

Año 2020/Volumen 2/Número 1

ISSN 2683-2305



Editora
Mtra. Sonia Beatriz Pacheco Castro

**Es una publicación anual del Departamento de Turismo Sustentable, Gastronomía y
Hotelería de la Universidad del Caribe sobre temas relacionados al Turismo y la
Gastronomía visto desde sus diferentes enfoques disciplinarios.**

Editora

Mtra. Sonia Beatriz Pacheco Castro

Comité Científico

Dra. María Antonieta Moserrat Vera Muñoz
Benemérita Universidad Autónoma de Puebla

Dra. María del Socorro Castillo Castillo
Universidad Tecnológica de Cancún

Dra. Judith Cavazos Arroyo
Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla

Dra. Ana Pricila Sosa Ferreira
Universidad del Caribe

Mtra. María del Carmen Rojas Nagano
Universidad Tecnológica de Cancún

Mtra. Mariana Figueroa de la Fuente
Universidad de Quintana Roo

Dr. Ricardo Sonda de la Rosa
Universidad del Caribe

Dr. Mario Alberto Lagunes Pérez
Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla

Mtra. Yesbek Rocio Morales Paredes
Benemérita Universidad Autónoma de Puebla

Rectora

Dra. Ana Pricila Sosa Ferreira

**Comité editorial del Cuerpo Académico
Gestión en la Industria Turística y
Gastronómica de la Universidad del
Caribe**

Dr. Mauro Felipe Berumen Calderón
Mtra. Damayanti Estolano Cristerna
Dr. Jorge Luis Mendoza Lara
Mtra. Angélica Selene Sterling Zozoaga

**Colaboradores en edición, fotografía y
diseño. Estudiantes de la Licenciatura
de Turismo Sustentable y Gestión
Hotelera**

Sandra Nayeli Velasco Mendez
Alan Yael Hebrard Gómez

Fundadores de la revista

Mtra. Sonia Beatriz Pacheco Castro
Dr. Mauro Felipe Berumen Calderón

Secretario Académico

Dr. Pedro Moncada Jiménez



Editorial

Cada vez que se emprende un nuevo proyecto, por más planeado que sea, siempre existe incertidumbre, el no saber si se va a lograr la meta planeada o si intervendrá algún elemento fuera de control que no te permitirá alcanzarla. Así nació TURMÍA hace dos años, con ideas, sueños, ilusiones y con muchas ganas de poder encontrar un medio para difundir el conocimiento generado en el Departamento de Turismo Sustentable, Gastronomía y Hotelería de la Universidad del Caribe, y aunque hemos dado el segundo paso con esta publicación, sabemos que nos falta mucho por caminar (aprender) en el extenso mundo de la investigación y, sobre todo, la forma para difundir sus resultados.

Sorpresas nos hemos llevado muchas, nunca imaginamos el alcance y aceptación que tendría TURMÍA con su primera publicación en el mundo de la investigación relacionado con la Gastronomía y con el Turismo. Fue motivante ver cómo poco a poco nos contactaban investigadores de diferentes universidades para participar como dictaminadores y para solicitar los lineamientos para poder publicar. Por otro lado, varios estudiantes preguntaron sobre la sección de investigación temprana, con la que los alentamos a realizar sus primeras publicaciones.

Otra de las características que destacan a la revista es la diversidad de secciones que contiene, ya que presenta resultados citables de: conferencias, ponencias, mesas de trabajo, debates y paneles que se presentan durante los eventos académicos que se realizan en la universidad, como lo son el Seminario Anual de Turismo Sustentable (SATYS), el Congreso Internacional de Gastronomía (CIGA), el Seminario Permanente de Turismo y Sustentabilidad, y el Foro en Gastronomía y Turismo (GASTUR); además muestra los resultados obtenidos en vinculación internacional, concursos culinarios, entrevistas con expertos, así como otros eventos académicos que se realizan cada año.

Sin duda se presentarán muchos retos, pero a la vez, sabemos que también tendremos muchas satisfacciones, sin embargo, lo más importante es saber que este producto académico contribuye a difundir el conocimiento que existe en materia de Gastronomía y Turismo.

Dr. Mauro Berumen Calderón

Miembro Fundador de la revista TURMÍA



CONTENIDO

EVENTOS ACADÉMICOS

Turismo

Conferencias

6 Adultez mayor: una realidad bio-psicosocial

9 El turismo en destinos emergentes

XVII Seminario de Sustentabilidad y Turismo

12 Del Turismo de masas al turismo alternativo

Gastronomía

Conferencias

48 Tradición gastronómica de Michoacán

51 Cocina de nostalgia y etnicidad

XIII Congreso Internacional de Gastronomía

54 Alimentación y producción sustentable

EVENTOS DEPARTAMENTALES

Foro GASTUR

84 3er. Foro Internacional de Gestión e Innovación en Gastronomía y Turismo

Jornadas

96 Anímate a Emprender

104 Primavera 2019

108 Otoño 2019

VINCULACIÓN NACIONAL E INTERNACIONAL

Turismo

113 Las playas como uso de negocios turísticos

115 La cultura del servicio como factor de competitividad

ENTREVISTAS

Gastronomía

117 De la hotelería a la investigación y docencia

INVESTIGACIÓN

Gastronomía

Investigación temprana

123 El ramón como alternativa ante la crisis alimentaria en zonas rurales

150 Los recados en la cocina yucateca



EVENTOS
ACADÉMICOS DE
TURISMO

ADULTEZ MAYOR: UNA REALIDAD BIO-PSICOSOCIAL

PSICÓLOGA CHRISTINE GIERKE

UNIVERSIDAD ACADÉMICA DE HUMANISMO CRISTIANO DE
SANTIAGO DE CHILE



La psicóloga clínica especialista en psicogerantología, Christine Gierke, presentó a estudiantes de Turismo Sustentable y Gestión Hotelera la plática "Adulthood mayor, una realidad psico-biosocial" como parte del contenido de la asignatura de Turismo de Salud. Dio inicio con el concepto de la edad psicológica, la cual tiene que ver con la capacidad que desarrolla un adulto mayor para adaptarse y sintonizarse respecto al momento en el que se encuentra, la edad social es entender cuál es el rol que tiene como adulto mayor en una sociedad.

Mencionó que existen tres tipos de edades: la biológica es la que comúnmente conocemos, la psicológica y la social. Se puede entender que la edad no necesariamente tiene que ver con la vejez, existen muchas etapas que tienen que ver con el desarrollo que va transitando por diferentes etapas en la vida: desarrollo de tipo social, desarrollo de tipo cognitivo y un desarrollo de tipo moral.

Para mayor referencia hizo mención del investigador físico analista Erick Erikson, quien desarrolló la teoría psicosocial que va más allá de lo que estableció Sigmund Freud, para ello estableció ocho etapas de desarrollo psicosocial que recorre el ser humano desde que nace hasta la última etapa; para él existía un polo positivo y un polo negativo dentro de la etapa de desarrollo, y la última etapa que se conoce como tercer y cuarta edad tiene que ver con la integridad del YO y de la desesperación.



Figura 1. Etapas del desarrollo psicosocial

“Un adulto mayor ya vivió todo lo que tenía que vivir lo que hace es contemplar la vida, sentirse pleno y dar consejos de apoyo hacia la comunidad; por el contrario existen adultos mayores que ven hacia su pasado y lo que ven son lugares vacíos en su vida.”

Para una mayor comprensión señaló 4 tipos de necesidades que tiene un adulto mayor como lo es la comunicación, la libre elección, la autorrealización y el aprendizaje; cada una de ellas se van presentando a lo largo de su vida, en ese lapso se dan cuenta que pueden hacer lo que quieren y generan una necesidad de aprendizaje como motivación, una de estas

motivaciones es viajar, ya que han trabajado lo suficiente y merecen disfrutar de nuevas experiencias sin preocupaciones laborales.

¿Dónde queda el turismo y qué tiene que ver con esto? Cuando uno viaja tiene la capacidad de generar cambios y nuevas experiencias, los recursos pueden ser de autoayuda para estos individuos, se fomenta el rol de una nueva experiencia que moldea el cerebro con aprendizajes positivos y será la caja mágica que guarda recuerdos, el adulto genera recuerdos y cosas experimentadas. Viajar cambia la forma de interactuar con las personas mayores de edad al estar actualizadas, interactuar y crear vínculos con sus familiares.

Señaló que en Chile se creó el Servicio Nacional del Adulto Mayor (SENAMA) en septiembre del 2002 y entró en funciones en enero del 2003, esta es una entidad totalmente establecida para ver por el adulto mayor de 60 años para que sea un individuo activo y productivo aunque haya dejado de trabajar. El objetivo de los programas es satisfacer las

necesidades turísticas con un turismo interno y externo, el turismo social tiene que ver con un viaje interno a distintos lugares de un mismo país, crea temporadas en medias y bajas que permita viajar al adulto mayor. Todas las entidades promueven estos programas otorgando el seguro de vida o de viajes para esas personas con el fin de satisfacerlos y asegurar que más tengan esa oportunidad.

En hoteles, restaurantes y los mismos prestadores de servicios complementarios se están adaptando para atender las necesidades de movilidad y seguridad de adultos mayores, más mujeres que hombres tienen la motivación a viajar, ya que el hombre tiende a ser sedentario, es decir pretende quedarse y tener más vida donde habita. Mencionó que cuando el adulto mayor tiene a su pareja y uno de ellos muere, el otro llega a caer en depresión y en algunos casos se suicida. El beneficio comunitario es tener una población sana.

La psicóloga, invitó a su madre, quien radica en la ciudad de Cancún, a dar testimonio de su experiencia como adulto mayor; la señora mencionó que al dejar de trabajar visitaba a sus hijos y cuando se acababan las vacaciones no sabía dónde estar, ni a dónde ir. Asimismo señaló que un día la invitaron al “Club de los Años Dorados” para personas mayores, describió el lugar como acogedor donde tuvo la oportunidad de realizar muchas actividades que por un instante le cambiaron la vida, entonces optó por dedicarse a hacer teatro, se dio cuenta que ella podía hacer varias cosas y se animó a realizar todo lo que no pudo en su juventud, fue algo maravilloso que le dejó una experiencia.

Finalmente dijo que hay que animar a los adultos mayores a atreverse a hacer cosas que nunca han hecho, sacarlos de un entorno para que no se encierren en un mundo que los hace caer, motivarlos a disfrutar la vida que tienen y la mejor manera de hacerlo es conociendo nuevos lugares (museos, parques, ciudades, países), no importando si el lugar es local, nacional o internacional. Lo importante de esto es que los adultos mayores se den la oportunidad de conocer cosas nuevas, adaptarse y sentirse útiles.

Conferencia del 19 de febrero de 2019 en la asignatura de Turismo de Salud, impartida por el Dr. Jorge Luis Mendoza Lara, miembro del Cuerpo Académico Gestión en la Industria Turística y Gastronómica.

EL TURISMO EN DESTINOS EMERGENTES, NUEVAS FORMAS DE EXTRATIVISMO URBANO

MG. SILVANA RENNÉ SUÁREZ
UNIVERSIDAD NACIONAL DE COMAHUE, ARGENTINA



La Mtra. Silvana Suárez ofreció una conferencia y un taller con motivo de su estancia académica en la Universidad del Caribe, actualmente es líder del Grupo de estudios sociales y territoriales del Turismo y la Recreación (GESTUR) de la Universidad Nacional de Comahue, Argentina. Pertenece a un grupo de cuerpos de investigación multidisciplinario con diversas líneas de interés, entre ellos desarrolló el extrativismo urbano.

Durante su conferencia inició haciendo referencia a la provincia de Neuquén, mejor conocida como “la ciudad mirando al norte”, que es un centro de escala y destinos turísticos de nieve, donde se elaboran vinos y existen bodegas que se venden como producto turístico, de esta manera actúa como base para conocer los alrededores; generalmente se realiza turismo de negocios como parte del sector petrolero en zonas aledañas. Señaló que el descubrimiento petrolífero más importante reconfiguró el territorio, el urbanismo y la

cuestión social, ya que dio pie a nuevas actividades económicas vinculadas, entre ellas el turismo.

El turismo se vio como una oportunidad para diversificar la matriz económica que debe atender la materialización de quienes se benefician, aunque es un destino emergente tiene muy desarrollado la hotelería y muy poco la verdadera gastronomía, ambos concentrados en el área céntrica haciendo inherente el proceso de acumulación primaria (*despojo de los recursos naturales*) y ampliada (*apropiación de la naturaleza y de la mano de obra*), lo que se traduce en la privatización de lo común por circuitos de valor por la explotación de la tierra convertido en territorio para el desarrollo urbano.

Aquella dimensión urbana del despojo, marca una lógica depredadora tanto de lo natural como de lo cultural, en este caso fue a través de corporativos inmobiliarios quienes han sido los actores de este proceso y que convirtieron las plazas y parques en unidades de negocio, viendo a los ciudadanos solo como clientes que se privilegiarían con el ocio y el entretenimiento a un precio que no cualquiera puede pagar; dando así un giro territorial que llevó a movimientos sociales por la defensa de los espacio comunes privatizados para beneficios de unos cuantos. Mientras más se gana territorio, la industria inmobiliaria se expande y encarece las propiedades para la construcción de *lofts*, departamentos y casas para los futuros clientes, sin importar la demolición de edificios icónicos y espacios de los ciudadanos, dejando a un lado los lugares públicos para entretenimiento, todo bajo una lógica capitalista que ve el desarrollo de manera diferente a la de los ciudadanos y que ha modificado el imaginario económico y el control social.

Lo anterior, ha traído consecuencias como: exclusión social, pobreza urbana, insularización (territorios diferenciados), segregación y gentrificación; ha establecido la brecha entre los barrios pobres y el surgimiento de barrios privados donde se ha evidenciado la discriminación social y económica; así como la existencia de lugares populares para unos cuantos debido a la imposibilidad de los accesos. La especulación de la tierra, y los asentamientos irregulares solo han densificado la ciudad al no tener el control del territorio ni una planeación urbana adecuada.

Un caso particular es que un barrio de nueva creación había invadido tierras que le fueron asignadas a la universidad, lo anterior llevó al litigio de las tierras para detener la

construcción de campos de golf, pistas de bicicross y motocross y más casas habitación en la zona. Para ello, se hizo un llamado al diálogo entre la autoridad nacional, provincial, municipal y universitaria para atender dicha situación, recordándole al Estado que debe proteger y garantizar la calidad de vida de toda su población. La Mtra. Silvana mencionó que tal descontento llevó a algunos movimientos de la sociedad civil y estudiantil al reclamo de sus espacios públicos y el uso adecuado de la tierra, ya que en algunos casos se construyen bardas donde no es posible realizar infraestructura por las condiciones físicas del lugar.

“El desarrollo urbano debe ser viable con la participación social y todo territorio tiene capital natural y ambiental que debe ser respetado.”

Al ser consciente que no solo pasa en su país, puso como ejemplo el caso de Malecón Tajamar de Cancún, respecto al movimiento social que se dio para la recuperación del espacio público que garantizara la calidad de vida de la población local y tener derecho al ocio y tiempo libre. Reconoció que la falta de institucionalización y de voluntad política, son factores que impiden la reconfiguración adecuada de los espacios recreativos y que lleva a un crecimiento extensivo que no cumple con los planes de desarrollo establecidos.

Por su parte, el taller denominado Políticas públicas y gestión de actividades recreativas y de ocio, tuvo como objetivo generar un espacio de intercambio teórico, metodológico y experiencia que promueva la reflexión crítica para el diseño de las políticas recreativas y la gestión del tiempo autónomo de la persona, a este evento académico acudieron profesores de tiempo completo y de asignatura para fortalecer sus conocimientos sobre la materia y llevarlo al aula.

Conferencia del 17 de junio de 2019 organizada por los Cuerpos Académicos de Turismo y Sustentabilidad (CATS) y Regulación, Patrimonio y Negocios Turísticos (REPANET)

DEL TURISMO DE MASAS AL *turismo alternativo*

UN DESAFÍO PARA LA TECNOLOGÍA Y LA CREATIVIDAD

19 AL 21 DE SEPTIEMBRE DE 2019



EL TURISMO MASIVO A LA PLANIFICACIÓN DE UN TURISMO ALTERNATIVO Y RESPONSABLE

DR. JOSÉ MARÍA VALLEJO HERRERA
ESCUELA SUPERIOR DE GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA
DE TOLEDO, ESPAÑA



El Dr. José María Vallejo señaló que España es el país más competitivo del mundo para el turismo de acuerdo a información del Foro Económico Mundial mediante el Informe de Competitividad de Viajes y Turismo. En el caso de México, comentó lo bueno que sería que los Pueblos Mágicos, haciendas y edificios que tiene el país sean aprovechados para establecer una red estatal y regional de paradores turísticos diferenciados.

Puntualizó la diferencia entre el término turismo de masas frente al turismo alternativo, la cual es que uno puede viajar solitario y no en un prisma de masa que contribuya al impacto del sitio, de ahí la importancia de conocer la capacidad de carga turística que tienen los destinos para absorber como una esponja los impactos de la gran cantidad de turistas. De acuerdo a los datos oficiales, el turismo genera 8.8 millones de dólares y la actividad turística emplea a 319 millones a nivel mundial.

Recordó que en 2012 se empezó a utilizar con mayor frecuencia el término *overtourist*, el cual generaba como consecuencia impactos psicológicos de la población y que en ocasiones desencadenaba el fenómeno denominado turismofobia; sin embargo expresó que no se debe tener miedo a los turistas sino de la falta de planificación de algunos destinos. Por otra parte, hizo referencia al turismo *low cost*, donde muchas compañías aéreas están exentas de impuestos como Ryanair, creando rutas que hacen que viajen turistas de bajo poder adquisitivo quienes realizan viajes de 24 horas solo para ir de fiesta a algún otro país.

El Dr. Vallejo también habló sobre los impactos negativos del turismo, como los costos de vida debido a que aumenta al vivir en un sitio turístico, de igual forma las artesanías o souvenirs no son hechos por artesanos de las localidades sino de procedencia china por lo que no son productos originales de la región y/o de la cultura, las cadenas hoteleras no distribuyen de manera justa los sueldos a los trabajadores de acuerdo a sus funciones creando así descontentos sociales. En algunos destinos, el peso va subiendo, pero es a costa del desarrollo humano que va disminuyendo, ya que de los 10 dólares que pueda dejar un turista en Cancún ocho dólares formarían parte de esa tasa de retorno y solo dos se quedan en la ciudad; contra esto también influye la modalidad del Todo Incluido (*All Inclusive*), el cual funciona en destinos donde no existen lugares para comer, pero un destino maduro como Cancún lo único que hace beneficiar a unos cuantos.

Agregó que Cancún tiene dependencia al turismo al tener una gran cantidad de arribos de turistas; sin embargo, el impacto negativo que tiene el destino es bastante fuerte y al estar en un mundo globalizado se debe cuidar la imagen y seguridad del lugar, ya que actualmente las noticias llegan al instante a todo el mundo en cuestión de segundos. Otro gran impacto negativo es la estacionalidad turística, para ello el gobierno y los Estados tienen que participar en la diversificación de la oferta turística en diferentes épocas del año.

Señaló los grandes impactos negativos que se realizan al entorno natural y cultural tales como: contaminación del agua, aire y suelo, la depredación de flora y fauna, así como de los conjuntos arqueológicos cuyos daños podrían ser irreparables.

*“El turismo alternativo no va a ser una solución ya que va a ser masificado,
si no hay una planificación inteligente del destino.”*

No se trata de traer más turistas, sino de tener el mejor destino y que los turistas dejen el mayor dinero en el país. Cancún tiene que ser un destino de calidad y de calidez, se debe atraer a turistas de un alto poder adquisitivo a través de un plan de dinamización, ofrecer lo que se tiene y maridar el destino con nuevos productos. Sobre todo mejorar el capital humano implementando el empleo verde, que son trabajos relacionados con políticas medioambientales para que se vuelva sostenible.

El Dr. concluyó con algunas soluciones para el turismo masivo, como la gestión estratégica para la demanda con políticas de precios, tasas distintas para las diferentes temporadas, un marketing más enfocado, control local, inventario de recursos turísticos, no sobrepasar capacidades de carga, generar oportunidades empresariales y de empleo para residentes, dejar zonas de intimidad para los residentes o reducir las molestias por el turismo.

Seminario organizado por profesores de tiempo completo del programa educativo de Turismo Sustentable y Gestión Hotelera.

EL PATRIMONIO TURÍSTICO Y EL CÓDIGO ÉTICO MUNDIAL PARA EL TURISMO

DR. AGUSTÍN RUIZ LANUZA
UNIVERSIDAD DE GUANAJUATO



El Dr. Agustín Ruíz actualmente coordina el programa de la maestría en administración, pertenece al Sistema Nacional de Investigación reconocido por CONACYT, es evaluador del Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística (CONAET) y así mismo ha sido distinguido como miembro activo del Consejo Internacional de Monumentos y Sitios (ICOMOS) en México.

Durante la conferencia el Dr. Ruíz habló acerca del turismo cultural, de su importancia en México y lo orgulloso que se debe estar sobre la cultura del país; mencionó que el turismo alternativo es el modelo que lo puede potenciar y sacar a flote a través del patrimonio turístico y del Código Ético Mundial para el Turismo, dividiéndolo en tres secciones: las ciudades

históricas, el turismo cultural en las ciudades históricas y después de las incidencias del turismo en las ciudades históricas.

“Todas las ciudades son históricas porque tienen historia que van construyendo día a día una serie de acontecimientos.”

Citó a la UNESCO, que diferencia tres tipos de ciudades: primero, señaló, a las ciudades muertas que son patrimonios arqueológicos del pasado; después, a las ciudades históricas vivas que son aquellas que pueden ser susceptibles a la evolución bajo el efecto de sus acciones culturales y económicas, que en el caso de México tenemos ciudades muy antiguas de 300 400 años pero también tenemos algunas otras que son más recientes que tienen un patrimonio muy importante; y finalmente a las ciudades históricas muertas que tienen un modelo de gestión turística muy interesante. Estas últimas porque pueden funcionar como un parque temático, es decir tenemos una entrada y una salida por lo que es realmente sencillo su manejo o su planificación, lo que no pasa con las ciudades históricas vivas, ya que tienen una funcionalidad, por ejemplo, algunas son sedes de universidades y a estas se les suma la actividad turística.

Seguido, habló de las ciudades nuevas del siglo XX, que son aquellas que cuentan con un valor ejemplar para el urbanismo contemporáneo, por ejemplo, Cancún que tuvo un modelo de desarrollo territorial que se ha ido modificando, respondiendo a las nuevas necesidades pero que también va construyendo un patrimonio. Por lo que, señaló, que no solo las ciudades que tienen unos grandes monumentos o catedrales son ciudades históricas o ciudades patrimoniales también las ciudades nuevas son patrimoniales, también son ejemplos del urbanismo. En México se tienen 10 ciudades que son patrimonio de la humanidad, para ello cada país conforma un expediente que envía a la UNESCO, el cual es el organismo que decide si la ciudad formará parte de la lista del patrimonio mundial a partir del cumplimiento de los criterios de excepcionalidad como por ejemplo: representar una obra maestra del genio creativo humano, testimoniar un intercambio de valores humanos a lo largo de un periodo de tiempo en un área cultural del mundo, aportar un testimonio único al menos excepcional de una tradición cultural y ofrecer un ejemplo inminente de la cultura y que sea tangible o intangible asociado a eventos o tradiciones.

Estos elementos los puede tener cualquier ciudad sea antigua o nueva, así como los pueblos mágicos, lo importante es cómo se pueden identificar para capitalizarlos y darles un valor turístico. El círculo virtuoso del patrimonio dice que primero se debe descubrir, después investigar, proteger y por último, preservar. Así que se debe conocer bien el patrimonio para que sea valorado, entendido, y entonces pensar en tener una actividad turística sustentable. El Dr. Ruíz asoció el Código Ético Mundial para el Turismo de la OMT con el patrimonio, haciendo referencia al artículo 4° que señala que el turismo es un factor de aprovechamiento y enriquecimiento del patrimonio cultural de la humanidad. Agregó que los recursos turísticos pertenecen al patrimonio común de la humanidad y de las comunidades en cuyo territorio se encuentra y deben ser tratados con respeto a sus derechos y actividades particulares.

“Se debe considerar al turismo como un aliado y que somos capaces de planificar el patrimonio que tenemos, para que no venga algún extranjero a planificarlo cuando nosotros tenemos que saber cómo hacerlo. El turismo cultural es la propia génesis del turismo.”

Seminario organizado por profesores de tiempo completo del programa educativo de Turismo Sustentable y Gestión Hotelera.

ESPELEOBUCEO Y PUESTA EN VALOR DE LOS RECURSOS CENOTES Y CUEVAS PARA LAS ACTIVIDADES DEL TURISMO ALTERNATIVO

JERÓNIMO T. AVILÉS
DIRECTOR EN PREHISTORIA DE AMÉRICA A.C.



El conferencista es un experto espeleólogo subacuático investigador y director del Instituto de la Prehistoria de América A.C. con más de 17 años de experiencia dentro del ámbito turístico, Presentó la contribución de la comunidad de espeleobuzos de Quintana Roo, los resultados que se presentaron forman parte del contenido de investigaciones formales publicadas en artículos arbitrados en revistas especializadas nacionales e internacionales.

Mencionó que el espeleobuceo comenzó en la década de los 80's y es hasta ahora que se tienen resultados tan interesantes e importantes. La espeleología es una rama de la arqueología, en este caso subacuática, porque las cuevas de aquí están inundadas, normalmente los espeleobuzos bucean en pareja o tríos acompañados de un fotógrafo.

*“Las cuevas son espacios realmente maravillosos y Quintana Roo
es lo más importante para buceo de cuevas en el mundo.”*

Explicó que existe una rama de la biología que es la espeleogénesis, que consiste en la formación de las cuevas, agregó que es muy sencillo de entender a través de tres mecanismos para saber *¿qué es lo que sucedió?* o *¿qué está sucediendo?*. La espeleogénesis es una ciencia con resultados comprobados y científicos con geólogos y paleontólogos, principalmente por geólogos porque trabajan en espeleotemas, denominación formal para lo que comúnmente se conoce como “formaciones de las cavidades.”

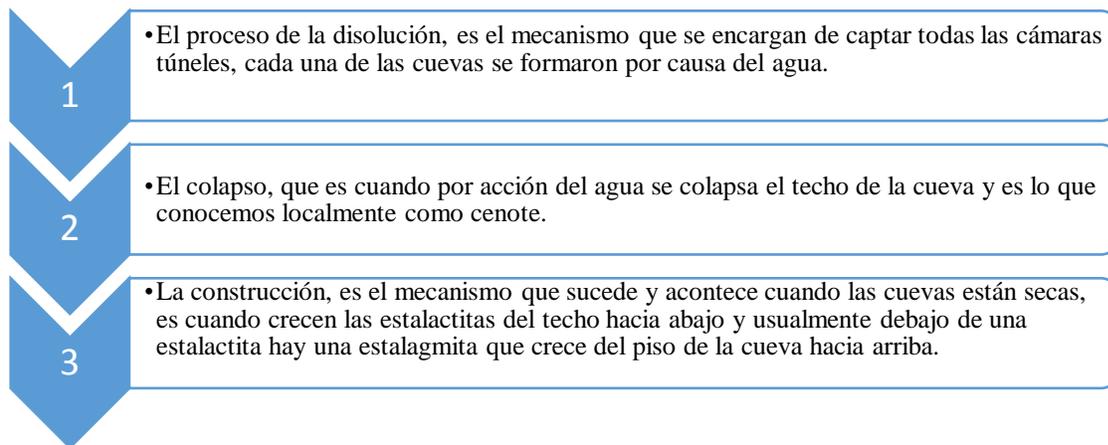


Figura 1. Mecanismos para leer cuevas

Por otra parte, mostró réplicas de cráneos encontrados en las cuevas, específicamente en cenotes ubicados en el municipio de Tulum. El colágeno de los huesos encontrados, hablando paleontológicamente, dan el fechamiento para determinar cuántos años de antigüedad tienen, por eso las estalagmitas son muy importantes porque ayudan a dar un dato más preciso.



Figura 2. Réplica de cráneos encontrados en cuevas

El experto hizo un reconocimiento a la comunidad de espeleobuceo, científicos y expertos de las diferentes disciplinas como la arqueología y la paleontología, ya que gracias a ellos, hoy en día se pueden obtener ilustraciones que permiten imaginar el Quintana Roo de la última era de hielo; y haciendo referencia a esto, habló un poco sobre la Señora de las Palmas, nombre que se le dio a los restos fósiles encontrados en el año 2006 en un cenote cerca de Tulum, de hace aproximadamente 10,000 años, la cual se cree es la primera mujer que llegó al continente americano.

Comentó que cada individuo encontrado cuenta con su propia acta de nacimiento dentro de la comunidad científica, gracias a estos restos fósiles se sabe que al último lugar al que llegaron como especie fue al Nuevo Mundo o Continente Americano, y que en gran parte de Quintana Roo y la Península, los humanos llegaron hace 13,600 años.

Para finalizar, recomendó un documental que habla sobre el tema “*The First Peoples*” donde sale la Señora de las Palmas como la primera humana del continente americano, y la página www.academia.edu sobre artículos científicos escritos por él mismo.

Seminario organizado por profesores de tiempo completo del programa educativo de Turismo Sustentable y Gestión Hotelera.

TENDENCIAS EN EL USO DE TECNOLOGÍAS EN LOS SERVICIOS TURÍSTICOS EN LATINOAMÉRICA

ING. AUGUSTO BROGNO FERREIRA
DIRECTOR EJECUTIVO DEL GRUPO ASESORES



El Ing. Augusto Brogno tiene más de 30 años como empresario y es el presidente del Consejo de Grupo Asesores, el cual consiste en un grupo de cuatro empresas dedicadas a desarrollar e integrar soluciones informáticas para la industria de alimentos y bebidas, y de comercios en general en México y en el Caribe. También es representante legal de Arcos Dorados McDonald's Centroamérica.

Inició señalando que en los últimos 35 años la humanidad ha mejorado en casi todos los componentes de acuerdo a los Índices de Desarrollo Humano; hoy en día las personas en general tienen mucho más tiempo libre que lo ocupan en dos cosas: entretenimiento y comunicación. Así también hizo alusión a que gracias a la tecnología, las personas han tenido más tiempo libre y evidentemente están más informadas. Considera que es un momento increíble para la humanidad donde se tiene al alcance la información que se quiera en el menor tiempo.

Actualmente, en la industria turística las personas ya no buscan productos y servicios, sino experiencias en todo nivel comercial, y de la mano va la calidad universal, que es la creencia que tienen las personas que los productos que se comercializan tienen la misma calidad en cualquier parte del mundo. Ya no es posible vender solo describiendo los elementos del producto, sino que se tiene que vender como experiencias.

Explicó el concepto del funcionamiento estandarizados como aquel donde las personas piensan que las cosas van a funcionar exactamente igual, donde por contratar algún servicio podrán meterse a la página web, pagar con tarjeta de crédito, cancelar su reservación por anticipado, ya que es algo “normal” en su vida cotidiana, y no concibe otra forma de cómo funciona. Muchos de los productos dependen de la moda o de tener una muy buena comercialización, por el contrario si aparece una mala información acerca del producto que se vende, podría terminar teniendo una influencia comercial poco exitosa.

En el caso de los servicios turísticos se utiliza la tecnología principalmente en las actividades administrativas en los hoteles y restaurantes, desde hace muchos años se administran con diversas plataformas, aunque desafortunadamente el sistema de gestión en América Latina está bastante retrasado a comparación con otros países. En el caso de la promoción y la información respecto a productos o servicios turísticos se utilizan las páginas web, ya que en términos generales cuando una persona quiere saber acerca de un lugar turístico o de un restaurante acceden a páginas web, a redes sociales o aplicaciones móviles que ayudan a verificar estos servicios.

Reiteró que las personas buscan experiencias, por ejemplo, no reservan buscando una habitación en un hotel, reservan pensando en la experiencia completa. El futuro del turismo tiene relación con el trabajo colaborativo, es decir que las empresas que ofrecen bienes o servicios se pongan de acuerdo con otros prestadores de servicios turísticos para formar una estructura colaborativa, debido a que la gran empresa que antes se hacía cargo de todo ya está desapareciendo, por lo que es importante crear alianzas con pequeños proveedores de servicios o de productos en una plataforma para ofrecerlo al mercado de manera integral. El marketing digital es mostrar el producto porque las personas necesitan conocerlo, solo se tiene que vender de una manera bonita.

“Tulum es un claro ejemplo de marketing digital, ya que vende cosas maravillosas; un hotel sin agua, luz e internet, y cuesta aún más caro que uno que tiene todo eso. Porque nos venden la experiencia de vivir sin tecnología, y es una forma preciosa de decir no tenemos luz, ni agua, ni baños.”

Concluyó que el concepto de calidad universal y las actividades estandarizadas juegan un punto importante aquí, ya que si no se hace diferenciación del servicio ofrecido, los demás van a pensar que es igual al de junto; porque cada día el mundo de la tecnología se conecta a esos monstruos que se llaman Big Data, y que las tendencias actuales seguramente en 10 años cambiarán, por lo que invitó a los asistentes a prestar atención a los cambios que están sucediendo, consideró que en algunos años promocionar un producto turístico con folletitos no será viable ni exitoso.

Seminario organizado por profesores de tiempo completo del programa educativo de Turismo Sustentable y Gestión Hotelera.

