



Academia Mexicana de
Investigación Turística



Universidad Autónoma
del Estado de México



Facultad de Turismo
y Gastronomía

XIX

2025

CONGRESO INTERNACIONAL DE INVESTIGACIÓN TURÍSTICA

TURISMO EN TIEMPO DE CRISIS:
Nuevos paradigmas para un desarrollo sostenible,
inclusivo y comunitario

CONVOCATORIA

SEGUNDA CIRCULAR

29, 30 y 31 de octubre de 2025
Sede: UAEMéx

Facultad de Turismo y Gastronomía, Toluca, Estado de México

**La Academia Mexicana de Investigación Turística, A. C. (AMIT) y
la Universidad Autónoma del Estado de México, a través
de la Facultad de Turismo y Gastronomía**

CONVOCAN

XIX Congreso Internacional de la AMIT

**TURISMO EN TIEMPO DE CRISIS:
NUEVOS PARADIGMAS PARA UN DESARROLLO
SOSTENIBLE, INCLUSIVO Y COMUNITARIO**

LXVII Aniversario de la Facultad de Turismo y Gastronomía

XXV Aniversario de CIETURG

XXV Aniversario de la Licenciatura en Gastronomía

Modalidad presencial

Fecha:

29, 30 y 31 de octubre, 2025

Sede:

UAEMéx / Facultad de Turismo y Gastronomía, Toluca, Estado de México

Toluca, Estado de México, 30 de abril de 2025

XIX Congreso Internacional de la AMIT: TURISMO EN TIEMPO DE CRISIS: NUEVOS PARADIGMAS PARA UN DESARROLLO SOSTENIBLE, INCLUSIVO Y COMUNITARIO

El mundo atraviesa un periodo de transformaciones y crisis¹ que plantea desafíos significativos y exige, desde la academia, una reflexión crítica sobre los modelos, patrones y estrategias que el turismo y la gastronomía pueden adoptar para promover un futuro más sostenible, inclusivo y centrado en las comunidades.

La respuesta a estos desafíos debe necesariamente sustentarse en criterios de sostenibilidad, considerando la optimización de los recursos ambientales, la preservación del patrimonio natural y el respeto a la diversidad biológica. Al mismo tiempo, resulta imperativo valorar las vivencias e identidad sociocultural de las comunidades anfitrionas, contribuir a proteger con respeto sus tradiciones y fomentar un desarrollo económico sostenible que genere beneficios equitativos para las mismas y actores involucrados.

El análisis de modelos y estrategias sostenibles en turismo y gastronomía no debe limitarse a su clasificación en tipologías rígidas, sino comprenderse como herramientas metodológicas y de gestión que orienten la implementación de prácticas responsables². Dichas estrategias deben articularse con los contextos territoriales específicos, contribuyendo al progreso de las comunidades locales y reduciendo desigualdades mediante la participación activa de la población y de los agentes clave en estos sectores.

Asimismo, la inclusión debe constituir un principio rector en la formulación de respuestas ante las crisis, asegurando que todos los actores, tanto individuales como colectivos, participen en la toma de decisiones. Es fundamental que estos sectores cuenten con mecanismos que garanticen su derecho a la expresión y la capacidad de incidir en los procesos de planificación, especialmente en entornos de cooperación orientados a la construcción de un porvenir más equitativo. En este sentido, la Organización Mundial del Turismo (OMT), en su compendio de

1 La Asociación Latinoamericana de Sociología (ALAS) destaca la existencia de una crisis civilizatoria marcada por incertidumbre y transformaciones profundas, acentuadas por la pandemia de Covid-19. Señala que, a pesar de las recurrentes crisis económicas, políticas, sociales y culturales, América Latina y el Caribe han explorado diversas vías de desarrollo, algunas exitosas y otras no, pero en un proceso continuo de cambio y adaptación.

2 Sarabia, J. y Osorio-González, R. (2023). La sustentabilidad en el turismo rural-indígena desde una perspectiva decolonial. Pluralidad y Consenso | Año 12, N.º 56. https://revistaibd.senado.gob.mx/numero-actual/search-result?filter_tag=Jersain%20Sarabia%20Rodr%C3%ADguez

buenas prácticas Accesibilidad y Desarrollo del Turismo Inclusivo (2021)³, subraya la importancia de contribuir a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) mediante la implementación de medidas que hagan los destinos, infraestructuras y servicios turísticos accesibles para todas las personas, a partir de enfoques innovadores e inclusivos.

