



Las opiniones y los contenidos de los trabajos publicados son responsabilidad de los autores, por tanto, no necesariamente coinciden con los de la Red Internacional de Investigadores en Competitividad.



Esta obra por la Red Internacional de Investigadores en Competitividad se encuentra bajo una Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-SinDerivadas 3.0 Unported. Basada en una obra en riico.net.

Evaluación de accesibilidad en los restaurantes en el Centro Histórico CDMX

Liliana Abascal Gaytán¹
María Magdalena Maldonado Avalos*

Resumen

La accesibilidad hoy en día se debe de considerar en todo lugar, si existe accesibilidad es para todos no únicamente los que tienen o adquieren una discapacidad, esto contraresta la desigualdad de oportunidades, la investigación tiene como objetivo la evaluación de accesibilidad en los restaurantes en la CDMX en uno de los cuadrantes en los restaurantes para identificar áreas de mejora y destacar buenas prácticas, realizando una metodología cualitativa mediante fichas de observación en los establecimientos, donde se identifican áreas de mejora e integrar recomendaciones. Los resultados ofrecen un análisis detallado de los hallazgos encontrados en los establecimientos, recordando que el Centro Histórico de la CDMX es una infraestructura protegida por el INHA, donde se pueden realizar adaptaciones en los lugares y mejorar la experiencia turística, proponiendo mejoras de accesibilidad en los restaurantes del Centro Histórico de la CDMX.

Palabras clave: accesibilidad, turismo, CDMX, restaurantes, gastronomía.

Abstract

Accessibility today should be considered everywhere; if accessibility exists, it is for everyone, not just for those who have or acquire a disability. This counters inequality of opportunity. The research aims to evaluate tourist accessibility in Mexico City (CDMX) in one of the quadrants in restaurants to identify areas for improvement and highlight good practices, using a qualitative methodology through observation sheets in the establishments, where areas for improvement are identified and recommendations are integrated. The results provide a detailed analysis of the findings encountered in the establishments, recalling that the Historic Center of CDMX is an infrastructure protected by INHA, where adaptations can be made in locations to improve the tourist experience, proposing accessibility improvements in the restaurants of the Historic Center of CDMX.

Keywords: accessibility, tourism, Mexico City, restaurants, gastronomy

¹*Escuela Superior de Turismo - Instituto Politécnico Nacional (IPN).

Introducción

En la era contemporánea, el turismo se ha consolidado como una de las actividades económicas más dinámicas y de mayor impacto a nivel global. Sin embargo, para que el turismo sea verdaderamente inclusivo y accesible, es esencial que todos los establecimientos relacionados, especialmente de alimentos y bebidas, adopten prácticas y estructuras que aseguren la accesibilidad para todas las personas, independientemente de sus capacidades físicas.

El INEGI da a conocer los resultados referentes a la discapacidad en nuestro país, menciona que de los 129.5 millones de habitantes en el año 2023, el 6.8% que representa 8.9 millones sufren un tipo de discapacidad por ser adulto mayor. Al mismo tiempo la Encuesta Nacional de la Dinámica Demográfica (ENADID) 2023, que de la población antes mencionada que las discapacidades fueron: ver aun con lentes, oír aun con aparato auditivo, mover o usar brazos o manos, caminar, subir o bajar usando sus piernas, recordar o concentrarse, bañarse, vestirse o comer, hablar o comunicarse, y realizar sus actividades diarias debido a problemas emocionales o mentales el cual de 2018 al 2023 incremento de 6.3% al 6.8% respectivamente, y las personas con discapacidad en la CDMX tiene 8.1%.

La accesibilidad en el turismo no solo es un derecho fundamental de las personas con discapacidad, sino que también representa una oportunidad de mercado significativa para los negocios. Al adecuar las instalaciones y servicios a las necesidades de este segmento, los establecimientos no solo cumplen con su responsabilidad social, sino que también amplían su base de clientes potenciales.

La accesibilidad en el turismo se refiere a la creación de entornos, productos y servicios turísticos que puedan ser utilizados por todas las personas, independientemente de sus capacidades físicas, sensoriales o cognitivas. En México, un país rico en diversidad cultural y arquitectónica es esencial garantizar que todos los turistas, incluidos aquellos con discapacidades, puedan disfrutar plenamente de las experiencias turísticas que el país ofrece. La inclusión y el respeto a la diversidad cultural son fundamentales en este contexto, ya que permiten que todas las personas participen de manera equitativa en las actividades turísticas, promoviendo así un turismo más justo y sostenible.