EL TURISMO DE MASAS Y EL TURISMO SUSTENTABLE DESDE LA PRAXIS DEL SECTOR PRIVADO

LIC. JUAN MIGUEL LLOMPART



El ponente es licenciado en ciencias, se desempeña como consultor de nuevos proyectos y expansión turística especialmente en Cuba y el Caribe, cuenta con más de 14 años de experiencia laboral y profesional en el ámbito turístico, cadenas hoteleras, tour-operadoras online y empresas receptoras en Europa Asia y Medio Oriente. El Lic. Llompart compartió su experiencia en el ámbito turístico en Cancún, de las grandes diferencias que ha tenido durante los últimos años como destino y la importancia de la sustentabilidad para el preservar el medio ambiente.

Comenzó hablando acerca del beneficio económico del turismo de masas, ya que este turismo, mejor conocido como de sol y playa, genera una gran fuente de empleos y permite que entren divisas al destino. Por otra parte, comentó los contras de este tipo de turismo como la masificación del destino, la depredación de ecosistemas para la construcción de infraestructura, hizo énfasis en el crecimiento desmesurado de Cancún, ya que evidentemente

se vive y trabaja para el turismo. Se deben tomar medidas regulatorias para una mejor planificación del destino.

“Una de los mayores problemas del turismo de masas es la estacionalidad, porque ocasiona que cada vez más gente esté desempleada.”

Para entender mejor el comportamiento del turismo y su crecimiento recomendó leer los reportes del sitio web REPORTUR de Mallorca, en el cual se informan las nuevas adquisiciones por expansión, la apertura de nuevas empresas y las tendencias de viaje en el turismo.

El conferencista preguntó *¿El turismo de masas es sostenible?*, a lo que respondió que sí es sostenible y sobretodo rentable, no sólo a nivel estatal sino también empresarial, bajar el costo de la factura luz, el costo a los residuos, utilizar recursos propios como agua, sustituir botellas de plástico por un garrafón; ya que no es pensar solamente en el ahora, sino en el mañana, considerando que los recursos se agotan. Denotó la importancia de implementar una ecotasa bien gestionada, la gestión de energía entre las energías renovables y de la certificación, debe existir una serie de requisitos del cómo llevarlo a cabo y cómo debe gestionarse, no puede ser de libre albedrío, por lo que el Estado debe estar a encargado de la gestión y el ordenamiento de esas prácticas ambientales y evidentemente también del apoyo (incentivos) al utilizar las energías renovables.

Al hablar del cuidado del medio ambiente, no es sólo disminuir el consumo de popotes, va más allá, y consiste en establecer políticas de reciclaje y de la selección y manejo correcto de residuos. *¿A dónde se van todos los plásticos que se recogen en Quintana Roo?* Esta es otra interrogante, para ello es preciso implementar plantas de reciclaje y composta.

También comentó los diferentes beneficios que adquiere Cancún como destino al tener productos complementarios al turismo convencional, como cenotes, zonas arqueológicas y un sinfín de atractivos que son patrimonio natural y cultural, comparado a destinos como Punta Cana o Cuba no los tienen. Recomendó reinventar el destino para hacerlo competitivo, y lo más importante es que en México el 95% de la materia prima es adquirida y consumida dentro del mismo país, esto quiere decir que muy pocas cosas se exportan y es una gran ventaja como ingreso y por el beneficio local que este produce.

A manera de conclusión señaló algunas de las principales cosas que pueden acabar con el turismo como lo son la mala fama del destino, el daño de atractivos turísticos o ecosistemas, problemas de inseguridad, desastres naturales, o alguna plaga por el cambio climático, y puso como ejemplo la influenza o fiebre porcina en 2009, ya que en ese año Cancún y Riviera Maya quedaron desérticas, cerraron hoteles, hubo despidos masivos y el efecto colateral fue remontar las ocupaciones que estaban llevando con las tarifas promedio y se tardó alrededor de dos años en recuperarse. Por lo que es importante cuidar todos los elementos que componen al destino desde el sector turístico privado, el gobierno y la sociedad.

Seminario organizado por profesores de tiempo completo del programa educativo de Turismo Sustentable y Gestión Hotelera.

EL USO DE TECNOLOGÍAS EN LA INVESTIGACIÓN ARQUEOLÓGICA Y ANTROPOLÓGICA SUBACUÁTICA

DR. GUILLERMO DE ANDA

PROGRAMA GRAN ACUÍFERO MAYA Y NATIONAL GEOGRAPHIC



El Dr. De Anda es el primer arqueólogo subacuático mexicano en ser nombrado explorador de National Geographic en 2012, su doctorado es en estudios mesoamericanos; es instructor de buceo con más de 15 especialidades. Se ha especializado en el estudio de cuevas y cenotes por más de 30 años. Actualmente es el responsable de Proyectos Especiales de Arqueología Subacuática en la Coordinación Nacional de Arqueología.

Asimismo, el Dr. dirige uno de los proyectos científicos de México y del mundo titulado El Gran Acuífero Maya, proyecto de exploración del subsuelo de la Península; cuenta con un equipo multidisciplinario de investigadores cuyo objetivo es proteger el medio ambiente en la Península de Yucatán a través de la educación y difusión científica. Destacó la importancia de la divulgación de la ciencia, y agregó que hay muchos estudiantes de la Universidad del Caribe trabajando con ellos.

Acto seguido, dio una pequeña introducción para hablar de los recursos más importantes que tiene el estado de Quintana Roo, la península de Yucatán y México. Se

refirió al recurso de agua dulce del Gran Acuífero Maya, el cual es una zona de alto valor, ya que sostiene la vida del ser humano, a la selva, mantiene sanos los manglares, los arrecifes de coral; misma que en el pasado sostuvo asentamientos humanos ancestrales que ahora son parte importante de la actividad turística como patrimonio natural y cultural. Por este motivo presentó el documental denominado “El del Gran Acuífero Maya” que puede ser visualizado en <https://www.youtube.com/watch?v=vBrJzEQKPik> para conocer todo el proceso que los llevó a los grandes descubrimientos que realizaron con su equipo de trabajo.

“No necesitamos más zonas arqueológicas, yo creo que lo que necesitamos es tener más conciencia y proteger lo que ya tenemos y darle mucho más valor del que ya tiene.”

El agua dulce que mantiene una temperatura y composición química o física constante, protege y conserva los materiales, los convierte en joyas arqueológicas que inclusive contienen material genético, se ha obtenido ADN de dientes de humanos y de animales que proveen de una gran información. Señaló que el cambio climático está provocando una gran sequía antes de las temporadas de lluvias, como consecuencia se han encontrado cada vez más restos de animales, debido a que el agua se desplaza más lejos, y los humanos al estar en su búsqueda van más lejos, lo que explica que actualmente se puedan encontrar restos óseos en muy buen estado de preservación, evidenciando la presencia del hombre en las cuevas es ancestral.

Mencionó que se han realizado un sinnúmero de descubrimientos relacionados con la cultura maya, ya que es bien sabido que para ellos, la lluvia era el elemento principal y de inspiración para pedir a sus dioses, lo cual está documentado arqueológicamente en un cenote en la zona arqueológica de Chichén Itzá, en cuya entrada se descubrió una ofrenda que tuvo que haber sido puesta cuidadosamente, porque hasta ahora no conocemos vasijas o restos óseos que sepan nadar. Pidió imaginarse como un ancestro maya, pudo haber llegado al agua y colocar la ofrenda, cumpliendo con el ritual de pedir permiso a los dioses y criaturas que lo protegen.

Explicó cómo la tecnología ha jugado un papel muy importante en Chichén Itzá, porque a través del uso de la tecnología láser se escaneó el trono del jaguar rojo buscando en el centro de la pirámide una entrada con la ayuda de cámaras bola que se usan en endoscopio para poder encontrar un hueco, una escalera, un algo que nos lleve a un lugar nunca

explorado. También habló del proceso de digitalización que se lleva previo al inicio de un nuevo proyecto para obtener toda la información posible, antes de siquiera pensar en tocarlo.



Figura 1. Estudiantes de Turismo Sustentable y Gestión Hotelera

Finalmente, agradeció la invitación para compartir su experiencia profesional y los resultados de investigación sobre el tema que le apasiona, al concluir su presentación interactiva con estudiantes de los programas educativos de turismo que asistieron al Seminario.

Seminario organizado por profesores de tiempo completo del programa educativo de Turismo Sustentable y Gestión Hotelera.

MESA DE INVESTIGACIONES

C.ADRIANA ISABEL MAY CARRILLO, LIC. BEATRIZ IÑIQUEZ RAMIREZ Y
ARQ. CIELO CARDONA



La mesa de investigaciones estuvo compuesta por tres mujeres en diferentes etapas de su formación profesional y académica. La primera ponente es una estudiante de la Universidad del Cairbe en formación en la investigación, la segunda es docente universitaria e investigadora de la Universidad Tecnológica de Cancún, y la tercera es una empresaria del sector turístico que trabaja en temas de sustentabilidad y turismo.

La estudiante, Adriana Isabel May Vadillo, cursa la carrera de Turismo Sustentable y Gestión Hotelera y ha participado en seminarios anteriores, actualmente trabaja en la marina Albatros de la cual compartió las experiencias que ha tenido en cuanto a su formación académica y profesional y cómo lo ha llevado a la práctica.

Presentó un análisis de la empresa respecto del turismo de masas y el turismo alternativo, estudio realizado en la marina Albatros, mencionó que la empresa es 100% mexicana fundada en 2006 por el señor Manuel Ramos, el nombre albatros da alusión al ave

que más alto vuela, su misión es generar memorias con base a las actividades de entretenimiento y garantizando la calidad en el servicio. Esta empresa inició únicamente con tres embarcaciones, la primer denominada Don Diego, la tripulación únicamente constaba de tres marineros y un capitán los cuales fungían como guías en las actividades de *snorkel*, paseo en la isla y el *spinnaker*, para finales del 2006 ya se contaba con el primer restaurante de albatros llamado "Que bonita" en 2007 se adquirió el primer "la Boom" y esto dio oportunidad de ofrecer servicio VIP y Platino. Actualmente es la empresa con mayor flotilla de catamaranes y cuentan con el club de playa más grande en Isla Mujeres, tienen una capacidad operativa de 100 personas y tres restaurantes, Albatros creció en 4 años consecutivos 5.4% del 2018 debido al aumento en el número de sus unidades.

Para llevar a cabo este estudio, se siguió una metodología que tuvo un enfoque cualitativo de alcance exploratorio, para ello de se realizaron entrevistas a diferentes niveles jerárquicos, y se consultaron fuentes secundarias; todo esto con el fin de la narración de la evolución de la marina. Bajo este análisis se clasifican tres distintos ejes, respecto a las embarcaciones se encontró que todas las unidades cuentan con matrícula, certificado de seguridad náutica y permiso náutico, las instalaciones de *check-in* tienen señalización reglamentaria de protección civil, las embarcaciones tienen equipo de *snorkel* y un departamento de mantenimiento.

En cuanto a los retos, se encuentra el mantenimiento correctivo de las embarcaciones para operar la capacidad óptima y realizar ajustes en la zona de *check-in*, otro de los retos es alcanzar 80% de capacidad en el servicio estándar, mejorar la imagen del personal, realizar capacitaciones más minuciosas en los



Figura 1. Ejes analizados

departamentos, y contar con los equipos adecuados en cada departamento. Finalmente, en lo que respecta al tema ambiental se reutilizan vasos en los tours, se promueve el uso de productos biodegradables para no dañar la flora y fauna, se indican las limitaciones de las áreas a visitar, un reto a largo plazo es hacer un diagnóstico en el área e identificar los

impactos ambientales generados y realizar acciones de mitigación, así como el uso de productos biodegradables en las instalaciones.

Adriana concluyó que la empresa está comprometida con realizar cambios que beneficien a la misma y mejoren sus prácticas empresariales dando un beneficio a sus colaboradores, y que está agradecida por la oportunidad que le dio la empresa de presentar su trabajo.

La segunda en presentar fue la Mtra. Beatriz Iñiguez Ramírez, ella es originaria de la ciudad de Guadalajara Jalisco. Sus últimos estudios profesionales son de maestría en mercadotecnia turística y labora desde hace 14 años como profesora de tiempo completo en la UT Cancún; desde hace 10 años ha trabajado en proyectos de investigación del turismo en algunas comunidades del municipio como Lázaro Cárdenas, algunas han sido financiadas por PRODEP y colabora con la red REMTUR de CONACYT, su trayectoria profesional consta de 10 años en hotelería en destinos como Guadalajara, Playacar y Rivera Maya.

La propuesta que presentó es sobre las comunidades mayas que se encuentran en el municipio de Lázaro Cárdenas, especialmente trabajamos con Tres Reyes, Nuevo Durango, Nuevo Xcan, Solferino, y Campamento Hidalgo. Estas comunidades se encuentran en la ruta de Coba-Holbox, y tienen grandes atractivos, el proyecto tiene como objetivo promover estrategias de comunicación integral en las comunidades y fortalecer el turismo comunitario mediante estrategias de mercadotecnia y más que nada en la parte digital, porque actualmente esa es la tendencia y que muchos utilizan. Mencionó que la segmentación de mercado es esa, que están utilizando toda la parte de marketing digital.

Mencionó que han realizado desde inventarios turísticos hasta evaluaciones potenciales y evaluación de los servicios. La Mtra. Iñiguez presentó el estudio que realizaron para conocer la razón por la que los turistas van y sus características como segmento de mercado. La metodología que se utilizó se basó primero en los resultados obtenidos de las encuestas realizadas y con estos resultados realizaron propuestas mediante la metodología de motivación. Los resultados son muy interesantes, casi todos los turistas provienen de Europa y Estados Unidos e incluso Canadá, esto antes era algo que no se veía; sin embargo, influye el destino Holbox para estas nuevas llegadas, y que los motivos de viaje son generalmente conocer la cultura y otros sitios de Quintana Roo, diversificar su experiencia y conocer

realmente las comunidades mayas en su vida cotidiana con base a estas encuestas se identificó que también buscan información adicional a través de plataformas digitales.

Concluyó que para que se logre, es importante apoyar y capacitar a las comunidades para que puedan hacer uso de la tecnología y promocionar sus propios productos, hablar a fondo del destino y cubrir la información que sea posible. Un ejemplo de destino es Nuevo Xcan que ya tiene plataforma en Facebook, WhatsApp y todo un equipo de trabajo detrás del perfil, han realizado videos promocionales y enfatizó que es la parte más complicada, ya que el internet no llega a muchas comunidades siendo un factor relevante para el marketing digital lo que detiene los procesos y limita los canales de comunicación entre el turista y la comunidad receptora.

La última ponente fue la Arq. Cielo Cardona, graduada de la Universidad de San Buenaventura Cali, Colombia. Cuenta con la acreditación LEED Green Associate por la universidad en mención. Se especializa en desarrollo sustentable a través de proyectos de arquitectura sostenible bioclimática, rehabilitación sostenible, eficiencia energética y consultoría en edificaciones sustentables que trabaja en dos empresas Solarizando México y La Casa Auténtica de Tangerine Group.

Para empezar, explicó *¿qué es LEED?* Es un sistema de certificación de edificios verdes, desarrollado por el Consejo de la Construcción Verde de Estados Unidos, y que se compone de un conjunto de normas sobre la utilización de estrategias encaminadas a la sostenibilidad en edificios de todo tipo. Esta certificación se basa en la incorporación en el proyecto de aspectos relacionados con la eficiencia energética, el uso de energías alternativas, la mejora de la calidad ambiental interior, la eficiencia del consumo de agua, el desarrollo sostenible de los espacios libres de la parcela y la selección de materiales.



Figura 1. Estructura LEED

El propósito de su presentación fue fomentar la visión multidisciplinaria del desarrollo sostenible de la infraestructura turística desde la etapa de la elección del sitio integrando los especialistas que evalúen la capacidad del ecosistema y posteriormente la implementación de los edificios y sus sistemas, de tal manera los

proyectistas, promotores y desarrolladores de infraestructura hotelera consideren las condiciones básicas de la edificación sustentable.

Enfatizó que se debe desarrollar infraestructura de turismo sostenible dentro de un marco normativo legal pero sobretodo con la visión de respetar los legados culturales y naturales en términos de asentamientos, diseño, evaluación de impacto, derechos de la adquisición de tierras, considerando los principios de construcción sostenible, contemplando a su vez el uso de consumibles, productos y materiales de construcción que tengan un bajo impacto al ambiente.

Mencionó que en su empresa se aplica la metodología de Análisis de Ciclo de Vida (ACV), que evalúa la energía incorporada y el impacto ambiental de un producto o material ensamblado expresado en forma de energía que se consume en la producción de un producto desde la fuente hasta el producto final, ya que existen impactos ambientales derivados de la extracción, refinación, procesamiento, transporte y fabricación y que varían según dónde y cómo se fabrican y usan. A manera de ejemplo, se refirió al material denominado corcho el cual tiene poca energía incorporada y es ecológico, ya que puede ser cosechado del mismo árbol durante unos doscientos años, cuya cosecha es de bajo impacto y no se cortan árboles para fabricar productos, aunado a que la tecnología de recubrimiento avanzada proporciona altamente protección resistente y duradera incluso en entornos de alto tráfico. Finalmente, señaló que la carente difusión y aplicación del método, hace que la adaptación de las innovaciones en el sector de la construcción sea lenta y poco efectiva.

Seminario organizado por profesores de tiempo completo del programa educativo de Turismo Sustentable y Gestión Hotelera.

PANEL DE EGRESADOS

MTRA. WENDY SANTAOLAYA LÓPEZ, LIC. HÉCTOR ARMANDO CHÁVEZ REYES, LIC. ELIZABETH JIMÉNEZ MARTÍNEZ, LIC. PAMELA VÁZQUEZ, MTRA. YANERI GARCÍA POOL Y LIC. EDZA SÁNCHEZ.



En el marco del SATYS 2019, se presentó el panel de seis egresados de la licenciatura de Turismo Sustentable y Gestión Hotelera, en su mayoría pertenecientes a la pre-especialidad de Turismo Alternativo y de Salud. En este espacio se habló de experiencias personales, profesionales y del emprendedurismo de cada uno de ellos en las ramas del turismo alternativo, así como su desempeño en el mercado laboral. El panel fue moderado por la Mtra. Sonia Pacheco Castro, que se presentó una breve reseña de los participantes:

- Wendy Santaolaya López es maestra en Responsabilidad Social, trabajó ocho años para Grupo Xcaret a cargo de la gerencia de responsabilidad social; trabaja en la implementación de sistemas de gestión y desarrollo de estrategias de comunicación, colabora con alianza EarthCheck como capacitadora oficial en México y Centro América, y en 2015 tomó la dirección de su propia consultoría en sustentabilidad Grupo Santaolaya.

- Héctor Armando Chávez Reyes, trabajó como recreador y conductor de grupos en la empresa Sarao Cancún y fue guía de turismo de la empresa ATV Amazing; es propietario de Ximbal Peek desde el 2017, y ha trabajado de Team Builder en la empresa Be Team Building Cancún y en 2019 inició como guía de turismo espeleológico y acuático en la empresa 4 Worlds Expedition.

- Elizabeth Jiménez Martínez, fue integrante del proyecto CONANP para el monitorio de aves en el área de protección de flora y fauna manglares de Nichupté de 2015-2018, colaboró con el parque nacional Arrecife de Puerto Morelos en 2015, tiene un diplomado en guía estatal de turismo por SEDETUR y hoy en día es gerente administrativo y operativo de la asociación civil Amigos de Isla Contoy.

- Pamela Vázquez, ha sido coordinadora de agendas de fortalecimiento y educación ambiental, facilitadora y comunicadora; colabora desde 2016 con la asociación civil Saving Our Sharks, y ha colaborado con la Secretaria de Educación del estado de Zacatecas. Trabaja a favor del aprovechamiento y manejo sustentable de las especies de tiburones en el Caribe Mexicano.

- Yaneri García Pool, es maestra de educación ambiental, ha trabajado diferentes programas desde 2007 y hasta el 2019. Ha sido fundadora de la agrupación "Jóvenes de voces ambientales del estado de Quintana Roo", participa en el plan ambiental de la Universidad del Caribe y en la conformación de la red de escuelas sostenibles en el estado de Quintana Roo a nivel superior con la Universidad Tecnológica de Cancún, Universidad del Caribe, Universidad Intercultural Maya de Quintana Roo y la Universidad de Quintana Roo.

- Edza Sánchez, es directora de relación ambiental en la Secretaria de Ecología y Medio Ambiente en el estado de Quintana Roo, desarrolla proyectos y realiza campañas de fortalecimiento para una cultura ambiental de los quintanarroenses. Se dedica a la permacultura, es idealista y promotora de cambios sociales que se lleven en la vida natural y humana.

¿Por qué es importante el turismo alternativo? Coincidieron en que el turismo alternativo es importante por abordar la sustentabilidad atendido lo ambiental, económico y social, ya que es un segmento que genera empleos, promueve la esencia de los destinos y genera otro tipo de experiencias en el turista, debido a que lo relaciona con el patrimonio natural y cultural y en el beneficio de las

comunidades receptoras que ofrecen servicios turísticos. Hoy en día el turismo alternativo tiene una amplia cartera de actividades por ofrecer: turismo cultural, ecoturismo, etnoturismo, entre otros. Sin embargo, es necesario llevarlo de la mano con marcos normativos y jurídicos para conservar los recursos naturales, el reto es lograr que los futuros turistas elijan esta conexión con la naturaleza y potencializar esta parte en lugar de optar por algo masivo.

“El turismo alternativo es importante porque es una opción que le damos a los turistas que buscan la conservación de los recursos naturales, cada vez hay más turistas que ya no se quieren ir a hoteles todo incluido, ahora buscan estar en contacto con la naturaleza.” -Edza Sánchez

¿Cuáles han sido las mayores adversidades que han superado para promover el turismo alternativo? Héctor Chávez mencionó que primeramente se trató de la comercialización, pues es el medio en el que hacen llegar la información al turista mediante los intermediarios, se debe ser cauteloso, y romper el paradigma de que el turismo alternativo ofrece productos con una calidad menor; el segundo punto es la infraestructura, ya que muchas veces no se cuenta siquiera con calles para llegar a ciertos destinos; el tercer punto es concientizar a los prestadores de servicios para realmente comprometerse a vender únicamente al margen de la capacidad de carga que pueda soportar el destino, esto siempre es complicado y terminan rebasando la cantidad máxima que a largo plazo afectará al propio destino; el cuarto punto es apoyar el consumo local, y el quinto punto es mitigar los efectos de cambio climático y en este sentido hacer procesos transversales en temas de turismo alternativo con las comunidades y fortalecer prácticas ambientales.

“Yo considero que la profesionalización, ya que es justo que los clientes se lleven algo que merecen y vivir una experiencia en las comunidades.”- Elizabeth Jiménez

¿Qué retribuciones han tenido ustedes como profesionales al realizar esta actividad? En este espacio denotaron que han recibido mucho aprendizaje y congruencia del entorno social y ambiental, el turismo alternativo ha permitido que conozcan gente que confía y tiene esperanza mediante las comunidades, realmente aportan mucha sabiduría y reconocimiento del entorno. El turismo alternativo desde su esencia propicia las ganas de seguir trabajando para cambiar paradigmas, conservar el patrimonio, preservar las especies y el reconocimiento

con el tejido social, ha dado identidad y satisfacción de ver mejoras en la calidad de vida de las comunidades por medio del empoderamiento, gobernanza y ciudadanos responsables.

“He adquirido aprendizajes de las comunidades, así como parte de sus culturas y costumbres, por ejemplo, he aprendido métodos que las comunidades utilizan para curarse a través de la herbolaria, he aprendido de sus lenguas entre otras cosas.” - Héctor Chávez

¿Qué estrategias se pueden llevar a cabo para educar a los prestadores de servicios en ofrecer un turismo alternativo correcto? Los egresados mencionaron que la capacitación es importante desde diferentes sectores, antes de interactuar con los ecosistemas se deben tomar en cuenta ciertas medidas de seguridad, normas que protejan los ecosistemas de su flora y fauna. Otro punto es ser honesto y no engañar a los turistas con una idea que no exista, en relación a esto, se pretende buscar la comunicación por medio de la tecnología para tener claridad de lo que ofrece el producto turístico y que la promesa de venta que se le hace al consumidor sea respetada.

Finalmente se abrió el segmento de preguntas y respuestas para los panelistas, por parte de estudiantes.

¿Cómo implantan una economía colaborativa con un enfoque sustentable en estas comunidades? Mediante las ganas de lograrlo e intentarlo todos los días, con prueba y error hasta lograrlo. Conocer las necesidades e intereses de todos los involucrados, no solamente el beneficio económico, lo más importante es brindar bienestar y mejor calidad fortaleciendo las cadenas de valor.

¿Por qué creen que con anterioridad no se le dio la importancia al turismo alternativo, si este ayuda mucho al turismo? Los egresados coincidieron en que apenas van en ese caminar, se han visto en la necesidad de desarrollar este turismo, hoy en día ya se puede hablar de un turismo alternativo que ya tiene más presencia en el sector, también mencionaron que es a través de indicadores como: salud, vivienda, alimentación y educación que determinan cómo impactan los proyectos y a partir de ello toman decisiones.

¿Cuál es el mayor reto para nosotros futuros egresados de turismo para aplicar el concepto de sustentabilidad en nuestra vida profesional? Principalmente será el motivo por el cual eligieron dicha carrera y además estar muy informados, decidir en qué se quieren

especializar, ya que en este sector se requieren temas de planeación, desarrollo de plataformas, tecnología, comercialización, entre otros. El mayor reto es hacer conciencia de este término frente a la competencia, demostrar como contribuimos a la sociedad y al medio ambiente en general con nuestra visión sustentable. Otro reto es dejar de utilizar plásticos y unicel, cambiar nuestra cultura y dejar de contaminar a nuestro planeta, de la misma manera seguir aprendiendo e involucrarse con los temas.

“Realmente es involucrarse, yo trabajé en una ONG y puedo decir que de ahí surgen experiencias que nos hacen expertos en el tema, Por ejemplo, cuando ingresé me di cuenta de todo lo que implica el turismo, fue cuando me impresioné, actualmente ejerzo mi sueño lo cual es satisfactorio por lo que les recomiendo que se involucren.” - Pamela Vázquez

Seminario organizado por profesores de tiempo completo del programa educativo de Turismo Sustentable y Gestión Hotelera.

PROYECTO DESCUBRIENDO LA LAGUNA CHACMOCHUCH

BIOL. CATALINA GALINDO DE PRINCE, BIOL. MARÍA CECILIA ÁLVAREZ RICALDE, BIOL. JUAN FLORES VALDEZ, BIOL. ESTEFANÍA MEDINA BASTARRACHERA Y M. EN C. HUGO NAVARRO SOLANO



Esta conferencia estuvo conformada por un grupo de especialistas tales como la Biol. Catalina Galindo de Prince, Biol. María Cecilia Álvarez Ricalde, Biol. Juan Flores Valdez, Biol, Estefanía Medina Bastarrachera y el M. en C. Hugo Navarro. También los acompañó el Lic. Eric Aguirre Daanchot, encargado de diseñar el material visual para el proyecto.

Los conferencistas mencionaron que dado el crecimiento tan vertiginoso que hay para la construcción de hoteles y todos los servicios que implican, decidieron hacer un monitoreo de las especies de aves que habitan en la Laguna Chacmochuch, mencionaron que la CONANP hizo un registro de 155 especies de aves, 21 especies pertenecen a la NOM-159-SEMARNAT-2010 esto quiere decir que están en alguna categoría de riesgo mientras que algunas especies están en peligro de extinción, y otras están bajo la categoría de protección especial o amenazadas.

Hicieron referencia al Charrán Rosado (*Sterna dougallii*) y el Chorlo Chiflador (*Charadrius melodus*) la primera es una especie que está en categoría amenazada y la segunda está en peligro de extinción, son consideradas especies prioritarias y están protegidas a nivel nacional e internacional, mismas que se han registrado en nuestro país pocas veces en el sitio denominado Isla Blanca.

¿Qué es la zona núcleo? La Biól. Catalina explicó que una zona núcleo es una zona donde hay un área natural protegida y hay dos partes para proteger, en una se permiten variabilidad de actividades y en la otra como lo son las lagunas costeras es un poco más restrictiva la actividad, ya que estas zonas son de mayor relevancia pues convergen especies terrestres y acuáticas, incluso mencionó que a las lagunas costeras les llaman “guarderías” esto es porque entre la laguna hay manglares y ahí habitan los peces juveniles de las especies que después se van al arrecife.

“La Laguna Chacmochuch colinda con otra área natural protegida que es el Parque Nacional de Isla Contoy, entre estas hay mucha conectividad y existe una cantidad de aves tanto residentes como las que emigran a la zona.”

Mencionaron que en este polígono se tienen especies como el jaguar, el ocelote y varios otros felinos, la zorra gris, el hormiguero de collar que también está en peligro de extinción, el puercoespín y diferentes especies de murciélago, cocodrilo americano y el cocodrilo moreletti, que tienen categorías de riesgo, existe una variedad de tortugas, iguanas, cangrejos, lagartijas, víboras y una especie en particular que está muy amenazada es la cacerolita de mar, ha llevado a que hasta los niños las atrapen por ser carnada para la captura del pulpo, entonces a los niños les pagan para que las atrapen y se las lleven a los pescadores, entonces muy pronto ya va a desaparecer debido a la nula información sobre las reglas que deben respetar en esta zona con especies vulnerables.

La zona continental de Isla Blanca, ha tenido un crecimiento acelerado, se contempla la construcción de un gran número de habitaciones de hotel, actualmente van en 6000 y se están esperando otras 6000 en el próximo año, para esto realizan desmonte, por ejemplo un hotel tiene 10 hectáreas (has) se desmontan seis has y se dejan cuatro has para conservación,

entonces quitan toda la vegetación que es el refugio de aves y de muchas otras especies de insectos, mamíferos, y reptiles. Lo anterior, afecta a las aves y lamentablemente lo seguirá haciendo, ya que viene un incremento de la población para atender las necesidades de los turistas.

Entregaron a la comunidad universitaria el libro sobre la Laguna Chacmochuch como parte de un proyecto de conservación y monitoreo de especies, mediante el cual lograron registrar a la población de aves que permitió conocer todas las bondades del ecosistema y su gran diversidad de flora y fauna



Figura 1. Portada y contenido del libro distribuido

Finalmente, cerraron agradeciendo la invitación en la Universidad del Caribe y mencionaron que es importante desarrollar bases para que como estudiantes del área de turismo emprendan proyectos en un futuro en esta zona, también invitaron a los estudiantes y los profesores a que echen ojo a las áreas donde se puede desarrollar proyectos importantes para crear un mejor crecimiento donde exista una capacitación a las comunidades, porque esta zona es prácticamente de las pocas áreas que nos quedan conservadas en la zona norte del estado de Quintana Roo.

Seminario organizado por profesores de tiempo completo del programa educativo de Turismo Sustentable y Gestión Hotelera.

EL TURISMO EN CHINA: IMPACTOS, PROYECCIONES Y TENDENCIAS

DR. JOSÉ ALBERTO LIMAS GUTIÉRREZ
SECRETARIA DE RELACIONES EXTERIORES



La conferencia fue impartida por el Dr. José Alberto Limas Gutiérrez, quien ocupó el puesto de director general de acuerdos económicos internacionales con la responsabilidad de dar seguimiento al área concesión de todos los acuerdos económicos en mecanismos de diálogo bilateral en temas económicos de México y otros países, a través de la Secretaría de Relaciones Exteriores. Agradeció a la Universidad del Caribe por la oportunidad de formar parte del Seminario y compartir su experiencia de promoción de turismo chino en el consumo general de México en Guangzhou 2015-2017 a los jóvenes universitarios y académicos, mismo que realizó al estar como encargado del consulado de México en China.

Inició mencionando que China se convirtió en la segunda mayor economía del mundo, y tratándose específicamente de Shanghái puntualizó que el destino sufrió una transición completa, en 1930 tenía un aspecto urbano básico y que para el 2010 tuvo una

transformación impactante, enfatizó que en los últimos 20 años ha cambiado mucho y se ha logrado tener una dimensión inigualada haciendo crecer su economía en diferentes sectores económicos.

De acuerdo a los informes que presentó el conferencista, el turismo chino ha avanzado potencialmente de acuerdo con la Organización Mundial de Turismo y otros analistas; por ejemplo, de 2010 a 2017 el número de viajeros creció casi el 50%, y el gasto creció todavía más a un 200%. Cabe mencionar que la recopilación de estos datos fue mediante un análisis muy minucioso, ya que en China las cifras tienden a variar, esto debido a su gran tamaño, población y demanda.

En cuanto a los países receptores, mencionó que Tailandia pasó de 1 millón de turistas chinos en 2010 a casi 10 millones en 2017, esto debido a la cercanía geográfica y también a la creación de una película cómica la cual se llamó "Perdidos en Tailandia" lo que hizo que los chinos quisieran viajar a Tailandia. Un caso interesante es Maldivas, ya que pasó de recibir 100 mil turistas chinos en 2010 a más de 300, 000 en 2014, pero en 2017 llegó a un punto de saturación y prácticamente fue víctima de su propio éxito. En cuanto a los principales competidores se tiene el caso de India y Turquía que son países cercanos a China y también tienen un alto número de turistas. México por su parte recibió casi 150 mil en el mismo año, enfatizó que el país no está tan lejos de países competidores lo cual habla de un buen desempeño de México en materia turística.