Las soluciones a las crisis deben articularse desde las comunidades locales y sustentarse en principios de solidaridad y equidad. Dado que el turismo está intrínsecamente vinculado a los territorios por sus valores ambientales, paisajísticos y culturales, representa una oportunidad para fomentar experiencias gratificantes, fortalecer la economía local, promover modelos cooperativos de gobernanza y reforzar la conciencia sobre la conservación del patrimonio natural y cultural⁴. La minimización de impactos no deseados y la adopción de prácticas responsables resultan esenciales para consolidar el turismo deseado.

Frente a los desafíos contemporáneos, la investigación académica debe cuestionar los paradigmas tradicionales y repensar el turismo y la gastronomía a partir de nuevas directrices que permitan identificar oportunidades y desafíos en distintos contextos geográficos, particularmente en aquellos periféricos. El estudio de modelos alternativos debe considerar no solo las múltiples dimensiones de las crisis, sino también sus impactos futuros y las posibilidades de mitigación a través de enfoques que trasciendan la lógica del actual modelo económico dominante en el sector.

En este sentido, desde la AMIT se extiende una invitación a debatir en el presente Congreso sobre la relevancia de la sostenibilidad en el turismo, explorando la coexistencia entre enfoques convencionales y otros turismos. Se busca promover una reflexión crítica y fundamentada en torno a los desafíos y oportunidades que enfrenta el turismo en contextos de crisis, así como revisar la viabilidad de una reconfiguración del desarrollo territorial basado en lo identitario, desde la toma de posicionamientos políticos e ideológicos, de participación, intervención y transformación hacia mejores condiciones de vida de las sociedades de acogida en los destinos turísticos⁵.

3 OMT (19 de mayo de 2021). Turismo para todos. La OMT presenta el compendio de buenas prácticas “Accesibilidad y Desarrollo del Turismo Inclusivo”. Objetivos de Desarrollo Sostenible, ONU Turismo. <https://www.unwto.org/es/news/turismo-para-todos-la-omt-presenta-el-compendio-de-buenas-practicas-accesibilidad-y-desarrollo-del-turismo-inclusivo>

4 Palomino V., B.; Gasca Z., J. y López P., G. (2016). El turismo comunitario en la Sierra Norte de Oaxaca: perspectiva desde las instituciones y la gobernanza en territorios indígenas. *El Periplo Sustentable*, número 30, enero-junio 2016. https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-90362016000100006

5 Definición tomada del proyecto: Los efectos socioeconómicos de la construcción del megaproyecto del Aeropuerto Internacional Felipe Ángeles y la desecación de la Laguna de Zumpango: Desafíos del desarrollo territorial. Convocatoria para Proyectos de Colaboración Interinstitucional. IPN-UAM-UAEMEX, clave: 7150/2024ECON.

OBJETIVO

Establecer un foro académico para el análisis y la reflexión crítica en torno al turismo y la gastronomía como agentes de transformación sostenible, inclusiva y comunitaria. A través del intercambio de ideas, investigaciones y experiencias, se busca impulsar estrategias regenerativas, orgánicas, innovadoras y contextualizadas, que atiendan las necesidades sociales, culturales, políticas, económicas y ambientales contemporáneas. Se pretende así promover la participación activa e integradora de diversos actores y perspectivas para el diseño de nuevos paradigmas.

MESAS TEMÁTICAS

En el Congreso se dispondrá de 12 mesas temáticas, para las cuales se aceptan propuestas de ponencia oral o en cartel, resultados de trabajos de investigación relacionados o afines con los tópicos descritos, tentativos no limitativos ni exhaustivos a continuación:

1. Turismo sostenible: enfoques críticos, soluciones innovadoras y regenerativas

- Turismo masivo y turismo sostenible ¿pueden convivir?
- Responsabilidad ambiental y la transición ecológica.
- Impactos del turismo sostenible.
- Crítica al *greenwashing*: turismo verde y otras prácticas sostenibles y regenerativas.
- Turismo de naturaleza, preservación de ecosistemas en áreas naturales protegidas.

2. Innovación, tecnología y marketing

- Innovación en destinos y organizaciones.
- Transformación digital y digitalización.
- Desarrollo de destinos inteligentes.
- Nuevos modelos de negocio.
- Marketing experiencial.
- Integración tecnológica.

