Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar, Ciudad de México, México.
ISSN 2707-2207 / ISSN 2707-2215 (en línea), septiembre-octubre 2026,
Volumen 10, Número 5.

https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v10i5

GASTRONOMÍA DEL TERRUÑO EN ACAPULCO: VALORACIÓN TURÍSTICA E IMPACTO SOCIOECONÓMICO EN LA RECUPERACIÓN POSTPANDEMIA

TERROIR GASTRONOMY IN ACAPULCO: TOURISM VALUATION AND SOCIOECONOMIC IMPACT IN THE POST-PANDEMIC RECOVERY

Roger Joseph Bergeret Muñoz
Universidad Autónoma de Guerrero, México

Zuriel Bello Baylón
Universidad Autónoma de Guerrero, México

Armand Coeur Bergeret Gordillo
Universidad Autónoma de Guerrero, México

Cecilia Jiménez Meza
Universidad Autónoma de Guerrero, México

Mónica Corazón Gordillo Escalante
Universidad Autónoma de Guerrero, México

DOI: https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v10i5.26766

Gastronomía del Terruño en Acapulco: Valoración Turística e Impacto Socioeconómico en la Recuperación Postpandemia

Roger Joseph Bergeret Muñoz[1]
02283@uagro.mx
https://orcid.org/0000-0002-6931-9760
Universidad Autónoma de Guerrero
México

Zuriel Bello Baylón
zuriel.bello00@gmail.com
https://orcid.org/0000-0001-8732-4267
Universidad Autónoma de Guerrero
México

Armand Coeur Bergeret Gordillo
17469666@uagro.mx
https://orcid.org/0000-0002-1851-7732
Universidad Autónoma de Guerrero
México

Cecilia Jiménez Meza
23500742@uagro.mx
https://orcid.org/0009-0006-7966-9971
Universidad Autónoma de Guerrero
México

Mónica Corazón Gordillo Escalante
grupo.aca.sria@gmail.com
https://orcid.org/0000-0002-6923-2307
Universidad Autónoma de Guerrero
México

RESUMEN

Este estudio analiza la doble dimensión de la gastronomía del terruño en Acapulco, Guerrero, evaluando su valor cultural desde la perspectiva de la demanda y su impacto socioeconómico en la sociedad local durante la recuperación post-COVID-19. La investigación adopta un enfoque cualitativo y descriptivo, basado en revisión documental, observación participante y entrevistas semiestructuradas a dos unidades de análisis en la Zona Tradicional del puerto: turistas (n=20) y prestadores de servicios gastronómicos (n=20). Los resultados revelan una paradoja: los visitantes otorgan un alto valor patrimonial a la cocina tradicional, posicionándola como el segundo rubro de gasto y el tercer motivo de visita; sin embargo, aunque esta demanda impulsa la reactivación y genera empleo, persisten condiciones salariales precarias y fugas de capital hacia proveedores externos, lo que limita la distribución equitativa de la riqueza. Se concluye que la cocina tradicional acapulqueña actúa como motor de resiliencia frente a crisis, pero requiere estrategias orientadas a democratizar sus beneficios económicos y fomentar cadenas productivas locales para consolidarse como pilar de desarrollo social.

***Palabras clave*:** gastronomía del terruño, turismo gastronómico, impacto socioeconómico, valor cultural, Acapulco

[1] Autor principal.
Correspondencia: 02283@uagro.mx

Terroir Gastronomy in Acapulco: Tourism Valuation and Socioeconomic Impact in the Post-Pandemic Recovery

ABSTRACT

This study analyzes the dual dimension of terroir gastronomy in Acapulco, Guerrero, assessing its cultural value from the demand perspective and its socioeconomic impact on the local society during the post-COVID-19 recovery. The research adopts a qualitative and descriptive approach, based on documentary review, participant observation, and semi-structured interviews with two units of analysis in the port's Traditional Zone: tourists (n=20) and gastronomic service providers (n=20). The results reveal a paradox: visitors grant high heritage value to traditional cuisine, positioning it as the second largest expenditure category and the third main reason for visiting the destination; however, although this culinary demand drives reactivation and generates employment, precarious wage conditions and capital flight towards external suppliers persist, limiting the equitable distribution of wealth. It is concluded that traditional Acapulco cuisine acts as an engine of resilience in the face of crises, but it requires strategies aimed at democratizing its economic benefits and promoting local productive chains to truly consolidate itself as a pillar of social development.

