

Análisis en el Involucramiento del Apiturismo en una Ruta Bio-Gastronómica de Yucatán

Analysis in the Involvement of the Api-tourism in a Bio-gastronomic Route of Yucatan

Por: Diana Guadalupe Ayuso Poot orcid.org/0000-0002-0890-1714
 Universidad Politécnica de Sinaloa
 Rocío Carolina Murguía Argüelles orcid.org/0000-0003-0345-8669
 Universidad Tecnológica de Nayarit

Dirección electrónica del autor de correspondencia:
rocio.murguia@uno.edu.mx

Fecha de recepción: 8/abril/2022
 Fecha de aceptación: 18/julio/2022

Cómo citar: Cómo citar: Ayuso, D., y Murguía, R. (agosto, 2022). Análisis en el involucramiento del apiturismo en una ruta bio-gastronómica de Yucatán. *Universo de la Tecnológica*, 2(41), 91-96.

Resumen

Esta investigación se realizó en tres municipios del oriente del estado de Yucatán, que corresponden a lo que se ha denominado Ruta Bio-gastronómica TUT: Tinum, Uayma y Temozón. Dicha ruta ha sido parte de un diagnóstico participativo donde se decidió trabajar con los apicultores, quienes expresaron la necesidad de crear nuevas estrategias económicas, proponiendo así, el apiturismo. A través del método etnográfico, se conoció la perspectiva de los apicultores ante diferentes problemas como: largas sequías, enfermedades en las abejas, y el bajo pago por parte de los intermediarios. Además, se identificó que una alternativa como el apiturismo, requería considerar las formas tradicionales de trabajo, cuidado de las colmenas y las creencias basadas en sus usos y costumbres. Se concluyó que la propuesta del apiturismo, es una actividad con posibilidades para comenzar a desarrollar, siempre y cuando, se cumplan con los requerimientos y pautas asignadas por los mismos apicultores.

Palabras Clave: apiturismo, apicultores, ruta biogastronómica, turismo alternativo.

Abstract

This research was done in three municipalities at east of Yucatan's State that corresponds to what has been denominated "Bio-gastronomic route TUT (Tinum, Uayma and Temozon)". That route has been part of a participative diagnosis where it was decided to work with beekeepers, who expressed the need of creating new economic strategies, thus proposing, the api-tourism. Through the ethnographic method, the beekeepers perspective to face problems such as: long droughts, bees diseases and the underpayment by intermediaries has been known. Furthermore, it was identified that an alternative as api-tourism, required to considerate the traditional work methods, beehive care, and the beliefs based on their habits and customs. It was concluded that the api-tourism proposal is an activity with chances to start developing, as long as the requirements and guidelines assigned by the beekeepers themselves are accomplished.

Keywords: Api-tourism, beekeepers, bio-gastronomic route, alternative tourism.

Introducción

El presente trabajo es parte del proyecto de investigación del Cuerpo Académico Estudios Multidisciplinarios de la Diversidad Cultural y Biológica de la Península de Yucatán de la Universidad de Oriente, mediante el proyecto la Ruta Biocultural TUT (Tinum, Uayma y Temozón), en donde, luego de una investigación participativa, se encontró que los mismos pobladores de los tres municipios, identificaban a los apicultores como un grupo vulnerable que requería mayor atención para participar en un proyecto integral y que pudiera participar en la ruta bio-gastronómica TUT. Fue así que surge esta investigación con el fin integrar una actividad económica como el apiturismo en el área de estudio por el alto potencial turístico en dicha ruta identificando no solo a los productores de miel que podrían formar parte del proyecto, sino sus perspectivas y propuestas, así como las problemáticas socioambientales a las que se enfrentan partiendo de la pregunta ¿Es viable realizar apiturismo en la ruta biogastronómica donde los mismos apicultores sean los prestadores del servicio y puedan, además, comercializar la miel?