La importancia de la accesibilidad en el turismo no solo radica en el cumplimiento de derechos humanos y normativas legales, sino también en el potencial económico que representa. Según la Organización Mundial del Turismo (OMT), el turismo accesible puede aumentar significativamente la cantidad de visitantes y, por ende, los ingresos del sector. Además, al ofrecer entornos y servicios accesibles, se mejora la calidad de la experiencia turística para todos,

incluyendo familias con niños pequeños y personas mayores, así como las personas con discapacidad.

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS, 2023), 1.300 millones de personas - alrededor del 16% de la población mundial - tienen un alto grado de discapacidad. El acceso para todas las personas a las infraestructuras, productos y servicios turísticos debe estar en el centro de cualquier política de turismo responsable y sostenible. La accesibilidad no se refiere únicamente a los derechos humanos. Es una oportunidad de negocio para los destinos y las empresas para acoger a todos los visitantes, en igualdad de condiciones, e incrementar sus ingresos.

Por ello, realizar una investigación en el Centro Histórico de la Ciudad de México, reconocido como Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO desde 1987, no solo es un tesoro arquitectónico y cultural, sino también un espacio crucial para la accesibilidad turística y la inclusión de personas con discapacidad. En la Ciudad de México se concentra una riqueza histórica que abarca desde vestigios aztecas hasta monumentos coloniales y edificaciones contemporáneas.

El Centro Histórico presenta desafíos significativos en términos de accesibilidad. Sin embargo, iniciativas recientes han promovido la implementación de rampas, ascensores y señalización adecuada para mejorar el acceso a museos, restaurantes y tiendas. Estos esfuerzos no solo facilitan la movilidad de personas con discapacidad, sino que también enriquecen la experiencia turística de todos los visitantes al permitirles explorar y disfrutar plenamente de este vibrante y diverso enclave cultural de la Ciudad de México.

Por lo tanto, el Centro Histórico no solo es una necesidad ética y legal, sino también una oportunidad para enriquecer la oferta cultural y promover una ciudad más inclusiva, accesible y acogedora para todos.

Metodología

Hoy en día el turismo accesible va en crecimiento, con ello la importancia de tener accesibilidad en los diferentes contextos, las diferentes necesidades para cada una de las personas con discapacidad.

Como mencionan Tite, Carrillo y Ochoa (2021), los estudios de turismo accesible que se han desarrollado se limitan en su mayoría a estudiar las necesidades de accesibilidad para una persona con discapacidad física.

La investigación se basa en un enfoque cualitativo en los restaurantes de la Ciudad de México en el Centro Histórico, donde se podrán observar las condiciones que se ofrecen a las personas con discapacidad. Esta investigación con ese enfoque es la interpretación de un fenómeno de vivencias y experiencias (Souza, 2010).

Para la investigación en el trabajo de campo, se realizará la recolección de campo en una ocasión y tiempo determinado.

La revisión de Normativas y Guías Internacionales: Se realizaron investigaciones para recopilar y analizar normativas nacionales e internacionales de accesibilidad turística. Para la recopilación de la información de las diferentes normas y leyes referentes a las discapacidades.

Se realizará la investigación en dos etapas:

Primera etapa revisión de la normatividad de accesibilidad

Segunda etapa: identificación de los restaurantes que se visitaron para realizar la ficha de cumplimiento y realizar propuesta de mejora en cada uno de los lugares visitados.

Para realizar esta etapa se desarrolló por medio de criterios y listas de cotejo, donde se identificaron y definieron criterios específicos de accesibilidad que serían incluidos en las checklists de evaluación. Estos criterios abarcaron aspectos como accesos físicos, instalaciones sanitarias, servicios y atención al cliente, entre otros.

Creación de Formatos y Documentación: Se diseñaron los formatos y fichas de evaluación basados en los criterios establecidos, asegurando que fueran claros, completos y fáciles de usar durante la evaluación de campo.