***Keywords*:** terroir gastronomy, gastronomic tourism, socioeconomic impact, cultural value, Acapulco

Artículo recibido 15 agosto 2026
Aceptado para publicación: 24 setiembre 2026

INTRODUCCIÓN

La gastronomía constituye un pilar fundamental en la estructuración de la experiencia turística y el desarrollo socioeconómico de los destinos (Kivella & Crotts, 2006). Más allá de satisfacer una necesidad biológica, la cocina tradicional opera como un elemento diferenciador que refleja la identidad cultural de un territorio, motiva el desplazamiento de los viajeros (López-Guzmán & Sánchez Cañizares, 2012) y se consagra como un instrumento de definición de marca (Kivella & Crotts, 2006). En México, la relevancia de este sector se formalizó mediante la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional, la cual establece ejes estratégicos para potenciar la oferta culinaria como un atractivo turístico y un motor de dinamización económica (Diario Oficial de la Federación [DOF], 2015).

En el caso específico de Acapulco, Guerrero, la "gastronomía del terruño" —caracterizada por el uso de mariscos frescos, técnicas de preparación ancestrales y un fuerte arraigo local— funciona como un eje de atracción que detona una derrama económica en la comunidad y funge como fuente de promoción e imagen turística (Bergeret Muñoz, 2007; Maldonado Vivanco, 2020). No obstante, la crisis sanitaria derivada de la pandemia por COVID-19 impactó severamente a la industria de la hospitalidad, afectando de manera desproporcionada a los establecimientos de alimentos y bebidas, así como a los trabajadores y a la población local que dependen de esta cadena de valor.

A pesar de la reactivación paulatina del sector, existe un debate continuo sobre la verdadera permeabilidad de los beneficios económicos generados por la demanda gastronómica en la base social del destino (Briedenhann & Wickens, 2004). Por un lado, el mundo empresarial y académico reconoce la necesidad de comprender el valor que los turistas otorgan a los recursos culinarios y su influencia directa en la competitividad del destino (Di-Clemente et al., 2013). Diversos estudios han explorado el papel de la gastronomía como motor de desarrollo local en destinos específicos, destacando la importancia de la coordinación entre los actores involucrados (Londoño, 2011). Por otro lado, resulta imperativo analizar si este consumo culinario logra generar un efecto multiplicador efectivo que trascienda las cifras macroeconómicas y se traduzca en un desarrollo tangible, priorizando el encadenamiento productivo local y minimizando las fugas de capital hacia proveedores foráneos (Posner, 2010).

Por consiguiente, el objetivo principal de este artículo es analizar el papel de la gastronomía del terruño en Acapulco durante la recuperación postpandemia, contrastando el valor patrimonial y motivacional otorgado por la demanda (turistas) con su impacto socioeconómico real en la oferta (sociedad local). Para ello, el documento aborda inicialmente la conceptualización del terruño y el turismo gastronómico, seguido de un análisis de la relación entre la demanda culinaria y las variables de desarrollo local, para culminar con la exposición de los hallazgos empíricos y el planteamiento de estrategias orientadas a la democratización económica.

MARCO TEÓRICO Y REVISIÓN DE LA LITERATURA

Conceptualización del terruño y turismo gastronómico

El concepto de "terruño" (*terroir*) trasciende la mera ubicación geográfica para englobar el origen de los insumos, el clima, las técnicas de cultivo y la profunda conexión humana que otorgan identidad a una preparación culinaria (Maldonado Vivanco, 2020). En destinos turísticos, la gastronomía del terruño opera desde la particularidad y la elaboración artesanal, reflejando la idiosincrasia y la condición humana de los habitantes locales (Bergeret Muñoz, 2007).

Por su parte, el turismo gastronómico ha evolucionado para convertirse en un segmento novedoso donde el interés por la comida configura la elección del destino y satisface necesidades culturales y hedonistas (López de Heredia & Gaztelumendi, 2021). Esta modalidad transforma la alimentación en una experiencia lúdica y de conocimiento que conecta al visitante con la sociedad anfitriona, superando la visión de la comida como un simple servicio complementario para posicionarla como el centro de la experiencia turística (Kivella & Crotts, 2006).

