



## **Impacto del Turismo Gastronómico en el Desarrollo Socioeconómico de Tepoztlán, Morelos**

Flores Morales Pablo David<sup>1</sup>  
Flores Amador Cristina<sup>2</sup>  
Guzman Avila Daniela<sup>3</sup>

---

<sup>1</sup> Egresado de la Licenciatura en Turismo, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo.

<sup>2</sup> Profesora Investigadora de Tiempo Completo, Perfil PRODEP, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo.

<sup>3</sup> Egresada de la Licenciatura en Turismo, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo.

## RESUMEN

El turismo como actividad económica, hasta hace algunos años se centraba en destinos de sol y playa, lo que dejaba en desventaja a sitios de interés cultural, natural y gastronómico, debilitando la competitividad entre estos, por lo que, lugares con riqueza patrimonial han tenido que diversificar su oferta, posibilitando nuevos segmentos de mercado, especialmente aquellos que buscan vivir la experiencia culinaria ancestral de zonas en donde se aprovechan los productos endémicos, como un elemento clave que favorece el desarrollo económico. La investigación tiene como objetivo analizar el impacto del turismo gastronómico de Tepoztlán Morelos, como factor en el comportamiento de los visitantes y su contribución en el desarrollo económico y social local. La metodología ES cuantitativa, con un diseño transversal no experimental, para la recolección de datos, se empleó una guía de observación directa y entrevistas estructuradas a la población local, con muestreo aleatorio simple sin remplazo. Las conclusiones demuestran que el turismo gastronómico ha tenido un impacto positivo en la economía local, con un aumento en el consumo de la cadena productiva regional, favoreciendo la demanda de productos, servicios y experiencias culinarias originarias. Consolidándolo, como un destino gastronómico.

**Palabras clave:** Turismo Gastronómico, Desarrollo Económico, Identidad Cultural.

## ABSTRACT

Until a few years ago, tourism as an economic activity was mainly focused on sun-and-beach destinations, placing cultural, natural, and gastronomic sites at a disadvantage and weakening competitiveness among them. As a result, heritage-rich locations have had to diversify their offerings, opening up new market segments—especially those seeking ancestral culinary experiences in areas where endemic products are used as a key element for economic development. This research aims to analyze the impact of gastronomic tourism in Tepoztlán, Morelos, as a factor influencing visitor behavior and its contribution to local economic and social development. The methodology is quantitative, with a non-experimental cross-sectional design. Data collection involved a direct observation guide and structured interviews with the local population, using simple random sampling without replacement. The findings show that gastronomic tourism has had a positive impact on the local economy, with increased consumption within the regional production chain, boosting demand for local products, services, and traditional culinary experiences. This has positioned Tepoztlán as a consolidated gastronomic destination.

**Keywords:** Gastronomic Tourism, Economic Development, Cultural Identity.

## INTRODUCCIÓN

A partir de los últimos años en el ámbito turístico se ha descubierto que el turismo gastronómico es una reciente actividad en auge la cual da pauta a una mayor diversidad de opciones para los visitantes, ampliando así, la gama de posibilidades a donde pueden desplazarse y ser parte de nuevas experiencias, desde disfrutar de aspectos recreativos, atractivos culturales, hasta para quienes buscan satisfacer los paladares más exigentes. En ese sentido, se puede destacar que, el turismo gastronómico se ha convertido en una corriente creciente diversificando las alternativas dentro del sector turístico, en donde los alimentos y bebidas locales son factores que contribuyen en la elección y motivación de los visitantes.

En ese sentido, este segmento ha innovado en las formas tradicionales de esta actividad, es entonces que, el turismo gastronómico es un tipo de turismo en el que las experiencias culinarias son parte fundamental del viaje (UNWTO, 2019). De esta forma, dicha tendencia permite a los viajeros conectarse con las culturas locales a través de la comida, lo que hace que la gastronomía sea un componente clave en la identidad de los destinos, estableciendo otras tendencias en la diversificación de la oferta, ampliando los espacios para emprender empresas que apoyan la economía local, revitalizando las zonas con potencial gastronómico e involucrar a los sectores productivos. Es entonces, que esta modalidad no solo se centra en la degustación de platillos, adicionalmente se fomenta la conexión entre los visitantes y el patrimonio cultural y agrícola de una región (Castillo Linares, 2018). Desde esa perspectiva, es posible destacar que, en el caso de México, por la vasta riqueza culinaria con la que cuenta ha posibilitado que se ubique entre las preferencias de quienes buscan el placer de nuevas formas de disfrute al paladar combinando colores, sabores, formas, ingredientes y estilos que marcan la diferencia haciendo excepcional los productos y servicios que dejan huella en su memoria. De tal forma, que esto se ha venido replicando a nivel nacional, pues con mayor frecuencia los poblados con vocación gastronómica participan en emprender negocios de este tipo, procurando ocupar los productos endémicos en la elaboración de sus platillos, marcando la diferencia. En ese contexto, uno de los lugares que ha incursionado en ampliar sus expectativas al extender y variar sus productos turísticos encauzados a la gastronomía es el municipio de Tepoztlán, en el Estado de Morelos, reconocido por su arraigada cultura y gastronomía.