Las fichas de cotejo se establecen con relación a las normas para la identificación de si se cumplen con lo que se establece en la norma universal en cada uno de los restaurantes, cumpliendo con lo establecido, al mismo tiempo, junto con la observación de áreas de mejora en cada uno de ellos.

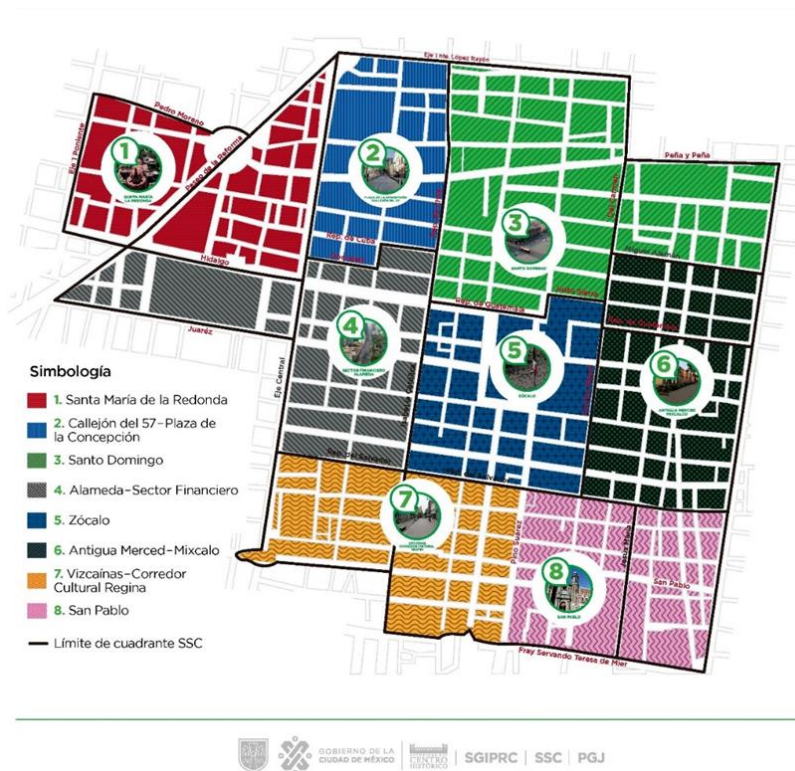
El recorrido en cada uno de los restaurantes se llevó a cabo con los encargados, gerentes, o dueños realizando una plática enriqueciendo lo que se verifica y observa durante el recorrido.

Muestra

A continuación, se muestra los cuadrantes donde está dividido el Centro Histórico de la CDMX, figura 1:

Figura 1

División de cuadrantes del Centro Histórico de CDMX



Nota: Imagen obtenida de la Autoridad del Centro Histórico de la Ciudad de México (2025).

Ya confirmando la muestra de los restaurantes que se llevaría a cabo la visita, se platicó con los encargados y se pidió la autorización para la realización de la investigación. Esta se realiza solamente a 5 restaurantes del Centro Histórico, los cuales son:

1. Nombre del establecimiento: Café de Tacuba
Ubicación: C. de Tacuba 28, Centro Histórico de la Cdad. de México, Centro, Cuauhtémoc, 06010 Ciudad de México, CDMX
2. Nombre del establecimiento: Restaurante Italiano Bertico Café
Ubicación: Francisco I. Madero #66, Centro Histórico, Ciudad de México.
3. Nombre del establecimiento: Restaurante Azul Histórico
Ubicación: Isabel La Católica #30 Centro Histórico, Ciudad de México.
4. Nombre del establecimiento: Restaurante Bar Gante #1
Ubicación: Callejón Gante #8, Ciudad de México.

5. Nombre del restaurante: Restaurante Bar “La Opera”

Ubicación: Av. 5 de mayo #10, Centro Histórico de la Cdad. de México, de la,
Cuauhtémoc, 06000 Ciudad de México, CDMX

Los nombres y ubicación de los restaurantes son como se encuentran dentro del directorio no se cambió ninguna.

