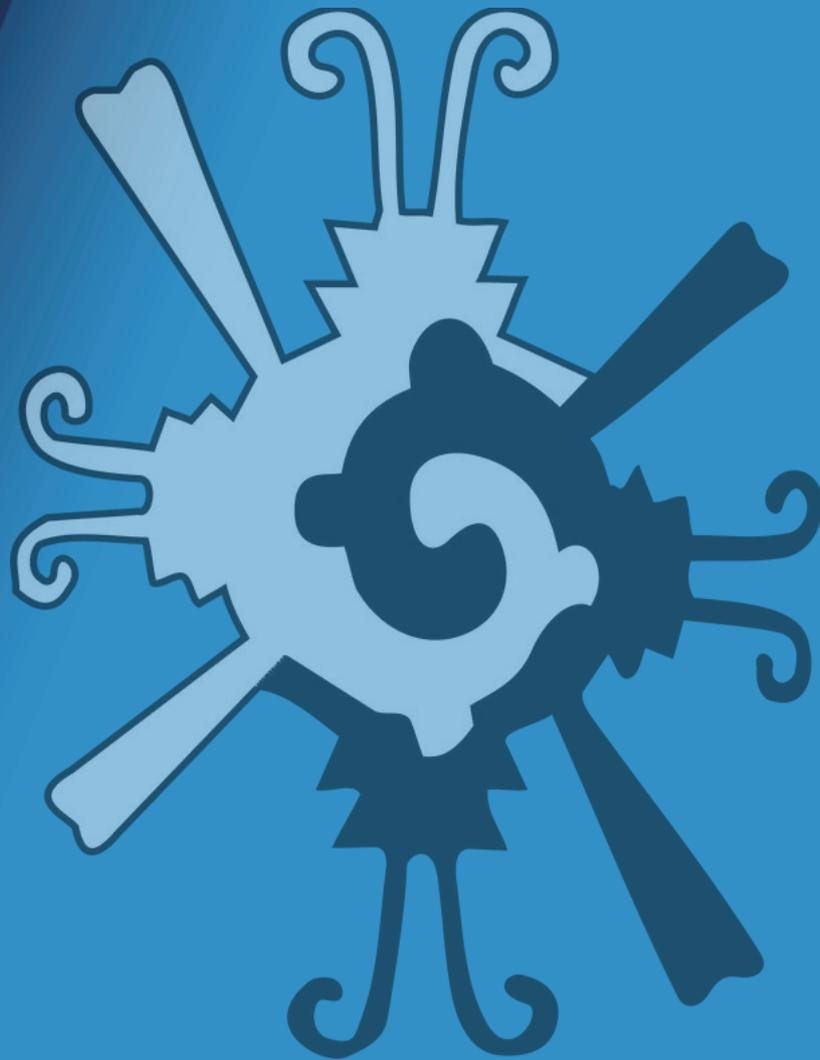




TURMÍA REVISTA DE DIVULGACIÓN CIENTÍFICA DE TURISMO Y GASTRONOMÍA



Año 2024/Volumen 6/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 con el objetivo de difundir conocimiento y contribuir en la investigación.

Editora

Mtra. Sonia Beatriz Pacheco Castro

Comité Científico

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

Dra. Norma Angélica Santisteban López
Benemérita Universidad Autónoma de Puebla

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

Dra. Ana Pricila Sosa Ferreira
Universidad del Caribe

Dra. Teresa Gladys Cerón Carrillo
Benemérita Universidad Autónoma de Puebla

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

Dra. Yesbek Rocio Morales Paredes
Benemérita Universidad Autónoma de Puebla

Dra. Karla Coré Moreno Cortés
Benemérita Universidad Autónoma de Puebla

Mtra. Diana Michelle Rivera Carrillo
Escuela de Gastronomía y Turismo

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
Dra. Angélica Selene Sterling Zozoaga
Mtra. Sandra Guerra Mondragón

Colaboradora en edición Estudiante de la Licenciatura de Turismo Alternativo y Gestión del Patrimonio

Azucena María Xiu Quen y Ana Susaba Chunab

Fundadores de la revista

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

Jefe del Departamento

Dr. José Francisco Domínguez Estrada

TURMÍA Revista de Divulgación Científica de Turismo y Gastronomía, Año 2024, Número 1, publicación anual editada por el Departamento de Turismo Sustentable, Gastronomía y Hotelería de la Universidad del Caribe, Domicilio Región 78, Manzana 1, Lote 1, Tabachines, C.P. 77528, Cancún, Quintana Roo, México. Editor responsable: Departamento de Turismo Sustentable, Gastronomía y Hotelería. Datos de contacto: Mtra. Sonia Beatriz Pacheco Castro, (998) 881-44-00 ext. 1286, spacheco@ucaribe.edu.mx. Reserva de Derechos al uso exclusivo en trámite, expedido por la Dirección de Reservas de Derechos del Instituto Nacional del Derecho de Autor. ISSN 2683-2305. Responsable de la última actualización de este número: Mtra. Sonia Beatriz Pacheco Castro a través del Departamento de Turismo Sustentable, Gastronomía y Hotelería. Domicilio Región 78, Manzana 1, Lote 1, Tabachines, C.P. 77528, Cancún, Quintana Roo, México. Fecha de la última modificación: marzo 2024. El editor, no necesariamente comparte el contenido de los artículos, ya que son responsabilidad exclusiva de los autores. Se prohíbe la reproducción total o parcial del contenido, ilustraciones y textos publicados en este número sin la previa autorización que por escrito emita el editor.



Nota Editorial

La revista TURMÍA en su sexta edición se mantiene a la vanguardia dentro de la investigación gastronómica y turística; el objetivo es incentivar a las Instituciones de Educación Superior, sector productivo, la sociedad y las instituciones públicas en la búsqueda y análisis de las nuevas tendencias, desarrollos y elementos detonadores que permitan fortalecer la actividad turística nacional e internacional.

Dentro de las secciones de esta edición, se presentan los resultados citables de: conferencias, ponencias, talleres, demostraciones, catas, mesas de trabajo, cursos y paneles que se presentaron durante los eventos académicos que se realizaron en la universidad, como lo son: el XXI Seminario Anual de Turismo Sustentable (SATYS) “Horizonte 2030 avances y retos del turismo” en la cual destacó la colaboración del Departamento de Miembros Afiliados de la UNWTO, conmemorando el Día Mundial de Turismo 2023: Turismo e inversiones verdes; el XVII Congreso Internacional de Gastronomía (CIGA) “Gastronomía ConCiencia” y el IV Congreso de Turismo Alternativo (COTURL) “De la Resistencia a la Resiliencia en la Gestión del Turismo Alternativo” que concluyó con visitas de campo a comunidades rurales.

En esta edición se rescatan los principales eventos académicos que se llevaron a cabo a lo largo del año, siendo participes estudiantes y docentes mediante las cuales pusieron en práctica sus conocimiento y habilidades adquiridas en el aula al presentar sus proyectos académicos ante los profesionales de la industria.

Sin duda los retos continúan dentro de la investigación turística y gastronómica, sin embargo, el equipo de TURMÍA está conscientes que esta producción académica, es una oportunidad de fomento y difusión de conocimiento turístico y gastronómico, que permite la diversificación de las actividades en el turismo con el fin de alcanzar el desarrollo sostenible.

Mtra. Sonia Beatriz Pacheco Castro

CONTENIDO

EVENTOS ACADÉMICOS

Turismo

- 7 Jornada de proyectos
- 9 Seminario Internacional Patrimonio Cultural y Pueblos Indígenas
- 11 Salida de campo

XXI Seminario de Sustentabilidad y Turismo

“Horizonte 2030 avances y retos del turismo”

- 14 Mesas de investigación

IV Congreso de Turismo Alternativo

“De la Resistencia a la Resiliencia en la Gestión del Turismo Alternativo”

- 25 Conferencias
- 39 Talleres

Gastronomía

XVII Congreso Internacional de Gastronomía

“Gastronomía ConCiencia”

- 47 Conferencias
- 62 Talleres y catas
- 83 Mesas de investigación

VINCULACIÓN INTERNACIONAL

- 135 Estancia académica derivada del Programa de Intercambios Académicos en Latinoamérica (PILA)
- 138 Participación en el XXXII Congreso de Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo CONPETH: Sostenibilidad y Tecnología

ENTREVISTA

- 142 Kast Lab México
M.en C. Ana Katalina Celis Hernández

The image features a group of students in a classroom or lecture hall, smiling and looking towards the camera. They are wearing light-colored shirts, possibly school uniforms. The scene is overlaid with a large, dark blue geometric shape that cuts diagonally across the frame. The text 'ACTIVIDADES ACADÉMICAS' is centered within this blue area in a bold, blue, serif font.

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

LA JORNADA DE PROYECTOS ACADÉMICOS PRIMAVERA 2023

En este periodo Primavera 2023 participaron estudiantes de los programas educativos de Turismo Sustentable y Gestión Hotelera, Turismo Alternativo y gestión del patrimonio de la Universidad del Caribe, el evento consistió en la presentación de los proyectos finales elaborados por estudiantes con el debido acompañamiento de los docentes que impartieron las asignaturas en el período Primavera 2023, 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 de tal manera que sean capaces de demostrar sus conocimientos adquiridos al exterior.

Los proyectos se presentan a invitados y al público en general quienes fungen como evaluadores, con el fin de establecer la vinculación entre los estudiantes de la Universidad y el sector productivo y la sociedad, en ellos plasman sus conocimientos, innovaciones e ideas de negocio con un sentido de sustentabilidad tanto para el turismo como para la gastronomía y el turismo alternativo; las asignaturas que participaron del programa de turismo sustentable y alternativo fueron Formulación y Evaluación de Proyectos Turísticos y Hoteleros, Circuitos turísticos, Modelos de Negocios de Hospedaje en Contextos Globalizados, Empresas de Gestión de Destinos, Planeación Estratégica para los Servicios Turísticos, Recreación y Animación Turística, Ventas y Comercialización de Hoteles, Taller de Mercadotecnia Digital, Mercadotecnia Turística, Turismo Náutico y Actividades Subacuáticas, Patrimonio de la Cultura Maya, Transportación Turística, Guiado e Interpretación del Patrimonio Cultural, Técnicas de Observación de Flora, Fauna y Paisajismo.

Los resultados obtenidos fueron los siguientes:

Programas	Asignaturas participantes	Evaluadores participantes
<i>TAGP</i>	8	17
<i>TSGH</i>	14	29
Total	22	46

Fuente: elaboración propia



Figura 1. Presentación de proyectos finales



Figura 2. Guiado e interpretación del Patrimonio



Figura 3. Técnicas de observación de flora



Figura 4. Ventas y comercialización



Figura 5. Presentación de carteles de circuitos turísticos



Figura 6. Presentación proyecto de Planeación estratégica

Jornada de Proyectos Académicos organizado por la Mtra. Claudia Inés Martínez Profesora Investigadora de Tiempo Completo. Mayo 2023

SEMINARIO INTERNACIONAL, PATRIMONIO CULTURAL Y PUEBLOS INDÍGENAS



El Seminario internacional Patrimonio cultural, turismo y pueblos indígenas es un espacio académico en el que se tiene como objetivo reunir a investigadoras e investigadores, así también a estudiantes de posgrado y de licenciatura que comparten intereses en los temas de estudio. Los resultados de investigación que se presentan en este seminario contribuyen a la construcción de un marco teórico y metodológico para profundizar en el análisis de la relación entre el patrimonio, el turismo y los pueblos originarios.

A la fecha son 38 los eventos organizados en el marco del seminario, bajo diferentes formatos: conferencias, ponencias, mesas redondas, jornadas, cursos y talleres. Destacan aquellos en los que se reúnen estudiosos de las temáticas del seminario, en diferentes contextos geográficos. Al respecto, en el periodo de verano del 2023 la Universidad del Caribe fue sede de tres jornadas de investigación como se describe a continuación:

El 27 de junio en la “Jornada internacional sobre medio ambiente, patrimonio y turismo en las costas de Alicante y del mar Caribe”, la Dra. Cristina Oehmichen Bazán del IIA de la UNAM, el Dr. Javier Eloy Martínez Guirao de la Universidad de Murcia y el Dr. Juan Bárcenas Graniel de la Universidad del Caribe expusieron sobre el tema del medio ambiente y el patrimonio, en Alicante y el mar Caribe. Destacaron tanto las características que se comparten como aquellas que les diferencian.

El 28 de junio, en la “Jornada internacional sobre masculinidades y género” la Dra. Anastasia Téllez Infantes de la Universidad Miguel Hernández de Elche, la Ing. Celina Izquierdo de la colectiva “Ni una menos” y el Dr. Javier Martínez Guirao presentaron, desde una perspectiva crítica los temas de masculinidades y género en el contexto de España y de México.

El 4 de julio en la “Jornada internacional patrimonio cultural y turismo” la Dra. Cristina Oehmichen, la Dra. Anastasia Téllez, el Dr. Francisco Domínguez y la Mtra. Concepción Escalona explicaron puntos de encuentro y de desencuentro, en la construcción del conocimiento sobre el turismo y el patrimonio cultural, en México y España.

En las tres Jornadas de investigación participaron estudiantes de Turismo Alternativo y Gestión del Patrimonio, de la Universidad del Caribe. Con esto se fomenta la construcción de un diálogo, y el desarrollo de un pensamiento crítico entre las y los estudiantes.

El seminario inició en el año 2019. De la primera a la quinta edición estuvo coordinado por la Dra. Cristina Oehmichen Bazán del Instituto de Investigaciones Antropológicas (IIA) de la UNAM y la Mtra. Concepción Escalona Hernández de la Universidad del Caribe. En el año 2024 se sumó el Dr. Gustavo López Pardo del Instituto de Investigaciones Económicas (IIEc) de la UNAM.

Las sesiones se llevan a cabo en modalidad mixta. La distancia ha sido acortada, con el apoyo de las plataformas de Zoom y de YouTube, no obstante, tanto el auditorio del IIA de la UNAM como el de la Unicaribe han sido sede de las sesiones presenciales en la cual han participado estudiantes y docentes.

Seminario internacional Patrimonio cultural, turismo y pueblos indígenas. Mtra. Concepción Escalona Hernández
Profesora Investigadora de Tiempo Completo. 2023

SALIDA DE CAMPO

MERIDA, CHICHEN ITZA Y VALLADOLID



Con el objetivo de conocer la operación de destilerías, restaurantes y empresas vinculadas a la gastronomía en el estado de Yucatán, así como con fines de recreación cultural, se llevó a cabo una salida de campo que incluyó una visita a la zona arqueológica de Chichén Itzá.

En este viaje, 64 estudiantes acompañados por cuatro docentes del Programa Educativo de Gastronomía pudieron aprender las diferentes formas de operar de establecimientos de alimentos y bebidas, y tuvieron la oportunidad de disfrutar de la degustación de la tradicional gastronomía Yucateca y pastelería contemporánea.

La destilería Casa D’Astiri les brindó una plática sobre los destilados de los licores que se producen en su planta, describiendo los factores diferenciadores de sus productos. A través de un recorrido por las instalaciones pudieron conocer el taller artesanal de envases, así como la fábrica de destilado, envasado y almacenamiento del producto, además de disfrutar de la degustación guiada de sus productos. También visitaron la Destilería Mayapán donde conocieron el magueyal de la empresa donde se obtiene la materia prima para el destilado de sus agaves y el proceso de destilación en el que se pueden producir diferentes sabores del destilado.

En el restaurante Colonos apreciaron la alta cocina Yucateca en platillos como Queso relleno, Poc chuc y Longaniza de Valladolid, además de diferentes entradas como Kibis, codzitos, crema de ajo, cerrando con postres, dulce de papaya y manjar blanco.

El Chef pastelero Francisco Pimentel les recibió en Bachour Mérida que ofrece alta pastelería contemporánea brindándoles una explicación de las características particulares de la empresa, así como los retos que se tiene en el mercado de la alta repostería en el cual participan.

Durante la visita guiada por la Zona Arqueológica de Chichen itzá conocieron los detalles de cada área del conjunto, así como lo referente a la alimentación de la cultura maya, seguida por una visita al restaurante Pueblo Maya ubicado en Pisté, Yucatán y el Museo del Cacao Choco Story donde se recorrieron las siete salas que lo componen, conociendo acerca de la historia, producción y elaboración artesanal del cacao.

En el parque apícola Xcopek en Valladolid conocieron la operación de la empresa familiar y los diferentes tipos de abejas, entre ellas la melipona, así como la producción de la abeja local yucateca que genera una tipa de miel más cristalina que el resto de las abejas.



Salida de campo. Universidad del Caribe organizado por profesores del Programa Educativo de Gastronomía. 29 de marzo de 2023.



XXI SEMINARIO DE TURISMO Y SUSTENTABILIDAD

**Horizonte 2030 avances y retos
del turismo**

XXI Seminario Anual de Turismo y Sustentabilidad (SATyS): Horizonte 2030 avances y retos del turismo.

A mitad del tiempo para la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) 2030 de Naciones Unidas (UN) es pertinente hacer un ejercicio de reflexión del avance, los retos y los aprendizajes logrados con el fin de identificar los ajustes necesarios para que el turismo, como instrumento de desarrollo, haga su mejor contribución posible al desarrollo sostenible en el plazo fijado.

Por ello es por lo que la Universidad del Caribe con el apoyo del Departamento de Miembros Afiliados de la UNWTO, conmemorando el Día Mundial de Turismo 2023: Turismo e inversiones verdes, en conjunto convocaron al XXI Seminario Anual de Turismo y Sustentabilidad (SATyS) con el tema: Horizonte 2030 avances y retos del turismo.

Un espacio de análisis, reflexión y experiencias transformadoras del sector turístico en la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de las Naciones Unidas, con la participación del sector público, privado, académico y social. El cual se desarrolló del 20 al 23 de septiembre de 2023 en el campus de la Universidad del Caribe en Cancún a través de mesas de trabajo simultaneas en las que se presentaron ponencias que contribuyen para alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible.



MESA 1

Ponencia 1. Ocean World of Sound: Fortaleciendo el turismo y la participación ciudadana a través del monitoreo acústico.

Ponentes: Raymundo Santisteban Avila, Heather Spence, Ocean World of Sound.

Cancún ha tenido un crecimiento exponencial, se ha dado uso al recurso natural y al territorio de manera indiscriminada, entre ellos los cambios de usos de suelo, esto ha llevado a la creación y establecimiento de instrumentos de planeación y ordenamiento territorial, entre ellos el decreto de Áreas Naturales Protegidas con el fin de garantizar la conservación de los ecosistemas que maximicen los beneficios al ambiente y disminuyan los impactos negativos. Uno de los instrumentos que se han creado es el monitoreo acústico no invasivo para conocer los impactos ambientales, el comportamiento de especies, interacción humana y conocer la salud del ecosistema, es fundamental. Esta herramienta se promueve y utiliza debido a que es de bajo costo, no es invasiva y puede realizar monitoreos a gran escala y es de fácil acceso hasta en condiciones difíciles como el mal clima.

Ponencia 2. Estrategias de Aprovechamiento Sustentable para la Regulación del Turismo en el P.N. Costa Occidental de Isla Mujeres P. Cancún y P. Nizuc.

Ponentes: José Arturo González González, Romano Gino Segrado Pavón, Universidad Autónoma del Estado de Quintana roo (UAQROO).

La aplicación de los instrumentos de planeación y ordenamiento del territorio son fundamentales para la conservación y el manejo sustentable de los recursos naturales para su aprovechamiento dentro de los límites permisibles, donde se cumplan con los derechos y las obligaciones de los actores involucrados: prestadores de servicios, turistas, comunidad local, gobierno y sociedad civil. Mencionó que las Áreas Naturales Protegidas tienen más recursos, seguimiento de la norma y tiene muy bien establecidos los límites permisibles comparado con las Áreas Naturales Estatales. Se concluye con que la comunidad y la participación ciudadana son la base para la conservación, manejo y aprovechamiento sustentable a través de actividades de bajo impacto y la investigación aplicada en este ámbito.

MESA 2

Ponencia 1: El papel del turismo frente a las cocinas tradicionales. Retos de los destinos turísticos convencionales en Quintana Roo.

Ponente: Dr. Alfonso González Damián, Universidad Autónoma del Estado de Quintana Roo (UAQROO).

Se planea una perspectiva socio histórica del entrecruzamiento del turismo y la gastronomía y cómo se desarrollan las cocineras tradicionales en el estado de Quintana Roo y el reconocimiento de las cocinas tradicionales como patrimonio cultural de México. El crecimiento del turismo gastronómico en el país representa tanto una oportunidad como una amenaza. Oportunidad dando apoyo a pequeños productores locales y restaurantes tradicionales, rescate de la memoria histórica. Amenaza como fuente de extractivismo cultural y mercantilización de la cultura, pérdida de la autenticidad, homogeneización cultural, incentiva desigualdades alimentarias y dificulta el combate al hambre a nivel de destinos turísticos. Se necesita el equilibrio entre la producción comercial y la preservación de la diversidad cultural y la calidad artística. En Quintana Roo hay un entorno propicio para la oferta culinaria entre destinos, resorts, hoteles, festivales, impulso del gobierno (Comité de fomento a la gastronomía de Quintana Roo) y migrantes que permiten la fusión de técnicas y sabores.

Ponencia 2. El enoturismo en el Valle de Guadalupe, BC. Antecedentes y situación actual.

Ponente: Carlos Mario Amaya Molinar, Universidad de Colima.

El enoturismo consiste en la visita a los viñedos, bodegas, cata de vinos, gastronomía y disfrute de la cultura y el paisaje rural. El consumo de vino tiene un enorme impacto en el desarrollo socioeconómico en la agricultura con la producción de la uva, en la industria, con la fabricación de del vino y en la comercialización del vino. La gobernanza es una forma de gobierno participativo donde se gobierna de manera conjunta con la comunidad local, sus indicadores contemplan el cumplimiento de la ley, la transparencia, la rendición de cuentas, la igualdad frente a la ley. Esta forma de gobierno es ideal para los destinos turísticos para que intervengan todos los grupos de interés como empresas, comunidades y gobierno. Entre 2000 y 2023 en la región del Valle de Guadalupe se da crecimiento de 22 a más de 100 vinícolas, a la par un crecimiento demográfico acelerado lo que genera intensas presiones sobre los recursos naturales de una zona delicada por la escasez del agua. La producción del vino en México tuvo un decremento en los últimos años por la falta de costumbre y porque se le pone un impuesto especial del 26% adicional, además se percibe como una bebida especial. El impuesto no aplica a los vinos que provienen de otros países, lo que desincentiva el consumo del vino mexicano.

MESA 3

Ponencia 1. Gestión turística innovadora en Othón P. Blanco: el caso de la Ribera del Rio Hondo.

Ponentes: Miguel Ángel Abraham Sánchez, Fredy Ismael Gonzales Fonseca, Grisel Amayrani Rivas Cruz, Universidad Autónoma del Estado de Quintana Roo (UAQROO).

Se presentó un trabajo de investigación realizado durante dos años, por los docentes de la UAQROO con la participación de los estudiantes de la licenciatura en Turismo Alternativo, sobresale que la zona turística delimitada es poco conocida pero que aun así el poco turismo que ha llegado cuenta con oferta de transporte y algunos establecimientos de hospedaje, así mismo, que el apoyo recibido por parte de la academia a la comunidad durante la realización de este trabajo de investigación, ha sido bien recibida para mejorar el producto turístico. Señala que la zona aun así siendo parte fundamental de la historia en Q. Roo y contando con los recursos naturales no ha sido considerado para un desarrollo alternativo. En conclusión, se mencionó que es importante e imprescindible los trabajados en conjunto con los inversores, los desarrolladores de productos turísticos, la academia y los estudiantes para poder realizar una aportación al turismo de manera integral y objetiva. Se cuenta con dos rutas propuestas para realizar visitas a los cuatro manantiales que integran está propuesta y que se espera que pronto pueda promocionarse y aumentar la cantidad de visitantes. Así mismo, que a través de pequeñas acciones México y el estado de Quintana Roo están aportando al compromiso de contribuir a las ODS 2030 de las Naciones Unidas.

MESA 4

Ponencia: Conducta del turista en las festividades religiosas del Perú: Virgen de las Mercedes y Señor Cautivo de Ayabaca.

Ponentes: Raquel Silva Juárez, Exilda Elena Peña Alvarado, Lujan-Vera, Priscila E. y Martínez Nole, Irma Victoria, Universidad Nacional de Frontera Sullana, Piura, Perú.

Se sostuvo que el turismo religioso es una forma de posicionar la cultura de una comunidad mediante la fe de los peregrinos, lo que se refleja en la visita a los templos, mezquitas, monumentos históricos o alguna manifestación religiosa que sea considerada de respeto en una sociedad. En la investigación presentada se aplicó un enfoque mixto, ya que, se hizo utilidad de datos cuantificables mediante técnicas estadísticas y se desarrollaron entrevistas que permitieron generar resultados cualitativos. El diseño es no experimental, ya que no existió manipulación de variables, de tipo descriptivo-correlacional, en vista que se buscó la relación de ambas variables en estudio. Así mismo, la recolección de los datos fue de corte transversal. El trabajo concluye afirmando que el turismo religioso es una forma de viajar conociendo lugares sagrados, sitios históricos y centros espirituales con el propósito de participar en actividades religiosas, profundizar la fe y conocer más sobre una determinada religión. Los lugares de peregrinación y los sitios religiosos son testigos de prácticas y rituales que se han transmitido a lo largo de generaciones, lo que contribuye a la identidad y cohesión de las comunidades. Los peregrinos y visitantes religiosos suelen gastar dinero en alojamiento, transporte, alimentos, souvenirs y otras actividades relacionadas. Esto puede generar empleo y desarrollo económico local, especialmente en áreas que dependen en gran medida del turismo. El turismo religioso puede fomentar el diálogo y la comprensión entre personas de diferentes creencias religiosas.

MESA 5

Ponencia 1: Análisis de la presencia digital de la oferta de hospedaje en la ciudad de Guanajuato.

Ponentes: Rafael Guerrero Rodríguez, Ángel Díaz Pacheco, Universidad de Guanajuato.

El Dr. Guerrero Rodríguez expuso un interesante modelo para la valoración del impacto del interfaz de navegación de las páginas web de hoteles ubicados en la ciudad de Guanajuato y del procesamiento de las reseñas u opiniones de sus usuarios; así, a partir de una selección de hoteles y del uso de Inteligencia artificial para el filtrado y el procesamiento de información, el Dr. Dejó ver la importancia y el valor que representa la adecuada proyección en medios digitales y la pertinencia del entorno “IA” para monitorear, entender, explicar y potenciar el valor de la información generada en la web; un modelo ostensiblemente replicable en otras áreas del sistema turístico.

Ponencia 2: Avances y retrocesos de la política pública ambiental y la participación ciudadana en el Caribe Mexicano.

Ponentes: Juan Javier Rojas Aguilar, Universidad Autónoma del Estado de Quintana Roo (UAQROO).

el Mtro. Juan Javier Rojas presentó una interesante crítica sobre las vicisitudes a las que se han enfrentado para su aplicación las leyes y normas en materia de protección ambiental en Quintana Roo. Con un atinado marco de referencia sobre la gobernabilidad y la gobernanza, expuso el panorama que deben cumplir los consejos consultivos ciudadanos para tomarse en cuenta y cómo éstos han sido utilizados tanto a favor y/o en contra de iniciativas sustentables.

MESA 6

Ponencia 1: El futuro del turismo sostenible: retos en materia de empleo, inclusión y reducción de la pobreza hacia el 2030. Ponente: Paola Herrera Moreno, Centro de Investigaciones Turísticas y Gastronómicas (CITG) de la Escuela Superior de Turismo del IPN.

Durante los trabajos de la mesa, se abordaron temas relacionados con el empleo y la reducción de la pobreza, se demostró el vínculo entre el turismo, el empleo y la reducción de la pobreza. Grandes retos se deben afrontar para minimizar la desigualdad entre y dentro las regiones, fueron evidenciados indicadores turísticos y relacionados con factores claves como el tipo de inversión, regulación política e informalidad. Se pudo concluir que elementos como inseguridad, marcos normativos, falta de información, son elementos que impactan de manera directa al empleo y reducción de la pobreza que obligan a pensar y replantear un análisis de gobernanza incluyente y cambios profundos de educación turística en la formación de profesionales del sector que respondan a los nuevos retos de la sostenibilidad.

Ponencia 2: Turismo y sostenibilidad en el Valle del Colca: una mirada desde las poblaciones locales. Ponentes: Rebeca Pocori Champi, Yessi Erika Villasante Mercado y Percy Andrés Calcina Quispe, Universidad Nacional de San Agustín, Perú.

En esta ponencia se habló de casos de estudio en el análisis de los efectos sociales, ambientales y económicos derivados del turismo. Se hizo un viaje narrativo por el valle de Colca, que nos mostró los índices de empleo, calidad de vida, participación de la población local, preservación del patrimonio, identidad y cultura, distribución de los beneficios, efectos en la economía local, efectos ambientales y la satisfacción en general, que nos llevó a destacar la necesidad de mejorar la calidad de los empleos turísticos para gestionar el crecimiento turístico de manera equitativa incrementando la participación de las comunidades dando pertinencia al tan anhelado enfoque turístico sustentable.

MESA 7

Ponencia 1: Instrumentación de políticas públicas en turismo: Programa Sectorial de Turismo del Municipio de Solidaridad.

Ponente: Mtra. Diana Judit Dzul Huchín. Secretaría de Turismo del Municipio de Solidaridad, Quintana Roo, México.

La ponencia de la Mtra. Dzul giró alrededor de los mecanismos implementados para la participación de la población del municipio de Solidaridad en el desarrollo de las políticas públicas locales para el turismo, considerando la importancia que la actividad registra para el municipio. Adicionalmente presentó los mecanismos de seguimiento y evaluación de dichas políticas, así como medidas innovadoras desarrolladas, como los módulos de ayuda al turista que generalmente no habían estado funcionando en otros destinos y que son parte fundamental para que el turista este orientado y pueda conocer más cosas y atractivos del destino que visita.

Ponencia 2: La percepción de desarrollo sostenible de los actores de gobierno de la comunidad menonita de Salamanca Bacalar, Quintana Roo.

