



**TURISMO  
BIOCULTURAL**

# El turismo y la crisis moderna: Una alternativa el **Agaveturismo** en Tlaxcala, México

DESARROLLO ENDÓGENO PARA COMUNIDADES AGAVERAS





AGAVE  
TURISMO





*Agave salmiana* subsp. *crassispina*

Del altiplano potosino-zacatecano, región mezcalera integrada natural y culturalmente



*mbänuada* (otomí), bronco, cimarrón, manso, verde

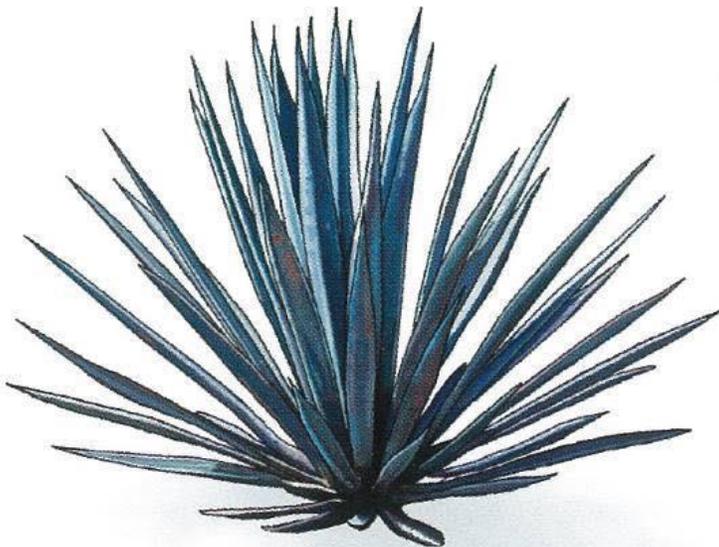


CONABIO, 2006. Mezcales y diversidad, 2a ed. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad, México.



*Agave tequilana*

Materia prima del vino mezcal de Tequila, bebida que hoy se denomina como su región de origen



tequila



CONABIO, 2006. Mezcales y diversidad, 2a ed. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad, México.



*Agave potatorum*

El tobalá es de los magueyes silvestres más apreciados para mezcal en Oaxaca



*biliá, dob-bé, dob-lá, tobalá* (zapoteco), *papalometl* (náhuatl: maguey mariposa), *yauiticushi* (mixteco), maguey de monte



CONABIO, 2006. Mezcales y diversidad, 2a ed. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad, México.





# SONORA

## LE APUESTA AL *Turismo*

El **Bacanora** es ya una bebida con Denominación de Origen, orgullo de Sonora.

El **BACANORA** se elabora con **AGAVE PACÍFICA**, también llamada **YAQUIANA** crece en la región de la sierra sonorense.  
*(Agave Angustifolia Haw)*

La **PALABRA BACANORA** proviene de la lengua indígena ópatas y significa "**LADERA DE CARRIZOS**".



Al igual que el **TEQUILA** y el **MEZCAL**, se elabora siguiendo el mismo proceso **JIMADO, COCIMIENTO, MOLIENDA, FERMENTACIÓN Y DESTILACIÓN.**



Tarda entre **DIEZ O DOCE AÑOS EN PRODUCIRSE**, contando desde que nace la planta hasta que está embotellado.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN - DESDE 2000 -



Fue considerado "**ILEGAL**" por **77 años.**

Es el **ÚNICO** destilado de agave en **PRODUCIRSE EN UN SOLO ESTADO** de México.

35



**SONORA**  
EXPERIENCIAS INOLVIDABLES

FUENTE: Instituto Mexicano de Propiedad Intelectual (Febrero de 2016). «Bacanora». Denominaciones de Origen, Orgullo de México.



Visit Sonora  
@VisitSonora

[#SonoraLeApuestaAlTurismo](#)

Los Sonorenses sabemos que el [#Bacanora](#) es una bebida que nos identifica.

Es el único destilado de agave en producirse en UN SOLO ESTADO de México: nuestro precioso [#Sonora !!](#)

[#VisitSonora](#)

[#ViajemosPorMéxico](#)

1:48 p. m. · 25 abr. 2019 · [Twitter Web Client](#)

48 Retweets 69 Me gusta



Arcangel Miguel · 25 abr. 2019

En respuesta a [@VisitSonora](#) y [@SECTUR\\_mx](#)

Echo en Mexico para el mundo 🇲🇽🌍





5 al 8 de Abril

Festival del  
**MEZCAL**  
**ZACATECAS**  
2018

ZACATECAS  
GOBIERNO DEL ESTADO

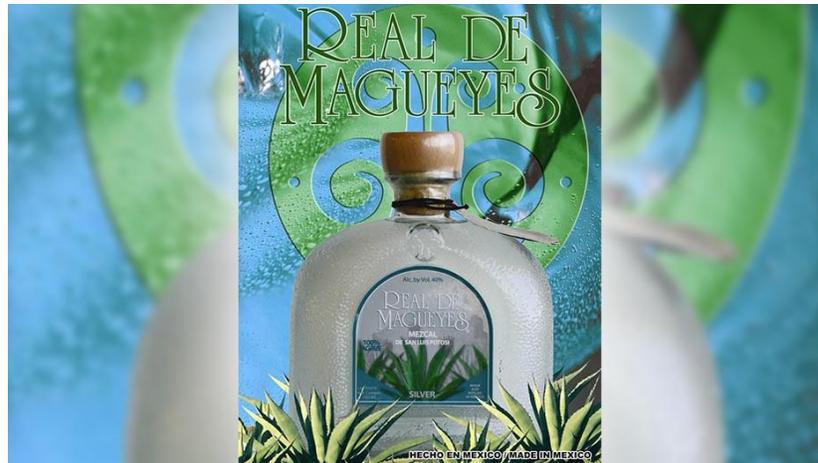


ZACATECAS  
GOBIERNO DEL ESTADO

# SAN LUIS POTOSI



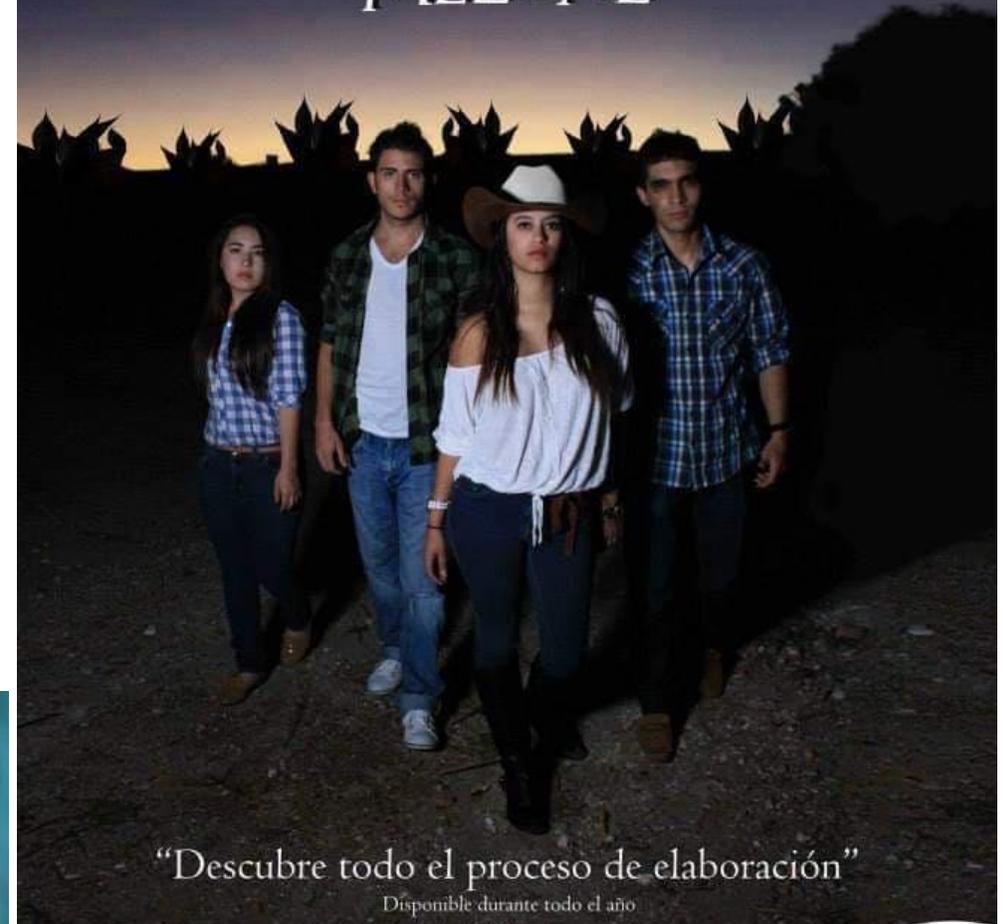
RUTAS  
DEL  
MEZCAL  
ALTIPLANO POTOSINO



Las Rutas del Mezcal del Altiplano son itinerarios culturales que integran: tradiciones, historias e identidad...

