

TG

TURMÍA REVISTA DE DIVULGACIÓN CIENTÍFICA DE TURISMO Y GASTRONOMÍA



Año 2023/Volumen 5/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**  
**Dr. Jorge Luis Mendoza Lara**  
**Dra. Angélica Selene Sterling Zozoaga**  
**Mtra. Sandra Guerra Mondragón**

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

**María Belén Cayetano Silva**  
**Azucena María Xiu Quen**

### **Fundadores de la revista**

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

### **Jefe del Departamento**

**Dr. César Yáñez Santamaría**

TURMÍA Revista de Divulgación Científica de Turismo y Gastronomía, Año 2019, 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 2023. 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 quinta 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 XX Seminario Anual de Turismo Sustentable (SATYS) “Innovación y gestión de los servicios turísticos”; el XVI Congreso Internacional de Gastronomía (CIGA) “La Post-globalización en la gastronomía” y el III Congreso de Turismo Alternativo (COTAL) “Potencializando el turismo alternativo, aventura, cultura y naturaleza”.

Una sorpresa este año fue la participación de los investigadores, se recibiendo 62 trabajo en donde se desarrollaron temas disruptivos como: Tratamientos y aditivos alimentarios, Impactos culturales y ética como gastronomos, Indicadores de un destino inteligente, Cambios de habito de consumo en los comensales antes y durante COVID, Elementos detonadores para el diseño disruptivo de la cultura organizacional de las micro y pequeñas empresas turísticas en México, Innovación y resiliencia empresarial del sector gastronómico en el contexto de la pandemia COVID, entre otros. Esta participación permito tener 12 mesas de trabajo presenciales y remotas con una participación nacional e internacional.

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 enriquecer la actividad turística.

**Mtra. Sandra Guerra Mondragón**  
Coordinadora del Programa Educativo de  
Turismo Sustentable y Gestión Hotelera



## CONTENIDO

### EVENTOS ACADÉMICOS

#### Turismo

**6 Foro GASTUR**

#### **XX Seminario de Sustentabilidad y Turismo**

**19 Innovación y Gestión en los Servicios Turísticos**

#### **III Congreso de Turismo Alternativo**

**27 Potencializando al Turismo Alternativo**

#### Gastronomía

#### **XV Congreso Internacional de Gastronomía**

**40 La Post globalización en la Gastronomía**

**56 Mesas de investigación**



# 5° FORO GASTUR

CONOCE LA REALIDAD  
3 DE MAYO 2022



En esta edición se abordaron temas sobre los retos en la gastronomía desde los diferentes actores, las características y tendencias de los hoteles de lujo, la gestión e identificación de problemáticas en parques nacionales ante la falta de la accesibilidad turística, reclutamiento del factor humano 4.0 en las empresas, así como resultado de investigación cualitativa del estado de Colima, este evento fue organizado por el Cuerpo Académico "Gestión en la Industria Turística y Gastronómica" de la Universidad del Caribe.



## LIC. LUIS HERNÁNDEZ LÓPEZ HOTEL ZOETRY PARAÍSO DE LA BONITA

### LOS RETOS DE LA GASTRONOMÍA

Inició su relación con el turismo al ver a su padre desempeñarse como gerente de recursos humanos en distintas empresas turísticas de Cancún y la Ciudad de México, lo que lo impulsó a aplicar como estudiante de gastronomía en la Universidad del Caribe. A pesar de haber sido cuestionado por su familia, su pasión por la cocina lo motivó a inscribirse y más tarde egresar como Licenciado en Gastronomía. Concluyó sus estudios de Maestría en Marketing Turístico en la Universidad La Salle Cancún.

Tras varios años de trabajo en el extranjero, se le dio la oportunidad de regresar a México trabajando para la misma cadena hotelera en Four Seasons Resorts Punta Mita. La experiencia que le brindó la compañía hotelera en Estados Unidos fue fundamental para él, dado que estar ahí le hizo tener una perspectiva diferente del servicio que se ofrece entre México y Estados Unidos.

Actualmente es Gerente de Alimentos y Bebidas en el Hotel Zoetry Paraíso de la Bonita en Puerto Morelos. Destacó que sus inicios en dicha empresa, fue auxiliar de gerencia, pero fue tanta la aceptación y el buen trabajo que desempeñaba, que Zoetry Resorts lo asignó como el nuevo gerente de Alimentos y Bebidas.

Muchas capacitaciones, certificaciones, cursos y actividades fueron las principales herramientas que Luis Hernández usó para tener éxito en el área de gestión en la que se encuentra actualmente, y es lo que recomienda a todo aquel interesado en el área. Él relata que, a pesar de que salió con muchos conocimientos por parte de la universidad, cambiarse de la parte de producción a la parte de gestión en alimentos y bebidas es algo que ha implicado un constante cambio. Enfatizó que es importante actualizarse, ya que diariamente se encuentran nuevas técnicas: *“saber de todo, practicar y mantenerse al día con las novedades del departamento para que día con día puedas obtener mejores resultados y que tu trabajo se desempeñe mejor.”*

En términos generales de su trabajo, mencionó que una de las cosas que disfruta es estar en contacto con colaboradores y huéspedes, ya que considera que la comunicación puede mejorar a su equipo de trabajo a través de la retroalimentación y que en ocasiones

es necesario entablar conversaciones más serias para mantener la organización en su área de trabajo; por otra parte, le gusta conversar con los huéspedes lo que le ha permitido percibir de manera directa la experiencia que viven en el restaurante, también indicó que en ocasiones debe lidiar con clientes difíciles como parte de sus funciones como gerente.

Mencionó que después de haber identificando los principales problemas y las áreas de oportunidad en el restaurante es importante establecer un proceso de planeación, ya que en ello se demuestra la creatividad, la toma de decisiones oportunas y alternativas de operación “Plan b” para la entrega de buenos resultados respecto a la satisfacción de los clientes. Refirió que en ocasiones se presentan situaciones difíciles o fuera de su alcance y debe dar pronta solución; dio un ejemplo claro de una boda programada en el jardín del hotel y que finalmente se llevó a cabo en un salón por cuestiones meteorológicas.