Ponentes: Karina Amador Soriano, Romano Segrado Pavón, Universidad Autónoma del Estado de Quintana Roo (UAQROO); Francisco Llera Pacheco, Universidad Autónoma de Ciudad Juárez.

La ponencia se trató sobre la comunidad menonita en el municipio de Bacalar, Quintana Roo, mediante la cual se analizaron los problemas que han tenido para su integración en esta región del país y los apoyos que se les debe brindar para legalizar su identidad y sus situaciones legales; también se comentó la forma como la imagen de su comunidad se vio afectada por el desmonte de selva que realizaron para dedicarse a su actividad económica principal, la agricultura. Aunado a las implicaciones sociales que presentan con las comunidades que se encuentran a su alrededor, que si bien, ellos son libres de establecerse en cualquier parte del país, es sabido que algunas poblaciones donde se encuentran generalmente presentan descontentos debido a su forma de realizar la agricultura que puede no estar alineada a las políticas del sitio en el que se asientan.

MESA 8

Ponencia 1: Construcción social del espacio turístico-patrimonial de Querétaro. Estudio desde la proyección y/o la apropiación urbana. Ponentes: Katya Meredith García Quevedo, Gabriel Alfonso Corral Velázquez, Universidad Autónoma de Querétaro.

En esta mesa se expusieron los espacios de patrimonio cultural como detonadores del turismo. Querétaro es una joya histórica y cultural, en el que el centro histórico y la zona conurbada del estado juegan un papel importante de la construcción social, en el que no es necesario la construcción de nuevos escenarios, sino utilizar los recursos culturales disponibles para la interpretación y conocimiento del patrimonio cultural y los elementos emblemáticos de la ciudad. La comunidad local puede ser fundamental en la preservación de su patrimonio. A través de esta presentación se explora como la imagen turística de Querétaro se ha forjado gracias a la colaboración activa de sus habitantes, pese a sus recientes procesos migratorios. También se afirmó que los espacios de patrimonio cultural como detonadores del turismo. Querétaro es una joya histórica y cultural, en el que el centro histórico y la zona conurbada del estado juegan un papel importante de la construcción social, en el que no es necesario la construcción de nuevos escenarios, sino utilizar los recursos culturales disponibles para la interpretación y conocimiento del patrimonio cultural y los elementos emblemáticos de la ciudad. La comunidad local puede ser fundamental en la preservación de su patrimonio. A través de esta presentación se explora cómo la imagen turística de Querétaro se ha forjado gracias a la colaboración activa de sus habitantes, pese a sus recientes procesos migratorios.

MESA 9

Ponencia 1: Medición de Competitividad para Empresas Turísticas; Oportunidad de Impacto Social y Desarrollo.

Ponentes: Liliana Raquel Ruiz Fuentes, Universidad del Valle de México; José Carlos González Núñez, Facultad de Economía y Negocios de la Universidad Anáhuac México y Delfino Vargas Chanes, Programa Universitario del Desarrollo en la UNAM.

Actualmente la Medición de Competitividad para Empresas Turísticas se presenta como una oportunidad de medir el impacto social y desarrollo de los estados y el país. El factor determinante es el ingreso, ya que toda actividad que se pretenda desarrollar en una comunidad debe garantizar la calidad de vida de las personas involucradas, tener certidumbre de lo que conllevan los proyectos y sobre todo estar enfocados en los grupos de interés, es decir, a quién va dirigido todas las acciones. Se hizo mención que debe tomar en cuenta en entorno VICA: Volátil, Incierto, Cambiante y Ambiguo para la toma de decisiones y tener como referencia la cadena de valor que se crea en torno al proyecto. La medición de los datos permite también el cruce de información con todas las variables que se consideren necesarias.

Ponencia 2: Patrimonio biocultural y turismo: un aporte para el desarrollo local. Ponentes: Guillermo Isaac González Rodríguez y Juan Ríos Martínez, Tecnológico Nacional de México-Instituto Tecnológico José Mario Molina Pasquel y Henríquez.

Actualmente se ha tomado más en cuenta la importancia de reconocer y dar valor al patrimonio biocultural y la relación que tiene con el turismo, como parte del desarrollo local y su incidencia con los Objetivos de Desarrollo Sostenible. Los aspectos para considerar son que independientemente de cada proyecto, debe respetarse los usos y costumbres de las comunidades, conocer su organización interna y social. Para ello se presentó una propuesta integradora que incluye cuatro planos: local, sistémico, incluyente y formulador; lo cual permitirá determinar si un proyecto contribuye o no al desarrollo. El ponente recalcó que para ser participes en las comunidades es necesario ganarse su confianza, convivir con ellos, conocer sus necesidades y respetar las decisiones que tomen derivadas de las propuestas que se les presenten, no se puede imponer lo que ellos no creen que sea bueno para ellos, ya que finalmente si tiene éxito o fracasa le concierne solo a la comunidad.



IV CONGRESO DE TURISMO ALTERNATIVO

**De la Resistencia a la Resiliencia en
la Gestión del Turismo Alternativo**

16, 17 y 18 de noviembre

Conferencias





MTRO. ROBERTO DÍAZ ABRAHAM

**DIRECTOR GENERAL DEL MUSEO SUBACUÁTICO
DE ARTE**

MUSA, el arte de la conservación

Esta conferencia fue presentada por el Mtro. Roberto Díaz Abraham, quien es director general del Museo Subacuático de Arte (MUSA) ubicado en el Parque Marino Costa Occidental Isla Mujeres, Punta Cancún, Punta Nizuc. Destacó que anteriormente estuvo como gerente general de Aqua World desde 1993 hasta 2015. De enero de 2016 a diciembre de 2018 fue nombrado director general del Museo Submarino de Arte, y a partir de 2019 a la fecha es presidente fundador del MUSA. En 2018 fue nombrado presidente de la comisión de turismo de CCE, coordinador de esfuerzos de las diferentes asociaciones turísticas en los diferentes temas.

El Mtro. Roberto comenzó su conferencia hablando acerca de los inicios del Museo Subacuático de Arte que tenía como objetivo de creación ser un arrecife artificial y ayudar a la restauración de la vida marina en el área de Cancún e Isla Mujeres, y cómo fueron sus inicios que lo llevaron a ser un atractivo turístico como lo conocemos hoy en día y que es un lugar destacado para el turismo náutico. Respecto a los autores de estas esculturas mencionó que están hechas por artistas residentes del estado de Quintana Roo, ya que para él era importante reconocerlos y enaltecerlos, por otra parte, resaltó que estas esculturas fueron creadas a imagen y semejanza de personas reales a las que se involucraron en el proceso desde sacar sus moldes de cara y cuerpo para que sean lo más estético y real posible.

Al principio comentó cuales fueron las principales dificultades que tuvo el proyecto, ya que los costos para crear y sumergir las esculturas eran bastante altos, por lo que no era algo que pudiera salir de sus propios bolsillos, aunado a que se requería que el material fuera resistente al agua y la salinidad para que prevalezca por un tiempo prolongado, mencionó que las esculturas fueron creadas con cemento y varilla que se utilizan para la construcción convencional, los resultados fueron pocos positivos, ya que el agua salada las desgastaba provocando las rupturas y la desintegración del material, aunado a la contaminación que podrían provocar esos materiales al ecosistema marino.

Señaló que tuvieron que buscar métodos diferentes para que las esculturas resistieran, hicieron varias pruebas sin tener éxito. En un momento de pausa, mencionó con emoción que para su suerte un artista le compartió el secreto para hacer que las

esculturas tarden más tiempo utilizando los materiales correctos, esto les ayudó bastante, aunque resultara un proceso de elaboración caro. Indicó que para ello también buscaron que las instituciones gubernamentales les ayudaran en el proyecto lo cual lograron con mucho esfuerzo y dedicación en términos de obtención de permisos y autorización.

Señaló que, para suerte de ellos, el primer hundimiento de las esculturas fue un éxito, para ello necesitaron apoyo de buzos certificados y maquinaria para que se pueda hundir debido al peso que estas tienen, estudiaron bien la zona en la que debían sumergirlas garantizando que cumplieran con el principal objetivo que era ser un arrecife artificial a largo plazo. Debido a ese éxito decidieron crear más, buscando más artistas, más fuentes de financiamiento como empresas no gubernamentales que les apoyaran; lo cual consiguieron y de esa forma se realizaron más esculturas, mismas que conforman ahora el museo subacuático con figuras de personas, animales y objetos que representan la vida cotidiana del ser humano.

En la actualidad el museo consiste en alrededor de 500 esculturas individuales, agrupadas en cerca de 30 instalaciones. Las instalaciones están distribuidas en tres galerías: Salón Manchones, Salón Nizuc y Salón Punta Sam. En total, el área del museo cubre unos 420 metros cuadrados, mediante el cual se promueve la conservación de la vida marina y la protección del medio ambiente, así como mostrar la relación entre el arte y la ciencia entre los visitantes del museo.

Finalmente mencionó que este proyecto ha generado bastante frutos y aún están en planes hundir más esculturas, ya que el turismo de buceo ha crecido debido al interés que ha generado conocer y explorar el MUSA, esta actividad ha diversificado las actividades acuáticas en el destino porque promueve una nueva forma de disfrutar el mar y sus ecosistemas, creando opciones a los visitantes y turistas quienes ven a Cancún e Isla Mujeres solo como destinos de sol y playa. Invitó a los estudiantes a conocer el proyecto y pensar en nuevas ideas de negocios que contribuyan a la diversificación de proyectos turísticos alternativos.



**BIOL. MARIA ELENA GARCIA MUÑOZ,
M. en C. ANA KATALINA CELIS HERNÁNDEZ
LIC. MIGUEL ANGEL NAHUAT TUN**

El panel se llevó a cabo con la participación de la Bióloga María García es actualmente subdirectora de la Reserva de la Biosfera Caribe Mexicano de la Comisión Nacional de Áreas Naturales Protegidas (CONANP), el Lic. Miguel Náhuat es un Guía certificado de la originario de la comunidad de Xocén conocido como “El centro del mundo” que también es Cofundador de “Xocén Birding Trail” que se dedica a realizar Turismo de Naturaleza y Turismo Comunitario y la M. en C. Ana Katalina Hernández que es Arqueóloga y Maestra en Ciencias, se especializa en la exploración y estudios de ecosistemas subterráneos y en el 2022 creó su propia organización Karst Lab México que diseña estrategias para la conservación, el manejo y la promoción de ecosistemas subterráneos de la península de Yucatán. El panel fue moderado por la Mtra. Sonia Pacheco y constó de cuatro preguntas destacando los proyectos en los que han participado, los retos y oportunidades que han tenido desde las áreas en las que se desempeñan contemplando siempre la protección de los recursos naturales y la salvaguarda del patrimonio cultural.

El proyecto de la M. Ana Celis destacó estar enfocado en la conservación de las cuevas subterráneas con la intención de que las comunidades locales que habitan cerca sean quienes promuevan ese patrimonio y tengan un papel importante en su promoción y administración. Sus retos van desde ganarse la confianza de la comunidad, hasta los retos propios de hacer crecer la organización con los recursos que tiene y que a futuro sea una empresa sólida y reconocida por sus aportes. Entre sus objetivos destacan apoyar a otras comunidades e involucrar a los jóvenes universitarios a participar en proyectos comunitarios, así como aprender de las experiencias de otros e impulsándolos a crecer en esta modalidad de turismo.

El Lic. Miguel Náhuat mencionó que actualmente se encuentra trabajando en Turismo Comunitario y Turismo de naturaleza en Xocén, Yucatán, en la cual realiza actividades de observación de aves involucrando a gente de la comunidad para que sean parte de ese proceso y sean ellos quienes presten los servicios de guiado en la naturaleza. Por otra parte, mencionó que estas actividades al aire libre adicionan actividades culturales en el aspecto de tradiciones y costumbres además de reforestación de árboles

importantes para el medio ambiente. Uno de los retos de este proyecto fueron los permisos para construcción de infraestructura, ya que las instituciones de gobierno tienen un proceso tardado que en ocasiones llevan años en ser completadas, aunado además a la pérdida de los integrantes de su sociedad cooperativa por diversos motivos y la amplia cantidad de capacitaciones que se deben proporcionar, ya que no cuentan con los conocimientos necesarios para administrar el atractivo turístico conservando sus costumbres y actividades cotidianas que realizan.

Finalmente, la Biol. María Elena García, actualmente labora para la Comisión Nacional de Áreas Naturales Protegidas CONANP en el área administrativa de la Reserva de la Biosfera Caribe Mexicano, destacó que es necesario trabajar en la planeación, capacitación, establecer vínculos con universidades, investigadores, guías, prestadores de servicios, con el fin de la protección de las áreas naturales protegidas del caribe mexicano que sean preservadas. Uno de sus retos es de cómo el ser humano aprovecha los recursos naturales sin ver el futuro que se está creando que para ello la planificación y manejo de recursos a través de decretos y evitar que esas áreas sigan deteriorándose.

Finalmente, se les preguntó sobre ¿Qué debe identificar a un estudiante de Turismo Alternativo?, los tres panelistas coincidieron que deben de tener vocación, desarrollar habilidades blandas, conocimientos amplios y disruptivos, tener pasión, atreverse, perder el miedo a la pena, prepararse a través de las prácticas en campo, y sobre todo que les guste el Turismo Alternativo y todo lo que implica, que no tengan miedo a ensuciarse al momento de explorar. Que haya interés, pues eso les abrirá muchas puertas además de que ganaran experiencia fuera del aula; que finalmente es lo que cuenta, ya que no se puede valorar lo que no se conoce.



MTRO. MANUEL JULIEN MIROGLIO
PROFESOR INVESTIGADOR DE LA UNIVERSIDAD
TECNOLÓGICA DE LEÓN.

Turismo regenerativo: el impulso a la creación de experiencias transformadoras

El Maestro Manuel Miroglio es originario de Francia y desde el 2020 ha decidió vivir en México. Dedicado a ser profesor e investigador de la Universidad Tecnológica de León, tiene una maestría en Ingeniería Turística obtenida en Francia y maestría en Turismo Sostenible en Costa Rica. Además, es capacitador y conferencista internacional del turismo sostenible y regenerativo. Ha sido ganador del premio Nacional de la diversificación de producto mexicano en la categoría “Turismo Cultural”.

Inició su presentación mencionando que el turismo regenerativo ha sido una nueva tendencia del turismo por la que él ha llegado a tener un especial interés y está aplicando actualmente. *“La idea del turismo regenerativo va un poco más allá, no se trata solamente de conservar, sino también de regenerar y reparar el daño realizado”*. Por lo tanto, se centra en el destino, en las comunidades locales, en el medio ambiente y no en el turista o en el aspecto económico como actualmente se visualiza en el turismo convencional siendo este el más conocido.

Mencionó que a causa de la pandemia que se generó a finales de 2019, el turismo dio un gran giro radical, ya que debido al confinamiento obligatorio y después de la reactivación los lugares donde transitaba la gente deberían ser reducido a una capacidad menor de visitantes. Debido a estos cambios, el concepto de turismo regenerativo tomó más fuerza pues se hace en espacios poco concurridos y esto ha provocado que el turista tenga una mejor experiencia al involucrarse con las comunidades locales y realizar ciertas actividades que la misma comunidad realiza. En este experimentan desde hacer su propia tortilla hasta participar en la preparación de una comida tradicional, aunque no salga el alimento como lo haría una persona profesional, para el visitante es agradable debido a formó parte del proceso aunado a que ha estado más interesado en la cultura local y estas experiencias lo obligan a salir de la rutina.

Una de las características del turista al elegir su viajes, es que usualmente investiga todo lo necesario que debe saber del lugar, sobre sus tradiciones, cultura, gastronomía y

formas de vida, es así como se considera que el turismo regenerativo beneficia a las comunidades locales, así como a sus visitantes por el respeto al lugar y a su gente.

Indicó que en el turismo regenerativo hay que tener una cercanía con la naturaleza y las comunidades locales. Aunque existen destinos turísticos que ya están aplicándola, se busca que sean actividades de bajo impacto desde materiales orgánicos que son realizados para su venta y que los mismos visitantes puedan adquirir y así benefician económica y socialmente a las comunidades. Mencionó que parece tarea sencilla, pero es un poco retador debido a que pueden existir diversas complicaciones como que el atractivo sea solo por temporada y por tanto compensarlo con una actividad diferente, pero de la misma magnitud y experiencia, para ello de debe planear y gestionar de manera eficaz el recurso e involucrar a las personas de la comunidad para que ellos mismos generen nuevas experiencias en el turismo.

El Maestro ha aplicado esta modalidad en León, Guanajuato en una zona urbana específicamente en el Parque Metropolitano con el proyecto Reconextour, contó su experiencia desde el planteamiento y justificación del proyecto, reconocimiento de la zona, identificación de los actores que pueden involucrarse, y la creación de experiencias transformadoras que conjunta diversas vivencias multisensoriales que permite crear una conexión profunda con el medio natural, así como momentos únicos de relajación, de contemplación y de restauración concreta de los ecosistemas, tanto acuáticos como terrestres.

Finalmente enfatizó que no es necesario irse a sitios lejanos de donde uno vive para pensar en la creación de este tipo de proyectos, lo importante de ello es identificar el recurso y potenciarlo para el aprovechamiento sustentable y su permanencia para las futura generaciones.

IV Congreso de Turismo Alternativo organizado por profesores de tiempo completo celebrado del 16 al 18 de noviembre del 2023 en la Universidad del Caribe.



LIC. MIGUEL ANGEL NAHUAT TUN
FUNDADOR DE XOCEN BIRDING TRAIL

Desde la experiencia en la administración pública y el desarrollo del proyecto comunitario de Xocen birding trail en la comunidad de Xocén

El Lic. Miguel Náhuat es un Guía certificado de la NOM-09-TUR-1997, Licenciado en Desarrollo Turístico por la Universidad de Oriente de Valladolid, Yucatán, cuenta además con nueve años en el desarrollo y turismo comunitario y de naturaleza. Originario de la comunidad de Xocén conocido como “El centro del mundo”. Es igualmente Cofundador de “Xocén Birding Trail”, organización dedicada a realizar Turismo de Naturaleza y Turismo Comunitario. Actualmente coordina proyectos comunitarios y sociales del Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas. De igual manera fue parte de la administración pública del municipio de Valladolid y nombrado subdirector Municipal de Turismo.

Mencionó que en el 2014 el proyecto Xocén inició con la actividad focal de la observación de aves, a la vez que la van complementado con actividades dentro de la comunidad, en este caso su enfoque es el turismo de naturaleza y turismo comunitario. Sin embargo, para que se aplique esta modalidad de turismo la comunidad de Xocén tuvo que estar de acuerdo con el fin de ser beneficiados económica y socialmente.

Esta modalidad de turismo necesita de grandes cambios para dentro de la comunidad pero que no afecten a sus actividades diarias y menos a sus oficios, sobre todo entender que las actividades derivadas del turismo no las sustituyen. Mencionó que, al principio la comunidad no sabía mucho acerca de las aves o incluso de otros animales que viven alrededor siendo algo común para ellos, por lo que se dio a la tarea de organizar espacios para realizar la capacitación a la comunidad para que ellos sean los que operen las actividades y no una empresa externa de la que dependieran para comercializar sus experiencias.

Señaló que Xocen birding trail inició con tres personas y debido a su crecimiento, ha generado interés dentro de la comunidad a ser parte del proyecto. actualmente cuentan con 20 personas que forman parte de los planes de negocios bajo diferentes modalidades y han fijado como meta que al concluir el 2024 ofrecer el servicio de hospedaje para que los visitantes puedan aprovechar al máximo el destino realizando diversas actividades e

involucrándose en la cultura local. Mencionó algunas de las actividades y experiencias que han creado tales como: la realización del chocolate desde el tostado del cacao hasta el consumo de la bebida; participar en la elaboración de la comida tradicional yucateca como parte del turismo comunitario, lo favorable de esto es que los visitantes se involucran en la creación de los platillos tradicionales desde cero como por ejemplo buscar los insumos en los campos de cultivo, los troncos para la elaboración, generando así una mejor experiencia dándole un valor significativo a la parte gastronómica del destino. Por otra parte, mencionó que las personas que han sumado sus emprendimientos son visitadas en sus talleres de bordados, urdido de hamacas y el tallado de madera.

Mencionó que para crear proyectos comunitarios en el caso de Xocén han cruzado por varios obstáculos desde organizar reuniones con la comunidad para que conozcan los alcances del proyecto y estén de acuerdo con realizarlo, lo que derivó de discusiones y desacuerdos que poco a poco trabajaron con la creación de estrategias a corto, mediano y largo plazo para generar beneficios a la comunidad de manera equitativa. Una de las cosas que reconoce que le han servido para liderar este proyecto es que conforme se fue acercando a la comunidad aprendió a respetar e involucrarse en las creencias de los pobladores, ejemplo de ello es: pedir permiso a los aluxes al momento de ingresar a los cenotes y lugares sagrados para los locales y eso lo ayudó a ganarse la empatía y confianza de la comunidad.

Finalmente mencionó que el vivir en la localidad, crear desde cero el proyecto le ha dado una experiencia positiva y agradable que para el turismo es una riqueza incomparable que puede ser aprovechada de manera sustentable y respetuosa. Recalcó que la cultura maya del local es uno de los patrimonios culturales que preservan celosamente y lo mantienen a través de Laboratorio de Teatro Campesino e Indígena actuando en su propio idioma, mencionó que los jóvenes se involucran en las actividades de guiado y observación de aves dando oportunidad a las nuevas generaciones de conocer y valorar sus recursos naturales y culturales.



DRA. KARLA MONTSERRAT MATÚ HERNANDEZ
CONSULTORA REGIÓN PENINSULAR CAMPECHE -
YUCATÁN - QUINTANA ROO DE ECONNECTA FUNDES
LATINOAMÉRICA.

ECONecta, turismo comunitario

Licenciada en turismo especializado en administración, tiene una maestría en mercadotecnia estratégica, un doctorado en psicología laboral y gestión del talento humano con liga de investigación de marketing y en recursos humanos. Ha tenido experiencia en mercadotecnia estratégica, recursos humanos y planeación estratégica y desarrollo de marca, además de ser consultora de la región peninsular de Campeche - Yucatán - Quintana Roo de ECONecta Fundes Latinoamérica.

La Dra. mencionó cómo el turismo tradicional ha sido el más demandado debido a sus grandes hoteles de cadena en los principales destinos turísticos como Cancún. Pero, que, de igual manera, han existido proyectos de turismo comunitario y rural que aún antes de la pandemia han presentado diversas problemáticas como el acceso a servicios básicos como energía eléctrica, agua potable, acceso a internet y deficiencia en vías de comunicación y transporte debido a que no cuentan con infraestructura básica que dificultan que las actividades turísticas se realicen de manera óptima y no sea rentable.

Derivado de dichas problemáticas nace ECONecta como una posible solución, siendo esta una Fundación para el Desarrollo Sostenible incentivada por la gran cantidad de turistas que visitan la República Mexicana, misma que cada año aumenta considerablemente, esta cantidad de arribos anuales llevó a que algunas comunidades desarrollaran productos propios para satisfacer las nuevas necesidades de este sector que antes se inclinaba por un turismo masivo. Si bien la pandemia paralizó la actividad turística, y que al momento de reactivarse los viajes se debieron contemplar las medidas de seguridad y de higiene, los turistas optaron por lugares que no fueran de turismo tradicional que implicaran aglomeraciones, largos traslados o compartir transporte aéreo o terrestre. La necesidad del viajero lo llevó a optar por lugares abiertos con una cantidad reducida de personas en un área, el turismo comunitario fue parte de ese cambio, ya que cuenta con todas esas características. En pocas palabras, fue un giro completo las opciones de turismo.

La Dra. Matú mencionó que ECONecta promueve estas distintas opciones de turismo sustentable y sostenible en México, que en su mayoría son gestionadas y operadas

por mujeres y hombres de comunidades indígenas, sumando valor a sus propuestas a través de la promoción de su cultura, costumbres y tradiciones. Actualmente cuenta con tres regiones: Norte, Centro y la Península de Yucatán. El motivo de que solamente se centra en esas regiones es para poner orden a diversas zonas incluso áreas naturales protegidas que se han visto afectadas de manera indiscriminada por actividades poco planeadas y que no contemplan a las comunidades como tomadores de decisiones de su propio entorno. Es por ello por lo que ECONecta cuenta con áreas de capacitación tanto presencial como también de manera online para preparar a las personas de la comunidad para ser ellos quienes operan sus actividades y los beneficios sean justos para todos contemplado los pilares de la sustentabilidad.

Mencionó que con la cantidad de destinos que opera ECONecta, pueden realizarse rutas teniendo diversas variantes de turismo o enfocarse a una sola modalidad de turismo dependiendo del visitante, lo beneficioso de ello es que el pago se hace directamente en las comunidades y no desde una persona fuera de ella como un consultor o la persona quien te agenda la visita por correo o teléfono móvil, es decir, es sin intermediarios. La forma en la que se impulsó al proyecto fue a través de alianzas, buscando apoyos fuera de las zonas en las que se labora, para que las comunidades locales puedan desarrollarse y capacitarse para ser ellos mismo que operen su propio destino y pasen sus conocimientos y gestión a las futuras generaciones. Actualmente tienen a 458 beneficiarias y beneficiarios, trabajan en 12 destinos reconocidos como patrimonio UNESCO: Cabañas Calakmul, Hilos de Vida, Artesanos Sabios, Amanecer del Río Bec, Casa Ka'an, Las Bromelias, Balam Nah, Síijil No Ha, Selva Bonita, Community tours Sian Ka'an, Cooperativa Punta Allen, y Xyatt Community, así como seis Áreas Naturales Protegidas. Concluyó diciendo que *“Además de esto los precios de los destinos son accesibles para público en general para que todos tengan la oportunidad de disfrutar y divertirse realizando un tipo de turismo diferente y más activo de la cual ningún turista pueda arrepentirse.”* Invitó a los estudiantes a conocer los lugares y compartir las experiencias para que estos destinos crezcan y se desarrollen para la mejora de la calidad de vida. Para más información pidió visitar <https://econecta.org>.



BIOL. MARIA ELENA GARCIA MUÑOZ
SUBDIRECTORA DE LA RESERVA DE LA BIOSFERA CARIBE
MEXICANO DE LA COMISIÓN NACIONAL DE ÁREAS
NATURALES PROTEGIDAS

Turismo y áreas naturales protegidas”

La bióloga María Elena García es actualmente subdirectora de la Reserva de la Biosfera Caribe Mexicano de la Comisión Nacional de Áreas Naturales Protegidas (CONANP). Ha sido 3 años como enlace del Fondo Mexicano para la Conservación de la Naturaleza y la Comisión Nacional de Áreas Naturales Protegidas para el financiamiento en ANPS (Áreas Naturales Protegidas). Colaboró siete años con más de cuarenta procesos de creación, modificación y recategorización de decretos de Áreas Naturales Protegidas, Cuatro años de elaboración y publicación de Programas de Manejo de ANP Estatales y Federales.

Al principio mencionó que México está considerado como un país megadiverso debido a que se tienen varios kilómetros en las cuales cada tipo de relieve que existe hay diferentes tipos de especies de animales y plantas que al nivel global México tiene el quinto lugar en plantas, tercer lugar en mamíferos, onceavo lugar en aves, segundo lugar en reptiles y quinto lugar en anfibios; esa biodiversidad aportan servicios ecosistémicos para el beneficio de la humanidad que transforma esos recursos en alimentos, medicamentos, energía y por otra parte aportan servicios para regular el clima, agua, suelo, polinización. Aparte de los servicios naturales que estos proveen se ha implementado los Servicios Culturales y tienen un valor de apreciación vinculado con la cultura local con su ecosistema.

Mencionó que a lo largo de los años la humanidad ha utilizado estos recursos que actualmente se han visto afectados y ha impactado negativamente por el crecimiento de la población y de las ciudades debido a la producción a gran escala que ha incrementado la generación de residuos sólidos y han sido desechados sin el debido manejo, estos finalmente se encuentran en ecosistemas como bosques, ríos, lagunas, incluso el mar, esto ha creado otros problemas como el cambio climático, pérdida de suelo, exceso de basura, plásticos, además de la dispersión de las especies a otros lugares que pueden tener el riesgo de desaparecer por querer adaptarse a un nuevo hogar y ser devorados por los depredadores o incluso generar una nueva plaga y afectar o desaparecer un ecosistema importante.

La conferencista dio una breve explicación de la creación de la Comisión Nacional de Áreas Naturales Protegidas (CONANP) mencionó que gracias a ello se han protegido diversas especies y ecosistemas a través de sus programas de manejo en la cual se establecen las actividades que se pueden realizar y las que no están permitidas.

Indicó que en el caso del turismo en las áreas naturales las actividades de bajo impacto abren la puerta para que estas áreas sean reconocidas o incluso para ser aprovechadas de manera sustentable y responsable a través del turismo alternativo; para garantizar que las actividades cumplen con estas condiciones la CONANP creó un modelo de capacidad de carga donde se establece específicamente la cantidad de personas que puede entrar a un sitio por día evaluando la actividad que se realiza, considerando los obstáculos que se puedan presentar, los recursos materiales y humanos que se tienen.

Finalmente mencionó que de esta manera se promueve el aprovechamiento sustentable de los recursos naturales y contribuye como una alternativa sólida para el desarrollo de las comunidades que habitan al interior de estos espacios y en su zona de influencia, generando beneficios económicos y socioambientales. Invitó a los jóvenes a ser participes en estos cambios, que al pensar en el diseño de actividades en áreas naturales contemplen los planes de manejo y consulten la normativa que existe en materia ambiental, sobre todo dejar de tenerle miedo a las instituciones de gobierno, ya que no son enemigos sino aliados para la preservación de los recursos naturales del país.

IV Congreso de Turismo Alternativo organizado por profesores de tiempo completo celebrado del 16 al 18 de noviembre del 2023 en la Universidad del Caribe.

Talleres



En el marco del IV Congreso de Turismo Alternativo se llevaron a cabo talleres mediante los cuales los estudiantes pusieron en práctica conocimientos y habilidades adquiridas durante su carrera, y de la información que derivaron de las conferencias dadas por expertos en actividades y proyectos de turismo alternativo. Se realizaron los siguientes talleres:

Taller Inducción a los primeros auxilios en actividades turísticas

Objetivo: Fomentar una cultura de seguridad e higiene en las actividades afines al turismo para esta actividad los estudiantes llevaron material para trabajar de manera individual y poner en práctica los conocimientos.