Es por lo que, en su contexto Tepoztlán, como un pueblo mágico la gastronomía no solo refleja su historia y su tradición regional, de igual modo, se ha convertido en un motivo detonante para el

turismo, brindando relevancia y singularidad a este destino, que distinguen por sus sabores y variedad en la oferta de platillos, entre los que destacan: Los itacates, tlacoyos y las tortillas de maíz criollo, igualmente el mole rojo y el pulque, de esa manera, se permite a los visitantes experimentar la autenticidad culinaria local. La relación entre el turismo gastronómico y el desarrollo local de comunidades como Tepoztlán plantea un conjunto de interrogantes cruciales sobre cómo se puede garantizar un desarrollo sostenible y equitativo (Zamilpa, 2015).

En particular, es necesario explorar cómo se articulan las prácticas turísticas con la producción local de insumos y cómo se preservan las tradiciones culinarias hereditarias, así también, cómo se convierte en un factor que fomenta el desplazamiento de los diferentes segmentos de mercado, de ahí que, la localidad se convierte en un sitio de amplia preferencia, aumentando los ingresos económicos, tomando en cuenta que estos se traducen en beneficios para el desarrollo local, es entonces que, la gastronomía se ubica como un elemento cultural que posibilita la derrama económica y lazos de intercambio cultural. Por ende, se puede aseverar que el turismo gastronómico promueve el desarrollo socioeconómico, revitalizando el emprendimiento y preservando tradiciones culinarias. Tan es así que, en comunidades como Tepoztlán, esta actividad ha sido un catalizador para mantener vivas las prácticas culinarias basadas en productos locales.

Por lo cual, es fundamental encontrar un equilibrio que permita aprovechar las oportunidades económicas del turismo gastronómico sin comprometer la sostenibilidad a largo plazo (Salas y López, 2022). A ese respecto, el auge del turismo gastronómico en localidades como Tepoztlán presenta oportunidades como desafíos. Si bien, esta actividad puede impulsar el desarrollo económico, su amplio crecimiento puede generar presiones sobre los recursos naturales y la infraestructura local (Zamilpa, 2015). Para garantizar un desarrollo sostenible, es fundamental implementar políticas de gestión que equilibren el crecimiento económico con la protección del medio ambiente y la cultura. Un enfoque agroalimentario, que involucra a los turistas en procesos agrícolas locales, puede contribuir significativamente a esta sostenibilidad, fortaleciendo la cadena productiva local y promoviendo prácticas agroecológicas (Data México, 2021).

Desde esa visión el turismo gastronómico en Tepoztlán, conocido por su rica herencia cultural y culinaria, tiene un impacto considerable en la identidad de la comunidad local. La gastronomía no solo refleja la historia y tradiciones, desempeña un papel crucial en la preservación de las costumbres y valores culturales. Por un lado, el turismo gastronómico ha tenido efectos favorables en la preservación

de la identidad cultural, al fomentar la revalorización de las tradiciones locales. Cabe señalar que, en Tepoztlán, las recetas tradicionales como el uso de maíz nativo y los moles regionales conectan a la comunidad con su historia. Asimismo, el consumo de alimentos autóctonos por parte de los turistas puede incentivar a los productores locales a mantener sus métodos agrícolas tradicionales, como el cultivo orgánico y la producción de ingredientes autóctonos.

Sin embargo, el turismo gastronómico también trae consigo retos significativos, especialmente en términos de homogeneización cultural y apropiación de las tradiciones. La necesidad de satisfacer los gustos de los turistas puede llevar a una adaptación de la oferta gastronómica que diluye la autenticidad de los platillos tradicionales. Algunos establecimientos de alimentos optan por versiones más comerciales de la gastronomía local, utilizando ingredientes importados o modificando recetas para ampliar su oferta. Este fenómeno puede propiciar la pérdida de la identidad culinaria, en una oferta estandarizada que pierde su esencia. Al mismo tiempo, el turismo gastronómico influye profundamente en la memoria colectiva y en la construcción de la identidad cultural de Tepoztlán. La gastronomía, como un vehículo de memoria histórica, ayuda a crear narrativas culturales que se transmiten por generaciones. La comida, en este contexto, no solo alimenta, también es una forma de resistencia cultural frente a la globalización. Los platillos tradicionales cuentan historias de resistencia, adaptación y convivencia, elementos fundamentales en la identidad de los pueblos indígenas y rurales como el de Tepoztlán.