Por otra parte, mencionó que el personal no siempre cuenta con el perfil idóneo y al momento de decidir quién formará parte del equipo o quién trabajará con él, es necesario el análisis de todo el expediente laboral tomando en cuenta los pros y los contras con base en las características de los colaboradores actuales para la exitosa adaptación de los nuevos integrantes del equipo, ya que considera que es responsabilidad de todos involucrarse con los objetivos del restaurante y evitar la rotación del personal.

Al final mencionó que cada persona tiene la oportunidad de crear grandes experiencias desde sus respectivas áreas de operación, día a día llegan miles de huéspedes con una gran variedad de intereses y gustos, lo cual utilizan a su favor para generar un excelente servicio y crear memorias que coloquen a Cancún, Puerto Morelos, o cualquier otro destino turístico, en las mentes de cada turista visitante. Luis Hernández concluyó que *“cada oportunidad de trabajo es un plan de vida con el cual podemos salir adelante,”* por lo que invita a la comunidad estudiantil a dar lo mejor de sí y destaca la importancia de ser conscientes de la riqueza del lugar en donde se vive, así como la labor y la pasión le ponga a su trabajo.

5 to. Foro GASTUR, organizado por profesores pertenecientes al Cuerpo Académico Gestión en la Industria Turística y Gastronómica. Disponible en <https://www.facebook.com/ucaribeoficial.com>

**Autores:** Chan Tah Dueimy Palmira//Chávez Hernández Patricia Mariely/Mata Jiménez Angela Astrid/Pérez Tox Katia Vanessa/Poot Caamal Arturo Josías/Riaño Vargas Yaritza/Vital Sánchez Leah Natalia.



## PROF. JOSÉ MA. VALLEJO HERRERA ESCUELA SUPERIOR DE GASTRONOMÍA Y HOSTELERÍA, DE TOLEDO, ESPAÑA

### HOTELES SUBLIMES TENDENCIAS

Director del Departamento de marketing en la Escuela Superior de Gastronomía y Hostelería, de Toledo, España. Estudio un MBA en Gerencia y Dirección Hotelera en la Universidad Politécnica de Madrid. Además de ser profesor de turismo en la Escuela Superior de Gastronomía y Hostelería de Toledo, es conferencista internacional en marketing turístico y gestión hotelera; colaborador para medios en España y Latinoamérica, sobre temas relacionados con el turismo y ha desempeñado diversas funciones en Paradores de España, Marriot, One Alwyth London y Eurostars Hotels. José Ma. Vallejo es fundador del proyecto editorial “Hoteles Sublimes”.

Inició su participación mencionando que la hotelería se ha visto en constante evolución de acuerdo con las tendencias y circunstancias que ocurren en la sociedad, es decir que cada vez son menos los turistas que buscan alojamiento con características básicas en temas de arquitectura o interiorismo. Por lo tanto, ya hay establecimientos que tienen redefinido el concepto de lujo o marcan tendencia en la hotelería.

Mencionó que los hoteles sublimes son aquellos que son extraordinariamente bellos, históricos, icónicos y emblemáticos, que provocan una mezcla entre emoción y experiencias, de la mano con la arquitectura y diseño tanto interno como externo. Cabe destacar que algunos de estos edificios se han convertido en “hoteles destinos” que se vuelven icónicos al ofrecer propuestas distintas a lo habitual y con autenticidad en el lujo. El propósito es que puedan visitarse sin necesidad de estar hospedados.

Hablando de gestión, Vallejo señaló que el 96% de hoteles de lujo están asociados a cadenas hoteleras como Ritz Carlton, Belmond, Península, Aman, entre otras, mientras que solo 4% siguen estando en manos de familias, un ejemplo es la familia Sacher, dueños del hotel Sajar, el más famoso de Austria.

Habló del hotel Crillon, que desde 1909 ha brindado sus servicios, pertenecía al príncipe saudí y fue declarado palacio por el gobierno de Francia. En su interior cuenta con una piscina con 18 mil azulejos en forma de escamas doradas.

Otro edificio es el hotel *Four Seasons*, en Madrid, en el cual se aprovechó un edificio histórico para volverlo hotel y se considera una de las obras más importantes del centro del Madrid, con 1500 obras de arte. Cuenta con un total siete edificios transformados en el Centro Canalejas, con una galería comercial, un centro gastronómico y el hotel. En la alta hotelería hay cuatro elementos que han ganado muchísimo poder en la hotelería: arquitectura, interiorismo -estos dos primeros protagonistas van acompañados de los dos siguientes-, experiencias e hiperpersonalización, con los que se busca evitar hoteles clonados, es decir, que se diferencie el estilo en las paredes o su color, busca en esencia detalles auténticos y originales.

En torno a estos elementos, se inicia con la arquitectura. Entre estos hoteles sobresale el original Ritz Carlton, en París, por la fachada e historia que esta conserva y ofrece al público; otros ejemplos son el hotel Kempinski Adlon, en Berlín; o el mismo Ritz Carlton ubicado en Cancún, México. Las tendencias van en constante evolución y son una motivación de viaje para los turistas, por lo tanto, es necesario estar acorde a ellas a fin de mantenerse a la vanguardia.

En cuanto al interiorismo y la arquitectura, los gurús de este movimiento buscan más que nada la funcionalidad en la comodidad de los clientes. Algunos de ellos son: Carlos Lamela, Jean Nouvel, Alexandra Champalimaud, Gilles & Boissier, Thierry Despont y Jean Michel Gathy. Otras tendencias que se siguen en la arquitectura son: los hoteles futuristas, hoteles como proyectos sustentables, los que tienen un enfoque holístico o la fusión entre arquitectura, el interiorismo y el paisajismo.