3. Gastronomía sostenible

- Producción y consumo responsable de alimentos.
- Preservación de prácticas culinarias tradicionales.
- Valores gastronómicos anclados a la sustentabilidad y al ambiente.
- Contribución a la economía circular.
- Productos locales, “Km. 0”, gastronomía de proximidad y regenerativa.
- Soberanía alimentaria, seguridad nutricional y adaptación de la gastronomía a la crisis ambiental.
- Emprendimientos gastronómicos con enfoque de equidad y sostenibilidad.

4. Turismo inclusivo y reducción de desigualdades

- Productos y servicios accesibles para personas con capacidades diferentes.
- Incorporación de grupos marginados y vulnerables en la práctica del turismo.
- Igualdad de oportunidades para la práctica del turismo.
- Reducción de desigualdades a través del turismo.
- Valoración y respeto a la diversidad sexual, de género y étnica.

5. Género y feminismo en el turismo y la gastronomía

- Nuevas masculinidades en las experiencias de viaje.
- Empoderamiento y rol de las mujeres.
- Identidades de género: barreras para la participación de las personas de la comunidad LGBTQ+.
- Políticas públicas para la inclusión de todas las personas, todas las voces.
- Condiciones laborales de mujeres y hombres.
- Roles de género en la alimentación.
- El papel de las mujeres en la transmisión de los saberes gastronómicos tradicionales.
- Iniciativas, proyectos y negocios liderados por mujeres.

6. Turismo rural, turismo comunitario y horizontes alternativos

- Experiencias y productos turísticos rurales.
- Capital social y gobernanza colaborativa y comunal en el turismo.
- Modelos de turismo gestionados desde la comunalidad y la participación local.
- Desafíos y resistencias, pedagogía decolonial y turismo orgánicos.
- Modelos de desarrollo territorial desde la comunalidad..

7. Turismo y territorio

- Procesos de gentrificación y turistificación en destinos turísticos.
- Ordenamiento y planificación inteligente y participativa
- Gestión integral del territorio y capacidades de carga.
- Inequidades en el bienestar y la calidad de vida en los destinos turísticos.

8. Patrimonio e identidad en el turismo y la gastronomía

- Turismo biocultural: integración de la naturaleza, la cultura y las dinámicas sociales locales.
- Preservación y revalorización del patrimonio cultural (material e inmaterial) en contextos rurales y en situación de vulnerabilidad.
- Autenticidad de las experiencias turísticas en comunidades locales.
- Diseño de productos turísticos diferenciados basados en el patrimonio y la identidad cultural, con enfoques en el cumplimiento de los ODS.
- Fortalecimiento/mercantilización de las tradiciones a partir del turismo.
- Gastronomía tradicional y justicia alimentaria como herramientas de fortalecimiento cultural y empoderamiento comunitario a partir del turismo

9. Turismo gastronómico y enoturismo

- Productos y rutas turísticas como motor de desarrollo local.
- Modelos de experiencias turísticas centradas en la gastronomía y en la enología.
- Cadenas de valor en el turismo gastronómico.
- Cultura del vino: historia, tradiciones y otras expresiones sociales.

10. Epistemologías y metodologías para el estudio del turismo y la gastronomía

- Epistemologías críticas y decoloniales para el estudio del turismo y la gastronomía.
- Teorías emergentes para el estudio de las disciplinas turística y gastronómica.
- Metodologías para el estudio del turismo y la gastronomía en contextos complejos.

11. Política y gobernanza turísticas

- Políticas públicas para la equidad en el turismo.
- Proyectos estratégicos vinculados a la actividad turística.
- Gobernanza inteligente y colaborativa.
- Planes de desarrollo de distintos órdenes de gobierno
- Regulaciones y normativas.
- Promoción y gestión institucional.

12. Mercado laboral y formación en turismo y gastronomía

- Empleo precario y empleo decente.
- Cambios y retos poscovid en los mercados laborales del turismo y la gastronomía.
- Trabajo digno y brechas de género en la industria del turismo y la hostelería.
- Crisis de la formación educativa en turismo.
- Pedagogías innovadoras, redes de aprendizaje y didácticas emergentes en turismo y gastronomía.
- Formación de investigadores en turismo y gastronomía: retos y oportunidades.