Patrimonio cultural, imaginarios e imagen del destino

En un entorno global competitivo, la gastronomía funge como un elemento diferenciador que promueve la imagen y define la marca de los destinos (López-Guzmán & Sánchez Cañizares, 2012). La cocina tradicional constituye un patrimonio vivo que fortalece el sentido de pertenencia, salvaguarda la identidad local frente a la homogeneización y diversifica la oferta turística predominante de sol y playa (Prat & Cànoves, 2012; Regalado Espinoza, 2014).

Desde la perspectiva de la demanda, las experiencias culinarias generan imaginarios turísticos (Mascarenhas & Gândara, 2010).

El imaginario concurre en la incursión de símbolos que representan una idea próxima a la realidad del destino antes de visitarlo (Castoriadis, 1983). Conocer el imaginario culinario permite evaluar el nivel de conocimiento previo del turista, el impacto de la promoción y el valor final que otorga a la experiencia, determinando si la cocina logra convertirse en un factor de atracción primordial (Enzaldo Leyva & Bergeret Muñoz, 2020; Oliveira, 2011; Poulain, 2008).

Desarrollo socioeconómico y el efecto multiplicador

En la dimensión económica, la industria de alimentos y bebidas representa un dinamizador clave. En México, este sector ha llegado a aportar significativamente al PIB Turístico, destacando por su capacidad para la generación de empleos (Instituto Nacional de Estadística y Geografía [INEGI], 2020; Torruco Marqués, 2019). Sin embargo, el verdadero potencial del gasto turístico gastronómico radica en su "efecto multiplicador"; un fenómeno mediante el cual los ingresos derivados del consumo de los visitantes se inyectan en la economía local a través del pago de salarios y la adquisición de insumos a productores primarios (Briedenhann & Wickens, 2004; Posner, 2010). La profundidad de este impacto y la auténtica democratización de los beneficios dependen directamente de la capacidad del destino para priorizar el encadenamiento productivo local, minimizando las fugas de capital hacia proveedores foráneos (Posner, 2010). En esta línea, la Organización Mundial del Turismo (2021) subraya que el desarrollo del turismo gastronómico debe fomentar la cadena de valor local para maximizar los beneficios económicos y sociales en el destino, lo que refuerza la necesidad de políticas que prioricen a los productores primarios y a los prestadores de servicios locales.

La riqueza culinaria de Acapulco

La gastronomía acapulqueña integra las vertientes ancestral, tradicional y típica (Galarza Cachiguango et al., s. f.; UNESCO, 2015). Su oferta mantiene un vínculo histórico con el México prehispánico, resultado de un mestizaje que incorpora influencias indígenas, españolas, asiáticas (vía la Nao de China) y francesas (Coelho Costa, 2017). Los ingredientes de origen indígena, como el maíz, el chile y el frijol, dominan en preparaciones cotidianas como el pozole, las chalupas y el relleno, utilizando una amplia variedad de proteínas endémicas y mariscos frescos. Toda esta amalgama de saberes, técnicas de cocción e historia se impregna en los platillos acapulqueños, dotándolos de un valor cultural excepcional con el potencial de erigirse como motor de desarrollo para el puerto.

METODOLOGÍA

Enfoque y diseño de la investigación

La presente investigación se desarrolló bajo un enfoque cualitativo y un método inductivo, con el propósito de comprender la realidad socioeconómica y cultural desde la experiencia directa de los actores involucrados. El diseño del estudio se sustentó en los paradigmas fenomenológico, hermenéutico y simbólico, lo que permitió un alcance netamente descriptivo e interpretativo de los significados que tanto los trabajadores como los visitantes otorgan a la reactivación culinaria. Aunque el enfoque de obtención de información incluye una vertiente retrospectiva —para contrastar las vivencias y percepciones previas a la pandemia con la nueva normalidad—, el diseño es de corte transversal, ya que los datos primarios se recolectaron en un periodo único y delimitado.

Delimitación espacial y temporal

El trabajo de campo se delimitó espacialmente en la Zona Tradicional del puerto de Acapulco, Guerrero, y se ejecutó durante la temporada comprendida entre diciembre de 2021 y marzo de 2022.