Las últimas tendencias que ha marcado la hotelería es la hiper personalización, que consiste en la implementación de nuevas tecnologías que permitan el fácil manejo de los elementos en las habitaciones (luz, electrodomésticos, entre otras adaptaciones); así como la mejora de la hospitalidad y la agilización de procesos internos como el *check-in* o *check-out* con el uso de aplicaciones dentro del campo hotelero.

Sin embargo, algunos países no utilizan la inteligencia artificial para obtener una hiper personalización generalizada (así lo denominan), ejemplo de ello es el hotel Burj Al Arab, el cual tiene integrado un grupo de colaboradores que realizan un servicio muy personalizado para todos los huéspedes. Es por ello que este elemento se ha convertido en una tendencia que, a su vez, aporta positivamente a la calidad de los servicios que ofrece la hotelería con el propósito de transmitir una experiencia única para los huéspedes que pernoctan en ellos.

Por su parte, los hoteles con narrativa no son edificios históricos, ni arquitectónicamente ricos, pero al paso de los años se han vuelto famosos, como el hotel Marbella Club, en Málaga España, cuyo restaurante el Grill cuenta con el mejor maestro parrillero del país; la primera pista de paddle en Europa surgió en este. Otros ejemplos de este tipo de hoteles es el de Beverly Hills, en Estados Unidos y Belmond Cipriani, en Italia.

Por último, al describir la cadena Aman, como una cadena hotelera sublime que busca destinos lejanos. Vallejo destacó que esta despliega la elegancia en sus hoteles, por ejemplo, al reinterpretar el lujo lo hace con singular sencillez, casitas individuales o villas, piscinas individuales, en la que la calma la exclusividad, hacen que los huéspedes experimenten un lugar único, de ultra lujo. Describió varios hoteles de esta cadena: Amanera, Amansara, Amanoi, Amanpulo, Amanjena, Amanyara, entre otros más.

5 to. Foro GASTUR, organizado por profesores pertenecientes al Cuerpo Académico Gestión en la Industria Turística y Gastronómica. Disponible en <https://www.facebook.com/ucaribeoficial.com>

**Autores:** Bernal Chi Eleazar/Capetillo García Josías Ismael/Castillo Cárdenas Alma Aidée/Cuadras Vera Eliseo/Garrido Rocha Adrián David/ Torres Solís Brian Andrés.



## LIC. YAMILA SEGOVIA IGUAZÚ JUNGLES

### **IGUAZÚ JUNGLES Y SU CONVERSIÓN A PARQUE ACCESIBLE EN ARGENTINA**

Hace cuatro años que la conferencista Yamila Segovia, Licenciada en Turismo Accesible, se especializa en la actividad turística. Actualmente cuenta con su propia empresa, una Consultora Auxiliar sobre Accesibilidad Turística en la que trabaja de manera independiente junto a dos personas más, ofreciendo capacitaciones al público en general sobre calidad y accesibilidad turística.

La ponente expuso sobre el parque accesible localizado en las cascadas de Iguazú, que es la frontera de Argentina con Brasil y con Uruguay. En dicho lugar, los argentinos y brasileños pueden disfrutar de la vista, mientras que en Uruguay es más complicado de apreciar.

Inició su conferencia dando a conocer la forma en la que gestiona su empresa, en la que brinda asesoramientos de manera individual, ya que no todo el equipo de trabajo reside en la misma capital, por lo que los asesoramientos se adecuan al país o localidad del asesor, otorgando información y guía sobre temas diversos, como lo son la calidad o temas relacionados con accesibilidad. Por otra parte, expuso las directrices de accesibilidad en Argentina (las cuales son voluntarias), y mencionó que, en su caso, estas se implementan durante todo el itinerario del servicio, lo cual le ha otorgado a la empresa una distinción a nivel nacional. La Consultora Auxiliar ha hecho evaluaciones de riesgo en sus diferentes recorridos por temas de seguridad, los cuales están actualizados y nos muestran un panorama alto de qué actividades son seguras y accesibles para los visitantes.

Mencionó los problemas que tuvieron al inicio de la evaluación del parque, haciendo referencia que el recorrido no era accesible, y para ello era necesario un diagnóstico extenso del proyecto. Los problemas de accesibilidad que se encontraron radican en ciertas carencias en el territorio del parque en mención, por lo que es necesario informar a la dirección del parque de Iguazú para hacer los cambios correspondientes para lograr la accesibilidad del lugar.

Agregó que hay una gran deficiencia de accesibilidad, desde la entrada hasta el final del recorrido. Indicó que dicha situación es un problema que muestra la falta de empatía hacia los turistas con discapacidad motriz, visual, auditiva o de otro tipo, ya que, esto les impide disfrutar de la experiencia completa de esta actividad, incluso se menciona que hay un 50% de probabilidad de que se encuentren problemas dentro del parque para desplazarse, debido a que el trayecto es muy largo.

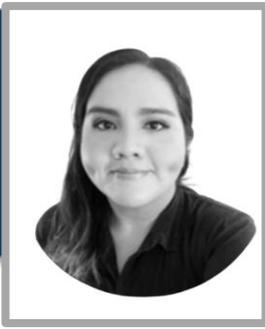
Algunas carencias adicionales del parque que remarcó son: accesibilidad, problemas en la entrada, falta de sanitarios, caminos, entre otros. Por este motivo, la empresa propone ideas para que todo el parque sea mejorado. Actualmente, se sigue trabajando en mejorar estas áreas, y una forma de crear conciencia y difundir esta ideología a través de las redes sociales. En estas comparte sus propósitos, los cuales son: lograr que los folletos (o material visual) sean más ilustrativos y detallados, la adaptación de los señalamientos, la capacitación de los guías para comunicarse en lenguaje de señas, y usar audios descriptivos, entre otros.

A pesar de ser un parque que brinda una increíble experiencia, se tiene la errónea idea de que es un lugar muy accesible. Esta entrega sirvió para sensibilizar al oyente sobre la accesibilidad en servicios turísticos, que se vuelve un problema en lugar de un distintivo favorable, ya que, como bien lo mencionó en distintas ocasiones la Lic. Segovia, no es lo mismo disfrutar de este parque teniendo limitaciones. Por fortuna, el parque seguirá trabajando para mejorar, de la mano de la consultora, y así lograr un espacio más accesible, pues el plan es finalizar el proyecto en 2023.