Derivado de lo anterior, este estudio tiene como objetivo evaluar el impacto del turismo gastronómico en el desarrollo económico y social de Tepoztlán. Se analizan las oportunidades económicas que esta actividad genera, así como los retos que implica en cuanto a la conservación ambiental y cultural, Por lo que la pregunta de investigación es ¿Cuáles son los beneficios que se generan por el turismo gastronómico en Tepoztlán Morelos?, teniendo como hipótesis que la oferta culinaria de Tepoztlán Morelos incentiva el turismo gastronómico logrando beneficios socioeconómicos.

## **METODOLOGÍA**

La metodología empleada se apoyó en una investigación de tipo deductivo, exploratoria y descriptiva basándose en las experiencias y los comportamientos que surgen entre las variables de estudio usando cálculos estadísticos mediante una orientación cuantitativa, tomando en cuenta que este enfoque implica la recogida de datos cuantificables, donde se hace uso del método estadístico y herramientas computacionales para su análisis (Hernández y Mendoza, 2018). De igual modo, se

emplea trabajo de campo con los actores locales y visitantes. El diseño empleado es de tipo transversal no experimental. Se toman en cuenta dos tipos de muestreo para la aplicación del instrumento, la comunidad anfitriona (habitantes de Tepoztlán de Morelos 2020) y los turistas, como el grupo objeto de estudio y empleando la siguiente fórmula matemática estadística para determinar el tamaño de muestra representativa del universo.

### **MUESTRA Y MUESTREO DE VISITANTES Y LOCALIDAD**

La población (N) objeto de estudio, la constituyen turistas nacionales que arribaron a Tepoztlán de Morelos en el periodo el primer fin de semana de marzo del año 2024. Por lo que, esto se representa de la siguiente manera N= 20,000 turistas nacionales (La Jornada, marzo 2024).

$$n = \frac{Z_{\alpha}^2 \cdot N \cdot p \cdot q}{i^2(N - 1) + Z_{\alpha}^2 \cdot p \cdot q}$$

Donde:

n= muestra

N= Tamaño de la población o universo constituida por 20,000 (La Jornada, marzo 2024).

e= Límite aceptable de error muestral, valor que varía entre 1% y el 9% = 0.1%

p- Probabilidad de éxito = 0.5

q- Probabilidad de fracaso = 0.5

Z= nivel de confianza = Estadígrafo de la Curva Normal Gaussiana, al 95% de confianza y un 5% de error admitido. Z= 1.96 (Marchal W. L. 2019). La muestra se conformó por turistas mexicanos, aplicándoles el cuestionario diseñado con preguntas cerrada abordando las cinco dimensiones de la investigación. Respecto a la selección de los visitantes se ocupó un muestreo probabilístico aleatorio simple dando como resultado (n)= 100, siendo esta muestra la cantidad de cuestionarios aplicados a los turistas, con un muestreo probabilístico aleatorio simple sin reemplazo. Fue necesario obtener información de las perspectivas y apreciaciones de los habitantes con relación a este tema, en donde la población (N) objeto de estudio, la constituyen los habitantes de Tepoztlán de Morelos 2020, representándose de la siguiente manera N= 54,987 (DATA México, 2020).

Donde:

n= muestra

N= Tamaño de la población o universo está constituida por 54,987 según DATA México, 2020.

e= Límite aceptable de error muestral, valor que varía entre 1% y el 9% = 0.1%

p- Probabilidad de éxito = 0.5

q- Probabilidad de fracaso = 0.5

Z= nivel de confianza = Estadígrafo de la Curva Normal Gaussiana, al 95% de confianza y un 5% de error admitido. Z= 1.96 (Marchal W. L. 2019). Con relación a la cantidad de población se ocupó un muestreo probabilístico aleatorio simple dando como resultado (n)= 100 cuestionarios semiestructurados aplicados a los visitantes, tomando en cuenta cinco dimensiones.

## **TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS**

En el desarrollo del cuestionario como instrumento de recolección de datos, los estudios de Pine y Gilmore (1999) y MacCanell (1973), consideran aspectos y contextualizan las variables del estudio con las que se estructuraron las preguntas con aspectos sociodemográficos, comportamientos e impactos económicos, calidad en el servicio, condiciones de infraestructura, planta turística, experiencia como habitantes de un pueblo mágico y su relación con el turismo, obteniendo la percepción, experiencia de los pobladores.