Turistas chinos a países receptores en 2017	
Malasia	2 millones de turistas chinos
EU	3 millones de turistas chinos
Francia	2 millones de turistas chinos
España	1 millón de turistas chinos
Canadá	660 mil turistas chinos
India y Turquía	200 mil turistas chinos
México	150 mil turistas chinos

Figura 1. Llegada de turistas chinos

Por otra parte, señaló que algunas tendencias que impulsan esta gran demanda en el turismo chino se debe al gran desarrollo de las tecnologías, actualmente más de 800 millones de personas en China tiene acceso a internet y *smartphones*, lo cual facilita el impulso y la posibilidad de viajar debido a la gran información a la que pueden acceder, ya que por esta vía ellos pueden incluso armar sus propios paquetes de viaje e itinerarios, eso sin mencionar a las OTA'S (agencias de viaje en línea) pues son otro recurso que facilita la información de destinos y la compra de viajes en cualquier parte del mundo. Finalmente, mencionó que se deben estrechar los lazos diplomáticos entre China y México, debido a que se considera a los viajeros chinos como turistas potenciales que cuentan con recursos para emprender viajes alrededor del mundo y eso es una gran oportunidad para el país.

Seminario organizado por profesores de tiempo completo del programa educativo de Turismo Sustentable y Gestión Hotelera.



EVENTOS ACADÉMICOS DE GASTRONOMÍA

2019

LA TRADICIÓN GASTRONÓMICA DE MICHOACÁN COCINA TRADICIONAL MEXICANA: CULTURA COMUNITARIA, ANCESTRAL Y VIVA

E. ELENA XITLALI GAMARRA HERNÁNDEZ
CONSERVATORIO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA MEXICANA.
DELEGACIÓN EN QUINTANA ROO



En el marco de las fiestas patrias se celebró el evento Mexicanidad Patrimonio de la Humanidad, la Chef Elena Gamarra presentó la Conferencia “La tradición gastronómica de Michoacán cocina tradicional mexicana: cultura comunitaria, ancestral y viva, el paradigma de Michoacán” dirigido hacia la comunidad universitaria.

Señaló que el 16 de noviembre de 2010 se obtuvo en la ciudad de Nairobi, Kenia el reconocimiento de la cocina tradicional mexicana como un modelo sistemático integral, lo que la hace acreedora de la certificación como patrimonio cultural inmaterial ante la UNESCO, haciendo referencia que existen algunos criterios específicos o relaciones para obtener las declaratorias sobre patrimonio siendo la identificación y definición del elemento (característica) uno de los tantos que se evalúan para que se convierta en patrimonio,

entiéndase como el elemento que constituye la verdad acumulada intangible. La explicación de sus funciones, actividades sociales y culturales dentro y fuera de su comunidad.

La cocina tradicional mexicana es un modelo sistemático integral, siendo los ejes de la cocina tradicional mexicana: la agricultura, prácticas rituales vivas, prácticas sustentables, técnicas culinarias desarrolladas, costumbres ancestrales vivas y participación comunitaria, todos ellos hacen que la cocina tradicional mexicana el día de hoy esté viva y esté presente en nuestras comunidades.

Se llama así el documento porque las cocineras de Michoacán son el ejemplo de esta tradición cultural viva que se tiene sobre la comida y sus procesos culturales entorno a ella. Explica como los mexicanos perciben su alimentación, sus prácticas, la fidelidad los platillos y a las técnicas culinarias que emplean. Otro de los criterios de evaluación es: la inscripción del elemento que contribuirá a garantizar la visibilidad y la conciencia de la importancia del patrimonio cultural y material, para fomentar el diálogo, respetando así la diversidad cultural en todo el mundo y prestigiando la creatividad humana.

Mencionó que dentro de este expediente, uno de los ejemplos más sobresalientes fue como se organizaron las cocineras tradicionales de Michoacán, estas señoras de diferentes pueblos empezaron a juntarse y a generar pequeños encuentros, donde se enseñaban a cocinar, a tener una diferente presentación, como vender mejor sus platillos, así fue como entre ellas se fueron organizando de tal manera que estos encuentros han permitido en todos estos años transmitir la tradición de generación a generación. Cumpliéndose así uno de los objetivos de la UNESCO sobre la difusión de generación en generación a través de la lengua.

El tercer criterio para que se otorgara la declaración son las medidas sobre las salvaguardias sobre el elemento. Para lo anterior, un grupo de especialistas encabezado por la Dra. Gloria López Morales se reúne para conformar el expediente que se llevará ante la UNESCO y además se crea el Conservatorio de la Cultura Gastronómica de México que es una organización sin fines de lucro que tiene como fin esencial promover la preservación, rescate y la salvaguarda de los usos y costumbres, productos, prácticas culturales y saberes del orden común que define a la cocina tradicional mexicana. Algunos de los objetivos principales de esta organización es valorar las cocinas tradicionales, favorecer las

expresiones corrientes innovadoras, y crear mecanismos de transmisión de la información sobre la cadena productiva.

Finalmente, señaló que la gastronomía tradicional reúne muchos crisoles generando un distintivo con la posibilidad de diversificarse. Otros elementos de promoción y difusión de las gastronomías locales y regionales son a través de festivales organizados por las diferentes entidades como va a ser el encuentro de las cocineras tradicionales que lo van a retomar las cocineras tradicionales de Michoacán y posteriormente en todo México generando una cadena de cocineras tradicionales a nivel nacional.

Un elemento más de la promoción es el Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana que se realiza cada año en la ciudad de México en donde se presentan propuestas innovadoras de la cocina mexicana y además se cuenta con países invitados que vienen a presentar su gastronomía y a conocer la del país.

Conferencia del 10 de septiembre de 2019
organizada por el grupo de interés Patrimonio
Cultural Alimentario y Turístico (PATCAT).

COCINA NOSTALGIA Y ETNICIDAD EN RESTAURANTES MEXICANOS EN ESTADOS UNIDOS

CHEF. JOSÉ ALFONSO VÁZQUEZ MEDINA
UNIVERSIDAD DEL CLAUSTRO DE SOR JUANA



El chef Alfonso Vázquez tuvo interés de conocer el lado socio cultural de las cocinas en el servicio y en la producción, centrándose en el tema de la migración, lo cual lo llevó hacer investigaciones como la “Cocina de nostalgia,” enfocado a las personas que salen de su lugar de origen para trabajar en otro. Mencionó que mucha gente se va a Estados Unidos para poder crecer en el entorno gastronómico, como cocineros, meseros, entre otros oficios; lo cual después de un tiempo los lleva a tener lapsos de tristeza, debido a que al estar en las cocinas recuerdan la comida y sabores que dejaron en su tierra para tener mejores oportunidades laborales en otro país. Como parte de su investigación visitó una comunidad de San Luís Potosí, México donde se dio cuenta que había pocos hombres, la razón era porque ellos desde los 15 años tienen que migrar hacia los E.U. a trabajar como cocineros, debido a que las cocinas son las únicas puertas que les abren a los migrantes mexicanos.

El chef vivió ocho meses en E.U para realizar investigación participativa de la migración y el trabajo dentro de las cocinas, lo cual lo llevó a trabajar en 9 restaurantes

mexicanos. Señaló que cuando llegó a trabajar a las cocinas se enfrentó con algunos comentarios e incluso actitudes negativas, le preguntaban por qué está trabajando en este lugar, lo segundo que le preguntaban era que si tenía papeles, por lo que en una ocasión mencionó que contaba con Visa, motivo por el cual algunos se apartaron de él debido a que muchas de las personas son ilegales en ese país, y a partir de ello optó por otras estrategias metodológicas para formar parte del equipo de trabajo, haciendo dinámica de comer todos juntos una comida mexicana, para que se dieran cuenta de que si puede encajar en su entorno laboral. Al dar seguimiento a su investigación se dio cuenta que la palabra nostalgia sobresalía en las cocinas denotando que extrañaban la comida de su hogar.

“La comida y la cocina son los anclajes más fuertes que tiene la gente cuando se movilizan de un lugar a otro, evidentemente van construyendo un repertorio alimentario a partir de donde van haciendo camino, cuando uno se aleja, lo que busca para sentirse menos lejos de su lugar de origen es: la comida.”

Mencionó que la preparación y consumo de alimentos se posiciona en el contexto transfronterizo, en este caso México-Estados Unidos con una manifestación cultural que ha provocado la recodificación y reestructuración de espacios, de prácticas y representaciones del fenómeno alimentario de las personas mexicanas en Estados Unidos. Las cocinas tienen que estandarizar la comida de casa, la manera de ser comunidad, van haciendo ecuaciones sociales a partir de estos colectivos de migrantes y cómo se caracterizan o identifican en un espacio en el que convive gente de muchas raíces culturales, a partir de ahí se entiende el tema de la diversidad, cuando hay una migración transnacional siempre sale el tema de cómo hacer estas sustituciones de ingredientes para tener una manera particular de comer, que a partir de ahí salen las creaciones de otros platillos. Hay diferentes espacios de expresión en las cocinas, cualquier cocina extra doméstica le da esta permanencia de la cocina doméstica íntima que se genera en casa y que tiene un valor agregado de encontrarse el sabor de hogar en un contexto que no es familiar.

Muchas veces un restaurante es la primera aproximación que tienen referente a la cultura, la gente de los pueblos rurales no conoce la ciudad pero saben en qué restaurante van a llegar a trabajar porque ahí están los rasgos familiares, el paisanaje y parentesco donde se van a insertar. La nostalgia es un proceso de la memoria individual, en los restaurantes

mexicanos funciona en cómo introducir un nuevo plato en la cocina, recordando de cómo lo hacían y a partir del proceso de experimentación se puede reproducir, ahí se conectan la memoria corporal y la biografía sensorial que son dos términos: la memoria corporal es como el cuerpo recuerda ciertas cosas y la biografía sensorial es todo el registro que vamos adquiriendo durante toda nuestra vida de los sabores para ir con la practica culinaria. La experiencia memorial, es decir no solo a que sabe si no como se ve, llamó mucho la atención del chef porque a partir de los olores los cocineros pueden crear un plato, es una práctica muy reflexiva, porque se hacen interpretaciones de replicar platos que no sabían hacer y que a partir de la puesta en marcha en varios sentidos lo lograron reproducir.

El chef terminó con una reflexión que se llama “más allá de la línea” que la línea es



evidentemente la división fronteriza *¿Qué pasa con las cocinas mexicanas a partir de esta circulación de la información que se genera en Estados Unidos?* Pasa que hay manos mexicanas haciendo el trabajo, ingredientes mexicanos que son transportados de manera clandestina, con saberes culinarios que la gente allá los adopta e incluso por mexicanos que los varían como cocina mexicana. Es cocina mexicana o no si se genera fuera del lugar donde viene, las cocinas en el entorno de la migración son las que tienen una ideología que constantemente se están moviendo y son resultado del contacto de la movilidad con otros frentes culturales.

Figura 1. Presencia de mexicanos en Estados Unidos

Conferencia del 9 de octubre de 2019 organizada por los grupos de interés Nutrición, Educación y Gastronomía (NEG) y Patrimonio Cultural Alimentario y Turístico (PATCAT).



ALIMENTACIÓN Y PRODUCCIÓN *sustentable*

9 AL 11 DE OCTUBRE DE 2019



tedQual
UNWTO THEMES



CONAET



CIES
Centro de Investigación y Estudios Sociales



PANEL: ALIMENTACIÓN SUSTENTABLE DE PROXIMIDAD NATURAL Y SANA

FABIOLA FUENTES Y JAVIER CÁRCAMO

El 13° Congreso Internacional de Gastronomía realizado en las instalaciones de la Universidad del Caribe inició con un panel denominado “Alimentación sustentable de proximidad natural y sana” en el que participaron los expertos Fabiola Fuentes, chef corporativo Unilever Food Solutions Norte de Latinoamérica y Javier Cárcamo, chef ejecutivo del Hilton Bogotá. Los panelistas iniciaron su exposición agradeciendo la invitación para compartir con los estudiantes los conocimientos adquiridos a lo largo de sus carreras profesionales y motivaron la participación de los mismos durante sus exposiciones.

La primera en participar fue la chef Fabiola Fuentes, quien habló de su experiencia en Unilever, empresa que tiene como objetivo un plan de vida sostenible compuesto por cuatro grandes pilares: salud y nutrición, seguridad alimentaria, abastecimiento sostenible y reducción de desperdicios; lo que habla del compromiso de la empresa con el mundo y el medio ambiente sin desatender el objeto natural del negocio. Explicó que la empresa Unilever posee unos objetivos ambiciosos de crecimiento, sin embargo, no sería posible para Unilever sin un plan claro de desarrollo, es por ello que la sustentabilidad se ha convertido en un eje principal para el crecimiento de la compañía.

Unilever está enfocado en dos líneas de producción, la primera es el cuidado personal y la segunda es la industria de alimentos, en el cual se encuentran los cuatro pilares que respalda el plan sustentable de la empresa. Fuentes comentó que el primer pilar, hace referencia a la salud y su vinculación con el actuar de la empresa; el segundo pilar, es respecto a la seguridad alimentaria y de cómo



Figura 1. Responsabilidad social como eje

la empresa lo trabaja internamente; el tercer pilar es el abastecimiento sostenible, inicia desde los ingredientes básicos para los insumos de producción, aplicando una filosofía sustentable

desde el cultivo de ingredientes que se empleará en la producción de productos sustentable de la empresa; el cuarto pilar son las acciones que Unilever lleva a cabo para reducir los desperdicios en la cadena de producción, visión integral que va desde el tipo de siembra que se emplea para obtener los ingredientes hasta las semillas o tipo de riego empleado, considerando siempre un proceso sostenible.

La Chef Fabiola Fuentes concluyó su participación agradeciendo la invitación y procedió a presentar al Chef Javier Cárcamo, del hotel Hilton Bogotá, quien define las dietas sostenibles con un impacto ambiental reducido conforme a las orientaciones nutricionales en vigor. El chef Cárcamo inició mencionando que la palabra sostenibilidad abarca muchos temas y ha cambiado con el paso de los años el enfoque desde la iniciativa privada, enfocándose al trabajo más sostenible. Su perspectiva se enfoca en cambiar la idea y forma de vida de otras personas.



figura 2. Beneficios de la cadena valor

“Como jefe de equipo es una gran responsabilidad estar al frente de una cocina y ser responsable de un equipo de trabajo y el impacto ante la sociedad.”

Mencionó que muchos hoteles implementan medidas sustentables, como Hilton, desde una visión corporativa, recopila las prácticas sostenibles que los chefs de sus propiedades están llevando a cabo. Hilton ha establecido una meta para el año 2030, en el que pretende reducir la basura que genera las cocinas de sus complejos al 50%, expresó que desean conocer a sus proveedores, visitar a los agricultores y aprovechar los beneficios que aporta la cocina orgánica.

Cuando recientemente se abrió el hotel Hilton, se decidió abrir un restaurante de concepto de cocina local con proveedores locales, desde entonces se estableció una política de trabajo con proveedores ubicados a 150 km a la redonda. El restaurante Oka, desarrolla una cocina local, incluye proveedores locales, y 80% del menú se elabora con ingredientes locales, empleando técnicas de preparación francesas.

Concluida la participación de los panelistas, se procedió a una sesión de preguntas y respuestas entre los asistentes al evento, dando inicio con la pregunta dirigida a la Chef Fuentes:

¿Cuál es el dato del desperdicio de alimentos de los mexicanos? Los últimos datos disponibles señalan que se desperdicia aproximadamente 25 kg, en el caso de los restaurantes se derivan de los desperdicios provenientes de los platillos servidos; sin embargo, la mayor cantidad de desperdicio proviene de los hogares. La industria de alimentos desperdicia 18% del valor total del índice global que incluye todo el proceso, por eso es importante aprovechar los alimentos que se adquieren en el hogar.

¿En la hotelería hay algún plan o estrategia con sus clientes internos para generar una cultura de alimentación sostenible? La basura se coloca frente a los chef, cocineros y se les preguntan *¿sí toda esta comida estuviera en sus casas, lo tirarían?* Es la mejor forma de crear conciencia con los colaboradores, enseñándoles cómo manejar correctamente los alimentos dentro de las cocinas.

En la actualidad hay problemáticas globales de enfoque ambiental, pero desde la perspectiva empresarial ¿cuál es el costo en el negocio? La industria posee certificaciones que conlleva un costo directo en inversión para certificarse, pero cuando se analiza los datos de la ejecución, operación y mantenimiento de los programas en la operación diaria; se observa la existencia de costos ocultos derivados del desperdicio de agua, energía o alimentos muy común en la industria mexicana.

¿Al consumir productos locales, cómo se asegura la calidad de los alimentos y el abasto de los productos en un hotel? Los hoteleros tiene una serie de complicaciones normales en su operación para cubrir con la demanda de sus productos, el trabajar con proveedores locales se vuelve un desafío, trabajar con un único proveedor es insuficiente, para ellos es necesario cooperar con varios productores similares, el trato cercano permite conocer sus productos y la calidad de los mismos que se utilizarán en los eventos del complejo, en el caso de banquetes empleamos productos que se puedan conseguir entre los

proveedores de la zona para no tener diferentes tipos de productos a usar en el proceso de producción.

¿El entendimiento erróneo de la sustentabilidad, puede derivar en la afectación de los procesos de producción alimentaria? En la industria de alimentos es indispensable un control correcto de los procesos, sí un proceso no se realiza de forma adecuada o no se cumplen con las especificaciones básicas, puede derivar en productos de mala calidad o riesgosos, sin embargo, un proceso vigilado correctamente y bajo principios de sostenibilidad no debería generar procesos inadecuados en la producción.

Congreso organizado por Profesores de Tiempo
Completo del programa educativo de
Gastronomía

MESA DE INVESTIGACIONES

JOSÉ ANTONIO VÁZQUEZ, VIRIDIANA CANSECO, ARIEL PÉREZ, JUAN
MANUEL CARVAJAL, ANDREÉ BERUMEN Y DAMAYANTI ESTOLANO

AUDITORIO PRINCIPAL

En el marco del 13° Congreso Internacional de Gastronomía, se organizaron mesas de investigación mediante las cuales se presentaron publicaciones de libros, así como los resultados finales y previos de diversas investigaciones, algunos de los participantes se desempeñan como Profesores de Tiempo Completo de instituciones educativas a nivel superior. Las presentaciones se organizaron en dos meses de investigaciones de manera simultánea en las instalaciones de la Universidad con una participación activa.

La primera mesa de investigaciones sucedió en el Auditorio principal de la Universidad; en esta se presentaron un libro y dos investigaciones. Esta se conformó por los ponentes el Dr. José Antonio Vázquez, la Mtra. Jessica Canseco y Ariel Pérez, Chef Juan Manuel Carvajal, el Mtro. Andreé Berumen y la Mtra. Damayanti Estolano.

El Primero en participar fue el Dr. José Antonio Vázquez, quien primero agradeció a la universidad por la invitación al evento, ya que abre las posibilidades de discusión de lo que se está haciendo y que abundan en términos de la alimentación. Mencionó que es importante reconocer que la gastronomía se ha posicionado como disciplina, antes solo era cocinar, señaló que ha sido complicado lograr que sea una regla académica capaz de generar conocimiento y llevar a cabo acciones que realmente se traduzcan en beneficios.

Es por ello que presentó su libro denominado “*Modernidad a la carta. Manifestaciones locales de la globalización alimentaria en México*” mediante el cual habla acerca de cómo entender la modernidad alimentaria y cómo la globalización ha impactado los gustos de alimentación, lo cual tiene un impacto en la cocina desde local hasta lo global. La cocina y la gastronomía dan por hecho que lo local se relaciona con algo antiguo y lo global a lo moderno.

El libro se compone de siete capítulos, el primero es un estudio introductorio sobre lo que se entiende por actualidad alimentaria, el siguiente tema es acerca de las políticas

alimentarias en México, en general el libro tiene una pequeña discusión entre un antropólogo sobre el término de la modernidad desbordada y cómo tiene relación con la realidad alimentaria; otro de los capítulos es la situación alimentaria desde sus propiedades naturales y como las áreas protegidas terminan como recursos turísticos y que hacen que la gente viva ahí; el siguiente habla de la prolongación de sustentabilidad se pensaría que los contextos de seguridad alimentaria son en zonas laborales pero no, en los contextos urbanos también hay casos donde los sujetos o autores son capaces de negociar con estas políticas sociales de alimentación, dentro de los temas viene Oaxaca que trata de las rutas del mezcal, se hizo una investigación de campo para que los platillos y bebidas conserven sus orígenes y no se vuelva un recurso turístico que sea modificado solo para satisfacer a los turistas.

A manera de conclusión invitó a los estudiantes a interesarse por la investigación a cuestionarse sobre las necesidades de la población y sobre cuáles podrían ser sus aportaciones en el campo de la gastronomía.

Los segundos en participar fueron la Mtra. Viridiana Canseco y Ariel Pérez del Instituto Tecnológico Superior de Teposcolula, quienes presentaron el tema denominado “*Aportes del sistema del trueque a la gastronomía tradicional de Tlaxiaco, Oaxaca.*” Los investigadores mencionaron que su trabajo partió con el estudio del mezcal, la intención fue darle un enfoque más social y cultural, sin embargo, se extendió al conocer el sistema de trueque. Haciendo referencia al estado de Oaxaca señalaron que es reconocido por sus características multiculturales, se clasifica en 570 municipios distribuida en 8 regiones, los investigadores eligieron Tlaxiaco que se encuentra dentro de la región Mixteca para desarrollar su investigación de enfoque cualitativo a través de la investigación documental y de campo.

Mencionaron que para ello tuvieron un acercamiento con las personas que viven en la comunidad, todas estas personas que habitan en el lugar siguen poniendo en práctica el trueque, en este caso predomina el intercambio de frutas de temporada propias del clima frío, de insectos como “chapulines” (*Ochrotetixaff aft. salinus Brunner*) y hormigas chicatanas (*Atta cephalotes linneus*); y de plantas medicinales y verduras; y otros productos como el pulque y tepache; mantienen rasgos de identidad entre la población.



Figura 1. Sistema de trueque

Ariel Pérez, mencionó lo importante y relevante que es el tema de la sustentabilidad al analizar la práctica del trueque, ya que se desarrolla en comunidades indígenas que llegan al tianguis a intercambiar o hacer una actividad recíproca de diversos productos. *¿Cómo este sistema viene a aportar al desarrollo sustentable?* En Tlaxiaco se encontraron 40 localidades como rancherías, agencias o congregaciones en donde las mujeres empiezan a

desarrollar su cultivo de diversas hortalizas como calabazas, jitomates, chiles, plantas como epazote y hierba santa, todas estas personas los cultivan desde su casa, la milpa, pequeños huertos que tienen atrás de sus patios, es ahí donde la mujer desde tiempos ancestrales toma importancia en estas actividades de seguir conservando las semillas nativas, las prácticas, técnicas de cultivo pero sobre todo las practicas culinarias ancestrales.

¿Qué beneficios trae el trueque y qué aporta? Son diversos en la parte gastronómica, ellos comparten variedad de productos herbarios, frutas, verduras, y los insectos como el Chapulín y la Chicatana, el cual es una de las actividades más reconocidas en la ciudad de Oaxaca. Estas personas saben del cuidado de los bosques y se organizan en comunidad para ir a recolectar y es importante recalcarlo porque son los que conocen cuales son los productos buenos y los tóxicos.

Finalmente mencionó que es importante que los jóvenes de ahora se incluyan y tengan la curiosidad de ir a comprar a un mercado, de ir a un tianguis, convivir con estas personas que producen los productos desde su casa y tomar la importancia de lo que estas personas hacen por los gastrónomos.

El tercer ponente fue el chef Juan Manuel Carvajal, es Profesor de Tiempo Completo del programa educativo de Gastronomía de la Universidad del Caribe, presentó el tema *“Modelo de transferencia de conocimientos con un método para un proceso de producción de pastas de frutas en la comunidad del Tianguis del Mayab”* Al realizar esta investigación, descubrió que en la comunidad de Nuevo Durango se tenían recursos (productos frutales)

que podrían ser aprovechados como materia prima para la creación de productos de manera responsable y sustentable.

Para ello mencionó que se dio a la tarea de diseñar un método de enseñanza, que permitiera la transferencia de conocimientos para la implementación de un proceso productivo de pastas de frutas en dicha comunidad, también consideró al grupo de personas que integran el Tianguis de Mayab, ya que descubrió que no solo eran agricultores, que también eran personas que se dedicaban hacer productos orgánicos, eso lo motivó a apoyarlos y ser parte de este proyecto considerando siempre el desarrollo sustentable como eje principal.

Señaló que implementó el método de transferencia de diferentes formas, mencionó que la primera fue la transferencia por instrucción escrita, sin embargo se encontró que algunas de las personas eran analfabetas, no sabían leer ni escribir, independiente de ello el resultado fue que los hombres no llegaban al resultado final y la mujeres sí; derivado de ello aplicó la segunda fue la transferencia por instrucción oral y en grupos mixtos para que pudieran entender con palabras técnicas lo que tenían que hacer paso a paso, el resultado fue satisfactorio; la tercera instrucción por transferencia por conocimientos a través de la técnica demostrativa por parte del chef, el resultado de ello también fue satisfactorio para los grupos



Figura 2. Equipos de trabajo mixtos

mixtos; la última fue la transferencia de conocimientos por instrucción con herramienta multimedia en grupo, mencionó que algunos de los participantes no estaban familiarizados con la tecnología, por lo que les enseñó poco a poco a usarla.

Finalmente dijo que el resultado de su trabajo fue satisfactorio porque ellos aprendieron sobre las propiedades que tiene la fruta que cosechan, cómo sacarle provecho, su proceso de elaboración para fomentar el consumo local, recalcó el hecho que ser gastrónomo no solo es tener el toque en la cocina, si no cocinar con productos locales, estudiarlos, conocerlos, convivir con las personas que lo producen naturalmente y sobre todo tenerles respeto por el gran trabajo que hacen.

“Ser chef no es solo cocinar rico sino que nuestros conocimientos puedan ayudar a mejorar la vida de las personas que trabajan sustentablemente.”

Los últimos ponentes, fueron el Mtro. Andréé Berumen y la Mtra. Damayanti Estolano presentando el tema de investigación denominado “¿Revivir o morir? Redefinición del producto restaurantes temáticos. Estudio de caso: Restaurantes Hard Rock Café, México” su investigación descriptiva, tuvo un enfoque cualitativo a través de un método de estudio de caso y la técnica de triangulación, se basó en la parte administrativa del Hard Rock Café de México y del mundo.

El Mtro. Berumen mencionó que esta cadena de restaurantes se caracterizó en hacer que las personas se sintieran como estrellas de rock y no como comensales, eso era lo más importante al entrar. También la parte de relación entre el personal y el comensal tenía que ser única, que platicaran con ellos y que el servicio se mantuviera igual al servicio de los platillos. Sin embargo, señaló que la marca líder de la empresa empezó a tener problemas no solo en México, si no en Estados Unidos y a nivel mundial que se convirtió en un foco rojo, es un caso que administrativamente se tenía que revisar.

Las franquicias empiezan a tener problemas en los 90’s debido a los altos precios y a la calidad de los alimentos que no era buenos, aunado a que dejó de causar impresión, lo cual generó que el cliente ya no regresara a la tercera vez. Esta franquicia la terminó comprando una empresa norteamericana y aún sigue perteneciendo a ellos. A pesar de ello siguieron abriendo más establecimientos, el primero en México fue en Acapulco en 1989, después abrieron en Cancún en 1992, así sucesivamente seguían creciendo, pero con el paso de los años los iban cerrando. Un dato curioso es que el 47% del importe de los ingresos de los restaurantes era más de los souvenir como el llavero, la playera, la gorra y otros, teniendo en cuenta que los componentes de los restaurantes eran tangibles (alimentos bebidas y souvenirs) e intangibles (servicio, atmosfera y ambiente) siendo los primeros los que aportan más ingresos.

Los resultados que se encontraron fueron que se enfocaron en turistas que buscan vivir experiencias y memorias de preferencia estadounidenses que viajen en familia, a aquel que le encanta conocer lugares distintivos, especialmente en la generación de los “chavorrucos” amantes del rock. Siendo que los restaurantes se ubican en ciudades y zonas turísticas, la

parte turística se volvió meta, mencionó que cuando uno visita la zona hotelera de Cancún no falta la foto de la guitarra grande y preciosa.

Se realizaron cambios en la estructura de los restaurantes, como se ve opacado el nombre de Hard Rock Café debido a la reducción del salón comedor a comparación de la extensión del Rock Shop (Boutique) que apuesta por el turista que tienen un gran número de cosas para coleccionar. Comentó que es sorprendente que existen personas que compran una colección completa sin importar lo que cueste.

Respecto al producto no solo venden alimentos y bebidas, sino una experiencia visual y auditiva, que no puede ser replicado por otra empresa, ya que la música y los videos se transmiten directamente de Orlando, Florida para todos los restaurantes. En cuanto al tema de los servicios debía ser auténtico y original, impredecible e irreverente, sin discriminar en la contratación de las personas que atenderán al comensal. Finalmente mencionó que las empresas tienen que estar en mejora continua y estar preparados para renovarse o morir.

Congreso organizado por Profesores de Tiempo
Completo del programa educativo de
Gastronomía

MESA DE INVESTIGACIONES

DR. MAURO BERUMEN CALDERÓN, MTRA. DIANA RIVERA

CARRILLO Y MTRO. ISAÍAS PÉREZ ALAMILLA

AUDITORIO A1

La Segunda mesa investigaciones sucedió en Auditorio A1, en la que presentaron un libro y dos investigaciones. Esta se conformó por los ponentes: Dr. Mauro Felipe Berumen, la Mtra. Michelle Rivera y Mtro. Isaías Pérez Alamilla.

El primer participante fue el Dr. Mauro Berumen Calderón, quien presentó el libro *“Evolución de los sistemas de medición del desempeño. Desde el primer prototipo hasta su aplicación en los restaurantes.”* Este libro fue escrito por tres autores más, la Mtra. Damayanti Estolano, el Dr. Jorge Mendoza miembros del Cuerpo Académico de Gestión en la Industria Turística y Gastronómica, y el profesor invitado el Mtro. Andreé Berumen quienes con sus aportaciones han sido importantes para la mejora de esta investigación.

El contenido del libro habla sobre las herramientas de medición para el control de procesos y la aplicación de modelos estratégicos en la toma de decisiones ya sea en una empresa o entorno para lograr sus objetivos de una manera eficaz y eficiente. Para ello establecieron un método de investigación, se revisaron antecedentes teóricos, fundamentos y las primeras propuestas teóricas, marcos teóricos y modelos de los Sistemas de Medición del Desempeño, así como el futuro y tendencias de los mismos.

El autor explicó los aspectos positivos tales como la automeción, permite la mejora de habilidades y los procesos, provee información para la toma de decisiones para alinear estrategias y retener el conocimiento. Respecto a lo que puede ser negativo, lo relaciona a la falta de entendimiento de su beneficio, al consumo de tiempo por ser mal ejecutado, cuesta dinero, puede ser considerada mala influencia en la creatividad, puede ser mecánico, aunado a que el personal se siente evaluado.

La segunda ponencia estuvo a cargo de la Mtra. Michelle Rivera con el tema *“Desarrollo de técnicas de elaboración y productos gastronómicos con vainilla y coffea arabica en san Luis Potosí”*, quien es profesora investigadora de la Universidad de Celaya,

Guanajuato; mencionó que el proyecto nació de la necesidad de conocer a través de la investigación acerca de los ingredientes que son producidos en la Huasteca Potosina, así de la organización de grupos productor como la Sociedad de productores de vainilla Tlilixochitl dedicados a la venta de productos orgánicos (venta de vainas beneficiadas, extracto natural artesanal y artesanías de vainilla, quienes les permitieron integrar los elementos de la vainilla y el café.

Mencionó que su objetivo principal fue estudiar la vainilla y el café verde sometidos a diversos métodos de cocción con el fin de deriva las técnicas adecuadas en su uso y en la creación de platillos; para promover la difusión y consumo de dichos productos. Señaló las técnicas que se usan para la cocción de cada uno de ellos, desde las condiciones de temperatura, de vacío, el desarrollo de las actividades, hasta los tipos de elementos que se ocupan para la cocción del producto, los tiempos de cocción del café y de la vainilla.

Es importante considerar los procesos de oscurecimiento de la vainilla que pasa por cuatro elementos que son: la reacción de Maillard (derivada de las proteínas), la reacción de caramelización (derivada de los azúcares), oxidación de ácido ascórbico y Oscurecimiento de a fenolasa (se generan de manera enzimática). Después de analizar todos estos elementos, se pueden utilizar estos productos para la comercialización y consumo, donde se puede utilizar en numerosas recetas incluyendo los procesos de cocción y las necesidades organolépticas de estos.

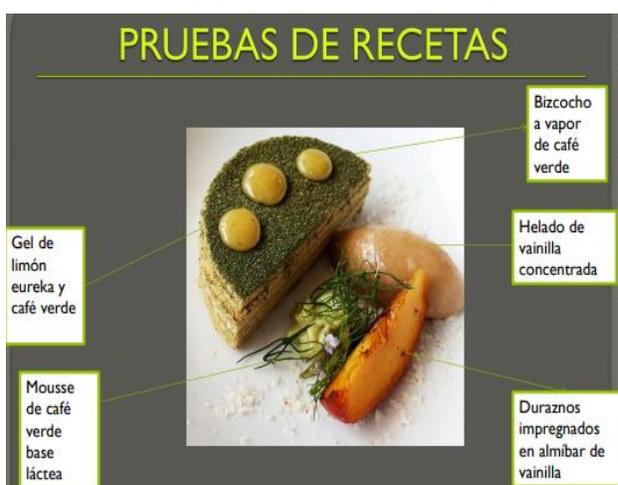


Figura 1. Prueba de receta con los dos ingredientes

A manera de conclusión, enfatizó que es importante crear alianzas con productores locales, en cuanto al resultado de su investigación práctica, se logró potenciar componentes aromáticos de los ingredientes naturales a través de la correlación aromática, el paralelismo con algunos ingredientes para deriva nuevos métodos culinarios, encuentro con nuevos saborizantes de origen natural a menos

costo y sobretodo la revalorización del producto en su primera fase por las cualidades naturales que posee.