5 to. Foro GASTUR, organizado por profesores pertenecientes al Cuerpo Académico Gestión en la Industria Turística y Gastronómica. Disponible en <https://www.facebook.com/ucaribeoficial.com>

**Autores:**

Alcocer Tah Estefanía Danae/González Hernández Eduardo Rafael/Higinio Moreno Ena Arlet/ Infante Chiclin Estefanía/Rosado Canul Lizbeth Guadalupe/ Reyes Ibanez Gelen Geraldine.



## LIC. PAULINA SÁNCHEZ CALVA NEXUS TOURS

### EL RECLUTAMIENTO DEL FACTOR HUMANO 4.0 EN EL TURISMO

Cuenta con una larga trayectoria laboral en la que ha desarrollado un papel importante en las altas y bajas, entrevistas, reclutamiento y selección de personal. Actualmente, es supervisora de talento humano en la agencia Nexus Tours, y con el paso de los años ha adquirido mucha más experiencia en esta área.

La Lic. Sánchez inició su conferencia haciendo hincapié sobre la importancia conocer y diferenciar las distintas etapas por las que ha pasado el proceso de reclutamiento humano. En este orden de ideas definió la evolución que han tenido estos procesos: La evolución 2.0 se basa en el cambio de lo tradicional al internet; el 3.0 se adapta a nuevas plataformas; y por último, el 4.0, de generar no solo una vacante sino asignarle un valor agregado a toda la empresa y, mediante dichas plataformas, lograr que más gente quiera pertenecer al grupo, no solo por el beneficio económico sino también por la experiencia y conocimiento. Al fortalecer un equipo de trabajo y agregar nuevas ideas propuestas por el talento humano se genera la conciencia de que, con el paso de los años, el recurso humano no desaparecerá, sino que en su lugar tendrá cambios y buscará la manera de adaptarse.

Mencionó un factor que considera muy importante: la adaptación, es decir, tanto de las empresas como de los interesados hacia una visión y evolución más allá de los medios tradicionales. En su consideración, las empresas deben utilizar medios más actuales: como crear sus propias aplicaciones (*apps*) de reclutamiento, redes como LinkedIn, e incluso un uso favorable de las redes sociales

Esto a su vez, mostraría que la empresa es capaz de adaptarse al cambio, y que posee las herramientas necesarias para encontrar a ese talento humano. La ponente puntualizó que las competencias fundamentales dependen mucho de las circunstancias y del contexto en el que se encuentre cada persona física o moral. Como empresa, se deben formular la pregunta: ¿qué buscamos en el talento humano? a esto agregó que algo muy interesante es que en ocasiones un factor humano destaca del resto

Por otro lado, Sánchez también habló acerca de la empresa donde actualmente trabaja: Nexus Tours, la cual cuenta con su corporativo en Cancún, y está dedicada a la venta de vacaciones en la playa. Esta tour operadora, lleva la operación de distintos destinos turísticos. Hoy en día, busca fortalecer su equipo de trabajo, indicó que la línea de trabajo en la que están se enfocan es en fortalecer el *front* (que vendría a ser la parte de ventas y servicio al cliente); pero igual existen vacantes para desarrolladores, especialistas en distintas tecnologías, área comercial, entre otras relacionadas con la parte operativa.

La conferencista mencionó los requisitos indispensables para trabajar en la empresa Nexus son: dominar el uso de tecnologías, ya que actualmente se trabaja con varios dispositivos electrónicos dentro de cualquier vacante; hablar por lo menos dos idiomas -entre ellos el inglés, francés y portugués-, debido a que su principal flujo de mercado está compuesto por estadounidenses y canadienses.

Nexus cuenta con un modelo ágil de trabajo en el que se miden indicadores de resultados e indicadores clave de desempeño (KPI). Esto permitió que, la posibilidad de realizar *home office*.

Recomendó “practicar en cualquier aspecto de nuestra vida” dentro del ambiente laboral, y aprovechar al máximo las prácticas profesionales para que sirvan como fuente de información y conocer de qué trata cada posición. De esta forma se puede ser un candidato con experiencia y habilidad de desarrollarse en el área que se desean.

Concluyó diciendo que el factor humano dentro de una empresa es un capital de gran valor. A través de los años, la manera de seleccionar al personal ha tenido cambios significativos, más aún por el tema de la tecnología debido a que es necesario adaptarse a ella, así como aprovechar los recursos que pueden brindar. El éxito de una empresa se debe a las personas que están laborando en ella, por eso es esencial que el área de talento humano gestione de forma eficiente una selección ideal, si bien puede no ser perfecta, si puede ser capaz de elegir a las personas que puedan tener una conducción aceptable.

5 to. Foro GASTUR, organizado por profesores pertenecientes al Cuerpo Académico Gestión en la Industria Turística y Gastronómica. Disponible en <https://www.facebook.com/ucaribeoficial.com>

**Autores:** Archila Navarro Candida Fidelia/Cahun Ake Luis Antonio/Chab Torres Jessica Yohana/ Ek Herrera Karla Jaqueline/Hay Balam Zury Aribel/Ramírez Palma Daniel Iván



**DR. VICENTE JIMÉNEZ OLIVERA**  
**UNIVERSIDAD VIZCAYA DE LAS AMÉRICAS**

## **TURISMO EN COLIMA, COMPETENCIAS CUALITATIVAS Y EXPECTATIVAS 2022**

Inició su labor como investigador en el año 2008. Desde entonces ha participado en 19 investigaciones financiadas por instituciones y organismos como son la Universidad de Colima y Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT), siendo además ponente en 21 congresos y seminarios nacionales e internacionales. Es autor/coautor de 2 artículos científicos, 19 capítulos de libro y 1 libro relacionado con la identidad y el patrimonio cultural. Es fundador y Coordinador Operativo del área de investigación del Grupo de Investigación y Negocios Senryakuteki y del Instituto de Investigación Iruma Desu A. C., Miembro del Comité Editorial del Journal of Tourism Analysis (Revista de Análisis Turístico), publicación científica de la Asociación Española de Expertos Científicos en Turismo (AECIT), Editor de la revista cultural Avión de Papel A. C., y colaborador como autor en la revista Jurídica Empresarial FACTOR, entre otros.

