

# **XIII CONGRESO INTERNACIONAL EN TURISMO, DESARROLLO Y SUSTENTABILIDAD**



**“CONSTRUYAMOS UN TURISMO  
SOSTENIBLE PARA UN FUTURO  
DE PAZ”**

**K' A A M E ' E X K Í ' I M A K O O L A L  
BIENVENIDOS  
WELCOME**

**DEL 21 AL 26 DE OCTUBRE DE 2024  
EVENTO PRESENCIAL Y GRATUITO**



**RITURDES@GMAIL.COM**

# Día 1. Lunes

## 21/10/2024

Llegada de los integrantes de la RITURDES y registro en hospedajes de José María Morelos.

**Vía aérea:** Aeropuerto Internacional de Cancún, Mérida o Chetumal. Se tienen que trasladar del Aeropuerto en ADO o línea Europea hacia la ciudad de José María Morelos, Quintana Roo.

**Autobuses:** ADO salen de Mérida a José María Morelos, Quintana Roo (11:00, 13:00, 15:00, 20:30 y 23:00).

Chetumal hacia José María Morelos (7:45, 13:45, 15:45, 23:45). Consultar horarios en:

<https://www.ado.com.mx/>

**Por carretera:** salir de Chetumal o Felipe Carrillo Puerto, Quintana Roo. O bien de Mérida, Yucatán.

**Transporte Local:** Mototaxi (con confianza), costo \$10 pesos, después de las 00:00 \$15-\$20 pesos.

\*Al final del documento en el QR se reservan las ofertas.

## Oferta del día



### MENÚ CREPAS



**1 INGREDIENTE**

**\$ 50**

**2 INGREDIENTES**

**\$ 55**

**3 INGREDIENTES**

**\$ 60**

- **LOS INGREDIENTES A ELEGIR**
- **Todos traen toppings**

**CREPAS DULCES**

- Cajeta
- Hersheys
- Mermelada de fresa
- Mermelada frutos rojos
- Nutella

**CREPAS SALADAS**

- Jamón
- Queso Manchego
- Philadelphia
- Champiñón
- Pollo ala Plancha

INGREDIENTE EXTRA \$ 15

SERVICIO A DOMICILIO \$ 10



### MENÚ SUSHI

#### ROLLOS ESPECIALES



<p><b>Banány roll</b> \$ 145 P/D: Mitad camarón y surimi empanizado, alga nori, pepino y philadelphia P/F: Plátano frito, tampico, chile serrano, sésamo negro y blanco</p> <p><b>Ebi philadelphia</b> \$ 135 P/D: Alga nori, camarón empanizado, pepino y philadelphia P/F: Philadelphia, salsa anguila, sésamo negro y blanco</p> <p><b>Mango roll</b> \$ 135 P/D: Alga nori, surimi empanizado, mango, philadelphia, pepino y zanahoria P/F: Cubierta de mango, salsa anguila, sésamo negro y blanco</p> <p><b>Ebi Avocado roll</b> \$ 110 P/D: Alga nori, camarón, queso philadelphia y zanahoria P/F: Aguacate, salsa anguila, sésamo negro y blanco</p> <p><b>Ebi tampico</b> \$ 110 P/D: Alga nori, aguacate, pepino y zanahoria P/F: Tampico, camarón empanizado, sésamo negro y blanco</p> <p><b>Avocado roll</b> \$ 105 P/D: Alga nori, surimi, queso philadelphia y zanahoria P/F: Aguacate, salsa anguila, sésamo negro y blanco</p>	<p><b>Spicy roll</b> \$ 87 P/D: Alga nori, spicy mayo, surimi, aguacate y zanahoria P/F: Spicy mayo, sésamo negro y blanco</p> <p><b>Pollo roll</b> \$ 87 P/D: Alga nori, pollo guisado, aguacate y zanahoria P/F: Salsa anguila, sésamo negro y blanco</p> <p><b>Ebi roll</b> \$ 80 P/D: Alga nori, camarón, aguacate, philadelphia, pepino y zanahoria P/F: sésamo negro y blanco</p> <p><b>Tampico roll</b> \$ 80 P/D: Alga nori, aguacate, philadelphia, zanahoria y pepino. P/F: Tampico, sésamo negro y blanco</p> <p><b>Surimi roll</b> \$ 78 P/D: Alga, surimi, philadelphia, aguacate, pepino y zanahoria P/F: Sésamo negro y blanco</p>
--	---



Más ingrediente extra **\$ 15.00**  
"Incluidos los rollos preparados con papel arroz"

Ordene al: **997 127 88 44**

Servicio a domicilio **\$ 10.00**  
Los jueves, viernes, sábados y domingos A partir de las 7 PM

## PROGRAMA GENERAL

**09:00** Registro de participantes: Universidad Intercultural Maya de Quintana Roo en el Centro de Acceso a la Información (CAI), aula 201 y 202.