## **ESTADO DEL ARTE**

Para el abordaje de esta investigación se toman en cuenta diversos estudios que tienen relación estrecha con el tema que se presenta, entre estos, consulta en revistas científicas como Redalyc, Scielo y Culinaria, esta última especializada en gastronomía, con las que se recaba información relevante y actualizada que contribuye al logro de este trabajo.

## **MARCO TEÓRICO**

Conforme a la información vista previamente se puede aseverar que el turismo gastronómico se ha convertido en una tendencia creciente, en donde los alimentos y bebidas locales son el principal atractivo, por lo que, el turismo gastronómico se define como un tipo de turismo en el que las experiencias culinarias son parte fundamental del viaje (ONU Turismo, 2019). Esta nueva tendencia permite a los viajeros conectar con las culturas locales a través de la comida, la bebida y costumbres culinarias siendo un componente clave en la identidad de los destinos. En el contexto es importante señalar que el presente estudio se sustenta en la teoría de la experiencia del turismo, en la cual se argumenta que las experiencias memorables juegan un rol central en la satisfacción y lealtad de los turistas (Pine y Gilmore, 1999).

Esta teoría sostiene que el turismo no solo consiste en visitar lugares, pues de igual manera en vivir experiencias completas que involucran los sentidos, las emociones y el intelecto del turista. La vivencia gastronómica, en este sentido, se percibe como una forma de inmersión cultural que va más allá del simple acto de comer. La aplicación de esta teoría en el turismo gastronómico en Tepoztlán se justifica por su enfoque en cuanto a la creación de prácticas auténticas y multisensoriales, donde la

gastronomía local no solo se consume, así mismo converge con todo aquello que se vive y se contextualiza dentro de un entorno cultural, natural y espiritual. Según Pine y Gilmore, 1999, los destinos turísticos que logran integrar estos elementos en la experiencia del visitante generan mayor nivel de satisfacción y repetición de visitas.

Es por eso por lo que, un destino de la magnitud como la de Tepoztlán Morelos, logra albergar cada fin de semana entre 5 mil y 20 mil turistas y, en casos extraordinarios, como ocurrió en el carnaval del año 2024, hasta 150 mil personas. La autenticidad y gastronomía local es la esencia que buscan los visitantes ante la reciente tendencia del turismo gastronómico. Los turistas buscan autenticidad en los productos y experiencias que consumen, en ese sentido, precisamente la gastronomía es una evidencia directa de la identidad cultural de un lugar (MacCannell, 1973). La autenticidad puede ser vista desde dos perspectivas: El concepto de autenticidad objetiva hace referencia a la preservación de prácticas y tradiciones culinarias locales, como el uso de ingredientes tradicionales y métodos de preparación que se han transmitido de generación en generación; Mientras que autenticidad existencial es relacionada con la experiencia personal del turista, donde el visitante siente una conexión con la cultura local a través de su inmersión en la experiencia gastronómica. (Vergés, 2021).

Los mercados locales y los restaurantes tradicionales refuerzan esta percepción al ofrecer platillos elaborados con recetas ancestrales que permiten experimentar la gastronomía como una extensión de la cultura local (Rojas, 2020). Los turistas no solo prueban la comida, incluso se ven inmersos en el entorno donde se prepara y se sirve. En el caso de Tepoztlán, la experiencia sensorial se ve influenciada por el entorno mítico y natural del lugar. El paisaje, con el Cerro del Tepozteco como telón de fondo y el ambiente de tranquilidad que caracteriza al pueblo mágico, complementan la degustación de platillos típicos.

Este contexto ayuda a elevar la experiencia gastronómica más allá del sabor, incorporando el sentido del lugar y las emociones derivadas de la interacción con la cultura local (Trejo, 2019). Por eso, el turismo gastronómico como experiencia transformadora es una forma de apreciar la gastronomía. Es así que, la teoría de la experiencia turística también señala que los viajes pueden tener un efecto transformador en los individuos, al permitirles experimentar otras culturas y formas de vida (Urry, 1990). El turismo gastronómico, en particular, ofrece oportunidades para la educación cultural y la expansión de los conocimientos culinarios. Esto no solo transforma su relación con la comida, conjuntamente les permite comprender la interconexión entre la naturaleza, la cultura y la alimentación (Sánchez & López, 2021).