La Secretaría de Turismo presenta:

## LAS RUTAS DEL MEZCAL



“Descubre todo el proceso de elaboración”

Disponible durante todo el año

2014

Las rutas del Mezcal, es un itinerario hacia las haciendas en las cuales se fabrica el delicioso mezcal orgánicamente potosino, apreciando todo el proceso de su elaboración. para mayor información [www.slturismoalipotosino.com.mx](http://www.slturismoalipotosino.com.mx)



Secretaría de Turismo



/rutasdelconocimiento



El H. Ayuntamiento de Soledad de Graciano Sánchez

El Primer Festival de Bebidas Tradicionales Soledad 2018

El colectivo pulquero "El Cariño de un Tlacuache"

te invitan este 21 de julio de 2018 en punto de las 10:00 hrs. a su :

# RECORRIDO



# PULQUERO

Visita productores de Soledad de G. Sánchez • San Luis Potosí • Mexquitic de Carmona

Cuota de recuperación por consumo de pulque y comida: \$100.00

Salida e inscripciones: Casa de Cultura de Soledad "Bicentenario y Centenario de la Nación"

Blas Escontría # 604 Centro, Soledad de Graciano Sánchez .S.L.P. • Informes tel.1680317

MÚSICA EN VIVO ★ TRANSPORTE GRATUITO





👍👤 7

1 comentario

👍 Me gusta

💬 Comentar

➦ Compartir



**Abril Hernández** compartió un enlace.

1 mar. a las 3:39 PM • 👤



CHANGOONGA.COM

**#Michoacán Productores Trabajan Con SECTUR Para Fomentar Ruta del Mezcal**

👍 4

👍 Me gusta

💬 Comentar

➦ Compartir













Avalado por:  
AMC ASOCIACION MEXICANA DE DIABETES

# Inulina de agave

Fibra Dietética Soluble

**Prebiótico**  
100% origen orgánico ✓



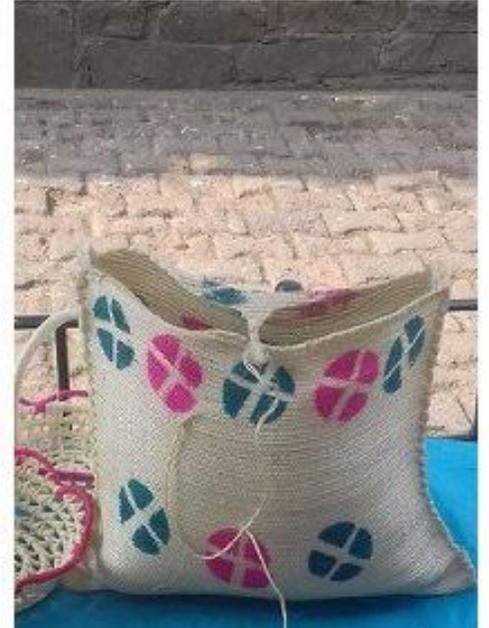
Cont. Net 500g

Con tu compra ayudo a cuidar el medio ambiente



sabor natural





# Ixtle



# 2do FESTIVAL DEL PULQUE TETEPANGO

ARQUITECTURA FOLCLORE TRADICIÓN

ARTESANÍA MÚSICA

2do FESTIVAL  
DEL PULQUE  
TETEPANGO  
TEATRO BENITO JUÁREZ GARCÍA

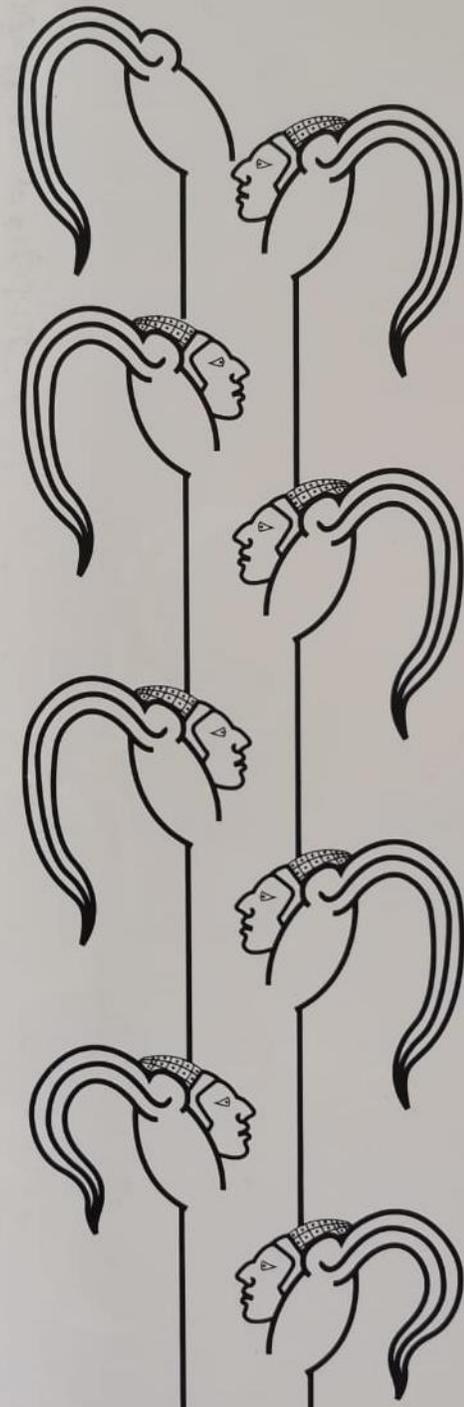


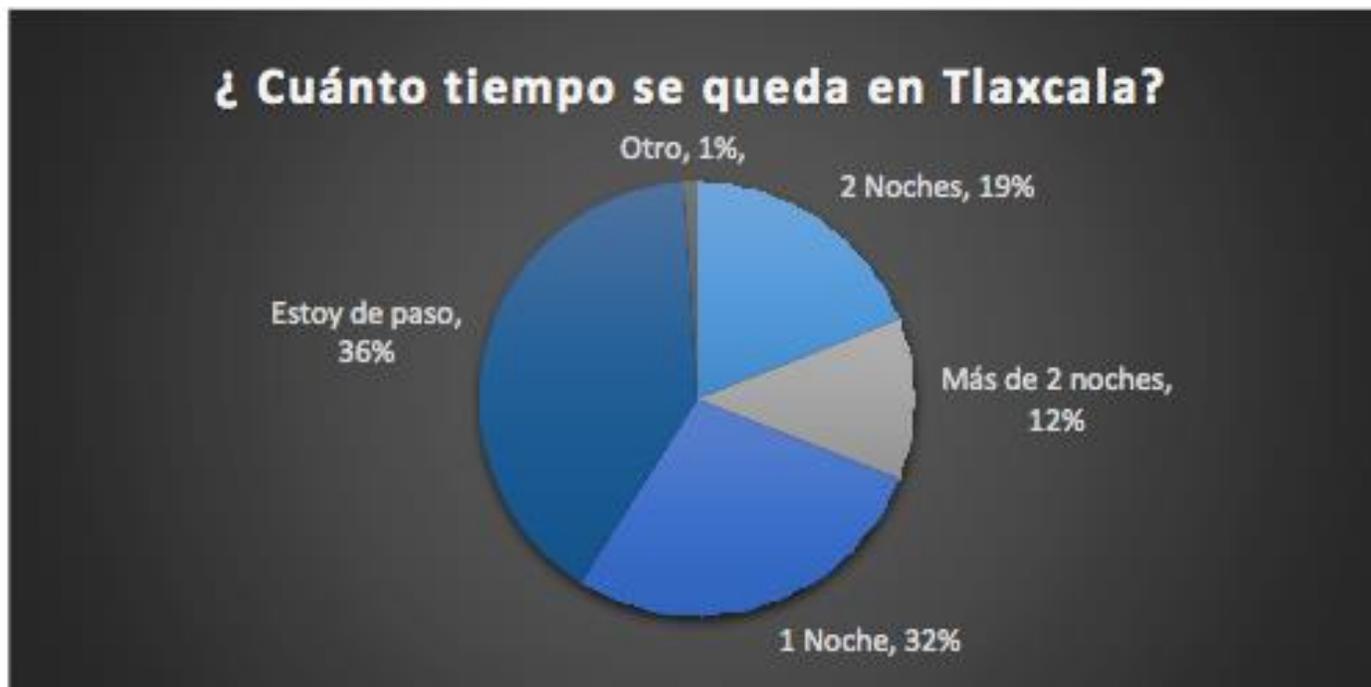
# PROBLEMÁTICA NACIONAL



# Problemática

- Tlaxcala ocupa el último lugar en captación de ingresos por turismo.
- La oferta de paquetes turísticos ha sido la misma desde hace mas de 10 años
- La pernocta está estancada en 1.4% noches
- Carecemos de productos turísticos consolidados, pese a la gran riqueza biocultural y gastronómica que tenemos.





Gráfica 15. Tiempo de estadía en Tlaxcala





- Creación de espacios donde los visitantes realicen prácticas y aprendan de nuestra cultura, hasta poder trasladar la experiencia a su hogar después de convivir con nuestros guías, comunidades y demás prestadores de servicios turísticos.
- Nos aseguraremos de construir nuevos imaginarios apegados a la autenticidad, donde creamos conciencia de que otra realidad y formas de hacer turismo es posible.