En un primer momento, se encontró que hay desconfianza para trabajar en una actividad desconocida como el turismo. Pero lo más importante, fue el choque cultural entre las creencias que implican el daño a las colmenas, hasta el uso y visitas de los espacios de trabajo. Pese a lo anterior, los apicultores se mostraron abiertos a la posibilidad de trabajar en el apiturismo, siempre y cuando, se respeten las creencias, y se creen estrategias sustentables para el servicio a los turistas y la comercialización directa de la miel.

Marco Conceptual

El turismo, como lo explica Crosby (2009), debe buscar mejorar la calidad de vida y el bienestar de una comunidad. Un turismo bien planificado, puede impulsar el desarrollo económico, político y social de los habitantes, además, de crear espacios en donde intervengan actores o agentes involucrados, ya sea del sector público o privado, trabajadores y voluntarios, con un objetivo común. Sin embargo, históricamente no se ha visto de esta manera y muchas veces, resulta difícil poder crear un desarrollo turístico responsable.

Dentro de este nombre “alternativo” se agrupan ciertas actividades que van dirigidas al mantenimiento, preservación y cuidado de la naturaleza, al aire libre, así como nuevas vivencias y experiencias visitando lugares desconocidos. Como puede verse en la siguiente clasificación de Acerenza (2006), e Ibañez y Rodríguez (2018), las actividades del turismo alternativo varían desde el punto de quién compra y efectúa el viaje, en tres características:

1. Ecoturismo: “es un concepto que tiene más de 20 años pero que aún surgen cuestiones sobre su definición debido a sus variantes. El ecoturismo consiste en la actividad turística ambientalmente responsable, recorrer lugares o países ricos en áreas naturales con el único fin de estudiar a los seres vivos que habitan en ella y de disfrutar la tranquilidad que se gana al estar en esos lugares, así como también manifestaciones culturales que en ella se presenten. Tiene sus raíces el termino gracias a los movimientos ambientalistas en los años 80’s, cuando los conservacionistas se dan cuenta que a pesar de ser criticado el termino turismo por sus graves faltas, creyeron que este tipo de turismo seria la base para ganar recursos y así fomentar la conservación del medio ambiente” (Acerenza, 2006, p. 94).

2. Turismo de aventura: “Algunos lo llaman turismo deportivo, otros más turismo de aventura, otros tantos turismo de adrenalina o bien turismo de reto, y si bien su denominación es lo de menos, los conceptos si llegan a ser determinantes. Por lo que, estas denominaciones generan confusiones y preocupaciones entre el turista e inclusive entre los prestadores y comercializadores de estos servicios. Referente a las actividades que se practican dentro de esta modalidad encontramos a, el montañismo, rappel, escalada, cabalgata, espeleísmo, ciclismo de montaña y la caminata” (Ibañez y Rodríguez, 2018, p. 22)

3. Turismo rural: “Donde el turista busca vincularse con las labores del campo. Para el turista, esto significa una oportunidad de entrar en contacto con la naturaleza, aun cuando pueda tratarse de espacios sometidos a procesos productivos intensos. También le permite conocer los rasgos de una actividad relacionada, paseos a pie, en bicicleta o en animales de carga, o atestiguar y degustar alimentos producidos en el lugar” (Ibañez y Rodríguez, 2018, p. 23).

Como se puede observar, el fin último en todas estas categorías, es la búsqueda entre lo sostenible y la preservación de los usos y costumbres de las comunidades receptoras. De esta manera, el turista está consciente de los valores naturales y culturales, por lo tanto, buscan convivir con la población, y que, con su actividad recreativa, pueda apoyar en la economía local. Además, se busca evitar la degradación de atractivos turísticos naturales, a través de prácticas sustentables (SECTUR, 2016), algo que durante varias décadas no se contemplaba.