Unidades de análisis y muestra

Para capturar la dimensión dual del fenómeno (oferta y demanda), la unidad de análisis estuvo conformada por dos poblaciones distintas. Se seleccionó una muestra intencional total de 40 informantes dividida equitativamente entre prestadores de servicios gastronómicos (oferta/sociedad local) y turistas (demanda). Las características sociodemográficas de ambas submuestras se detallan en la Tabla 1.

1. **Prestadores de servicios gastronómicos (Oferta/Sociedad local):** 20 informantes (14 hombres y 6 mujeres), con un rango de edad de entre 26 y 55 años, y una trayectoria empírica en el área de servicio al cliente que abarca desde los 5 hasta los 36 años. En su mayoría de nacionalidad mexicana, con presencia de un extranjero.
2. **Turistas (Demanda):** 20 informantes (12 hombres y 8 mujeres), con un rango de edad de entre 40 y 56 años. Este grupo se caracterizó por una alta fidelidad al destino, reportando haber visitado Acapulco en más de tres ocasiones y pernoctando un mínimo de tres días por viaje. La procedencia principal de estos visitantes fue la Ciudad de México, seguida de Cuernavaca y Puebla.

Tabla 1 Perfil general sociodemográfico de las unidades de análisis

Variable	Prestadores de servicios locales (*n* = 20)	Turistas y visitantes (*n* = 20)
Género	14 hombres (70%), 6 mujeres (30%)	12 hombres (60%), 8 mujeres (40%)
Rango de edad	Entre 26 y 55 años	Entre 40 y 56 años
Nacionalidad / Origen	39 nacionales, 1 extranjero (hondureño)*	Principalmente CDMX, Cuernavaca y Puebla
Ocupación / Experiencia	De 5 a 36 años en servicio al cliente	Oficinistas, independientes, supervisores
Atributo turístico	No aplica (Residentes / Oferta)	Alta fidelidad (más de 3 visitas previas)

Nota. Elaboración propia con base en los resultados del trabajo de campo (diciembre 2021 - marzo 2022). La muestra total se divide equitativamente en dos grupos de análisis ($N = 40$). * El participante extranjero es un residente de Acapulco que labora activamente como prestador de servicios gastronómicos, por lo que su testimonio se integra para reflejar la dinámica real de la base trabajadora local.

Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Para la obtención de los datos primarios se triangularon dos técnicas cualitativas: la observación participante dentro y fuera de los establecimientos de alimentos y bebidas, y la aplicación de entrevistas semiestructuradas adaptadas para cada grupo de informantes.

- En el caso de los prestadores de servicios, los instrumentos facilitaron la captura de las dinámicas operativas diarias, testimonios sobre fluctuaciones de ingresos, condiciones de vida y patrones de consumo local tras la crisis sanitaria.
- En el caso de los turistas, las entrevistas permitieron identificar el gasto turístico, los motivos de visita, los imaginarios previos al viaje y el valor cultural otorgado a la gastronomía del terruño.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Los hallazgos de esta investigación revelan una dinámica compleja en torno a la gastronomía del terruño en Acapulco, evidenciando contrastes significativos entre la percepción de los visitantes y la realidad socioeconómica de los prestadores de servicios durante la recuperación postpandemia.

Valoración patrimonial y consumo turístico (Perspectiva de la demanda)

Desde la perspectiva de los visitantes, la gastronomía local ocupa un lugar prioritario en las motivaciones de viaje. El 100% de los turistas entrevistados reportó un imaginario previo altamente positivo sobre la cocina local, consolidándola como la tercera razón principal para visitar el puerto, solo por detrás de la playa y el descanso. Asimismo, la alimentación representa el segundo rubro de mayor gasto turístico, tal como se muestra en la Tabla 2, superando al transporte, dado que una gran proporción

de visitantes nacionales (principalmente de la Ciudad de México) arriba vía terrestre en vehículos particulares.