Objetivo general

Evaluar la accesibilidad de los restaurantes del Centro Historico de la CDMX, conforme a los criterios y normatividad existente

Objetivos específicos

- ⊗ Integración de la normatividad de accesibilidad
- ⊗ Identificar los cuadrantes y restaurantes del Centro Historico
- ⊗ Determinar la muestra de los restaurantes
- ⊗ Identificar las áreas de mejora en los restaurantes

Normatividad

Ley General para la Inclusión de las Personas con Discapacidad

Dentro de esta Ley en su capítulo 8 artículo 27 de la secretaria de Turismo menciona los derechos de las personas con discapacidad para acceder a todos los servicios turísticos, de recreación y de óseo, como también la Comisión Nacional de Derechos Humanos (CNDH) en el DOF del año 2011 se considera la accesibilidad e inclusión de las personas con discapacidad.

Esta ley tiene como objetivo asegurar la inclusión plena y efectiva de las personas con discapacidad en la sociedad. Aunque no especifica normativas técnicas detalladas para restaurantes, establece el marco legal que promueve la accesibilidad y la no discriminación en todos los ámbitos, incluido el acceso a bienes y servicios.

La Ley General para la Inclusión de las Personas con Discapacidad establece los principios y lineamientos generales para garantizar la plena inclusión de las personas con discapacidad en todos los ámbitos de la vida. En el contexto turístico, esta Ley obliga a los establecimientos turísticos a eliminar barreras arquitectónicas y de comunicación, y a implementar ajustes razonables para garantizar la accesibilidad a todas las personas.

Los puntos clave de esta Ley incluyen:

- Accesibilidad: Garantizar el acceso a edificios, instalaciones y servicios.
- Igualdad de oportunidades: Asegurar que las personas con discapacidad tengan las mismas oportunidades de disfrutar de los servicios turísticos.
- Sensibilización: Promover la concienciación y el respeto hacia las personas con discapacidad.

Norma Mexicana de Accesibilidad (NMX-R-050-SCFI2006)

Esta Norma establece los requisitos técnicos que deben cumplir las edificaciones y los espacios públicos para ser considerados accesibles. Esta norma es aplicable a todos los sectores, incluido el turístico, y cubre aspectos como:

- Diseño de rampas y escaleras: Especificaciones sobre pendientes, anchos y superficies.
- Accesibilidad en baños y vestidores: Requisitos para la instalación de barras de apoyo y dimensiones mínimas.
- Señalización y comunicación: Indicaciones sobre la implementación de señales visuales y táctiles, y el uso de tecnologías de asistencia.

Estas normativas y regulaciones son esenciales para garantizar que los establecimientos turísticos en México sean accesibles para todos, promoviendo un turismo inclusivo que respete y valore la diversidad cultural del país. Implementar estas recomendaciones no solo cumple con las leyes, sino que también mejora la experiencia turística para todos los visitantes, fomentando un entorno más acogedor y accesible.

Norma Mexicana NOM-001-SEDE-2012

Esta norma establece las condiciones mínimas de accesibilidad para personas con discapacidad a los espacios urbanos. Aunque no está específicamente dirigida exclusivamente a establecimientos gastronómicos, sí establece principios generales que deben aplicarse a todo tipo de edificaciones públicas, incluidos los restaurantes. Algunos de los puntos clave de esta norma incluyen:

- Accesibilidad física: Requisitos para la adecuada circulación de personas con discapacidad, incluyendo el diseño de rampas, pasillos amplios, y puertas y accesos que faciliten el paso de sillas de ruedas.

- Baños accesibles: Especificaciones para la construcción de baños adaptados que incluyan barras de apoyo, espacio suficiente para maniobrar una silla de ruedas y sanitarios con altura adecuada.

- Señalización: Normativas sobre la instalación de señalización visual y táctil que facilite la orientación de personas con discapacidad visual.

- Espacios de estacionamiento: Requerimientos para la asignación de espacios de estacionamiento accesibles y cercanos a la entrada del establecimiento, con dimensiones adecuadas y señalización clara.

La accesibilidad en los establecimientos de alimentos y bebidas es fundamental para asegurar que todas las personas, independientemente de sus capacidades físicas o sensoriales, puedan disfrutar de una experiencia gastronómica plena y sin barreras. Restaurantes, cafeterías, bares y otros locales de este tipo no solo deben cumplir con los estándares de accesibilidad, sino también adoptar una cultura de inclusión que permita a todos sus clientes sentirse bienvenidos y valorados.