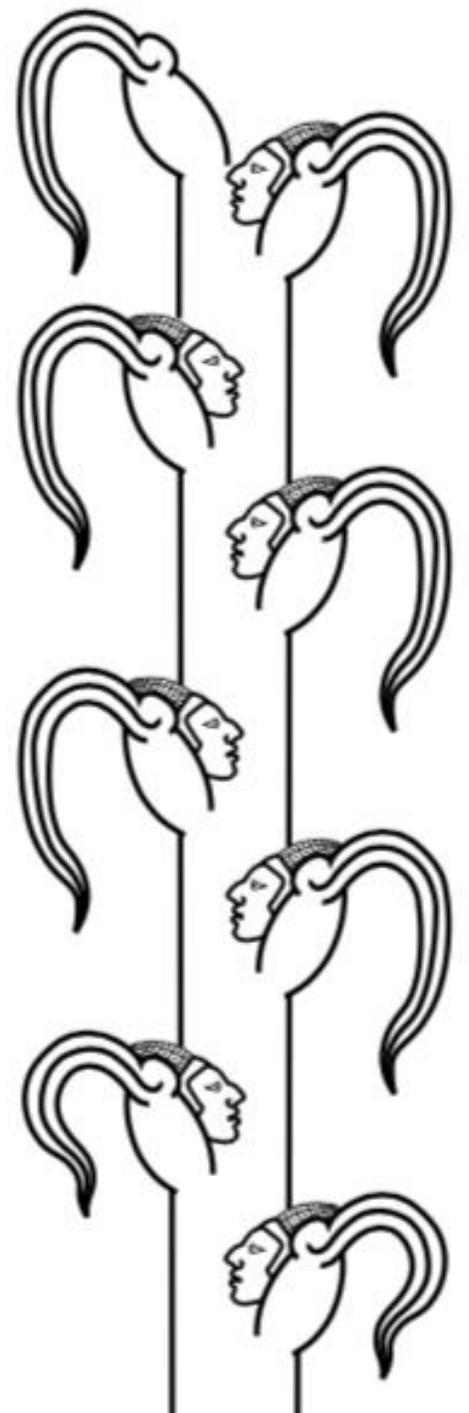


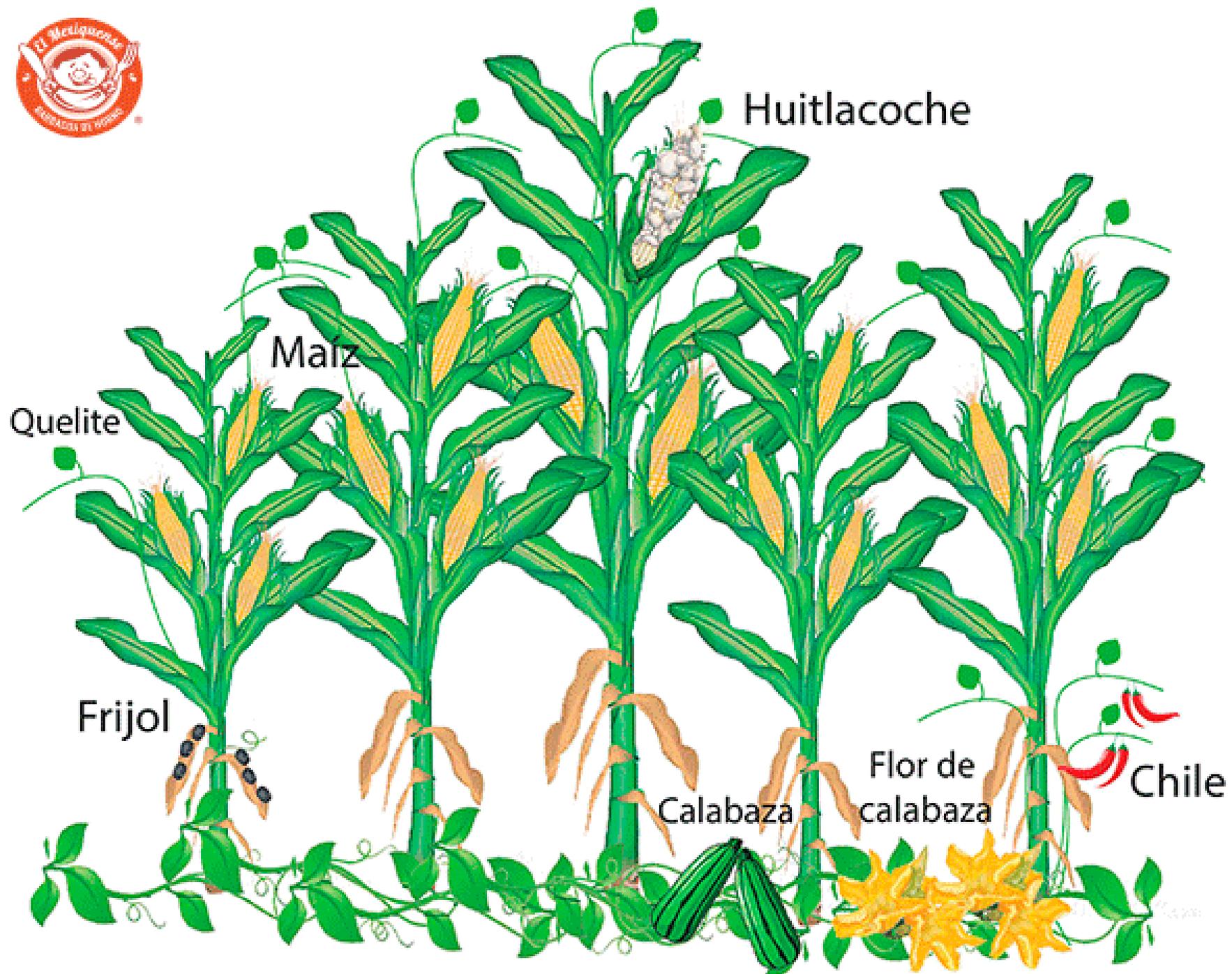


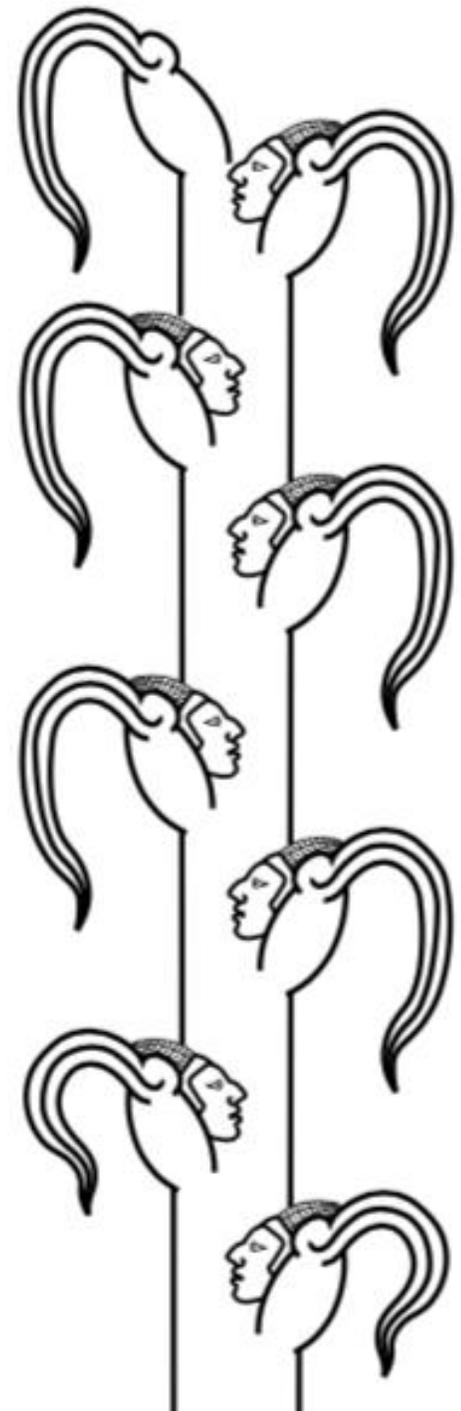
# 2

## ELEMENTOS BIOCULTURALES

- Sistema milpa
- Sistema maguey
- Lenguas originarias
- Cocina Tradicional
- Plantas medicinales
- Etc.



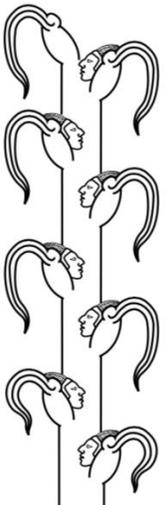




# Patrimonio Biocultural

- Agroecosistemas tradicionales, diversidad biológica con sus recursos fitogenéticos.

Eckart Boege



Se  
desarrollan  
en prácticas  
productivas  
(praxis)

(Eckart Boege)





Organizada bajo un repertorio  
de conocimientos tradicionales  
(corpus) Eckart Boege