Adicionalmente, se podrá participar integrando otras mesas temáticas, las cuales pueden ser propuestas con no más de cinco ponencias, incluyendo a la persona organizadora.

MODALIDADES DE PRESENTACIÓN

Las propuestas podrán presentarse en modalidad de ponencia, cartel o libro, atendiendo los siguientes puntos:

1. Ponencia o cartel para las 12 mesas definidas
2. Ponencia en mesa temática propuesta por la persona investigadora
3. Ponencia de avance de tesis de posgrado
4. Presentación de libro (los detalles del registro se darán a conocer en la 3 circular)

Para las **tres modalidades** se presenta un **resumen de su ponencia o cartel. No se solicitarán textos en extenso.** Una persona investigadora podrá participar como máximo en la propuesta de tres resúmenes. El registro del resumen de ponencia se hace de la siguiente forma: en la plataforma dispuesta para ello y que identificará a cada persona usuaria con su correo electrónico y contraseña.

I. *Proceso para el registro de resúmenes de ponencia*

- La persona responsable de la autoría principal deberá registrar el resumen de su ponencia o cartel en el sistema del Congreso, disponible en: <https://congresoamit.com.mx/registro>
- El resumen deberá contener la siguiente información:
 - Título (máximo 20 palabras)
 - Mesa temática en la cual se postula
 - 5 palabras clave
 - Estructura del texto con extensión mínima de 800 y máxima de 1,500 palabras: 1) Introducción: presentación y objetivos; 2) Planteamiento teórico-metodológico; 3) Resultados: principales aportaciones y Conclusiones.

II. *Proceso para el registro de propuesta de otras mesas temáticas (modalidad abierta)*

- Esta modalidad requiere que sea una persona miembro de la AMIT quien proponga y organice la mesa.
- La persona organizadora de la mesa deberá registrar su propuesta en el enlace: **<https://congresoamit.com.mx/panel/mesa-tematica/registrar>**
- Al proponer una mesa, se deberá capturar la siguiente información:
 - o Nombre completo de la persona organizadora de la mesa.
 - o Título de la mesa (máximo 20 palabras).
 - o Objetivo y justificación de la mesa propuesta con extensión mínima de 800 y máxima de 2,000 palabras.
- Una vez realizado lo anterior, las personas interesadas en participar en la mesa, procederán a registrar su resumen atendiendo las especificaciones marcadas en el numeral I, liga: **<https://congresoamit.com.mx/registro>**. Cada persona participante deberá elegir “**mesa propuesta**” y proporcionar el nombre o código de la mesa generado por la plataforma.
- La persona organizadora de la mesa será responsable de la evaluación y moderación.

III. *Proceso para el registro de avances de tesis de posgrado*

El estudiantado de posgrado que desee participar presentando sus avances de tesis y que para la fecha del Congreso aún no haya sido defendida, deberán enviar un resumen atendiendo las mismas especificaciones del **numeral I**. Este tipo de mesa contará con la participación de una persona **especialista en el tema**, quien comentará y hará sugerencias a los trabajos presentados.

En todos los casos (I, II y III de registro de resúmenes, mesas o avance de tesis), solo serán consideradas las propuestas recibidas por el medio indicado. El sistema estará abierto para registrar resúmenes de ponencias, carteles y propuestas de mesa a partir de la publicación de la presente convocatoria y hasta el **31 de mayo de 2025**.

SEDE

Universidad Autónoma del Estado de México, Facultad de Turismo y Gastronomía, ubicada en la ciudad de Toluca, capital del Estado de México.

FECHAS DEL CONGRESO

29, 30 y 31 de octubre de 2025.

Fechas previas importantes:

- **Publicación de primera circular de convocatoria: 07 de marzo de 2025.**
- Apertura del registro de propuestas e inscripciones: **31 de marzo de 2025.**
- **Publicación de segunda circular de convocatoria: 30 de abril de 2025.**
- Cierre del registro de mesas temáticas: **31 de mayo de 2025.**
- Cierre del registro de resúmenes: **31 de mayo de 2025.**
- Envío de dictámenes de resúmenes: **a partir del 20 de junio de 2025.**
- Cierre del registro de presentación de libros: **17 de junio de 2025.**
- Publicación de tercera circular de convocatoria: **23 de junio de 2025.**
- Límite para el pago de inscripción en cuota ordinaria: **18 de julio de 2025.**
- Cierre de inscripciones y límite para el pago extemporáneo: **15 de agosto de 2025.**
- Límite para hacer llegar resumen corregido y presentación audiovisual: **30 de agosto de 2025.**
- Publicación del programa general: **19 de septiembre de 2025.**