Instructor: José Jacobo Aguilar Canul



Figura 1. Practica de RCP



Figura 2. Reconocimiento del lesionado



Figura 3. Aplicación de torniquete



Figura 4. Reconocimiento al instructor

Taller de observación de aves

Objetivo: Conocer las técnicas de observación de aves identificando las especies que se encuentran en la Universidad del Caribe y sus alrededores con el fin de reconocer las que se encuentran en las listas de especies protegidas.

Instructor: Enrique Mota Flores



Figura 1. Uso de los binoculares



Figura 2. Observación de especies en el área de conservación



Figura 3. Observación de aves en el audiorama

Taller de Diseño de experiencias turísticas regenerativas

Objetivo: Identificar los elementos claves para el diseño de una experiencia de turismo regenerativo, los estudiantes trabajaron en equipo para la creación de experiencias a partir del conocimiento previo respecto a las áreas naturales protegidas de la Península de Yucatán.

Instructora: Mtro. Manuel Julien Miroglio. Profesor Investigador de la Universidad Tecnológica de León, Guanajuato.



Figura 1. Indicaciones para la actividad



Figura 2. Diseño de experiencias en equipo



Figura 3. Presentación final de las experiencias diseñadas

EONecta: Turismo Comunitario (Plataforma de rutas)

Objetivo: Los participantes adquirirán conocimientos sobre la plataforma de EONecta y elaborarán de rutas de viaje a partir de los destinos ecoturísticos y comunitarios.

Instructora: Dra. Karla Monserrat Matú Hernández de EONecta, Fundes Latinoamérica



Figura 2. Diseño del pasaporte EONecta



Figura 2. Ganadora del reto EONecta



Figura 2. Presentación final del pasaporte EONecta

Taller LEGO® y ODS: manos a la obra por un mundo mejor

Objetivo: Definir la visión profesional al 2030 e Identificar cómo esa visión encaja con alguno de los objetivos de la ONU y con las actividades que desempeñaran como profesionales del turismo alternativo.

Instructor: Mtra. Ann Margareth Morales



Figura 1. Alineación de los ODS con sus diseños



Figura 2. Construcción de sus diseños



Figura 1. Visión general unificando cada uno de los diseños

Aprendiendo a rodar en bicicleta de montaña

Objetivo: Los estudiantes conocerán las bases relacionadas al uso correcto de la bicicleta de montaña en la zona, además de reconocer los principales problemas o fallas que generalmente se presentan en estas para que finalmente puedan practicar en los senderos diseñados dentro de la Universidad del Caribe.

Instructores: Antonio Nava y Mairobi Sosa Dorantes



Figura 1. Explicación del componente de las bicicletas



Figura 2. Reconociendo la estructura de la bicicleta



Figura 3. Practicando en los senderos de la Universidad

XVII CONGRESO INTERNACIONAL DE GASTRONOMÍA

Gastronomía Con**Ciencia**

15, 16 y 17 de noviembre



17^o

CONGRESO
INTERNACIONAL DE
GASTRONOMÍA

Conferencias





SRA. ADY PECH Y LA SRA. BLANCA ALAMILLA COCINERAS TRADICIONALES Y LA CHEF MARCY BEZALEEL.

Panel: acciones para el impulso de la cocina quintanarroense

La Sra. Ady Pech, cocinera tradicional reconocida y registrada ante el Conservatorio de la Cultura Gastronómica, ha desarrollado su trabajo en el campo y en actividades en pro de la agricultura orgánica, representando a nuestro país en diferentes foros nacionales e internacionales. Aboga por la alimentación orgánica, arraigada en la tradición y sostenible en su práctica. Su especialidad culinaria es el Pescado en Hoja de Makulan, una receta legada por su abuela.

Por su parte, la Sra. Blanca Alamilla es reconocida por su habilidad culinaria, destacándose en la preparación de comidas para grandes eventos y festividades religiosas. Ha participado en diversos foros gastronómicos a nivel nacional e internacional, aportando sus recetas y conocimientos culturales en el libro de Cocina Cotidiana de Quintana Roo. Actualmente, se destaca como una figura mediática, compartiendo la riqueza de la cocina tradicional de Quintana Roo a través de reportajes en televisión y radio.

El chef Marcy se graduó en el Centro Culinario Ambrosía en la Ciudad de México. Cuenta con estudios en alimentos de caza mayor y caza menor en España, así como capacitación en enología, higiene, sanidad y gestión de restaurantes. Su carrera ha sido marcada por roles de chef ejecutivo en distintas unidades de la cadena Fiesta Inn y su participación en la apertura de varios restaurantes en Cancún. Destacado por su liderazgo en la CANIRAC y reconocido por su contribución a la difusión de la gastronomía, actualmente se desenvuelve como empresario restaurantero y presidente de Cocineros de Quintana Roo A.C., promoviendo el desarrollo gastronómico en la región.

La cocina tradicional de Quintana Roo es reconocida por su enfoque en promover las cocinas autóctonas, destacando el uso de productos locales como elementos clave en sus platos. Este enfoque no solo preserva la cultura culinaria, sino que también beneficia a la economía local al proporcionar ingresos a agricultores y productores locales e impulsando el turismo en la región.

En la conversación, la Sra. Ady señaló que las nuevas generaciones están abandonando las prácticas culinarias tradicionales, ya que prefieren la conveniencia de

los alimentos pre elaborados, perdiendo así las tradiciones familiares. Mencionó cómo en el pasado se valoraba la obtención de productos locales y se transmitía no solo el conocimiento de la cocina, sino también técnicas agrícolas para obtener alimentos más nutritivos y de mayor calidad.

El chef Marcy destacó la relevancia del desarrollo de los productos locales para promover la sustentabilidad en el estado. En este sentido, apoya la legislación federal que impulsa la gastronomía estatal y aboga por preservar la cocina tradicional, asegurando el respaldo adecuado para quienes promueven estas tradiciones culinarias. Además, mediante eventos gastronómicos, ha logrado difundir la cocina del Caribe mexicano tanto a nivel nacional como internacional, destacando los ingredientes locales como protagonistas en cada platillo.

La Sra. Blanca relató su experiencia de cocinar para diversos tipos de eventos, lugares y espacios, enfatizando que los ingredientes correctos, el gusto y el amor al arte de cocinar son los factores principales para obtener aquellos sabores que hacen único a cada platillo. Así mismo, compartió que la elaboración de composta con desechos orgánicos y estiércol con buena humedad son de provecho para la siembra de los productos, junto con los biofertilizantes para evitar plagas. Las cocineras tradicionales, a través de la elaboración de sus platillos promueven que la gastronomía de nuestro estado se vea reflejada guardando sus sabores, técnicas y características propias. Gracias a la transmisión del conocimiento acerca de su uso y los procesos para cocinarlos es posible conocer los sabores y formas de preparación correctas, sumándose a la tradición culinaria del estado.

La cocina, es un espacio en el cual los cocineros experimentan sabores y técnicas en la creación de platillos sustentables. Para que esto se logre, es necesario hacer alianzas y trabajar en equipo. Es importante que los estudiantes de Gastronomía no se queden con dudas, es importante que pregunten, que se interesen por aprender, que complementen los conocimientos adquiridos en casa y aprendan más acerca de ingredientes, procedimientos y técnicas que permitan el desarrollo y evolución de los conocimientos obtenidos a través de la herencia de generaciones pasadas. El ser constante es parte fundamental para obtener buenos resultados, quien está dispuesto a aprender, se arriesga a tomar retos que descifrá a lo largo de todo el proceso que lo lleve hasta lograr su objetivo.



ING. JORGE IGNACIO PELÁEZ

INGENIERO ACUICULTOR

Acuicultura como recurso ante la insuficiencia alimentaria

El ponente de este tema es un experimentado profesional de la acuicultura con 42 años de experiencia en el campo. Ha adquirido conocimientos tanto en México como en la Universidad de Auburn en Alabama, Estados Unidos. Su trayectoria incluye la creación de más de 15 proyectos de acuicultura a nivel nacional y la introducción de nuevas especies en México, como la Tilapia Rocki Mountain White y la Langosta Australiana. Además, ha capacitado a más de 150 técnicos en acuicultura y ha trabajado con diversos sistemas y especies, incluyendo estanques rústicos, jaulas flotantes, canales rápidos tradicionales, tanques circulares y canales rápidos en estanques.

Su destacada labor lo ha convertido en ponente en eventos tanto nacionales como internacionales, y ha recibido importantes reconocimientos, como el otorgado por la WORLD AQUACULTURE ASSOCIATION por su contribución al desarrollo tecnológico de la acuicultura y un Doctorado Honoris Causa de la Universidad UDS GLOBAL UNIVERSITY por su aporte al desarrollo de la acuicultura en México.

La conferencia se rigió con el propósito de explorar y abordar la compleja problemática del sobreconsumo que prevalece en la sociedad contemporánea. Además, la ponencia se orientó a anticipar y analizar proyecciones futuras, trazando un horizonte temporal que abarca desde los próximos diez hasta los 30 años. En este contexto, la conferencia se enfocó específicamente en examinar de qué manera la acuicultura puede emerger como una solución viable para contrarrestar este desafío global.

Con el objetivo de proporcionar una comprensión exhaustiva sobre la influencia presente y futura de la acuicultura, el ingeniero Jorge Peláez compartió su destacada experiencia en el campo, aportando datos y cifras pertinentes que enriquecen la perspectiva de los gastrónomos. Este valioso aporte no solo contribuye significativamente a la apreciación de la actividad acuícola en la actualidad, sino que también arroja luz sobre las proyecciones que marcarán el futuro de esta industria.

Para muchos participantes, este fue su primer encuentro con esta temática, y aunque la complejidad del tema podría haber generado cierta complicidad para su

comprensión, el ingeniero Peláez explicó la relevancia y la importancia de la acuicultura en el panorama actual y futuro. Entre los puntos abordados en la conferencia, se destacan: ¿Qué es la acuicultura?, el futuro de la acuicultura, principales problemáticas de la insuficiencia alimentaria a nivel global y local, desventajas de la acuicultura, ventajas y beneficios de la acuicultura y ¿Qué responsabilidades tienen los futuros gastrónomos?

Cada uno de estos puntos, desarrollados con maestría por el ingeniero Jorge Peláez, reveló aspectos esenciales y perspectivas reveladoras. Se subrayó la idea de que la acuicultura puede convertirse en un sistema sustentable, contrarrestando la insuficiencia alimentaria. El ingeniero enfatizó que el aumento en la captura de la vida marina, impulsado por avances tecnológicos y la creciente demanda turística en zonas como Cancún, es una de las causas fundamentales de este problema.

Un pronóstico intrigante surgió durante la exposición: la predicción de que, dentro de 30 años, aproximadamente el 70% de los productos marinos serán producidos mediante la acuicultura. Esta afirmación invita a una profunda reflexión sobre la inevitabilidad de la sobrepesca y sus consecuencias.

Una ventaja esencial de la acuicultura que resaltó Peláez es su capacidad para proporcionar un respiro a la vida marina, permitiéndole recuperarse y generando mayores niveles de producción a precios más accesibles. El cierre de la conferencia se marcó con una sesión de preguntas y respuestas, donde el ingeniero profundizó en temas específicos, consolidando aún más el impacto educativo del evento.

En última instancia, la conferencia se reveló como un evento de gran relevancia e interés para los estudiantes, ya que no solo proporcionó una visión perspicaz de la evolución del mundo gastronómico en los próximos años, sino que también planteó inquietudes acerca de cómo estos cambios afectarán a la sociedad en su conjunto. La particular atención dada a las condiciones propicias para la acuicultura en Cancún añade una dimensión local a la relevancia global de este tema, instando a todos los presentes a prepararse proactivamente para el futuro culinario y ambiental que se avecina.

17° Congreso Internacional de Gastronomía. Gastronomía ConCiencia. Universidad del Caribe organizado por profesores del Programa Educativo. 15 de noviembre 2023.
Autor: Sebastián Camacho Castillo



FERNANDO PALACIOS CHEF INVESTIGADOR

Gastronomía 360

Project manager, chef investigador y desarrollador de diferentes soluciones gastronómicas. Su expertise en el ámbito culinario de más de 10 años abarca restaurantes fine dining como Mugaritz, DiverXO, Quique Dacosta, Abadía Retuerta Le Domaine (mejor hotel de mundo por la revista Adrew Harper). Además, ha liderado equipos de I+D en diversos grupos de restaurantes para su expansión nacional e internacional. Desde 2018 miembro del Basque Culinary Center Innovation, donde trabaja en el diseño, desarrollo e investigación de nuevos productos gastronómicos con especial atención al alto valor gastronómico, la sostenibilidad y las tendencias globales.

En la conferencia impartida por el chef Fernando Palacios, habló acerca de la BBC Innovation, que es considerado como el primer centro gastronómico, donde se han llevado a cabo diversos proyectos de investigación y revistas científicas; todo con la finalidad de crear productos con un alto valor culinario. Es decir, generan productos con características organolépticas óptimas con un enfoque saludable y con autenticidad. BBC Innovation tiene como principios: creatividad, adaptación, aprendizaje, experimentación y cuestionamientos. La frase que llama la atención es: *“No porque así se haga o se haya hecho durante mucho tiempo significa que está bien hecho o que no haya otras formas de hacerlo”*.

Este centro busca la satisfacción del consumidor, la calidad y la seguridad alimentaria y el desarrollo de sus productos de acuerdo con sus materias primas. Aunque no solo es el producto, también es el contexto. Por poner un ejemplo, una de las funciones es la creación de dietas específicas, satisfaciendo todas sus necesidades nutricionales, todo esto con un enfoque sostenible. Impulsando la transformación digital dando como resultado algo delicioso, sostenible y saludable.

De acuerdo con Palacios y con ayuda de autores definen la gastronomía como un campo amplio que abarca la comida, la cocina, los ingredientes y las tradiciones culinarias de una región o cultura. Por otra parte (Brillat-Savarin 2023), en su obra "Fisiología del gusto", define la gastronomía como "el conocimiento razonado del arte de comer bien". Seguido a esto Brillat Savarin en su famosa frase "somos lo que comemos", que resalta

la relación entre la comida y la identidad es decir la gastronomía es una disciplina que involucra creatividad, ciencia y cultura.

Para dejar en claro el concepto de gastronomía (Auguste Escoffier 2023), conocido como el rey de los chefs y el chef de los reyes, fue un influyente chef francés que estableció estándares en la gastronomía y en la organización de la cocina profesional dejando en claro que la gastronomía va más allá de simplemente comer. Incluye aspectos culturales, históricos, científicos y creativos relacionados con la comida y la cocina. De igual forma, se ve a la gastronomía como una herramienta de transformación. Buscando adaptarse a una forma innovadora, sostenible y creativa con productos de alto valor culinario

Concluyó la conferencia con el tema de la sostenibilidad en la gastronomía la cual implica practicar técnicas culinarias y de consumo que minimizan el impacto ambiental, promoviendo la equidad social y manteniendo la viabilidad económica a largo plazo, dentro de ello se incluyen el uso de ingredientes locales y de temporada para reducir la huella de carbono asociada con el transporte de alimentos, brindando así un apoyo a productores locales y a prácticas agrícolas sostenibles, como la agricultura orgánica o regenerativa, la reducción del desperdicio de alimentos a través de técnicas de cocina que aprovechan al máximo los ingredientes y la gestión eficiente de los excedentes.

Se observa y toma la sostenibilidad en la gastronomía como algo que implica tomar decisiones conscientes en todas las etapas, desde la selección de ingredientes hasta la forma en que se preparan los alimentos, con el objetivo de cuidar el medio ambiente, apoyar a las comunidades locales y garantizar la continuidad de los recursos para las generaciones futuras.

17° Congreso Internacional de Gastronomía. Gastronomía ConCiencia. Universidad del Caribe organizado por profesores del Programa Educativo. 15 de noviembre 2023.

Autor: José Emanuel Sebastián Andrés



"El efecto cardioprotector de la Dieta Mediterránea y sus principales componentes y su adaptación a la dieta mexicana"

La Dra. es una destacada profesional altamente calificada en el campo de la nutrición, con una licenciatura de la Universidad Tecmilenio y una maestría en Nutrición y Metabolismo, con enfoque en nutrición clínica, obtenida de la Universidad Rovira i Virgili (URV) y la Universidad de Barcelona, España.

Además, ha alcanzado el grado de doctora con honores y reconocimiento internacional en el programa de Nutrición y Metabolismo de la URV. Su experiencia incluye la investigación postdoctoral en el CIBERobn, donde ha investigado los efectos de diversos componentes de la dieta mediterránea en la calidad de vida, salud mental y función cognitiva, así como el uso de ciencias ómicas. Ha colaborado en proyectos internacionales de renombre, como el Global Cancer Update Programme y el proyecto Eat2BeNice. Además, cuenta con experiencia práctica en nutrición clínica tanto en el sector público (IMSS, ISSSTE) como en el privado en México.

Asimismo, ha ejercido la docencia tanto en México como en España, donde supervisa trabajos de grado y máster en la URV y la Universidad Oberta de Catalunya. Realizó una pasantía en la Université Paris - Sorbonne Paris Nord, en la Unidad de Investigación en Epidemiología Nutricional (EREN), y en 2022 recibió el reconocimiento de la Fundación SENPE por uno de los mejores proyectos de investigación en nutrición liderados por jóvenes investigadores.

La Dra. inició dando hincapié sobre los inicios de la dieta mediterránea, surge en 1978 a través del estudio de los científicos Ancel y Margaret Keys, llamado el estudio de los 7 países, en el que se diferenciaba la tasa de mortalidad por enfermedad coronaria de diversos países por factores diferentes de cada país. Las enfermedades cardiovasculares están reconocidas como la principal razón de mortalidad a nivel mundial, esta enfermedad que deriva a otras, es influenciada por diversos factores, tanto los que son modificables como los que no lo son, en la cuestión de los modificables se encuentra la alimentación, actividad física, sedentarismo; entre los no modificables se encuentran el sexo, historia familiar, etc.

En la dieta mediterránea, no se ve prohibido ningún alimento sino su control en el consumo de este, así como su consumo de los productos frescos que traten de no ser procesados, este tipo de dieta cuenta con productos que son esenciales los cuales deben de ser consumidos, que son el aceite de olivo y los frutos secos que deben de ser consumidos por lo menos 3 veces a la semana en una cantidad de 30 gr al día.

Añadió explicando que en 1 año de 2013, se llevó a cabo una investigación en España que examinó a una población dividida en tres grupos, cada uno siguiendo distintos tipos de alimentación. Estos grupos fueron asignados a seguir una dieta mediterránea con aceite de oliva, una dieta mediterránea con frutos secos y una dieta baja en grasas. Después de un periodo de tiempo, se observaron diferencias significativas entre los resultados obtenidos por cada grupo. Se encontró que aquellos que siguieron la dieta mediterránea con aceite de oliva y frutos secos presentaban una menor probabilidad de contraer enfermedades cardiovasculares y parecían estar mejor protegidos en comparación con los otros grupos.

Durante la conferencia la Dra. comentó que el aceite de oliva se destaca como la principal fuente de grasa consumida en la dieta mediterránea. Este se clasifica en tres categorías: aceite de oliva extra virgen, aceite de oliva virgen y aceite de oliva. El primero se considera de una calidad superior, y las distinciones entre ellos radican en el proceso de producción que cada uno experimenta. Estas variantes poseen características diversas que las distinguen entre sí.

No, obstante para reforzar explicó que el aceite de oliva aporta ácidos grasos insaturados y vitamina E, constituyendo componentes esenciales para una dieta equilibrada. Se llevan a cabo investigaciones periódicas para obtener nuevos datos y determinar si estos productos realmente benefician la salud, con el objetivo de promover su uso a nivel global, no limitado a un país específico. El consumo de aceite de oliva se ha asociado con una reducción del 26% en los casos de infartos cardiovasculares cuando se consume en una cantidad de 25 gramos. Además, se ha demostrado que ayuda a disminuir la mortalidad relacionada con enfermedades cardiovasculares, así como otras condiciones como el cáncer y enfermedades respiratorias, entre otras.

Por otro lado, habló que, en la dieta mediterránea, los frutos secos como almendras, avellanas y pistachos, así como una variedad de semillas, son componentes principales. Se recomienda su consumo en su estado natural, ya que, al ser procesados, pierden parte de sus características proteicas.

En conclusión, gracias al estudio de la dieta mediterránea, se puede identificar aquellos productos que contribuyen a reducir los factores de riesgo asociados con enfermedades cardiovasculares e incluso otros tipos de enfermedades. Estos alimentos ofrecen mejores perfiles nutricionales y contienen grasas naturales que no están tan procesadas.

Se considera que, al cambiar el tipo de alimentación en el país, se logrará una adaptación que conllevará beneficios para la salud. Esto incluye la reducción de riesgos relacionados con enfermedades cardiovasculares, así como una mejor gestión del peso y la alimentación. En muchas ocasiones, la dieta actual está saturada de grasas de origen animal que pueden ser perjudiciales para el sistema.

La dieta mediterránea presenta notables diferencias en comparación con la dieta mexicana, como la que se encuentra en el "Plato del Bien Comer", y ofrece beneficios significativos para la población. Debería ser considerada como un modelo a seguir en cada país, fomentando así una mejora continua en la salud pública y evitando los problemas derivados de una alimentación deficiente.

17° Congreso Internacional de Gastronomía. Gastronomía ConCiencia. Universidad del Caribe organizado por profesores del Programa Educativo. 15 de noviembre 2023.

Autor: Cupul Cob Diana Guadalupe.



DRA. VICTORIA MARISOL HERRERA JIMENEZ

La gastronomía ¿Arte o Ciencia?

La Dra. Victoria Marisol Herrera Jiménez, es Química por parte de la Universidad Nacional Autónoma de México. Realizó estudios de posgrado obteniendo el grado de Maestra en Ciencias de Los Alimentos por parte de la Universidad Iberoamericana y el de Doctora en Biotecnología por parte de la Universidad Autónoma Metropolitana, de estos estudios presentó varios trabajos en congresos nacionales e internacionales, de los cuales, algunos se han publicado y citado. Su desarrollo profesional como investigadora se ha llevado a cabo en instituciones oficiales como el Instituto Nacional de Ciencias Médicas "Salvador Zubirán", la Universidad Autónoma Metropolitana, el Instituto de Química; la Universidad Nacional Autónoma de México y el Instituto de Investigaciones Atmosféricas. Mientras que, en el sector privado, se ha desempeñado como saborista trainee y subgerente de investigación y desarrollo en Robertet de México.

Como introducción a su conferencia habló acerca de la Química Culinaria, la cual es el estudio de los componentes químicos de los alimentos, cómo se transforman durante la cocción o procesamiento, y cómo interactúan con el cuerpo durante la digestión. Esta rama de la ciencia examina las proteínas, carbohidratos, grasas, vitaminas, minerales y otros compuestos presentes en los alimentos, así como los cambios químicos que experimentan bajo diferentes condiciones de procesamiento o almacenamiento.

Señaló que, a pesar de que es un tema apasionante y muy útil para el gastrónomo, el enfoque educativo en la enseñanza de la química básica puede no estar adaptado a las habilidades de aprendizaje de los estudiantes, lo que dificulta su comprensión. Por otro lado, también puede haber falta de interés al no existir una conexión directa entre la ya que muchas veces no existe una conexión directa entre la química y sus intereses personales, lo que reduce su motivación para aprenderla.

Avanzando en los temas, platicó como la gastronomía fue evolucionando con el hombre desde el neolítico y paleolítico, resaltando que durante el paleolítico la evolución de la gastronomía estuvo influenciada por las limitaciones de la época y el entorno de los primeros seres humanos. Estos grupos dependían principalmente de la caza, la pesca y la recolección para obtener alimentos.

La dieta consistía principalmente en carne de animales que cazaban, pescados, mariscos, frutas silvestres, bayas, nueces y vegetales. La cocina era muy básica y se centraba en el consumo de alimentos crudos o ligeramente procesados, ya que no se habían desarrollado técnicas avanzadas de cocción.

Al dominar el fuego, éste se convirtió en una herramienta crucial para la gastronomía permitiendo la cocción de carnes y vegetales, lo que no solo hizo los alimentos más digeribles, sino que también ayudó a eliminar ciertas bacterias y parásitos presentes en la carne cruda ya que con el fuego se desnaturalizan y rompen proteínas que son los aminoácidos. Al ingerir alimentos cocidos y continuar evolucionando los humanos se volvieron sedentarios, tuvieron cambios anatómicos como la reducción de la mandíbula y el desarrollo del cerebro, formaron asentamientos humanos y transformaron los alimentos creando cultura.

Continuando con la conferencia, habló acerca de la definición de “culinaria” como el arte o la práctica de cocinar y preparar alimentos. Se refiere al conjunto de conocimientos, técnicas, habilidades y prácticas relacionadas con la preparación, manipulación y presentación de alimentos para su consumo. La culinaria abarca desde la selección de ingredientes frescos hasta la combinación adecuada de sabores, métodos de cocción, presentación estética de los platos y la creatividad en la elaboración de recetas.

Explicó que, por su parte, las artes culinarias se refieren al conjunto de habilidades, conocimientos y técnicas utilizadas en la preparación, presentación y creación de alimentos. Esto incluye diversas disciplinas como la cocina, la repostería, la panadería, la coctelería y otras especialidades gastronómicas.

Los profesionales de las artes culinarias, como chefs y cocineros, emplean métodos de cocción, combinaciones de sabores y técnicas de presentación para transformar ingredientes en platos atractivos y deliciosos. Estas habilidades varían desde las más básicas hasta las más avanzadas y especializadas, y su práctica se desarrolla a través de la experiencia, la formación y la creatividad. En el mismo sentido, la gastronomía es el arte y la práctica de preparar, cocinar y presentar alimentos. Es mucho más que simplemente la acción de cocinar; implica una combinación de habilidades culinarias, conocimiento de ingredientes, técnicas de preparación, presentación estética y una comprensión profunda de los sabores y la cultura alimentaria.

También explicó el concepto de “biocultural” el cual consiste en la integración de dos términos: "bio", que hace referencia a la vida o los seres vivos, y "cultura", relacionado con las costumbres, conocimientos y actividades de una sociedad o grupo

humano. En conjunto, biocultura representa un enfoque que busca promover un estilo de vida más sostenible, respetuoso con el medio ambiente y centrado en la salud.

Este concepto abarca prácticas y valores relacionados con la producción y consumo de alimentos orgánicos, el cuidado del entorno natural, el fomento de la agricultura ecológica, la conservación de los recursos naturales, el comercio justo, la promoción de energías renovables y la adopción de hábitos de vida más saludables y respetuosos con el planeta. En resumen, biocultura representa una forma de vida que busca armonizar las acciones humanas con la naturaleza, promoviendo un equilibrio entre el bienestar personal, social y ambiental.

Concluyendo con su participación mencionó que la gastronomía molecular combina los principios científicos y la tecnología para comprender y transformar los alimentos. Surgió en las últimas décadas del siglo XX y se centra en estudiar los procesos físicos y químicos que ocurren durante la preparación de alimentos. Los chefs que practican la gastronomía molecular utilizan técnicas y herramientas científicas, como la aplicación de la química, la física y la biología, para innovar en la cocina y crear platos sorprendentes.

Se valen de procesos como la esferificación (transformar líquidos en esferas), la gelificación, la espuma, la liofilización y el uso de nitrógeno líquido para congelar rápidamente alimentos, entre otros métodos. Esta disciplina busca entender cómo interactúan los ingredientes a nivel molecular, cómo se transforman durante la cocción y cómo se pueden manipular para crear nuevas texturas, presentaciones y sabores. La gastronomía molecular no solo se enfoca en la creatividad y la innovación, sino también en comprender la ciencia detrás de la cocina para elevar la experiencia gastronómica a niveles nuevos y emocionantes.

17° Congreso Internacional de Gastronomía.
Gastronomía ConCiencia. Universidad del Caribe
organizado por profesores del Programa Educativo. 15 de
noviembre 2023. **Autor:** José Emanuel Sebastián Andrés.



ING. PABLO GONZÁLEZ INCHÁUSTEGUI

OPERACIONES DE ALPAFE

La liofilización, una alternativa alimentaria

El Ing. Pablo González Incháustegui actualmente Director de Operaciones de Alpafe, empresa perteneciente al Grupo Orgánico y dedicada a la producción de productos mexicanos de alta calidad mediante liofilización, se destaca como una figura prominente en el mercado mexicano de esta tecnología. Su participación en estos eventos ha contribuido significativamente a posicionarlo como un referente indiscutible en la industria, consolidando así su reputación y trayectoria de éxito.

El Ing. comenzó su presentación abordando el concepto fundamental de la liofilización, destacando su relevancia en el ámbito de la conservación de alimentos. Se hizo hincapié en que este proceso ha estado en uso durante más de 15 años, subrayando su naturaleza como una técnica de preservación alimentaria. Explicó que la liofilización implica el secado de alimentos en un entorno al vacío, donde se congela el producto y se elimina el agua mediante sublimación. Se enfatizó que, debido a su combinación de congelación y vacío, los alimentos sometidos a este método no sufren alteraciones en sus propiedades naturales.

Explicó que, durante el proceso, la temperatura juega un papel crucial, señaló que el rango de congelación comienza a partir de los -18°C , y posteriormente la descongelación se lleva a cabo desde -18°C hasta 0°C . A este proceso se le conoce como secado primario, logrando que aproximadamente el 80% del agua del producto se sublima, usualmente en un lapso de 24 horas.

Destacó que la liofilización promete conservar el sabor, olor, color y textura de los alimentos que han pasado por este importante proceso. Además, subrayó las diferencias entre la deshidratación, siendo la más significativa la durabilidad del producto, que puede extenderse hasta 20 años.

Mencionó que Frutas-Lio es una empresa que ha estado en el negocio desde 2009, enfocada en el desarrollo de productos innovadores, deliciosos y saludables para enriquecer la gastronomía mexicana. Desde sus inicios, logró destacarse en el mercado y la industria, especialmente a través de la técnica de liofilización en México.

Se hizo mención detalladamente del proceso y cómo lo ven como una herramienta crucial para impulsar el campo, expandiendo sus horizontes hacia nuevos mercados y llevando una experiencia culinaria única a cualquier lugar donde te encuentres.