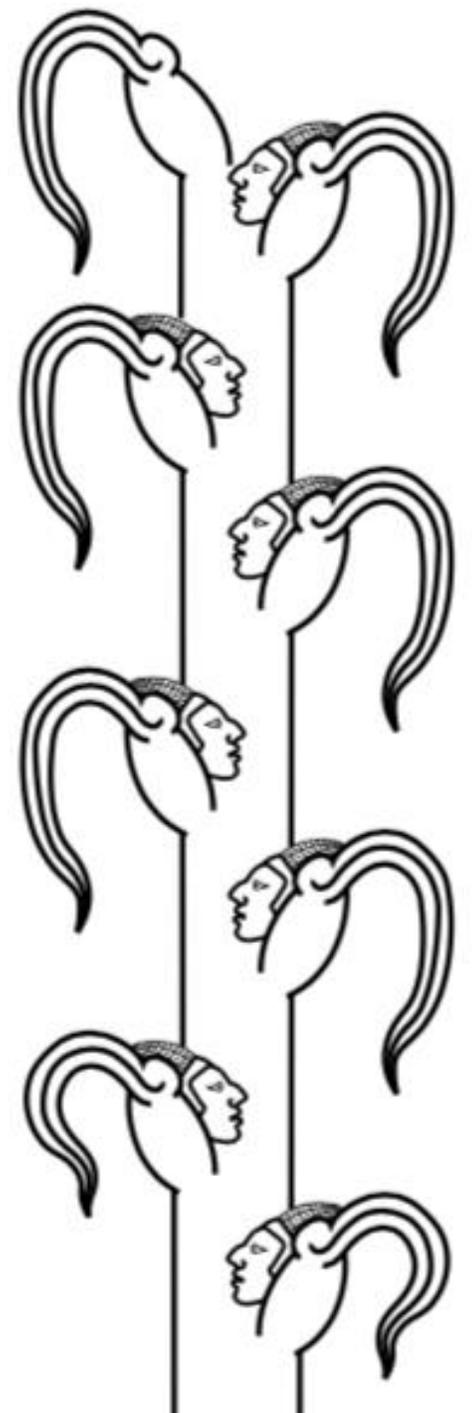


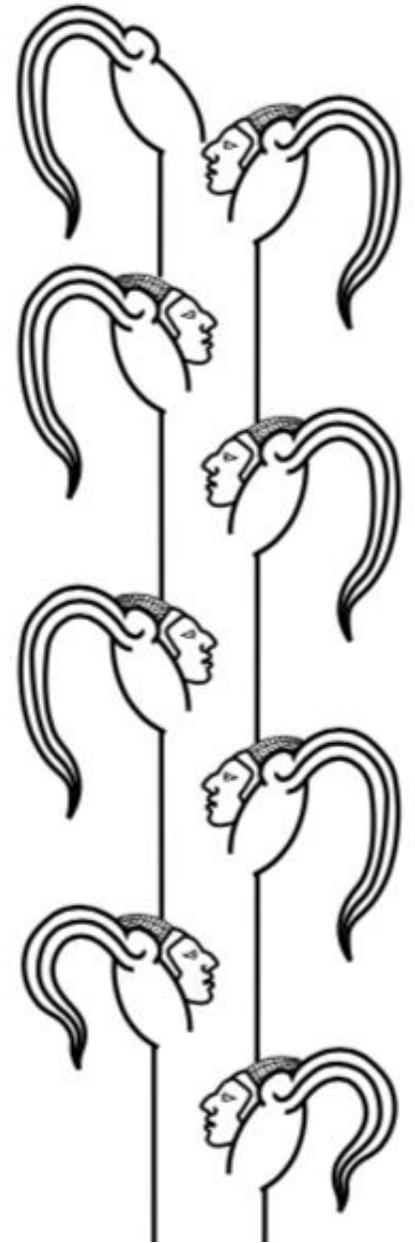
# Patrimonio Biocultural

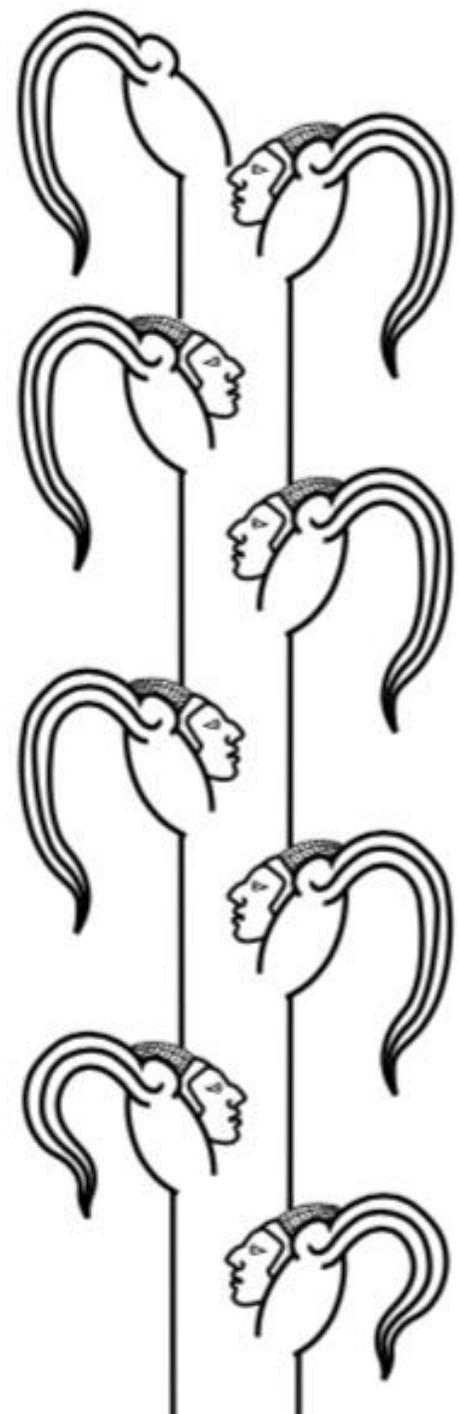
---

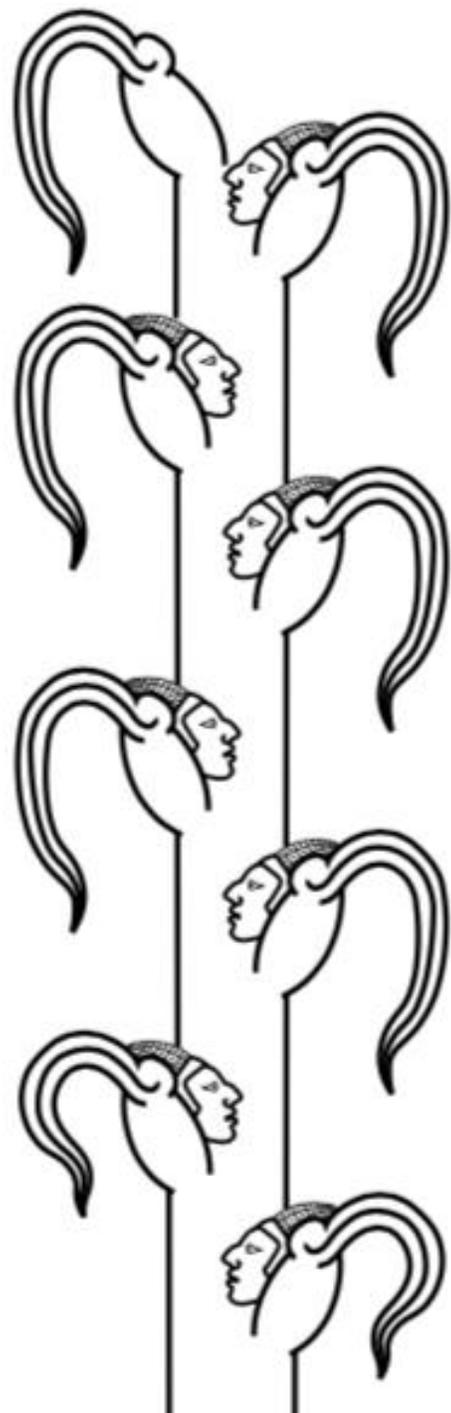
- El conocimiento tradicional básicamente es de naturaleza práctica, en especial en los campos de la agricultura, pesca, salud, horticultura y silvicultura y relacionando la interpretación de la naturaleza con ese que hacer, el sistema simbólico en relación con el sistema de creencias (cosmos) ligados a los rituales y mitos de origen.

(Victor Manuel Toledo )









# 3 !Pensar!

¿Como logramos a través de las experiencias impactar, entregar, algo que va mas allá de la vista, un esfuerzo más potente de usar todos tus sentidos para **REGENERAR** este planeta?





### **Diseño Eco-lógico**

Aprender a inspirarse en el diseño de estructuras físicas, hoteles, lodge, sistemas eficientes, manejo y buenas prácticas de agua energía y residuos.

### **Diseño de experiencias:**

Es en el diseño del encuentro con uno mismo, los otros y la naturaleza donde el turismo cobra vida, para esto buscamos la generación de valor a través de experiencias épicas, transformadoras y regenerativas.

### **Liderazgo regenerativo:**

El arte de comprometerse con el cambio social es el arte de facilitar relaciones. Nada de lo que esta vivo esta estático, el cambio y movimiento es la base de la facilitación

### **Organizaciones Vivas:**

Profundizaremos el entendimiento sobre las organizaciones vivas, su identidad, visión, cultura y practicas, y diseñando a través del pensamiento estratégico el potencial de tu organización.

¿Haz escuchado hablar del Enoturismo?

---

Entonces

¿Por qué en México,  
no existe el Agaveturismo?