**09:30** Protocolo de inauguración del evento

**10:00** Conferencia inaugural: "Estrategias de Diversificación y Desarrollo Turístico para un Quintana Roo Sostenible e Inclusivo". a cargo del Mtro. Omar Govea Hernández, Subsecretario de Planeación, Desarrollo Turístico y Mejora Regulatoria del estado de Quintana Roo.

**11:00** Servicio de café

**11:30** Sesión 1: Ponencias

**13:30** Comida libre (ver menú del oferta del día).

**16:00** Sesión 2: Ponencias

**18:30** Opcional participar en la cena de la 7a edición de la Feria gastronómica). En su caso reservar.

\$ 200

## Oferta del día

\$ 200

Almuerzo 2 tiempos

Plato fuerte a elegir:

1. Pebre con but y queso bola
2. Carne molida con recado negro y huevo duro

Plato fuerte a elegir vegetariano:

1. Chiles rellenos con vegetales y queso panela
2. Caldillo de tomate con espinacas y queso panela

Bebida: Agua natural de la temporada ilimitado y café americano

Postre: tradicional

“Cena”

7<sup>a</sup> edición de la Feria gastronómica

“Comidas que Alimentan el alma”

La **experiencia** de este recorrido, podrás conocer de los **relatos culturales de tu cena**, con la degustación de diferentes alimentos que alimentarán tu alma.

“COMIDAS QUE ALIMENTAN EL ALMA”

SÉPTIMA EDICIÓN  
RITUALES MAYAS  
DONDE EL PASADO Y PRESENTE SE UNEN



### MENU

Jetzmek Gremio Chac Chac Velorio Janal Pixán

Ts'o tobil chay	Cochinita	Elote sancochado	Café	Pibitos
Escabeche con But	Arroz con leche	Wajil ko'ol	Chilmole	Dulce de coco
Dulce de nance	Horchata	Pan de elote	Pan	Champurrado de chocolate
Limonada		Atole	Chocolate	



# Día 3. Miércoles

## 23/10/2024

**09:00** Sesión 3: Ponencias

**10:40** Servicio de Café

**11:10** Sesión 4: Ponencias

**13:00** Clausura

**13:30** Comida libre (ver menú del oferta del día).

**15:30** Asamblea de integrantes  
RITURDES.

**18:30-21:00** Cena: Experiencia gastronómica “PIB” (OPCIONAL).

**\$ 2 0 0**

## Oferta del día

**\$ 3 0 0**

Almuerzo 2 tiempos

Plato fuerte a elegir:

- 1.Frijol con puerco
- 2.Fajitas poblanas, arroz y frijol

Plato fuerte a elegir vegetariano:

- 1.Tortas de papa rellenas de queso, arroz y frijol
- 2.Calabaza frita, arroz y frijol refrito

Postre: tradicional

Bebida: Agua natural de la temporada ilimitado y café americano

Cena:

Experiencia gastronómica “PIB” con recorrido interpretativo de la milpa maya integral  
Entrada: sikil pak

Plato fuerte a elegir:

- 1.Relleno negro de pollo
- 2.Pibipollo

●  
Plato fuerte a elegir vegetariano:

- 1.Pib de espelón

6:30 p.m. recorrido a milpa maya

8:00 p.m (cena)

Lugar: Quinta “El Toh”, J.M.M

\*Transporte incluido

**Día 4. Jueves**  
**24/10/2024**

**08:00 Trabajo de campo**

- Traslado de José María Morelos a las Comunidades de Tihosuco (Zona de Monumentos Históricos y reconocida por sus construcciones coloniales) y Sacalaca (comunidad produce sus propios alimentos mediante la milpa maya, intercambia productos con otras localidades y conserva su idioma). Encuentro con integrantes de proyectos comunitarios

**Incluye:**

- Desayuno en Tihosuco valor \$200
- Charla con la cooperativa turística U Belil Lek
- Visita al museo de la Guerra de Castas
- Almuerzo en Sacalaca \$300
- Cenote o visita a una iglesia (elegir opción)
- Charla sobre los proyectos comunitarios de Sacalaca.

\* Reservar con anticipación.



## **Día 5. Viernes** **25/10/2024**

Trabajo de campo

08:00

Visita a proyectos comunitarios y al  
Tren Maya trayecto Felipe Carrillo  
Puerto-Tulum

Regreso a las 20:00 horas.

## **Día 6. Sábado** **26/10/2024**

Regreso de participantes a sus lugares de origen (para las personas interesadas en conocer otros emprendimientos comunitarios se pondrá a su disposición la información de contacto).