MODALIDADES DE INSCRIPCIÓN

Categorías	Cuota ordinaria (pesos mexicanos) (hasta el 18 de julio)	Cuota extemporánea (pesos mexicanos) (hasta el 15 de agosto)
Presentación de ponencia	\$2,320.00	\$2,552.00
Presentación de ponencia como estudiante	\$580.00	\$812.00
Cualquier forma de participación como personas miembros activos AMIT	\$500	\$700
Solo asistencia al congreso	\$580.00	\$812.00

Datos de la cuenta bancaria:

Banco: **BANAMEX**

A nombre de: Academia Mexicana de Investigación Turística, AC (AMIT)

Número de Cuenta: 7019 000007857879 (para depósitos en efectivo o cheques)

CLABE: 002744701978578793 (para transferencias)

Pago desde el extranjero (Únicamente a través de PayPal)

Ir a la opción Enviar pagos.

Ingresar la dirección de correo electrónico del destinatario (***amit.tesoreria.mx@gmail.com***)

Ingresar el importe, selecciona la divisa en el menú desplegable.

Revisar la información

Enviar pago ahora.

Importante: La inscripción al congreso se considerará efectiva hasta que la persona participante cargue el comprobante de pago en la plataforma <https://congresoamit.com.mx/registro>, ingresando a su sesión con su correo electrónico y contraseña y seleccionando la pestaña **comprobante**. En caso de requerir factura, también deberá adjuntarse el RFC junto con el comprobante de pago e indicarlo en el sistema. No se expedirán facturas fuera del mes en que realizó su pago.

ATENTAMENTE
COMITÉ GENERAL

COMITÉ CIENTÍFICO

Dra. Maribel Osorio García (coordinadora)

Dr. Agustín Santana Talavera

Dr. Alejandro Mantecón Terán

Dr. Andrés López Ojeda

Dra. Bertha Palomino Villavicencio

Dr. Carlos Gauna Ruíz de León

Dr. Carlos Mario Amaya Molinar

Dr. Daniel Hiernaux

Dr. Eduardo Parra López

Dr. Enrique Propin Frejomil

Dr. Federico Zúñiga Bravo

Dr. Gustavo López Pardo

Dr. Héctor Favila Cisneros

Dr. Ismael Manuel Rodríguez Herrera

Dr. José Antonio Vázquez Medina

Dra. Nohora Elisabeth Alfonso Bernal

Dra. Nora Bringas Rábago

Dra. Núria Abellán-Calvet

Dra. Pilar Espeso Molinero

Dra. Raquel Huete Nieves

Dr. Ricardo Hernández López

Dr. Xavier Medina Luque

Dra. Graciela Cruz Jiménez

Dra. Martha Marivel Mendoza Ontiveros

COMITÉ ORGANIZADOR

Dra. Rebeca Osorio González (coordinadora)
Dra. Diana Castro Ricalde (co-coordinadora)
Dra. Maricruz Moreno Zagal
Dr. Alfonso González Damián
Dra. Erika Cruz Coria
Dr. Víctor Manuel López Guevara
Dr. Jesús Otoniel Sosa Rodríguez
Dra. Rosa María Chávez Dagostino
Dr. Jorge Eduardo Robles Álvarez
Dr. Gerardo Novo Espinosa de los Monteros
Dra. Arlén Sánchez Valdez
Mtro. Marcel Albarrán Albarrán
Chef Diana Alanis Garduño
Chef Aldo Bernal Ruiz
Mtra. Irma Muñoz Muñoz
Dr. Fernando Benítez Leal
Dra. Claudia Carolina Lacruhy Enriquez

COMITÉ LOGÍSTICA

Dr. Luis Felipe García Rodea (coordinador)
Dra. Aracely Rojas López
Dr. Luis Ángel Soto de Anda
Dr. Adhir Hipólito Álvarez
Mtra. Sandra Galván Mares
Lic. Christopher Gómez Treviño
Lic. Daniel Alberto Trejo Gutiérrez