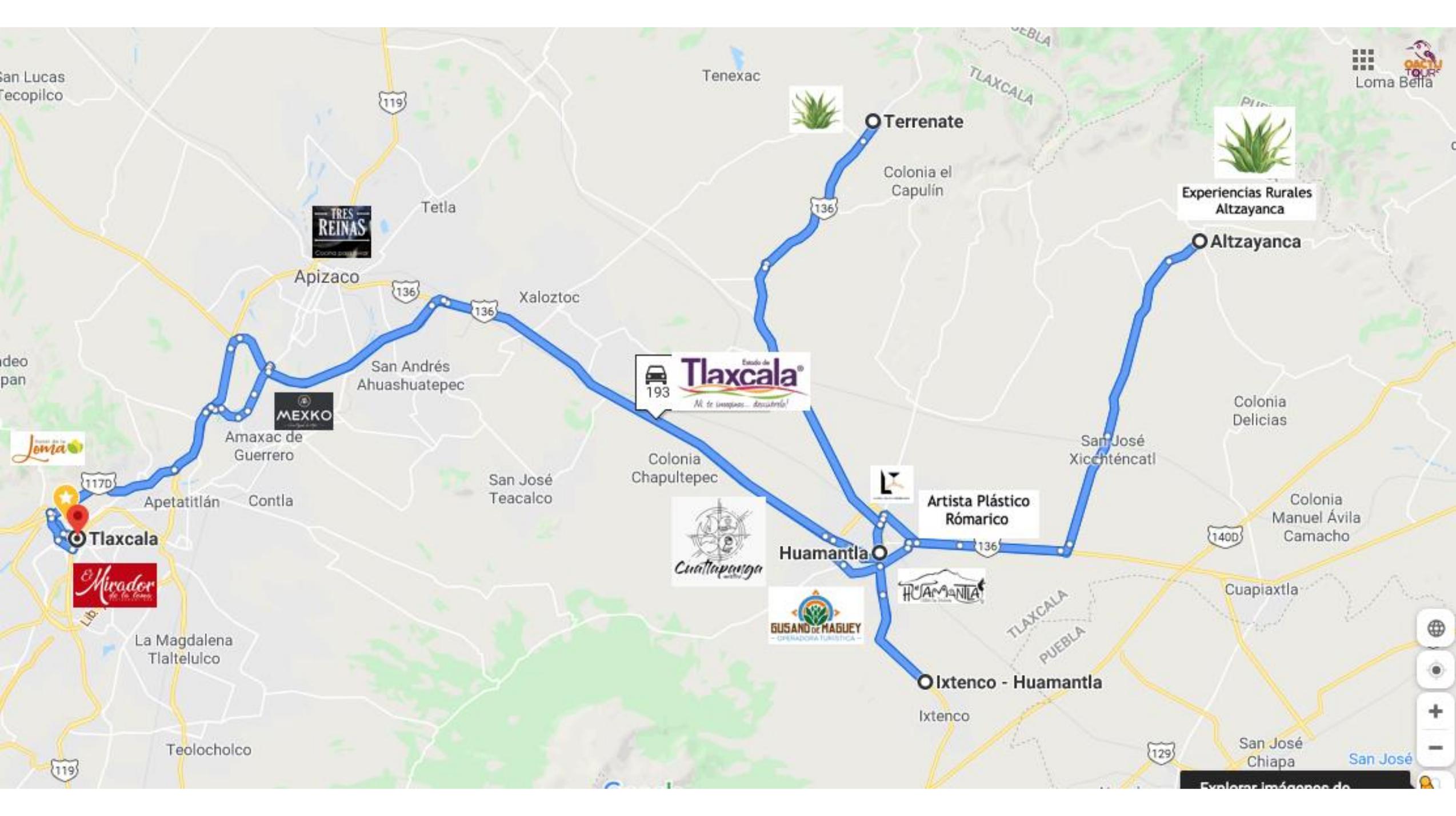




# Pueblo Mágico de Huamantla

TURISMO CULTURAL





Experiencias Rurales Altzayanca

Artista Plástico Rómario

Tlaxcala

Huamantla

Ixtenco - Huamantla

Terrenate

Altzayanca



San José Chiapa

San José Chiapa

Cuapiaxtla

Colonia Delicias

Colonia Manuel Ávila Camacho

San José Xicchtécatl

Colonia Chapultepec

San José Teacalco

San Andrés Ahuashuatepec

Xaloztoc

Apizaco

Tetla

Tenexac

TLAXCALA

TLAXCALA PUEBLA

Teolocholco

La Magdalena Tlaltelulco

Contla

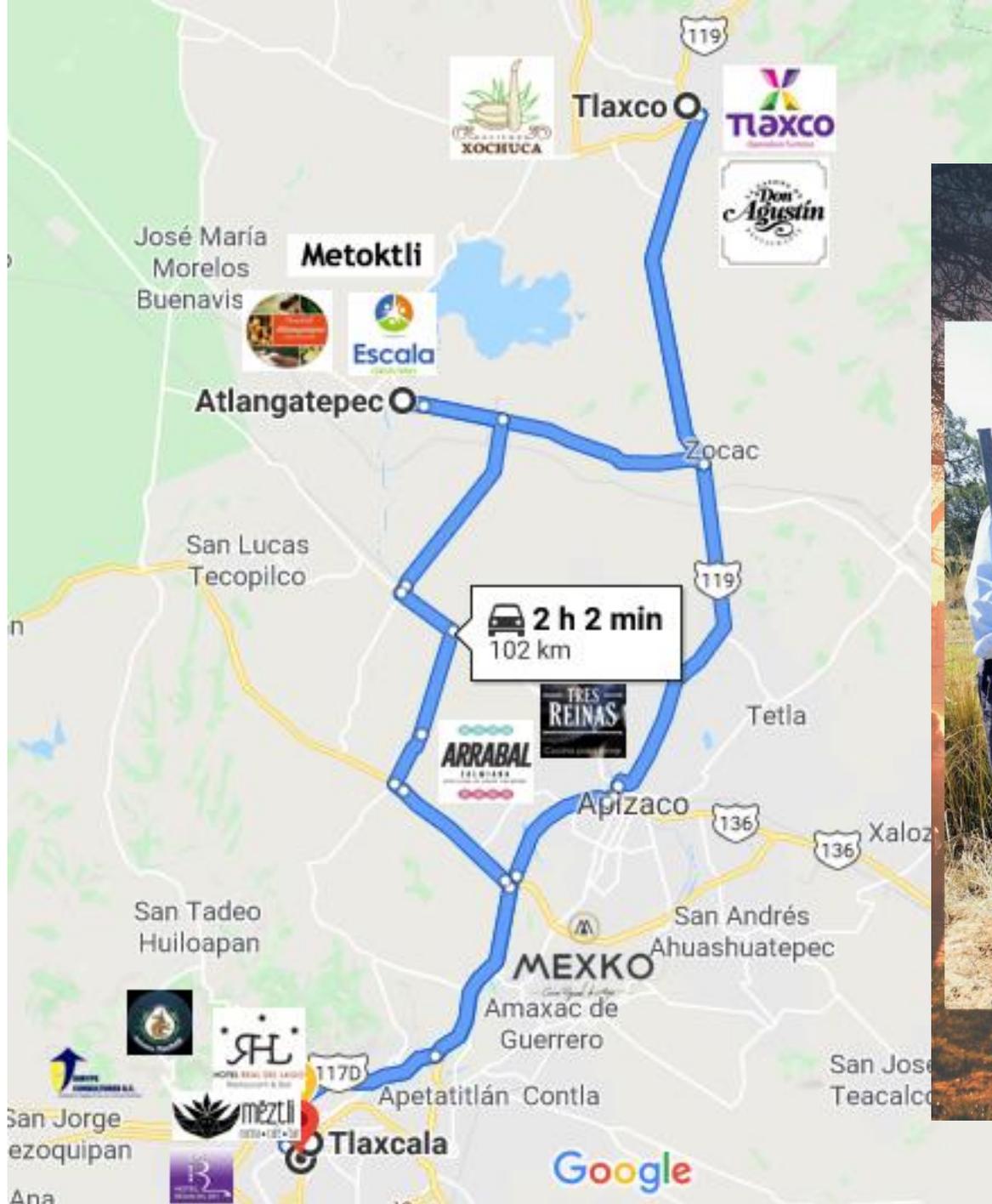
Amaxac de Guerrero

Apetatitlán

ideo pan

San Lucas Tecopilco

Explora imágenes de



ANTONIO RODRIGUEZ P.