Reglamento de Construcciones para el Distrito Federal

A nivel local, se realizó una modificación al reglamento el 8 de mayo de 2024, donde se establece en su capítulo II de la Habitabilidad, accesibilidad y funcionamiento, que contiene disposiciones técnicas específicas para la construcción y remodelación de edificaciones en la Ciudad de México, incluidos los requisitos de accesibilidad para personas con discapacidad. Los restaurantes ubicados en esta zona deben cumplir con las especificaciones del reglamento para obtener permisos de construcción y funcionamiento.

Normativa sobre Turismo Accesible

Existen iniciativas y normativas específicas promovidas por la Secretaría de Turismo (SECTUR) y otras entidades gubernamentales que buscan fomentar el turismo accesible en México. Aunque no son normativas obligatorias, ofrecen directrices y buenas prácticas que los establecimientos gastronómicos pueden seguir voluntariamente para mejorar su accesibilidad.

Diseño y adaptación de espacios en México

Adaptación física de los espacios turísticos en México

México es un país con una vasta diversidad arquitectónica que abarca desde construcciones coloniales hasta edificaciones modernas. Adaptar estos espacios para ser accesibles a todas las personas, incluyendo aquellas con discapacidades, requiere un enfoque integral que respete y preserve la riqueza histórica y cultural mientras implementa mejoras funcionales.

1.Construcciones coloniales: ·Rampas y elevadores: Implementar rampas suaves con barandales y elevadores discretamente ubicados en edificios históricos para no alterar su estética. Estas adaptaciones deben cumplir con la pendiente máxima recomendada del 8% para rampas. ·Puertas y entradas: Ensanchar puertas y entradas para permitir el acceso de sillas de ruedas sin modificar significativamente la fachada. Se pueden usar puertas automáticas cuando sea posible. ·Pavimentos: Usar pavimentos antideslizantes y nivelados en patios y pasillos. Mantener el estilo original utilizando materiales compatibles.

2.Edificaciones modernas: ·Baños accesibles: Asegurar que todos los baños públicos tengan cubículos accesibles con barras de apoyo y espacio suficiente para la maniobra de sillas de ruedas. ·Señalización táctil y auditiva: Incorporar señalización en braille y sistemas de guía auditiva para personas con discapacidades visuales y auditivas. ·Mobiliario adaptado: Colocar mobiliario a alturas accesibles y con espacio suficiente para la movilidad de personas con discapacidades.

Asegurar que los baños de los establecimientos sean accesibles para personas con discapacidades, proporcionando un entorno seguro, cómodo y funcional, con las medidas establecidas universalmente como se mencionan a continuación:

1.Diseño y distribución 1.1 Espacio y maniobrabilidad ·Espacio libre: El baño debe tener un espacio libre mínimo de 1.50 x 1.50 metros para permitir la maniobra de sillas de ruedas.

·Área de transferencia: Junto al inodoro y en la ducha, asegurar un espacio libre de al menos 0.90 x 1.20 metros para facilitar la transferencia desde una silla de ruedas.

1.2 Puertas ·Ancho de la puerta: Todas las puertas del baño deben tener un ancho mínimo de 90 cm para permitir el paso de sillas de ruedas estándar.

·Sistema de cierre: Instalar puertas que se abran hacia afuera o que sean corredizas para maximizar el espacio utilizable dentro del baño.

2.Equipamiento accesible

2.1 Inodoro adaptado ·Altura del inodoro: La altura del asiento del inodoro debe ser de aproximadamente 45-50 cm para facilitar la transferencia desde una silla de ruedas. ·Barras de apoyo: Instalar barras de apoyo a ambos lados del inodoro, ubicadas a una altura adecuada (entre 75-85 cm) y capaces de soportar un peso considerable.

2.2 Lavabo accesible ·Altura del lavabo: Ajustar la altura del lavabo para que sea accesible desde una silla de ruedas, entre 70-80 cm del suelo. ·Espacio libre debajo: Dejar espacio libre debajo del lavabo para permitir el acceso frontal desde una silla de ruedas.