De forma unánime, los informantes expresaron agrado por el sabor de la gastronomía tradicional, considerándola plenamente competitiva frente a la oferta nacional e internacional. El 95% de la muestra le otorga un profundo valor cultural, destacando su historia, sus costumbres y un característico "sabor a hogar" que refleja fielmente el modo de vida del pueblo acapulqueño. Este reconocimiento se ve potenciado por la promoción turística histórica del destino y por dinámicas recientes: la crisis económica derivada de la pandemia impulsó un retorno al consumo de platillos típicos (como el arroz con frijoles, la cecina, las chalupitas y el relleno de cuche).

Tabla 2 Perfil de viaje y comportamiento de consumo de la demanda turística

Variable de estudio	**Resultados y jerarquización reportada**
Estancia promedio	3 días en adelante
Nivel de estudios de la muestra	Primaria/Secundaria, Técnico, Licenciatura, Maestría
Jerarquización del motivo de visita	1. Playa 2. Descanso 3. Gastronomía 4. Familia, trabajo y otros
Jerarquización del gasto turístico	1. Hospedaje 2. Gastronomía 3. Transporte 4. Souvenirs y otros

Nota. Elaboración propia con base en el trabajo de campo (2022). Se observa que la gastronomía se posiciona como el tercer motivador de viaje y el segundo rubro de mayor impacto económico para el destino.

Esta revitalización revirtió temporalmente la tendencia hacia la internacionalización culinaria, abriendo la posibilidad de posicionar al gastro-terruño como una experiencia sibarita. Finalmente, se identificó que esta demanda ejerce un impacto directo en la preservación del patrimonio inmaterial, ya que la alta valoración turística incentiva a las comunidades a mantener vivas sus recetas, evitando su disipación y garantizando su transmisión generacional.

Impacto socioeconómico y el fenómeno de fuga de capitales (Perspectiva de la oferta)

En contraste con el alto valor otorgado por la demanda, las condiciones de los prestadores de servicios muestran limitaciones económicas persistentes. Si bien las cifras macroeconómicas indican una recuperación paulatina del PIB Turístico tras el desplome de 2020 y 2021, los trabajadores locales

afirman que estos grandes ingresos no permean hacia sus bolsillos ni hacia la base social de Acapulco. Las entrevistas revelaron que los salarios percibidos sufren una severa precarización, limitando la capacidad de los trabajadores para cubrir dignamente las necesidades de sus familias (alcanzando a sustentar a un máximo de tres personas por ingreso). Esta depreciación salarial ha provocado que el talento culinario local emigre hacia destinos competidores que ofrecen mejor remuneración, como Cancún, La Paz y Los Cabos.

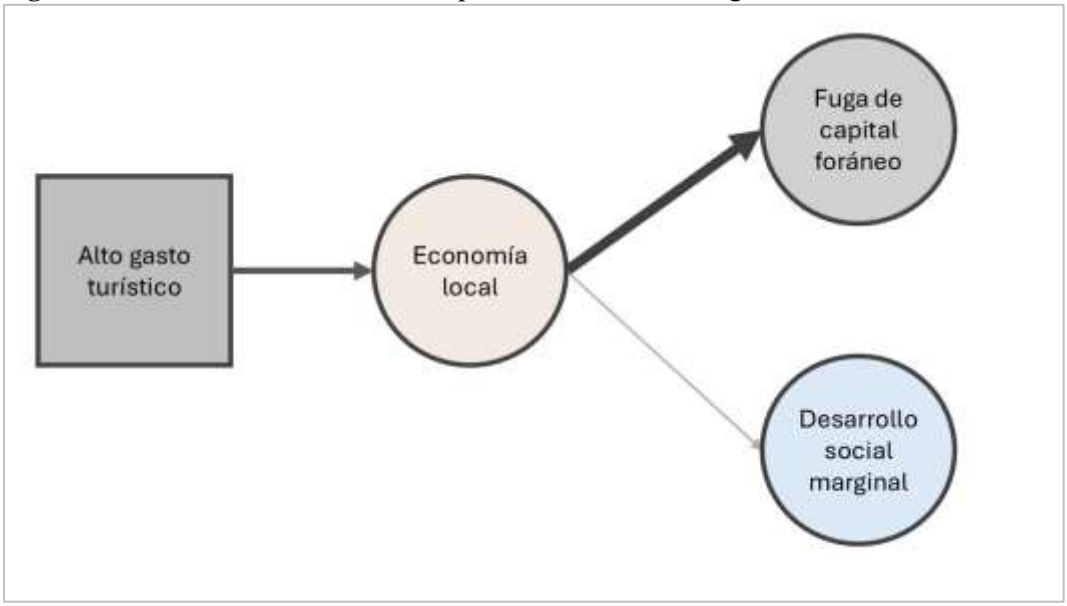
A pesar de estas condiciones, la demanda gastronómica demostró ser un motor innegable de resiliencia. Durante los meses más críticos de la pandemia, la necesidad ineludible de alimentación por parte de los visitantes permitió la generación de empleos (aunque de carácter temporal o de fin de semana) y fomentó el emprendimiento de supervivencia a través de taquerías, vendedores ambulantes y pequeños establecimientos locales.