Indicó que la liofilización ofrece diversas ventajas para los productos mexicanos; en primer lugar, se destaca su capacidad para conservar de manera óptima las propiedades nutricionales y organolépticas de dichos productos. Este aspecto cobra especial relevancia dado que los alimentos mexicanos son reconocidos por su riqueza en sabores y aromas.

En segundo lugar, señaló que la liofilización facilita el almacenamiento prolongado de los productos, un factor crucial considerando que muchas de estas mercancías son producidas en zonas rurales o de difícil acceso. Por último, mencionó que este proceso contribuye a reducir el peso y volumen de los productos, lo que simplifica su transporte, especialmente relevante dado que una parte significativa de los productos mexicanos se exporta a diversos países.

Estas ventajas sugieren que la liofilización podría ser una estrategia prometedora para mejorar la competitividad y preservar la calidad de los productos alimenticios mexicanos en el mercado internacional. Al concluir la conferencia, se abrió un espacio de interacción donde se ofreció la oportunidad de plantear preguntas y dudas con el objetivo de brindar una comprensión más detallada sobre el concepto de la liofilización.

17° Congreso Internacional de Gastronomía. Gastronomía ConCiencia. Universidad del Caribe organizado por profesores del Programa Educativo. 15 de noviembre 2023.
Autor: Herrera Valentina / Buenfil González Elia Yarely.

Talleres





FERNANDO PALACIOS

CHEF INVESTIGADOR

Técnicas culinarias contemporáneas para una gastronomía sostenible y saludable

Project manager, chef investigador y desarrollador de diferentes soluciones gastronómicas. Su expertise en el ámbito culinario de más de 10 años abarca restaurants fine dining como Mugaritz, DiverXO, Quique Dacosta, Abadía Retuerta Le Domaine (mejor hotel del mundo por la revista Adrew Harper). Además, ha liderado equipos de I+D en diversos grupos de restaurantes para su expansión nacional e internacional. Desde 2018 es miembro del Basque Culinary Center Innovation, donde trabaja en el diseño, desarrollo e investigación de nuevos productos gastronómicos con especial atención al alto valor gastronómico, la sostenibilidad y las tendencias globales.

El Chef. Fernando Palacios realizó una demostración culinaria en vivo en la cocina demo de la universidad, enseñó las diferentes formas de sacarle provecho al máximo a los mariscos, inició dando una breve explicación de lo que son las mermas en las cocinas, como llegan afectar estos desperdicios en conjunto de manera económica y ecológica, siguió explicando las posibles alternativas para solucionar estos problemas dando diversas soluciones y consejos sobre esto. El chef comenzó a cocinar y cautivó la atención de los estudiantes quienes en todo momento tomaron nota de todo lo que aconteció.



Figura 1. Explicación al inicio del taller

Las escamas fueron meticulosamente lavadas tres veces en agua y luego secadas en papel antes de ser horneadas, el resultado fue la presentación unas escamas crujientes, reminiscentes de las papas fritas. Posteriormente, preparó una mayonesa utilizando las vísceras del pescado y aceite de bacalao. Para el montaje, optó por la piel de pescado frita, acompañada de una pizca de mayonesa y escamas de pescado.

Se destacó que la única merma restante fueron los huesos del pescado, ya que tanto las vísceras como las escamas y la piel fueron aprovechadas en la elaboración del

primer plato. Su consistencia era firme, y el sabor resultó sorprendente para muchos. La combinación de la viscosidad mariscada de la mayonesa con las escamas del pescado era algo extraña, aunque no desagradable. Los estudiantes preguntaron sobre las propiedades nutritivas del pescado y si estas se veían afectadas al freír la piel con aceite, o si podría haber repercusiones en la salud al consumir las vísceras del pescado junto con la mayonesa.

El segundo plato consistió en camarones roca, una preparación sencilla que no presentaba mucha dificultad. El sabor, ligeramente salado, resultó poco común para el paladar mexicano. A continuación, se sirvió el tercer plato, un puré de zanahoria con pescado. Para la elaboración de este plato, se cocieron al vapor zanahorias peladas hasta que quedaron suaves, luego se trituraron hasta obtener un puré con pequeños trozos. Posteriormente, se añadió un chorrito de aceite de oliva junto con eneldo, pimienta molida y una pizca de sal.



Figura 2. Plato final

Se presentó en una cuchara con un pequeño trozo de pescado encima; el sabor resultó muy agradable al paladar. El chef explicó que con esta última receta se había utilizado el pescado en su totalidad. Al concluir, se abrió una rápida sesión de preguntas y respuestas, donde una vez más, los estudiantes expresaron sus dudas o consejos que podrían recomendar. Todas estas fueron respondidas con cordialidad y amabilidad por parte del chef, dando así por terminada su demostración.

Como estudiantes de gastronomía que residen en una región costera como Cancún, es esencial comprender las múltiples formas de aprovechar al máximo los productos alimenticios. La reducción de desperdicios es crucial en la gestión de un restaurante, ya que la falta de atención a este problema puede resultar en la pérdida de recursos valiosos como tiempo, esfuerzo y dinero, lo cual puede tener repercusiones significativas a largo plazo. Por ende, la participación en la clase demostrativa ofrecida por el chef Fernando resultó invaluable para aclarar dudas, desmitificar conceptos y explorar las prácticas de aprovechamiento de alimentos.



CHEF IGNACIO DEL RÍO

La cocina creativa con ciencia del Restaurante Benazuza

Motivado por las raíces culinarias de su familia en La Barca, Jalisco, inició su carrera en gastronomía en el Liason College en Toronto, Canadá. Su enfoque multicultural le permitió explorar una variedad de sabores y cocinas globales. A partir de 2011, se unió al proyecto "Benazuza México" en Cancún, liderado por Jesús Escalera y Rafael Zafra, asumiendo el cargo de jefe de cocina dos años después.

El restaurante Benazuza se destaca en el ámbito de la gastronomía por su enfoque en la 'Cocina tecnoemocional' con influencias mexicanas. En sus platos, se encuentran presentes las técnicas más innovadoras, dando lugar a creaciones fantásticas que se asemejan al arte. Esta experiencia culinaria se caracteriza por la presencia de platillos coloridos. Las recetas tradicionales son reinterpretadas para asombrar a los comensales, quienes lo han reconocido como uno de los mejores del mundo, y, por ende, el principal en México, según la plataforma de TripAdvisor.

En su menú de 15 tiempos, se pueden apreciar sabores puros dentro de una visión más amplia del arte culinario. El restaurante Benazuza garantiza que sus creaciones gastronómicas serán los protagonistas de la experiencia ofrecida a sus clientes.

El restaurante se encuentra situado dentro de los lujosos hoteles The Pyramid at Grand Oasis y The Sian Ka' An at Sens Cancún, los cuales ofrecen el exclusivo concepto de lujo todo incluido. Esta ubicación brinda a los huéspedes la oportunidad de sumergirse en un paraíso turístico incomparable en nuestro país. Con miles de visitantes que avalan su excelencia, este destino se destaca como uno de los mejores. Aquí, los comensales pueden disfrutar de una experiencia gastronómica única mientras exploran las maravillas que estos magníficos establecimientos tienen para ofrecer.

Al dar inicio el taller el chef Ignacio explicó detalladamente cómo es la vida en la cocina, un ámbito caracterizado por una constante batalla y un alto nivel de estrés. En este entorno, es esencial trabajar con una variedad de habilidades, siempre manteniendo estrictas normas de higiene para prevenir cualquier tipo de contaminación, ya sea biológica, química o física. Uno de los aspectos críticos en el manejo de alimentos es evitar el desarrollo de bacterias, especialmente cuando se manipulan preparaciones a temperatura ambiente. La gestión adecuada de las temperaturas, ya sean frías o calientes,

es fundamental. Todos los alimentos deben ser servidos a la temperatura adecuada, lo cual es un factor crucial que los comensales consideran al elegir un restaurante para consumir sus alimentos. Este criterio es universal, ya que la temperatura de los alimentos es una preocupación importante para los comensales en todo el mundo.

Agregó un poco de historia sobre cómo el mole más antiguo tiene sus raíces en España, señaló que, a pesar de las críticas y el debate sobre el legado de los españoles en México, su llegada fue fundamental para la formación de la cultura mexicana. A lo largo del tiempo, la cocina mexicana ha sido influenciada por diversos hechos históricos. En sus inicios, los grupos nómadas descubrieron el cacao y otras semillas de los árboles, sentando las bases de la gastronomía local. Posteriormente, con la llegada de los españoles y la caída de Tenochtitlán durante la conquista, los europeos introdujeron elementos importantes para la cocina latinoamericana actual, tales como el trigo, el ajo, las zanahorias y los limones. Además, se inició el cultivo de nuevas plantas y alimentos, marcando un punto en la historia culinaria de la región.

Así, la cocina mexicana representa la fusión de dos civilizaciones, simbolizadas en el mítico banquete con el que Hernán Cortés celebró su victoria sobre el pueblo azteca. Cada característica y cualidad que hace única a la cocina mexicana no surgió de manera espontánea, sino más bien es el resultado de miles de años de historia y evolución. A lo largo del tiempo, los platillos mexicanos se han ido cambiando, fusionando y adaptando a cada época, región y festividad, sin dejar de lado todas las raíces culinarias.

También es importante recordar que, como en cualquier civilización, la base cultural de un lugar está estrechamente ligada a su ubicación. México no es la excepción y su gastronomía va muy de la mano con su geografía. El territorio de dicho país se extiende por extensas costas del Pacífico, Atlántico y Caribe, así como amplias llanuras, costas tropicales, cadenas montañosas, mesetas templadas, lagos y lagunas, así como desiertos y selvas tropicales. La diversidad en la que México está ubicado le proporciona una amplia variedad de alimentos frescos y de buena calidad.

Después de compartir un poco de historia, el chef comenzó a montar algunos de sus platos populares del restaurante, ofreciéndonos la oportunidad de degustarlos. *"Las ideas son poderosas"*, nos compartió el chef, destacando la importancia de estudiar, actualizarse, innovar y buscar nuevas ideas para crear montajes culinarios únicos y transmitirlos a los comensales.

"*Todo lleva un balance, todo lleva un porqué*", subrayó mientras empezaba a preparar uno de sus platos, elegante e innovador, utilizando principalmente productos regionales y minimizando el uso de ingredientes importados. Este plato se llamaba kukunkand, un panal de abejas que utilizaba cacao, bicarbonato e hidromieles elaborados siete meses antes, utilizando abejas locales. Para representar el panal, empleaba pasta filo.



Figura 1. Kukunkand



Figura 2. Helado de pan

El siguiente plato era un helado de pan, surgido como respuesta a la gran cantidad de sobrantes de pan en la región. Se preguntaron qué podrían hacer con ese excedente y así nació la idea del helado de pan, elaborado con crema dulce de leche, semillas de frambuesa, reducción balsámica, polvo de mango y, por supuesto, pan.

Posteriormente presentó un ganache de zanahoria, llamado así debido a la alta demanda de zanahorias en la región. Este plato estaba elaborado con menta, albahaca y epazote, y el helado, hecho naturalmente sin derivados, se componía de varias frutas ricas en pectina, junto con dulce de papaya y brotes. Con este último plato, el chef concluyó su degustación, destacando la importancia de la creatividad y el aprovechamiento de los recursos locales en la gastronomía.

17° Congreso Internacional de Gastronomía. Gastronomía ConCiencia. Universidad del Caribe organizado por profesores del Programa Educativo. 17 de noviembre 2023.
Autor: Buenfil González Elia Yarely



DRA. VICTORIA MARISOL HERRERA JIMENEZ

El Aroma y la Identidad

La Dra. Victoria Marisol Herrera Jiménez, es Química por parte de la Universidad Nacional Autónoma de México. Realizó estudios de posgrado obteniendo el grado de Maestra en Ciencias de Los Alimentos por parte de la Universidad Iberoamericana y el de Doctora en Biotecnología por parte de la Universidad Autónoma Metropolitana, de estos estudios presentó varios trabajos en congresos nacionales e internacionales, de los cuales, algunos se han publicado y citado.

Su desarrollo profesional como investigadora se ha llevado a cabo en instituciones oficiales como el Instituto Nacional de Ciencias Médicas "Salvador Zubirán", la Universidad Autónoma Metropolitana, el Instituto de Química; UNAM, el Instituto de Investigaciones Atmosféricas; UNAM. Mientras que, en el sector privado, se ha desempeñado como saborista trainee y subgerente de investigación y desarrollo en Robertet de México, trabajando en el desarrollo de sabores para diversos clientes entre los que destacan: Yoplait, Danone de México, Santa Clara y Parmalat entre otros.

En la línea educativa se ha desempeñado como docente en varias escuelas de gastronomía impartiendo materias como Evaluación Sensorial, Química de Alimentos, Técnicas de Conservación de Alimentos, Tecnologías de Lácteos, de Postcosecha y de Cárnicos, Metodologías de la Investigación Cualitativa y Cuantitativa, así como Seminario de Investigación Gastronómica.

En los últimos años, su interés profesional se ha centrado en la docencia y la investigación del concepto de sabor, abarcando no sólo una contextualización científica sino también un acercamiento antropológico presentando los resultados de sus investigaciones en foros organizados por la Escuela Nacional de Antropología e Historia.

Desde los sabores básicos hasta la experiencia multisensorial del sabor, estos desencadenan respuestas en el cerebro y moldean las preferencias alimentarias. El sabor va más allá de simplemente identificar lo dulce, salado, amargo, ácido o umami; es una combinación compleja de sensaciones que involucran los sentidos del gusto, olfato,

textura. Estas sensaciones se interpretan en el cerebro, formando asociaciones emocionales y recuerdos que influyen en lo que se disfruta y elije comer.

La Dra. hizo mención acerca del perfil culinario y es a lo que se refiere tener una identidad culinaria lo cual es subjetivo dado que todos tienen un perfil propio y diferente que se asocia a su propia percepción respecto a los aromas y sabores esto tiene que ver con sus estímulos sociales, ambiente familiar, la localidad o región a la que pertenece y se basa en sus propias experiencias, recuerdos y tradiciones.

Por otro lado, se explicó que cada producto tiene su propio aroma y el resultado de este puede ser determinado por varios factores desde el tipo de suelo y región donde se cultivó, su proceso de elaboración y como fue manipulado, los utensilios y las técnicas se utilizaron para su preparación, al igual que la temperatura lo cual también afecta en la textura final dado que algunas partículas se diluyen o comportan mejor en agua que en aceite y viceversa.

Se ejemplificó el proceso para la creación de una salsa, abordando el origen de los ingredientes y la manera en que fueron cultivados, ya sea mediante métodos tradicionales o industrializados. Se destacó el lugar de origen de los ingredientes, así como si los chiles, jitomates y cebolla fueron tatemados o cocidos, y si fueron molidos en un molcajete o en una licuadora, detallando el nivel de fuerza ejercida en el proceso.

En el taller se realizó un ejercicio con clavo, canela, jengibre y anís y consistía en moler las especias en el molcajete con el propósito de oler y tratar de definir qué familia olfativa pertenecían ya sea especiado, frutal, ahumado, herbáceo, tostado, dulce, floral y cítrico, todos estos ejercicios pueden ser de utilidad si se quiere realizar maridajes, catas de degustaciones sensoriales guiadas, la creación de un nuevo platillo entre otras.

La Dra., al explicar, señaló que en caso de que el sentido del olfato falle, los alimentos podrían volverse insípidos. En gastronomía, se emplean diversas técnicas para realzar los sabores y notas aromáticas de los platos, que a menudo pueden ser difíciles de resaltar. Por ejemplo, se pueden preparar fondos caseros utilizando hierbas y huesos, maridar pescados o carnes durante un tiempo específico antes de cocinarlos para permitir que absorban los sabores adecuadamente. Asimismo, se busca lograr un equilibrio entre todos los sabores, destacando uno o más sobre los demás para convertirlos en el sabor principal. Además, se menciona que la cocción lenta, la infusión, la curación o el envejecimiento de ciertos alimentos, como quesos, carnes y vinos, también son métodos efectivos.

La relación entre el aroma y el sabor es fundamental en la percepción sensorial de los alimentos y las bebidas, el olfato desempeña un papel crucial en la percepción del sabor, ya que detecta una amplia gama de detalles que no son percibidos únicamente por los gustos en la lengua.

Con relación a esto, la conferencista habló acerca del olor de un alimento que se percibe como un estímulo químico el cual consiste en un conjunto de moléculas mayoritariamente en estado gaseoso. Estas moléculas estimulan tanto al bulbo como al nervio olfativo. Un aspecto destacado es que cuando el olor se considera agradable, se le denomina aroma, como explicó la doctora Victoria. Los seres humanos poseen dos vías para detectar un olor. La primera, conocida como "*olfación directa u orthonasal*", implica el ingreso de moléculas odorantes que se desprenden de un objeto y se transportan a través del aire, llegando frontalmente a la cavidad nasal.

También mencionó la segunda ruta para percibir un olor es la "*retronasal*", que se activa al introducir un sorbo o un bocado en la cavidad bucal. Además, el acto de salivar para humedecer y facilitar la masticación o deglución implica que esta vía esté húmeda. La ruptura o alteración de la estructura del alimento conlleva la liberación de moléculas de compuestos odoríferos, las cuales, a través del conducto retronasal, llegan a los cilios de las células olfativas.

Al concluir el taller, se subrayó la importancia de la interacción entre el aroma y el sabor, destacando su papel crucial en la apreciación de la complejidad de alimentos y bebidas. Además, se resaltó que los aromas naturales desempeñan un papel significativo en la intensificación de los sabores y aromas de los alimentos, creando una experiencia multisensorial que influye en las preferencias alimentarias. Por ejemplo, los recuerdos, experiencias y emociones propias pueden influir en las decisiones a la hora de elegir qué comer. Asimismo, al abordar su impacto en la cocina, se mencionó que comprender el vínculo entre el aroma y el sabor permite a los cocineros utilizar estrategias específicas para realzar los sabores y aromas, logrando un equilibrio en sus platos.

17° Congreso Internacional de Gastronomía.
Gastronomía ConCiencia. Universidad del Caribe
organizado por profesores del Programa Educativo. 17
de noviembre 2023. **Autor: Martín Mota Yaksiry
Yunuen / Colli Cauich Alfredo Valentín/ Izquierdo
Jiménez Tania Abigail**



CHEF FABRIZIO PELLEGRINI

Creación de la masa madre

Chef Pellegrini inició su experiencia en el mundo de la gastronomía con Marco Pierre White en Drones Club de Londres. Fue Chef Pastry en el restaurante Giorgio Locatelli (1 estrella Michelin). También trabajó con el Chef Gordon Ramsey en el restaurante Maze (1 estrella Michelin). Fue parte del equipo de cocina en el restaurante Pierre Garnier (2 estrellas Michelin). En España, trabajó con Sergi Arola en el restaurante Gastro (2 estrellas Michelin) y con Xavi Pellicier en el restaurante Abac (2 estrellas Michelin), así como en el Hotel Mandarin Oriental (hotel 5 estrellas). En 2013 se mudó a Australia, en este país trabajó en restaurante Goma 3 Hat. Años después se traslada a la Riviera Maya y lanza su proyecto propio, Italdo, revolucionando el concepto de restaurante-cafetería en medio de la jungla del Caribe Mexicano.

Inició el taller hablando sobre su trayectoria de creación de la masa madre, en donde especificó el tipo de harina que utiliza para que esta pueda crecer de forma correcta y no se debilite. Por otra parte, subrayó que al llegar a la Riviera la cual tiene un clima tropical y querer realizar una masa madre, esta era débil y tardaba en fermentarse, por lo que tuvo que cambiar completamente su recetario, ya que este estaba elaborado para soportar el clima del estado de Hidalgo, este teniendo un clima seco, semiseco y templado subhúmedo. Teniendo esto en contra, tuvo que hacer una investigación profunda sobre los tipos de harina y el clima en donde se encontraba.



Figura 1. Explicación del proceso

Mencionó que nadie debería ser intolerante al gluten, ya que antiguamente todo llevaba un proceso lento, donde se dejaba fermentar las cosas a su tiempo y no había prisa, actualmente todo se encuentra procesado causando que algunas personas no lo toleren. Sin embargo, destaca que los panes elaborados con masa madre si los pueden consumir ya que llevan un proceso de fermentación lento, incluso hay masas de 10 hasta de 20 años.

El chef Pellegrini explicó que la masa madre es un cultivo de levaduras y bacterias salvajes que se forman de manera natural a partir de la harina y agua. La masa debe alimentarse regularmente para mantenerla viva y activa, esta requiere tiempo para fermentar,

horas o incluso días, esto permite el desarrollo de sabores y mejora la textura del pan. Por otro lado, dio a conocer detalladamente que las temperaturas afectan la fermentación de las masas madres, las temperaturas más cálidas aceleran el proceso, mientras que las temperaturas más frías lo ralentizan.

Además, explicó que la harina es un elemento muy importante para la creación de la masa, el tipo de harina que se utilice puede afectar la consistencia de la masa, volviéndola fuerte o débil. Por ello se debe utilizar harinas de buena calidad y que contenga proteínas, como la harina de trigo que tiene más proteína que otros tipos de harinas. Enfatizó que la levadura crea enzimas que descomponen el azúcar, en donde produce gases para airear la masa, este se encarga de realizar la fermentación, la fermentación la podemos agarrar de cualquier fruto y se le coloca agua, harina y se deja fermentar, esto es algo importante para que se forme la masa. La temperatura es algo que ayuda o afecta este tipo de masa por eso hay que estarla cuidando, se puede batir la masa madre en una temperatura de 24°C y después se refrigera a una temperatura de 3-5°C, pero esta va a continuar creciendo, a temperatura -0°C la masa deja de crecer ya que la fermentación se detiene por el frío.



Figura 2. Producto final

La masa madre se obtiene de agua y harina, pero hay que estarla cuidando para que no se fermente demasiado o se vaya a morir, esta masa se alimenta una o dos veces al día con una harina que tenga buena fuerza, ya que esta hará que la masa madre sea mejor para las preparaciones, pero comenta que hay diferentes tipos de masas madres y diferentes fórmulas para prepararla dependiendo del pan que se vaya a elaborar.

Finalmente mencionó que para utilizar la masa madre, el agua se debe agregar primero, pero no tiene que estar a una temperatura mayor de 26°C y luego la harina, no se debe amasar más de 60 min, se deja reposar a una temperatura máxima de 26°C y se deja 2 horas para triplicar su tamaño. Todo esto crea un pan rico en vitaminas y minerales, una masa madre bien mantenida puede durar indefinidamente y se puede heredar en generación en generación.

17° Congreso Internacional de Gastronomía. Gastronomía ConCiencia. Universidad del Caribe organizado por profesores del Programa Educativo. 17 de noviembre 2023.
Autor: Magaña Palma Fernanda Lilibeth/ Dana Samantha Dzib Pérez. Taller Pastelería 2



CHEF MIGUEL CEPEDA

Cocina molecular

El Chef creativo de la empresa Molecular Cuisine Supplies, Miguel Ángel Cepeda, se destaca como diseñador de la línea de texturizantes para alimentos de cocina de vanguardia. Además, es propietario de Gastro taller, una empresa dedicada a impartir capacitaciones y cursos de cocina moderna con novedosas técnicas. Con una amplia trayectoria, ha participado en numerosas ponencias, conferencias y organizaciones de eventos, así como en la instrucción de talleres tanto a nivel nacional como internacional.

Reconocido por sus innovadores aportes y su enfoque creativo, Miguel Ángel Cepeda ha dejado una marca significativa en el campo de la cocina molecular. Su sólida formación en artes culinarias, combinada con una especialización en pastelería molecular, le ha permitido llevar la cocina a nuevas alturas al fusionar la ciencia y la gastronomía de una manera única.

Uno de los principales aportes de Cepeda radica en su capacidad para experimentar con ingredientes, técnicas y procesos que van más allá de las convenciones culinarias tradicionales. A través de la aplicación de principios científicos, como la comprensión de las reacciones químicas y físicas que ocurren durante la preparación de los alimentos, se han generado platos y experiencias gastronómicas verdaderamente innovadoras.

Su habilidad para utilizar herramientas y equipos especializados, junto con un profundo conocimiento de los ingredientes y sus propiedades, le ha permitido desarrollar técnicas únicas que desafían las expectativas culinarias. Desde la creación de espumas y geles hasta la utilización de técnicas de esferificación y emulsificación, Cepeda ha explorado un amplio espectro de posibilidades en la cocina molecular.

Su papel como CEO de Molecular Cuisine Supplies ha sido fundamental para proporcionar a chefs y entusiastas de la gastronomía los insumos y herramientas necesarios para llevar a cabo experimentos culinarios avanzados en sus propias cocinas. Miguel Ángel Cepeda ha contribuido significativamente al avance y la popularización de la cocina molecular, elevando el arte culinario a nuevas dimensiones y abriendo el camino para la exploración continua en el fascinante mundo de la gastronomía.

Con una trayectoria que abarca más de 35 años, su experiencia como chef ha permitido un aprendizaje tanto visual como teórico, gracias a su profundo conocimiento empírico y filosófico. Su dominio se evidenció en los platillos presentados en el taller III de cocina el día 17 de noviembre del año 2023.

Comenzando con un postre de bizcocho en sifón con un cascarón falso y un toque de dulzor de mango; el siguiente plato presentado fue un ceviche de sandía con hojas de mastuerzo, bizcocho de anchoas, espuma y atún marinado, donde destacó el término "Higroscopia", explicando su significado químico y su relevancia en la cocina. Por último, sorprendió con un cóctel de toronja, licor de ancho de reyes, jugo de limón, sal y hielo, donde utilizó un tubo conectado al hidrógeno para crear una nube con bubble Drink, jugo de limón y toronja, generando una experiencia sensorial única.

En resumen, Miguel Ángel Cepeda se posiciona como una figura influyente y multifacética en el ámbito culinario, fusionando la tradición con la innovación y compartiendo su pasión por la cocina en escenarios globales.

17° Congreso Internacional de Gastronomía. Gastronomía
ConCiencia. Universidad del Caribe organizado por
profesores del Programa Educativo. 17 de noviembre 2023.
Autor: Jorge Eduardo Eguiluz García.



FERNANDO PALACIOS

CHEF INVESTIGADOR

Técnicas culinarias

Project manager, chef investigador y desarrollador de diferentes soluciones gastronómicas. Su expertise en el ámbito culinario de más de 10 años abarca restaurants fine dining como Mugaritz, DiverXO, Quique Dacosta, Abadía Retuerta Le Domaine (mejor hotel del mundo por la revista Adrew Harper). Además, ha liderado equipos de I+D en diversos grupos de restaurantes para su expansión nacional e internacional. Desde 2018 es miembro del Basque Culinary Center Innovation, donde trabaja en el diseño, desarrollo e investigación de nuevos productos gastronómicos con especial atención al alto valor gastronómico, la sostenibilidad y las tendencias globales.

El Chef. Fernando Palacios realizó una demostración culinaria en vivo en la cocina demo de la universidad, enseñó las diferentes formas de sacarle provecho al máximo a los mariscos, inició dando una breve explicación de lo que son las mermas en las cocinas, como llegan afectar estos desperdicios en conjunto de manera económica y ecológica, siguió explicando las posibles alternativas para solucionar estos problemas dando diversas soluciones y consejos sobre esto. El chef comenzó a cocinar y cautivó la atención de los estudiantes quienes en todo momento tomaron nota de todo lo que aconteció.



Figura 1. Explicación al inicio del taller

Las escamas fueron meticulosamente lavadas tres veces en agua y luego secadas en papel antes de ser horneadas, el resultado fue la presentación unas escamas crujientes, reminiscentes de las papas fritas. Posteriormente, preparó una mayonesa utilizando las vísceras del pescado y aceite de bacalao. Para el montaje, optó por la piel de pescado frita, acompañada de una pizca de mayonesa y escamas de pescado.

Se destacó que la única merma restante fueron los huesos del pescado, ya que tanto las vísceras como las escamas y la piel fueron aprovechadas en la elaboración del primer plato. Su consistencia era firme, y el sabor resultó sorprendente para muchos. La combinación de la viscosidad mariscada de la mayonesa con las escamas del pescado era

algo extraña, aunque no desagradable. Los estudiantes preguntaron sobre las propiedades nutritivas del pescado y si estas se veían afectadas al freír la piel con aceite, o si podría haber repercusiones en la salud al consumir las vísceras del pescado junto con la mayonesa.

El segundo plato consistió en camarones roca, una preparación sencilla que no presentaba mucha dificultad. El sabor, ligeramente salado, resultó poco común para el paladar mexicano. A continuación, se sirvió el tercer plato, un puré de zanahoria con pescado. Para la elaboración de este plato, se cocieron al vapor zanahorias peladas hasta que quedaron suaves, luego se trituraron hasta obtener un puré con pequeños trozos. Posteriormente, se añadió un chorrito de aceite de oliva junto con eneldo, pimienta molida y una pizca de sal.



Figura 2. Plato final

Se presentó en una cuchara con un pequeño trozo de pescado encima; el sabor resultó muy agradable al paladar. El chef explicó que con esta última receta se había utilizado el pescado en su totalidad. Al concluir, se abrió una rápida sesión de preguntas y respuestas, donde una vez más, los estudiantes expresaron sus dudas o consejos que podrían recomendar. Todas estas fueron respondidas con cordialidad y amabilidad por parte del chef, dando así por terminada su demostración.

Como estudiantes de gastronomía que residen en una región costera como Cancún, es esencial comprender las múltiples formas de aprovechar al máximo los productos alimenticios. La reducción de desperdicios es crucial en la gestión de un restaurante, ya que la falta de atención a este problema puede resultar en la pérdida de recursos valiosos como tiempo, esfuerzo y dinero, lo cual puede tener repercusiones significativas a largo plazo. Por ende, la participación en la clase demostrativa ofrecida por el chef Fernando resultó invaluable para aclarar dudas, desmitificar conceptos y explorar las prácticas de aprovechamiento de alimentos de



CHEF OMAR MÉNDEZ TEJEDA GRUPO ENTRE FUEGOS

Cocina entre fuegos

El Chef corporativo de Grupo Entre Fuegos apasionado de la cocina que se ha destacado por su interés en ingredientes libres de pesticidas, orgánicos e hidropónicos. Su experiencia en programas de carne ha llevado a la creación de una amplia gama de programas de engorda procedentes de diferentes países para Entre Fuegos. Además, su pasión por los productos del mar ha contribuido a elevar el nivel culinario en los restaurantes en los que ha trabajado, brindando excelencia en cada plato que llega a la mesa.