# METOKTLI: LO QUE NACE Y BROTA DE LA TIERRA

Banco de germoplasma de Agave Salmiana en  
Atlangatepec

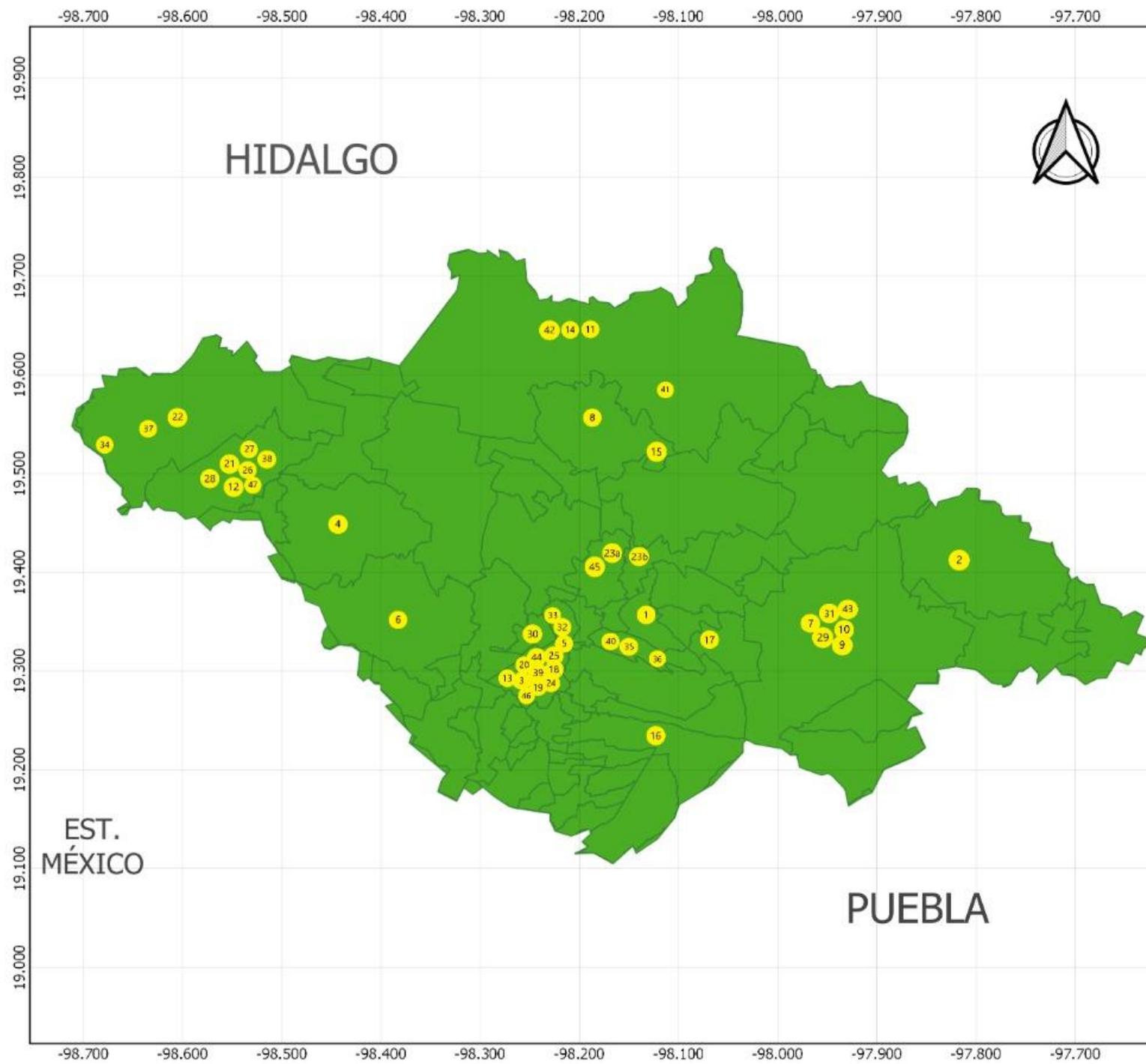


"VEN A SANTA MARIA TEPETZALA EN  
ATLANGATEPEC TLAXCALA, A VIVIR LA  
EXPERIENCIA DE CONSERVACIÓN Y  
PRESERVACIÓN DEL Maguey"



 **AGAVE**  
TURISMO





# RED DE AGAVETURISMO TLAXCALA

1. Mexko "Cocina regional de autor"
2. Experiencias rurales Atltzayanca
3. Hotel Meson del rey
4. Corazón de Maguey
5. DIMYPE Consultores S.C. Transphorma
6. Tenex "Manos Mágicas, Corazón de Barro"
7. Huamantla Calles con Tradición
8. "Cocina Tradicional Tlaxcalcalli Atlangatepec" (Transforma Atlangatepec)
9. Tour operadora "Gusano de Maguey"
10. LIDUVALIER
11. Hacienda San Diego Xochuca
12. Productos gastronómico y Artesanías Elvis
13. Hotel "La Loma" y Restaurant- bar "El Mirador de la Loma"
14. Tlaxco Operadora Turística
15. METOKTLI "Lo que nace y brota de la tierra" y Banco De Germoplasma De Maguey Pulquero
16. CÓDICE Taller de arte
17. Cuatlapanga Místico
18. Operadora Turística Oactli Tours
19. Hotel Xiadani
20. Meztlí Terraza Verde
21. Hacienda San Cayetano
22. GRUPO AGMIEL PURO
- 23a. Tres Reinas Centro de producción
- 23b. Tres Reinas Punto de venta
24. Helados Tochtli
25. Arrabal Zalmiana "Destilado de Agave Pulquero" (PROMAPUL SPR DE R.LI.)
26. Cocina Doña Mary
27. Grupo Pulmex
28. Hotel Mamá Panchita
29. Pintor Romarico Agavearte
30. Cabañas Techichilco
31. Matlalcueye-Derivados del pulque
32. Casa Malintzin
33. ARTETIZA
34. Recorridos Turísticos "CUAULA"
35. Cusstom
36. Tinacal "EL TIO"
37. Xoletongo "El Sabor del Agave"
38. Rancho la Soledad
39. La Gloria del Elote
40. Tomohtli Textil
41. La Barca "Pulques y Micheladas"
42. Guia de Turistas "Altepetlaxco"
43. Arte Taurino Vieyra
44. Hotel Mesón del Rey
45. Operador Turística Corichi Travel "Yelli Comicali"