El último participante fue el Mtro. Isaías Pérez Alamilla, quien actualmente se desempeña como Profesor de Tiempo Completo de la Universidad Tecnológica de Cancún, presentó la ponencia denominada “*Estudio de caso organizacional y de gestión restaurantera: NOMA Restaurante Tulum, Quintana Roo.*”, con aportaciones de los Lic. Astrid Villanueva e Ian Sánchez Nieto egresados y de la chef Elena Gamarra Profesora de Tiempo Completo de la Universidad del Caribe.

El Mtro. Pérez mencionó que los estudios de caso son un complemento en la formación del estudiantado, en donde se vinculan la operación cotidiana de los centros de consumo con la teoría puesta en clase y el acercamiento a las prácticas administrativas restauranteras de otros países. Derivado de ello optó por trabajar en la organización y gestión del Restaurante NOMA, considera como uno de los restaurantes con el título al Mejor Restaurante del Mundo por *The Worl's 50 Best Restaurants*.

En este sentido participaron en el proyecto NOMA restaurante que tuvo sede en Tulum durante las dos última semanas en las que estuvo en el destino, el ponente describió al restaurante como un espacio al aire libre situado al abrigo de la selva y el mar Caribe, expuestos al clima, donde hay días con calor, vapor pero eso no quitará la experiencia de una buena degustación de platillos.

Señaló la metodología que se llevó a cabo con la investigación cualitativa a través de la investigación documental y de campo, basado en dos perspectivas diferentes: la del estudiante (aún sin la experiencia atraído por los chef reconocidos) y la del académico, quien plantea, justifica y ejemplifica los procesos, así como las dinámicas y técnicas aplicadas para el desarrollo operativo.

Se hizo la descripción de la logística de servicio del Restaurante NOMA México, la cual se rige bajo el organigrama organizacional operativo tanto de servicio como de cocina. De igual forma se basa en el estándar básico de los procesos de control en un establecimiento de A&B: la compra con los productos de calidad, la recepción al ingresar al restaurante debe pasar por un proceso de verificación para que los productos cumplan con las características

que requieren para hacer el siguiente paso que es el almacenamiento con su debido control específico para cada uno de las materias primas que entran al almacén, y por último la distribución donde deben cumplir las normas de seguridad e higiene tanto para la manipulación como la transportación de un lugar a otro.

El tema de la producción es importante, porque de ahí parte el *mise and place* que es tener todo listo y en su lugar al momento de elaborar una receta, mencionado anteriormente, el personal debe estar capacitado bajo la norma de seguridad alimentaria que manejen en el establecimiento, tanto para la producción y el servicio, ya que es ahí donde en algunos casos se pierden las reglas de seguridad alimentarias. Hizo referencia a que no solo la cocina es el punto importante en el restaurante, también el servicio, porque sin ello no se completaría el proceso. El personal de servicio debe preparar su *mise and place* del salón (lugar donde se realiza el servicio al comensal) y cada jefe de cada área operativa debe hacer un recorrido rápido verificando que las tareas se hayan realizado correctamente antes de empezar el servicio.

Las conclusiones que dio el ponente es que hubo conocimiento significativo en cada una de las áreas en las que participaron los estudiantes, realizaron un comparativo entre los sistemas de operación y gestión México-Dinamarca. Finalmente mencionó a algunas personalidades que asistieron al restaurante tales como Thomas Keller, dueño y chef de *The French Laundry*, *Per Se*, *Bouchon* y *Ad hoc*; Eduardo García, dueño y chef en *Máximo Bistrot*; Carlos Joaquín González, Gobernador del Estado de Quintana Roo; Enrique Olvera, dueño y chef de *Cosme* y *Pujol*; Benito Molina, dueño y chef de *Manzanilla*, entre otros.

Congreso organizado por Profesores de Tiempo
Completo del programa educativo de
Gastronomía

DEMO: INNOVACIÓN DESDE LA RAÍZ

CHEF JORGE ILDEFONSO



Licenciatura en Gastronomía por la Universidad del Caribe, cuenta con una amplia experiencia profesional como chef ejecutivo de grandes hoteles de la cadena Vidanta y actualmente, es el chef ejecutivo del restaurante Moxi de San Miguel Allende, Querétaro. La cocina del chef se describe como una aventura constante de descubrimiento y paciencia, en el que cada componente tiene el mismo valor, cree que para revelar las propiedades de cada ingrediente, es necesario conocer su mejor temporada. También considera fundamental el vínculo con los productores, el estudio de las estaciones y la exploración en el mundo gastronómico; para Ildefonso es indispensable relacionarse dentro del mundo culinario, por ello ha mantenido degustaciones con chefs reconocidos a nivel internacional y una constante participación en festivales gastronómicos y eventos culinarios.

Así, Ildefonso dio inicio a su exposición agradeciendo a la chef Elena Gamarra la invitación al Congreso, empezó su presentación planteando una pregunta a los asistentes: *¿Qué es más importante, el producto o la técnica?* Dando respuesta a lo planteado, el chef considera que es imposible separar una cosa de la otra, en la cocina el producto y la técnica son indispensables, el primero permite obtener platillos con sabores y consistencia únicos y

el segundo, es primordial capacitarse constantemente y desarrollar habilidades que ayuden a potenciar los ingredientes. Posteriormente el chef presentó un video en el que hace un tributo a los ingredientes y resaltó la frase: *“cuando hablamos de gastronomía no es suficiente hablar de ideas que compone un platillo, es necesario hablar de los ingredientes”* que describe a la perfección su visión de la cocina, en el que los ingredientes definen la originalidad y sabor de los platillos.

Ildfonso considera que la cocina que desarrolla se vincula con la gente y el origen o lugar donde se obtiene los productos; las frutas y verduras son más frescas en los mercados locales, aunado a la amabilidad de la gente que trabaja en estos lugares, considera que la experiencia es única e inclusive puedes encontrar insumos desconocidos que la misma gente explica su uso; esta experiencia genera un valor inigualable de conocimiento transmitidos en la experiencia de visitar los mercados públicos como los de Guerrero, Campeche y Quintana Roo.

El chef Jorge Ildfonso narró en el video su experiencia durante su visita a una de las cooperativas pesqueras de Cozumel, quienes realizan una pesca sustentable, certificado a nivel internacional, en el que se consideran lineamientos como las corrientes marinas, temperatura del agua y el respeto a la temporada de veda. Los miembros de la cooperativa aprendieron que empleando estas prácticas el volumen de pesca era mayor a la del año pasado. Otra experiencia narrada es la vivida en San Miguel de Allende, donde convivió con Remo, un productor de quesos italianos que los elabora con leche que producen sus vacas, aprendió que un producto de calidad debe cumplir con el tiempo de elaboración necesario sin alterar los procesos para tener un buen producto.

Mencionó su experiencia significativa vivida con Gris, una persona que se dedica a la producción de hongos, narrando el proceso para producir zetas blancas, rosadas y grises. Durante su estancia en Guerrero, conoció a Adrián, un buzo que todas las mañanas iba al mar y le entregaba los productos frescos que pescaba, relato su experiencia al pescar un Marlín, lo difícil que es todo el proceso, valorando de esta forma el trabajo de todas las personas que se dedican a esta actividad.

Concluida su presentación, el chef realizó una demostración para la elaboración de un platillo y su montaje respectivo; presentando un tataki de robalo fresco, explicó las

técnicas culinarias más usuales en la elaboración entre las que destaca el tataki, el cual consiste en sellar la carne por ambos lados, en la elaboración del platillo, el chef utilizó ingredientes como el recado blanco, naranja agria con vinagreta emulsionada, y acompañó el platillo con jícama y chaya. Recalcó la importancia de las técnicas artesanales en la cocina actual.



Figura 1. Participación con la comunidad.



Figura 2. Platillo Tataki de robalo fresco

Congreso organizado por Profesores de Tiempo Completo del programa educativo de Gastronomía.

GASTRONOMÍA SUSTENTABILIDAD Y CIUDAD

CHEF JOSÉ ANTONIO VÁZQUEZ

Licenciado en gastronomía por el Instituto Culinario de México, ha sido docente universitario y cocinero en México, España y Estados Unidos, y miembro de la cátedra UNESCO sobre Alimentación Cultura y Desarrollo de la Universidad de Cataluña y del Observatorio de la Alimentación en la Universidad de Barcelona. Dirige una línea de investigación sobre cocina y movilidad. De la observación del origen de los productos frescos que se consume en la Ciudad de México, en su mayoría producidos en otros estados de la República Mexicana, y en menor cantidad en el área chinampera de la ciudad, surgió su interés por estudiar los ordenamientos teóricos sobre la gastronomía, la sustentabilidad y la ciudad.

El chef Vázquez inició su ponencia con la definición de Sistemas Alimentarios, refiriéndose a todas las acciones que se emplean para producir un alimento, distribuirlo, transformarlo y consumirlo, recalcó la forma actual de los sistemas alimentarios industrializados que están afectando gravemente el ambiente y cada vez es evidente la insostenibilidad de dichos sistemas. Comentó que en la sociedad contemporánea se produce una gran cantidad de alimentos para la humanidad como nunca se había hecho, sin embargo, el desperdicio se ha incrementado; aunque la producción de alimentos ha llegado a una sobreproducción, la realidad global es que mucha gente no tiene acceso a los alimentos.



Figura 1. Práctica de campo con universitarios

El ponente planteó la necesidad de modificar los sistemas alimentarios contemporáneos para adecuarlos a las necesidades locales que se ajusten a la realidad actual como el difícil acceso a los alimentos de un gran porcentaje de la población mundial; no obstante, en los últimos años han interrumpido nuevos agentes en las tomas de decisiones del

contexto alimentario: los nuevos consumidores, quienes con una visión más sustentable y con plena conciencia de su realidad, están modificando los sistemas de producción establecidos.

La sustentabilidad ha contribuido al establecimiento de nuevos valores gastronómicos en la modernidad alimentaria, existe una preocupación genuina por el medio ambiente a



Figura 2. Técnica tradicional de producción

través de la producción ecológica, una producción baja enfocado en un proceso más orgánico (no masiva ni industrial) y precios más justos y equitativos, así como valores sociales y culturales como la preservación de métodos tradicionales de producción que reivindican la identidad y la cultura de un territorio determinado.

El Dr. José Antonio Vázquez concluyó su participación reflexionando sobre tres aspectos primordiales en el ámbito gastronómico, el primero referente a la reestructuración de los espacios de aprovisionamiento alimentarios como focos de cambio social necesario para la realidad actual; el segundo es entender la sustentabilidad como una vía posible de acción a través de la cocina en contextos urbanos replicable en acciones concretas y no plasmado en discursos, y por último, la imperiosa función de los gastrónomos como agentes de cambios a partir de la praxis culinaria.

Congreso organizado por Profesores de Tiempo
Completo del programa educativo de
Gastronomía

PANEL: PRÁCTICAS ORGANIZACIONALES ORIENTADAS A LA SUSTENTABILIDAD

JORDI GÁLLEGO Y CYNTHIA RUBIO



El panel estuvo moderado por el Dr. Mauro Berumen, quien dio la bienvenida al chef Jordi Gállego, Senior Development Chef South Europe de Griffith Foods, y a la Lic. Cynthia Rubio, Jefa de Capacitación de Iberostar Group México; ambos compartieron lo que sus empresas realizan respecto a la integración de la Sustentabilidad.

La primera participación fue la del chef, mencionó que 39% de los alimentos producidos son desperdiciados, hizo referencia a dos conceptos que son utilizados y en ocasiones confundidos: el *Food lost* (la pérdida de alimentos), que se refiere a cualquier alimento que se pierde en la cadena de suministro entre el productor y el mercado; y el *Food waste* (el desperdicio de alimentos) que se refiere al descarte o al uso alternativo (no alimentario) de alimentos inocuos y nutritivos para el consumo humano que generalmente terminan en los contenedores de basura.

Comentó que un tercio de los alimentos producidos para el consumo humano se pierde o se desperdicia, lo que equivale aproximadamente a 1,300 millones de toneladas por año, además de la que se pierde en toda la cadena de suministro desde la producción hasta el consumo final de los hogares. Lo malo de ello es que aun cuando nunca llegan al consumidor,

el hecho de producir un alimento representa un desperdicio de recursos naturales como la tierra, aguas y semillas. Para evitar que siga pasando, considera necesario establecer la responsabilidad compartida en el ámbito institucional (gobiernos y organismos institucionales), corporativa (coordinación entre actores de la cadena de suministro) y del consumidor responsable (adquirir productos a consciencia).

Como parte de esta corresponsabilidad señaló que la empresa realiza todo enfocado en los pilares de la sustentabilidad e integrada en todos sus productos. Cuentan con las marcas Custom Culinary, Innova Flavors y Terova, esta última fue creada como una iniciativa del Griffith Sustainably Sourced, y se ha convertido en una cadena de innovaciones al servicio de la sociedad moderna con ingredientes y productos Premium, sostenibles totalmente rastreables. Terova maneja tres categorías de ingredientes de origen sustentable se encuentran ingredientes de origen sustentables (hierbas y especias están certificadas por Rainforest Alliance) cultivadas para garantizar la sostenibilidad ambiental, social y económica; ingredientes reciclados al reutilizar alimentos ricos en nutrientes reciclados combate la desnutrición al tiempo que reduce la pérdida de alimentos y el desperdicio de vertederos; y los ingredientes botánicos, en este caso la demanda de etiquetas honestas y productos puros botánicos como el brócoli en polvo, alcachofa en polvo, la moringa y el extracto de sandía, por mencionar algunos.

Finalizó agregando que la empresa apuesta por la innovación para garantizar el bienestar de los consumidores y que se debe apostar en los nuevos productos.

La segunda participación estuvo a cargo de la Lic. Rubio, quien presentó el tema “Sustentabilidad y Responsabilidad Social Corporativa Iberostar México”, la cual mencionó que la empresa ha adoptado el tema de sustentabilidad como eje principal, siendo parte de su imagen corporativa y va alineado a sus objetivos generales como compañía.

Señaló que buscan la participación equitativa de la comunidad, que prospere y beneficie el área de afluencia y minimizar los impactos a los recursos naturales, lo que se puede lograr optimizando y ahorrando de manera sustentable. Es por ello que, trabajan con el movimiento denominado *Wave of Chance*, el cual es un movimiento al que la compañía apuesta por la eliminación de plásticos, el fomento al consumo responsable de pescado y la mejora de la salud costera, para el beneficio de los habitantes, colaboradores y turistas.

Agregó que cuentan con compromisos alineados a la agenda 2030 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible, los cuales dictan lo siguiente: Todos los hoteles Iberostar estarán libres de plástico de un solo uso en todas sus áreas a finales de 2020 y Consumo de pescados y mariscos será 100% de fuentes responsables para el 2025

Aunado a ello dijo que han obtenido buenos resultados con otras iniciativas enfocadas en la seguridad alimentaria de la sociedad específicamente en comunidades vulnerables con más de 180 donaciones y más de 40 actividades de educación ambiental con huéspedes y colaboradores. Para concluir, mencionó que cuentan con certificaciones ambientales como *EarthCheck*, *MSC* y *Blue Flag*, que los posicionan como uno de los corporativos más comprometidos con el desarrollo sustentable.

Congreso organizado por Profesores de Tiempo Completo del programa educativo de Gastronomía.

DEMO Y TALLER: SUSTENTABILIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, RESPONSABILIDAD CORPORATIVA Y CONSUMO RESPONSABLE

CHEF JORDI GÁLLEGO



Se llevó acabo la demostración culinaria a cargo del chef invitado de España, se realizaron cinco diferentes preparaciones que fueron incluidas en el montaje de un solo platillo, la primera receta que se realizó fue un bizcocho esponja de Jamaica, el cual tuvo como ingrediente de origen sustentable la harina de plátano verde; seguidamente se elaboraron croquetas de garbanzo con orígenes árabes llamadas *Falafel* y el ingrediente utilizado fue una harina hecha con los mostos sobrantes de la elaboración de la cerveza; después se realizó un *hummus* de garbanzos de procedencia árabe; para aprovechar todo los insumos incluidos en la preparación se realizó una mayonesa vegana, la cual tuvo como base el agua de cocción de los garbanzos, siendo ésta rica en proteínas vegetales, lo cual le permite tener la capacidad espumante; y finalmente se hizo un pico de gallo con cebolla morada.

Todos los productos utilizados durante la presentación (harina de plátano verde, harina de los mostos sobrantes de la elaboración de la cerveza y chile quebrado) forman parte de una gama de productos elaborados por *Griffith Food*, empresa dedicada a la elaboración

de ingredientes de cocina, comprometida con sus empleados, el planeta y su acción continua en hacer crecer a sus clientes con productos alimentarios seguros.

Mencionó que los productos como la harina de plátano verde surgen en primera instancia como solución a una necesidad, ya que se hacía de los plátanos que no estaban en condiciones óptimas para ser comercializados dentro de los supermercados; sin embargo, al alcanzar cierta popularidad ya no fue suficiente; por ello se comenzó a tener cultivos específicos para la elaboración de esta harina y la ventaja que tiene la misma es que se asegura que el 100% de los cultivos sean usados en la fabricación de la harina teniendo cero mermas dentro de la misma. En el caso de la harina del mosto sobrante de la elaboración de la cerveza, esta surge como idea para lograr 100% del aprovechamiento de los insumos empleados al momento de realizar la cerveza, como por ejemplo los granos de la cebada y el lúpulo.

De igual manera, los asistentes a la demostración expresaron su duda en cuanto al cómo poder adquirir estos productos aquí en México, a lo que el chef respondió que a pesar de ser difíciles de conseguir hay algunos que ya se encuentran en supermercados o que pueden ser comprados en línea; sin embargo, también mencionó que el objetivo principal de su demo no fue promocionar simplemente estos productos, sino más bien incentivar a la búsqueda de soluciones o propuestas nuevas para lograr encontrar oportunidades en lo que algunos consideran “desechos.”



Figura 1. Presentación final del platillo

Como se mencionó al principio, todas estas preparaciones se añadieron a la presentación de un solo platillo, finalmente fue adornado con chile quebrado. En el caso del taller las preparaciones fueron las mismas pero fueron realizadas por los participantes con las instrucciones dadas por el chef.

Congreso organizado por Profesores de Tiempo Completo del programa educativo de Gastronomía.

DEMO: APROVECHAMIENTO DE RECURSOS DE LA COCINA

CHEF JAVIER CÁRCAMO



Explicó que es originario del sur de Chile, estudió su carrera en Administración en Producción Gastronómica, actualmente es Chef ejecutivo del Hotel Hilton Bogotá Corferias, empezó a trabajar en desde los 19 años, y lleva casi 24 años en la hotelería.

Como parte de los compromisos de la compañía con la comunidad, participó con el programa de reproducción de la especie Pirarucu (*Arapaima Gigas*) considerado como el segundo pez de agua dulce más grande del mundo, midiendo de 4 a 6 metros aproximadamente y pesando más de 200 kg, siendo muy popular en la Cuenca Amazónica.

Expuso que se creó el programa de la especie en un ambiente natural hace 30 años y formalmente como cultivo desde el 2010, son el único cultivo de Colombia con continuidad de producción cuyo objetivo es preservar la especie, ya que en su ambiente natural tiene restricción por estar en la lista de especies en peligro de extinción, y generar así un producto sostenible, cuenta con 4.2 hectáreas de agua dulce con 48 piscinas de crecimiento de la especie.

El Chef Cárcamo mencionó que el aprovechamiento que da a esta especie son muchos, uno de ellos es usar la piel para hacer chicharrón al hornearlo a una temperatura

de 60°C durante 24 horas, o bien, haciendo fritura profunda aceite muy caliente. Otro aprovechamiento es usar las escamas de este elaborando un *fumet* de escamas, sometiéndolo a una cocción de 6 horas con sal y agua a fuego medio bajo lo que da como resultado una gelatina natural de gran sabor para ligar salsas y fortalecer preparaciones a base de pescado. Otro es deshidratar las escamas a temperatura de 60°C por 24 horas y como resultado se tiene sal de escamas y tierra de escamas de Pirarucu. En el caso de los huesos de pescado una vez hervidos se les retira los residuos, y por último se utilizan en el montaje como un rack de filete de Pirarucu que sin duda realza la exposición del plato final. Integró todas sus técnicas de aprovechamiento en la variedad que presentó a los estudiantes.



Figura 1. Variedad de presentaciones: espuma de cebolla, Coulis de achiote, Vegetales rostizados, Ravioles traslucidos, Ceviche, Confitado al vacío y Chicharrón de Pirarucu



Figura 2. Escamas deshidratadas y sal de escamas

Congreso organizado por Profesores de Tiempo Completo del programa educativo de Gastronomía.

LA PESCA SUSTENTABLE EN MÉXICO Y PROTECCIÓN DEL TIBURÓN MEXICANO

LIC. JOSÉ LUIS FUNES IZAGUIRRE



El abogado ambientalista José Luis Funes agradeció la invitación para participar en tan importante congreso gastronómico, mencionó que aun cuando no es chef, sus actividades van de la mano respecto al tema de la pesca sustentable. Su conferencia se basó en cómo se encuentra la situación de las especies marinas vinculadas a la pesca, cómo puede haber una pesca sustentable a pesar de la existencia de crisis en algunas especies marinas, mencionó que pesar de ello han habido casos de éxito.

El Fondo Mundial para la Naturaleza emite un informe muy importante cada dos años que se llama Índice de Planeta Vivo y el último de 2018, señalaba que cerca del 60 % de la población mundial peces, aves, mamíferos, anfibios y reptiles han disminuido en los últimos 50 años por actividades humanas, señaló que desafortunadamente se tiene cerca de un millón de especies en peligro de extinción, cuyas causas han sido fundamentalmente la destrucción del hábitat de las especies enfocándose a dos terceras partes del ambiente casi agotadas. Respecto a la pesca, más del 33% de los recursos pesqueros están sobre explotados por la actividad pesquera y de estos, un tercio de los tiburones se encuentran amenazados; otra causa

es el cambio climático que ha provocado el blanqueamiento de corales, al aumentar la temperatura del nivel del mar y donde había un tipo de especies van hacia otras zonas más frías; otro problema es la crisis de biodiversidad provocada por la contaminación, sobre todo por el uso del plástico que llega a los mares que ha ocasionado más de 400 zonas muertas en los mares, recalcó que una zona muerta es un lugar donde no hay vida, aquella donde se acabó el oxígeno.

Habló de las especies invasoras como otra de las causas, puso de ejemplo que en Quintana Roo y el Caribe Mexicano se descubrió la presencia del Pez León o Pez Diablo en las costas, las cuales son especies que al no tener depredadores naturales depredan a las especies nativas. Aproximadamente, hay 8 mil millones de especies en la tierra y cerca del 12.5% puede extinguirse en las próximas décadas, 55% del área del océano está cubierto por la pesca industrial, a diferencia de la pesca ribereña que se considera más sustentable y aporta más beneficios a las comunidades porque son las que directamente reciben beneficios y la pesca.

El último estudio oficial de la pesca en México, indica básicamente que la producción y volumen es de 2.15 millones de toneladas al año, que representan 300 mil personas dedicadas a la pesca en este país, la flota industrial son cerca de 2 mil embarcaciones que generalmente son atunera, camaronera, sardina y los que son la ribereña son la mayoría de pescadores que conocemos, en Quintana Roo hay pesca ribereña, mientras que en Yucatán la hay industrial y en Campeche son cerca de 75 mil embarcaciones menores.

La Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER) a través de la Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca (CONAPESCA) y el Instituto Nacional de Pesca y Acuacultura (INAPESCA) que es el órgano asesor científico de la CONAPESCA, refirió que en México existe la Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentable y Normas Oficiales Mexicanas como lo que es la NOM-029-PESC-2006 para la pesca responsable de tiburones y rayas, programas de ordenamiento pesquero, manejo y carta nacional pesquera. La falta de un reglamento, ocasiona que no exista claridad en la expedición de permisos y concesiones pesqueras, por lo tanto no hay una misión eco sistémica con beneficio social.

En cuanto a la Inspección y Vigilancia, además de la CONAPESCA, interfieren otras instituciones como la Secretaría del Medio Ambiente y Recursos Naturales (SEMARNAT)

y la Procuraduría Federal de Protección al Ambiente (PROFEPA), por mencionar a las más importantes.

¿Qué es lo que pasa con las especies amenazadas? En México, la Ley General de Vida Silvestre protege a diversas especies marinas, algunas de ellas están prohibidas para el aprovechamiento extractivo como el caso el Tiburón blanco, Tiburón ballena y el Tiburón peregrino; las tortugas marinas, el Pez sierra peine y el Pez sierra de estero, que ya están en peligro de extinción. Respecto al tema de la exportación, existe el Convenio Internacional de Especies Amenazadas de Flora y Fauna Silvestre (CITES), esta tiene reglas claras de comercio al importar o exportar ciertas especies, señaló que no se puede traer o llevar alguna especie sin los permisos de legal procedencia de la SEMARNAT que garantice que no es producto del tráfico ilegal de especies, y se pueda garantizar la sustentabilidad.

Mencionó que algunas especies están en la lista de CITES pero no en la Norma Oficial Mexicana, por lo que el año pasado se detuvo la exportación de aleta de tiburón, debido a que en los últimos años, México fue el primer lugar de exportación mundial de aleta de tiburón a China, motivo por el cual se le hizo una llamado de atención a nuestro país por comercializar más de lo permitido. Finalmente, comentó que en Quintana Roo ha habido casos de éxito tales como: La marca colectiva “Chayak” que le fue otorgada a la empresa “Integradora de Pescadores de Quintana Roo.”



Figura 1. Venta de aletas de tiburón en China

Congreso organizado por Profesores de Tiempo Completo del programa educativo de Gastronomía.



**3 er. FORO
GASTUR
2019**

BODAS HINDÚES

LIC. LILIANA MORENO BACA
GROUPS & WEDDING COORDINATOR
EXCELLENCE RIVIERA CANCÚN



La conferencista es licenciada en Turismo Sustentable y Gestión Hotelera; desde 2017 ha sido Coordinadora de Grupos y Bodas en la cadena hotelera de Lujo *Excellence Resorts*, ha participado en los Seminarios de Turismo de Salud y Sustentabilidad, así como en el Congreso Nacional e Internacional de Educación Turística y Gastronómica (CONAET) 2016 y en el Coloquio Franco-Mexicano de Turismo y Gastronomía. Cabe mencionar que se encuentra en constante actualización por lo que incluso se ha involucrado en cursos como *Indian Wedding Training 2018*, impartido por la especialista en bodas hindúes Zahra Remtulla.

Liliana comenzó mencionando que las bodas hindúes son una industria volátil y que por lo tanto es necesario estar pendiente de las actualizaciones y tendencias que van surgiendo en el mercado, esto a su vez hace que la renovación continua sea fundamental para lograr la satisfacción en los clientes. También mencionó que el proceso de estas bodas lleva

toda una logística y por ende mucho tiempo, incluso-agregó- pueden tomar alrededor de un año. La licenciada expresó que hoy en día muchas empresas desean ofrecer productos y/o servicios de calidad, y en el caso de las bodas hindúes la situación es la misma pero a diferencia de otro tipo de empresas, las bodas concentran la satisfacción del cliente en un sentido intangible, se trata de “la experiencia” y de acuerdo a esta los clientes pueden regresar o bien decidir no volver.

Señaló que al ser coordinadora, se ha enfrentado a ciertos cambios que en ocasiones incluso se vuelen retos por lo relativamente complicados que llegan a ser. El primer reto y el más importante es entender la cultura hindú, ya que muchas veces al no estar familiarizados ante esta se cometen errores que a veces parecen insignificantes, pero que sin duda pueden incluso ser ofensivos para los clientes; el segundo reto son las expectativas frente a los invitados, estas bodas se caracterizan por enfocar un porcentaje mayor en la felicidad de los invitados y un porcentaje menor en la felicidad de los novios, cumplir esas expectativas se vuelve un reto para cualquier hotel; el tercer reto son las opciones limitadas de comunicación, en su mayoría no hablan inglés por lo que llegan con alguna coordinadora de bodas que hable ambos idiomas, cabe mencionar que algunas veces se utilizan objetos, especias, y diferentes cosas que no hay en México, y si las hubiese, eleva el precio del servicio que se proporciona.

La expositora mencionó que las bodas hindúes tienden a ser muy diferentes a las bodas tradicionales que se realizan en nuestro país, pues las primeras se caracterizan por los colores, ese es el tema más importante, una novia hindú jamás utiliza blanco, ya que para ellos atrae la mala suerte, la novia siempre va utilizar un vestido rojo, fucsia o algún color chocolate, además para ellos el primer evento comienza después de la pedida de mano, cabe mencionar que la religión es una ceremonia muy importante y se trata de agradecer todo lo que tienen. En México, por su parte, se tiende a utilizar el color blanco, ya que significa algo limpio y pulcro; tradicionalmente conocemos el día de la boda, y luego tal vez a la mañana siguiente la tornaboda y en algunos casos el desayuno con toda la familia.

Adicionalmente comentó que la estancia del huésped que llega por bodas hindúes tiende a ser mínimo 12 días, debido a que tienen una serie de actividades, en realidad se trata de 7 eventos que se deben hacer por boda, los cuatro principales y más importantes son:

1.-El Sangeet, que su traducción al español tal cual es “Cantar juntos,” es el único evento que no tiene un fin religioso, se trata de celebrar la unión de las dos familias y que los novios se sientan relajados antes de la boda.

2.-El Mehndi, que trata de unos tatuajes de henna, tiene como objetivo principal presentar la belleza de la novia y prepararla para su día de la boda; esta ceremonia se hace un día antes de la boda y es exclusivo para las mujeres de la familia de la novia y del novio. A esta no pueden asistir hombres.

3.-El Baraat es la llegada del novio hacia el altar, esto trata de demostrar a la familia cómo el novio puede impresionarlos.

4.-Al encontrarse los novios empieza la ceremonia más importante, una vez que el novio acepta a la novia como su esposa la tiene que coronar con un collar de flores rojas como símbolo de fidelidad y por último, el novio se arrodilla y rocía polvo rojo en el cabello de la novia, y le coloca un punto rojo en la frente, esto quiere decir que están casados, y desde ese día en adelante la novia debe usarlo.

“Las coordinadoras de bodas hacemos que los sueños que tienen los novios se pueden realizar, el trabajo no sólo consiste en llevar flores o arreglar el vestido de la novia, implica mucho esfuerzo y dedicación, al final si logramos cumplirlos ganamos una experiencia grata.”

En conclusión, cada detalle en las bodas hindúes es súper importante, por eso los hoteles deben ser cautelosos, mantenerse actualizados, este tipo de mercado deja mucha derrama económica y lo que pueden gastar aquí no es ni la tercera parte de lo que ellos hubieran gastado en su país y mucho menos en Estados Unidos, el hotel se tiene que adaptar para completar esos servicios y ofrecerles una experiencia grata para los novios.

3 er. Foro GASTUR, organizado por profesores pertenecientes al Cuerpo Académico Gestión en la Industria Turística y Gastronómica.

CASA MADERO

LIC. CAROLINA MARTINEZ

REPRESENTANTE DE MARCA CASA MADERO



La ponente es licenciada en Administración de Empresas por el Tecnológico de Monterrey, cuenta con la certificación *Wine and Spirits Education Trust* (WEST) Nivel 3 por la *Napa Valley Wine Academy*; ha colaborado en empresas como PwC, Grupo Mera, HSBC, y ha trabajado en varios proyectos en el sector de alimentos y bebidas. Actualmente es representante de Casa Madero, la vinícola más antigua de América. La licenciada Martínez compartió su experiencia dentro de la industria vitivinícola y lo que ella cree que es el futuro para Casa Madero, desde la perspectiva de lo planeado para el año 2019 y los próximos años.

Las estadísticas presentadas sobre el vino mexicano permitieron conocer la situación del producto en una forma comercial, pues según la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), el consumo en México supera ya un vino per cápita y esto es un gran logro, ya que en 2016 se consumieron 750 ml más o menos, y en 2018 fue cercano a los 960 ml. Se considera como un gran avance después de 10 años de trabajo para la industria del vino mexicano; además que el consumo del mercado nacional representa hoy el 30% del consumo lo que quiere decir que el 70% del consumo en nuestro país lo tienen vinos extranjeros. Los

estados que producen vino nacional son Baja California 79%, Coahuila 12%, Querétaro 6% y Guanajuato 3% de participación en el mercado.

La licenciada Martínez considera que ha sido un gran trabajo y labor de todos los que se dedican a esta industria, les resulta satisfactorio tener una parte del pastel de lo que representa el mercado; agregó que una de cada tres botellas que se producen en el país se queda en México y las otras dos son enviadas al extranjero, los productores de vino han estado buscando el mercado extranjero. Confesó que la parte lucrativa es en la que se enfocan cada mes; sin embargo, también se preocupan por el tema cultural y del desarrollo de la industria, teniendo en la mira el objetivo de tener 50% del vino mexicano y de que ese 50% sea producido por Casa Madero.

“Tomando en cuenta el crecimiento de los últimos 10 años, se puede afirmar que los mexicanos estamos más abiertos a probar el vino producido en el país.”

Hizo referencia a algunos paradigmas dentro de esta industria, tales como pensar que para probar el vino es necesario ser experto o de un alto poder adquisitivo; el otro es que desde México se marca una tendencia a favor del vino importado, señalando que 70% del consumo es de vino tinto lo que beneficia a países como España que produce vinos a gran escala. Espera que el hecho de haber logrado el consumo de una botella por persona sea un nuevo indicador que siga a la alza.