La alta cocina experta en la parrilla y cortes de carnes se distingue por platillos que reflejan calidad, distinción y pasión. El arte de la parrilla, un método culinario arraigado por décadas remonta sus orígenes a la antigüedad, relacionado con los primeros intentos humanos de dominar el fuego.

A lo largo de los años, se han desarrollado artefactos específicos para cocinar con fuego, algunos de los cuales no exponen directamente la carne a las llamas. Esta evolución ha sido influenciada por diversos factores, como la disponibilidad de combustibles como leña, carbón, gas y electricidad, que han modificado la técnica y el proceso de cocinar.

El fuego, esencial desde tiempos remotos, cumple múltiples funciones vitales para los humanos. No solo provee calor para proteger del frío, sino que también actúa como disuasivo contra depredadores y, crucialmente, facilita la preparación de alimentos. Al cocinar sobre fuego, la carne adquiere una textura más suave y un sabor único, sin necesidad de añadir especias. Además, el calor del fuego elimina parásitos y bacterias, reduciendo el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

En el presente taller, se destacó la participación del Chef Omar Méndez Tejeda, quien fungió como responsable del taller titulado "La cocina del restaurante entre fuegos", durante el 17° congreso de gastronomía. Con amabilidad y destreza, el Chef Méndez Tejeda ofreció una práctica ejemplar sobre la experiencia de cocinar entre fuegos, enriqueciendo así el conocimiento y la habilidad de los asistentes. Su presencia y contribución han sido invaluable para el desarrollo y el éxito de este evento culinario.



Figura 1. Preparación de la parrilla

El taller inició resaltando la importancia de la preparación de la parrilla, ya que es en este proceso donde la carne absorberá los aromas, dependiendo del tipo de carbón o madera utilizado para encender la parrilla. La carne, siendo un ingrediente fundamental en la alimentación humana, destaca por su riqueza nutritiva, principalmente debido a su alto contenido en proteínas de alto valor biológico.

Conocer los tipos de carne y de qué parte del animal se extraen es esencial, ya que de ello depende el aprovechamiento de la pieza de carne, su valor nutritivo y su calidad. Se pueden identificar tres categorías para clasificar la carne: en la primera se encuentran las piezas que requieren un mayor tiempo de preparación al cocinarlas; en la segunda, las carnes fibrosas; y en la tercera, las piezas con un menor nivel de aprovechamiento, generalmente compuestas por partes del animal donde hay más hueso que carne, las cuales suelen utilizarse para caldos y sopas.



Figura 2. Identificando los tipos de carne



Figura 3. Preparación de la carne

Al final mencionó lo fundamental que es comprender la procedencia de la carne dentro del animal, recalcó que es relevante tener en cuenta que algunos chefs han explorado la diversificación de los sabores de la carne mediante el uso de diversos condimentos. No obstante, es importante reconocer que el verdadero secreto para resaltar el sabor de la carne radica en sazónarla adecuadamente con sal y considerar el tiempo de cocción.



WE PROUDLY SERVE STARBUCKS/ NESCAFÉ

Cata: "Desde el campo hasta la taza"

De manera detallada, se abordó la experiencia enriquecedora que tuvo lugar durante una cata de café en las instalaciones de la Universidad del Caribe, como parte del 17° Congreso de Gastronomía. Este evento no solo brindó a los estudiantes, invitados, chefs y docentes la oportunidad de participar en un taller único titulado "Desde el campo hasta la taza", sino que también les proporcionó una inmersión profunda en la fascinante historia, producción y apreciación del café.

La primera parte del taller, dedicada a la teoría, se abordó temas fundamentales, comenzando con un análisis exhaustivo de la historia de Starbucks. Desde los modestos comienzos de la empresa, en 1971, hasta los eventos más destacados de su trayectoria, los participantes recibieron una visión panorámica de la evolución de esta icónica marca de café. La presentación posterior sobre el origen y abastecimiento ético destacó la importancia de la producción sostenible y responsable, centrándose en cómo la empresa cosecha sus granos de café de tal manera que respeta el entorno y medio ambiente.

La discusión abarcó puntos generales sobre el mundo del café, alejándose temporalmente de la empresa específica. Se exploraron la cafecultura y el cultivo, brindando una comprensión detallada de la producción del café, incluyendo conceptos como terroir y cómo diversos factores influyen en el producto final. La diversidad de variedades de granos y sus características distintivas se presentaron en detalle, seguido de una inmersión en los métodos de procesamiento, que delinean la elaboración del café moderno y en sus diversas presentaciones.

Se explicaron las diferencias entre las especies de plantas de café, destacando la arábica y la robusta. Se señaló que la arábica tiende a tener un sabor más frutado y ácido, con matices dulces, contiene alrededor del 1% de cafeína y es menos resistente a las plagas. Por otro lado, la robusta es apreciada por su cuerpo más pronunciado y menor acidez, con un contenido de cafeína del 2%, y posee una mayor resistencia a las plagas. Se describió la anatomía del grano de café, que incluye la piel exterior, la pulpa, el mucílago, el pergamino, la cáscara, la capa plateada y el grano verde. Además, se explicaron los métodos de procesamiento del café, como el lavado y el seco. Estos

métodos involucran varias etapas, desde la recepción y el desencolado, pasando por la fermentación y el secado, hasta el descascarillado.

Por otro lado, se habló del proceso del tostado del café esto ocurre cuando los granos verdes son expuestos al calor, desencadenando una reacción conocida como pirolisis. Durante este proceso, se producen cambios físicos en los granos de café, lo que resulta en la formación de las características sensoriales apreciadas en esta bebida, al tostar el grano de café, se desencadena un proceso en el que el azúcar y el almidón presentes dentro del grano se transforman en aceite. Este proceso no solo contribuye al color del café, sino también a su aroma distintivo, lo que confiere al tostado un estatus de arte culinario.

La segunda parte del taller, más práctica, llevó a los participantes a una experiencia sensorial a través de una cata de café. Se les animó a percibir los distintos aromas presentes en los granos, centrándose específicamente en dos variedades de café. La degustación de espresso de la marca NESCAFÉ guio a los participantes a través de pasos meticulosos, desde identificar aromas primarios y secundarios hasta discernir sabores, como en el caso de los cítricos.

En conclusión, este taller logró con creces sus objetivos iniciales, proporcionando a invitados, alumnos, docentes y chefs un conocimiento holístico sobre el café. Los participantes no solo adquirieron información detallada sobre prensado, producción, variedades y cultivo, sino que también compartieron valiosos aportes sobre temas relacionados, como la implementación del café en hoteles/restaurantes, consideraciones de salud, comercialización y la sorprendente interconexión del café con el mundo del vino.

Como un gesto de agradecimiento y un recuerdo tangible de esta experiencia educativa, se obsequió a los invitados una taza grabada con el nombre del Congreso de Gastronomía, donde tuvo lugar esta notable cata de café.

17° Congreso Internacional de Gastronomía. Gastronomía ConCiencia. Universidad del Caribe organizado por profesores del Programa Educativo. 17 de noviembre 2023.
Autor: Sebastián Camacho Castillo/ Magaña Palma
Fernanda Lilibeth/ Silvan Pérez Alexander.



ING. ALEJANDRO BEDOLLA

Casa Cervecería Pescadores

Alejandro Bedolla, Ingeniero-Bioquímico graduado del Tecnológico Regional de Morelia, ha forjado una notable trayectoria en el ámbito ambiental, con experiencia previa en instituciones como CONAGUA, SEMARNAT y SCFI. En 2017, decidió adentrarse en el mundo cervecero con su proyecto personal Casa Productora Imperio. Su dedicación y visión estratégica lo llevan a posicionar su producto con éxito, al punto de captar la atención de Cervecería Pescadores en la Riviera Maya, quien decide adquirir su marca. En 2019, asumió el rol de Asistente Cervecerero en la misma empresa donde impulsó iniciativas innovadoras como la producción de cerveza utilizando agua de lluvia. Su destacado desempeño lo lleva a ascender en 2020 al puesto de *Head Brewer*, encargado de liderar toda la producción de Cervecería Pescadores.

La Casa Cervecería Pescadores, con sede en Puerto Morelos, México, se erige como un establecimiento singular que ha conquistado reconocimiento en el universo de la cerveza artesanal. Su firme compromiso con la excelencia se traduce en la elaboración de cervezas artesanales de la más alta calidad, con la aspiración de posicionarse como los principales productores de este tipo de cerveza en México. Esta dedicación se manifiesta en la meticulosa selección de ingredientes naturales, evitando el uso de químicos y conservantes, lo que culmina en una cerveza pura y exquisita que cautiva los paladares más exigentes.

Una de las características más destacadas de esta experiencia sensorial es la impresionante variedad de cervezas artesanales que ofrece. Desde la robusta Indian Pale Ale (IPA) hasta la suave Pale Ale, pasando por la Amber Ale y la refrescante Blonde Ale, hay una opción para satisfacer cada tipo de paladar. Cada variedad se distingue por un perfil de sabor único, elaborado con minuciosidad y atención al detalle.

La cata que presentó el ing. Bedolla reveló una amplia gama de cervezas. Un aspecto positivo de estas cervezas es que se fabricaban con agua de lluvia, permitiendo así darle un uso a este elemento que de otra manera no podría ser

reutilizado. La primera cerveza artesanal presentada fue la de etiqueta amarilla, una cerveza clara de malta fabricada con malta, lúpulo y levadura.

Su perfil era maltoso, con aromas y sabores dulces, un sub-sabor tostado y toques cítricos, con 23 unidades de amargor y un 4.5% de alcohol. Posteriormente, se presentó la cerveza de etiqueta azul oscuro, fabricada con lúpulo, un pariente cercano de la marihuana que aporta aroma. Esta cerveza contaba con aromas a frutas más maduras, un sabor amargo más intenso y un aroma más fuerte. Finalmente, la cerveza de etiqueta azul claro presentaba un sabor agradable a frutas maduras y cítricos, con un color dorado ámbar característico. Aunque su aroma era menos perceptible, sus sabores la convertían en una bebida muy refrescante.

El ingeniero Bedolla comentó: "Es relevante destacar que Pescadores, más que una cervecería, ofrece una experiencia única que combina tradición, calidad y diversidad de sabores, deleitando paladares a lo largo de la Riviera Maya." Con dicha frase, se evidencia la calidad de la empresa y la importancia que ha adquirido en los sectores pertinentes.

En conclusión, es satisfactorio mencionar que la casa cervecera pescadores ha lanzado una edición especial dedicada a la concienciación sobre el cuidado de la naturaleza. Han creado la "Lager de Agua de Lluvia", una cerveza filantrópica con el propósito de retribuir a la comunidad del Caribe Mexicano parte de lo que generosamente ha recibido. Las ganancias de esta iniciativa están destinadas a la limpieza de playas, una noble causa que refleja el compromiso de la casa cervecera pescadores con la sostenibilidad y el bienestar comunitario.

17° Congreso Internacional de Gastronomía.
Gastronomía ConCiencia. Universidad del Caribe
organizado por profesores del Programa Educativo. 17
de noviembre 2023. **Autor:** Hernández Medina Ángel /
Eguiliz García Jose Eduardo

Mesas de investigación



Dificultades y retos de la apicultura en el sureste del Estado de México

Fernando Vilchis Hernández

Egresado de la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario, ICAR, Universidad Autónoma del Estado de México

Baciliza Quintero Salazar¹

Centro de Investigación y Estudios Turísticos (CIETUR), Facultad de Turismo y Gastronomía, Universidad Autónoma del Estado de México

François Boucher

Vice President Economic Development Advisors LLC

Felipe Carlos Viesca González

Centro de Investigación y Estudios Turísticos (CIETUR), Facultad de Turismo y Gastronomía, Universidad Autónoma del Estado de México

Resumen

La apicultura es una actividad agropecuaria con un gran valor alimenticio, medicinal y cultural. En países de Hispanoamérica la apicultura tradicional ha logrado subsistir hasta nuestros días siendo una fuente de ingresos importante para la economía familiar. Actualmente en el sur del Estado de México, específicamente en el municipio de Tenancingo, la actividad sufre de competencia desleal, abandono y envejecimiento paulatino, lo que ha provocado la pérdida de conocimientos, así como falta de crecimiento e interés en esta actividad. La finalidad de este estudio fue realizar un diagnóstico a la agroindustria apícola en el municipio de Tenancingo. Se realizó un estudio exploratorio, bajo un enfoque cualitativo y con un diseño no experimental. Se entrevistó a 28 responsables de unidades productoras de miel y se siguieron las dos primeras fases de la Guía de Activación SIAL en talleres participativos. Se logró caracterizar a los apicultores, así como a la actividad productiva. Se identificó falta de organización entre los apicultores, nula distinción y diversificación del producto; falta de relevo generacional, así como desconocimiento por parte de la población y las autoridades del municipio. Adicionalmente, los jóvenes perciben a la actividad apícola como poco redituable y sin posibilidades de crecimiento a corto plazo. El análisis de las problemáticas permitió a los apicultores percatarse del potencial con el que cuenta la actividad productiva, pudiéndose centrar en la diversificación de los productos que comercializan, así como en la integración de las nuevas generaciones para darle continuidad a la actividad conservando el saber- hacer adquirido durante décadas.

Palabras clave: Apicultura artesanal, Organización, Diversificación, Relevo generacional, Problemáticas.

¹ bacilizaqs@yahoo.com.mx

Al rescate de la masa madre

Miguel Palacios del Río¹

María de la Concepción Calvo-Carrillo²

Flor Coronel Flores

María Teresa Hernández Pando

Facultad de Turismo y Gastronomía, Universidad Anáhuac México, Campus Sur

Resumen

Gracias a la carga microbiana, en cantidad y calidad, los productos fermentados, como el pan, han adquirido relevancia, aunado a los problemas de salud que el gluten ha generado. Es por ello por lo que retomar técnicas de antaño de fermentación, sobre todo en la elaboración de productos de panificación, está adquiriendo importancia. El objetivo de este trabajo fue replicar el proceso ancestral empleado en la elaboración de masa madre y ajustarlo con la inclusión de otros insumos como “residuos de frutas”. Se utilizó harina de trigo, agua y residuos de frutas, se amasó y se dejó fermentar. La fermentación provocó, principalmente, cambios en carbohidratos complejos por acción de levaduras silvestres y bacterias lácticas. Este desarrollo microbiano generó un incremento de las fitasas que actúan sobre fitatos, compuestos antinutricionales que interfieren en la absorción de hierro, calcio y zinc. Durante la fermentación mejoraron las características sensoriales (aumento de notas ácidas y dulces). La presencia de compuestos producidos durante ésta ayudó a prolongar la vida útil del pan sin utilizar aditivos químicos. Durante el horneado los microorganismos mueren, pero aportan una serie de beneficios al consumidor. Los cambios incluyen una mejora en la digestibilidad del pan, incremento de nutrientes y sabor, una textura más compleja y aumento en su vida útil. El pan elaborado con masa madre puede considerarse como un alimento funcional que aporta probióticos y prebióticos. Técnicamente se contribuye a fortalecer la tradición panadera y calidad del pan, ofreciendo una opción saludable y sabrosa para los amantes del pan.

Palabras clave: Masa madre; Probióticos; Prebióticos; Pan artesanal; Fitatos

¹ miguel.palacios@anahuac.mx

² concepción.calvoc@incmsz.mx

Chizas: patrimonio entomofágico de Tlazala de Fabela, Estado de México.

Alfredo Martínez Mondragón
Egresado de la Maestría en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana, Facultad de Turismo y Gastronomía, Universidad Autónoma del Estado de México

Baciliza Quintero Salazar¹
Centro de Investigación y Estudios Turísticos (CIETUR), Facultad de Turismo y Gastronomía, Universidad Autónoma del Estado de México

Luis Antonio Tarango Arámbula
Colegio de Postgraduados – Campus San Luis Potosí

Gerardo Novo Espinosa de los Monteros
Centro de Investigación y Estudios Turísticos (CIETUR), Facultad de Turismo y Gastronomía, Universidad Autónoma del Estado de México

Resumen

El consumo de insectos o entomofagia es una práctica ancestral la cual ha perdurado hasta nuestros días en diversas localidades en México. En el Estado de México se consumen más de 100 especies de insectos comestibles incluyendo gusanos rojos y blancos de maguey, ahauautles, escamoles, chapulines, entre otros. Sin embargo, existen otros insectos comestibles que han sido poco documentados desde una perspectiva gastronómica, tal es el caso de los coleópteros llamados chizas o gusanos de madera. El objetivo de ese estudio fue documentar la importancia, como patrimonio gastronómico, de las chizas (*Trichoderes pini*), en el municipio de Isidro Fabela, Estado de México. A partir de la aplicación de 6 entrevistas semiestructuradas a recolectores de chizas en la localidad de Tlazala de Fabela, municipio de Isidro Fabela, y observación participante se logró documentar el proceso actual de recolección, comercialización y consumo de las chizas, así como los cambios ocurridos en dicha actividad en los últimos 10 años. Asimismo, se entrevistó a la encargada de la Dirección de Desarrollo Económico y Turístico del municipio para conocer el grado de vinculación y conocimiento de la recolección y comercialización de chizas en la localidad, así como su disposición para valorar y visibilizar esta práctica ancestral. Se logró documentar el proceso de recolección de chizas el cual se ha transmitido de generación en generación. Se determinó que tanto la recolección como la comercialización de estos insectos son actividades secundarias realizadas de forma marginal por los pobladores de Tlazala de Fabela, quienes no cuentan con una organización específica para ello. En cuanto al proceso de preparación culinaria

¹ bacilizaqs@yahoo.com.mx

de las chizas, éste implica técnicas sencillas como el asado y el tostado, entre otras. También se encontró una disminución del 50% en la recolección de chizas en los últimos 10 años, dicha disponibilidad se ha visto comprometida en los últimos años debido al aumento de la tala clandestina de árboles de pino, que son el hábitat natural de esta especie. Aunque no hay una conexión formal entre las autoridades y los recolectores de chizas, existe un interés en destacar la importancia de estos insectos como ingredientes culinarios y su relevancia en el desarrollo local desde una perspectiva gastronómica. Las chizas son un ejemplo de patrimonio gastronómico que debe ser revalorado y protegido para asegurar su prevalencia dentro de la gastronomía tradicional en la localidad de estudio. No obstante, se recomienda llevar a cabo un estudio con los distintos actores del territorio para identificar y desarrollar para una estrategia de conservación con bases sólidas que permitan un aprovechamiento responsable que garantice su preservación como patrimonio gastronómico de Tlazala de Fabela.

Palabras clave: Entomofagia; Sostenibilidad; Gusano de madera; Patrimonio gastronómico.

Y esas manchas en la yema del huevo, ¿A qué se deben?

Elizabeth Hernández Rodríguez
María de la Concepción Calvo-Carrillo¹

Depto. de Nutrición Animal DFPGR, Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán

Resumen

De acuerdo con la Norma Oficial Mexicana NOM-159-SSA1-2016, Productos y servicios: Huevo y sus productos, el huevo es considerado como “el producto de la ovulación de la gallina (*Gallus domesticus*) y otras especies de aves domésticas que sean aceptadas para consumo humano”. Se ha considerado al huevo como un alimento con alto valor nutricional. Culinariamente presenta una gran alternativa gracias a la diversidad de usos y su agradable respuesta al ser sometido a diversas técnicas culinarias. Sin embargo, hay ocasiones en las que se observa en la yema manchas que han recibido el nombre de sangre, las de color rojo, y de carne, las de color café. Se piensa que esta pigmentación se debe a una baja calidad nutricional o sanitaria del ave. Para entender su origen, es importante conocer cómo se genera el huevo en la gallina. El objetivo del trabajo es definir el origen y composición química de este tipo de pigmentación en la yema, a partir de la formación del huevo, para establecer si hay asociación con el valor nutricional y/o calidad sanitaria del mismo. Para cumplir con este fin se describirá del proceso de formación del huevo para establecer las condiciones bajo las cuales se fijan pigmentos que dan esos colores. A partir de este conocimiento el gastrónomo o gastronoma podrán establecer los criterios de aceptación o rechazo de huevos. Se concluye que la presencia de estas manchas no está asociada con alguna enfermedad de la gallina, al valor nutricional y/o calidad sanitaria del huevo.

Palabras clave: Manchas en yema; Huevo de gallina, Calidad física

¹ concepción.calvoc@incmsz.mx; m.calvoc@universidaddelclaustro.edu.mx

Calidad física del huevo de gallina

Elizabeth Hernández Rodríguez
María de la Concepción Calvo-Carrillo¹
*Departamento de Nutrición Animal DFPGR
Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán*

Resumen

Para el estudiante de gastronomía y personal implicado en la preparación de alimentos, es de importancia conocer cuáles son los sistemas de calidad que la industria aplica en los productos que comercializan y que aseguran la calidad nutricional, microbiológica y sanitaria. El huevo es uno de los insumos de mayor consumo en México (28 kg per cápita). Es considerado como un alimento completo, sólo le falta aportar vitamina C. Se ha considerado como la fuente proteínica de mayor acceso y, culinariamente, con una alta diversidad. Su fortaleza nutricional lo ha convertido en un alimento potencialmente peligroso (APP) desde la perspectiva microbiológica. Afortunadamente, por su estructura física, el cascarón o cáscara permite protegerlo ante algún tipo de contaminación. A nivel industrial, para medir la calidad de éste se aplican diversos métodos y parámetros que permiten definir las características físicas. El objetivo de este trabajo es presentar el procedimiento que se aplica en la calidad física del huevo a través del uso del Egg Tester. Este procedimiento sirve como base para aplicar la NOM-159-SSA1- 1996 y la NMX-FF-127-SCFI-1016 para huevo fresco. Los parámetros de calidad comprenden peso, tamaño, integridad y grosor de la cáscara, altura y densidad de la clara, ubicación y color de yema, cámara de aire/frescura. Se resaltan algunas indicaciones sobre el manejo del huevo con cáscara presentadas en la NOM-251-SSA1-2009.

Palabras claves: Calidad del huevo; Huevo de gallina; Egg Teste; Unidades Haugh

¹ concepción.calvoc@incmnsz.mx; m.calvoc@universidaddelclaustro.edu.mx

Propuesta alimenticia para niños con Trastorno del Espectro Autista

Anguiano Juárez, Mauricio¹
Hernández Consuelo, Miguel Eduardo
Zavala Herrera, Natalia.

Colegio de Gastronomía, Universidad del Claustro de Sor Juana

Calvo-Carrillo, María de la Concepción²
Colegio de Gastronomía, Universidad del Claustro de Sor Juana
Dirección de Nutrición, Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán

Resumen

El Trastorno del Espectro Autista (TEA) es una afectación a nivel neurológico que provoca diversas alteraciones, desde la comunicación verbal y no verbal, la reciprocidad social y aparición de patrones repetitivos y restrictivos de la conducta. Aunado a problemas a nivel gástrico y alimentario que se refleja en problemas gástricos, así como alergias a proteínas alimenticias. Se ha reportado la posibilidad de que algunos niños con TEA pueden presentar deficiencias nutricionales específicas, así como problemas de alimentación y selectividad alimentaria. Por tanto, es importante considerar las necesidades nutricionales específicas de esta población en la planificación de su dieta y en la selección de alimentos. El objetivo de este trabajo fue elaborar infografías donde se incluyen características y especificaciones nutricionales dedicadas al sector autista, con la finalidad de mejorar su calidad alimentaria y nutricional. En la selección de alimentos se tomó en cuenta el valor nutrimental y características sensoriales que en su preparación se generan. Se eliminaron alimentos con gluten (trigo) y caseína (leche y derivados). Se fortalece el consumo de cereales (amaranto, arroz), leguminosas (garbanzo, lenteja), frutas (fresa, frambuesa, naranja), carnes (pollo, pavo, ternera, pescado) y frutos secos (almendras, pistaches, nueces). La propuesta alimenticia cumple con las recomendaciones diarias de alimentación, así como la inclusión de insumos de acuerdo con el diagrama del Plato del bien comer y aplicación de técnicas culinarias sencillas para favorecer texturas, colores, olores agradables y favorecer el valor nutricional de éstos. Cabe mencionar que la propuesta alimenticia debe estar supervisada por los especialistas del paciente.

Palabras clave: TEA; Autismo; Propuesta Alimenticia; Alergias

¹ mauricio.anguianoj@universidaddelclaustro.edu.mx

² concepción.calvoc@incmnsz.mx; m.calvoc@universidaddelclaustro.edu.mx

Recuperación de residuos orgánicos para el diseño de un producto tipo empanizador

Lic. Flor Coronel Flores¹
Chef Miguel Palacios del Río
Mtra. María Teresa Hernández del Pando

Dirección de proyecto
M. en C. María de la Concepción Calvo Carrillo
Universidad Anáhuac México, Facultad de Turismo y Gastronomía Campus Sur

Resumen

Los residuos orgánicos de origen natural al ser biodegradables se pueden utilizar en el diseño, fabricación y experimentación de productos que ayuden a reducir el daño ambiental. En escuelas de gastronomía se enseñan prácticas donde se producen desechos (cáscaras de papa, zanahoria, cebolla, nabo, etc.) Se producen realizando cortes específicos como torneados, mirepoix, brunoise, cisseler, etc. Esto se realiza para aprender y perfeccionar la técnica, pero se generan desechos orgánicos que no son aprovechados. Por lo tanto, con buen manejo higiénico, se podrían utilizar en la formulación de productos grado alimenticio. El objetivo fue diseñar un empanizador elaborado con desechos orgánicos generados en clases para reducir contaminantes orgánicos. Se utilizó un sacador en charolas marca Hamilton Beach, con control de temperatura y procesador de cuchillas. El procedimiento empleado fue recolectar cáscaras de papa y zanahoria, lavarlas y desinfectarlas, aplicar un secado por separado (100 °C/2 h) y posteriormente molerlas. La formulación seleccionada contenía 35% cáscara de papá, 35% de cáscara de zanahoria, 25% harina de maíz blanco precocida, 3%, hierbas finas y 2% sal. El empanizador se utilizó para hacer una costra en pescado. Las técnicas culinarias usadas fueron fritura en sartén y horneado. Se logró obtener una costra agradable sobre la superficie del salmón. Los resultados fueron positivos en términos de sabor y textura, aunado a una baja absorción de aceite. Al manejar adecuadamente los desechos producidos en clases de cocina, se logra reducir la cantidad de desechos, el reciclaje promueve la sostenibilidad ambiental y se fomenta la creatividad.

Palabras clave: Residuos orgánicos; Sostenibilidad; Empanizador; Reciclaje; Prácticas en la cocina.

¹ flor.coronel@anahuac.mx

Los quelites: explorando la biodiversidad, nutrición y cultura de las plantas silvestres comestibles

Lic. Jared Marines Cruz ¹

Lic. Flor Coronel Flores

Mtra. María Teresa Hernández del Pando

Dirección de proyecto

M. en C. María de la Concepción Calvo Carrillo

Universidad Anáhuac México, Facultad de Turismo y Gastronomía Campus Sur

Resumen

Dentro de las plantas silvestres comestibles se encuentran los quelites que formaban parte de la dieta de los pueblos prehispánicos. Su consumo ha disminuido, sin embargo, es un grupo de alimentos que pueden considerarse como una alternativa alimenticia gracias a su abundancia, versatilidad culinaria y presencia de moléculas bioactivas que favorecen la salud por su acción preventiva y fortalecimiento de los sistemas de defensa del organismo. El objetivo de esta investigación fue resaltar la biodiversidad, bondades nutricionales y de salud de plantas silvestres comestibles como los quelites, para promover su consumo en el marco de sustentabilidad, prevención de enfermedades y lineamientos de las nuevas guías alimentarias. Se realizó una investigación bibliográfica para identificar elementos que permitiesen diseñar fichas con características botánicas, de cultivo y formas de consumo. Se localizó la composición química de los quelites de mayor importancia, se seleccionaron 30 recetas tradicionales para estructurar un recetario para la cocina mexicana. La versatilidad de este ingrediente permitió el desarrollo de salsas, entradas, sopas, plato fuerte combinado con diversas proteínas, postres y bebidas. Desde la perspectiva nutricional y salud, se consideran como fuente de hidratos de carbono asimilables (almidón) y complejos (fibra dietética), proteínas, minerales como el hierro y magnesio, presencia de antioxidantes como la clorofila, vitaminas A y C y bajo contenido lipídico. Rescatar y promover el consumo de éstos ayudará a retomar la cocina tradicional mexicana utilizando recursos silvestres comestibles como fuente de antioxidantes, minerales e hidratos de carbono complejos como prebióticos y bajo aporte lipídico.

Palabras clave: Plantas silvestres comestibles; Quelites; Composición química; Antioxidantes, Prebióticos naturales.

¹ jared.marinezcr@anahuac.mx

Tendencias Alimentarias y Culturales entre los Jóvenes: Explorando el Consumo Consciente de Alimentos

Ángel Manrique Castillo
Jaime Alonso Fernández Acoltzi
Mtro. Enrique Herrera Fernández

Dirección de proyecto
Mtro. Enrique Herrera Fernández ¹
Universidad del Valle de Tlaxcala

Resumen

La presente investigación se centra en el concepto de "Consumo Consciente de Alimentos" y su relación con las tendencias alimentarias y culturales. Se utilizó un cuestionario diseñado específicamente para recopilar datos sobre cómo los jóvenes del municipio de Apizaco, Tlaxcala toman decisiones de compra de alimentos considerando la procedencia de los alimentos, la transparencia en la cadena de suministro y las prácticas éticas de las empresas alimentarias. El objetivo principal de esta investigación es analizar cómo los consumidores, en particular los jóvenes, están adoptando prácticas de consumo consciente en su elección de alimentos. Se explorará si estas tendencias están relacionadas con la globalización culinaria, que ha ampliado el acceso a alimentos de diferentes culturas, y cómo esto influye en las preferencias y elecciones alimentarias de la población. El estudio muestra que los jóvenes están adoptando enfoques más informados y reflexivos hacia sus elecciones alimentarias debido a factores como la salud, el medio ambiente, la ética, la cultura y la influencia familiar. La encuesta muestra una falta de conocimiento sobre la producción de alimentos y la importancia de la transparencia en la cadena de suministro pueden influir en las elecciones alimentarias de los jóvenes.

