colef.mx) y [megamarinera@yahoo.com.mx](mailto:megamarinera@yahoo.com.mx)