Para lograr la meta, comentó que se realizan campañas como “Todos Unidos por el Vino Mexicano” y #tomovinomexicano, eso les permitirá trabajar en líneas de acción muy completas para el fomento, producción y comercialización del vino. Además de aumentar su consumo, promoción y exportación, se necesita que más gente conozca el producto, crezca el mercado nacional y las prácticas de producción puedan ser sostenibles. Lo que están haciendo es compartir un interés a futuro del vino mexicano a la par de lo que establece la nueva Ley de Fomento a la Industria Vitivinícola, han establecido planes y proyectos que buscan duplicar la superficie de terrenos dedicados a la producción de uva y a impulsar la propuesta de la marca colectiva “Vino Mexicano” que involucra a todos los productores y lo realiza a través del Consejo Mexicano Vitivinícola.

Al final, la expositora recomendó a la población educarse e informarse respecto a la industria para saber qué compran, conocer lo que se va a tomar, revisar correctamente las etiquetas, invitó a todos a consumir el producto de manera cotidiana y no solamente reservarlo para ocasiones especiales, eso a largo plazo aportará cultura y nuevos hábitos en el consumo de los alimentos y bebidas dentro de la gastronomía mexicana.

3 er. Foro GASTUR, organizado por profesores pertenecientes al Cuerpo Académico Gestión en la Industria Turística y Gastronómica.

EL ARTE EN EL SERVICIO

LIC. HÉCTOR RAMOS
EJECUTIVO Y EXPERTO EN HOTELES
INTERNACIONALES DE CADENA



El Lic. Héctor Ramos ha trabajado en hoteles de marcas internacionales como Westin, Camino Real, Sheraton, Meliá, Presidente Intercontinental, Fiesta Americana y Fiesta Americana Condesa en el área de división cuartos, grupos y convenciones; en su trayectoria formó parte del primer equipo en lograr los primeros 5 diamantes para Cancún con la filosofía cero errores.

Dio inicio a su presentación con la siguiente frase *“dormí y soñé que la vida era alegría, desperté y vi que la vida era servicio, serví y descubrí que en el servicio se encuentra la alegría,”* la experiencia personal que se adquiere en turismo y hotelería no la da ningún título, ya que depende de la expectativa personal y las aspiraciones, mencionó que se establece una relación entre los seres humanos que van a estar involucrados en el servicio, tanto como el que lo brinda y quien lo recibe.

Héctor conversó acerca de diferentes métodos que se llevan a cabo para realizar actividades dentro del mundo del servicio, explicó mediante ejemplos y experiencia profesional, el arte del servicio hacia comensales y cómo ha ido evolucionando durante el paso de los años, de igual forma recomendó algunos libros de los cuales se basó para citar ejemplos en el área de cocina.

Habló del turismo receptivo que sin duda incluye a los hoteles y restaurantes, así como lo que no se puede percibir detrás de la actividad, podría decirse que existe una magia dentro del turismo y la hotelería que no se nota pero está presente. En este caso, hizo mención de la importancia del *briefing*, el cual va más allá de lo que se cree, debido a que es uno de los primeros ejercicios que realiza el encargado de algún grupo de trabajo antes del inicio de operaciones en cualquier establecimiento. Señaló que es más que reunirse y hablar, la esencia del *briefing* es estar presente en el desarrollo de la actividad y reforzar la parte psicológica del que presta el servicio, ya que debe establecer el vínculo con el huésped o comensal.

También mencionó la labor de las ventas dentro de la industria turística, y que todas las personas tienen capacidades y habilidades de vendedores, si alguien quiere incursionar en esa área, primero debe aceptar que todos tienen ideas diferentes de negocios, una vez establecida la idea y determinada la viabilidad, se debe hacer valer y trabajar en su desarrollo estableciendo metas y objetivos reales: saber que vende, dónde vende y a quién le vende.

Para concluir, manifestó la importancia del trabajo en equipo dentro de la industria del servicio, enfatizó que es de vital importancia trabajar en conjunto e integrar equipos con los mismos fines en común y universales, procurando una preparación continua para su desarrollo personal y profesional que lo beneficie y a la vez sea más productivo para la empresa.

3 er. Foro GASTUR, organizado por profesores pertenecientes al Cuerpo Académico Gestión en la Industria Turística y Gastronómica.

MILLENNIALS

DR. RICARDO SONDA DE LA ROSA
UNIVERSIDAD DEL CARIBE



El Dr. Ricardo Sonda es Profesor de Tiempo Completo de la Universidad del Caribe, comenzó con una breve introducción acerca de las diferentes generaciones y sus características, hasta llegar a “*los millennials*” y entender más a fondo a esta generación en particular.

¿Qué es un millennials? ¿Y de dónde vienen los millennials? Mencionó que según especialistas como: psicólogos, periodistas y políticos, esto ha sido una manera despectiva para nombrar a personas raras o inclusive para clasificar a personas de estas generaciones diferenciándolas de otras.

Los *Baby boomers* son la generación tradicional abuelos o bisabuelos, es la persona que tiene más de 70 años, ellos vivieron dictaduras y revoluciones, eran personas de mucha disciplina por qué vivieron la guerra y la posguerra, y hoy en día son un porcentaje muy bajo de la población. Los que estaban jóvenes en ese entonces salían de vacaciones, tenían muchos

hijos, buscaban la paz y armonía, fueron los que recibieron la televisión, y los que se preocuparon por tener una casa, un carro u otras pertenencias se le conoce como una generación de acumuladores, además de tener muy marcadas las clases sociales. Actualmente en su mayoría siguen muy apegados a la religión, su pensamiento hacia la familia es heterosexual y es una generación que lee mucho, son aquellos que casi no buscan una cuestión digital, si no que adquieren revistas, periódicos y libros para informarse.

La generación X aparece del año 1965 hasta el 1979 nacieron en una cuestión de jerarquías y de muchas distinciones, ya que en esta época comenzaban los divorcios en las familias o en algunos casos ambos padres trabajaban, entonces compensaba a sus hijos con regalos, y era la manera de vivir. Comenzaron a usar nuevas tecnologías y en cuanto a la diversidad sexual y la política era un tema abierto, son la generación que actualmente siguen estudiando una maestría e incluso un doctorado para obtener más dinero y así tener un patrimonio.

“Los millennials tienen actitud desafiante y retadora, cuestionan todo quieren aprender y empiezan a desarrollar.”

Los de la generación Z son los que nacieron en 2000 al 2010 es una generación consumista y tiene la información al alcance de su mano, después de esta generación viene la Alfa, después Beta y luego la Gama. El Dr. Sonda señaló que la generación Alfa va a ser una generación completamente bilingüe sin necesidad de aprenderlo en alguna escuela, ya que podrán hacerlo de manera virtual e inclusive puede que este remplace a los docentes, ya que podrá estudiar desde su casa y posiblemente ya no necesitaran ni de una mamá o un papá para aprender actividades, ya que podrán tener acceso a diferentes maneras de realizarlo.

Los *millennials* son el resultado de dos generaciones, son los que vieron el cambio del milenio y es muy complicado porque tienen un chip mental tecnológico, tienen la necesidad de hacer algo y tienen dificultad de pertenencia, para ellos no hay necesidad de comprar un bien como una casa, un carro o una propiedad, pueden llegar a ser un poco egoístas e inclusive las redes sociales son su principal fuente de aprendizaje, aprenden de manera autónoma desde su casa, también se sienten identificados y cómodos haciendo *home office* en vez de asistir a su alguna oficina. Ellos prefieren poner su propio negocio en diferentes plataformas o aplicaciones que trabajar años para una empresa, y en cuestión política prefieren la izquierda,

no por estar completamente de acuerdo en ello, si no por hacer un cambio dentro del país y no seguir repitiendo los patrones que había en el país.

Se ha comentado que esta generación no tiene respeto hacia las jerarquías a menos que crea que merece ese respeto y eso es si la otra persona demuestra que sabes más que ellos, entonces obedecen, de no ser así para ellos son todos iguales, lo que los hace ser considerados como retadores. En lo que respecta a la familia, no es una necesidad, sino un complemento del que pueden prescindir.

Finalizó haciendo mención de que son la primera generación que se preocupa por el medio ambiente, por los animales, y sobre todo por su bienestar físico y emocional; es importante recalcar que los *millennials* necesitan motivación, eso lo deben saber los jefes y reclutadores que además de estar preocupados por su desarrollo profesional, deben preocuparse por su bienestar y motivarlos de diferentes maneras, si se hace de manera correcta seguramente se serán más productivos laboralmente.

3 er. Foro GASTUR, organizado por profesores pertenecientes al Cuerpo Académico Gestión en la Industria Turística y Gastronómica.

A photograph of a person's hands writing in a notebook on a wooden desk. The desk is cluttered with a laptop, a glass of iced coffee, sunglasses, and a pair of glasses. The scene is lit with warm, natural light, creating a focused and creative atmosphere. The text 'JORNADA ANÍMATE A EMPRENDER' is overlaid on the left side of the image in a white, bold, sans-serif font.

**JORNADA
ANÍMATE A
EMPRENDER**

HOMO-EMPENDUS, ADN DE LA CREATIVIDAD Y DE LA INNOVACIÓN

MAESTRO HUMBERTO VERGARA
EMPRENDEDOR, ESCRITOR, SPEAKER Y COACH



Como parte de las actividades desarrolladas en la Jornada Anímate a Emprender, se realizaron una serie de pláticas y conferencias impartidas por líderes del sector empresarial, gubernamental y de emprendedores que han salido adelante con sus proyectos de manera creativa e innovadora, que además, nos compartieron los retos a los que se han enfrentado para lograrlo. Para emprender es importante desarrollar su todas las habilidades, competencias y herramientas para insertarse en la industria con una empresa propia empresa, en las personas queda el momento de decidir dar el paso.

Para dar inicio el ponente preguntó “¿*Todos emprendemos?*;” mencionó que mucha veces se percibe a los emprendedores como súper hombres o súper mujeres; sin embargo, señaló que es una cualidad que tienen todas las persona, el Maestro habló acerca de la creación del universo, sobre la tierra y para comprender mejor de como el humano se va desarrollando y creciendo al mismo tiempo.

Señaló que nuestros ancestros cambiaron su alimentación al pasar a frutos y plantas a comer carne, con el paso de los años el cerebro mismo fue creciendo un 35% más de su tamaño, por lo tanto, el hombre tuvo un mayor desarrollo de creatividad y pensamiento, lo que le permitió apreciar ciertos aspectos de su entorno, “¿Cómo se mueve el ser humano por la búsqueda de la sobrevivencia o de la solución de una problemática?” En la búsqueda de la sobrevivencia el hombre comenzó a crear sus instrumentos de vida para subsistir a distintos entornos de desafíos, uno de ellos fue la sequía, esto generó en el hombre algo que llamamos hambre, creando una reacción física en el cuerpo que ayudó a su evolución.

El hombre inició con la planeación y creación de estrategias de caza con ideas, muchas de ellas surgidas de las historias que se contaban entre ellos; lo que originó que los ancestros comenzaron con el sedentarismo y la agricultura, estableciendo los primeros pasos para crear sociedades, imperios y asentamientos, dando lugar a las religiones y pensamientos de creencias. El Maestro señaló que todo lo que ha vivido la raza humana, se trae en el ADN y por lo que todos somos capaces de emprender e innovar, definió al *Homo-emprendus*, como aquella persona que es capaz de sobrepasar barreras, que puede pensarlo, buscar las formas y maneras de realizarlo. El mismo hombre ha luchado con lo que muchos llaman “realidad”, debido a que somos una máquina perfecta solucionadora de problemas, generando ideas para resolverlos. Enfatizando que no todo es éxito, también se tienen fracasos.

El maestro mencionó que existen momentos importantes en la vida, el primero es nacemos, el segundo cuando sabemos para que nacemos, y finalmente cuando encontramos el propósito para ser ese alguien. Tomando en cuenta algunos datos estadísticos, indicó la situación actual del emprendimiento y de la realidad misma, uno de cada 10 estudiantes trabaja lo en lo que realmente estudió, así mismo, uno de cada 1400 personas sobresale y se le puede llamar “talento”.

Para concluir, el conferencista invitó a los estudiantes a emprender y ser motor de sus propias ideas y no de alguien externo, cada uno es capaz de lograr mucho y más, siendo un *Homo-emprendus* y a no desmotivarse por el entorno que los rodea y los comentarios de otras personas.

Conferencia y pláticas organizadas por el Departamento de Vinculación Académica para estudiantes de la Universidad del Caribe.

TODO LO QUE NECESITAS SABER PARA CUMPLIR CON LA LEY FEDERAL DE PROTECCIÓN AL CONSUMIDOR ANTES DE ABRIR TÚ NEGOCIO

LIC. ANA LAURA CASTILLO BRITO

PROCURADURÍA FEDERAL DEL CONSUMIDOR DELEGACIÓN QUINTANA ROO

La instructora es egresada de la Universidad del Caribe, actualmente labora en el departamento de Educación y Divulgación de la Procuraduría Federal de Consumidor (PROFECO) Delegación Quintana Roo, compartió a los estudiantes información de relevancia para los que tienen ideas de negocio, además de que los animó a emprender y a tener un acercamiento con entidades públicas para realizar los trámites de manera correcta.

La plática estuvo enfocada en todo lo que es necesario saber para cumplir con la Ley Federal de Protección al Consumidor y su reglamento antes de abrir tu negocio, para mayor referencia primero habló de la PROFECO, cuyo objetivo es proteger al consumidor y hacer valer sus derechos ante un proveedor de bienes y/o servicios mediante la conciliación, además brinda recomendaciones al consumidor para mejorar y administrar de manera óptima sus finanzas, también se encarga de realizar estudios de calidad e informa a través de ello en la Revista del Consumidor.

En segundo lugar mencionó la importancia de conocer la Ley, ya que les permite conocer las obligaciones que debe cumplir y por otra parte a proteger sus derechos. Señaló que lo anterior es esencial para el fortalecimiento de la cultura del consumidor, procurando la equidad, certeza y seguridad jurídica en las relaciones entre proveedores y consumidores. Algunas acciones que realiza para la difusión son la Guía de Etiquetas para un Consumo Responsable, Decálogos, Consejos Profeco e Información para Consumidores Turistas, entre otros.

Finalmente, indicó los lineamientos que todo proveedor o prestador de servicios debe seguir, por ejemplo, informar y exhibir los precios o tarifas de los productos, entregar factura o recibos, así como respetar las promociones, plazos, términos, entregas, condiciones, modalidades, características, garantías, intereses y demás compromisos adquiridos en la

transacción comercial celebrada. De no hacer lo anterior se puede llegar a generar alguna queja o reclamación en contra de algún proveedor por no respetar lo establecido, para ello el consumidor se puede amparar con la Ley y con el catálogo de normas oficiales mexicanas para garantizar sus derechos.

Conferencia y pláticas organizadas por el
Departamento de Vinculación Académica para
estudiantes de la Universidad del Caribe.

HACKERS AND FOUNDERS

JOSÉ DIMAS LUJAN Y ÓSCAR GARZA
EXPERTOS EN SOFTWARE

Hackers and Founders es una comunidad basada en la pregunta: “¿Qué Necesitas?” lo cual ha permitido lograr una red global que cuenta con más de 200,000 miembros en más de 41 países, donde la gente de la comunidad local podría llegar a conectarse con comunidades de cualquier lugar para conocer a tus futuros socios, solicitar ayuda, aprender y emprender.

Para dar inicio el ponente preguntó “¿*Qué es una comunidad?*,” él mencionó que no es una masa grande de personas, sino puede ser un grupo pequeño. Explicó que para tener una comunidad lo primero es compartir ideas y comentarios, pero no sobrepasar los límites para que esta no se acabe; el segundo es aprender, lo define como las ganas de conocer algo nuevo sin que sea una doctrina; por último, es respetar las reglas establecidas, es decir deben existir lineamientos para coexistir dentro de una comunidad y tener un ambiente sano.

Indicó que ha pasado por algunas comunidades, tuvo su primera introducción a una comunidad de *Google Developer Expert* para aprender acerca de las plataformas para desarrolladores y después a *Google Developer Group* mediante la cual realizan eventos mensuales bajo las temáticas señaladas, el acceso es gratuito y tiene la finalidad de compartir con todos los interesados las nuevas tecnologías, los contenidos y las buenas prácticas establecidas por Google para su desarrollo.

Por otra parte, señaló que dentro de una comunidad existen dos perfiles, el staff y los miembros, el primero se divide en: los que si trabajan y en los que están por conveniencia o grado de interés. En el caso de los miembros mencionó que existen dos tipos: los fieles, que están comprometidos y los “X”, que no aportan, debido a ello considera que las comunidades son como montañas rusas, en las cuales se empieza con pocos, de ahí se da el momento del auge que es el punto más alto y donde hay más staff, pero cuando decrece los miembros del órgano también disminuyen.

Por último, precisó tres cosas muy importantes en una comunidad los cuales son: el desarrollo, diseño y marketing; de igual manera tienen la tarea de proveer conocimiento, estar actualizados en todo sentido y, al mismo tiempo generar negocios. Las compañías que tienen auge y son importantes, generalmente tienen un proceso de reclutamiento largo y complicado para poder seleccionar candidatos que cubran las vacantes, por lo que invitó a los estudiantes que están interesados en adentrarse al desarrollo de tecnologías, a no dejarse intimidar por los requisitos y procesos, siempre quedará el mejor candidato.

Conferencias y pláticas organizadas por el
Departamento de Vinculación Académica para
estudiantes de la Universidad del Caribe

**JORNADA DE
PROYECTOS
ACADÉMICOS**

PRIMAVERA 2019



La Jornada de Proyectos Académicos es un evento semestral diseñado para integrar la formación profesional de los estudiantes y egresados de los Programas de Estudio del Departamento de Turismo Sustentable, Gastronomía y Gestión Hotelera de la Universidad del Caribe, el evento consistió en la presentación de los proyectos finales elaborados por los estudiantes con el debido acompañamiento de los docentes que impartieron las asignaturas en el periodo Primavera 2019, lo anterior forma parte de una estrategia educativa planeada para conocer el desempeño académico de los estudiantes y su aprendizaje significativo dentro de las aulas y talleres, de tal manera que sean capaces de demostrar sus conocimientos adquiridos y habilidades al exterior. En esta ocasión se realizó los días 16 y 17 de mayo.

Los proyectos se presentan a invitados, entre los que se encuentran operadores de alto perfil y empleadores de la industria hotelera y turística de Cancún, profesores de otras universidades, miembros estatales y locales de la Secretaría de Turismo, y egresados de la Universidad del Caribe, con el fin de establecer el vínculo entre los estudiantes de la

universidad, el sector productivo y la sociedad. En los trabajos presentados, plasmaron sus conocimientos, innovaciones e ideas de negocio con un sentido de sustentabilidad tanto para el turismo como para la gastronomía.

El programa educativo de Gastronomía (GA) presentó los proyectos: La nueva cocina mexicana de vanguardia, Degustación de cocina asiática, Video para la promoción de la salud, Servicio de bocadillos árabes, Desarrollo de un nuevo producto o servicio gastronómico, Muestra de confitería y dulcería mexicana, Creación de centro de consumo, Diseño de menú, lista de insumos y catálogo de proveedores, y Marketing efectivo de la industria gastronómica.

Por su parte Turismo Sustentable y Gestión Hotelera (TSGH), participó con los proyectos: Programación de circuitos turísticos, Región turística, ¿Quiénes van a los casinos?, Principios de derecho del turismo, Impactos del turismo al medio ambiente, Plan estratégico aplicado, resolución de casos en comunidades y finalmente un Coloquio de proyectos turísticos.

Los estudiantes recibieron comentarios respecto a su trabajo y retroalimentación, sin duda esta jornada ha sido de suma importancia para los estudiantes, ya que a través de esta actividad tuvieron la oportunidad de conocer sus capacidades, habilidades y talentos de manera profesional. Los rubros que fueron evaluados fueron la relación del proyecto con la asignatura, dominio del tema, capacidad de respuesta, exposición de ideas de manera creativa y conocimiento suficiente e idóneo del mismo.

Como complemento a esta actividad, se invitó a empresas para participar en la feria de empleadores, en la cual los estudiantes tuvieron la oportunidad de tener acercamiento con empresas turísticas tales como: agencias de viajes, hoteles y restaurantes para facilitar que los departamentos de recursos humanos de las empresas del sector productivo identifiquen candidatos potenciales para los puestos laborales y de prácticas profesionales vacantes tanto en hotelería como en los restaurantes.

Los resultados generales de la Jornada de Proyectos fueron:

Tabla 1. Resultados de la participación en la Jornada Primavera 2019

<i>Participación</i>	<i>TSGH</i>	<i>Gastronomía</i>
<i>Estudiantes</i>	648	645
<i>Docentes</i>	12	13
<i>Sector Productivo (empleadores)</i>	4	8
<i>Sector Público</i>	1	2
<i>Proyectos académicos registrados</i>	23	19
<i>Evaluadores realizadas</i>	67	59



Figura 1. Equipos participantes de los programas educativos TSGH y GA



Figura 2. Evaluadores de proyectos académicos de los programas educativos de TSGH y GA



Figura 3. Empleadores de Restaurante Rooster y del Hotel Villa del Palmar

Evento organizado por profesores de los programas educativos Turismo Sustentable y Gestión Hotelera y Gastronomía.

OTOÑO 2019



La jornada de Proyectos Académicos es un evento semestral que ha sido diseñado para integrar la formación profesional de los estudiantes y egresados de los Programas de Estudio del Departamento de Turismo Sustentable, Gastronomía y Gestión Hotelera de la Universidad del Caribe, dicho evento consistió en la presentación de los proyectos finales hechos por los estudiantes con el acompañamiento de los docentes que impartieron las asignaturas en este periodo. Estas actividades forman parte de una estrategia educativa planeada para conocer el desempeño académico de los estudiantes y su aprendizaje significativo que han adquirido dentro de las aulas y talleres, con el objetivo de fortalecer sus capacidades, demostrar sus conocimientos y habilidades en el entorno que se desenvuelvan.

Los proyectos se presentan a invitados de diferentes sectores: operadores de alto perfil, empleadores de la industria hotelera y turística de Cancún, docentes de otras universidades, miembros estatales y locales, así como de egresados de la Universidad del Caribe, con el fin de crear una relación entre los estudiantes de la universidad, el sector productivo, la sociedad y el gobierno. En los trabajos mostraron sus conocimientos, las ideas de negocio con un sentido de sustentabilidad en el turismo y la gastronomía. Se realizó en

dos días, el cuatro de diciembre le correspondió a Turismo Sustentable y Gestión Hotelera (TSGH), y el cinco de diciembre a Gastronomía (GA).

En el caso del programa de TSGH, las asignaturas que participaron fueron Matemáticas aplicadas, Seminario de investigación, Legislación turística, Dirección estratégica de hoteles, Turismo cultural, Enoturismo y arqueología, Introducción al turismo, Promoción y ventas en hoteles, Psicología y sociología del turismo, Hotelería regional, Paradigmas del desarrollo Sustentable, Geografía turística de México y Dirección estratégica.

Por su parte, el programa de GA participó con las asignaturas de Costo de alimentos y bebidas, Bases culinarias, Cocina italiana, Administración de restaurantes y Temas selectos de Nutrición asignaturas que ofertan dentro de sus cinco áreas de especialización: artes culinarias, administración, nutrición, cultura gastronómica, servicios y operación. Derivado de ello se presentaron demos culinarios, planes de negocios o proyectos emprendedores tales como el desarrollo de productos alimenticios, degustaciones de cocina italiana y de bebidas destiladas mexicanas, así como una feria de nutrición

En ambos programas los estudiantes recibieron comentarios respecto a su trabajo y retroalimentación para mejorar, sin duda esta jornada ha sido de suma importancia para los estudiantes, ya que a través de esta actividad tuvieron la oportunidad de conocer sus capacidades y sus áreas de oportunidad dentro de su formación profesional.

Para realizar la evaluación se consideraron los siguientes rubros: relación con la asignatura, dominio del tema, capacidad de respuesta, exposición de ideas de manera creativa y conocimiento suficiente e idóneo del mismo, que en la mayoría de los casos fue por equipos de trabajo. Por otra parte, también se contó con la presencia de empresas que participaron en la feria de empleadores, la cual tiene como objetivo la interacción de los estudiantes con las empresas para solicitar información sobre vacantes tanto para laborar como para realizar prácticas profesionales. Sin duda, este primer acercamiento, es para muchos importante, ya que disipa sus dudas y conocen las oportunidades que tienen para desempeñar sus actividades en un futuro como egresados.

Los resultados obtenidos de la Jornada de Proyectos Académicos fueron los siguientes:

Tabla 1. Resultados de la participación en la Jornada Otoño 2019

<i>Participantes</i>	<i>TSGH</i>	<i>Gastronomía</i>
<i>Estudiantes</i>	390	249
<i>Docentes</i>	12	9
<i>Proyectos presentados</i>	13	13
<i>Evaluaciones realizadas</i>	116	98
<i>Evaluadores externos</i>	22	13
<i>Evaluadores internos</i>	10	6



Figura 1. Evaluadores y estudiantes participantes del programa educativo de TSGH



Figura 2. Evaluadores y estudiantes participantes de programa educativo de GA



Figura 3. Evaluadores y estudiantes participantes de ambos programa educativo

Evento organizado por profesores de los programas educativos Turismo Sustentable y Gestión Hotelera y Gastronomía.

VINCULACIÓN NACIONAL



LA PLAYA COMO USO DE NEGOCIOS TURÍSTICOS EN MÉXICO, ESTUDIO COMPARATIVO MANZANILLO PUERTO VALLARTA

DR. RICARDO SONDA DE LA ROSA
UNIVERSIDAD PANAMERICANA



La Universidad Panamericana, prestigiosa casa de estudios que ofrece la Licenciatura en Hospitalidad, fue anfitriona del Congreso de Investigación Aplicada al Turismo en su versión 2019. El congreso es organizado anualmente por la Secretaría de Turismo Federal y el Instituto de Competitividad Turística ICTUR. Durante los días 24 y 25 de octubre, y después de un estricto dictamen de artículos científicos a nivel nacional, fueron seleccionados los mejores y más representativos de investigaciones aplicadas siendo uno de ellos “La playa como uso de negocios turísticos en México. Estudio Comparativo Manzanillo Puerto Vallarta,” elaborado por el Dr. Ricardo Sonda de la Rosa y las estudiantes Andrea Lizbeth Rojas Zamora e Ily Antonia Gutiérrez Castro, estudiantes de las Universidades Autónomas de Colima y Nayarit respectivamente.

La investigación analiza las actividades comerciales que se desarrollan en las playas de dichos destinos turísticos desde un planteamiento cuantitativo y fenomenológico, con el

propósito de levantar, clasificar y comparar los negocios turísticos que sirvan como insumo para la toma de decisiones futuras de dos destinos turísticos diferentes, pero con un segmento de mercado similar.

Esta actividad fue financiada en gran parte por el Programa Delfín, programa Interinstitucional para el fortalecimiento de la investigación y el posgrado del Pacífico, que año con año acerca a futuros investigadores con Doctores en una rama del conocimiento para que en conjunto se logren vínculos nacionales y redes de investigación como lo fue en este caso, del fenómeno turístico.

Las actividades de vinculación de la Universidad del Caribe con otras universidades y centros de investigación son cada día mayores, las investigaciones se socializan y se comparten, cada uno de los miembros investigadores ya sean profesores, estudiantes o egresados forman parte del crecimiento institucional en redes de colaboración permanente para conocer más del fenómeno turístico.

Dr. Ricardo Sonda de la Rosa miembro
del Cuerpo Académico de Regulación,
Patrimonio y Negocios Turísticos.

LA CULTURA DE SERVICIO COMO FACTOR DE COMPETITIVIDAD EN EL TURISMO

DR. RICARDO SONDA DE LA ROSA
UNIVERSIDAD ALVART PUEBLA



La Universidad ALVART en la Ciudad de Puebla, organizó su primer congreso denominado La Cultura de Servicio como Factor de Competitividad en el Turismo los días 18 y 19 de junio, donde fueron expuestos temas por catedráticos invitados de diferentes partes de la República Mexicana, tal fue el caso del Dr. Ricardo Sonda de la Rosa, quién impartió la conferencia magistral de apertura denominada Tendencias Hoteleras 2030.

Más de 600 estudiantes de diferentes semestres de la licenciatura en Turismo participaron en la inauguración y en las conferencias posteriores, así como en los talleres y mesas redondas durante el congreso.

El tema de tendencias hoteleras impartido por el Dr. Sonda abordó los orígenes de la actividad turística en el Mundo, en América y en México. Fueron analizados indicadores turísticos por medio de fuentes oficiales como la Organización Mundial del Turismo y la Secretaria de Turismo. Se abordaron y debatieron los proyectos de FONATUR como ejemplos de buenas prácticas y áreas de oportunidad en la industria turística, determinación

de perfil de los visitantes y de las necesidades por satisfacerse de los que visitan, con el fin de proyectar las tendencias próximas en 10 años.

Los turistas que viajan actualmente y los que viajarán en el mediano plazo, obedecen a necesidades desiguales, y buscan diferentes requerimientos por lo que las empresas hoteleras deberán de estar preparadas en su infraestructura, así como en la selección y reclutamiento de quienes operaran y ofrecerán dichos servicios. El proporcionar dicha información a los estudiantes de turismo acerca cada día más la academia con el sector productivo, y que mejor que estos espacios de vinculación entre universidades para fortalecer las redes educativas de primer nivel.

Dr. Ricardo Sonda de la Rosa miembro
del Cuerpo Académico de Regulación,
Patrimonio y Negocios Turísticos



ENTREVISTA

Dr. José María Vallejo
Herrera

DE LA HOTELERÍA A LA INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA

JOSÉ MARÍA VALLEJO HERRERA

UN APASIONADO SOBRE LA ENSEÑANZA DEL TURISMO



El entrevistado es Turismólogo y profesor en la Escuela Superior de Gastronomía y Hostelería de Toledo, ha participado como ponente en Congresos y Seminarios en la Universidad del Caribe, compartiendo sus conocimientos y los hallazgos de sus investigaciones. En esta ocasión fue grato contar con apoyo para realizarle una entrevista y conocer más de su trayectoria profesional.

¿Cómo nació tu interés por dedicarte al turismo?

Yo me acerqué al turismo por mi afición al mundo de los hoteles. Siendo pequeño me gustaba escaparme de la mano de mis padres para correr y poder traspasar la puerta giratoria del emblemático hotel Carlton de Bilbao. Elegí estudiar lo que realmente me gustaba, y además lo compaginaba con mi trabajo. Me sentía incluso un privilegiado porque el poder trabajar mientras estudiaba, no solo era un sacrificio, sino que también te daba la oportunidad de ahorrar para viajar, y en mi caso incluso me dio la oportunidad de estudiar en Inglaterra durante cortas temporadas, no solo para perfeccionar mi inglés, sino para mi propia formación personal desde la experiencia que te brinda vivir lejos de la familia y de tu entorno. Y si algo descubrí durante mis estudios, especialmente cursando el posgrado en dirección y gestión hotelera, fue mi pasión por la red estatal de Paradores de Turismo, lo que me llevó a recorrer gran parte de la geografía española.

Pláticanos sobre tus primeros pasos en tu vida laboral

Comencé mi vida laboral en Paradores de Turismo, el primer establecimiento como becario fue el Parador de Toledo, para posteriormente trasladarme a la dirección comercial en los servicios centrales de Madrid. Después trabajé en el hotel One Aldwych y en el Dorchester de Londres, regresé a España para incorporarme a AC Marriot, Hoteles Beatriz y Eurostars

Hotels. Después dejé los hoteles para dedicarme a la formación como profesor. Reconozco que también la política turística y la planificación son las dos mis áreas de investigación en las que me siento más a gusto, incluso llegué a formar parte durante una legislatura como vocal de la Comisión Nacional de Turismo en la Federación Española de Municipios y Provincias.

Comenta alguna de tus experiencias más gratas y también, una desagradable

Las experiencias más gratas y que recuerdo con más agrado son todas las relacionadas con el trato directo hacia los clientes, poder resolver sus problemas, satisfacer sus expectativas para después fidelizarlos. Cuando regresan, te sientes feliz porque es el mejor reconocimiento que te llevas del trabajo que has realizado, lo has hecho bien y te lo han reconocido volviendo a elegir tu hotel.

Y una experiencia desagradable fue una relacionada con la apertura de un hotel en pleno arranque de la semana santa, aquello era una locura, el hotel lleno de público el primer día y coordinar a todo el equipo no fue fácil, a pesar de ello la verdad es que los clientes quedaron muy satisfechos.

Sobre tu lado docente, pláticanos tu trayectoria

Mi primera experiencia docente me llegó desde la Escuela Superior de Gastronomía y Hostelería de Toledo, me pidieron que me hiciera cargo de un pequeño curso para formar a recepcionistas de hoteles de la ciudad en un horario que podía compatibilizar con mi trabajo en el hotel. Sin embargo, a los pocos días de empezar este curso me ofrecieron ser profesor a jornada completa y acepté. Después he alternado la formación reglada con cursos de formación ocupacional para desempleados y cursos de formación continua para empleados del sector. Tuve la oportunidad de ser durante tres ediciones profesor colaborador de la Escuela de negocio EOI ofreciendo formación y consultorías en el área de calidad turística para establecimientos turísticos en general. En los últimos cinco años he tenido la oportunidad de participar en seminarios y conferencias en varias universidades de República Dominicana y México, entre ellas la UNICARIBE en Cancún, una de mis favoritas y que admiro por el alto nivel de conocimiento y las investigaciones que desarrollan en el turismo,

tanto los profesores como los alumnos, con una agenda de actividades que enriquecen a la comunidad, y lo que es más importante, una Universidad que es útil a la sociedad.