Actualmente se desempeña como docente en la Universidad Vizcaya de las Américas, Campus Colima y cursa una estancia posdoctoral en la Universidad del Caribe 2021-2022.

El Dr. Jiménez inició la conferencia recordando las características y la importancia que tiene el turismo en nuestro país. Así mismo, en la parte introductoria conceptual, mencionó que el turismo es dinámico, globalizado y diverso, explicando que existe una amplia gama de mercados o de tipos de turismo, pero también señaló que el turismo es vulnerable y susceptible al más mínimo cambio (social, político, económico, por mencionar algunos), que impactan directamente en las actividades turísticas, ya que está basado en crear experiencias únicas. Agregó que, a lo largo de la historia, el turismo ha pasado múltiples crisis; en la actualidad estamos viviendo el momento de la crisis por COVID-19, los destinos se han visto afectados ya sea que tengan una afluencia grande o pequeña de turistas, y ante esto también señaló como elemento clave la “resiliencia,” es decir, el turismo ha tenido la capacidad para adaptarse a las situaciones adversas.

El ponente también abordó los temas como: “El Turismo en Colima como ejemplo de diversidad,” “Las competencias requeridas como profesionista en el sector,” y “Expectativas para el turismo en México 2022.”

Ubicó geográficamente a Colima señalando que se encuentra en la región Occidente junto a otros estados como Nayarit, Jalisco y Michoacán, siendo esta una ubicación estratégica para desarrollar actividades económicas y turísticas; agregó que Colima cuenta con 731, 391 habitantes siendo menos de la mitad de los habitantes actuales de Cancún, lo que le hace ocupar el 4° lugar entre los Estados más pequeños de México.

Respecto al puerto de Manzanillo, mencionó que representa un punto principal para la economía turística, pero que siempre ha existido la disputa si es meramente con esos fines o si está dividido entre más sectores económicos, ya que se le considera uno de los puertos más importantes del país. Por ende, se puede notar que los servicios hoteleros constituyen, en menor cantidad, una infraestructura representativa y necesaria para un desarrollo a un mayor nivel como Cancún.

Adicionalmente, destacó que, aunque Colima es pequeño, su ubicación geográfica se caracteriza por microclimas distintos en cada municipio cuyas condiciones, vegetación y fauna, permiten el desarrollo de más actividades que el turismo, o en todo caso, un turismo distinto, por ejemplo, el cultural. En este último, Comala, pueblo mágico, resulta de gran interés para los visitantes. También, debido a la proximidad entre cada municipio dentro de los límites estatales, da opciones de qué hacer en el lugar, desde un desayuno en una mañana fresca o vistas majestuosas, hasta estar tomando el sol; todo en un mismo día, lo que se considera una ventaja para el destino.

Como parte de su investigación sobre las micro y pequeñas empresas turísticas, proyectó resultados de análisis relacionados con unidades de negocios, tamaño, ubicación, edad de la empresa, demás información de interés, puntualizando que hay municipios donde el turismo no se desarrolla a pesar de su potencial, en comparación con los otros destinos que sí son considerados turísticos: Manzanillo, Tecomán, Colima, Villa de Álvarez y Comala. Entre los resultados cuantitativos presentados identificó los lugares con mayor número de empresas dedicadas al servicio turístico para poder comprender su papel en la influencia del sector, así también destacó resultados basados en la percepción de la alta demanda, giro empresarial. A Comala lo citó como ejemplo crítico, pues las inconsistencias reflejan deficiencias en los estándares.

Otro de los temas centrales fueron las competencias cualitativas, las cuales considera son importantes en el desarrollo del sector, pues además de los conocimientos también se requieren actitudes, el cómo afrontamos los problemas y aprendemos a resolver. Señaló un número selecto de estas: (1) seguir instrucciones, (2) trabajar en equipo, (3) ser oportuno; (4) ser diferente, (5) ser preciso, (6) tener un pensamiento estratégico, (7) innovar marcas y productos.

Para concluir, recalcó que México es diverso y heterogéneo contando con un abundante patrimonio cultural, considera que Cancún tiene el potencial suficiente para atraer a otro tipo de turista y no solo al turismo de sol y playa. Lo mismo sucede con los demás Estados de la República Mexicana, pues considera que son un lienzo en blanco para desarrollar y lanzar nuevos proyectos y productos turísticos aprovechando la gran oferta de nuestro país.

5 to. Foro GASTUR, organizado por profesores pertenecientes al Cuerpo Académico Gestión en la Industria Turística y Gastronómica. Disponible en <https://www.facebook.com/ucaribeoficial.com>

---

**Autores:** Aguirre Sánchez Rafael/Arceo Gómez Cynthia del Carmen/Castellanos Martínez Fernando Fabián/Contreras Blanco Karina Lucero/Dzul Cordero Isis Itzel



## Innovación y Gestión de los Servicios Turísticos

En su 20<sup>a</sup> edición, el Seminario Anual de Turismo y Sustentabilidad de la Universidad del Caribe presentó el tema Innovación y Gestión de los Destinos Turísticos. Durante el evento se destacó la visión y estrategia turística desde la perspectiva hotelera, naviera, de agencias de viajes y sustentable que conlleva; la cual ha generado cambios importante en la forma de diseño y creación de nuevos productos turísticos a través de los datos estadísticos, pero sobre todo la adecuación tecnológica y la innovación, como una herramienta de cambio hacia la sostenibilidad y el mejor desempeño de las empresas turísticas.