Enfocándonos al segmento del turismo rural, los turistas no son como personas que “solo van a pasear”, sino que la comunidad receptora los toma en cuenta como parte activa durante su estancia, en donde se pueden hacer diferentes actividades, tales como el etnoturismo, agroturismo, talleres gastronómicos, vivencias místicas, aprendizajes de lenguas étnicas, ecoarqueología, preparación y uso de medicina tradicional, talleres artesanales, fotografía rural, entre otros.

De esta forma, las poblaciones rurales buscan una alternativa económica con actividades que les permitan continuar con su vida cotidiana, pero incrementando su valor y reconocimiento a través del turismo, ya sea de manera temporal, o permanente como ocurre con las rutas gastronómicas.

Dichas rutas se organizan en torno a un producto clave que caracteriza la ruta y le otorga su nombre, y debe ofrecer a quienes la recorren una serie de placeres y actividades relacionadas con los elementos distintivos como; comida, producción agrícola, actividades rurales, entretenimientos en la naturaleza y actividades propias de la cultura regional” (Magaña *et al.* 2018, p. 49).

Sumando a lo anterior, Díaz (2017) menciona que las rutas gastronómicas podrían ser determinadas debido a su finalidad, “(...) una ruta bio-gastronómica ya no solo logra captar la atención del turista por los atractivos sino, hace una combinación gastronómica, involucrando al visitante al consumo de ciertas comidas una de ellas a los productos bio-gastronómicos” (p.30). Todo esto, ha provocado transformaciones en el medio

rural y tradicional por medio de una reinversión económica basada en el servicio de alojamiento, recreación o restauración (Crosby, 2009). De esta forma, se puede llevar atención y reconocimiento, al lugar donde se lleva a cabo la actividad “aporta beneficios a los territorios, como la creación de empleos; genera crecimiento en las economías regionales y la exportación de servicios; al impartir un bien intangible” (Delgadillo, 2019, p.4).

Por su parte, el “Apiturismo”, se ha visto como una nueva forma de preservar a las abejas pero sobre todo, dar a conocer la actividad junto a la rama turística. En donde incluso, se ha logrado entender que el turista tiene como objetivo primordial el degustar y vivir la experiencia de probar alimentos principalmente comidas populares de la región a través de la creación de “rutas de la miel”.

El apiturismo es además, una reciente actividad que en conjunto con el apoyo de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER), la Secretaría de Turismo (SECTUR), el Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas (INPI), así como empresas particulares y Organismos No Gubernamentales (ONG) podrían lograr establecer un equilibrio a diversas actividades que tengan relación con el turismo rural y la apicultura, creando diversas estrategias donde podrán darse a conocer como, rutas bio-gastronómicas. En el apiturismo se gestionan estrategias para incrementar su producción con el apoyo de entidades gubernamentales, esta es una forma de llamar la atención de productores y consumidores de miel para lograr realzar la importancia de las abejas dentro de los ecosistemas y la variedad de productos que se pueden obtener de las mismas (Aldaza, 2019, p.196).

De esta manera, se observa un nuevo enfoque con un objetivo sostenible y mucho más consciente con el aporte que las abejas le dan a la humanidad, el trabajo de los apicultores, el consumo de los productos apícolas, así como sus demás vertientes (Achaval, 2020).

Para el caso de México, se han logrado armar rutas bio-gastronómicas y basta mencionar con el sureste de México que entre ellos se encuentra Quintana Roo, Campeche, y Yucatán, donde se trabaja con la abeja melipona, y han aprovechado que, debido a la característica de su falta de aguijón, el turista tiene menos temor a acercarse. Dentro de Quintana Roo se han presentado proyectos como “la creación de una ruta cultural alimentaria en Quintana Roo, como un medio para rescatar costumbres y tradiciones de comunidades rurales mayas que aún conservan formas artesanales para producir la miel melipona” (Coria y Figueroa, 2017, p.486), sin embargo, hasta ahora sigue diseñándose el proyecto. Aunque la actividad apícola no tiene una gran relevancia en el ámbito económico, se ha posicionado gracias al turismo y su cercanía con los estados de Yucatán y Campeche.