Palabras clave: Tendencias alimentarias; Conciencia alimentaria; Consumo de alimentos; Jóvenes

¹ cea.nipymes@univalletlax.edu.mx

El ají arnaucho y su grado de aceptación en el cebiche

Raúl Gutierrez Saavedra¹
Centro de Formación en Turismo

Resumen

El Perú como base de su cocina milenaria tiene a los ajíes como ingredientes principales en su dieta, la cual permitió que existan diversas preparaciones culinarias heredadas de generación en generación dándose inicio a estos hechos en civilizaciones como Caral desarrolladas en los años 3000 – 1800 a.C, situada en el Valle de Supe. Como chef instructores debemos de difundir los insumos locales con nuestros estudiantes, y a la vez estos puedan despertar la investigación e innovación en diversos potajes. Para esta investigación se está considerando el *Capsicum Frutescen L.* conocido también como arnaucho de mucho uso en el norte chico en preparaciones como cebiche, cebiche de pato, sarza criolla, etc. su potencia de aroma y sabor ha hecho que estos platos sean bandera de la gastronomía local. El objetivo de esta investigación fue determinar la aceptación del cebiche con ají arnaucho en los estudiantes de la carrera de Gastronomía de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle la Cantuta. Por lo tanto, del 100% de encuestados el 85% le gusto el sabor y aroma del ají arnaucho y el otro 15% no le encontró alguna diferencia. Por lo tanto, estos resultados demostraron que el nivel de aceptación del cebiche con ají arnaucho es favorable en aroma y sabor.

Palabras clave: Cebiche; Ají arnaucho; Supe; Caral; Perú; Gastronomía

¹ d46531865@cenfotur.edu.pe; lperales@cenfotur.edu.pe

Un banquete limeño del siglo VI d.C.: arqueología y gastronomía de la costa central del Perú

Pedro Vargas Nalvarte¹
Sandra Guerra Vigil²
Centro de Formación en Turismo

Resumen

Lima, es un importante destino gastronómico en el mundo; su rica culinaria se nutre de diversas raíces culturales; pero es poco lo que se conoce del sustrato indígena de su cocina. El objetivo de este trabajo es mostrar la evidencia de la realización de un banquete de la élite indígena de la cultura Lima (0 – 700 d.C.), definir tendencias en el uso de recursos y probables potajes que pudieron ser preparados. Otro objetivo es mostrar el potencial turístico de la recuperación de recetas ancestrales para enriquecer la gastronomía peruana. Nuestra metodología implicó la revisión de información inédita del Museo de Sitio Pucllana (Miraflores – Lima) y bibliografía referencial para acercarnos a los usos del S. VI d.C. Se comparó lo hallado en el banquete antiguo con los productos utilizados hoy, para analizar compatibilidad o semejanzas existentes. Se encontró que el recurso marino fue el más usado en este banquete, siendo de primordial importancia el tiburón, asociado a moluscos, otros peces y vegetales diversos. Se encuentra que las bases generales de este banquete son compatibles con la culinaria actual, pudiendo ser utilizadas para crear nuevos platos. Se concluye que el banquete analizado fue un importante evento con gran diversidad de productos marinos y del valle, se privilegiaron recursos como el tiburón; estos datos pueden ser aprovechados para reconstruir recetas y rescatar recursos que han quedado en el olvido con el paso del tiempo y servir de inspiración para recetas modernas que coadyuven al desarrollo turístico de Lima.

Palabras clave: Recursos marinos; Huaca Pucllana; Lima; Perú; Gastronomía

¹ pvargas@cenfotur.edu.pe

² sguerrav@cenfotur.edu.pe

Zapote negro (*Diospyros Digyna*) como ingrediente subutilizado en la elaboración de panes veganos para escolares en Puebla, México

Arellano Ríos Kimberly Samantha¹
Ramírez Martínez Tonatiuh
Romero Rodríguez Samantha Guadalupe

Dirección de proyecto
Morales Paredes Yesbek Rocío
Santiesteban López Norma Angélica
Benemérita Universidad Autónoma de Puebla

Resumen

El zapote negro (*Diospyros Digyna*) es un fruto endémico de México cultivado en diversos estados del país, sin embargo, a pesar de su producción es desaprovechado en distintas poblaciones específicamente del estado de Puebla incluyendo la de Rafael Lara Grajales, por lo que, el objetivo del presente artículo es elaborar tres muestras de panes veganos con este fruto, para conocer la opinión de escolares (5-11 años) que habitan en dicha población con respecto a estos, debido a que los niños y niñas de esa edad están forjando sus hábitos alimenticios, por lo tanto, la inclusión de un ingrediente subutilizado, como el zapote negro, en su dieta, puede ampliar la variedad de alimentos que tienen a su alcance; la metodología aplicada es de tipo mixta, transversal con un alcance exploratorio y descriptivo, la obtención de resultados se realizó con el uso de ANOVA, empleando el software Excel versión 2108, arrojando que no hubo diferencia significativa $p < 0.05$ entre las tres muestras evaluadas, es decir, todas fueron aceptadas sensorialmente por los y las escolares de la primaria Valentín Gómez Farías del municipio de Rafael Lara Grajales, Puebla.

Palabras clave: Zapote negro; Pan; Veganismo, Escolares, Puebla

¹ 202027752@viep.com.mx; kimberly.arellanori@alumno.buap.mx

Mole prieto patrimonio gastronómico e identitario de Tlaxcala

Carol Itzel Molina López
Quetzalli Posadas Jiménez

Dirección de proyecto
Dra. Claudia Montaña Pérez¹
Universidad del Valle de Tlaxcala

Resumen

Uno de los platillos más representativos de la gastronomía mexicana es el mole, platillo cuyo origen se remonta a la época prehispánica, mismo que se ha transformado, al tiempo que nuestra cultura ha evolucionado, tomando significancia sus variantes a partir de la diversidad de ingredientes utilizados para su elaboración en los diferentes lugares en donde se prepara, remarcando de los usos y costumbres de cada localidad y la conservación de ingredientes endémicos integrados. En el caso de Tlaxcala existe una variedad de cinco moles con particularidades que identifica a las comunidades del estado, en éste caso se toma como caso de estudio el “mole Prieto”, que mantiene elementos históricos, tradicionales e identitarios de dos municipios de la entidad, con el objetivo de indagar a cerca de los ingredientes y su proceso de elaboración favoreciendo la resignificación de un platillo en la cultura gastronómica del lugar. Todo ello mediante un proceso metodológico mixto, que parte de un enfoque cualitativo con entrevistas a quienes lo preparan de manera tradicional e incluso salen a exponerlo y difundirlo fuera del estado, así como un análisis de los ingredientes que se utilizan y su origen histórico y/o endémico, en el enfoque cuantitativo se evalúa de manera estadística el conocimiento del platillo, su sabor, significado y valor identitario en la entidad, en donde es lamentable reconocer como el 46% de nuestra muestra poco le conoce y valora, así como el significado ancestral y proceso ritual de elaboración, haciendo necesario trabajar en el rescate de platillos endémicos en Tlaxcala.

Palabras clave: Patrimonio; Gastronómico; Identitario; Ritual; Endémico.

¹ cea.ticfi@univallletlax.edu.mx

Pan de fiesta o de Tlaxcala como riqueza cultural e identitaria del estado

Leydi Arisbeth Hernández Cleto
Manuel Salvador López Vargas
Vianey García Hernández

Dirección de proyecto
Dra. Claudia Montaña Pérez¹
Universidad del Valle de Tlaxcala

Resumen

El pan es uno de los alimentos base en muchas sociedades, en la cultura europea es uno de los elementos de acompañamiento en platillos cotidianos y también en los festivos, ocasionalmente responsable de acentuar o matizar los sabores de las diferentes cocinas. En México es un producto de la colonización y mestizaje gastronómico, en Tlaxcala es una fusión muy interesante de productos endémicos como el aguamiel y piloncillo, al tiempo que la manera en que se produce se asemejan a eslabones que entre etapa y etapa guardan una serie de elementos sincréticos de la época colonial. Tomando relevancia en la cultura gastronómica del estado, siendo objetivo primordial de ésta investigación describir el origen y uso de ingredientes endémicos de la región, así como evaluar el valor cultural que ha tomado en la zona centro del país e identificación, en presentación y sabor, que internamente lo coloca como pan de fiesta y al exterior como pan de Tlaxcala, el diseño de la investigación es mixto, el estudio cualitativo se hace mediante entrevistas, observación participante en grupos focales y para el cuantitativo un estudio estadístico, valorando su reconocimiento a nivel local, regional y nacional de dichas características, así como su forma y motivo de consumo característico en las localidades, en donde los hallazgos de dicha información confirman que es un elemento identitario del estado, al tiempo que su práctica originaria se mantiene rebasando las barreras del tiempo, hasta la manera de empacarlo para que mantenga su aroma y sabor dentro y fuera del país.

Palabras clave: Identidad gastronómica; Pan de Tlaxcala; Ingredientes endémicos; Cultura de Tlaxcala

¹ cea.ticfi@univalletlax.edu.mx

Legislación Gastronómica del Merengue Virreinal, como dulce típico del Estado de Tlaxcala

Lucia Cervantes Escobar¹
Raúl Tapia Trejo
Marisol López Romero

Dirección de proyecto
Mtra. Yuliana Bueno Delgado
Universidad del Valle de Tlaxcala

Resumen

El merengue es un dulce esponjoso que se fabrica a base de azúcar, claras de huevo batidas, pulque y en ocasiones vainilla. Éste puede utilizarse como cobertura de pasteles, tartas y otros postres, también tiene cabida en muchas cocinas tropicales, como en las recetas de comida caribeña. Los merengues mexicanos llegaron con la cocina conventual virreinal y así las sencillas recetas se fueron transmitiendo entre la población de México. Los merengues y los merengueros están en peligro de extinción, para ello tenemos el objetivo de desarrollar una propuesta legislativa que establezca un marco legal sólido para la producción, comercialización y uso del producto en la gastronomía mexicana, con el propósito de garantizar la calidad, seguridad alimentaria y autenticidad de los productos utilizados en su elaboración, fomentando la innovación y el respeto por las tradiciones culinarias. Llevando a cabo una metodología de investigación científica, acompañada de un método explicativo con una serie de procedimientos tipo lógico que deberá incluir disposiciones sobre la composición del merengue en sus variedades con los productores originales del municipio, contemplando las condiciones de higiene y seguridad alimentaria, prácticas de etiquetado y presentación, que sean necesarias para garantizar la calidad y autenticidad de estos productos, buscando colocar una iniciativa que esté al alcance de los legisladores para promover su aprobación como Ley para que el merengue sea patrimonio inmaterial gastronómico, obteniendo la denominación de origen en el Municipio de San Luis Teolochocho perteneciente al estado de Tlaxcala.

Palabras clave: Merengue, Dulce, Virreinato, Tlaxcala, Tradición

¹ lucyceres1925@gmail.com

Julia Child: Un pequeño almuerzo francés para una mujer, un festín transformador para una nación

Flor Coronel Flores

Director de proyecto

Mtro. Jess Ricardo Herrera Torres¹

Universidad Anáhuac México, Facultad de Turismo y Gastronomía Campus Sur

Resumen

A lo largo de la Historia se han identificado personas consideradas como protagonistas de acontecimientos que han resaltado gracias a los logros alcanzados. Por otro lado, en el área de la gastronomía, existen personajes históricos que han quedado sin una definición académica adecuada de acuerdo a sus aportaciones culturales. Estos individuos que han llevado la cultura y tradición de un método específico en la forma de realizar los platillos a otras totalmente diferentes merecen recibir formalmente el término histórico de ‘embajador gastronómico’. Un claro ejemplo de esta realización es el de Julia Child. Esta ponencia formaliza el término que se ha usado por varios años para explicar las aportaciones en el ámbito culinario y gastronómico de un personaje transformador de la comida, sus preparaciones y los modos de mesa. Julia Child acercó la gastronomía francesa al público y comensal de la Unión Americana volviéndola parte de la vida cotidiana del país vecino. Para esta investigación se realizó una revisión bibliográfica sobre su obra puntualizando la consulta de las recetas que se hicieron representativas del movimiento de cocina de los Estados Unidos de los años sesenta. El resultado de esta investigación es la aportación de Julia Child como embajadora gastronómica hacia el fortalecimiento de una cocina en crecimiento, como lo es la cocina Estadunidense.

Palabras clave: Julia Child; Embajador gastronómico; Cocina estadounidense; Gastronomía francesa

¹ jess.herrerato@anahuac.mx

Fotografía culinaria: El lenguaje visual del sabor

Ana Montserrat Campuzano Estrada
Marion Rosaliano García

Dirección de Proyecto
Mtro. Jess Ricardo Herrera Torres¹
Universidad Anáhuac México, Facultad de Turismo y Gastronomía Campus Sur

Resumen

La sociedad del siglo XXI se encuentra inmersa en una cultura visual cada vez más fuerte. Por lo tanto, la industria de alimentos tiende a emplear tácticas de convencimiento que involucren imágenes más dinámicas, atractivas y naturales dirigido a los consumidores. La fotografía culinaria contemporánea, particularmente en la postpandemia, se inclina por encuadres, iluminación y tomas más dramáticas que atraen al consumidor, pero que, también desean vender más verdades que conceptos. El objetivo de este proyecto fue establecer el procedimiento general creativo que se puede aplicar para desarrollar fotografías culinarias en el ámbito universitario con un nivel similar a las fotografías comerciales. Metodología: definición de la temática, diseño del platillo, organización de los ingredientes y componentes de un modo estético, aplicación del estilismo y maquillaje de la comida de una forma natural, selección de fondos para la toma, manejo de temperatura y graduación de luz, creación de encuadres y tomas que generan perspectiva, posproducción y análisis. Se utilizó una cámara fotográfica réflex Canon Alfa360 con lente normal y lente telefoto, dos luces led con trípode y alimentos realizados en el taller. El material a fotografiar fueron platos en los que se pudo resaltar la técnica fotográfica para visualizar aspectos del platillo que, en ocasiones, pasa desapercibido al ojo. Con estos elementos y su combinación se obtuvieron fotografías comparables a las realizadas en los ámbitos profesionales de la gastronomía, así como la reflexión sobre la aplicación de la creatividad y beneficios de esta actividad como parte del perfil académico del gastrónomo.

Palabras clave: Fotografía culinaria; Creatividad en imágenes; Comida en cámara

¹ jess.herrerato@anahuac.mx

Cuatro estilos para disfrutar un plato: El estilismo culinario después del 2020

Mtro. Jess Ricardo Herrera Torres¹

Dirección de Proyecto
Mtra. en M.C. María de la Concepción Calvo Carrillo
Universidad Anáhuac México, Facultad de Turismo y Gastronomía Campus Sur

Resumen

La pandemia, debida al virus COVID, modificó el sistema de vida. Se generaron alteraciones orgánicas que provocaron la disminución o supresión temporal del sentido del olfato, por lo que, ver el platillo y considerar su presentación han sido factores de importancia. La comida enamora primero por los ojos y después por el gusto. A través del estilismo culinario se logra hacer una presentación visual de alimentos y platillos resaltando cualidades que los hacen ver apetitosos y atractivos. Involucra una serie de técnicas y habilidades para resaltar la estética de éstos a través de la disposición de ingredientes, selección de vajilla y accesorios adecuados, aunado al fondo de la imagen y complementos, así como elementos propios de la fotografía. Es la fotografía gastronómica una herramienta del estilismo culinario; disciplina que resalta la presencia visual de alimentos y platillos culinarios que llegan a conectar la vista con el gusto e incluso olfato y tacto. El objetivo de este trabajo fue elaborar un platillo bajo cuatro estilos culinarios y aplicar el estilismo culinario para realizar las tomas fotográficas para ser analizadas por los consumidores y establecer el asombro visual del futuro comensal. Los cuatro estilos seleccionados fueron gourmet, bistró, casero y callejero. Se realizaron las tomas fotográficas considerando reglas de estética y teoría del color. El resultado fue la versatilidad que pueden tener los platillos generando una experiencia flexible y diferente al producto creado de origen.

Palabras clave: Estilo gourmet; Estilo bistró; Comida casera; Comida callejera; Mesa memorable

¹ jess.herrerato@anahuac.mx

El turismo gastronómico como herramienta para la conservación de las tradiciones y patrimonio culinario en Santa Marta, Colombia.

Maira Andrea Rivero Pinto¹

Director del proyecto
Rubén Darío Sossa Álvarez.
Universidad del Magdalena

Resumen

Santa Marta cuenta con un patrimonio culinario cultural y ancestral único y diferencial con capacidad de consolidar el turismo gastronómico a nivel nacional e internacional, sin embargo, no se identifican estrategias que permitan visibilizar este segmento del turismo en la Ciudad, lo cual conlleva a un desconocimiento del patrimonio tangible e intangible que esta posee. Por ende, con esta investigación se busca analizar que herramientas han sido implementadas en otros países para la conservación de las tradiciones y patrimonio culinario, permitiendo que el turista se sienta motivado a consumir la comida local. A partir del uso de una metodología mixta tomando fuentes primarias la revisión de literatura y la opinión de un grupo de expertos quienes responden a una entrevista sobre la potencialidad de desarrollar un turismo gastronómico en la ciudad a partir de estrategias exitosas en otras ciudades del mundo tales como los festivales, rutas gastronómica, mercados o recintos entre otras, logrando visibilizar aspectos representativos de su patrimonio como sus tradiciones, diversidad cultural y productos locales. Como resultado se puede afirmar que Santa Marta puede posicionar su gastronomía y visibilizar su historia y tradiciones por medio del rescate de recetas ancestrales, el uso de ingredientes locales cultivados en las estribaciones de la Sierra Nevada de Santa Marta y el uso de las técnicas que han sido transmitidas de generaciones de manera oral. Pero esto requiere que el sector público y privado converjan en diseñar e implementar herramientas de manera apropiada.

Palabras clave: Gastronomía; Patrimonio; Tradiciones; Productos locales

¹ mairariveroap@unimagdalena.edu.co

Corazón con hierro cubierto de chocolate

Jessica Ely Cabrera Díaz
Sara Garduño Kung
Selene Rubí Jardinez López¹

Colegio de Gastronomía, Universidad del Claustro de Sor Juana, México

Dirección de proyecto
María de la Concepción Calvo Carrillo²

Col. de Gastronomía, Universidad del Claustro de Sor Juana

Dirección de Nutrición, Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán, México

Resumen

Alrededor del 33% de la población mundial ha sufrido anemia, siendo la más frecuente la ferropénica por carencias nutricionales, aumento en los requerimientos de hierro o pérdidas de sangre. El bajo consumo de hierro afecta la síntesis de hemoglobina (Hb), la mioglobina y varias enzimas. Para paciente con anemia moderada se recomienda una ingesta de 100 mg/día vía oral. Son diversos los alimentos con alto contenido de hierro, sobresalen alimentos de origen animal, semillas (frijoles, pistaches, nueces) y algunos vegetales (espinacas con jugo de limón). Para mejorar la biodisponibilidad del Fe se recomienda combinarlo con algún ácido orgánico. En busca de nuevas alternativas alimenticias como fuente de hierro, este trabajo tiene como objetivo el desarrollo de bombones de chocolate negro con centro de ingredientes ricos en hierro para personas con anemia. Procedimiento: selección de alimentos vegetales con alto contenido de hierro, cocción de espinacas y frijoles, molienda de ingredientes. Elaboración de las combinaciones de espinaca con limón, frijol con nuez y pistache solo. Elaborar una pasta tersa y suave (15 g de cada combinación), cubrir cada centro con 30g de chocolate amargo (negro) previamente temperado. El contenido teórico de hierro, por pieza, fue de: frijol/nuez 4.1 mg, pistache 3.9 mg, espinaca con limón 3.7 mg. La IDR va de 8 a 18 mg dependiendo de la edad. Partiendo de que la dieta de un individuo con anemia está constituida en su mayoría de carnes rojas, se presenta una alternativa llamativa o complemento alimenticio diferente a lo convencional.

Palabras clave: Hierro; Bombones; Anemia; Frutos secos; Leguminosas

¹ selene.jardinezl@universidaddelclaustro.edu.mx

² concepción.calvoc@incmnsz.mx; m.calvoc@universidaddelclaustro.edu.mx

Condimento a base de desperdicios orgánicos y chapulines

Ana Montserrat Campuzano Estrada¹

Marion Rosalio García²

Dirección de proyecto

Lic. Flor Coronel Flores

Universidad Anáhuac México, Facultad de Turismo y Gastronomía Campus Sur

Resumen

El desperdicio de alimentos es uno de los problemas actuales a nivel mundial, ya que aproximadamente 89 millones de toneladas de alimentos producidos se desperdician en todo el mundo. Además del desperdicio de alimentos, la producción de alimentos de origen animal tiene un impacto ambiental significativo. Para reducir este impacto, existe la posibilidad de reducir o reemplazar el consumo de los insumos de origen animal que causan un mayor impacto por otros que causan menor impacto como insectos. Esta es la situación de los chapulines, los cuales requieren hasta 13 veces más alimentos que una vaca para producir un kilogramo de producto comestible, y contienen una cantidad de proteína del 40 al 75 % por 100 gramos de producto. Se propuso como objetivo utilizar los desechos orgánicos de alimentos producidos en las cocinas de la Universidad Anáhuac México Campus Sur. Los desechos fueron recolectados, lavados, tamizados y deshidratados para finalmente reducir la humedad que pudieran contener. Se utilizaron los siguientes desechos: tomate 24,3%, apio 22,1%, zanahoria 9,3%, cebolla 8,8%, espinaca 6,6%, ajo 6,6%, perejil 6,6%, variedad de chiles secos 6,6%, se agregó chapulín 8,8%; el producto cumple su función al aportar sabor a un platillo cocinado mediante calor, pero no funciona como un reemplazo de la sal; si es una excelente alternativa para reutilizar los desperdicios vegetales generados en una cocina, se recomienda realizar un análisis químico proximal para obtener información nutrimental precisa.

Palabras clave: Desperdicio; Cáscaras; Proteína; Chapulines; Sostenibilidad

¹ ana.campuzanoes@anahuac.mx

² marion.rosalg92@anahuac.mx

Reflexiones históricas de la gastronomía michoacana

Dra. Georgina Campos Mora¹
M.H. José María Navarro Méndez²

Resumen

La gastronomía en Michoacán es sin duda, uno de los elementos más característicos de la entidad, a lo largo de los últimos años ha tomado notoriedad en la escena turística que junto con las celebraciones; pagano-religiosas, han creado una imagen publicitaria que no corresponde a la realidad histórica. El presente trabajo tiene como objetivo repensar el carácter de la gastronomía michoacana a través de la Historia, pues pretendemos mostrar que las tipologías históricas de la cultura culinaria van más allá de las manifestaciones festivas o de celebraciones auspiciadas por las autoridades de gobierno o privados. Partimos en entender que la Cocina y la Gastronomía de Michoacán son elementos que se formularon de la hibridación cultural que se gestó a lo largo de varios siglos, la presencia de la sapiencia hispana, asiática, africana, árabe y de la misma población autóctona han brindado a esta manifestación cultural un carácter que sobre pasa las representaciones anacrónicas. Planteamos, que la cocina michoacana no sé puede entender en su totalidad, sino reconocemos las incorporaciones e hibridismos que los otros pueblos, entidades y desplazados han hecho a lo largo de su formación culinaria. Metodológicamente nos guiamos por entrevistas semi estructuradas y también por la consulta de fuentes primarias como lo es la *Relación de Michoacán* de Jerónimo de Alcalá y de repositorios, que dan muestra del amplio escenario cultural que implica la gastronomía para la región. En este sentido y adelantando algunos resultados, encontramos que la gastronomía desarrollada en Michoacán se encuentra ampliamente vinculada con las esferas de poder político y apelan a construir una idea paternalista e incongruente en relación con el grueso de la población.

Palabras claves: Michoacán; Historia de la cocina; Cocina tradicional; Gastronomía indígena; Patrimonio cultural.

¹ georgygir1_mora@hotmail.com y moragina24@gmail.com
² orestes_men.2@hotmail.com y josenavarro517@hotmail.com

La pitahaya en espacios gastronómicos: estudio de conservación en refrigeración

Adriana García Castillo
Elizabeth Sánchez Hernández
Alma A. Rojas Ramírez
Brisa Vélez Salinas
Jesús J. Enríquez González
Diana Gómez Flores
J. Arturo Olguín-Rojas
Cecilia Vázquez-González

Dirección de proyecto
Laura M. Aguilar Veloz¹
Universidad Tecnológica de Tecam, Puebla

Resumen

La pitahaya (*Selenicereus* spp.) es una cactácea con alto potencial económico, de Mesoamérica y Las Antillas. Se comercializa en mercados nacionales e internacionales como un fruto exótico y es ofertado en diversas presentaciones gastronómicas en restaurantes. Posee una pulpa suave, agradable por su sabor agridulce. Constituye un alimento funcional por su contenido de polifenoles, alfa-hidroxiácidos y polisacáridos. En refrigeración, la cáscara sufre más daño que la pulpa por choque de frío. El objetivo fue evaluar la conservación de la pulpa de pitahaya blanca (*Selenicereus undatus*), bajo efecto de la temperatura de refrigeración, tratamiento químico y envasado. Frutas frescas fueron conservadas a 4 °C por 20 días y se caracterizaron por pérdida de peso, firmeza, °Brix, acidez total (AT) y conteo microbiológico. La pulpa de las mejores frutas fue envasada en charolas de poliestireno y bolsas de polietileno de alta densidad al vacío (160 ±5 g), en forma de rebanadas de 1 cm. Se conservaron 21 días a 4 y 10 °C, con y sin 0.1 % de ácido cítrico + 0.1% de benzoato de sodio. Al término se determinó pérdida de peso, °Brix, y AT. En la primera etapa, se evidenció daños por frío, en la cáscara del 35 % de las frutas. Luego, a 4 °C las rebanadas no exhibieron cambios significativos de °Brix, peso y AT, mientras que a 10°C. el peso y AT si disminuyeron. Se comprobó la influencia del tipo de envase sobre la conservación, pues las bolsas al vacío aseguraron una menor disminución de AT a 4 que a 10 °C, más en muestras tratadas. Estos hallazgos favorecen el manejo de la fruta.

Palabras claves: Pitahaya; Pulpa; Conservación; Refrigeración; Gastronomía

¹ lauraguilarveloz@gmail.com

Metodologías pedagógicas para la gastronomía: Uniendo brechas regionales, intergeneracionales e intersectoriales

Marina Ortega-Madueno¹
Centro Nacional de Alta Tecnología. San José, Costa Rica

Resumen

El Convivium de Slow Food San José Costa Rica, un programa del Centro Nacional de Alta Tecnología (CeNAT) ha estado trabajando con la municipalidad de una comunidad, Tucurrique, y su producto culturalmente más relevante: el pejibaye. La intervención social de *Patrimonio Pejibaye* es parte de un panorama más amplio para promover la interinstitucionalidad, el interregionalismo y la conciencia cultural sobre la gastronomía y construir patrimonios culinarios contemporáneos, en un país que históricamente ha valorado el su sector primario, pero no su virtud culinaria. Las fases pedagógicas del proyecto fueron las más impactantes, dinámicas y esclarecedoras para los educadores tanto como los estudiantes de cocina y especialistas de pejibaye tucurriqueños. El objetivo de dichas fases era de medir la receptividad y satisfacción de los integrantes de las diferentes metodologías aplicadas en las sesiones. Las metodologías se basaron en *Design Thinking*, el modelo Wine and Spirit Education Trust (WSET) de catas y las interacciones interdisciplinarias en equipos de I+D gastronómicos—con validaciones de encuestas post-taller de escalas de Likert. En los resultados, las sesiones a base de investigación apreciativa e interdisciplinaria obtuvieron valores superiores a 0,7 de alfa de Cronbach, el modelo WSET obtuvo datos inconclusivos y las herramientas de *Design Thinking* obtuvieron valores inferiores a 0,7. Por ende, se pueden sugerir la investigación apreciativa y las dinámicas interdisciplinarias para la utilización de la gastronomía como objeto límite del desarrollo rural.

Palabras clave: Pejibaye; Desarrollo rural, SIPAM; Pedagogía; Design thinking; Agrogastronomía

¹ marinailaric.ortega@alumni.bculinary.com;

Factibilidad de un restaurante de alimentos sostenibles

Jazmin Zaragoza-Alonso¹
Magali Amedlaly Terrón-Miranda
América Giselle Martínez-García
Elizabeth Yael Díaz Leal Colindres
Adolfo Flores-Millán
Adriana Reynoso-Rosas

Tecnológico de Estudios Superiores de Tianguistenco

Resumen

Actualmente la sindemia global de obesidad, desnutrición y cambio climático afecta a la población y al ambiente, entonces resulta crucial transformar los patrones de consumo alimentarios, sin embargo los establecimientos no consideran en su oferta Alimentos Sostenibles, por lo que se busca evaluar la viabilidad de mercado, técnica, administrativa, económica y financiera de un restaurante que contribuya con la economía local y la promoción de elecciones alimentarias sostenibles en Tianguistenco Estado de México. Se realizó investigación exploratoria bajo un enfoque mixto con distintas herramientas, se efectuó un análisis del entorno mediante un FODA y un PESTEL, se realizó una encuesta para determinar la demanda potencial, posteriormente se planificó y diseñó la carta para la factibilidad técnica, se determinó la estructura y filosofía organizacional, se elaboró un presupuesto, se cálculo el Valor Actual Neto (VAN) y la Tasa Interna de Retorno (TIR). Los resultados mostraron que existe un entorno apropiado para la apertura del establecimiento, la demanda potencial se concentra en consumidores con un rango de edad entre 20 y 75 años, en su mayoría son mujeres profesionistas, la planificación de la carta permitió establecer el equipo, mobiliario, diseño de instalaciones y colaboradores necesarios. Se determinó que la inversión inicial asciende a \$236,866.53, los resultados destacan un VAN positivo (\$11,909,388.08) y la TIR de 2641%, lo que sugiere que el proyecto es rentable y factible. Este estudio apunta a la apertura de un establecimiento que se adapta a un entorno propicio, que satisfaga una demanda creciente y promueva elecciones alimentarias sostenibles.