46. Escala Consultores
47. Pulquería "El Mareo"





Desde esta perspectiva los agavetours como parte de una oferta de turismo rural tienen que ser vistos como un momento de:



**CONTACTO**

# Diálogo





Descubrimiento



Entendimiento



Interiorización

Recreación del espíritu entre viajeros y anfitriones





**Convivencia cuya finalidad es ofrecer experiencias que nutren la vida de l@s viajero@s y anfitriones**

Mediante un  
intercambio de  
valores que cada  
actor necesita





**Y está dispuesto a intercambiar bajo una lógica similar al trueque: valor por valor**



**El turismo que realmente sea alternativo**

Debe ofrecer experiencias que permitan a los visitantes reflexionar





Re-crear

# Su forma de ver la Vida





Y también de la población que funge como anfitriones durante el viaje

En beneficio de  
ellos mismos



A manera de ejemplo esto se puede visualizar durante la visita a un centro agroturístico tradicional donde, la interacción con la milpa y el agave



**el entendimiento  
de las virtudes  
de las especies  
nativas**



La  
experimentación  
directa cultivando





en combinación  
con información  
científica sobre  
el valor  
nutrimental y  
los beneficios a  
la salud de una  
dieta basada en  
productos  
orgánicos y  
nativos



(en comparación con una dieta basada en alimentos transgénicos importados)

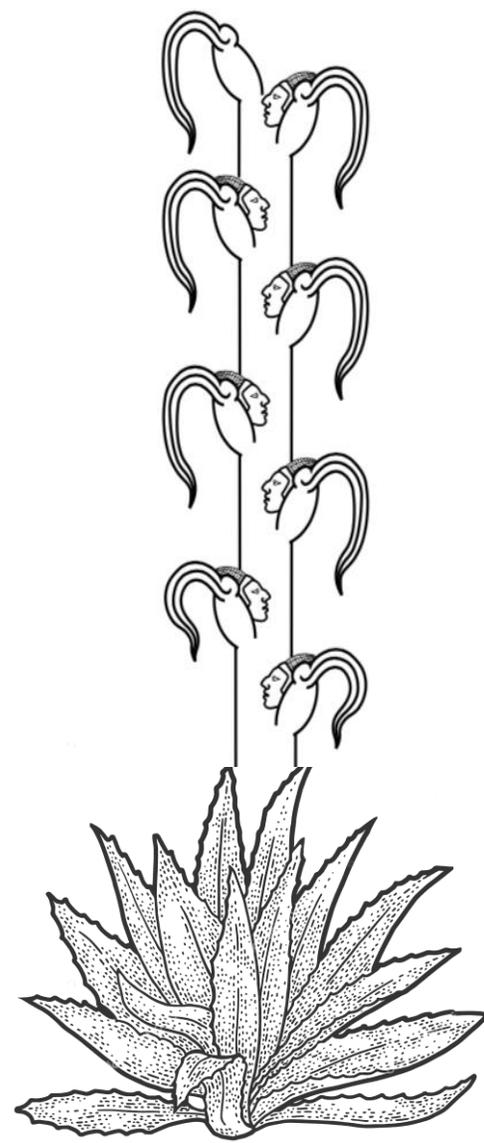


- permitirá a los visitantes visualizar situaciones de riesgo para su salud y reconocer





Al mismo tiempo



que los espacios rurales tradicionales ofrecen la posibilidad de mejores modelos de vida



razón por la  
cual hay que  
conectar



- El reto para Agaveturismo es generar experiencias que de facto se configuren en experiencias de emancipación y justicia social para visitantes y anfitriones.