## LIC. JUAN RAMON ABASCAL DIAZ BARREIRO

### DIRIGENTE DE LA ASOCIACIÓN DE DESARROLLADORES INMOBILIARIOS

#### KANAI

Originario de la ciudad de México, estuvo de coordinador en el consejo empresarial del Caribe durante tres periodos, dos como vicepresidente y uno como secretario, de igual forma desde el 2007 hasta la actualidad, participó en la Asociación de Desarrolladores Inmobiliarios y fue asesor en materia de urbanismo en tres gobiernos en Quintana Roo y uno en Chiapas.

Asimismo, formó parte de importantes proyectos como desarrollador del megaproyecto playa mujeres, de KANAI en la Riviera Maya, como complejo turístico y comercial “calle corazón” en Playa del Carmen y conferencista en múltiples foros en el país. Juan Abascal mencionó en la conferencia que los sueños se pueden lograr si hay veracidad, valentía, ilusión y buscar una forma de no desviarse del camino.

Fue parte de una asociación de desarrolladores inmobiliarios y a los 27 años empezó a desarrollar Playa Mujeres, consolidó una empresa donde trabajó obras para siete gobiernos, el cual dejó para ser turistero, es ahí cuando empezó a interesarse por el desarrollo y construcción de los hoteles.

De igual manera, fue promotor de importantes proyectos en diversos lugares del país, siendo el más importante el complejo turístico Playa Mujeres, actualmente conocido como Costa Mujeres, además del desarrollo hotelero Kanai, que dirigía actualmente en la Riviera Maya. Mencionó que su hijo también dirige un complejo de apartamentos y desarrollos de lotes y servicios para interés social, y que siempre está en la búsqueda de innovar para el sector turístico.

Mencionó que todos tienen la capacidad de lograr sus objetivos, ya que se tiene un sinnúmero de instrumentos de planeación, un destino turístico maravilloso y de primer nivel, indicó que hay mucho que trabajar en Quintana Roo en temas de sostenibilidad, las inversiones deben hacerse de manera inteligente y de la mano de la planeación estratégica. Invitó a los estudiantes a que crean en sus ideales y se comprometen con sus sueños.



**DR. JESÚS ALBERTO MARTÍNEZ**  
**DR. DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN EN COMPUTACIÓN**  
**DEL INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL**

## **CIENCIA DE DATOS APLICADA EN TURISMO**

Él actualmente trabaja en el centro de computación en el instituto politécnico internacional, él ha sido profesor desde hace 32 años, ha publicado más de 64 artículos en revistas incluidas en el JCR y ha dirigido más de 17 tesis de maestría. Su formación principal es física nuclear y partículas sementales y de altas energías, y ha colaborado con el centro europeo para la investigación nuclear. Dentro de sus áreas de interés se encuentra la inteligencia artificial, el reconocimiento de patrones, el análisis de datos, la computación cuántica, entre otros.

El Dr. Jesús comenzó platicando sobre Edward Dewin, quien decía que sin datos solo somos una persona más, que todos debemos de aportar algo y que los datos que generamos son el nuevo mundo. Mencionó que cuando estuvo en la biblioteca se dio cuenta de varios datos interesantes y entre ellos, que había muchos libros de gastronomía. Refirió la historia de un estudiante de turismo de una cierta universidad al cual le pidieron que realizara una propuesta de tesis, pero no sabía si era capaz de hacer una propuesta que involucre muchos datos y mucho dinero, ya que si se desarrolla una tesis para trabajar en este caso en el aeropuerto depende de los alcances y de lo que se quiera hacer. En su caso, el colega hizo algo de análisis de sentimientos, y se fue a ver otras universidades para establecer vínculos y encontró un análisis de copia social, que era una tesis en la que saco muchísima información.

Habló sobre cómo se hacía el turismo antes y la conexión que este tenía con la matemática, estadística, ciencia computacional y la ciencia de datos. Asimismo, dijo que como que, al estar en el área del turismo, lo primero que se debe hacer es ser turista para recomendar y promocionar un destino.

Indicó que hoy en día los sistemas están analizando lo que todos estamos viendo, hay datos suficientes, pero no en el formato adecuado. Preguntó a la audiencia, ¿Cómo creen que se genere el conocimiento actualmente? respondiendo a ello planteó la idea de que un robot es el futuro, ya que es lo que siguiente que viene debido a que todo mundo compra dispositivos, es decir, que el conocimiento de ahora se está generando por este

tipo de estas cosas y por los análisis de datos, y eso ha llevado a un concepto importante que es la analítica de datos que dirige al usuario a algún sitio de interés donde se puede adquirir conocimiento. Enfatizando que el análisis de datos beneficia una mejor investigación de que hacer, cómo y dónde hacer.

Al final nos compartió una frase que decía *“La ciencia ficción no solo piensa en el mundo que espera allá afuera, también se ocupa de cómo podría ser ese mundo un ejercicio particularmente importante para aquellos que son oprimidos o si quieren cambiar el mundo en el que viven deben ser capaces ellos y todos nosotros de imaginar una realidad diferente”*. Invitó a los estudiantes a realizar investigación y a no tenerle miedo a los números, que la información es poder y sirve para la toma de decisiones.

Seminario de Turismo y Sustentabilidad organizado por profesores de tiempo completo celebrado del 8 al 10 de septiembre del 2022 en la Universidad del Caribe.

---



**MTRA. MARIA GUADALUPE JIMENEZ**  
**DIRECTORA DE CAPITAL HUMANO DOLPHIN DISCOVERY**

## **MODA O TENDENCIA HACIA LA SOSTENIBILIDAD TURÍSTICA**

Ella es directora de capital humano en Dolphin Discovery con 25 años de experiencia en el área de Recursos humanos y 15 en responsabilidad social, en empresas transnacionales ha llevado a cabo procesos de cambio en clima organizacional alineados hacia la responsabilidad social empresarial, integración de cultura por emisión y gestiones de empresas, también ha promovido y conducido cambios en la organización a través del fortalecimiento de la cultura organizacional, es líder en certificaciones y diagnósticos como ISO, Empresas Socialmente Responsables, mejores prácticas en RSE, modelo en Distintivo H, entre otras. Ha asesorado empresas como Grupo Dolphin Discovery, Best Day, Grupo Regio, Universidad Smith, Aquaworld travel, Universidad Anáhuac, etc.