Palabras clave: Alimentos Sostenibles; Factibilidad; Restaurante Sostenible; Elecciones Alimentarias Sostenibles; Presupuesto de Capital

¹ jazmin_gastronomia@test.edu.mx

Evaluación de las características físicas, sensoriales y de imagen de un pan de masa madre con diferente contenido proteico

Teresa Gladys Cerón-Carrillo ¹

Flor Marcela Clemente-Dávila

Yesbek Rocío Morales-Paredes

Norma Angélica Santiesteban-López

Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Facultad de Administración

Resumen

Debido a la creciente necesidad del consumidor productos más naturales con el fin de mantener salud y que el pan de masa madre ha llegado a considerarse como un producto que requiere ciertas condiciones (como la harina y el tipo de horneado). El objetivo de este trabajo fue evaluar las características sensoriales y de calidad de pan de masa madre elaborado con diferente contenido proteico y horneado a diferentes temperaturas para determinar las mejores condiciones de producción. Se elaboraron tres masas madres diferentes con el mismo método de preparación, receta, agua, temperatura y tiempo de fermento, con la harina siendo el único parámetro de variación. Como resultado de un diseño de experimentos de dos variables (horneado y proteína) con dos niveles para el horneado (con y sin olla de hierro fundido) y tres niveles para el contenido de proteína (11%, 12% y 14%), se obtuvieron 6 formulaciones diferentes. A cada una se le determinó; altura, peso, volumen, densidad y se le realizó un análisis de imagen en donde se evaluó, el área total alveolar, la circularidad, la redondez y la salidez y además se realizó una evaluación sensorial (color, olor, sabor y textura), por triplicado y se analizó utilizando ANOVA y comparación entre medias de Tukey. Como resultado se obtuvo que el pan con mayor altura, volumen y densidad fue el elaborado con 14% de proteína y horneado sin olla de hierro, ninguno de los panes mostró una diferencia entre los parámetros de imagen a excepción de la formulación con 14% de proteína y horneado con hierro fundido debiéndose esto a un proceso de horneado más uniforme. Se observaron mayores puntuaciones en todos los parámetros de evaluación sensorial en las formulaciones horneadas sin olla de hierro fundido, presentando mayor aceptabilidad la formulación con mayor contenido de proteína.

Palabras clave: masa madre, pan, contenido proteico, olla de hierro fundido, análisis de imagen.

¹ Teresa.ceronco@gmail.com

La importancia del documento gráfico en el rescate histórico de las alegorías gastronómicas en la carpintería tradicional de ribera del Puerto de Manzanillo, Colima. (1920 – 1960)

Dr. Marco Antonio Yáñez Ventura¹
Mtro. Christian Wright Martínez
Universidad Tecnológica de Manzanillo

M.C.A. Lucia Paulina Cárdenas Hernández
Universidad de Colima
Facultad de Gastronomía

Resumen

Desde los siglos XVII y XVIII, Manzanillo ha sido un punto estratégico mercantil, sus bahías gemelas y sus productos madereros de la costa, permitieron a Hernando de Grijalva construir bergantines para seguir la ruta hacia las Californias. En los años veinte del siglo pasado, se convirtió en un puerto exportador de madera, la carpintería tradicional de ribera, contribuyó a la construcción de embarcaciones acordes a las necesidades de las actividades pesqueras. Si bien existen colecciones particulares y municipales que dejan constancia gráfica de toda esta actividad, así como de sus personajes, herramientas, materiales, técnicas y las alegorías gastronómicas que se realizaban en la ceremonia de botadura de una embarcación, el día de hoy queda pendiente mostrar la importancia de los procesos de industrialización como la Carpintería de Ribera y las alegorías gastronómicas que lo complementan en su importancia como catalizadores del proceso de transición a la modernidad de la ciudad. En lo anterior es donde yace el objetivo principal de este trabajo. La metodología se estableció a través de validar y recopilar información relevante por medio de entrevistas y el análisis e identificación de la evidencia tangible (recetarios existentes en las fuentes de datos), así como el registro de antiguos propietarios de embarcaciones que fueron construidas durante el periodo, dando así a conocer las variedades gastronómicas que se realizaban. Obtuvimos elementos para concluir que difundir el patrimonio gastronómico de la región resulta importante para conocer su evolución, transformación y adaptación a nuevas técnicas y materiales que al paso del tiempo se fueron sustituyendo generando la necesidad de estrategias de conservación y salvaguarda.

Palabras clave: Documento gráfico; Carpintería; Alegoría gastronómica; Manzanillo

¹ colimootes@yahoo.com.mx

Determinación de los microorganismos presentes en la cinética fermentativa del atole agrio Tzan'Bi'Xi'im de Quintana Roo

Mtra. Elena Xitlali Gamarra Hernández¹
Universidad del Caribe

Resumen

El “atolli o atole” (bebida espesa, elaborada a partir del maíz molido, desleído y cocido, se consume caliente o frío; dulce, salado, picante y agrio), permanece como parte fundamental de la dieta cotidiana, ritual y festiva de los mexicanos que se extiende a lo largo de nuestro territorio; su elaboración y la variedad de sabores que la conforman, son parte innegable de nuestro acervo patrimonial, cultural y gastronómico. Para la aplicación de este estudio, recurrimos al atole de maíz fermentado producido en el estado de Quintana Roo, llamado Tzan'Bi'Xi'im, con la finalidad de preservar, documentar y difundir todo lo referente a este producto ancestral. La metodología aplicada para generar una aproximación cuantificable y a manera exploratoria, sobre el desarrollo microbiano y su tipología de la muestra del atole agrio, fue a través de la observación en la cinética de fermentación del atole en espacios de 12 a 24 horas con temperaturas oscilantes entre 22°C a 33°C y medir el potencial hidrógeno (pH), el color, la viscosidad y por supuesto los agentes microbianos presentes en estos lapsos de tiempo con diluciones en petrifilms con temperaturas controladas. La intención es hacer una comparativa sobre los resultados obtenidos en el laboratorio, con las referencias de otros estudios publicados al respecto de los atoles agrios, ya que, en la mayoría de éstos atoles, hay un proceso previo de nixtamalización, elemento que no interviene en la elaboración tradicional del atole de Quintana Roo. Los resultados arrojan enterobacterias, bacterias ácido lácticas, mesófilos y durante la cinética fermentativa encontramos variaciones de color, Ph y viscosidad.

Palabras claves: Bebida; Atole-agrio; Quintana Roo; Fermentación; Microorganismos

¹ egamarra@ucaribe.edu.mx

Chihuahua: 3 culturas

Monserrat Rico Concha¹
Iván Porfirio Aguirre Hernández²
Universidad Tecnológica de Chihuahua Sur

Resumen

La gastronomía de Chihuahua es rica en productos y platos regionales impregnados de historia y sabores. Chihuahua, hogar de tres culturas principales: rarámuri, menonitas y mestiza, ha luchado por preservar sus productos autóctonos, tradiciones y platos. El maíz, fundamental en la milpa, se utiliza para crear alimentos como los chacaes, pinole y nixtamal en la Sierra Tarahumara, junto con quelites. Los productos menonitas en Cuauhtémoc son destacados, Chihuahua también destaca por el piñón, la harina y la carne. La falta de valoración de la cultura gastronómica de Chihuahua en comparación con otras regiones ha impulsado esta investigación, que busca dar a conocer y preservar los productos autóctonos y platos tradicionales de los municipios del estado. Como objetivo es promover la adquisición de conocimientos sobre productos, técnicas y recetas tradicionales en comunidades rurales y urbanas del estado de Chihuahua. Se utiliza una investigación de campo exploratoria y descriptiva de enfoque cualitativo, junto con investigación bibliográfica y recopilación de información de videos y notas para documentar las técnicas, productos y platos de las tres culturas del estado. Se destacan las tradiciones culinarias y las técnicas para la elaboración de platos, como el asado, la parrilla, el horneado, el estofado y el deshidratado, que siguen siendo fundamentales en la cocina regional. También destaca la elaboración de chiles secos, y la técnica de deshidratado para la preservación de productos. Chihuahua cuenta con platos regionales y tradicionales, se trabaja en conjunto con los municipios para recuperar recetas y procedimientos olvidados, evitando su extinción y promoviendo el uso de productos autóctonos.

Palabras clave: Platillos; Tradicional; Gastronomía; Productos; Técnicas; Chihuahua; Cultura

¹ mrico@utchsurr.edu.mx

² iaguirre@utchsurr.edu.mx

Efectos del desarrollo turístico en la representación social de prácticas y discursos alimentarios en Cozumel, México, 1848-2020

Alfonso González Damián¹
Universidad Autónoma del Estado de Quintana Roo, Campus Cozumel

Resumen

La actividad turística al incorporarse en la vida de las comunidades en los sitios de destino genera impactos tanto positivos como negativos, en este marco, resulta pertinente indagar de qué manera lo ha hecho en las prácticas alimentarias a lo largo de su crecimiento y desarrollo en el tiempo, temática respecto de la que existe relativamente escasa investigación. La isla de Cozumel fue elegida caso para su estudio, dada su relativamente breve historia, muy ligada al turismo, su actual actividad económica central. Con el objetivo de explorar de qué maneras ha influido el desarrollo turístico en las representaciones sociales de las prácticas y discursos alimentarios en Cozumel, se optó por un abordaje con perspectiva histórica cultural, fundamentado en la revisión documental, así como en la selección de otras fuentes tanto materiales como audiovisuales o visuales y la entrevista a informantes clave, además de la aplicación de una encuesta entre la población local sobre prácticas alimentarias. El trabajo realizado al momento, que se encuentra en marcha, ha permitido encontrar conclusiones preliminares, destacando los entrelazamientos entre las propuestas conceptuales de la construcción de un discurso tendiente a la medicalización de la alimentación y la del ciclo de vida de un área turística, en el caso de Cozumel, lo que ha arrojado una periodización útil con fines analíticos que permite encontrar las representaciones sociales, mediante interpretación hermenéutica situada, sobre prácticas y discursos alimentarios asociados a cada período.

Palabras clave: Desarrollo turístico; Representación social de la alimentación; Cozumel; México

¹ gonzalezd@uqroo.edu.mx

Cultura Organizacional y gastronomía: Un análisis de las Micro y Pequeñas Empresas Turísticas de Cancún

Dr. Vicente Alejandro Jiménez Olivera¹
Dr. Mauro Felipe Berumen Calderón²
Universidad del Caribe

Resumen

La presente ponencia es resultado del trabajo investigativo que se está realizando en la Universidad del Caribe como parte de una Estancia Posdoctoral CONACYHT 2022-2023. En este avance de resultados se destaca la importancia de entender la interacción entre la cultura organizacional y la gastronomía en el contexto de la industria turística en Cancún en el entendido de que es Cancún un destino turístico reconocido a nivel mundial por sus playas de arena blanca y aguas cristalinas, pero también por su rica oferta gastronómica. Sin lugar a duda, las micro y pequeñas empresas turísticas juegan un papel vital en la promoción y presentación de la gastronomía local a los visitantes por lo que el estudio y comprensión de su cultura organizacional resulta relevante, pues ésta incluye sus valores, creencias y prácticas, las cuales desempeñan un papel crucial en la forma en que se gestiona y se experimenta la comida en Cancún. A lo largo del tiempo la cultura organizacional ha sido diagnosticada, medida y evaluada utilizando diferentes modelos. Algunos de ellos la analizan desde rasgos culturales, como es el caso de los propuestos por O'Reilly, Chatman y Caldwell (1991) y Hofstede (1999), y otros desde tipologías culturales que integran dichos rasgos. Es precisamente este último caso el que tiene como base la presente propuesta, la cual es uno de los primeros resultados obtenidos de una investigación que se encuentra realizándose en el Caribe Mexicano, sin duda, el destino turístico mexicano más sobresaliente del país, el cual cuenta con un importe reconocimiento y proyección tanto a nivel nacional como internacional. El objetivo general, del cual es producto esta ponencia, consiste en analizar el tipo de cultura organizacional predominante en las micro y pequeñas empresas turísticas que conforman el Caribe Mexicano conformado por: el municipio de Benito Juárez, Playa del Carmen, Isla de Cozumel, Holbox, Isla Mujeres, Costa Mujeres, la Riviera Maya (que comprende a Puerto Morelos y Tulum), Maya Ka'an, así como la Costa Maya (Mahaua, Bacalar y Chetumal). Se trata de una investigación de tipo exploratoria realizada desde un enfoque

¹ vicente.alejandro1985@gmail.com

² mberumen@ucaribe.edu.mx

mixto con un muestreo no probabilístico por conveniencia, que utiliza como técnica de investigación cuantitativa la encuesta y como técnica de investigación cualitativa las redes semánticas naturales. Así pues, esta ponencia se enfoca en analizar cómo la cultura organizacional guarda relación con las operaciones gastronómicas de las micro y pequeñas empresas turísticas de Cancún. De manera general se aborda la importancia de preservar y promover la cultura culinaria en un entorno turístico a menudo dominado por cadenas internacionales y arroja luz sobre la interacción entre la cultura organizacional y la gastronomía en las micro y pequeñas empresas turísticas de Cancún.

Palabras clave: Turismo; Cultura organizacional; Gastronomía; Cancún

El enoturismo en el Valle de Guadalupe, BC. Antecedentes y situación actual

Prof. Carlos Mario Amaya Molinar¹
Universidad de Colima

Resumen

El trabajo busca integrar un marco de referencia para estudiar el enoturismo en el Valle de Guadalupe, B. C. utilizando una metodología de investigación documental. Los principales hallazgos del estudio identifican problemas de gobernanza derivados de la falta de integración entre los diversos grupos sociales de la comunidad, una explotación excesiva de recursos en un ecosistema frágil y la omisión del ayuntamiento para aplicar la ley. Se presenta una sinopsis de la historia regional. La región estuvo despoblada hasta el siglo XX; a inicios de dicho siglo, la vitivinicultura surgió como actividad económica primaria, con grandes empresas que sostuvieron la actividad económica en el valle. A partir de 1980's se instalaron nuevas vinícolas enfocadas a producir vinos de alta calidad, competitivos internacionalmente. A principios del presente siglo, el éxito comercial de las nuevas vitivinícolas e iniciativas como la “escuelita del vino” atrajeron a emprendedores a incursionar en la producción de vino. Finalmente, se analizan las repercusiones de la ausencia de gobernanza en la sostenibilidad de la región en el momento actual.

Palabras clave: Gobernanza; Geografía; Ecosistema; Enoturismo; Sostenibilidad

¹ .cmamaya@ucol.mx

Elaboración y evaluación sensorial de un producto tipo totopo a partir de harina de yuca (*Manihot esculenta*), harina de maíz (*Zea mays*) y harina de frijol negro (*Phaseolus vulgaris*) con alto contenido de fibra y proteína vegetal

Andrés Alejandro De La Rosa Hernández¹
Tamara Guadalupe Valdez Santander²

Dirección de proyecto
Dra. Ana Victoria Flores Vega³
Universidad del caribe.

Resumen

Los cereales son parte fundamental de la alimentación, sin embargo, carecen de aminoácidos esenciales que limitan su calidad nutricional, por lo cual, se recomienda la adición de leguminosas ricas en proteína vegetal para elevar la calidad proteica. El propósito de esta investigación es la formulación, desarrollo y evaluación sensorial de un producto tipo totopo elaborado con harina de maíz (*Zea mays*), con sustitución parcial de harina de yuca (*Manihot esculenta*) y harina de frijol (*Phaseolus vulgaris*), como opción de botana con mayor calidad nutrimental, gracias a la combinación de cereales y leguminosas, incremento de fibra, presencia de compuestos antioxidantes y uso reducido de grasas y aceites. Se promueve el uso de productos locales, impulsando la soberanía alimentaria y la economía local. Se realizaron pruebas previas de desarrollo de producto y para la elaboración de las muestras se utilizaron ingredientes y cantidades de la formulación establecida, así como métodos de cocción libres de grasas (horneado). Para la aplicación de la prueba de preferencia, se elaboraron dos diferentes tipos de totopos, en los cuales se cambió el colorante natural; betabel (*beta vulgaris*) o chile guajillo (*Capsicum annum*), para encontrar el de mayor preferencia. La prueba de preferencia se realizó en una población muestra de 53 personas entre alumnos y docentes de la Universidad del Caribe, igualmente, se realizó una prueba descriptiva entre 8 jueces semi-entrenados para describir los atributos y características de los totopos. Se obtuvo un totopo agradable al gusto, crujiente, libre de sellos y los resultados mostraron que el totopo teñido con betabel (*beta vulgaris*) tuvo mayor preferencia por encima del totopo de chile guajillo (*Capsicum annum*).

Palabras clave: Totopo; Yuca; Maíz; Frijol; Harinas

¹ 190300736@ucaribe.edu.mx

² 190300831@ucaribe.edu.mx

³ aflores@ucaribe.edu.mx

La solidaridad alimentaria en tiempos de crisis: el caso chileno

Dr. Marcos Daniel López Barrera¹
Universidad Mayor, Chile

Resumen

La alimentación en tiempos de crisis se ha convertido en un tema de creciente relevancia en todo el mundo, con desafíos económicos, políticos y sociales que afectan la seguridad alimentaria. Esta ponencia se centra en el contexto chileno, explorando iniciativas que han emergido como una manifestación de solidaridad y resiliencia hacia la amenaza por el hambre. En este sentido, cuando la alimentación es adecuada – tanto biológica como culturalmente – las personas se sienten seguras, pero cuando el hambre surca los imaginarios, se vuelve un problema de gran alcance, aunque sea solo la idea de no tener qué comer. Bajo este eje, el trabajo indaga diversas formas de configuración del sistema alimentario en tiempos de crisis desde el paradigma chileno en dos grandes aristas: el Estallido Social y la crisis sanitaria por Covid19. Se propone como diseño metodológico el análisis mediático del imaginario del hambre y el desabastecimiento desde un diseño cualitativo a través del análisis de contenido de diversos medios y su cobertura durante dichas crisis. Como resultados se identifican las configuraciones del sistema alimentario que se adecúan ante la amenaza por el hambre y la inseguridad alimentaria bajo un esquema que se posiciona entre la solidaridad y el individualismo. Se evidencia una solución colectiva de organización comunitaria, con estrategias de constante histórica en Chile. Asimismo, la solidaridad se estrecha y se focaliza como fenómeno totalizador de la alimentación – producción, distribución y consumo – tejiendo redes de apoyo interseccionales que establecen una relación distinta con la comunidad y la naturaleza.

Palabras Clave: Alimentación; Imaginario Chileno; Estallido Chileno; Crisis Sanitaria

¹ marcosdaniel.lb@gmail.com

El consumo del atole agrio mazahua en San Pedro de los Baños, Ixtlahuaca de Rayón, Estado de México

Jaquelin Contreras Suárez
Felipe Carlos Viesca González¹
Baciliza Quintero Salazar
Ana Gabriela Cabrera Rebollo
Universidad Autónoma del Estado de México

Resumen

El atole agrio es una bebida fermentada no alcohólica tradicional representativa de San Pedro de los Baños, un pueblo mazahua del municipio de Ixtlahuaca, Estado de México. Se elabora por mujeres de la localidad con maíz azul de la región, para compartirlo con familiares e invitados en sus celebraciones civiles y religiosas. La coloración del grano se debe a las antocianinas que contiene, las cuales se consideran antioxidantes naturales. En visitas realizadas a la comunidad se ha observado que la bebida ya se no se elabora ni se consume con regularidad en los hogares y que en el tianguis local ya no se demanda en las mismas cantidades que anteriormente. El objetivo de esta investigación es caracterizar el consumo del atole agrio en San Pedro de los Baños. Como resultados preliminares de la aplicación de un cuestionario a habitantes locales, se confirma que en general hay una reducción en el consumo de la bebida, debido a su sabor y disponibilidad limitada, situación que es más grave entre los adultos de 19 a 32 años. En contraste, los adultos mayores son los principales consumidores, por su gusto y tradicional familiar. Se concluye que la situación por la que atraviesa el atole agrio es crítica, y tiene un alto riesgo de ser sustituida por otras bebidas y desaparecer, por lo cual es esencial proponer e implementar algunas estrategias que reviertan tal disminución y así preservar este valioso patrimonio gastronómico que ha dado identidad a los mazahuas.

Palabras clave: Patrimonio gastronómico; Cultura gastronómica; Bebidas fermentadas; Maíz azul; Consumo; Atole agrio

¹ fviescag798@profesor.uaemex.mx

El Cocoyol

María Dayana Figueroa Ramírez ¹
Alexia Citlali González Onofre
Antonia de los Ángeles Uc Kantum

Dirección de proyecto
Dra. Angelica Selene Sterling Zozoaga
Universidad del Caribe

Resumen

El cocoyol es un fruto que proviene de la palma de coyol o taberna, presente en varias partes de la República mexicana. Este fruto es poco debido a diversos factores que convergen y limitan su alcance y adopción por parte de la población donde está presente. El objetivo de esta investigación es señalar la importancia, características, usos, beneficios y formas de producción del cocoyol en México con la finalidad de incentivar su consumo. La metodología se dividió en dos partes, la primera es bajo el enfoque cualitativo mismo que se centra en diagnosticar, analizar, comprender, describir, e interpretar los datos recabados en la revisión de la literatura. La segunda parte consiste en una investigación exploratoria, transversal, cualitativa, no experimental en la que se aplicaron ochenta y cinco encuestas, con el objetivo de identificar el conocimiento que la comunidad tiene de este fruto. Los resultados obtenidos muestran que, si bien se conoce el fruto, se desconoce el origen y los distintos usos que se le pueden dar. Para finalizar, el enfoque del desarrollo e investigaciones sobre este tipo de frutos pueden servir a incentivar el uso y desarrollo de la especie, incrementando, a su vez, el conocimiento para el desarrollo sustentable de este fruto.

Palabras clave: Arecaceae; Leyenda maya; Microestructura; Fruto; Taberna

¹ 210300137@ucaribe.edu.mx

Panadería en el pueblo de Niltepec, Oaxaca, México

Karina Esmeralda López Chevez¹

Dirección de proyecto
Dra. Angélica Selene Sterling Zozoaga²
Universidad del Caribe

Resumen

En los últimos años se ha notado una disminución en las tradiciones, costumbres y actividades en diversas comunidades indígenas debido a varios factores. La gastronomía dentro de los pueblos indígenas de México forma parte de estas tradiciones; tal es el caso de la panadería de Santiago, Niltepec que ha sobrevivido a lo largo de años de generación en generación, además de que ha sido una de las fuentes de ingreso notorias para el pueblo. El objetivo principal de esta investigación es distinguir la importancia de la panadería tradicional de Santiago Niltepec para así salvaguardar la tradición que ha existido de manera local y con ello motivar a las nuevas generaciones e impulsarlas a seguir preservando las. El proceso de investigación se ha dividido en dos partes: la primera consistió en una revisión documental para así conocer y comprender los conceptos necesarios para la construcción del marco teórico durante el proceso; mientras que la segunda consistió en una investigación exploratoria mediante la realización de entrevistas a las panaderas tradicionales de Niltepec, lo que permitió recabar la información requerida. Dentro de los resultados obtenidos se pudo observar que en la producción del pan de Niltepec se utiliza un proceso similar al de la elaboración de panes con masa madre (muy tradicional en Europa) debido a que en la fundación de dicha comunidad se dio un mestizaje entre tres culturas siendo dos mexicanas y una española, gracias a la revisión de archivos históricos que muestran esta relación histórico-cultural.

Palabras clave: Panadería tradicional; Oaxaca; Pueblos originarios; Cultura y Guelaguetza

¹ 210300161@ucaribe.edu.mx

² asterling@ucaribe.edu.mx

Modelo de evaluación del nivel de sustentabilidad de los restaurantes en México

E. Patricia Amaro Parés¹

Dirección de proyecto de investigación:
Dr. Mauro Felipe Berumen Calderón²
Universidad del Caribe

Resumen

En septiembre de 2015, la Asamblea General de las Naciones Unidas aprobó la nueva hoja de ruta del desarrollo internacional, donde se denominó Objetivos de Desarrollo Sostenible a los puntos de referencia para el crecimiento global hasta el año 2030. Estos objetivos promueven el crecimiento económico socialmente inclusivo y ambientalmente sostenible sin importar el grado de desarrollo de cada país. Para el logro de los llamados ODS, cada sector económico e industrial debe contribuir con un cambio en sus operaciones diarias, incluida la industria restaurantera. Los modelos existentes para evaluar el nivel de sustentabilidad en los restaurantes a nivel mundial son escasos, destacando en Estados Unidos el modelo propuesto por la *Green Restaurant Association*. A partir de que cada país tiene sus propios retos y barreras para el crecimiento sustentable, se propone un modelo que permita evaluar el nivel de sustentabilidad de los restaurantes en México, para lograr esto se diseñó una investigación de enfoque mixto, en su parte cuantitativa se utilizará la teoría del Proceso de Análisis Jerárquico para fundamentar las jerarquías y pesos de las variables de evaluación, con relación a su parte cualitativa se utilizará la Rúbrica Analítica para evaluar los niveles de calidad de cada variable. El proyecto actualmente se encuentra en la fase de desarrollo del protocolo de investigación, teniendo como principal resultado esperado el diseño de un modelo que permita evaluar el nivel de sustentabilidad de las operaciones, de los equipos, el uso de energía y el proceso de edificación de la estructura de un restaurante en México.

Palabras clave: Industria restaurantera; Objetivos del desarrollo sostenible; Proceso de análisis jerárquico; Rúbrica analítica

¹ pamaro@ucaribe.edu.mx

² mberumen@ucaribe.edu.mx

Biotecnología alimentaria

Sandi Karime Kumul¹
Kenia Román Nieves
Anastacia Tus Castañeda

Dirección de proyecto
Dra. Angélica Selene Sterling
Zozoaga
Universidad del Caribe

Resumen

En la actualidad con el fin de garantizar la producción de alimentos suficientes para satisfacer las necesidades de la población se hace uso de la biotecnología en la producción de alimentos. En el mercado existen productos alimentarios genéticamente modificados que tienen efectos en el organismo y la salud del ser humano, sin embargo, la población desconoce el proceso que se sigue en su elaboración. Por tanto, el objetivo de esta investigación es describir el impacto de la biotecnología en la producción de alimentos, así como identificar el nivel de conocimiento en la población acerca de esto. Para ello, se llevó a cabo una revisión de la literatura para la construcción del marco teórico y una investigación exploratoria con enfoque mixto y alcance descriptivo, que consistió en la aplicación de 65 encuestas con 11 preguntas de opción múltiple aplicadas a los estudiantes de Gastronomía de la Universidad del Caribe, usando la herramienta de Gogle Forms. Los resultados de la investigación documental muestran la importancia de la biotecnología, como ha mejorado la calidad y seguridad de los alimentos y las implicaciones que tiene en la sociedad. En la investigación exploratoria se identificó que la población tiene un conocimiento básico del tema, pero que tienen interés en conocer más al respecto. Como conclusión, la biotecnología alimentaria aporta al ser humano recursos que sirven para modificar alimentos para cumplir con ciertas necesidades, sin embargo, no todas las innovaciones de la tecnología han resultado favorables y seguras para el consumidor a pesar de su importancia y los beneficios que tiene su aplicación en la producción de los alimentos.

Palabras clave: Biotecnología alimentaria; Cultivos transgénicos; Producción de alimentos; Innovación; Hambre y Tecnología

¹ 210300240@ucaribe.edu.mx

De plaga a alimento nutritivo: elaboración de harina de huitlacoche *ustilago maydis*

Lizzeth Hernández Carnalla¹
Leobardo E. Teliz- Ramírez²
Adriana Rodríguez Bobadilla³
Viridiana Martínez Ríos⁴

Instituto Tecnológico Superior de Atlixco, Puebla

Resumen

Según la Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la Agricultura FAO la alimentación de los mexicanos se ha transformado en las últimas cuatro décadas, impactando negativamente en el estado nutricional de las personas, y aumentando su vulnerabilidad a enfermedades. El Huitlacoche *Ustilago maydis* es un hongo que crece en el maíz formando agallas de color gris que afecta la producción de maíz en México, la composición nutrimental lo describe como un alimento saludable, ingerirlo de manera regular puede tener un efecto potencialmente positivo en la salud, por lo que, este hongo bien puede ser considerado como un alimento funcional, pues es rico en fibra soluble y también contiene antioxidantes. En México la mala alimentación provoca la deficiencia de algunos nutrientes lo que daña la salud de las personas, por lo que la Secretaría de Salud ha iniciado un programa para promover la adición de nutrimentos a las harinas de trigo y de maíz que se procesan industrialmente. En este proyecto se desarrolló una formulación de una harina, que se caracteriza por ser un producto alimenticio enriquecido con huitlacoche *Ustilago maydis*, los resultados bromatológicos permiten comprobar que por cada 100g del alimento formulado tenemos 18.81g de proteína y 11.67g de fibra, cantidad de proteína y fibra superior a las harinas convencionales. Se realizaron pruebas bromatológicas; de humedad, cenizas, grasas, proteínas, fibra y carbohidratos. Con respecto al análisis sensorial se prepararon unos panques con esta harina, mismos que fueron evaluados a través de una escala hedónica de 5 puntos (1 me disgusta mucho y 5 me gusta mucho) y se midieron 5 parámetros, Color, Apariencia, Textura, Sabor y Olor; Se obtuvo un promedio general de 3.96, lo que determina que el alimento gusta moderadamente.