Metodología y Técnicas de Investigación

Cabe señalar que, aunque se trabajó en los municipios de Tinum, Uaymay Temozón, y debido a los problemas para salir a campo durante la pandemia del virus SARS COV 2, no se lograron concluir en su totalidad las entrevistas propuestas en un inicio. Como explican Murillo y Martínez (2010), en las técnicas de investigación cualitativa, se busca conocer, comprender y reflexionar sobre el sentido que las personas dan a sus acciones, modo de concebir el mundo y lo que les rodea, y por supuesto, sus ideas, es por ello que se realizó una etnografía de corte transversal, pues se realizó en un tiempo determinado, y a un grupo particular que accedió a participar voluntariamente en las entrevistas (Álvarez-Gayou, 2003; Hernández, *et al.* 2007).

De esta forma, se realizó trabajo de campo en los tres municipios de Yucatán, Tinum, Uayma y Temozón, y desde el instante que fue presentado el proyecto, se concretó un previo análisis al finalizar cada visita por comunidad. De esta manera, se abordó al grupo de estudio, con la finalidad de comprender e interpretar su realidad. Además, se buscó analizar la información proveniente de un trabajo de campo, “cuyos datos (información verbal y no verbal) consisten en experiencias textuales de los protagonistas del fenómeno o de la observación realizada en el ambiente natural para comprender lo que hacen, dicen y piensan sus actores, además de cómo interpretan su mundo y lo que en él acontece” (Murillo y Martínez, 2010, p. 9).

El trabajo de campo inició en Junio del 2019 hasta el mes de marzo del 2020 en los tres municipios, mediante gestiones ante las autoridades para realizar la investigación, visitas a los entrevistados para entablar pláticas informales, entrevistas semiestructuradas, observación participante y recorridos de campo. Se tuvo una participación voluntaria en los tres municipios, de sexo indistinto y un rango de edad de 30 a 80 años, y se logró trabajar con un total de 34 apicultores (n=34) quienes accedieron a realizar las entrevistas y se mostraron interesados en participar en el diseño de la ruta TUT, a través del trabajo de apiturismo. Aunque en un principio participarían más personas, se entrevistó este número debido a la interrupción abrupta por la pandemia, sin embargo se logró entrevistar al 15% de los apicultores registrados en los ejidos.

Resultados

En los tres municipios, se encontró que la producción apícola se basa en la extracción de miel, cera y propóleo, siendo la primera, la que deja mayores ganancias. Los entrevistados refirieron que los meses de mayor producción son abril, mayo y junio.

Para los productores de Uayma, la venta se realiza en Tinum, así que deben invertir en el transporte o bajar el costo de su producto ante los intermediarios. Mientras que los productores de Temozón venden su producto a intermediarios provenientes de Mérida. Los entrevistados dijeron tener entre uno y tres intermediarios, y el número depende del pago del producto. Para el año del 2018 el precio por kilogramo era de hasta \$59, pero para el 2019 y 2020, el precio bajó considerablemente de \$35 y algunas ocasiones de hasta \$8, lo que no les permitió recuperar la inversión de su trabajo.

Aunado a esta situación, las últimas sequías presentadas durante el 2017, 2018 y 2019 provocaron una baja floración y por ende, una baja producción de miel. Sin embargo, para el 2020, las lluvias constantes provocaron inundaciones y pérdidas totales para algunos apicultores. Esta situación, fue la que incluso se consideró como una de las más graves en la producción apícola por parte de todos los entrevistados y la principal causa por la que se ha considerado dejar más de una vez, esta actividad.

Otro aspecto que refirieron los entrevistados y que consideraron dificulta la actividad apícola es el uso de fertilizantes, las quemadas constantes y la deforestación. Esto efectivamente, como Martínez y Medina explican (2017), provoca que la mortandad de las abejas, ya que no encuentran suficiente vegetación y aunado a los largos recorridos que tienen que realizar para conseguir flores, dificulta la sobrevivencia de las abejas y las hace mucho más vulnerables.