## **ANÁLISIS Y RESULTADOS**

En el análisis obtenido se pudo identificar que, el turismo gastronómico en Tepoztlán, se posiciona como un motor fundamental para la economía local, los hallazgos revelan que la oferta gastronómica tradicional, basada en productos locales y recetas ancestrales, es uno de los principales atractivos turísticos, motivando a visitantes en busca de experiencias auténticas que los conecten con la cultura y las tradiciones culinarias de la región. Además, se identificó que el turismo gastronómico ha generado empleo y promovido el desarrollo de la producción local, contribuyendo a la preservación del patrimonio cultural y natural de Tepoztlán. Otro aspecto destacable es la preservación, promoción de la cultura y las tradiciones culinarias de Tepoztlán, a través de eventos gastronómicos, festivales y la difusión de la cocina local, se ha logrado revitalizar y mantener vivas prácticas culturales que, de otro modo, podrían haber disminuido (Castillo Linares, 2018).

Los productos agrícolas locales como el maíz, el amaranto y la calabaza, siendo estos ingredientes clave en la oferta culinaria de la región y su cultivo ha sido promovido en el contexto de este tipo de turismo, contribuyendo a la sostenibilidad del sector agroalimentario. Bajo la misma idea, los resultados obtenidos de las encuestas realizadas a los visitantes de Tepoztlán, Morelos, permitieron analizar diferentes aspectos relacionados como son: Análisis sociodemográfico, comportamiento de consumo, motivaciones y satisfacciones, infraestructura y calidad, preferencias gastronómicas y atractivos. Reflejando así los principales motivos que llevan a los turistas elegir Tepoztlán como su lugar de visita. Las encuestas fueron aplicadas a un grupo representativo de turistas durante su estancia en el municipio, debido a ello, se describe lo siguiente:

## **RESULTADOS Y DISCUSIÓN**

### **Prueba de Hipótesis de Igualdad de Medios (t-Student)**

Al comparar y correlacionar las muestras en la PEA la cantidad de dinero que considera que ingresen en su establecimiento diariamente y lo que perciben los visitantes de la cantidad de dinero que gasta en el consumo dentro de un establecimiento de comida en el municipio de Tepoztlán, se obtiene lo siguiente:

### **Procedimiento para realizar la Prueba de Hipótesis de Igualdad de Medios (t-Student):**

1. Definir el tipo de hipótesis a emplear e igualar las medias de la variable de estudio.

$$H_0: M_{PEA} = M_{Visitantes} \quad (\text{Hipótesis nula} - H_0)$$

$$H_1: M_{PEA} \neq M_{Visitantes} \quad (\text{Hipótesis alterna} - H_1)$$

2. Calcular con el programa SPSS versión 21.0 la t calculada para  $gl = n - 1$

$n = 100$  (Tamaño de la muestra)

$$gl = 100 - 1 = 99$$

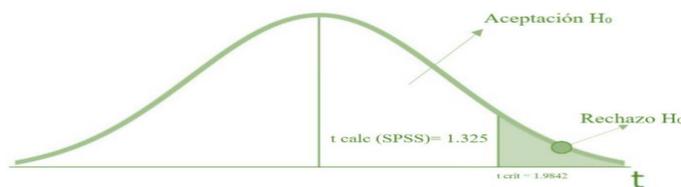
N. C = 95% o  $\alpha$  ad. = 5%

t calc = -1.325 (SPSS)

En la Figura 1, se observan algunas de las medidas de tendencia central de muestras relacionadas como variable la cantidad de dinero que ingresa a un establecimiento de comida diariamente y la cantidad que los visitantes gastan al consumir, teniendo una diferencia de 0.18 en las medias.

### Figura 1

*Contraste de hipótesis estadística de igualdad de medias (t-Student) para las variables de ingresos y gastos de dinero en los establecimientos de*



**Fuente:** Elaboración propia.

3. Determinar la t crítica =?

Como  $\alpha = 0.05$ , esto se divide entre dos para ser t-Student

$$\frac{\alpha}{2} = \frac{0.05}{2} = 0.025$$

De acuerdo con (Marchal, Wathen, & Lind, 2019) en su libro Estadística Aplicada a los Negocios y la Economía se muestra una tabla que contiene las puntuaciones t- Student que se obtienen con los grados de libertad (gl) y estas a su vez, se calculan mediante la magnitud de la muestra menos una unidad, para que de esta manera se logre calcular la t crítica.

$$t \text{ crít} \left( gl, \frac{\alpha}{2} \right) = t \text{ crít} (99, 0.025) = 1.9842$$

4. Comparación de t calculada en el programa SPSS

En este punto, se comparan las medias de dos grupos para determinar si son estadísticamente diferentes, lo cual permite denotar que t calculada (SPSS) en conjunto de t crítica, si acepta la hipótesis

nula ( $H_0$ ) en esta investigación, dónde se puede predecir el comportamiento de los resultados obtenidos por ambas variables a estudiar siendo que la curvatura es una previa representación de los datos estadísticos a detalle de lo que los visitantes gastan en los establecimientos de comida y lo que ingresa previo al consumo diario en las instalaciones, lo cual se deduce que no hay diferencia significativa entre los valores promedios de lo que los visitantes están dispuestos a pagar por los platillos y el promedio a lo que venden dichos alimentos por los prestadores de servicios (vendedores de comida).