La Mtra. Jiménez es una mujer originaria de la Ciudad de México, que desde muy joven le encantó el turismo, empezó a trabajar desde los 18 años en una línea aérea y también había empezado a estudiar una carrera para ser maestra de primaria y en el transcurso de lo que veía en la carrera se dio cuenta de que realmente no era su talento ni lo que ella buscaba, y fue en ese tiempo en el que la vida la pone en el camino una de sus amigas que había estudiado turismo y en ese entonces ya trabajaba en Recursos humanos en una línea aérea y la invitaron a trabajar con ellas, le dieron la oportunidad de ver si cumple con el perfil de recepcionista durante tres meses y le encanto, poco a poco fue creciendo y fue ahí donde nació su interés por el Turismo.

Después de cinco años de haber concluido su carrera visitó Cancún como profesionista. Ella nos platicaba que trabajar en líneas aéreas fue una gran oportunidad, ya que adquirió mucho conocimiento de los destinos turísticos y su cultura, lo cual le abrió varias puertas en la vida laboral del turismo, ya que ella estudió para el área administrativa y estratégica de RRHH.

Mencionó que viajar y cambiar el mundo es posible, cuidando el medio ambiente, cuidando y brindando apoyo a las comunidades que visitan al viajar como turistas, y compartiendo las experiencias con las nuevas generaciones para que se pueda concientizar y lograr un buen cambio hacia la sostenibilidad turística.

Indicó que hoy en día lo que se busca, es cambiar el turismo tradicional por un turismo sostenible, siendo responsables con la economía de los lugares, siendo responsables con la calidad de vida que se les da a los colaboradores y reconoce que eso caracteriza a los profesionales del turismo. Por su parte ella ha tenido la oportunidad de contribuir en la parte académica, ya que es importante empezar con la educación para hacer el cambio.

Aconsejó a los estudiantes como futuros profesionistas a que desarrollen sus habilidades de innovación para implementar con su experiencia un modelo de negocio turístico alineado a la sostenibilidad con el fin de satisfacer las necesidades de nuestros visitantes, pero hacerlo de una manera responsable. Reconoció que lo que caracteriza a los mexicanos es su actitud, amabilidad, carisma y el poder compartir un momento agradable con nuestros huéspedes, son elementos que forman parte del talento humano.

Finalizó diciendo que como parte del cuidado del medio ambiente realizan campañas y diferentes programas para cuidar el entorno que, y reconocer que todo esto se hace gracias al talento de los jóvenes que hoy en día han aportado y cambiado la forma de hacer turismo. Indicó que todo lo que se propongan se puede cumplir siempre y cuando trabajen comprometidos y con pasión.

Seminario de Turismo y Sustentabilidad organizado por profesores de tiempo completo celebrado del 8 al 10 de septiembre del 2022 en la Universidad del Caribe.

---



**LIC. YAMILET ARIAS ESPINOZA  
DIRECTORA DE FORMACIÓN Y DESARROLLO  
GRUPO SOLMAR**

## **¿CÓMO DESARROLLAR TU TALENTO?**

Ella es directora de formación y desarrollo grupo Solmar, es originaria de la Ciudad de México, tiene más de 25 años de experiencia trabajando para grupos hoteleros, posteo programas de medidas de entrenamiento de la gestión de desarrollo laboral y organizacional para empresas, aumentando el rendimiento, concentración, resiliencia y bienestar de los equipos, formación de conferencias personalizadas sobre comunicación eficaz, inteligencia emocional, técnicas de comunicación asertiva y prevención de conflictos en el entorno laboral y comunicación virtual, actualmente lleva procesos individuales para obtener el máximo potencial de la persona, aumentar la confianza, rendimiento y habilidad de salud y bienestar.

Yamilet Espinoza, mencionó en la conferencia que las compañías, se están esforzando en transformar los beneficios de los colaboradores el desarrollo del personal, el desarrollo de talento da origen puede llevar al colaborador a puestos ejecutivos. Mencionó que todas las personas pueden convertirse en generadores de cambio. En su caso, ella pertenece al corporativo de Solmar en la zona de los Cabos y su compañía conforma toda la región de hoteles, cuentan con seis propiedades que trabajan con hotelería, de esas seis propiedades tienen alrededor de 834 habitaciones. También tienen tres propiedades que trabajan con bares y restaurantes.

Para operar las propiedades tienen la tarea de tener la plantilla de 2300 colaboradores y atraer al talento a su corporativo, mencionó que han tenido complicaciones al respecto debido a que no hay tanta gente viviendo ahí. Una de sus tareas hacer estrategias desde el corporativo para que la gente se quisiera trabajar en los hoteles. Como parte de sus hallazgos encontraron que como empresa deben ofrecer lo siguiente para atraerlos: 1. Un trabajo emocionante y desafiante, 2. Entendimiento profesional, aprendizaje y desarrollo, 3. Trabajar con gente estupenda, 4. Pago justo, 5. Tener un buen jefe, 6. Ser reconocido, valorado y respetado, 7. Beneficios (uniforme, alimentos, transportación, buena capacitación y desarrollo), 8. Un trabajo con sentido y que hace la diferencia (que se quiere desarrollar, que se quiere hacer y cómo se pretende

lograr), 9. Orgullo de la organización, su misión y sus propósitos (es bien importante porque se tiene que desarrollar en el colaborador que se sienta orgullo de pertenecer al corporativo), 10. Gran ambiente de trabajo y de cultura social.

Dentro de los ejemplos de Solmar, está la capacitación constante (ya que ellos tienen un programa de capacitación anual), un plan de carrera, las academias de servicio (que son 40hrs de capacitación para que preparen a los colaboradores para un puesto en específico), el programa de bienestar (que es el apoyo a la psicóloga y nutrióloga), los programas educativos y los programas recién egresados (que consiste en darle la oportunidad a los jóvenes que van saliendo de la universidad y no tienen experiencia).