¿Qué sigue para ti en el futuro?

Estoy inmerso en un proyecto de reforma y adaptación educativa en la propia Escuela Superior de Gastronomía y Hostelería de Toledo, queremos que este Centro se posicione y oferte una educación de primer nivel y excelencia académica. Además, estoy colaborando en un Plan Estratégico de Turismo para una ciudad mexicana que quiere hacer del turismo el motor de su economía y una salida al desarrollo económico y social que necesita esa ciudad. Seguiré también colaborando con varios medios de prensa escrita y digital, escribiendo artículos relacionados con el turismo. Y en cualquier momento me gustaría recuperar la escritura de un libro que ya tengo empezado y que recoge muchas historias y curiosidades de los grandes hoteles europeos.

A continuación se enlistan las publicaciones que ha realizado y los lugares más importantes en los que ha trabajado el Profesor José María Vallejo Herrera

Tabla 1. Publicaciones y lugares de trabajo del Profesor José María Vallejo Herrera

a. Lista de publicaciones	b. Lista de lugares más importantes en los que trabajaste
- El turismo necesita la paz. Artículo de prensa.	- Paradores de Turismo de España.
- Paradores Parados. Artículo de prensa	- One Alwych London
- Marketing para la hostelería. Libro edición impresa.	- The Dorchester London
- El protocolo de las banderas en los hoteles. Artículo educativo.	- AC Marriot
- La planificación turística en España. Artículo educativo	- Eurostars Hotels
- Hotel Palace Madrid. Artículo digital	- Escuela Superior de Gastronomía y Hostelería de Toledo.
- Córdoba “La Sierra del Café”. Artículo digital.	o Profesor
- Técnicas de revenue management aplicado a los restaurantes. Artículo formativo.	o Conferencista
- Marketing para hoteles. Artículo formativo.	- Escuela de negocios EOI.
- Historia de la política turística en España. Universidad de Valladolid.	- Comisión Nacional de Turismo de la FEMP . Cargo Vocal
- La financiación de los municipios turísticos en España. Universidad de Valladolid	- Gerente Residencia Social Asistida San José. Diputación de Toledo
- Turismo Gastronómico en Córdoba Veracruz.	

-
- Gastrodiplomacia. Artículos en prensa escrita y digital.
 - Paradores de Turismo de España: 90 años de historia. Artículo digital.
 - El modelo del sol y playa de Cancún es irreversible. Artículo digital.
 - Un español descubriendo la ciudad de Santo Domingo. Artículo digital.
 - República Dominicana: destino gastronómico. Artículo prensa escrita.
 - Un paseo por la zona colonial de Santo Domingo. Artículo digital y prensa escrita.
 - La Gastronomía Diplomática del Caribe. Artículo prensa escrita
 - Las Estrellas de la Cocina caribeña. Artículo prensa escrita
-

Entrevista realizada por el Dr. Mauro Berumen
miembro del Cuerpo Académico Gestión en la
Industria Turística y Gastronómica.

INVESTIGACIÓN TEMPRANA

Gastronomía



El ramón (*Brosimum alicastrum*) como alternativa ante la crisis alimentaria en zonas rurales de Yucatán

The ramon (*Brosimum alicastrum*) as an alternative to face the food crisis in rural areas of Yucatan

Autor:

Kathia Cristina Gómez Cervera¹
Universidad el Caribe

Dirección de Proyecto:

Dra. Angélica Selene Sterling Zozoaga²
Dr. Mauro Felipe Berumen Calderón³

Resumen

*Este artículo es el resultado de una revisión de la literatura existente acerca del árbol de ramón (*Brosimum alicastrum*). Se describe cómo debido a su bajo coste de producción, alta capacidad de germinar sin necesidad de cuidados especiales y propiedades nutricionales, su uso puede ayudar a disminuir la crisis alimentaria presente, mejorando no solo la salud, sino la economía e incluso el medioambiente en la población rural del estado de Yucatán, México, resaltando la generación de biocombustible a partir de sus semillas; se expone, además de lo anterior, los usos más comunes del fruto en el sureste del país, así como el programa de apoyo a la siembra y cosecha que prevalecen en los estados aptos para su cultivo.*

Palabras Clave: árbol de ramón, *brosimum alicastrum*, crisis alimentaria, desarrollo sustentable.

Abstract

*This article is the result of a review of the existing literature about the ramon tree (*Brosimum alicastrum*). It describes how due to its low production cost, high ability to germinate without the need of special care and nutritional properties, its use can help reduce the actual food crisis, improving the health, the economy and the environment in the rural population of Yucatan, Mexico, highlighting the biofuel generation from its seeds; in addition of the above, is expose the most common uses of the fruit in the southeast of the country and also the support from planting and harvest program present in the suitable for cultivation estates.*

Key words: ramon tree, *brosimum alicastrum*, food crisis, sustainable development.

¹ Estudiante de la Licenciatura en Gastronomía de la Universidad del Caribe. 160300571@ucaribe.edu.mx

² Profesora Investigadora del Programa Educativo de Gastronomía de la Universidad del Caribe.

³ Profesor Investigador del Programa Educativo de Gastronomía de la Universidad del Caribe.

Introducción

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) reportó en 2018 un aumento de 11 millones de personas afectadas por la inseguridad alimentaria de los 124 millones reportados en 2017; México forma parte de esta crisis global pues el 20% de la población carece de sustento y dentro del país, Yucatán es uno de los estados afectados por esta situación, pues en sus zonas rurales, que representan el 16% de su territorio, seis de cada diez habitantes están en situación de pobreza, contrastando con los cuatro de cada diez de las zonas urbanas reportadas por el Instituto Nacional de Geografía y Estadística (INEGI) en 2016. Por otra parte, es en esta zona del país donde hay una mayor presencia de la especie *Brosimum alicastrum*, mejor conocida como árbol de ramón, la cual gracias a sus propiedades nutritivas, medioambientales y económicas, que en conjunto resultan sostenibles, puede contribuir a mejorar la situación actual. Su siembra, cultivo y colecta son de suma importancia para alimentar y mantener a las comunidades más necesitadas del estado, logrando así no solo un beneficio social, sino también ambiental.

El principal motor de interés para esta revisión de la literatura en diversos artículos científicos e informes, fue el poco conocimiento que tiene la población acerca de esta planta a pesar de ser tan común, y los grandes beneficios que puede aportar a los sectores más vulnerables de la población yucateca, por lo que el objetivo de esta investigación fue el de definir el concepto de crisis alimentaria en el mundo, sus causas y consecuencias, así como su impacto en México y en específico en las zonas rurales de Yucatán, presentando el análisis documental de la planta *Brosimum alicastrum* y sus aplicaciones como una alternativa ante esta situación.

En este artículo se resalta la importancia del árbol de ramón mediante su análisis biológico, nutricional y sostenible, destacando los usos que se le pueden atribuir a la especie

además de los tradicionales, principalmente en la elaboración de recetas que complementan algunos ingredientes de la cocina mexicana y otros como la generación de biocombustible, mediante la exposición de información relevante sobre su aprovechamiento como planta tropical sub-explotada con promisorio valor económico, de modo que tanto la producción como el uso se incrementen.

Crisis alimentaria

La población creciente y las nuevas formas de vida han generado diversos problemas sociales, entre los cuales se destacan la crisis alimentaria (Vivas, 2008), la pobreza, el cambio climático, la migración, las afecciones a la salud y el reparto desigual de agua dulce (Naciones Unidas, 2019). De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) (2018), la seguridad alimentaria a nivel de individuo, hogar, nación y global es la que se consigue cuando todas las personas en todo momento tienen acceso físico y económico a suficiente alimento, es decir, que es seguro y nutritivo, para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias y así poder llevar una vida sana, así también, aclara que la inseguridad alimentaria es cuando no hay una ingesta suficiente de alimentos, que puede ser: transitoria, cuando ocurre en épocas de crisis; y estacional o crónica, cuando sucede de continuo. De forma más general, se podría denominar ‘Crisis alimentaria’ a todo lo relacionado con hambruna, especulaciones con alimentos, envenenamientos por la agricultura industrial, escases de recursos y precios por las nubes de la canasta básica (Martínez y Duch, 2011).

La FAO, el Banco Mundial y el Fondo Monetario Internacional (FMI) aseguran que el impacto de los biocombustibles ha provocado el aumento de precio de los alimentos de entre el 15% y 30% (Rodarte, 2010), afectando principalmente a los granos, aceites, vegetales

y carnes; a esto se le suma la creciente demanda de cereales por las llamadas economías emergentes (Torres, 2010).

La crisis económica mundial ha provocado una crisis alimentaria en México, que ha conducido a la elevación de precios de los principales alimentos, y con ello, un incremento de la pobreza (Rodarte, 2010), a esta crisis se han sumado el deterioro acumulado del poder adquisitivo que limita la capacidad de compra de alimentos y, a la vez, influye en los niveles nutricionales de casi la mitad de la población mexicana (Torres, 2010), por ello se dice que la alimentación pasó de ser un derecho humano a un negocio, y el hambre, las intoxicaciones y los encarecimientos crecen en desmedida (Martínez y Duch, 2011).

Para entender el porqué de la crisis, se debe analizar el contexto en el que se produce, para descubrir las causas que la originan, entre las cuales está por ejemplo, que al industrializarse la producción nacional de alimentos para su exportación, los campesinos se vieron forzados a producir para compañías multinacionales, que a su vez comercializan los mismos productos en el país donde los obtienen (Martínez y Duch, 2011), esto resulta importante, ya que no se producen los suficientes alimentos para satisfacer a la población, lo que orienta a la dependencia del exterior y las multinacionales que se mueven por el interés de obtener la máxima ganancia, incluso sin importar el hambre de las personas (Rodarte, 2010). Otra de las causas es la usurpación de recursos naturales, su privatización y la agricultura como una forma de enriquecimiento del capital y por lo tanto precios que aumentan en desmedida (Vivas, 2008).

Es por ello que se debe dejar de pensar en el modelo agrario del libre comercio y la exportación, para dedicar más a garantizar la soberanía alimentaria de los pueblos (Martínez y Duch, 2011). Esto conlleva a las soluciones políticas que coadyuven a enfrentar dicha crisis; éstas tienen dos caminos: a corto plazo, con la mitigación del alza de los precios de

los alimentos para las personas más pobres; a mediano y largo plazo, con la búsqueda de la producción agrícola sostenible, para recuperar un crecimiento equivalente al de demanda (Oliver, 2008). Además, la propuesta de la FAO (2009) es aumentar la producción y atender la demanda de alimentos de consumo popular no transables, es decir, aquellos que sólo pueden consumirse en la economía donde se producen, cuyos precios son formados en el mercado interno, la pequeña agricultura puede jugar un papel importante en mantener los precios bajos para el consumidor, sin embargo, la FAO, de la mano de la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico, han dado a conocer que durante los próximos diez años, la producción agrícola mundial crecerá a un promedio muy bajo del 1.5%, mucho más lento que los diez años anteriores, que creció el 2.1% (Barba, 2013).

Como se comporte la demanda, permite comprender hasta dónde un individuo o grupo familiar puede gastar, y con esto, su perfil de consumo; de aquí se derivan las preferencias y cambios alimentarios que tengan, así como sus condiciones nutricionales (Torres, 2010), es por ello que la demanda de alimentos ha estado cambiando en torno a un mayor consumo de carne y productos lácteos, lo que tiene serias consecuencias en el uso sostenible de los recursos naturales (FAO, 2017).

Contexto actual de México

México es un país en vías de desarrollo, su economía está basada en el petróleo, las remesas de los emigrantes mexicanos que trabajan en el exterior, el turismo y en la actividad industrial, minera y agrícola (Explorando México, 2018), sin embargo, el país importa gran parte de los productos de la canasta básica, porque no es autosuficiente (Barba, 2013), aunado a ello, el Índice Nacional de Precios al Consumidor (INPC) (2018) mostró un crecimiento en

agosto de 0.58%, y tuvo una tasa de inflación anual de 4.9%, que en el mismo periodo de 2017 era de 0.49% mensual y de 6.66% respectivamente, ver Figura 1.

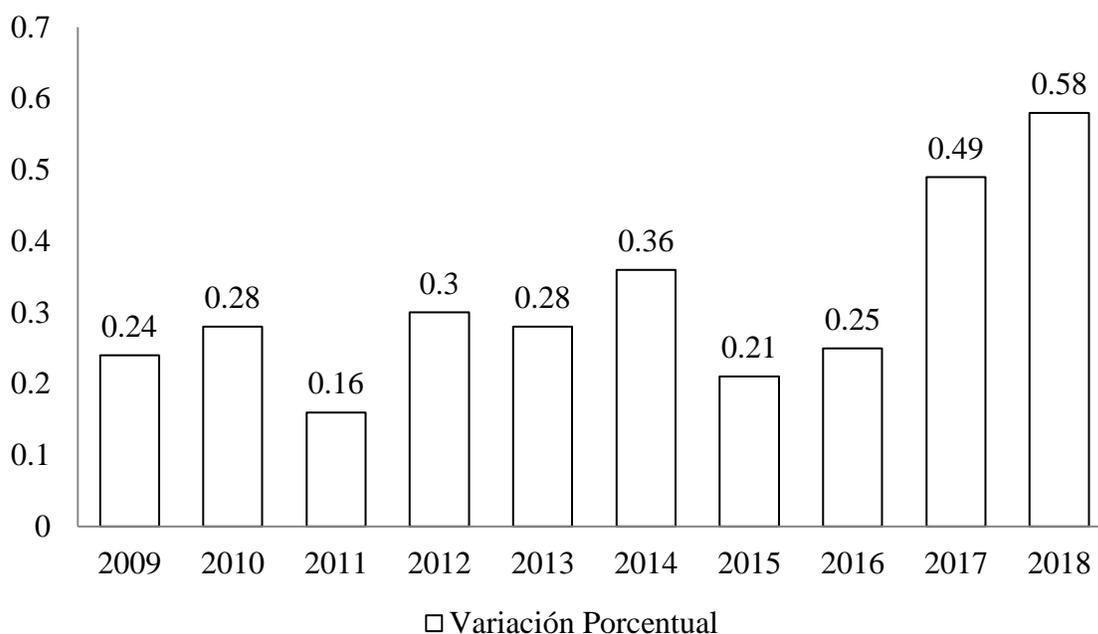


Figura 1. Variación porcentual mensual en agosto de los años que se indican. Adaptado de “Índice Nacional de Precios al Consumidor” por Índice Nacional de Precios al Consumidor (INPC), 2018.

Según la FAO (2019), 43.6% del total de la población mexicana vive en condiciones de pobreza, es decir 53.4 millones de mexicanos, lo que equivale a más de dos quintos de la población, de los cuales 7.6% se encuentran en pobreza extrema; en áreas rurales esta situación es mayor ya que seis de cada diez habitantes viven en situación de pobreza, mientras que en zonas urbana son cuatro de cada diez. Oliver (2008) menciona que una gran parte de la población pobre y en inseguridad alimentaria vive en las zonas rurales, donde las redes de seguridad social tienen una menor presencia. En estas zonas, el precio de transporte y comercialización de productos alimentarios es elevado, dando como resultado la dependencia del abastecimiento a las condiciones locales, provocando así, que los agricultores de la zona

deban asegurar la disponibilidad de fertilizantes, semillas e insumos para mejorar la oferta, sin embargo, no todos pueden financiarlo, pues el poder adquisitivo de la población ha ido disminuyendo y la tasa de desempleo ha estado aumentando; por este motivo, incrementar los impuestos de las personas físicas o el incremento de los bienes y servicios públicos afecta aún más la economía de la población (INPC,2018).

El incremento de los precios de los productos de la canasta básica disminuye la posibilidad de adquirirlos (Baca, 2015), de manera que la calidad de vida de los mexicanos con un ingreso insuficiente se deplora, dando lugar al hambre y problemas de salud como la angustia, la depresión (García, 2017), debilidad, cansancio, y en casos más graves anemia, cirrosis, aborto espontáneo, muerte durante o después del parto en personas embarazadas, deformidad, falta de tamaño o muerte del bebé; en contraparte, el consumo de alimentos procesados y bebidas azucaradas, las cuales poseen alto valor energético y pocos nutrientes, en lugar de alimentos tradicionales como leguminosas y cereales, conlleva al sobrepeso y obesidad junto con enfermedades crónicas como son la diabetes e hipertensión (Shamah, Amaya, y Cuevas, 2015)

En el aspecto geográfico, la República Mexicana está conformada por 32 Estados que se dividen en siete regiones de acuerdo a sus características físicas e histórico - culturales, estas son: (1) Norte, (2) Noroeste, (3) Occidente, (4) Central, (5) del Golfo, (6) Sur y (7) Península de Yucatán (Comisión Nacional de Educación para la Vida y el Trabajo [CONEVyT], 2010); el trópico de Cáncer separa al país en una zona tropical y otra templada, dando climas muy diversos que pueden ser cálidos o templados, húmedos subhúmedos y secos (EcuRed, 2012), por ello, México es biológicamente, uno de los países más diversos del planeta.

La Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO) firma que el país posee una compleja fisiografía e historia geológica y climática, lo que ha dado lugar a una variada gama de condiciones que hacen factible la coexistencia de especies de orígenes distintos. En flora nacional, México se encuentra entre los cinco países con mayor número de especies de plantas vasculares,⁴ de las cuales se calcula que entre 50% y 60% son endémicas, como las orquídeas y cactáceas en un mayor porcentaje (CONABIO, 2008).

Yucatán es uno de los 32 Estados que conforman la República Mexicana, se encuentra al sureste del país, al norte y oeste sus costas son bañadas por el Golfo de México, colinda al sureste con Quintana Roo y al suroeste con Campeche, estos tres estados en conjunto forman la región de la Península de Yucatán. Tiene una extensión territorial de 39,524 km² que en su mayoría es planicie compuesta por roca caliza y da lugar a 106 Municipios, ver Figura 2. Divididos es siete regiones: Poniente, Noroeste, Centro, Litoral Centro, Noreste, Oriente y Sur, (Gobierno del Estado de Yucatán, 2019) de los cuales el 99.06% se dedica a cuatro actividades económicas principales: 1) agricultura, 2) ganadería y 3) pesca, y 4) industria manufacturera, comercio y servicios (INEGI, 2017).

El Estado presenta dos climas que van del cálido semiseco en el litoral, al cálido subhúmedo con lluvias en verano en las demás regiones, las cuales alcanzan una temperatura media de 25° a 35° C, sin embargo, los inviernos tienden a ser frescos. Este factor ayuda al desarrollo de una amplia variedad de especies vegetales como las arbóreas, entre las cuales destacan el hábín, chechem, chakah, zapote, guaya, ramón, caoba, cedro, roble y siricote; de igual manera contribuye a la presencia de fauna como la boa, el flamenco rosa, el jaguar,

⁴ Que tiene vaso, elemento conductor de la *xilema* o savia (Facultad de Agronomía, 2015).

puma, hocofaisan, pavo de monte, venado de cola blanca, entre otros (Gobierno del Estado de Yucatán, 2019).

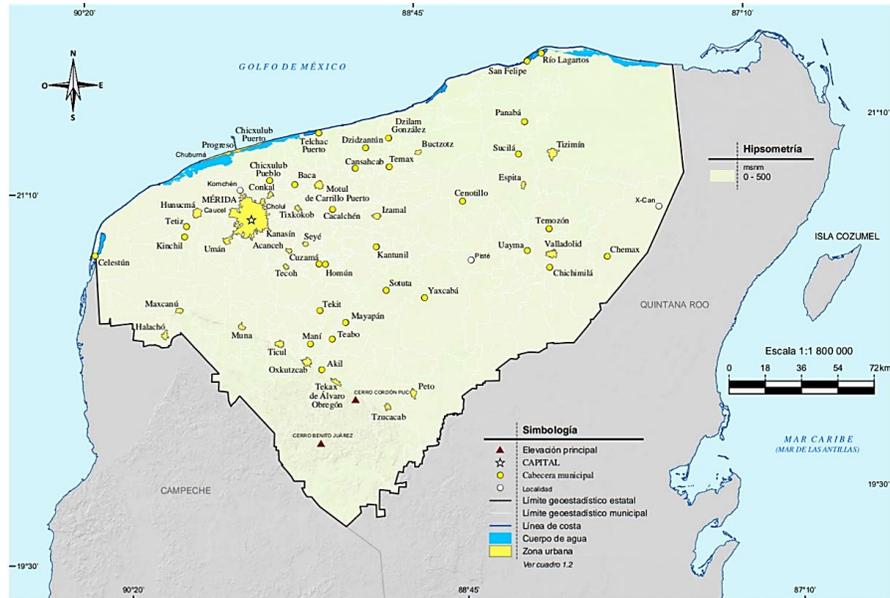


Figura 2. Mapa orográfico de Yucatán. Adaptado de “DataTur SECTUR” por Secretaría de Turismo, 2017.

Las comunidades rurales del estado de Yucatán, son un sector vulnerable frente a la crisis alimentaria; los habitantes, que en su mayoría se dedican a la agricultura son campesinos con un poder adquisitivo limitado, por tanto, al subir los precios de la canasta básica ven como una tarea difícil llevar alimentos a sus hogares, o incluso pagar por el acceso a servicios básicos como luz o agua (Consejo Nacional de la Evaluación de Política de Desarrollo Rural, 2012). En Yucatán, más de 200 mil personas viven en una situación de deficiencia alimentaria, por lo que el Gobierno estatal se ha unido a la Campaña Nacional contra el hambre, considerando prioritariamente, combatir la marginación y el hambre de las zonas rurales, principalmente (Tetzpa, 2013). El secretario de Desarrollo Social en el Estado, Nerio Torres Arcila, dijo que el objetivo de los programas de la Cruzada contra el Hambre es de acercar a las zonas marginadas, las herramientas para generar el autoempleo y así, poder llevar el alimento a sus hogares (Tetzpa, 2013).

El Director de la Facultad de Medicina de la Universidad Autónoma de Yucatán (UADY), Guillermo Storey, señaló que según cifras brindadas por la FAO, son más de 930 mil personas en Yucatán que tienen problemas de alimentación y desnutrición (Milenio Novedades, 2015), lo cual resulta ser una cifra alarmante, ya que, según datos del INEGI, para 2015, vivían en Yucatán 2,097,175 habitantes, distribuidos de manera tal, que en las zonas urbanas se asentaba el 84.00% de la población, mientras que el 16.00% vivía en zonas rurales, eso quiere decir que el 44.30% de la población padecía hambre y/o desnutrición (INEGI, 2015).

Brosimum alicastrum

La especie *brosimum alicastrum*, mejor conocida en la Península de Yucatán como ramón, es un árbol perenne⁵ que puede alcanzar una altura de 45 metros, así como un diámetro de 1.5 metros, sus hojas verdes oscuro y brillantes forman en conjunto un forraje denso (Morales y Herrera, 2018), ver Figura 3.

Gracias a sus características de adaptabilidad, se puede encontrar en 18 Estados de México, desde Sinaloa hasta Chiapas, desde Tamaulipas hasta la Península de Yucatán, ver Figura 4. Actualmente, el ramón es poco consumido por tener un estigma de que solamente lo hacen las personas de escasos recursos y necesitadas o que únicamente se destina para crianza de animales, además de la cada vez más creciente, inquietud de la población por la urbanización y pérdida de contacto con la selva, además del hábito de consumir productos empacados con bajo valor nutricional Meiners, De Blois, y Sánchez, 2009).

⁵ Vegetal cuyo ciclo vegetativo se extiende más de dos años y mantiene sus hojas siempre verdes (Facultad de Agronomía, 2015).

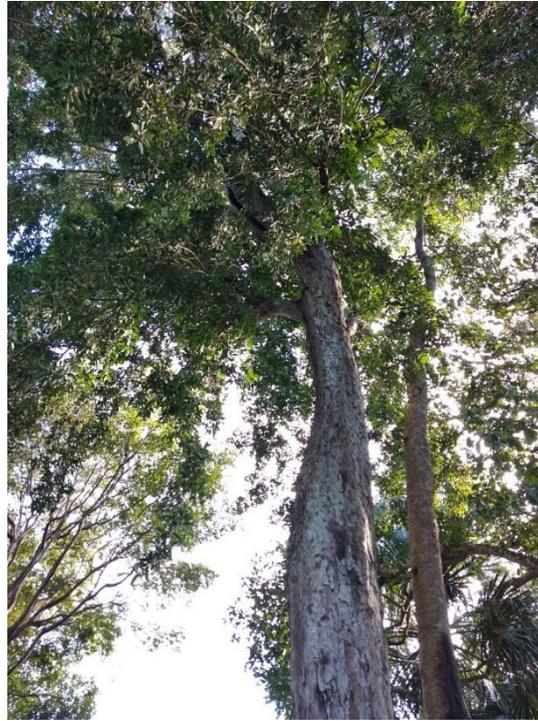


Figura 3. Árbol adulto de ramón.



Figura 4. Distribución geográfica del árbol de ramón en México. El color verde indica las zonas en donde crece y se cultiva. Adaptado de “*Centro de Investigación Científica de Yucatán*” por Larquée Saavedra, 2013.

Biología de la planta

La especie florece de noviembre a febrero, aunque muchos ejemplares pueden florecer en épocas distintas; esta floración ayuda a que se puedan encontrar frutos casi todo el año, siendo los meses de mayor abundancia desde enero a febrero en el sur, pero de abril a junio en el centro y norte del estado de Yucatán; en la ciudad de Mérida la maduración de los frutos ocurre desde abril hasta junio; en el sur en septiembre, enero y febrero (Morales y Herrera,2018), ver Tabla 1.

Tabla 1. *Ciclo Reproductivo del ramón en el estado de Yucatán.*

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sept	Oct	Nov	Dic
Con Follaje											
Floración abundante		Floración escasa								Floración abundante	
			Fruto maduro abundante			Fruto maduro escaso					

Nota: Adaptado de “*Ramón (Brosimum alicastrum) Protocolo de su colecta, beneficio y almacenaje*” por Morales y Herrera, 2018.

La polinización del *Brosimum alicastrum* es anemófila,⁶ pues no existe evidencia que indique que algún agente biótico desempeñe dicha función (Simón, 2017). Para su reproducción los árboles pueden tener flores femeninas y masculinas en el mismo árbol, ser árbol femenino o masculino o incluso ser hermafrodita cuando llegan a ser grandes (Maya Nut Institute, 2011). Sus frutos son de olor y sabor dulce, redondos de color verde amarillento a anaranjado; cuando ya están maduros, su diámetro es de dos a tres centímetros, al caer,

⁶ Polinización efectuada por viento (Facultad de Agronomía, 2015).

empiezan a podrirse y aparece la semilla, que llega a medir de 13 a 20 milímetros, ver Figura 5.



Figura 5. Semilla del árbol de ramón.

Esta presenta una humedad de 45% a 55%, con una capacidad de germinar de 84% a 97.7%, proceso que dura entre 8 y 24 días (Huchin, 2015). Las semillas de ramón se pueden almacenar hasta por tres meses con una temperatura de 5°C, una humedad del 48% al 50%, en envases herméticos, para así mantener su viabilidad a un 50% (Morales y Herrera, 2018), ver Tabla 2.

Tabla 2. Meses de producción de fruta del árbol de ramón en México

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sept	Oct	Nov	Dic

Nota: Adaptado de Maya Nut Institute (2011).

Para repoblar los árboles de ramón, la técnica es muy rústica, ya que sólo se requiere de sembrarlos o bien, salen naturalmente al caer la semilla al suelo, lo que indica que no necesita de grandes cuidados (Hernández, Munguía, y Monforte), pues tiene raíces capaces

de profundizar, permitiendo así absorber la humedad del subsuelo y mejorar su comportamiento aún en épocas secas (Ayala y Sandoval, 1995), ver Figura 6.



Figura 6. Plántulas del árbol de ramón.

El *Brosimum alicastrum* como alternativa de alimentación sustentable

El arqueólogo Puleston (citado en Meiners et al., 2009), señala que el ramón al igual que el maíz, fue una de las fuentes principales de alimento para los mayas en el periodo clásico (250-900 d.C.), pues reconocieron el valor nutricional del árbol, así como su mayor productividad y resistencia a sequías e inundaciones, lo cual se relaciona directamente con la presencia de una gran densidad de ejemplares en zonas arqueológicas mayas, favorecidas por las condiciones del sustrato brindadas por las pirámides. Es por ello que los adultos mayores relatan historias de cómo el ramón fue una alternativa alimentaria ante fenómenos naturales que impactaban al maíz.

En 1975, la Academia de Ciencias de Estados Unidos incluyó al ramón como “Planta tropical sub - explotada con promisorio valor económico”, esto implica que cada parte de la planta puede ser empleada, es decir, la madera, las hojas y los frutos (Meiners et al., 2009). Por lo tanto, representa una alternativa social, económica y ambiental para la producción de

alimentos con un alto valor nutricional; a su vez es sustentable, pues ofrece cuatro veces más frutos y 10 veces más proteína que el maíz (Hernández et al., 2015). Sin embargo, las propiedades del árbol son poco conocidas por la población del sur del estado de Yucatán.

Beneficios del *brosimum Alicastrum*

Beneficios alimenticios y a la salud

El árbol es muy apreciado, pues más del 60% de sus hojas son altamente digestibles y contienen 13% de proteínas, sirven de alimento para ganados y además resultan ser medicinales para el tratamiento de asma y bronquitis (Morales y Herrera, 2018), la semilla se puede utilizar como sustituto de café sin cafeína, así también, hervida y molida puede usarse como masa para tortillas, su látex⁷ y corteza son medicinales (Meiners et al., 2009). y la madera es usada para elaborar tarimas, muebles, artesanías, mangos de herramientas y pulpa para papel (Gobierno del Estado de Yucatán, 2019).

La semilla del ramón es una fuente cuatro veces mayor a la del maíz de aminoácidos, fibra, calcio, potasio, ácido fólico y vitaminas A, B y C, hierro y triptófano (Saavedra, 2014). Provee a los humanos un complemento a la dieta basada en el maíz típica de México (Meiners et al., 2009). Posee 76% de carbohidratos, de los cuales 61% son de almidón (Huchin, 2015), a pesar de tener un uso muy restringido, es una fuente importante de nutrientes, principalmente proteínas como la Albúmina y Glutelina (Cruz, San Pablo, Domínguez, y Urías, s.f.), ver Tabla 2 y Tabla 3.

⁷ Líquido de secreción, generalmente blanco o lechoso, que poseen algunas plantas dentro de sus estructuras (Facultad de Agronomía, 2015).

Tabla 2. *Fraccionamiento proteico de la semilla deshidratada de ramón.*

Fracción	%
Albúminas	23.41
Globulinas	15.55
Prolaminas	0.57
Glutelinas	60.44

Adaptado de (Cruz, San Pablo, Domínguez, & Urías, s.f).

Tabla 3. *Valor nutrimental promedio de la semilla de ramón por cada 100 gramos.*

Energía (Kcal)	Humedad (%)	Carbohidratos (g)	Fibra Cruda (g)	Proteína (g)	Lípidos (g)
360	28	76.1	9	11.2	1.2

Adaptado de “*Uso tradicional del árbol de Ramón (Brosimum alicastrum Swartz) en la zona sur de Quintana Roo*” por Rejón Santos, 2013.

Actualmente la producción de alimentos está orientada a lo que los consumidores demandan, por lo que es tarea del gobierno principalmente adoptar medidas para fomentar hábitos alimenticios sanos que pueden incluir al ramón como complemento en una dieta balanceada (Adoni García, 2008). Promover la producción diversificada y fomentar el intercambio de productos, dará paso a una alimentación nutritiva y sustentable que ayudará a combatir la escasez de alimentos y las enfermedades relacionadas con la alimentación, principalmente en las zonas rurales del país (Silvia, Lascrain, y Peral de Legarreta, 2016).

Usos en la gastronomía

La semilla del árbol de ramón es empleada para la elaboración de diversas recetas, las cuales parten de dos posibles bases, la primera de ellas es usar la semilla fresca, hirviendo medio kilo con una taza de ceniza de carbón y un galón de agua por dos horas o hasta que esté tenga una consistencia blanda, después se lava con agua y se le retira la membrana que la cubre.

Posterior a este proceso se pueden picar, moler o freír para utilizarla en la preparación de entradas, ensaladas, tortillas, empanadas, platos fuertes, bebidas y postres.

La segunda base, es usar la semilla seca, tostada y molida, para lo cual se deben extender en una lámina o lona y dejarla al sol por aproximadamente 20 días para que se seque bien, después se hornea o se pasa por el comal para tostarla y por último molerla, resultando un polvo que se emplea para bebidas, galletas, postres, pasteles y tortas. La semilla del ramón es una fuente natural de antioxidantes, por ello, las recetas elaboradas a base de éste fruto se mantienen frescas por más tiempo, además de que están libres de gluten y posee un índice glicémico menor a 50, haciéndolo una buena opción para celíacos y diabéticos (Maya Nut Institute, 2011).

Beneficios a la economía

En México se podría reducir la importación de granos como el maíz, si se implementaran proyectos que apoyen la siembra y utilización del árbol de ramón, el cual en su mayoría podría ser trabajo para las comunidades del sureste del país, hablando principalmente de Yucatán, ayudando así a su economía (Larquée Saavedra, 2014a). *Maya Nut Institute* es una organización no gubernamental fundada en 2001, que capacita a las mujeres sobre el procesamiento, nutrición, consumo, recetas y venta de la semilla de *brosimum alicastrum*, con el fin de revalorar este recurso para asegurar la alimentación; entonces, así como el ramón fue un elemento importante para el desarrollo de la cultura maya, en la actualidad puede ser el protagonista del desarrollo rural sostenible (Meiners et al., 2009).