3.Equipamiento y accesorios adicionales

3.1 Accesorios de uso fácil ·Grifos y controles: Utilizar grifos y controles de temperatura que sean fáciles de operar, incluso con limitaciones de destreza. ·Espejos: Colocar espejos inclinados y ajustables para adaptarse a diferentes alturas y ángulos de visión.

3.2 Accesorios de seguridad ·Antideslizantes: Utilizar superficies antideslizantes en el suelo de la ducha y en áreas cercanas al lavabo y el inodoro. ·Sistemas de seguridad: Instalar sistemas de alarma de emergencia accesibles, como botones de llamada de emergencia, cerca del inodoro y la ducha.

4. Consideraciones de iluminación y ventilación

4.1 Iluminación adecuada ·Iluminación brillante: Asegurar que el baño esté bien iluminado con luces brillantes y sin sombras que puedan dificultar la visión. ·Luz natural: Si es posible, aprovechar la luz natural mediante ventanas o tragaluces adecuadamente ubicados. ·Extractores de aire: Instalar sistemas de ventilación eficaces para mantener el ambiente del baño cómodo y libre de humedad.

5. Sistemas de audio descripción en restaurantes:

Descripción: Estos sistemas proporcionan descripciones auditivas de menús, platillos y entorno del restaurante para personas con discapacidad visual. Los dispositivos de audio o auriculares permiten acceder a esta información de manera discreta y eficiente. Ejemplo en México: Un restaurante en la Ciudad de México podría ofrecer menús hablados a través de dispositivos de audio para clientes con discapacidad visual, facilitando la elección de platillos y proporcionando una experiencia gastronómica completa.

Resultados y discusiones

Se aplicaron 5 fichas de evaluación de accesibilidad turística para personas con discapacidad en establecimientos de alimentos y bebidas ubicados en el Centro Histórico de la Ciudad de México. De acuerdo con la información disponible en Google Maps, todos los establecimientos evaluados están marcados como accesibles, y en 4 de ellos se indica explícitamente con el símbolo de la silla de ruedas de accesibilidad.

Sin embargo, se pudo observar que no todos tienen la accesibilidad que se menciona en Google Maps, corroborando en la visita de campo realizada a cada uno de los establecimientos.

Dentro de los establecimientos se tiene personal de la tercera edad, lo cual son las personas que están en el valet para recibir a los comensales, dando trabajo con la discapacidad visual en algunos de los casos, lo cual es ejemplo de otros restaurantes.

No se tiene un audio para las personas con discapacidad visual para la integración de los menús en caso de que no se tenga en Braille, esto se comentó durante la visita a cada uno de los restaurantes.

Discusión

Para ello se obtuvieron los siguientes resultados con algunos de los puntos observados dentro de los restaurantes:

Ninguno de los establecimientos evaluados cumplía con las normativas de accesibilidad que establecen un ancho mínimo de pasillos para permitir el paso adecuado de personas con silla de ruedas. Según la normativa internacional, los pasillos deben tener al menos 1.20 metros de ancho para facilitar la movilidad (ISO, 2011).

La gran afluencia turística en el Centro Histórico de la Ciudad de México ha resultado en una disposición extensiva de mesas en los establecimientos evaluados. Sin embargo, debido a la normativa del Centro Histórico, que protege las estructuras históricas y restringe modificaciones significativas, los establecimientos enfrentan limitaciones para realizar ajustes que mejoren la accesibilidad sin comprometer la integridad arquitectónica.

Dos de los establecimientos evaluados proporcionaban menús en Braille, lo cual facilita el acceso a la información sobre productos y precios para personas con discapacidad visual. En otro de los casos se tiene personal capacitado para personas con discapacidad auditiva.

Solo 3 de los 5 establecimientos evaluados contaban con baños adaptados según las normativas locales e internacionales de accesibilidad, que especifican requisitos para la adecuada instalación de sanitarios y otras facilidades.

Durante las evaluaciones, se observó la presencia continua de personas con discapacidad, incluyendo adultos mayores y personas con discapacidad motriz, evidenciando la necesidad de mejorar la accesibilidad en los establecimientos turísticos del Centro Histórico.