## **RESULTADOS Y DISCUSIÓN**

La sostenibilidad del turismo gastronómico requiere encontrar un balance entre el desarrollo económico, la protección del medio ambiente y el bienestar de la comunidad local. Por lo que, uno de los principales retos es la administración y protección de los recursos naturales, tan es así que, en Tepoztlán con su gran biodiversidad, se puede ver cómo el incremento del turismo gastronómico ha propiciado que se tome atención y se ejerzan acciones para salvaguardar los recursos como el agua, los suelos agrícolas y la flora y fauna locales.

Además, se incursiona en la preservación de sus tradiciones culinarias, para mantenerla como herencia de sus antepasados. Ya que, a medida que el destino se hace más popular, tiene el riesgo de que las prácticas culinarias autóctonas sean reemplazadas por ofertas turísticas estandarizadas que no respetan las recetas tradicionales ni el uso de ingredientes locales, con restaurantes enfocados en turistas que a menudo optan por ingredientes externos, lo cual puede afectar la autenticidad de la experiencia gastronómica. Otro desafío importante es el impacto socioeconómico. Si bien el turismo gastronómico puede generar ingresos significativos para los habitantes de Tepoztlán, los beneficios no siempre se distribuyen de manera justa.

Las grandes empresas turísticas y los restaurantes de lujo suelen llevarse la mayor parte de las ganancias, mientras que los pequeños productores y las comunidades rurales no reciben tantos beneficios. Igualmente, la falta de capacitación en gestión empresarial para los emprendedores locales puede limitar su capacidad para competir en el sector turístico. En cuanto a las cifras económicas, el turismo en Tepoztlán es un motor importante para la economía local. Según el gobierno municipal de Tepoztlán (Gobierno del Estado de Morelos, 2022), el turismo representa aproximadamente el 25% del Producto Interno Bruto (PIB) del municipio, con el turismo gastronómico siendo una de las principales actividades económicas. A nivel estatal, el sector turismo de Morelos ha crecido un 6.3% anual en los últimos cinco años, con un notable aumento en los visitantes internacionales interesados en la

gastronomía local (Gobierno del Estado de Morelos, 2021). Sin embargo, la dependencia de este sector hace que la comunidad sea vulnerable a los altibajos del mercado turístico global y a factores como la estacionalidad y las crisis sanitarias, como la pandemia de COVID-19, que afectó drásticamente la actividad turística. Derivado de lo anterior, se pueden destacar algunos aspectos que son relevantes en el estudio.

**SOCIODEMOGRÁFICO 1. Género:** De acuerdo con los resultados obtenidos, el 72.2% de los visitantes encuestados corresponde al género femenino, mientras que el 27.8% restante corresponde al género masculino, esta distribución muestra una mayor presencia de mujeres entre los turistas que visitan Tepoztlán, dando pauta a mayor interés de mujeres por la belleza cultural, por el patrimonio y por degustar la gastronomía local, no descartando la participación **2. Rango de Edad:** En cuanto al rango de edad, los datos indican que el grupo de mayor representación corresponde a los turistas de 20 a 30 años, con una participación destacada en las encuestas. Por otro lado, los visitantes de entre 30 y 40 años fueron los menos representados. **3. Estado Civil:** Con respecto al estado civil, el 77.8% de los visitantes se encuentran solteros, seguido por un 11.1% que está casado y otro 11.1% que se encuentra en unión libre. Esto sugiere que la mayoría de los turistas son solteros, lo que podría influir en la elección de Tepoztlán como destino turístico al desplazarse de manera individual en busca de nuevas experiencias.

**Comportamiento de Consumo. 1. Lugar de Origen:** Los resultados muestran que el 66.7% de los turistas provienen de la Ciudad de México, mientras que el 27.8% proviene del Estado de México. Esta información resalta la proximidad de Tepoztlán con estos dos estados y su atractivo para los habitantes de la región central de México. **2. Gasto Aproximado:** En cuanto al gasto aproximado durante su estancia, el 38.9% de los visitantes declaró gastar menos de \$1, 000 pesos, seguido por un 33.3% que gastó más de \$2, 000 pesos, y un 22.2% que superó los \$4, 000 pesos. Estos datos sugieren una gran variabilidad en los niveles de gasto, lo que podría estar relacionado con las diferentes expectativas de los turistas respecto a su estancia. **3. Medio de Transporte:** El 50% de los visitantes encuestados utiliza transporte privado para su traslado a Tepoztlán, mientras que el 44.4% emplea transporte público. Esto refleja una división casi equitativa en las opciones de transporte utilizadas para llegar al destino. **4. Forma de Viaje:** El 44.4% de los visitantes viaja en familia, el 33.3% lo hace con amigos, y el 16.7% viaja en pareja. Esto pone de manifiesto una clara preferencia por los viajes familiares, aunque los viajes con amigos y en pareja también son comunes.