El programa establecido por la organización *Maya Nut Institute* para rescatar los conocimientos olvidados y perdidos de la semilla del ramón, llamada también nuez maya, a diferencia de otros programas del mismo tipo, comprende tres de los 17 objetivos aprobados

por las Naciones Unidas en la Agenda 2030 para alcanzar el desarrollo sostenible: 1) económico, 2) ambiental y 3) sociocultural (Maya Nut Institute, 2011; Naciones Unidas, 2015); este ha tenido incidencia en la conservación de bosques, reforestación, salud y nutrición, seguridad alimentaria, salud materno-infantil y en los ingresos, autoestima y estatus de las mujeres, pues desde 2002 han capacitado a más de 15,000 mujeres en 900 comunidades.

La capacitación que brinda dura siete horas, en las que las mujeres aprenden a darle un valor agregado a la semilla del árbol de ramón para tener con qué alimentar a su familia, la metodología es “aprender haciendo”, por lo que en las comunidades se invita a todas las mujeres a participar, incluyendo a las personas aisladas, pobres o marginalizadas, e incluso se capacita en lengua local si es necesario; se elaboran recetas como tortillas, tamales, sopas, bebidas, panes, galletas y otros productos que resulten de la experimentación y fusión con recetas locales (Maya Nut Institute, 2011).

En las zonas rurales, la agricultura alivia la pobreza y el hambre, apoyando el crecimiento de la productividad y la rentabilidad de diversas maneras (FAO, 2017), por lo que la producción de semillas de ramón y su colecta podría sacar de la pobreza a las comunidades campesinas del sur del estado, pues con 200 árboles por hectárea se podrían cultivar 20 toneladas de semillas, generando empleos y reduciendo la importación de granos que afecta la economía de manera importante (Larquée Saavedra, 2014b), así también, su producción podría reducir el consumo de maíz, complementándolo en la elaboración de tortillas y otros productos a base de dicho cereal, ayudando a personas en situación de pobreza que no tienen acceso a una alimentación suficiente (Larquée Saavedra, 2014c); de igual manera, podría ser una pieza clave para el logro del segundo objetivo de desarrollo sostenible el cual es poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria, una mejor nutrición

y la promoción de agricultura sostenible mediante prácticas que impulsen la cooperación internacional para la inversión en infraestructura y tecnología necesaria para obtener una agricultura más productiva (Naciones Unidas, 2019).

En las comunidades rurales de Yucatán, la semilla se comercializa a \$10 el kilogramo, por lo que las familias que se dedican a eso, pueden ganar hasta \$200 al día, incluso, hay familias en Tunkás⁸ que ganaron de \$35,000 a \$200,000 a lo largo de 2012 (Diario de Yucatán, 2013).

El uso del árbol de ramón de manera integral, beneficiaría la economía campesina y rural del estado de Yucatán (Hernández et al., 2015); al ser producto orgánico, tendría mayor preferencia, pues según estadísticas, en los últimos 30 años, se ha acentuado la tendencia entre los consumidores, principalmente de clase media, a los productos orgánicos y tradicionales (Silvia, Lascurain, y Peralta de Legarreta, 2016). Lo anterior ha sido a partir de una mayor concientización social por los medios de comunicación, relacionándose así con la salud, el regreso a los sabores, volver a la identidad, regresar a lo básico, a lo natural, a lo justo y sustentable (Silvia, Lascurain, y Peralta de Legarreta, 2016)

Beneficios al medio ambiente

La FAO (2017) afirma que mientras más aumenta la producción alimentaria, menos bosque, agua y biodiversidad se tiene, así como que cada año la quema de combustibles fósiles emite a la atmósfera miles de millones de gases de efecto invernadero que ocasionan el cambio climático y el calentamiento global. La agricultura representa 70% de extracciones de agua, lo cual está agotando dicho recurso. Es importante trabajar con los daños causados con la

⁸ Es uno de los 106 Municipios de Yucatán, su cabecera municipal es Tunkás.

apertura de nuevas modalidades de desarrollo agrícola que logren reducir las emisiones de gases de efecto invernadero a la vez que se produce más alimentos.

Una hectárea de árboles de ramón tiene un costo de \$40 mil pesos, que dividido entre las 92 toneladas de follaje que produce al año, da un total de \$435 pesos por tonelada, lo cual equivale a una tonelada de biomasa fresca, es decir, todo aquello como hojas y raíces que puede ayudar en la absorción del carbono en el ambiente (Narvaéz, 2016). Algo que ayuda mucho es que el árbol, en Yucatán, en condiciones de pedregosidad, prospera e inicia su floración a partir de los 7 años, pues mediciones indican que su fotosíntesis y transpiración permiten un uso eficiente del agua (Larquée Saavedra, 2014d). Al ser un árbol de madera densa y lento crecimiento, es apta para usarse para captura de carbono, ayudando así al medio ambiente (Meiners et al., 2009), además, para su producción, los agroquímicos son innecesarios, pues ni siquiera se requiere regar, únicamente reciben agua cuando es temporada de lluvias (Hernández et al., 2015).

Otro de los beneficios que brinda para el ámbito natural y las finanzas es la generación de combustible a base del fruto del ramón, pues actualmente, los seres humanos dependen en gran medida de la generación de energía a base de combustibles fósiles, los cuales tienen impactos negativos en la economía, por su alto costo, así también en el medio ambiente por la emisión de gases de efecto invernadero que causan el calentamiento global; es por ello que se buscan nuevas fuentes de energía que sean renovables y amigables con el entorno ambiental, las cuales se consideran limpias, de bajo riesgo, inagotables y de disponibilidad continua, tal es el caso de la energía solar, eólica, hidráulica, geotérmica y bioenergía (Huchin, 2015).

Dentro de la bioenergía se encuentra el bioetanol, el cual es un tipo de alcohol inflamable que representa una de las alternativas más populares para sustituir o

complementar los combustibles fósiles, pues se obtiene mediante la fermentación de ciertos tipos de material orgánico que contienen grandes cantidades de carbohidratos como el almidón presente en los cereales o los residuos orgánicos de la silvicultura o la alimentación (Arriols, 2018). A pesar de que la energía que se produce a partir del bioetanol es 68% menor a los combustibles derivados del petróleo, su combustión es casi limpia pues contiene oxígeno (Vohra, Manwar, Manmode, Padgilwar, y Patil, 2014), sin embargo, continua produciendo dióxido de carbono (CO₂) aunque en menor cantidad, pues este procede en última instancia de lo que la planta absorbió cuando crecía (Arriols, 2018).

Hoy en día, el bioetanol que se comercializa es producido principalmente de la caña de azúcar y del maíz, sin embargo, estos no son suficientes para remplazar la gran cantidad de combustible convencional que se consume, ni la que se demanda del mismo (Rončević et al., 2019). La semilla del *brosimum alicastrum* representa una opción para la producción de bioetanol, pues posee grandes cantidades de almidón que ayudaría a una mayor producción de combustibles provenientes de energías renovables (Huchin, 2015).

Para la obtención de bioetanol se requiere que exista la fermentación de la materia prima, proceso que es llevado a cabo mediante microorganismos, tradicionalmente por la levadura *Saccharomyces cerevisiae*, aunque en el caso de la semilla del ramón, son las cepas del hongo *Aspergillus niger* y de la especie de levadura *Candida tropicalis* las que presentan mayor actividad fermentativa y capacidad de transformar el almidón en azúcares simples fermentables. Posterior al proceso de fermentación, el bioetanol es separado del caldo mediante destilación, rectificación, pervaporación⁹ y filtración de las membranas mismo (Rončević et al., 2019), proceso que debido a su baja complejidad, puede ser llevado a cabo

⁹ Pervaporación: Evaporación selectiva de un componente de una alimentación líquida al ponerla en contacto con una membrana semipermeable (Casado, 2005).

de manera local, reduciendo así el costo de la transportación y por ende, la huella de CO₂ que ésta causa en el ambiente (Arriols, 2018).

Conclusiones

El árbol de ramón, a pesar de ser muy común en la Península de Yucatán, no se ha explotado de manera eficiente, puesto que existen estigmas referentes a éste que socialmente limitan su utilización y consumo, sin embargo, resulta una alternativa altamente viable para tratar la crisis alimentaria en las zonas rurales de Yucatán, México, participando ya sea como un complemento en la dieta diaria basada en cereales y carne, aportando gran cantidad de fibra y proteína, o bien como el protagonista de la misma, empleando sus propiedades para el uso en la panificación, elaboración de café orgánico, tortillas y recetas diversas libres de gluten y con bajo índice glicémico.

Debido al bajo coste de producción, y los pocos cuidados que el árbol de ramón requiere a causa de su alta adaptabilidad y resistencia, se pueden comercializar todos sus elementos, siendo la semilla y el follaje los que otorgarían mayores beneficios económicos a las comunidades más necesitadas del estado, logrando así un ingreso extra que ayude a solventar los gastos básicos y así mejorar la calidad de vida de las personas. Gracias a programas de capacitación otorgados por instituciones no gubernamentales se podría potencializar la inclusión de mujeres resultando en beneficios sociales.

Medioambientalmente, el árbol de ramón es una especie que resulta útil en la absorción de dióxido de carbono mediante su denso follaje, de manera que su plantación en grandes cantidades ayudaría a reducir los gases de efecto invernadero al tiempo que sus frutos, además de ser comercializados para su consumo, podrían emplearse para la producción de bioetanol, generando energías renovables y por ende un entorno que

proporcione una mejor calidad de vida para los seres vivos y en particular para las comunidades de las zonas rurales del estado.

Es por ello que la especie *Brosimum alicastrum* es uno de los elementos que incide en el logro del desarrollo sostenible, pues su plantación, cultivo y uso otorga beneficios sociales, económicos y medio ambientales, pilares esenciales del desarrollo sostenible que deben mantenerse en equilibrio para garantizar la satisfacción de las necesidades del presente sin comprometer la posibilidad de las futuras generaciones de satisfacer las suyas, como se menciona por primera vez en 1987 en el Informe de Brundtland conocido como: Nuestro Futuro Común, elaborado para la ONU (Acciona, 2018).

Referencias

- Acciona. (2018). *Acciona*. Recuperado de <https://www.acciona.com/es/desarrollo-sostenible/>
- Adoni García, J. L. (2008). *La crisis mundial de los alimentos. Causas, consecuencias y posibles soluciones*. 119-134. (M. L. Vigo, Entrevistador) Papeles.
- Arriols, E. (19 de Febrero de 2018). *Ecología Verde. Qué es el bioetanol y para qué sirve*. Recuperado de <https://www.ecologiaverde.com/que-es-el-bioetanol-y-para-que-sirve-1147.html>
- Ayala, A., y Sandoval, S. M. (Julio-Septiembre de 1995). *Establecimiento y producción temprana de forraje de Ramón (Brosimum alicastrum Swartz) en plantaciones a altas densidades en el norte de Yucatán, México*. *Agroforestería en las Américas* (7)
- Baca, G. (2015). *Ingeniería Económica*. México, D.F: McGrawHill.
- Barba, G. (11 de Junio de 2013). *En puerta, nueva crisis alimentaria*. Recuperado de <https://www.forbes.com.mx/en-puerta-nueva-crisis-alimentaria/>
- Casado, C. (Marzo de 2005). *Comportamiento de membranas cerámicas de pervaporación en la deshidratación de disolventes orgánicos industriales*. Recuperado de <https://repositorio.unican.es/xmlui/bitstream/handle/10902/1202/0de8.CCCprevio.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

- Comisión Nacional de Educación para la Vida y el Trabajo (abril de 2010). *CONEVyT*. Recuperado de https://www.conevyt.org.mx/colaboracion/colabora/objetivos/libros_pdf/sso1_u3lec2.pdf
- Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad [CONABIO]. (2008). Biodiversidad. *Conocimiento actual de la biodiversidad, 1*, 155-190.
- Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social. (2018). *Informe de Evaluación de la Política de Desarrollo Social*. Ciudad de México: CONEVAL.
- Consejo Nacional de la Evaluación de Política de Desarrollo Rural. (2012). *Informe de pobreza y evaluación en el estado de Yucatán*. México,D.F.: CONEVAL.
- Cruz, J., San Pablo, B., Domínguez, A., & Urías, J. (s.f). *Caracterización funcional de las proteínas de reserva de la semilla deshidratada de Capomo (Brosimum alicastrum)*. Jalisco: Tecnología alimentaria, Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco.
- Diario de Yucatán. (26 de Mayo de 2013). *Diario de Yucatán*. Recuperado de yucatan.com.mx/yucatan/fruto-de-ramon-cobra-valor.
- EcuRed. (2012). *EcuRed*. Recuperado de <https://www.ecured.cu/M%C3%A9xico>.
- Explorando México. (2018). *Explorando México*. Recuperado de <http://www.explorandomexico.com.mx/about-mexico/6/>
- Facultad de Agronomía. (2015). *Glosario de términos botánicos*. En UNLPam, Cátedra de Botánica (págs. 1-24). La Pampa, Argentina.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (22 de marzo de 2018). *Las crisis alimentarias continúan golpeando: el hambre aguda se intensifica*. Recuperado de <http://www.fao.org/news/story/es/item/1110457/icode/>
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2019). *El sistema alimentario en México- Oportunidades para el campo mexicano en la Agenda 2030 de Desarrollo Sostenible*. Ciudad de México. doi:ISBN 978-92-5-131229-2
- García, S. (31 de Enero de 2017). *El Financiero*. *La economía afecta tu salud*. Recuperado de <https://www.elfinanciero.com.mx/opinion/salvador-garcia-linan/la-economia-afecta-tu-salud>

- Gobierno del Estado de Yucatán. (2019). *Juntos Transformaremos Yucatán*. Recuperado de <http://www.yucatan.gob.mx/estado/>
- Hernández, V., Munguía, A., & Monforte, G. (2015). *Caracterización de la producción con árboles de ramón (Brosimum alicastrum Sw.) y sus derivados para el desarrollo sustentable de la región sur del Estado de Yucatán*. 20° Encuentro Nacional sobre Desarrollo Regional de México, (págs. 1-24). Cuernavaca, Morelos.
- Huchin, E. (2015). *Aislamiento de la microbiota del fruto de Brosimum alicastrum Swartz para su uso en la producción de etanol*. Mérida, Yucatán: Centro de Investigaciones Científicas de Yucatán (CICY).
- Índice Nacional de Precios al Consumidor. (10 de septiembre de 2018). *Indice Nacional de Precios al Consumidor*. Recuperado de <http://elinpc.com.mx/canasta-basica-mexicana/>
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía. (2015). *Cuéntame, INEGI*. Recuperado de www.cuentame.inegi.org.mx
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía. (2017). *SECTUR*. Recuperado de https://www.datatur.sectur.gob.mx/ITxEF_Docs/YUC_ANUARIO_PDF.pdf
- Larquée Saavedra, A. (2013). *Centro de Investigación Científica de Yucatán*. Recuperado de CICY CONACYT: <https://www.cicy.mx/sitios/arbol-de-ramon>
- Larquée Saavedra, A. (agosto de 2014a). *Propuesta de un sistema forestal productor de semillas para reducir la importación de granos*. Gaceta(49), 22-23.
- Larquée Saavedra, A. (Agosto de 2014b). *El árbol Ramón, una alternativa alimentaria*. Gaceta(49), 25-26.
- Larquée Saavedra, A. (Agosto de 2014c). *El árbol Ramón, opción viable de alimentación; complementa al maíz*. Gaceta(49), 24.
- Larquée Saavedra, A. (Agosto de 2014d). *El sector forestal en apoyo a la "Cruzada contra el Hambre" La inclusión de Brosimum alicastrum (Ramón) como estudio de caso*. Gaceta(49), 27-30.
- Martínez, G., y Duch, G. (2011). *Crisis Alimentaria*. Ecologista(70), 24-36.
- Maya Nut Institute. (2011). *Maya Nut Institute*. Recuperado de <http://mayanutinstitute.org/es/inicio>

- Meiners, M., De Blois, S., y Sánchez, C. (Noviembre-Diciembre de 2009). *El Ramón: Fruto de nuestra cultura y raíz para la conservación*. Biodiversitas (87), 7-10.
- Milenio Novedades. (23 de Junio de 2015). *Milenio Novedades*. Recuperado de SIPSE: sispse-com.cdn.ampproject.org
- Morales, E., y Herrera, L. (2018). *Ramón (Brosimum alicastrum Swartz) Protocolo para su colecta, benefico y almacenaje*. Yucatán: Comisión Nacional Forestal.
- Naciones Unidas. (2015). *Objetivos de Desarrollo Sostenible*. Recuperado de <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/objetivos-de-desarrollo-sostenible/>
- Naciones Unidas. (2019). *Asuntos que nos importan*. Recuperado de <https://www.un.org/es/sections/issues-depth/global-issues-overview/index.html>
- Naciones Unidas. (2019). *Sustainable Development Goals Fund. Objetivos del Desarrollo Sostenible*. Recuperado de <http://www.sdgfund.org/es/objetivo-2-hambre-cero>
- Narvaéz, M. (17 de febrero de 2016). *CONACYT Agencia Informativa*. Recuperado de www.conacytprensa.mx/index.php/ciencia/mundo-vivo/5316-arbol-ramon-aliado-contr-el-hambre-y-el-cambio-climatico-reportaje
- Oliver, L. G. (julio-diciembre de 2008). *La crisis alimentaria mundial y su incidencia en México*. Agricultura, sociedad y desarrollo, 5(2).
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2009). *Políticas Públicas para enfrentar la Crisis Alimentaria*. Organización de las Naciones Unidas, Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Roma: FAO Publications.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2017). *El futuro de la alimentación y la agricultura: Tendencias y desafíos*. Organización de las Naciones Unidas, Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Roma: FAO Publications.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2018). *Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura*. Recuperado de <http://www.fao.org/in-action/pesa-centroamerica/temas/conceptos-basicos/es/>

- Rejón Santos, F. I. (2013). *Uso Tradicional del árbol de Ramón (brosimum alicastrum Swartz) en la zona sur de Quintana Roo*. Informe final de Residencia Profesional, Instituto Tecnológico de la Zona Maya, Juan Sarabia, Quintana Roo.
- Rodarte, O. A. (Agosto de 2010). *Espejos de la Crisis Económica Mundial. La crisis alimentaria y las alternativas de los productores de granos básicos en México*. Argumentos, 23(63).
- Rončević, Z., Bajić, B., Dodić, S., Grahova, J., Pajović-Šćepanović, R., y Dodić, J. (2019). *Optimization of bioethanol production from soybean molasses using different strains of Saccharomyces cerevisiae*. Hemijska industrija, 1-12.
- Saavedra, A. (Agosto de 2014). Modelo Propuesto: 10 de enero de 2011. *Gaceta*(49), 7-21.
- Secretaría de Desarrollo Social . (2018). *Informe anual sobre la situación de pobreza y rezago social* . Yucatán: Gobierno del Estado de Yucatán.
- Secretaría de Turismo. (2017). *DataTur SECTUR*. Recuperado de https://www.datatur.sectur.gob.mx/ITxEF_Docs/YUC_ANUARIO_PDF.pdf
- Shamah, T., Amaya , M., y Cuevas, L. (01 de Mayo de 2015). *Desnutrición y obesidad: Doble Carga en México*. *Revista digital Universitaria*, 16(5). Recuperado de <http://www.revista.unam.mx/vol.16/num5/art34/art34.pdf>
- Silva, E., Lascurain, M., y Peralta de Legarreta, A. (enero-febrero de 2016). *Cocina y Biodiversidad en México*. *Biodiversitas*(124), 3-7.
- Simón, S. (2017). *Evaluación del potencial de aprovechamiento del árbol de ramón (Brosimum alicastrum Swartz)*. Guatemala: Universidad de San Carlos de Guatemala.
- Tetzpa, J. (21 de abril de 2013). *Milenio Novedades*. Recuperado de SIPSE: sipse-com.cdn.ampproject.org
- Torres, F. T. (2010). *Rasgos perennes de la crisis alimentaria en México*. *Estudios Sociales: Revista de Investigación Científica*, 18(36), 127-154.
- Vivas, E. (Junio de 2008). *Seguridad Alimentaria: El derecho de los Pueblos a la Vida*. (C. d. paz, Ed.) *América Latina en Movimiento*(433), 14-17.
- Vohra, M., Manwar, J., Manmode, R., Padgilwar, S., y Patil, S. (2014). *Bioethanol production: Feedstock and current technologies*. *Journal of Environmental Chemical Engineering*, 2/1, 573-584.

Los recados en la cocina yucateca

The recados in Yucatecan Cuisine

Autor:
Guillermo Eduardo Itzá Bacab¹
Universidad el Caribe

Dirección de Proyecto:
Mtra. Damayanti Estolano Cristerna²
Dr. Mauro Felipe Berumen Calderón³

Resumen

El objetivo de la presente investigación exploratoria es identificar la influencia de los recados, en sus distintas variedades, en la cocina yucateca, que son por excelencia los potenciadores de sabores y sazónadores de la región. El método que se siguió para el logro del objetivo fue la investigación documental que consistió en la consulta de fuentes primarias y secundarias como recetarios, libros y artículos científicos. Además de confirmar la importancia e influencia de los recados en la cocina yucateca, se identificó que entre la amplia variedad de recados que existe, destacan el rojo, el blanco y el negro. El uso cotidiano de este ingrediente ha permitido su industrialización y exportación, haciendo llegar así los sabores yucatecos a otros continentes.

Palabras clave: recado, cocina yucateca, condimento.

Abstract

The objective of this exploratory research is to identify the influence of recados, in their different varieties, in Yucatecan cuisine, which are the quintessential flavors and seasoning enhancers in the region. The method used to achieve the objective was documentary research that consisted of consulting primary and secondary sources such as recipes, books and scientific articles. In addition to confirming the importance and influence of recados in Yucatecan cuisine, it was identified that among the wide variety of recados that exist, red, white and black stand out. The daily use of this ingredient has allowed its industrialization and export, thus bringing Yucatecan flavors to other continents.

Key words: Recado, Yucatecan Cuisine, seasoning

¹ Estudiante de la Licenciatura en Gastronomía de la Universidad del Caribe. 160300572@ucaribe.edu.mx

² Profesora Investigadora del Programa Educativo de Gastronomía de la Universidad del Caribe.

³ Profesor Investigador del Programa Educativo de Gastronomía de la Universidad del Caribe.

Introducción

La particularidad de la gastronomía yucateca es resultado de tradiciones y costumbres mayas, la influencia de otras culturas y de sus ingredientes, siendo uno de estos últimos los recados, nombre que reciben diversas especias que se juntan para molerse y agregarse a un guiso (Puig, Stoopan, y Zubieta, 2008).

El Chef Ricardo Muñoz Zurita (2013) en su libro *Diccionario enciclopédico de la Gastronomía Mexicana* expone definiciones de los recados y recetas de las variedades rojo, negro y blanco, haciendo también mención de algunos de sus usos. Yuri de Gortari y Edmundo Escamilla (2015) en su obra *Viaje por la Gastronomía de Yucatán* abordan en uno de sus capítulos a los recados, señalándolos como ingrediente importante de la cocina yucateca debido a que están presentes en la mayoría de las recetas.

El Chef e investigador gastronómico Eduardo Plascencia (2013) en su página web Kuuk Investigación, presenta una clasificación de los recados. Por su parte, el Chef estadounidense David Sterling (2014), en su libro *Recipes from a culinary expedition* aborda de manera general el tema de los recados e incluye recetas de diversas variedades de recados recopiladas durante uno de sus viajes por Yucatán.

Sin embargo, aunque hay algunas obras (recetarios, diccionarios, libros) y espacios electrónicos (revistas electrónicas y páginas web) que ya evidencian la presencia, uso y recetas de los recados, falta más información sobre sus variedades, acompañada de los ingredientes que se utilizan para su elaboración, y la identificación de más variedad de platillos que se preparan con recado yucateco; es decir, lo que hasta hoy se tiene no concentra la información de los recados desde perspectivas y aportaciones de autores diversos.

Es importante integrar esta información para que esté a disposición de todos los interesados en conocer y utilizar los recados, o hasta en elaborarlos y comercializarlos. Así mismo, a través de

los manuscritos que presentan información de dicho ingrediente, se puede llegar a influir en el fortalecimiento del patrimonio gastronómico compuesto por el factor cultural histórico tradicional, y que muchas veces resulta ser muy dinámico e innovador en las propuestas culinarias que suelen surgir.

Por lo anterior, la presente investigación fue desarrollada con el objetivo de identificar la influencia de los recados, en sus distintas variedades, en la cocina yucateca, considerados por excelencia los potenciadores de sabores y sazónadores de la región.

La cocina yucateca

La península de Yucatán se localiza al extremo sureste de la República Mexicana entre los 18° y 21°30' de latitud norte, comprendiendo los estados de Yucatán, Quintana Roo, Campeche, el Departamento de Petén en la República de Guatemala y el Norte de Belice (Palacio y Bautista, 2012). Es una de las regiones de México donde se mantienen con mayor fuerza los usos y costumbres de la época prehispánica, que con el tiempo han sido transformadas con las aportaciones que llegaron desde distintas partes del mundo (De Gortari y Escamilla, 2015).

La civilización maya que se asentó en la península de Yucatán es reconocida por ser una de las civilizaciones más deslumbrantes de América precolombina, y ocupa un sitio privilegiado en lo que a riqueza humana y cultural se refiere (Rodríguez, 2011). Aun careciendo de suelos fértiles, los mayas en la península de Yucatán lograron obtener magníficos rendimientos agrícolas por contar con un sistema de cultivo eficiente, la milpa o *kool*,⁴ que fue base agroalimentaria de los pueblos mesoamericanos que subsisten hasta el día de hoy, en la que se producían entonces los alimentos esenciales que formaban parte de su dieta: el maíz, frijol, chile y calabaza (De Gortari y Escamilla, 2015).

⁴ Así se le llama a la milpa en la lengua maya (De Gortari y Escamilla, 2015).

La gastronomía yucateca recibió influencia española (González, 2015). Después de la conquista, se inició en Yucatán una importante fusión cultural culinaria, lo que dio origen a dos corrientes gastronómicas: una netamente española, sólo que modificada por el medio e ingredientes locales; y otra maya, que conservó sus elementos tradicionales pero que recibió influencia europea, sobre todo por parte de los religiosos que fueron encargados de evangelizar (Rodríguez, 2011).

Fue gracias a la creación de los puertos que se empezaron los tratos comerciales con Europa, Nueva Orleans y Cuba, esto influyó en la gente para incorporar más ingredientes y técnicas a la gastronomía yucateca. Por tanto, se percibe que la gastronomía yucateca mezcla una variedad de sabores e ingredientes nativos y extranjeros, además de distinguirse por la conservación de los ingredientes y formas de elaboración heredadas por los mayas y que hasta estos días son practicadas (Rodríguez, 2011).

En toda la gastronomía de Yucatán, sorprende con frecuencia la gran variedad de sabores que se logran con solamente realizar algunas variaciones, es decir, ligeros cambios de los mismos ingredientes integrados con diversos procesos por los que pasan durante la elaboración (Vargas, Castro y Cárdenas, 1998). Por ello la gastronomía ha subsistido en las mesas peninsulares durante mucho tiempo sin mayores modificaciones (Arana, 2012) y a través del tiempo ha aprovechado los numerosos elementos silvestres nativos, flora y fauna de la región, de otras regiones de América y de tierras lejanas (Agencia de Noticias del Estado Mexicano, [NOTIMEX], 2011).

Así, la comida en el estado de Yucatán, según Rodríguez (2011), es un signo distintivo, puntualizando que en ninguna otra parte del mundo la gastronomía está tan relacionada con la historia y el paisaje. La exquisita complejidad de la gastronomía yucateca habla de un proceso de perfeccionamiento milenario que partió de una civilización considerada la más evolucionada en

toda la América antigua por sus conocimientos matemáticos y astronómicos, destacada en las artes y creadora de una cultura extraordinaria (De Gortari y Escamilla, 2015).

Características e ingredientes principales

La gastronomía Yucateca es una cocina mestiza porque reúne ingredientes que los conquistadores españoles introdujeron en la época colonial, así como también elementos de los antiguos pueblos mayas que poblaban la península yucateca y otras culturas que llegaron después de la colonia (Alonzo, 2007).

Entre los ingredientes más concurrentes en toda la cocina yucateca se encuentran los chiles, que condimentan numerosos platillos y son ingredientes fundamentales para la elaboración de los recados y de las salsas yucatecas (De Gortari y Escamilla, 2015). El chile más famoso de Yucatán tal vez sea el habanero, pero no es el único que se da en esta región, ya que existen variedades entre las que se cuentan el chile dulce, el chile *max*,⁵ el chile *chawa*,⁶ y muchos otros que están presentes en la gastronomía de esta región (González et al., 2010).

Se cuenta con una riqueza de ingredientes nativos y adoptados pero la mezcla de los condimentos, especias, cebolla morada, naranja agria, lima, achiote, chile *xcat*,⁷ así como el habanero y cilantro, le dan una peculiaridad a la comida de esta región (Rodríguez, 2011). En la mayoría de las recetas yucatecas, es fácil percibir la presencia de los ingredientes de la región: si no son frito, están sofritos; si no están sofritos, están asados; si no están asados, están crudos; y si no están crudos, están hervidos. En la elaboración también se complementa la sazón con la

⁵ Es un chile parecido al chiltepín, a pesar de su pequeño tamaño llega a picar más que el habanero (González et al., 2010).

⁶ Es un chile que se usa cuando ya está maduro, es de color rojo y manchas amarillas y se usa para la elaboración de recados (González et al., 2010).

⁷ Chile fresco regional de la península de Yucatán, de color amarillo pálido, delgado, puntiagudo, de forma cónica alargada y algo ondulada (Rodríguez, 2011). *Xcat* también significa rubio en maya (González et al., 2010).

pimienta de Castilla, el ajo, el orégano, el comino, el laurel, la pimienta de Tabasco, la canela, el clavo, epazote, cilantro y la yerbabuena (Vargas et al., 1998).

Hay otros ingredientes esenciales en el repertorio culinario del Estado:

- El frijol, al igual que en toda Mesoamérica, era un alimento esencial que formaba parte de la dieta maya; en la Península existen variedades de frijoles, entre los que destaca el frijol lima, mejor conocido como *ib*⁸ que se consume cuando la semilla está tierna o seca y su sabor es agradable (Martínez y Wicab, 2011).
- La chaya, por su parte, es una planta local similar a una espinaca que se usa para hacer los tamales, sopas y caldos (Bacab, 2019).
- Las semillas de achiote, que se cultivan desde México hasta Brasil, cuyo uso inicial fue como colorante, actualmente se utilizan como condimento para el arroz, consomés, caldos, recaudos y en la preparación de carnes y embutidos (Narciso, 2012). Este ingrediente aporta color, sabor y aroma a comida cotidiana y festiva (De Gortari y Escamilla, 2015), ejemplo de ello es la cochinita pibil (Montiel y Morales, 2009).
- Los famosos recados, que hasta hoy en día condimentan los platillos típicos y populares de esta región, son un ingrediente de uso cotidiano y familiar, que también utilizan hasta los más prestigiosos restaurantes (De Gortari y Escamilla, 2015). Entre sus variedades se tienen recados rojo, blanco y negro; su manejo se remonta, según registros desde la llegada de los antiguos españoles que colonizaron las tierras mayas, antes del siglo XV después de Cristo (Plascencia, 2013).
- Por último, entre los ingredientes extranjeros que fueron ganando simpatizantes -por mencionar algunos- estuvieron los patés importados de Westfalia, el queso holandés y las pastas para

⁸ Nombre maya del frijol lima (Martínez y Wicab, 2011).

preparar diversos panes, como es la de *brioche* y la de hojaldre que hasta ahora forman parte de la panadería yucateca (De Gortari y Escamilla, 2015).

Técnicas culinarias utilizadas en la región

Son varias las técnicas culinarias regionales que se utilizan desde la antigüedad, entre las cuales destacan el *pib*,⁹ el sancochado, el sofrito, el escalfado, el adobado, el embutido, el salpicón, el baño maría y el tatemar. A continuación, se describe cada una de ellas.

El *pib* es la técnica más característica de la Península que ha hecho surgir un sinnúmero de platillos y que en su ejecución se presentan elementos de la cosmovisión maya (De Gortari y Escamilla, 2015). Para llevarla a cabo, es necesario excavar un hoyo en el suelo de aproximadamente un metro de profundidad, colocar leña ardiendo y las piedras para después insertar en ese agujero lo que se desea cocinar (Alonzo, 2007). Regularmente, las carnes que se cocinan en el *pib* se envuelven en hojas de plátano y el agujero excavado es tapado con ramas de madera y hojas aromáticas, una plancha metálica y se sella con tierra por varias horas hasta que se cocine el alimento (Ayora, 2010). Los alimentos que se cocinan en el *pib* se cuecen lentamente y las ramas de madera y hojas que se usan le confieren un buen sabor y aroma al guiso. Igualmente, los tamales, el relleno negro, la cochinita pibil y otras preparaciones pueden cocinarse con esta técnica (De Gortari y Escamilla, 2015).

Sancochar es quizá una de las técnicas más utilizadas en las cocinas del sureste de México; consiste en hervir cualquier tipo de carne en agua con sal, a veces con alguna hierba aromática o especia, para después meterla en alguna salsa o guiso (Puig et al., 2008). En Yucatán, se suelen sancochar los alimentos utilizando cebolla, ajo, orégano y cilantro. La técnica del sancochado

⁹ Horno tradicional para cocer alimentos al calor de las brasas y piedras, ya sea en un hoyo cavado en el suelo o una construcción especial que lo simula (De Gortari y Escamilla, 2015).

también es aplicada para los frijoles (De Gortari y Escamilla, 2015) y a los elotes (Cahuich, Huicochea y Mariaca, 2014).