Servicios de atención al cliente disponible, te ayudamos con tu hotel, alimentación, experiencias y transportación.



## **ESCANEA PARA RESERVAR TUS SERVICIOS**

Reserva a tiempo, para poder brindarte un plan de servicios a su agrado.

# XIII CONGRESO INTERNACIONAL EN TURISMO, DESARROLLO Y SUSTENTABILIDAD

Sesión 1; martes 22 octubre  
De:11:30 a 13:30

## PRESENTACIÓN DE PONENCIAS

### Sesión 1

Martes 22 de octubre

Moderador: Margarita de Abril Navarro Favela

Hora	Autor/es	Título	Institución
11:30– 11:50	Tlillalcapatl Gómez Carreto, Lucía Araceli Guillén Cuevas y Rocío Flores Flores	Cultura de la paz y sostenibilidad del turismo: seguridad ciudadana en dos destinos turísticos de Chiapas.	Universidad Autónoma de Chiapas
11:50– 12:10	Margarita Guadalupe Zazueta Hernández y Ana Laura Herrera Prado	Análisis sistemático de casos de turismo creativo para su implementación en destinos	Universidad Autónoma de Sinaloa y Universidad Autónoma de Occidente
12:10– 12:30	Fátima Edith Oseguera Arias y María Gabriela López Suárez	Turismo y Violencia: La actividad turística en San Cristóbal de Las Casas	Universidad Intercultural de Chiapas
12:30– 12:50	Vicente Alejandro Jiménez Olivera, Irma Magaña Carrillo y Mauro Felipe Berumen Calderón	Cultura Organizacional y sostenibilidad turística en Colima: El rol de las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas desde una perspectiva de género	Universidad del Caribe y Universidad de Colima
12:50– 13:10	Luis Germán Sánchez Méndez, Jacqueline Ganzo Olivares y Nancy Angelina Quintal García	Estrategias Policiales y su Impacto en la Percepción Ciudadana: Perspectiva sobre la Policía Turística en Bacalar, Quintana Roo	Universidad Autónoma del Estado de Quintana Roo
13:10– 13:30	Espacio para preguntas y respuestas		

“CONSTRUYAMOS UN TURISMO  
SOSTENIBLE PARA UN FUTURO DE PAZ”

Sesión 2; martes 22 octubre  
De:16:00 a 18:00

### Sesión 2

Martes 22 de octubre

Moderador: Pablo Sandoval Cabrera

Hora	Autor/es	Título	Institución
16:00– 16:20	Jacqueline Ganzo Olivares, Ether Adali Pech Chale y Jennyfer Santiago Méndez	Circuitos ecoturísticos como herramienta para la conservación del patrimonio natural y cultural en la comunidad Isidro Favela, Quintana Roo	Universidad Autónoma del Estado de Quintana Roo
16:20– 16:40	Guillermo Isaac González Rodríguez	Organización, recursos y gobernanza entre comunes: perspectivas desde el turismo biocultural	Tecnológico Nacional de México-Instituto Tecnológico José Mario Molina Pasquel y Henríquez
16:40– 17:00	Jesús D. Medina García, Mauricio Allera Malo y Martha Verónica Guerrero Aranda	“Sombras sin decir adiós”: interdisciplinariedad del patrimonio cultural	Universidad de Guadalajara
17:00– 17:20	Betzy Fabiola Gil Cauich y Margarita de Abril Navarro Favela	Estrategias para la revalorización de los saberes sobre plantas medicinales, con enfoque de turismo rural en San Carlos, Quintana Roo	Universidad Intercultural Maya de Quintana Roo (UIMQROO)
17:20– 17:40	Vicente Alejandro Jiménez Olivera y Edison Daniel Muñoz Ortiz	Canoas, Colima: estrategias de conservación y desarrollo sostenible en un área natural protegida y sus implicaciones turísticas	Universidad del Caribe y Universidad Intercultural de Colima
17:40– 18:00	Espacio para preguntas y respuestas		