**Motivaciones y Satisfacción.** **1. Motivo del Viaje:** En cuanto a las razones para visitar Tepoztlán, el 50% de los encuestados lo hace por placer, seguido por el 27.8% que visita por motivos familiares y el 16.7% que lo hace por recreación. Esto confirma que Tepoztlán es principalmente elegido destino de ocio. **2. Tiempo de Estancia:** El 66.7% de los visitantes indicó que su tiempo de estancia es de un fin de semana, mientras que el 27.8% pasa solo un día en el destino. Este comportamiento sugiere que la mayoría de los turistas visitan Tepoztlán en viajes cortos. **3. Percepción sobre Precios** En cuanto a los precios de los alimentos y bebidas, el 94.4% de los visitantes considera que son adecuados, lo que denota una percepción positiva sobre la relación calidad-precio en Tepoztlán. Además, el 77.8% considera que los precios en general son accesibles, lo que favorece la percepción de accesibilidad del destino.

**Infraestructura y Calidad.** **1. Infraestructura del Destino:** El 88.9% de los visitantes considera que la infraestructura de Tepoztlán se encuentra en óptimas condiciones, mientras que el 11.1% considera que no es así. Esta alta valoración refleja una satisfacción general con los servicios y condiciones del destino. **2. Calidad de los Establecimientos de Alimentos y Bebidas:** En términos de la calidad de los establecimientos, el 83.3% de los encuestados considera que la calidad es buena, y el 11.1% califica como excelente los servicios de alimentos y bebidas en Tepoztlán. **3. Frecuencia de Visitas:** El 77.8% de los turistas visita Tepoztlán una vez al año, lo que indica que el destino tiene una clientela recurrente. Un 11.1% realiza dos visitas anuales, y otro 11.1% visita tres veces al año, lo que destaca la fidelidad de los turistas hacia el destino.

**Preferencias Gastronómicas y Atractivos.** **1. Motivos para Visitar Tepoztlán:** El 44.4% de los visitantes elige Tepoztlán por su estatus como Pueblo Mágico, el 33.3% lo hace por sus atractivos naturales y culturales, y el 11.1% se ve atraído por su gastronomía y su imagen. Esto muestra que Tepoztlán es principalmente percibido por su valor cultural y natural. **2. Conocimiento de Platillos Típicos:** Los resultados señalan que el 38.9% de los encuestados está familiarizado con las nieves de Tepoztlán, el 33.3% con la cecina de Yecapixtla, y el 22.2% con los itacates, lo que subraya la importancia de estos platillos en la identidad gastronómica local. **3. Impacto del Turismo Gastronómico en la Identidad:** Un 55.6% de los encuestados considera que el turismo gastronómico no afecta la identidad de la población, mientras que el 44.4% opina que sí lo hace, lo que evidencia una preocupación por los posibles efectos del turismo en la cultura local.

## CONCLUSIONES

En el presente estudio, se ha analizado el impacto del turismo gastronómico y agroalimentario en Tepoztlán, con el propósito de comprender cómo este fenómeno contribuye al desarrollo económico y cultural de la región, así como los desafíos que enfrenta en términos de sostenibilidad. A través de un enfoque cualitativo y documental, se ha logrado integrar diversas perspectivas para ofrecer una visión completa de la situación. La contribución más importante de esta investigación radica en la identificación de la necesidad de un equilibrio entre el desarrollo económico y la preservación cultural y ambiental. Se subraya que, aunque el turismo gastronómico puede ser un motor de crecimiento económico, su éxito y sostenibilidad dependen de una gestión adecuada que involucre a la comunidad local y que promueva prácticas sostenibles. De tal manera que, este estudio no solo aporta una visión integral del impacto del turismo en Tepoztlán, principalmente destaca la importancia de aplicar estrategias de desarrollo turístico que aseguren beneficios duraderos para la comunidad respetando el patrimonio cultural y los recursos naturales de la región. Las recomendaciones derivadas de estos hallazgos ofrecen una base sólida para sumar conocimiento científico a investigaciones futuras y la toma de decisiones en temas de regulación y normatividad en el seno político al buscar promover un turismo que brinde beneficios e impactos favorables y sostenibles.