Entre las técnicas aplicadas para la elaboración de sopas, caldos y cremas está el sofreír, que consiste en cocer en un cuerpo graso, lentamente, uno o varios alimentos, a menudo cortados en trozos pequeños, para que suelten parte o toda su agua natural sin llegar a dorarse (Muñoz, 2013). El cuerpo graso usado en la Península para el sofrito es la manteca de cerdo (De Gortari y Escamilla, 2015).

Por su parte, la técnica del escalfado (Gourmets, 2018) consiste en cocer alimentos en un líquido a una temperatura inferior al punto de ebullición (Amieva, Hernández y Morales, 2018), y es muy comúnmente usada para darle cocción a los huevos que se añaden a algunos caldos y sopas de chaya u otros vegetales (Bacab, 2019).

Adobar es la técnica culinaria que consiste en elaborar una salsa espesa de diferentes chiles secos, especias y vinagre para preparar diversos platillos de carne, pollo o pescado. Esta técnica se aprecia en las preparaciones de las carnes de caza (Puig et al., 2008); los recados son utilizados también como ingredientes para el adobo (De Gortari y Escamilla, 2015).

Otra técnica culinaria que resalta en la cocina yucateca es el *buut*,¹⁰ el cual es el picadillo con que se rellenan platillos como el queso relleno, también se le llama así a una especie de albóndiga que acompaña al relleno negro y relleno blanco. Algunos de los principales ingredientes para su preparación son: carne de cerdo, jitomate, cebolla, chile dulce, pasitas, almendras, alcaparras, aceitunas y vinagre, todo mezclado con *recado para bistec*¹¹ (Muñoz, 2012).

¹⁰ Palabra de origen maya que significa embutido o relleno (Bacab, 2019).

¹¹ Se elabora moliendo pimientas de Tabasco y negra, clavo, ajo, canela, orégano, semillas de cilantro, comino, sal y vinagre (De Gortari y Escamilla, 2015).

El salpicón, que se utiliza como salsa para acompañar el puchero o antojitos como los salbutes, consta de una preparación fría base de rábano, cebolla, cilantro y chile habanero picados y marinados en jugo de naranja agria y sal (Muñoz, 2013).

El baño maría es una técnica adoptada en la Península, aplicada para dar cocción a los alimentos de manera indirecta a través del vapor; consiste en poner un alimento dentro de una cacerola y esta a su vez en otro recipiente con agua que llega a ebullición (Cuñat, 2016). El baño maría es un método ideal para preparaciones delicadas y su aplicación se puede llevar a cabo en cualquier cocina ya sea de gas, inducción, carbón o vitrocerámica (Cabrera, 2018). Este baño es utilizado para elaborar el queso relleno, por ejemplo (Puig *et al.*, 2008).

La última de las técnicas seleccionadas, y habitualmente usada es *tatemar* y consiste en poner los alimentos en las brasas o sobre un comal para asarlos o cocinarlos parcialmente (Muñoz, 2013). Se tatemán principalmente los chiles, especias y algunas verduras, que después se van a moler en un *molcajete*¹² para lograr las preparaciones de salsas, adobos y recados (Puig, Stoopan, y Zubieta, 2008).

Gracias a estas técnicas, la población que habita en la península yucateca ha logrado los auténticos manjares que hoy se conocen y que son el placer del paladar de muchos.

Método

Para cumplir con el objetivo planteado en esta investigación cualitativa se definió un alcance exploratorio, ya que se realizó sobre el objeto de interés, los recados, debido a que se conoce o se ha difundido poca información, y la intención fue acercarse a dicho objeto de estudio (Castillo y Luna, 2014).

¹² Mortero de piedra basáltica con tres patas cortas (Puig *et al.*, 2008).

Esta exploración se logró a través de la investigación documental que consistió en la revisión analítica del contenido de diferentes fuentes primarias y secundarias: libros, artículos en revistas electrónicas científicas, artículos de divulgación de periódicos y de recetarios. Mientras el primer tipo de obras, proporcionaron información original -ni abreviada, ni traducida- de los trabajos realizados por los investigadores; el segundo tipo de fuentes de referencia auxiliaron el estudio (Cortés y Iglesias, 2004).

La aplicación de la técnica que facilitaría la organización y resumen de los hallazgos fue la elaboración de fichas, que permitiría indicar la idea principal del autor con respecto al tema, el nombre de la obra, página si hubiere, entre otros elementos (Hernández, Fernández, y Baptista, 2014).

La recolección, síntesis, organización y comprensión de la información permitió, en su fase inicial, el acopio de los antecedentes, que contribuirían al planteamiento del problema. En lo subsecuente, la información continuó siendo seleccionada y analizada, con ayuda de la elaboración del marco contextual se pudo construir el tema de los recados. En el tema de los recados, se presenta su definición, se describen ingredientes y su elaboración, se identifican los usos (y platillos) y aportaciones actuales en la gastronomía de Yucatán. Se espera que el lector experimente un viaje culinario de los recados de Yucatán que está por emprender.

Análisis de resultados

En la actualidad, los recados han llegado a ser la base de la cocina de la península de Yucatán gracias a que están presentes en la mayoría de los platillos de esta región (Huicochea, 2017). En este apartado se presentan los resultados de la investigación documental desarrollada en el que se integró la definición de recado, sus principales ingredientes y variedades, su uso en la cocina

yucateca y las aportaciones que ha tenido en la gastronomía yucateca, así como su influencia en la actualidad.

El término recado es el nombre que reciben diversas especias que se juntan para molerse y agregarse a un guiso (Puig et al., 2008). En España, el término recado hace referencia a la provisión de cosas compradas en distintos sitios para el consumo diario de la cocina (Castrejón et al., 2010); también alude a las especias ya preparadas para aderezar o ligar las recetas (Navarrete, 2013). En su preparación se le añaden otros ingredientes aromáticos y se emplean para condimentar diversos platillos típicos de la cocina mexicana (Mendoza, 2018).

Otro nombre con el que se conoce a los recados es *recaudo* (Mendoza, 2018). Esta palabra proviene de la voz ‘recaudar’, la cual hace referencia a las recauderías, lugares donde la gente solía ir y pedir distintas especias y se las daban en bolsas pequeñas, de ahí el nombre (Huicochea, 2017). El recado en Yucatán, tiene como punto de referencia a la mezcla de especias y otros condimentos destinados a realzar o potenciar el sabor de algún producto (De Gortari y Escamilla, 2015). Generalmente, esta mezcla se puede encontrar como una pasta o polvo y son resultado de distintas especias molidas para lograr ser un sazónador o fortificante de sabor de la cocina local (Plascencia, 2013). Los recados suelen confeccionarse moliendo cada uno de los ingredientes y especias en el *molcajete* (De Gortari y Escamilla, 2015).

Se dice que el recado es el curry yucateco (Sterling, 2014) y representa el encuentro de dos mundos: la cocina maya y las querencias árabes traídas por los españoles durante la conquista (Medina, 2015). Anteriormente, los mayas llamaban *kuux* al recado (Puig et al., 2008), hoy lo llaman *xaac* (Sterling, 2014). Gracias a sus ingredientes, los recados han tenido bonanza en diferentes épocas según la influencia de otras culturas e igualmente según en el poblado donde se elaboraban (Plascencia, 2013).

Principales variedades, ingredientes de los recados y su elaboración

Dominar el arte del recado yucateco es comparado a lograr la delicadeza en una salsa francesa, un mole oaxaqueño o un curry indio (Sterling, 2014). Los recados no suelen prepararse con una receta exacta, al igual que en otros países o culturas que cuentan con mezclas de especias para condimentar sus alimentos; suelen ser de una sazón familiar que trasciende de generación en generación y cobran popularidad de acuerdo con el gusto y paladar de quienes lo consumen (Plascencia, 2013).

Los recados y sus recetas, así como los ingredientes utilizados, se han canonizado y muestran poca flexibilidad en su preparación en restaurantes, en los hogares las cocineras siempre adaptan las recetas a los gustos y disgustos de los familiares con los que comparten las comidas (Ayora, 2010).

El ingrediente primario para la elaboración del recado es el orégano (De Gortari y Escamilla, 2015), y los ingredientes para complementar esta pasta muchas veces suelen ser el chile seco, asado y molido, achiote, clavo, pimienta negra, comino, ajo y naranja agria o vinagre (Cahuich et al., 2014). La Figura 1 muestra los principales ingredientes de los recados



Figura 1. Ingredientes para la elaboración de un recado.

La variedad de recados en Yucatán es extensa pero los principales son los recados rojo, blanco y negro que suelen comprarse a una cocinera tradicional con el objeto de apoyar a las familias que se dedican a esta actividad y contribuir así a que no se pierdan los obrajes donde los preparan (De Gortari y Escamilla, 2015). En la se muestran los tres recados en el orden mencionados.



Figura 2. Recado rojo, blanco y negro.

El recado rojo, también conocido como recado de achiote -debido a que se elabora con las semillas de este arbusto (Vargas et al., 1998)-, combinado con orégano de hoja grande, pimienta, ajo, cebolla roja, clavo y canela, se trabaja en el metate¹³ hasta que se convierta en una pasta que se diluye en jugo de naranja agria (Medina, 2015). El achiote es un ingrediente esencial para la elaboración de este condimento, pues su importancia radica en que provee de un colorante natural que se encuentra presente en sus semillas (Correa y Pinzón, 2014); es con este junto al resto de la

¹³ Piedra rectangular sostenida por tres patas, una delantera y dos traseras, aunque en ocasiones se apoya en un tronco tallado y a una altura superior, como un lavadero. Se utiliza para moler ayudándose con una piedra cilíndrica llamada mano de metate (Muñoz, 2013).

molienda de especias que se logra la formación de una pasta aromática de color rojo ladrillo (Vargas et al., 1998).

El recado blanco es común en la cocina peninsular, porque se elabora moliendo en un molcajete ingredientes que están siempre presentes en las cocinas de esta región, como lo son el ajo, orégano, pimienta negra, clavos de olor, cominos, semillas de cilantro, canela, hojas de laurel y jugo de naranja agria (De Gortari y Escamilla, 2015). Se le llama blanco debido a que proporciona colores resaltantes cuando se añaden a las preparaciones (Plascencia, 2013).

El recado negro es una variedad muy especiada de sabor fuerte y ligeramente picante. Para su elaboración, los ingredientes que intervienen son el chile chawa o el chile seco de árbol y la tortilla de maíz, a los que se les aplica la técnica culinaria del tatemado (De Gortari y Escamilla, 2015). En este proceso de transformación, destaca la *quema de los chiles*¹⁴, porque es lo caracteriza en cuestión de color, aroma y sabor al recado negro (Uc, 2019).

En resumen, los ingredientes de los recados muchas veces son los mismos con ligeras variaciones que los diferencian entre sí y para poder conservarlos, los habitantes de esta región utilizan sal, ácido ascético o naranja agria; esta última otorga un aroma y una integración insustituible a los recados (Vargas et al., 1998).

Uso del recado en la cocina

Los recados se emplean para condimentar diversos platillos típicos de la cocina mexicana, principalmente de los Estados de la península de Yucatán (Mendoza, 2018), aunque también se conocen en otras partes del país como Puebla o Oaxaca, donde se utiliza para añadirse a caldos,

¹⁴ La quema de los chiles suele realizarse en el terreno de la milpa o en algún rincón de la casa donde no haya gente cerca, ya que se genera un humo que es molesto para las personas, sin embargo, quienes realizan la quema para no sufrir con el humo se basan en la dirección del viento para evitar que este les dé en la cara y poder estar cerca. Cuando los chiles ya están quemados, se apaga el fuego con agua y se añade un poco más de agua para después agregar sal para quitar el picor, luego colar y obtener la pasta de chile tatemado (Uc, 2019).

sopas o para preparar otros guisos de mayor complejidad como podría ser un mole de diversos colores y contextos (Plascencia, 2013). Asimismo, se sabe que se usan con frecuencia en Jalisco (Mendoza, 2018) donde existen variedades rojas, verdes y mixtas y de consistencias espesa, mediana o aguada. El rojo se prepara con jitomates, cebolla y ajo, mientras que el verde lleva tomatillo en lugar de jitomate y el mixto lleva los dos ingredientes (Muñoz, 2013).

En la cocina peninsular, los recados son de uso cotidiano, familiar y también de los más prestigiosos restaurantes (De Gortari y Escamilla, 2015; se utilizan para dar sabor mayormente en casi todos los platos salados (Sterling, 2014), al integrarse totalmente al guiso, aportan adicionalmente color y aroma (Vargas et al., 1998). El recado también sirve para realzar o potenciar el sabor de algún ingrediente, además de utilizarse en la elaboración de adobos (De Gortari y Escamilla, 2015).

Cada recado corresponde, generalmente, a un solo platillo: uno para relleno blanco, otro para queso relleno, otro para escabeche, otro para relleno negro y *chilmole*¹⁵ salpimentado, cochinita pibil, puchero, papadzules, y otros más. A cada receta corresponde un recado que le es específico, ya que combina condimentos y especias que imparten el color, aroma y sabor que permiten a los comensales yucatecos reconocer los platillos como tales (Ayora, 2010).

Tanto el recado negro como el recado rojo se diluyen en agua, naranja agria o vinagre y se pueden emplear para hacer untos en aves, piezas de puerco o cualquier carne comestible (Vargas et al., 1998).

Cuando los recados sirven como agente aromatizante y colorante, al diluirse en agua o caldo, dan como resultado una salsa aromática (Sterling, 2014), ejemplo de este uso es el relleno

¹⁵ Similar al relleno negro, pero de consistencia más líquida, suele cocinarse con pollo, pavo, gallina y cerdo (Bacab, 2019).

negro, donde el recado es diluido junto a una mezcla parecida a un atole que se añade a la preparación (fondo de pollo) que debe estar hirviendo (Bacab, 2019).

El recado negro se utiliza para la preparación del relleno negro, platillo que consiste en piezas de pollo, pavo y cerdo que se marinan en recado negro y posteriormente se añaden a una preparación espesa que se logra al añadir el recado diluido con agua a un fondo de pollo. Este platillo usa también el recado negro en la preparación del *buut*, que es una especie de albóndiga elaborada con carne molida y huevo cocido (Uc, 2019).

El recado rojo es la base de muchos platillos de la cocina yucateca, ya que aporta alta acidez y da gran sabor a platillos como la cochinita pibil, el pollo pibil, los pipianes de venado, jabalí y otros platillos (Medina, 2015; Plascencia, 2013). Este recado puede admitir variantes de acuerdo con el uso que se le dará, como es el caso del recado rojo para pipián de venado, que se pide así en el mercado y que es un recado rojo básico modificado (De Gortari y Escamilla, 2015). El pollo pibil o *maj kuum*, es un platillo donde las piezas de pollo son marinadas con un poco de este recado diluido en jugo de naranja agria; es de preparación similar a la cochinita pibil, y también suele acompañarse con cebolla morada curtida, arroz y frijoles refritos en manteca (Aviña, 2018).

El recado rojo también es utilizado para las preparaciones de pescados, ejemplo de ello es el pescado *tikin xic* que se logra marinando la proteína con el recado rojo diluido en jugo de naranja agria y sal, y para complementar la sazón se le añade chile *xcatic* y pimienta gorda (De Gortari y Escamilla, 2015).

El recado blanco aporta sabor a las piezas que son marinadas con este, su presencia en las sopas, marinadas y escabeches hace que estas preparaciones presenten sabores ligeramente especiados (Plascencia, 2013). La sopa de lima es de las sopas más populares y en su preparación lleva recado blanco, consiste en un caldo de pollo sazonado con recado y especias, pollo

desmenuzado, tostadas y jugo de lima (Huicochea, 2017). El secreto para preparar esta sopa consiste en utilizar gotas y rebanadas muy delgadas de lima que se distingue por su piel arrugada de color verde con una especie de pezón en uno de sus extremos (Muñoz, 2011).

Así también, el recado blanco se puede utilizar para la carne de cerdo, ejemplo de su uso son platillos como el *poc-chuc*, los lomitos de Valladolid y el relleno blanco. El *poc-chuc* en su preparación emplea la carne cortada en finas rebanadas que se marinan en jugo de naranja agria y recado. Las rebanadas de carne se cocinan en la parrilla y son servidas con salsa, tortillas hechas a mano y cebolla morada picada (De Gortari y Escamilla, 2015). Para los lomitos de Valladolid, usualmente la carne es marinada en recado blanco y la carne va cortada en trozos pequeños que se cocinan a fuego lento con ajo, cebolla, tomate, sal y chile rojo seco y ahumado de la zona oriente del estado de Yucatán (Ayora, 2014). El relleno blanco es similar al relleno negro, solo que en este relleno se utiliza recado blanco y se complementa la sazón con queso de bola, aceitunas y alcaparras (Uc, 2019).

Estas extraordinarias mezclas están en todos los estantes de la despensa o se adquieren fácilmente en la península yucateca en los mercados, tiendas de abarrotes y tianguis. Pocos son los platillos de Yucatán que no están condimentados con un recado porque su uso es una característica distintiva de esta cocina (Sterling, 2014).

Otras variedades de recados y su uso

Además del rojo, blanco y negro, existen otros tipos de recados que se utilizan para preparaciones específicas de la cocina yucateca: tamales, guisos con carne de res, pollo o cerdo, rellenos, escabeches, adobos, salsas y cuyos ingredientes varían en función de estas (Muñoz, 2013). A continuación, se mencionan algunos de ellos.

El recado para bistec deriva del recado blanco y es una pasta espesa muy versátil, ya que es ideal para sazonar carne, pero sobre todo escabeches y para marinar aves. Otro recado similar a este es el salpimentado que se elabora a partir de granos de pimienta, clavo, canela, orégano, ajo asado, cebolla asada (De Gortari y Escamilla, 2015).

Ruz (1980), en su libro *Cocina Yucateca* identifica varios recados:

- Para *puchero*,¹⁶ que consiste en pimienta, clavo, ajo, canela, comino, orégano y azafrán.
- Para *mechado*,¹⁷ utilizado para la elaboración del platillo del mismo nombre, y consiste en clavo, pimienta, canela, ajos asados, cebollas asadas, pimienta tabasco y orégano.
- Para los adobos recibe el mismo nombre -adobo- y se prepara con clavo, canela, ajo, achiote, orégano y comino.
- Para la preparación del recado que se utiliza en el escabeche se emplea pimienta, clavo, orégano, ajo y comino, al moler estos ingredientes se obtiene una pasta fluida (Vargas et al., 1998).
- El conocido como *chilaquil* suele usarse para las preparaciones con aves, se logra mezclando granos de pimienta, achiote, ajo, orégano, pimienta tabasco y seis chiles secos.
- El recado empleado exclusivamente para la elaboración de tamales se prepara con granos de pimienta, clavo, ajo, achiote, orégano, seis chiles secos y pimienta Tabasco.
- Por último, el *alcaparrado*, que es un recado que entre sus ingredientes lleva el ron o Bacardí.

El recado en la actualidad

Al ser los recados una mezcla de especias e ingredientes aromáticos, son indispensables en la cocina de varias regiones del sur del país y pueden ser elaborados por cualquier persona (Muñoz,

¹⁶ Es una preparación caldosa de gallina, res y puerco que se complementa con calabazas, chayote, zanahoria, papa, col, camote, betabel, plátano macho, garbanzos y yerbabuena. Para servirlo se acompaña de sopa de fideos y arroz (Buenfil, 2016).

¹⁷ Estofado de pollo y cerdo, sazonado con recado blanco y se acompaña de queso de bola, alcaparras, garbanzos y aceitunas (Sterling, 2014).

2013). Aunque el uso del recado es casi siempre con la finalidad de ser utilizado al momento, su semi industrialización o industrialización les ha otorgado la capacidad de tener mayor tiempo de vida, extendiendo las posibilidades de su uso en ocasiones no festivas y como comida de diario o de frecuente uso (Plascencia, 2013).

Debido a que se utilizan mucho, han surgido productores de recados. Algunas personas se dedican a prepararlos y venderlos en los mercados (Muñoz, 2013); quienes lo elaboran, muelen y mezclan distintas especias y hierbas aromática, las ligan con jugo de naranja agria y/o vinagre blanco para su conservación (Ayora, 2010). Los recados se han logrado almacenar incluso hasta por tres años sin que pierdan sus cualidades, lo importante es no refrigerarlos, sino conservarlos en un lugar fresco y seco (Puig et al., 2008).

La mayoría de estos recados y condimentos yucatecos que existen actualmente ya están industrializados y se venden a nivel nacional e internacional (Vargas et al., 1998), por tanto es común ver que existen marcas que comercializan los recados yucatecos en forma líquida o en pastas desde hace ya varias décadas, llegándose a considerar como marcas tradicionales y fundamentales dentro de la gastronomía yucateca (Plascencia, 2013).

Sin duda alguna los recados elaborados en casa aportan mayor sabor y aroma a las preparaciones a diferencia de los industrializados que muchos de ellos solo aportan color a los alimentos y, de no añadirse en las cantidades adecuadas, otorgan una textura y sabor desagradable a las preparaciones (Bacab, 2019).

Conclusiones

La cocina yucateca es una de las más famosas del país, es resultado del mestizaje donde los conquistadores y los mayas fusionaron sus ingredientes, tradiciones y técnicas culinarias.

Quienes visitan la península de Yucatán se sienten cautivados por la gastronomía regional, debido a la complejidad de sus platillos, la variedad de sabores y el misticismo de sus ingredientes (González, 2015).

El sabor de la cocina yucateca se sustenta en sus ingredientes, siendo uno de ellos el recado, de uso cotidiano y familiar presente en la mayoría de los platillos típicos de la región. Los recados son la mezcla de especias y otros condimentos que se muelen hasta convertirse en una pasta que es utilizada para sazonar, dar aroma, color y textura a las preparaciones culinarias de Yucatán. No existe una receta exacta para su elaboración, pero es un arte, es por esto por lo que a lo largo y ancho de la península de Yucatán se registra gran variedad de estos, los cuales se diferencian por los ingredientes con que se elaboran; entre los más populares están el recado blanco, rojo y negro.

La elaboración de los recados ha preservado la tradición culinaria de las familias que los elaboran y ha sido también sustento económico gracias a la comercialización que se les da en los mercados, recauderías y tianguis de los estados de Yucatán, Campeche y Quintana Roo. En la actualidad, no solo las familias se dedican a la venta de los recados, sino que también hay empresas como *La Anita* que ha logrado industrializar los recados y condimentos de la región. Así, el recado ha sido comercializado y, con su industrialización, se ha logrado que este emblemático ingrediente pueda conocerse en otras partes de México y el mundo.

La cocina yucateca presenta una evolución constante, tanto que hoy en día existen chefs como Pedro Evia propietario del restaurante K'u'uk y ganador en 2013 de Gourmet Awards Winner, que hacen de la cocina yucateca una nueva tendencia. Por último, los profesionales de la gastronomía no solo han modernizado la cocina yucateca, sino que también han despertado el interés por ella llegando a las comunidades en busca de las recetas tradicionales, entre esas recetas el recado.

Referencias citadas

- Agencia de Noticias del Estado Mexicano. (2 de febrero de 2011). La tradición gastronómica yucateca, combinación de sabores. *INFORMADOR*. Recuperado el 26 de noviembre de 2018, de <https://www.informador.mx/Cultura/La-tradicion-gastronomica-yucateca-combinacion-de-sabores-20110202-0027.html>
- Alonzo, O. (15 de mayo de 2007). *Gastronomía Yucateca: Fusión de Culturas*. Universidad de las Américas Puebla, Cholula, Puebla, México. Recuperado el 26 de noviembre de 2018, de http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lhr/alonzo_m_oa/
- Amieva, J., Hernández, E., y Morales, M. (2018). *Recetario Sabores y raíces de la ciudad de México*. Ciudad de México, México. Recuperado el 26 de noviembre de 2018, de <https://saboresyraicescdmx.org/wp-content/uploads/2018/10/Recetario-CDMX-2018-Redes.pdf>
- Arana, G. (2012). Los espacios de la cocina mexicana al albor del siglo XX. La creación alquímica de olores, sabores y texturas. *Apuntes*, 25(1), 36-49. Obtenido de http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttextpid=S1657-97632012000100004
- Aviña, J. (2018). Gastronomía yucateca, la magia de una cocina singular. *Buen viaje*. Recuperado el 26 de noviembre de 2018, de https://www.revistabuenviaje.com/conocemexico/destinos/yucatan/gastronomia/gastronomia_yucateca.php
- Ayora, S. (2010). Regionalism and the Institution of Yucatecan Gastronomic Field. *Journal*, 14(10), 397- 420. Recuperado el 26 de noviembre de 2018, de <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.2752/175174410X12699432700980>
- Ayora, S. (2014). El performance de lo yucateco: cocina, tecnología y gusto. *Alteridades*, 24(48), 59-69. Recuperado el 23 de febrero de 2020, de <https://www.redalyc.org/pdf/747/74738787006.pdf>
- Bacab, E. (21 de julio de 2019). Técnicas culinarias de la península de Yucatán. (G. Itza, Entrevistador) Cancún, Quintana Roo, México.

- Buenfil, V. (2 de septiembre de 2016). *El puchero de tres carnes*. Recuperado el 18 de noviembre de 2019, de La voz de Motul:
<https://www.lavozdemotul.com/2016/09/02/puchero/>
- Cabrera, V. (2 de noviembre de 2018). *El baño maría*. Recuperado el 28 de noviembre de 2019, de Color ABC: <https://institutpaulbocuse.usil.edu.pe/blog/7-tecnicas-culinarias-francesas-que-debes-dominar-para-ser-un-chef-internacional>
- Cahuich, D., Huicochea, L., y Mariaca, R. (2014). El huerto familiar, la milpa y el monte maya en las prácticas rituales y ceremoniales de las familias de X-Mejía, Hopelchén, Campeche. *Relaciones*, 157-184. Recuperado el 26 de noviembre de 2018, de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0185-39292014000400007
- Castillo, A., y Luna, J. (2014). *Metodología de la investigación*. México, México: Ediciones Castillo.
- Cortés, M., y Iglesias, M. (2004). *Generalidades sobre metodología de la investigación*. Campeche: Universidad Autónoma del Carmen.
- Cuñat, J. (12 de abril de 2016). *Cómo se cocina en baño maría*. Recuperado el 28 de noviembre de 2019, de Valencia Gastronómica: <https://valenciagastronomica.com/como-se-cocina-al-bano-maria/>
- De Gortari, Y., y Escamilla, E. (2015). *Viaje por la gastronomía de Yucatán* (Primera ed.). (J. L. Bayón, Ed.) Mérida, Yucatán, México: Clío, Libros y Videos, S.A. de C.V. doi:978-607-19-0029-6
- Gonzáles, J. (26 de junio de 2015). *La comida mexicana, de las más reconocidas*. Recuperado el 29 de noviembre de 2019, de SIPSE: <https://sipse.com/milenio/comida-mexicana-mas-reconocidas-turismo-yucatan-gastronomia-158464.html>
- Gonzáles, T., Casanova, C., Gutiérrez, L., Torres, L., Contreras, F., y Peraza, S. (Noviembre de 2010). *Chiles Cultivados en Yucatán*. Recuperado el 18 de noviembre de 2018, de Biodiversidad y desarrollo humano en Yucatán, usos de la flora y fauna silvestre: <https://www.cicy.mx/Documentos/CICY/Sitios/Biodiversidad/pdfs/Cap7/04%20Chiles%20cultivados.pdf>

- Gourmets, G. (2018). *Glosario Gastronómico*. Recuperado el 26 de noviembre de 2018, de Guía Vinos Gourmets: <https://www.gourmets.net/glosario-gastronomicoyletra=s>
- Hernández, R., Fernández, C., y Baptista, M. (2014). *Metodología de la investigación*. México: McGraw-Hill.
- Huicochea, E. (11 de julio de 2017). Cocina Peninsular, esencia culinaria del paraíso mexicano. *Residente*(45), 39. Recuperado el 26 de noviembre de 2018, de https://issuu.com/periscopio./docs/issuu_residentermc_045_
- Martínez, J., y Wicab, G. (Mayo de 2011). *El frijol maya del siglo XXI*. Recuperado el 18 de noviembre de 2018, de Revista de Divulgación Científica y Tecnológica de la Universidad Veracruzana: <https://www.uv.mx/cienciahombre/revistae/vol24num2/articulos/frijol/>
- Medina, I. (1 de octubre de 2015). Elotes, tortillas y castacán. *El país*. Recuperado el 26 de noviembre de 2018, de https://elpais.com/elpais/2015/10/01/estilo/1443731142_581019.html
- Mendoza, M. (6 de mayo de 2018). *Food and Travel México*. Recuperado el 26 de noviembre de 2018, de <https://foodandtravel.mx/archivos-comida-recado/>
- Montiel, E., y Morales, I. (Enero de 2009). The Ingredients in Yucatan Cuisine. *Voices of México*(84), 104-106. Recuperado el 18 de noviembre de 2018, de <http://www.revistascisan.unam.mx/Voices/pdfs/8422.pdf>
- Muñoz, R. (2011). *Los clásicos de la cocina mexicana*. México, México: Larousse.
- Muñoz, R. (28 de noviembre de 2013). Buut. *Diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana*. Larousse. Recuperado el 26 de noviembre de 2018, de <https://laroussecocina.mx/palabra/but/>
- Muñoz, R. (28 de noviembre de 2013). *Metate*. Recuperado el 26 de noviembre de 2018, de Diccionario enciclopédico de la Gastronomía Mexicana: <https://laroussecocina.mx/palabra/metate-2/>

- Muñoz, R. (28 de noviembre de 2013). *Recado*. Recuperado el 26 de noviembre de 2018, de Diccionario enciclopédico de la Gastronomía Mexicana:
https://laroussecocina.mx/palabra/page/2/?s=recadoypost_type=palabrayvista=diccionario
- Muñoz, R. (28 de noviembre de 2013). *Salpicón*. Recuperado el 24 de febrero de 2020, de Diccionario enciclopédico de la Gastronomía Mexicana:
<https://laroussecocina.mx/palabra/salpicon/>
- Muñoz, R. (28 de noviembre de 2013). *Sofreír*. Recuperado el 26 de noviembre de 2018, de Diccionario enciclopédico de la Gastronomía Mexicana:
<https://laroussecocina.mx/palabra/sofreir-2/>
- Muñoz, R. (28 de noviembre de 2013). *Tatemar*. Recuperado el 26 de febrero de 2020, de Diccionario enciclopédico de la Gastronomía Mexicana:
<https://laroussecocina.mx/palabra/tatemar/>
- Narciso, L. (2012). *Manual para la producción de achiote (Bixa Orellana)*. Recuperado el 24 de febrero de 2020, de <https://www.yumpu.com/es/document/read/21913159/manual-para-la-produccion-del-achiote-bixa-orellana-l>
- Navarrete, G. (5 de diciembre de 2013). *Merida de Yucatan*. Recuperado el 26 de noviembre de 2018, de <http://www.meridadeyucatan.com/recados-yucatecos/>
- Palacio, G., y Bautista, F. (2012). *Península de Yucatán*. Obtenido de https://www.researchgate.net/publication/255685775_Peninsula_de_Yucatan
- Plascencia, E. (4 de febrero de 2013). Recados yucatecos y su clasificación. *Intercambio Académico II, Recados yucatecos marcando el inicio de nuestro estudio y su academización*. K'u'uk investigación. Recuperado el 26 de noviembre de 2018, de <https://laloplascencia.com/febrero/intercambio-iii-recados-yucatecos/>
- Puig, S., Stoopan, M., y Zubieta, M. (2008). *Cocina Yucateca Fusión de culturas e ingredientes*. España: Everest.
- Rodríguez, F. (2011). Cochinita pibil, un manjar yucateco. *Revista Claridades Agropecuarias*, 43-47. Recuperado el 26 de noviembre de 2018, de

https://www.revistabuenviaje.com/conocemexico/saboramexico/cochinita_pibil/cochinita_pibil.php

Ruz, L. (1980). *Cocina Yucateca*. Mérida, Yucatán, México: Zamna. Obtenido de <https://patrimoniogastro.files.wordpress.com/2018/01/00-cocina-yucateca-lucrecia-ruz-1980.pdf>

Sterling, D. (2014). *Recipes from a culinary expedition, Yucatán* (Primera ed.). Austin, Texas, Estados Unidos de América: University of Texas Press.

Uc, C. (30 de noviembre de 2019). Elaboración de los recados en la comunidad de San Francisco Aké, Quintana Roo. (G. Itza, Entrevistador) Cancún, Quintana Roo, México. Obtenido de Historia de la cocina.

Vargas, L., Castro, H., y Cárdenas, F. (1998). La cultura culinaria de Yucatán. *Cuadernos de nutrición*, 21(5), 25-30. Recuperado el 26 de noviembre de 2018, de <http://fondonutricion.org/nestle/index.php/descargas/category/17-patrones-de-consumo?download=44:la-cultura-culinaria-de-yucatan>



TURMÍA REVISTA DE DIVULGACIÓN CIENTÍFICA DE TURISMO Y GASTRONOMÍA



Universidad
del Caribe

2000 CANCÚN, QUINTANA ROO, MÉXICO
CONOCIMIENTO Y CULTURA PARA EL DESARROLLO HUMANO

Contacto

Supermanzana 78. Manzana 1, Lote 1, Esquina
Fraccionamiento Tabachines, C.P. 77528, Cancún, Quintana
Roo, México

Teléfono

+52 (998) 881 44 00 Ext. 1286

Correo electrónico

contactoeditor@turmia.com

www.ucaribe.edu.mx/turmia

ISSN 2683-2305