En general, los entrevistados mencionaron que es poca la miel cosechada que se deja en sus hogares para autoconsumo, ya que tratan de aprovechar lo más posible el pago que les dan. El promedio de miel en reserva es de 35 kg, la cual suele consumirse o vender entre sus vecinos, familiares y conocidos, aunque en cantidades mínimas. De las cosechas, consumen solo la miel, especialmente para el uso gastronómico ya sea en hot cakes, buñuelos o pan de barra. Otra forma de consumo es como uso medicinal, ya sea como jarabe para la tos o para la carnosidad de los ojos. Todos los entrevistados dijeron que no conocen otras formas de usar la miel y aunque algunos la han usado en algunos cursos para elaborar cosméticos, cremas y jabones, no continúan elaborándolos.

Los apicultores agregaron que suelen realizar la ceremonia maya del saká, dicha ceremonia se ofrenda a “los señores del monte”, los cuales cuidarán los cultivos y cosechas durante el año, pero también cuando la Xula ataca las colmenas. Los cuatro entrevistados también dijeron que cuando van a cambiar a sus colmenas de lugar, “santiguan” la tierra, con el fin de que ésta esté limpia y no sufran mucho estrés ni daños por el movimiento.

Considerando esta última característica, santiguar la tierra o hacer ritos y ceremonias en los apiarios, forma parte de los usos y costumbres de la población maya desde tiempos prehispánicos. Ante ello González (2012) refiere que para los apicultores mayas se deben cumplir con una serie de actividades con el fin de no dañar las abejas ni alterar su comportamiento, especialmente cuando se trata de aromas y actividades que permitan la protección y el ahuyentar los “malos espíritus” que incluso, podrían tener los que se acerquen a los apiarios.

Bajo esta perspectiva, los entrevistados dijeron que existe la creencia de que los apiarios no deben ser visitados por personas que fueron a un funeral o un panteón, ya que pueden “cargar mal aire” y provocar daños en las colmenas, los cuales pueden ser tan graves como la muerte. Lo mismo ocurre con las mujeres que están menstruando, ya que tienen la creencia de que pueden enfermar a las abejas; así como con las personas que tuvieron relaciones sexuales en menos de un día, pues el aroma que expiden altera el comportamiento de las abejas, y las puede hacer enojar o distraer. Durante las entrevistas, los apicultores dijeron que estas características eran indispensables para que sus colmenas no resultaran afectadas.

Aunque ninguno de los entrevistados dijo que alguna vez haya recibido visitantes en sus apiarios con intención de hacer turismo, consideraron que no era una mala idea, pues es una actividad que puede causar curiosidad e interés entre la gente, especialmente porque se tiene la idea de que es peligrosa, pero si se tienen medidas de seguridad y cuidado, resultaría ser provechosa, tanto para el visitante que aprendería, como para ellos, que podrían recibir una remuneración económica por enseñarles o venderles productos. Además, consideraron que para realizar una actividad como el apiturismo, se debe tener el equipo necesario como un overol

o pantalón de tela gruesa, botas cerradas, guantes, velo, y ahumador, de los cuales, los mismos apicultores podrían proporcionarles los últimos tres. Sería además importante indicarle al visitante que no use perfume ni crema o protector solar con aroma fuerte.

Para los apicultores, consideraron que ellos verían difícil controlar tres aspectos: que los turistas no hayan visitado panteones ni asistido a algún funeral, que las mujeres no menstrúen y que no hayan tenido relaciones sexuales en las últimas 24 horas.

Ante estos puntos, consideraron que sería difícil aceptar que visitaran sus apiarios, pues ellos no sabrían si hicieron algo de esto, y tampoco se atreverían a preguntarles. Por lo anterior, ellos consideraron que lo mejor sería tener un lugar en específico para enseñarles la actividad sin necesidad de arriesgar sus propias colmenas.