Conclusiones

La evaluación de accesibilidad en establecimientos de alimentos y bebidas en el Centro Histórico de la Ciudad de México revela varias áreas de mejora importantes. Primero, se observó que ninguno de los establecimientos de alimentos y bebidas cumple con la normativa que establece un ancho mínimo de pasillos de 1.20 metros, necesario para la movilidad adecuada de personas en silla de ruedas (ISO, 2011).

Las restricciones de modificación en edificaciones históricas del Centro Histórico presentan una barrera significativa para la implementación de mejoras estructurales que faciliten la accesibilidad. Esta limitación afecta tanto a establecimientos de alimentos y bebidas,

dificultando el cumplimiento de las normativas de accesibilidad y la creación de un entorno inclusivo.

La disponibilidad de información accesible es otra área crítica. La evaluación reveló que solo dos establecimientos de alimentos y bebidas ofrecen menús en Braille. Esta falta de recursos accesibles impacta negativamente a las personas con discapacidad visual, limitando su acceso a servicios básicos.

En términos de instalaciones adaptadas, solo tres de los cinco establecimientos de alimentos, bebidas cuentan con baños adaptados. Esto subraya una necesidad urgente de mejorar las instalaciones sanitarias para cumplir con las normativas de accesibilidad y satisfacer las necesidades de todos los clientes. Además, ninguno de los establecimientos cuenta con personal con discapacidad, lo que indica una falta de inclusión en el ámbito laboral.

Otro de los puntos que se debe considerar es la capacitación del personal para poder atender a las personas con discapacidad, por ello las barreras que se tienen en los restaurantes son evidentes de que no se está preparando para solventar las necesidades, así como se mencionó la infraestructura no es la más adecuada.

Referencias

- Accessibility Standards Canada. (2024). *Accessible service counter, universal washroom, and signage*. Recuperado de <https://www.canada.ca>
- Cruz Estrada, I., & Miranda Zavala, A. (2020). Importancia de la inclusión de las estrategias con redes sociales digitales en restaurantes de la zona gastronómica de la ciudad de Tijuana. *El Periplo Sustentable*, (38), 74 - 112. doi:10.36677/elperiplo.v0i38.9947.
- Cruz Hernández, A., Bello Baltazar, E., Enríquez, P., & Mondragón Ríos, R. (2019). Percepción del turismo accesible para personas con discapacidad, el caso del Centro Ecoturístico El Arcotete, Chiapas, México. *El Periplo Sustentable*, (37), 222 - 240. doi:10.36677/elperiplo.v0i37.9215
- Dirección de Planeación y Política Turística. (2022). *Indicadores Turísticos Enero - diciembre 2021*. Secretaría de Turismo del Estado de Quintana Roo. Recuperado de <https://sedeturqroo.gob.mx/ARCHIVOS/indicadores/Indicador-Tur-EneDic2021.pdf>
- González, D., Alayza, B., Diaz, E., Cornejo, H., Canales, M., & Ugaz, A. (2020). *Guía Conceptual y Metodológica del Programa Internacional de Capacitación "Gastronomía y Desarrollo Rural"* COCINA PAR.

Standards, Accessibility. *Accessible service counter, universal washroom, and signage*. 2024.

Organización Mundial del Turismo (OMT) (2014). *Recomendaciones de la OMT por un turismo accesible para todos*. Organización Mundial del Turismo (OMT) (2015).

Manual sobre Turismo Accesible para Todos: Principios, herramientas y buenas prácticas. OMT.

Organización de las Naciones Unidas (ONU) (2014). *Convención sobre los derechos de las personas con discapacidad. Guía de información*. [En línea] Disponible en https://www.ohchr.org/Documents/publications/CRPD_TrainingGuide_PTS19_sp.pdf, [11 de diciembre de 2015].

Org.mx,

<https://www.inegi.org.mx/contenidos/saladeprensa/boletines/2024/ENADID/ENADID2023.pdf>. Consultado el 19 de septiembre de 2024.

Secretaría de Turismo de la Ciudad de México. (2022). *Turismo accesible: Una guía de cultura, hoteles, restaurantes, rutas y entretenimiento para todos*. Ciudad de México: Secretaría de Turismo de la Ciudad de México. Recuperado de <https://turismo.cdmx.gob.mx/storage/app/media/Turismo%20Accesible/TURISMO%20ACCESIBLE%20ESPANOL%20CDMX.pdf>