No obstante, el ansiado "efecto multiplicador" se encuentra severamente truncado por las fugas foráneas de capital. Se identificó una paradoja en los patrones de consumo: mientras la mayoría de los turistas busca y consume la oferta local, los propios empresarios y residentes locales adquieren sus insumos en supermercados y empresas foráneas de gran escala. En palabras de un informante del área de cocina: "No consumimos lo que producimos, se compra mucho a empresas foráneas y eso afecta a los locales".

Discusión: La paradoja del desarrollo gastronómico

La triangulación de los resultados evidencia una asimetría en el modelo turístico local. Por un lado, la gastronomía del terruño cuenta con la historia, el sabor y el reconocimiento turístico necesarios para consolidarse como un pilar del desarrollo y un atractivo primario en la nueva normalidad. Por otro lado, su impacto real en la reducción de la pobreza y en la mejora de la calidad de vida de los acapulqueños es marginal. Para que el arte culinario trascienda de ser una actividad de subsistencia a una herramienta de auténtico desarrollo social, es indispensable frenar la fuga de capitales mediante cadenas de proveeduría interna y democratizar sus beneficios, asegurando que el alto valor cultural que el turista percibe se traduzca en una remuneración justa para quienes preservan dicho patrimonio.

Figura 1 Modelo de asimetría en el impacto económico de la gastronomía local



Nota. Elaboración propia. El diagrama ilustra cómo el alto gasto turístico se diluye prioritariamente a través de las cadenas de proveeduría foránea, limitando su efecto multiplicador en el desarrollo social acapulqueño.

CONCLUSIONES

El análisis integral de la oferta y la demanda evidencia que la gastronomía del terruño en Acapulco desempeña un rol ambivalente en la recuperación postpandemia. En su dimensión cultural, el alto valor patrimonial y el imaginario turístico asociado a las costumbres locales otorgan al puerto una ventaja competitiva fundamental. Sin embargo, en la dimensión socioeconómica, esta derrama no se traduce en un desarrollo equitativo para la base trabajadora. La asimetría estructural del modelo turístico actual —evidenciada cualitativamente por la precariedad salarial y la sistemática fuga de capitales hacia proveedores foráneos— neutraliza el efecto multiplicador en la comunidad receptora. En suma, aunque el turismo gastronómico funcionó como anclaje de resiliencia, para trascender de una dinámica de subsistencia a un motor de desarrollo local es imperativo estructurar cadenas de proveeduría interna y garantizar remuneraciones que dignifiquen la preservación de este patrimonio inmaterial.

Recomendaciones

Para transformar la riqueza culinaria en un motor de desarrollo de la economía local, se proponen las siguientes líneas de acción:

Fomento del encadenamiento productivo local: Es apremiante diseñar políticas públicas y estrategias empresariales que incentiven a los restaurantes a priorizar la compra de insumos a productores agropecuarios y pesqueros de la región, mitigando las fugas económicas al exterior.

Desarrollo del agroturismo y rutas culinarias: Ante la ausencia de productos agroturísticos estructurados en el puerto, se sugiere la creación de rutas que integren al visitante en los procesos de cultivo y elaboración tradicional, diversificando la oferta y generando ingresos directos para las comunidades rurales.

Dignificación salarial y retención de talento: El sector restaurantero local debe reestructurar sus esquemas de compensación. Si el turista reconoce y paga por el alto valor de la gastronomía local, este margen debe reflejarse en salarios justos que eviten la fuga del talento acapulqueño hacia otros destinos.