Todos los entrevistados coincidieron que podrían enseñar cómo se hace la actividad apícola, y consideraron que incluso, podrían dar talleres y técnicas avanzadas. Por lo mismo, volvió a surgir la sugerencia de que se considerara un espacio cercano a la población, donde los apicultores interesados puedan trabajar ahí, con fines turísticos. De esta manera, también se podrían exponer los diferentes tipos de mieles a través de una cata, e incluso, exponer fotografías de las diferentes floraciones, para que, cuando hicieran recorridos, pudieran identificar las flores que sirven a sus abejas. Por último, surgió la propuesta de realizar un comité que les permitiera trabajar de manera rotativa a cada apicultor, de esta manera, no descuidarían sus actividades diarias, y les permitiría a todos ganar de la misma manera, por la actividad turística.

Conclusiones y Recomendaciones

El apiturismo no es un tema nuevo en nuestra zona, sin embargo no todas las comunidades de Yucatán lo han llevado a la práctica para obtener un beneficio. En los lugares de Tinum, Uayma y Temozón, existe un gran número de apicultores como también atractivos y zonas que pueden ser de gran ayuda como la venta del producto apícola, sin embargo, se debe tomar en cuenta los puntos más notables en la investigación para poder implementar un futuro proyecto, en donde, además, se han considerado sus usos y costumbres.

1. El consumo y el comercio de la miel fue distinto en cada apicultor como zona entrevistada, se logró encontrar que son pocos los apicultores que consumen la miel para platillos, y se usa como endulzante, y ocasionalmente para malestares físicos (dolor de garganta, por ejemplo).

Recomendaciones: Empezar por atribuirles la importancia de la miel y su trabajo por medio de pequeñas campañas de aprendizaje o poner el nuevo reto de consumo con los jóvenes que pueden usar redes sociales logrando compartir el aprendizajes a su padres, tíos o abuelos para poder regresar el consumo como hábito.

2. Pérdida de práctica o de enseñanza a futuras generaciones, debido a que a pesar de que existe un número medio de apicultores en cada comunidad, los resultados de la entrevista arrojaron que actualmente solo enseñan a un número en específico que siguen la tradición de heredar ese conocimiento a sus hijos, esto debido a que los mismos familiares no quieren o no tiene el interés de la importancia de la apicultura.

Recomendaciones: Brindar un valor a esta práctica y dar a conocer a los jóvenes a través de su sistema educativo las distintas actividades agropecuarias que su localidad cuentan y al mismo hacerles entender como esto podría traer nuevas oportunidades como lo es turismo.

3. El conocimiento en el servicio al turista es baja, debido que no todos los apicultores han tenido la experiencia de establecer algún contacto o la oportunidad de dar un tour que involucre un trato de calidad o de manera abierta, además, de que no todos los apicultores cuentan con un idioma universal como el inglés.

Recomendaciones: Lograr contactar con alguna persona externa al proyecto pero que viva dentro de cada comunidad con el fin de llegar alguna alianza que involucre el proveer talleres los fines de semana (días que los apicultores están más libres), para su aprendizaje y mayor calidad de servicio.

4. Las tres comunidades presentan costumbres y tradiciones mayas mismas que involucra el gran impacto que tiene el realizar los tours en los apiarios por lo tanto, no todos los apicultores estuvieron de acuerdo con el hecho de que el turista visitara su zona de trabajo por su diversa cosmovisión.

Recomendaciones: Dar información al turista acerca de las medidas necesarias que los apicultores pidan, no únicamente el uso correcto del traje, sino medidas apegadas a la creencia como ejemplo, el no ir a un funeral un día antes de visitar a la abejas debido a que los apicultores de dichas zonas afirman que las abejas pueden abandonar la colmena.

5. También se logró identificar que en la producción de miel se puede involucrar otros aspectos como la contaminación, la venta en bajo costo que ocasiona el no lograr obtener nuevamente su capital de ingreso y por ende el abandono a la práctica apicultora obligándolos a migrar a otras zonas con oportunidades de trabajo.