Palabras clave: Desnutrición; Huitlacoche; Harina; Proteína; Fibra; Plaga

¹ lizzeth.hernandez@itsatlixco.edu.mx

² enrique.teliz@itsatlixco.edu.mx

³ adriana.rodriguez@itsatlixco.edu.mx

⁴ viridiana.martinez@itsatlixco.edu.mx

Agrobiodiversidad y Plantas Alimenticias de la Región Huasteca Potosina, México: Un Estudio Etnobotánico del Grupo Étnico Teenek

Salvador Luna-Vargas ¹
Universidad del Caribe

Mario del Roble Pensado-Leglise
Centro Interdisciplinario de Investigaciones y Estudios sobre Medio Ambiente y Desarrollo, Instituto
Politécnico Nacional

Resumen

Este estudio se centra en un análisis etnobotánico de la región Huasteca en San Luis Potosí, México, con un énfasis en la diversidad de plantas utilizadas en la alimentación y el conocimiento tradicional del grupo étnico *teenek*. El objetivo principal fue identificar, documentar y comprender las plantas empleadas por los *teenek*, proporcionando información detallada sobre las partes de las plantas utilizadas y su distribución en el contexto del uso tradicional del suelo indígena. La región Huasteca revela que las familias *teenek* participan en diversas actividades agrícolas, incluyendo cultivos de traspatio, milpas, huertos familiares, acahuals y sistemas agroforestales indígenas llamados "*te'lom*." Estos últimos integran bosques tropicales con plantas cultivadas que proveen alimentos, materiales de construcción y combustible. La diversidad de plantas complementa su dieta básica, que incluye maíz, frijol, calabaza, chile y café. Sin embargo, la dependencia alimentaria creciente en las comunidades rurales ha vulnerado la seguridad y autosuficiencia alimentaria. La metodología empleada incluyó técnicas participativas como grupos focales y entrevistas, identificando un total de 94 plantas utilizadas con fines alimenticios. Estas plantas se categorizaron según las partes utilizadas, su distribución, hábitat y forma. El estudio resalta la diversidad de plantas alimenticias y su importancia en la vida de la comunidad *teenek*. Además, enfatiza la necesidad de abordar desafíos relacionados con la conservación de la biodiversidad y la preservación del conocimiento tradicional en la región Huasteca. En última instancia, esta investigación contribuye a la comprensión y promoción del patrimonio biocultural en un contexto de cambio social y ambiental.

Palabras clave: Patrimonio biocultural; Conocimiento tradicional; Agroecología; Comunidades indígenas; Agricultura familiar

¹ sluna@ucaribe.edu.mx

Propuesta de estrategias positivas en el marketing de alimentos dirigido a niños, niñas y adolescentes

Dr. César Yáñez Santamaría¹
Universidad del Caribe

Resumen

La problemática de la investigación se centra en que las niñas, niños (NN) y adolescentes son un mercado potencial de fácil acceso por el alto nivel de exposición al marketing agresivo de alimentos y bebidas no saludables en medios digitales; sumado a lo anterior, UNICEF indica que México ocupa los primeros lugares de obesidad en NN a nivel mundial, señalando que la prevalencia de obesidad de NN de 5 a 11 años es de 35.6% y en adolescentes de 38.4%. El objetivo principal de la investigación es proponer estrategias positivas a través de la identificación del proceso mercadológico digital vinculado a la mala alimentación de niñas, niños y adolescentes. Con base en una metodología descriptiva de tipo cualitativo se abordó el proceso de investigación donde los resultados principales del estudio indican que las normativas aplicadas no son suficientes para la regulación digital de la promoción y publicidad de productos que afectan la alimentación saludable de los niños, niñas y adolescentes. Se concluye que la propuesta de estrategias positivas se centra en la regulación de la publicidad dirigida a NN y adolescentes a través de diversos canales de acción que involucren a la empresa, gobierno y familia.

Palabras clave: Marketing de alimento; Obesidad infantil; Obesidad adolescente; Estrategias positivas; Marketing digital

¹ cyanez@ucaribe.edu.mx

La milpa y sus significados en Tihosuco, Quintana Roo y Tizimín, Yucatán

Mtra. Concepción Escalona Hernández¹
Gelmy Chan Pisté
Universidad del Caribe

Resumen

En diferentes estudios se asegura que la población maya ha abandonado la milpa para insertarse en el trabajo asalariado en el turismo. Sin embargo, ésta no es una verdad absoluta. Las familias que permanecen en las localidades continúan con la tradición milpera. En este trabajo se tiene como objetivo analizar el entramado de significados que distinguen el “hacer la milpa”, en Tihosuco y Tizimín. La información se recopiló mediante una metodología cualitativa: trabajo de campo, observación y entrevistas. Entre los significados de la milpa destacan que: a) es una zona de refugio y de resistencia para las y los migrantes que retornan a su pueblo, ante la pérdida de empleo en Cancún, la Riviera Maya, Valladolid o Chichén Itzá; b) la semilla del maíz, así como el espacio de cultivo tienen un carácter sagrado para el campesino maya; c) es una fuente de alimentos, con el maíz se prepara el atole y los tamales que ofrendan, venden o consumen, y, d) cuando es necesario, la milpa se convierte en un atractivo turístico. El cultivo de la milpa forma parte de la pluriactividad en los hogares de la zona maya. Los miembros de la familia contribuyen con mano de obra y con recursos que provienen incluso del trabajo en el turismo. Por último, la milpa es herencia, cultura e identidad.

Palabras clave: Milpa; Significados; Símbolos; Turismo comunitario; Pluriactividad; Identidad

¹ cescalona@ucaribe.edu.mx

Evaluación del sistema de medición del desempeño de una franquicia de restaurantes temáticos. Caso de estudio: Hard Rock Cafe México

Dr. Mauro Felipe Berumen Calderón¹
Mtra. Damayanti Estolano Cristerna²
Dra. Angelica Selene Sterling Zozoaga³
Universidad del Caribe

Resumen

Los indicadores de gestión, la medición del desempeño y los sistemas de medición del desempeño son utilizados para monitorear, medir y controlar lo que se hace en una organización, generando información para la toma de decisiones, que lleve al cumplimiento de las metas estratégicas. En un restaurante temático, los indicadores de gestión difieren de los que utilizan la mayoría de los restaurantes, por lo que deben ajustarse o generar nuevos para medir de forma asertiva lo deseado. Tomando como referencia el ciclo de vida de un sistema de medición del desempeño, y sabiendo que muchas organizaciones no siguen este ciclo para la medición del desempeño, enfocándose más al diseño de nuevos indicadores de gestión, sin evaluar o auditar la medición del desempeño, el objetivo de esta investigación es evaluar el funcionamiento de la medición del desempeño en la franquicia de Hard Rock Cafe, utilizando como base los requerimientos que debe cumplir un sistema de medición del desempeño en la etapa de evaluación o auditoría. Para la investigación transeccional, cualitativa y descriptiva se revisaron documentos, registros y se realizó observación directa. Los resultados evidenciaron que los restaurantes temáticos de la marca Hard Rock Cafe, aun cuando tenían indicadores de gestión, no estaban ordenados ni definidos por tipo o jerarquía, además carecía de hoja de registro del indicador que sirviera como base para unificar los criterios de la medición del desempeño, dejando ver la necesidad de un ajuste para su debida integración al sistema de medición del desempeño.

Palabras clave: Restaurantes temáticos; Sistemas de medición del desempeño; Medición del desempeño; Indicadores de desempeño; Indicadores de resultados.

¹ mberumen@ucaribe.edu.mx

² destolano@ucaribe.edu.mx

³ asterling@ucaribe.edu.mx

La entomofagia y la legislación en su producción

Leonardo Manuel Villalobos García¹

Dirección de proyecto
Dr. Mauro Felipe Berumen Calderón
Universidad del Caribe

Resumen

La entomofagia ha sido parte importante en la dieta humana a lo largo de la historia. Los insectos comestibles continúan incluyéndose en la dieta humana en algunos estados de México: Oaxaca, Guerrero, Morelos, Hidalgo y Chiapas, en los que se han estudiado 398 especies comestibles. Actualmente, la dieta con insectos ha tomado mayor relevancia por su alto nivel nutrimental y por ser una rica fuente en proteínas. Sin embargo, en México no hay normas de supervisión de calidad que regularicen el cultivo y procesamiento de los insectos, lo que provoca que no se respeten aspectos como el adecuado manejo y la conservación de las especies. Al adquirir insectos para consumo humano es complicado saber bajo qué métodos de calidad fueron producidos, por lo que existe el riesgo de transmisiones de enfermedades y parásitos. La investigación tiene un enfoque cualitativo, se utilizarán entrevistas, documentos y biografías como instrumentos de recopilación de datos. Como principal resultado se espera encontrar una forma que permita cumplir con la inocuidad de los productos a lo largo de todo su proceso de elaboración. El objetivo de la investigación es describir leyes, normas, que regulen la calidad de la producción y cultivo de insectos en México.

Palabras clave: Entomofagia; Seguridad alimentaria; Insectos; Normas; Calidad.

¹ 210300227@ucaribe.edu.mx

Panorama de la seguridad alimentaria y su relación con las familias en situación de pobreza en el estado de Yucatán, México

Flores Policarpio Jorge Alberto
Magaña Palma Fernanda Lilibeth
Morales Muñoz Anel Melizza¹

Director del proyecto
Dr. Mauro Felipe Berumen Calderón
Universidad del Caribe

Resumen

El concepto de seguridad alimentaria surge en los años setenta, basado en la capacidad producción y la disponibilidad de alimentos por medio del índice de la seguridad alimentaria; para los diferentes grupos poblaciones en distintas regiones de un país. En la actualidad, 2,000 millones de personas en el mundo experimentan inseguridad alimentaria, México no está exento de este problema, el resultado como país se muestra en la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición, instrumento que evalúa si aumenta o disminuye la seguridad alimentaria; dentro de estos resultados, la evaluación muestra que, en los últimos cinco años en el estado de Yucatán; siete de cada diez hogares se encuentran en situación de inseguridad alimentaria. El objetivo de la investigación es describir la evolución de los niveles de la situación alimentaria de los últimos 15 años de las diferentes regiones de la población de Yucatán. La metodología es de enfoque cualitativo, la información se obtendrá por fuentes como la de observación, documentos bibliográficos y registros oficiales federales y estatales. La investigación ayudará a comprender las causas subyacentes de la inseguridad alimentaria en la región. Es significativa porque se aborda una serie de cuestiones críticas que afectan la salud, la economía, el medio ambiente y el bienestar de las personas y ha llegado a impactar en el estilo de vida alimentaria de una población. El principal resultado son los aumentos y disminuciones en diferentes periodos y la tendencia hacia los próximos cinco años la cual fue aprovechada para analizar datos.

Palabras clave: Seguridad alimentaria; Pobreza, Yucatán; Situación de pobreza; Salud

¹ 210300226@ucaribe.edu.mx

Relación entre las emociones y la alimentación en los estudiantes y profesores de gastronomía de la Universidad del Caribe

Laura Maldonado Herrera¹

Dirección de proyecto

Dr. Mauro Felipe Berumen Calderón

Universidad del Caribe

Resumen

La ingesta de alimentos es un acto complejo en el que intervienen factores fisiológicos, sociales, contextuales y cognitivos. Actualmente, una gran cantidad de alimentos y bebidas son procesados, por lo cual, para algunas personas el tener una alimentación saludable es complicado, lo que puede traer consigo cambios negativos en las emociones de las personas. En el común de las personas existe un desconocimiento de cómo las emociones se relacionan con la forma de alimentarse y viceversa. El objetivo es explicar cómo las emociones y la alimentación se relacionan, haciendo evidentes las consecuencias negativas en la salud física y mental de las personas. La investigación es de enfoque cualitativo, utilizando una técnica de triangulación, recopilando información de diversas fuentes bibliográficas, entrevistas en un grupo focalizado y por la observación. Como principal resultado, se espera relacionar las consecuencias de la alimentación en las emociones de los estudiantes y profesores de gastronomía de la Universidad del Caribe.

Palabras clave: Alimentación; Emociones; Relación; Gastronomía

¹ 210300135@ucaribe.edu.mx

Implementación de un huerto urbano en el Hotel Majestic Elegance Costa Mujeres, México: una iniciativa para el enriquecimiento del programa de sostenibilidad

Lic. Giovanni Ademar Acosta López¹

Dirección de investigación
Mtra. Ana Victoria Flores Vega²
Universidad del Caribe

Resumen

El turismo internacional cada vez es más consciente de los problemas ambientales y sociales que están presentes en la actualidad. La pandemia ha marcado un punto de inflexión en el enfoque hacia los viajes sostenibles, con viajeros que creen en la importancia de preservar el planeta para las futuras generaciones. Los hoteles que no respondan a estas demandas podrían perder clientes y, por ende, ingresos. Por tanto, el objetivo de esta investigación fue la implementación de un huerto urbano dentro de las instalaciones del hotel, basados en la premisa de promover el enriquecimiento del programa de sostenibilidad, mediante acciones socialmente responsables y sustentables. La investigación documental tiene un enfoque cualitativo y un alcance descriptivo, utilizando el método análisis-síntesis. Para la implementación del huerto, se utilizó una metodología de diseño centrado en el usuario y desarrollo sostenible. Para el hotel Majestic Elegance Costa Mujeres el huerto contribuye en temas de sostenibilidad, el costo de adquisición de insumos, el uso de alimentos más frescos y naturales, aporta al logro de los Objetivo de Desarrollo Sostenible y al consumo de productos que estén al alcance de todos. Además, se logró una certificación a nivel Internacional, la cual promueve a Majestic como un hotel socialmente responsable, impulsando a la región de Costa Mujeres por sus buenas prácticas con relación a la sostenibilidad.

Palabras clave: Huertos urbanos; Sostenibilidad; Turismo; Industria

¹ giovanni.ade31@gmail.com

² aflores@ucaribe.edu.mx

Diseño de análogo cárnico a base de haba apto para veganos

Elke Milena Benavides Pineda¹

Mariana Bulla Ruíz²

Daniel Gómez Mogollón³

*Fundación Universitaria Cafam- Escuela de Turismo y Gastronomía/ Tecnología en Gestión
Gastronómica Bogotá D.C., Colombia*

Resumen

Los análogos cárnicos están ganando popularidad, siendo una opción saludable para la población. Esta investigación busca una alternativa más económica de sustitutos de carne animal mediante el desarrollo de nuevas mezclas de análogos cárnicos aptos para veganos a base de haba, que organolépticamente permitan desarrollar futuros productos alimenticios. La propuesta tiene como ingredientes principales: harina de haba, fibra de bambú y soya texturizada. Se tomo como punto de partida un análisis de la relación de oferta-demanda, al caracterizar los análogos cárnicos del mercado vegano con 3 entrevistas a comerciantes del “The Vegan Weekend 2022” en Bogotá, y evaluando la percepción de consumo en un grupo focal de 10 personas a las que se aplica una encuesta. Es así, que se sustituye el frijol de dos recetas estandarizadas por harina de haba, desarrollando cuatro muestras, dos con única sustitución de la legumbre y dos con la adición de fibra de bambú y soya texturizada. Como resultado, la encuesta sensorial mostro que la fórmula 723, donde se sustituye la harina de haba y se adiciona fibra de bambú para reducir el porcentaje de soya texturizada, obtuvo una aceptabilidad general de "me gusta" en la escala Likert de 5 puntos, y su costo estaba debajo del promedio de los productos del mercado. En conclusión, se reconoce el potencial de las legumbres como ingrediente de análogos cárnicos veganos, siendo fuente de proteína de preferencia para el consumidor, donde es posible el desarrollo de un nuevo análogo cárnico con harina haba que tenga buena aceptabilidad.

Palabras claves: Proteína vegetal; Análogo Cárnico; Vegetal; Vegano; Vegetariano

¹ elke.benavides@unicafam.edu.co

² mariana.bulla@unicafam.edu.co

³ daniel.gomez@unicafam.edu.co



VINCULACIÓN INTERNACIONAL

ESTANCIA ACADÉMICA DERIVADA DEL PROGRAMA DE INTERCAMBIOS ACADÉMICOS EN LATINO AMERICA “PILA”

DR. RICARDO SONDA DE LA ROSA

Con el objetivo de desarrollar un intercambio de conocimientos disciplinares en área del Turismo entre la Licenciatura en el turismo de la Universidad Nacional de la Patagonia Austral y la Licenciatura de Turismo Sustentable y Gestión Hotelera de la Universidad del Caribe, el Doctor Ricardo Sonda de la Rosa desarrolló una estancia académica el pasado mes de octubre.

Durante la estancia se desarrollaron sesiones entre pares académicos, con relación a los contenidos temáticos de ambas licenciaturas, criterios de acreditación y certificación, tutorías y asesorías con miras a futuras actualizaciones de las licenciaturas.

Paralelo al trabajo entre Pares, fue impartida una clase magistral por parte del Dr. Sonda a estudiantes y docentes de la Universidad Nacional de la Patagonia Austral del modelo turístico mexicano, que causo buen recibimiento sobre todo al platicar los modelos de los Centros Integralmente Planeados Mexicanos. Se establecieron vínculos con el centro de investigación de la UNPA y particularmente con un grupo de investigadores que están desarrollando un proyecto institucional denominado “Comunicación y Turismo”.

Fueron visitados los atractivos turísticos de Santa Cruz, particularmente Calafate y el Chaltén, destinos donde la actividad de aire libre en el glaciar de Perito Moreno y del *Trekking* en montaña son los más demandados.

Adicional a lo anterior, el Dr. Sonda realizó tres entrevistas en radio con alcance local, regional y nacional. Sin duda el programa de intercambios académicos en Latino América “PILA” es una excelente oportunidad para vinculación y sobre todo reflexión internacional para reconocer fortalezas y áreas de oportunidad de las Universidades que imparten Programas Educativos de Turismo.



Figura 1. Sesión de trabajo con el Secretario de Turismo de la Municipalidad de Santa Cruz



Figura 2. Sesión de trabajo colegiado



Figura 3. Entrevista Regional



Figura 4. Clase magistral



Figura 5. Retroalimentación a Planes de Estudio

Estancia académica. Dr. Ricardo Sonda de la Rosa.
Profesor Investigador de Tiempo Completo del
Departamento de Turismo Sustentable, Gastronomía y
Hotelería. 2023

PARTICIPACIÓN EN EL XXXII CONGRESO CONFEDERACIÓN PANAMERICANA DE ESCUELAS DE HOTELERÍA, GASTRONOMÍA Y TURISMO CONPEHT: SOSTENIBILIDAD Y TECNOLOGÍA

DR. JOSÉ FRANCISCO DOMÍNGUEZ ESTRADA

En el ámbito académico y del desarrollo profesional, la presentación de investigaciones y logros juega un papel fundamental a la hora de mostrar la experiencia y las contribuciones al campo. A continuación, se detallan los objetivos y logros alcanzados en las ponencias sobre “Turismo de Experiencias Culturales y Turismo de Experiencias de Naturaleza” y “Promoción de Rutas Gastronómicas en México”, así como los aportes a la comunidad universitaria en el XXXII CONPETH Sostenibilidad y Tecnología. Factores determinantes en la nueva etapa del turismo.

El objetivo principal de la presentación de los libros sobre “Turismo de Experiencias Culturales y Turismo de Experiencias de Naturaleza” fue profundizar en los matices de estas dos formas de comprender el turismo desde distintas pero interconectadas formas de realizar actividades turísticas.

La presentación se centró en visibilizar la importancia de las atracciones culturales y naturales a la hora de dar forma a las experiencias turísticas e impulsar las prácticas de turismo sostenible, a través de esta presentación se lograron logros clave, entre ellos: 1. Análisis detallado del impacto de las experiencias culturales y naturales en el desarrollo turístico, enfatizando la importancia de preservar los sitios patrimoniales y los entornos naturales. 2. Estudios de caso de los Pueblos Mágicos de México que destacan iniciativas exitosas que combinan el patrimonio cultural y las atracciones naturales para mejorar la experiencia turística general. 3. Proporcionar recomendaciones valiosas para que las partes interesadas en la industria del turismo aprovechen los activos culturales y naturales de manera efectiva para la promoción y la sostenibilidad en el turismo.

Por otra parte, en la presentación centrada en “La Promoción de las Rutas Gastronómicas en México”, el objetivo fue dar a conocer la riqueza gastronómica de México y su potencial para atraer turistas a través de experiencias culinarias. Los logros de esta presentación incluyeron: 1. Exploración Cultural de las diversas tradiciones culinarias en diferentes regiones de México y mostrar la diversidad gastronómica que contribuye al atractivo del país como destino turístico. 2. Estrategias de Marketing al introducir estrategias de marketing innovadoras para promover las rutas gastronómicas

en México, enfatizando la fusión de comida, cultura y turismo para crear experiencias únicas para los viajeros. 3. Iniciativas de Colaboración entre expertos culinarios, comunidades locales y autoridades de turismo para desarrollar y promover rutas gastronómicas que beneficien tanto a los turistas como a las economías locales.

Participar en el XXXII Congreso CONPETH Sostenibilidad y Tecnología. Factores determinantes en la nueva etapa del turismo. presentó oportunidades para contribuir a la comunidad universitaria y potenciar la formación profesional. Las contribuciones clave realizadas incluyen: 1. Difusión de la investigación al compartir resultados de investigaciones y conocimientos sobre sostenibilidad, tecnología y nuevas tendencias en turismo para enriquecer el discurso académico dentro de la comunidad universitaria. 2. Participar en sesiones de intercambio de conocimientos, talleres y presentaciones para fomentar una cultura de aprendizaje e innovación entre estudiantes y pares. 3. Oportunidades de *networking* para establecer conexiones valiosas con expertos de la industria, investigadores y colegas académicos para ampliar perspectivas y mantenerse al tanto de los últimos avances en el campo del turismo.

En general, las presentaciones y contribuciones en este evento fueron fundamentales para dar forma y visualizar a la nueva etapa del turismo, enfatizando la sostenibilidad, la preservación cultural y la innovación en la industria turística. Estas experiencias no sólo han enriquecido la formación profesional, sino que también han fomentado colaboraciones y avances en el campo de la investigación y la práctica del turismo.



Figura 1. Presentación de libros

Figura 2. Ponencia Impulso de las rutas gastronómicas en México.

Congreso confederación panamericana de escuelas de hotelería, gastronomía. José Francisco Domínguez Estrada, jefe del Departamento de Turismo Sustentable, Gastronomía y Hotelería. Formo parte del Cuerpo Académico Sistemas Socioecológicos: Turismo y Cultura Gastronómica (SSTCG). Celebrado en Octubre 2023 en Santiago de Chile.



ENTREVISTA

M. EN C. ANA KATALINA CELIS HERNÁNDEZ

KARS LAB MÉXICO



Es una Arqueóloga y Maestra en Ciencias en Oceanografía Costera, se especializa en la exploración y estudio de ecosistemas subterráneos. Tiene seis años de experiencia coordinando acciones para la conservación de cuevas y cenotes de la Península de Yucatán y contribuyendo a la difusión y el conocimiento de los recursos hídricos subterráneos en el sur de México. En 2022 creó su propia organización, *Karst Lab México* para enfocarse

en el desarrollo de capacidades locales para el manejo sostenible de cuevas y cenotes en comunidades rurales y urbanas en expansión.

La estudiante Ana Susana Chunab inició la entrevista preguntándole a la Mtra. Celis *¿De dónde surgió su interés por dedicarse a la Arqueología?*

Ana Celis: Mi interés en la Arqueología nace a partir de un cursode buceo debido a que mis principales intereses en ese momento era la biología marina y ciencias políticas. El buceo cambió mucho mi perspectiva y el segundo curso que tomé me llevaron a ver un barco que se encontraba hundido. Seguido de esa experiencia, me encontraba con muchas preguntas acerca de la historia, de la navegación y de lo que podía estudiar para conocer más del tema y es aquí donde se encuentra con la Arqueología subacuática, en México no hay un carrera como tal pero sí podía estudiar arqueología y seguido de esto una especialidad.

Ana susana: *¿En qué momento empezó a dedicarse al turismo?*

Ana Celis: Estando ya en la carrera de arqueología empecé a buscar opciones para poder irme de intercambio a otros países y así poder irme forjando como arqueóloga subacuática en un país con pocas oportunidades en cuestión de carrera de este rubro. No estuve muy segura de dedicarme al turismo, que era una carrera que desde los años 2000 era muy común, pero de algo si estaba segura, ella quería vivir en la ciudad.

En ese tiempo por el trabajo de mis padres, estaba rodeada de personas que eran guías

en zonas arqueológicas, pero me preguntaba ¿Qué hace un arqueólogo en una zona turística? Es aquí donde vi la oportunidad de generar cursos de arqueología subacuática para guía de turistas o para estudiantes y así generar más conocimiento acerca de este tema y de esta forma los turistas se llevarían otra perspectiva de lo que es esta arqueología.

Ana Susana: *¿Por qué consideraba que era importante tener conocimiento del tema?*

Ana Celis: El hecho de que el turismo crece más rápido que lo que lo hace la investigación o el estudio, como por ejemplo se realizan turísticas en cuevas y cenotes sin tener conocimiento de esos temas.

Ana Susana: *Platíquenos por favor, acerca de una de sus experiencias más gratas en este ámbito.*

Ana Celis: Por supuesto, uno de mis primeros trabajos fue en Xalapa Veracruz, ya que ahí estudié y al egresar se me dio la oportunidad de hacer un intercambio en Panamá, contratada por un proyecto arqueológico. A Panamá llegué con muy poca experiencia y el trabajo consistía en investigar Islas que pertenecían a extranjeros. Desafortunadamente me encontré con que este proyecto se enfocaba más en acabar que en conservar las islas, y quienes compraban únicamente cumplían con el requisito de tener un arqueólogo que les autorizará el terreno para comprarlo. Dada esta situación decidí dejar ese trabajo. Me quedé una semana para investigar que se podía hacer o quiénes eran los arqueológicos que en ese momento estaban haciendo cambios o acciones correctas y me encontré con el Instituto Smithsonian de Investigaciones Tropicales (STRI), donde se encontraba un arqueólogo importante y decidí ir a su centro de investigación, el arqueólogo me abrió las puertas y decidí quedarme dos años más en Panamá, puedo decir que este un proyecto contribuyó a mi desarrollo profesional.

Ana Susana: *¿Cuál ha sido su perspectiva del proyecto del Gran Acuífero Maya?*

Ana Celis: Estuve involucrada en ese proyecto, específicamente como responsable de investigación, inicialmente mi puesto era de encargarme del registro arqueológico, es decir, registrar cada uno de los sitios subacuáticos que se encuentran dentro de las cavernas o cuevas. Después de aproximadamente un año y medio, fui ascendida a responsable de investigación, donde mi labor consistía en coordinar las diferentes áreas de investigación que abarcaba el proyecto. Estuve en el proyecto durante aproximadamente cuatro años y ocho meses, y que me brindó muchas experiencias positivas y un amplio conocimiento.

Ana Susana: *¿Cuáles fueron los retos a los que se enfrentó?*

Ana Celis: Apliqué lo que había aprendido en la escuela y lo adapté a la realidad. Si bien hubo situaciones en las que tuve que lidiar con diferentes intereses dentro del proyecto y trabajar con las comunidades, no siempre fue fácil ya que se requería de tiempo y procesos, en general, fue una experiencia muy enriquecedora. Aprendí mucho y aprendí a resolver los problemas a los que me enfrenté.

Ana Susana: *¿Cuándo empezó a dar clases en la Universidad del Caribe?*

Ana Celis: Hace poco más de siete años comencé a trabajar en el departamento de turismo sustentable, en ese entonces la carrera de turismo alternativo aún no existía. Mi primera experiencia como profesora universitaria fue muy gratificante y ha sido enriquecedora, ya que me permite trabajar con un grupo diverso de jóvenes que tienen sus propias experiencias y expectativas sobre su carrera. Me ha hecho comprender la importancia del proceso de enseñanza y aprendizaje. A través de las preguntas e inquietudes planteadas por los estudiantes, he aprendido mucho más de lo que creía saber.

Ana Susana: *Platíquenos de su proyecto Kars Lab México*

Ana Celis: Esta asociación se enfoca en la investigación, estudio y conservación de cuevas y cenotes, con un enfoque comunitario. Mi intención es de trabajar en la vinculación de las comunidades locales fomentando la conservación y el estudio a través de cursos de capacitación, talleres y gestión de espacios comunitarios dando el valor y la importancia a estos cuerpos de agua, más allá de superspectiva turística. Visualizo que, en un plazo de cinco a diez años, *Kars Lab México* tendrá un impacto significativo en las comunidades y en la formación de nuevos perfiles de investigación y profesionales del sector turístico que trabajan con cuevas y cenotes.

Ana Susana: *Es un proyecto bastante prometedor y esperamos que pronto se cumplan sus objetivos ¿en que otros proyectos está trabajando?*

Ana Celis: también colaboro con un proyecto de turismo comunitario en Yucatán, se están involucrando 12 comunidades con cenotes, mediante la colaboración con otras organizaciones, se están implementando "escuelas de campo" donde estudiantes y profesionistas evalúan, monitorean e inventarían los recursos naturales y culturales de los cenotes. Esta iniciativa busca generar recursos económicos para financiar el proyecto, y también involucrar a las personas de las comunidades en la formación y los beneficios de la conservación de los cenotes.

Desde el 2022 colaboro con la Western Kentucky University (EEUU) organizando Intercambios Académicos Internacionales a través de los cuales busco reunir voluntades

en los ámbitos académicos, de gobierno y de actores locales, para adoptar acciones conjuntas encaminadas a la conservación de las cuevas y cenotes de la Península de Yucatán.

Ana Susana: *Para finalizar, ¿Cuál considera que es su mayor aportación para la nuevas generaciones?*

Ana Celis: Mi intención es brindar una nueva perspectiva sobre el valor de las cuevas y cenotes. Deseo enseñar a los estudiantes la importancia de estos espacios desde un punto de vista más amplio, no solo como atracciones turísticas, sino también como recursos vitales para la sociedad y las comunidades de la Península de Yucatán. Mi objetivo es generar conciencia sobre la conservación del agua y la importancia de monitorear la calidad del agua en los cenotes para preservar la actividad turística de manera sostenible.

Ana Susana: **Mtra. Celis, agradecemos mucho su participación y estamos seguros de que las nuevas generaciones podrán aportar al desarrollo del estado.**



Figura 2. Trabajando como Arqueóloga en el Instituto Smithsonian de Investigaciones Tropicales (STRI), Panamá. Foto: Ana K. Celis



Figura 3. Buceo en cuevas.
Foto: Alan Capuano/Karst Lab México

Entrevista realizada por Ana Susana Chunab estudiante del programa educativo de Turismo Alternativo y Gestión del Patrimonio. Marzo, 2023.

Contacto

spacheco@ucaribe.edu.mx

Teléfono

+52 (998) 881 44 00 Ext. 1286

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

www.ucaribe.edu.mx/turmia

ISSN 2683-2305