Posicionamiento de la cocina "sibarita" del terruño: Se debe intensificar la promoción de la cocina local no solo como una alternativa de alimentación económica, sino como una experiencia gastronómica especializada y de alto valor cultural, atrayendo a segmentos de mercado dispuestos a pagar un precio justo por el rescate de técnicas ancestrales.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

Bergeret Muñoz, R. J. (2007). L'évolution du Modèle Touristique D'Acapulco, Mexique de 1945 à 2005 et la Mutation en Cours [Tesis de doctorado, Université de Paris III Sorbonne Nouvelle].

Briedenhann, J., & Wickens, E. (2004). Tourism routes as a tool for the economic development of rural areas: Vibrant hope or impossible dream? Tourism Management, *25*(1), 71-79. https://doi.org/10.1016/S0261-5177(03)00063-3

Castoriadis, C. (1983). La institución imaginaria de la sociedad I. Tusquets.

Coelho Costa, E. R. (2017). El sabor de la influencia. La gastrodiplomacia y las indicaciones geográficas como instrumentos para promover la diplomacia cultural y el turismo. En J. A. Norrild (Coord.), Gastronomía y turismo: Destinos con sal y pimienta (pp. 29-51). Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos.

Diario Oficial de la Federación. (2015). Política de Fomento a la Gastronomía Nacional. Secretaría de Gobernación.

Di-Clemente, E., Hernández Mogollón, J. M., & López-Guzmán, T. (2013). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, *11*(3), 817-833.

Enzaldo Leyva, C. N., & Bergeret Muñoz, R. J. (2020). Imaginarios y representaciones turísticas: Acapulco [Tesis de maestría no publicada]. Universidad Autónoma de Guerrero.

Galarza Cachiguango, I. S., Bixby, F., & Ortega Luna, A. D. (2017). Gastronomía del Cantón Antonio Ante, Imbabura (Ecuador). Una perspectiva desde el patrimonio cultural inmaterial. En J. A. Norrild (Coord.), Gastronomía y turismo: Destinos con sal y pimienta (pp. 311-333). Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos.

Instituto Nacional de Estadística y Geografía. (2020). Cuenta Satélite del Turismo de México, 2019: Principales resultados. https://www.inegi.org.mx/contenidos/saladeprensa/boletines/2020/StmaCntaNal/CST2019.pdf

Kivella, J., & Crotts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, *30*(3), 354-377.

Londoño M. del P. L. (2011). Gastronomy tourism: an opportunity for local development in Catalonia? A stakeholder analysis. [Ponencia]. 51st Congress of the European Regional Science Association: «New Challenges for European Regions and Urban Areas in a Globalised World», Barcelona, España. https://hdl.handle.net/10419/120176

López de Heredia, A., & Gaztelumendi, I. (2021). Guía para el desarrollo turístico gastronómico. Organización Mundial del Turismo.

López-Guzmán, T., & Sánchez Cañizares, S. M. (2012). La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, *10*(5), 575-584.

Maldonado Vivanco, F. (2020). El terroir, el origen de una cocina. Escuela de Hotelería y Turismo (UIDE).

Mascarenhas, T. R., & Gândara, G. J. (2010). Producción y transformación territorial. La gastronomía como atractivo turístico. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, *19*.

Oliveira, S. (2011). La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, *20*(3), 738-752.

Organización Mundial del Turismo & Basque Culinary Center. (2021). *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*. OMT. https://doi.org/10.18111/9789284420995

Poulain, J. (2008). Los patrimonios gastronómicos y sus valorizaciones turísticas. En J. Tresserras & F. Medina (Eds.), Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo (pp. 39-72). IBERTUR.

Prat, J. M., & Cànoves, G. (2012). El turismo cultural en la oferta complementaria en los destinos de litoral. *Investigaciones Geográficas (Mx)*, (79), 119-135.

Raúl, G. L. (2018, 29 de julio). Claves del turismo gastronómico. Aprende de Turismo.

Regalado Espinoza, L. (2014). Turismo-Patrimonio-Gastronomía. En Memoria de la Jornada Académica Internacional de Turismo y Patrimonio (pp. 34-38). ESPAM MFL.

UNESCO. (2015). Patrimonio cultural inmaterial. La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva. El paradigma de Michoacán.