RITURDES@GMAIL.COM



# XIII CONGRESO INTERNACIONAL EN TURISMO, DESARROLLO Y SUSTENTABILIDAD

Sesión 3; miércoles 23 octubre  
De: 9:00 a 10:40

## Sesión 3 Miércoles 23 de octubre Moderadora: Jacqueline Ganzo Olivares

Hora	Autor/es	Título	Institución
9:00– 9:20	Elizabeth Olmos Martínez, Luz Cecilia Gálvez Bon y María de Lourdes Díaz Aboytes	Índice de satisfacción del turista en el Pueblo Mágico de Cosalá, Sinaloa: Un análisis de género	Universidad Autónoma de Occidente
9:20– 9:40	Claudia Carolina Prado Palomo, Mirna del Rosario Che Hau y José Francisco Hernández Libreros	Desarrollo e implementación de un plan de mejora continua en Ana y José Collection en el área de ama de llaves a través de la estandarización de procesos para la optimización de los recursos	Tecnológico Nacional de México campus Felipe Carrillo puerto
9:40– 10:00	Elizabeth Olmos Martínez, Mónica Velarde Valdez y María de Lourdes Díaz Aboytes	Calidad del servicio en Pueblos Mágicos; enfoque de los prestadores de servicios turísticos en El Fuerte, Sinaloa	Universidad Autónoma de Occidente
10:00– 10:20	Viridiana Bastidas Regalado, Abraham Hi Rivera y Arely Alcázar Guzmán	Las capacidades de innovación en el sector de hospedaje y alimentos de La Cruz, Elota, Sinaloa	Universidad Politécnica del Mar y la Sierra
10:20– 10:40	Espacio para preguntas y respuestas		

“ **CONSTRUYAMOS UN TURISMO  
SOSTENIBLE PARA UN FUTURO DE PAZ** ”

Sesión 4; miércoles 23 octubre  
De: 11:10 a 12:50

## Sesión 4 Miércoles 23 de octubre Moderadora: Silvia Barbosa Polanco

Hora	Autor/es	Título	Institución
11:10– 11:30	Angélica Beatriz Contreras Cueva, Nancy Maricela González Robles y Pamela Macías Álvarez	Las cooperativas turísticas en México	Universidad de Guadalajara
11:30– 11:50	Pablo Sandoval Cabrera y Julio Brenes Arroyo	Metabolismo social y conflictos ambientales en el turismo: revisión de algunas experiencias en México	Universidad de Guadalajara y Universidad de Costa Rica
11:50– 12:10	Rocío Carolina Murguía Argüelles, Noel Adán Magaña Be y Miriam Uitz May	“Porque así comen los turistas” La gourdización en la costa del oriente de Yucatán	Universidad de Oriente
12:10– 12:30	Pablo Sandoval Cabrera	Desarrollo y turismo, estado actual del debate teórico	Universidad de Guadalajara
12:30– 12:50	Espacio para preguntas y respuestas		

RITURDES@GMAIL.COM





**OFERTA ESPECIAL**

**OTRAS EXPERIENCIAS DE TURISMO RURAL.  
AJUSTAMOS TU ITINERARIO**

## Paquete Premium: Historia de la Guerra de Castas

**08:00 Salida de J.M.M. a comunidades**

**09:00 \* Pueblo de Sacalaca**

- Entrada: Pan, café y frutas
- Plato fuerte: encamisados
- Postre tradicional: Camote con miel

**Bebida:**

- Tamarindo natural endulzada con miel

**Actividades:**

- Visita a la iglesia de San Francisco de Asís
- Visita guiada a la iglesia de La Virgen de Candelaria
- Visita guiada al museo comunitario de Sacalaca
- Baño en Cenote

**Almuerzo:**

- Entrada: Sikil pak' (pepita y tomate con tostada)
- Plato fuerte: Cochinita pibil
- Postre: Calabaza en pib con miel

**Bebida:**

- Agua de naranja agria, endulzada con miel
- Limonada con hierbabuena endulzada con miel

**15:00 a 17:00**

- Visita guiada al museo histórico de Tihosuco
- Visita guiada a la iglesia del Divino Niño de Tihosuco

**Pueblo de Huaymax**

**17:30-18:00**

- Visita panorámica a la iglesia de la Virgen de Asunción de Huaymax

**Pueblo de Sabán**

**18:30-19:00**

- Visita panorámica a la iglesia de San Isidro Labrador

**Cena en JMM**

**20:00**

**Experiencia fotográfica alimentos tradicionales y recursos naturales de la Península de Yucatán**

**Entrada:** Sopa de verduras

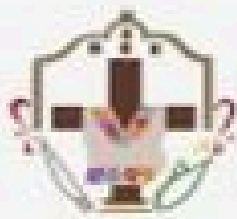
**Plato fuerte a elegir:**

1. Papadzules con huevo duro
2. Calabaza rellana con queso y longaniza
3. Vaporcitos con frijoles (espelón)

**Postre:** tradicional

**Incluye:**

- Todas las entradas en los recintos
- Transporte de JMM-a las 4 comunidades-JMM
- Guías locales
- Guías acreditados bajo la NOM-09-TUR-2002
- 3 comidas de 3 tiempos y las bebidas
- Paquetes de fotos digitales profesionales de cortesía



**Ruta de la  
Guerra de Castas**  
Historia viva y presente viva

**\$ 1,690**