Recomendaciones: Dar a conocer a los apicultores el valor justo y económico que tiene su producción invitándolos a entender la importancia de la abeja en nuestro planeta con la finalidad de prepararlos al momento de dar a conocer su producto como tal desarrollando más adelante una buena comercialización y venta que largo plazo logre proteger a sus abejas como su seguro económico.

El turismo apícola, influye significativamente en el desarrollo turístico de las tres comunidades, pero para poder establecer una ruta bio-gastronómica se debe tomar en cuenta las recomendaciones y mejorar principalmente la visión de los apicultores, debido a que existe un producto, un atractivo, y una actividad, sin embargo, no existe un servicio como tal. El involucramiento del apiturismo y la comercialización de la miel en la ruta TUT puede ser factible actualmente para una posible opción de postcovid justificando que de manera natural el turista estará buscando un servicio al aire libre y al contacto con la naturaleza después de pasar los últimos meses en casa, por ello es necesario comprender los puntos anteriores y además agregar la preparación adecuada para un posible servicio con las medidas adecuadas.

Referencias

- Acerenza, M. A. (2006). Conceptualización, origen y evolución del turismo. México: Trillas.
- Achaval, B. (28 de 11 de 2020). Eslovenia. El apiturismo fusiona la apicultura y los viajes. Obtenido de Eslovenia. El apiturismo fusiona la apicultura y los viajes.: <https://beatrizachaval.blogspot.com/2015/06/eslovenia-el-apiturismo-fusiona-la.html>
- Aldaza, V. (2019). Diseño de recorrido para Turismo Apícola en el campo “Api Real”-Ilaló. Ecuador: Universidad de Ecuador.
- Álvarez-Gayou, J. (2003). Cómo hacer investigación cualitativa. Fundamentos y metodología. Barcelona: Paidós.
- Coria, H. E., y Figueroa de la Fuente, M. (2017). El aprovechamiento de la miel melipona como un atractivo turístico sustentable de Quintana Roo. El periplo sustentable de la Universidad Autónoma de Quintana Roo, 42.
- Crosby, A. (2009). Re-inventando el turismo rural. Gestión y desarrollo. España: LAERTES.
- Díaz García, S. M. (2017). Propuesta de la creación del concepto vitrina artística culinaria en movimiento (cocina vítrico) como promotor y fortalecedor del Patrimonio Cultural del Ecuador. Ecuador: Quito: Universidad de las Américas.
- Delgadillo, M. F. (2019). Las rutas gastronómicas en el departamento del meta: una propuesta de sustentabilidad turística. Turismo de sociedad, 26.
- González, L. (2012) Alrededor de la colmena: dioses, mitos y ritos, Tesis para obtener el grado de Maestra en Estudios Mesoamericanos, México, UNAM
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., y Baptista Lucio, P. (2007). Metodología de la Investigación. Colombia: Mac Graw Hill.
- Ibañez, R., y Rodríguez, I. (2018). Tipologías y antecedentes de la actividad turística: turismo tradicional y turismo alternativo. Medio Ambiente y política turística, 17-33.
- Magaña, M., Tavera Cortés, y Salazar Barrientos. (2016). Productividad de la apicultura en México y su impacto sobre la rentabilidad. Revista mexicana de ciencias agrícolas. Revista mexicana de ciencias agrícolas, 7(5), 1103-1115.
- Martínez, L. y Medina, S. (2017) La bioeconomía para las políticas públicas de adaptación al cambio climático en apoyo al sector agropecuario Revista Ciencias Socio-administrativas, 3(2), 1262-1266.
- Murillo, J., y Martínez, C. (2010). Investigación etnográfica. Métodos en investigación educativa. México: Fundación Merced.
- SECTUR. (30 de 03 de 2016). Primera Seccion. Obtenido de Diario Oficial: <http://www.sectur.gob.mx/PDF/ACUERDO%20CATA%CC%81LOGO.pdf>