## REFERENCIAS

- Ávila, R. M. (2016). La gastronomía y su importancia como recurso cultural para el desarrollo del turismo en México. [https://www.sectur.gob.mx/Congreso\\_de\\_Investigacion/ponencias/IPNEST.Rosa%20Mayera%20Avila.pdf](https://www.sectur.gob.mx/Congreso_de_Investigacion/ponencias/IPNEST.Rosa%20Mayera%20Avila.pdf)
- Castillo E., Santoyo V., Muñoz M & Rodríguez B. (2018). Patrimonio gastronómico y desarrollo local en dos Pueblos Mágicos de México. Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad, 5 (15), 22-38. Redalyc. El impacto del turismo cultural en Tepoztlán, Morelos. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=504152244005>
- Data México. (2023). Tepoztlán <https://www.economia.gob.mx/datamexico/es/profile/geo/tepoztlan>
- Gambarota, D. M., & Lorda, M. A. (2017). El turismo como estrategia de desarrollo local. Revista Geográfica Venezolana, 58(2),346-359.Obtenido de: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=347753793006>

- Hernández-Sampieri, R. & Mendoza, C. (2018). Metodología de la investigación. Las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta, Ciudad de México, México: Editorial Mc Graw Hill Education, Año de edición: 2018, ISBN: 978-1-4562-6096-5, 714 p <https://virtual.cuautitlan.unam.mx/rudics/?p=2612>
- MacCanell, Dean (1999). El turista: una nueva teoría de la clase ociosa. Madrid: Melusina.
- Monje, C. A. (2011). Metodología de la investigación cuantitativa y cualitativa guía dinámica. Colombia. Universidad Surcolombiana. <https://www.uv.mx/rmipe/files/2017/02/guia-didactica-metodologia-de-la-investigacion.pdf>
- ONU Turismo. (S.F) Turismo gastronómico y enológico. <https://www.unwto.org/es/gastronomia-turismo-enologico>
- Pine II, B. Joseph; Gilmore James H. (2000). El trabajo es teatro y cada empresa es un escenario. (Edición 2000). Barcelona Buenos aires. Editorial Granica. ISBN968-5015-25-2.
- Salas C. M & López G. (2022, Noviembre 18). Impactos de la turistificación en el Parque Nacional el Tepozteco (PNT): Obstáculos en la búsqueda de una gobernanza turística. Revista de Turismo e Identidad [https://www.researchgate.net/profile/Gustavo-Lopez-Pardo/publication/371965138\\_Impacts\\_of\\_touristification\\_in\\_El\\_Tepozteco\\_National\\_Park\\_PNT\\_obstacles\\_in\\_the\\_search\\_for\\_tourism\\_governance/links/649f238a8de7ed28ba68ee6d/Impacts-of-touristification-in-El-Tepozteco-National-Park-PNT-obstacles-in-the-search-for-tourism-governance.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Gustavo-Lopez-Pardo/publication/371965138_Impacts_of_touristification_in_El_Tepozteco_National_Park_PNT_obstacles_in_the_search_for_tourism_governance/links/649f238a8de7ed28ba68ee6d/Impacts-of-touristification-in-El-Tepozteco-National-Park-PNT-obstacles-in-the-search-for-tourism-governance.pdf)
- Sánchez M. (2024, 4 de Marzo). La Jornada Tepoztlán: pueblo trágico <https://www.jornada.com.mx/noticia/2024/03/04/opinion/tepoztlan-pueblo-tragico-8741>
- Velázquez García, M. A., & Balslev Clausen, H. (2021). Un análisis sociológico de las políticas de turismo en México. Tepoztlán, pueblo mágico. Dimensiones turísticas, 5(8), 39-62. <https://doi.org/10.47557/GNKX6443>
- Vergés, J. (2021). La autenticidad en el turismo: concepción y dificultades de un ideal. Revista Iberoamericana de Filosofía, Política y Humanidades, 51(1), 1-10. [https://institucional.us.es/revistas/Araucaria/51/1\\_primera\\_seccion/9.joan\\_verges.pdf](https://institucional.us.es/revistas/Araucaria/51/1_primera_seccion/9.joan_verges.pdf)

Zamilpa J., Ayala D. A. & Schwentesius R. (Julio, 2015). Desafíos y prioridades de la agricultura orgánica en México, mirando a la Union Europea. México. D.R Honorable Cámara de Diputados. [http://biblioteca.diputados.gob.mx/janium/bv/cedrssa/lxii/des\\_priagr\\_orgme\\_mue.pdf](http://biblioteca.diputados.gob.mx/janium/bv/cedrssa/lxii/des_priagr_orgme_mue.pdf)