(López Guevara)



## Nivel Jerarquía Inventario Gastronómico y Turístico

Cuadro nivel de jerarquía y desplazamiento. Fuente Antonio Montecinos Torres

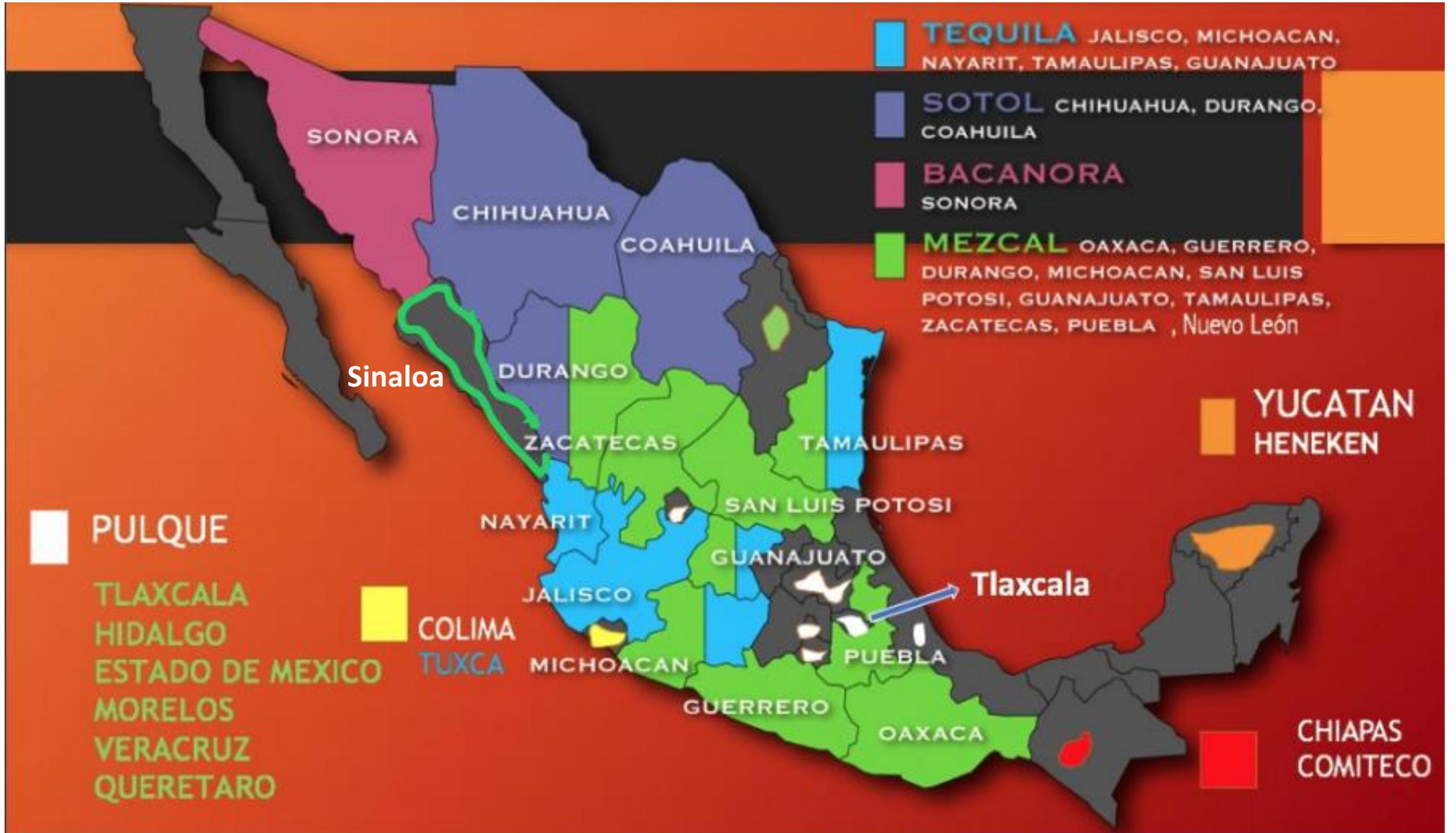
	Nivel de Jerarquía	Desplazamiento EGL*	Desplazamiento VGI**	Desplazamiento TIG***	Desplazamiento TRG****
 Alimentos, bebidas y utensilios tradicionales	1	X			
Atractivo gastronómico	2	X	X		
 Producto gastronómico	3	X	X	X	
Destino gastronómico	4	X	X	X	X

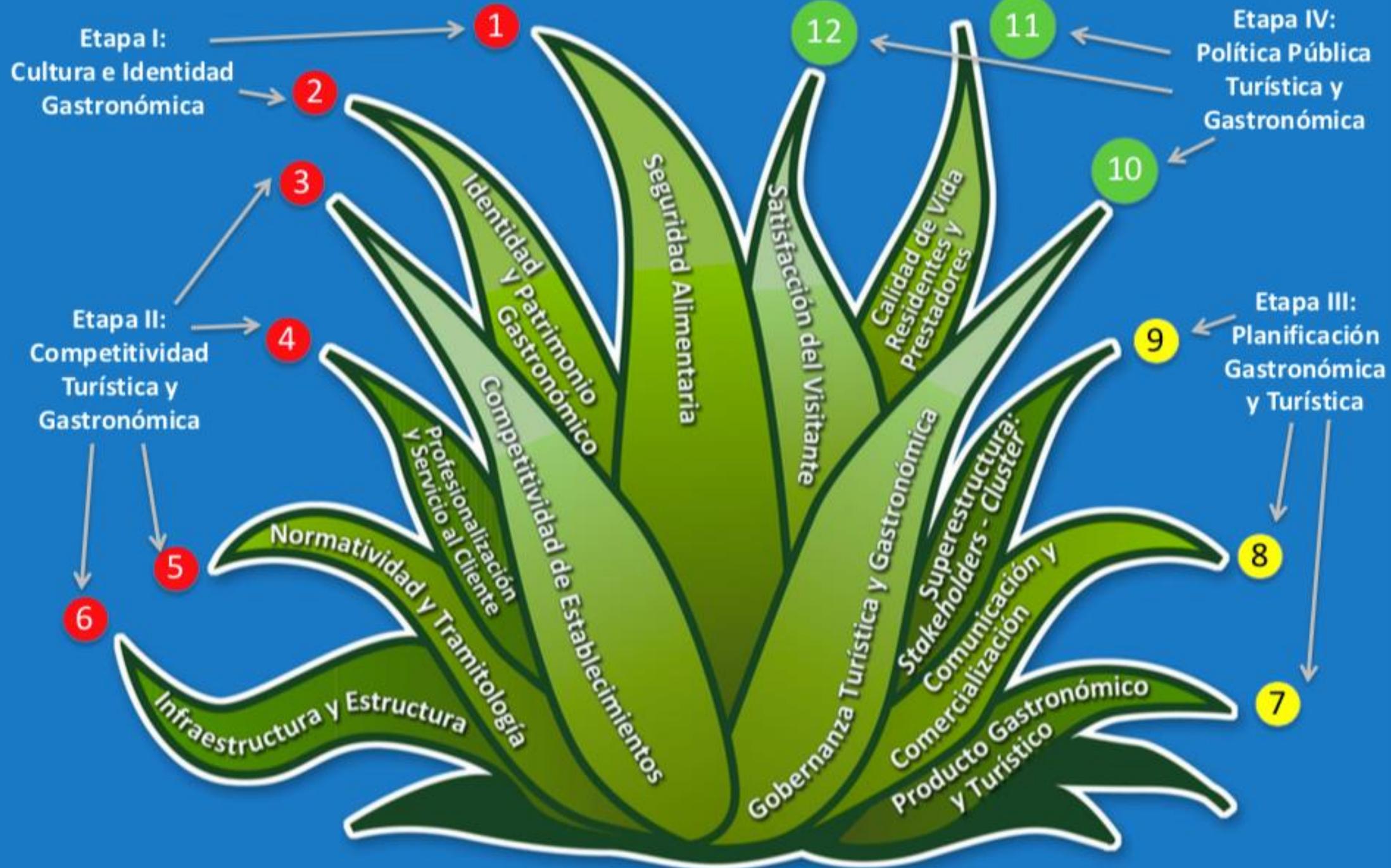
*Excursionista Gastronómico Interno (Local)=EGL\**

*Visitante Gastronómico Internacional=VGI\*\**

*Turista Interno Gastronómico=TIG\*\*\**

*Turista Receptor Gastronómico=TRG\*\*\*\**





TLASOHCAMATI = GRACIAS



Armando Vázquez Morales



**+52 246 47 605 03**



**armadillodelcerro@gmail.com**