Algo muy interesante que platicó la ponente es que fueron la primera empresa de los cabos que contrató a chicos y chicas con alguna discapacidad y que hasta hoy en día siguen trabajando en el corporativo. También a quien lo requiere le dan la oportunidad de terminar su educación básica y la empresa tiene una asesora que brinda apoyo para que dentro de su horario de trabajo puedan terminar su educación indicó que ahí mismo son las inscripciones, los exámenes, se les entrega su certificado cuando concluyen algún nivel de educación y al final se les hace su ceremonia de graduación y se les hace entrega de sus certificados oficiales por parte de la SEP.

Son pioneros, ya que dentro del corporativo son la primera empresa de los cabos que tiene una escuela de inglés dentro de sus instalaciones para sus colaboradores, totalmente gratuita, ya que la preparación de inglés es casi obligatoria para los que trabajan en la empresa. Dentro del capital humano, les piden tener un buen jefe por lo que cuentan con herramientas y capacitaciones constantes para ser un buen líder. Presentó también algunos ejemplos sobre sus mejores trabajadores con y sin experiencia y como ha sido su formación y han ido creciendo durante su trayectoria en la empresa.

Al final mencionó que todos pueden ser generadores de cambio, solo se requiere el enfoque, pensar y desarrollar las cosas en lo que son buenos, compartir los conocimientos, divertirse y disfrutar lo que les gusta hacer.

Seminario de Turismo y Sustentabilidad organizado por profesores de tiempo completo celebrado del 8 al 10 de septiembre del 2022 en la Universidad del Caribe.

---

# POTENCIALIZANDO EL TURISMO ALTERNATIVO

## AVENTURA, CULTURA Y NATURALEZA



La tercera edición se llevó a cabo del 13 al 15 de octubre, se realizaron conferencias en los cuales se abordaron diversas temáticas relacionadas a la conservación y salvaguarda del patrimonio natural y cultural del estado de Quintana Roo, así como de las experiencias de turismo de aventura en otras partes del país; aunado a ello se llevaron a cabo talleres de primeros auxilios, técnicas verticales, identificación del patrimonio subacuático, ¿Cómo ser un guía de turista?, entre otros. El tercer día se llevaron a cabo visitas de campo para complementar la experiencia de los estudiantes y sus entornos.

## “CREACIÓN DE PARQUES EN EL TURISMO ALTERNATIVO”

FRANCISCO CÓRDOVA LIRA

SOCIO FUNDADOR DE MAYA JUNGLE TOUR, PARQUE MAYA  
Y TOUR RIO SECRETO



Francisco Córdova es el socio fundador de Maya Jungle Tour, Parque Maya y Tour Rio Secreto entre otras muchas organizaciones, Con un amplio rango de estudio en diversas especialidades. Ha sido expositor imponente desde hace 40 años ante diversos públicos como universidades, congresos, seminarios. Las empresas que ha dirigido han sido reconocidas a nivel estatal, federal e internacional con diversos distintivos relacionados con la conservación del medio ambiente y han sido acreedoras del distintivo Empresas socialmente responsable.

Empezó con una pequeña reflexión acerca de que es el Turismo Alternativo, lo que él mencionó que este turismo cubre una gama extensa de actividades y las diversas definiciones de las actividades que existen en el turismo alternativo. Mencionó su experiencia trabajando con diversas empresas y que el éxito que tuvo con ello tiene que ver con la actitud empresarial donde se muestra el emprendimiento de algo. De igual manera contó el gran cambio que él tuvo con la empresa Xel-Ha que era operado por el gobierno del estado situación que considera que el gobierno no debe de operar este tipo de proyectos sino más bien enfocarse en la seguridad, salud y educación, no al negocio del

turismo; mencionó que debido al deterioro que tenía esta empresa, se abrió la oportunidad de que el sector privado operara y que tuvo la oportunidad de participar dándose cuenta que la ejecución de este gran parque atractivo requirió de mucha inversión y actitud empresarial de cada uno de los integrantes, ya que este tiene diversas características naturales que lo hace más atractivo para el público.

Lo importante de las actividades de Turismo alternativo es que se debe tener mucho en cuenta que ante cualquier proyecto a realizar lo primero que se tiene que hacer es respetar a la naturaleza, debido a que por la misma falta de consciencia del ser humano, se han destruido y deteriorado gran parte de las maravillas que la brinda la naturaleza, ejemplo de ello es que las aguas cristalinas donde se podían ver a los peces con claridad en el agua, ahora es algo que hoy es casi imposible de observar por las causas del ser humano y quizás es algo que no vamos a recuperar como se tenía de origen. Reflexionó *“El turismo que estamos recibiendo, que es el turismo de sol y playa, no está interesado en el turismo cultural desafortunadamente”*.

Concluyó diciendo que las empresas de turismo han tenido un éxito y esto debe verse reflejado en la mejor calidad de vida para los trabajadores, lo cual menciona que es mentira, la brecha de desigualdad sigue permeando a los grupos más vulnerable y va en crecimiento, debido al poco interés que se tiene en el trabajador y solamente se basa en el cliente, que la única forma para poder cambiarlo es con el concepto de creación de valores sociales, ya que de cierta forma una empresa no puede operar bien si el trabajador no está motivado o realmente le gusta el ambiente laboral que se les da.

Tercer Congreso de Turismo Alternativo organizado por profesores de tiempo completo del programa educativo celebrado del 13 al 15 de octubre en la Universidad del Caribe.

---

# “RITUALES MAYAS EN LAS CAVERNAS: IMPACTOS POR EL TURISMO”

**DR. GUILLERMO DE ANDA**

**DIRECTOR DEL GRAN ACUÍFERO MAYA**



EL Dr. Guillermo de Anda es el director del Gran Acuífero Maya además de ser un arqueólogo subacuático especializado en el estudio de cuevas y cenotes. Ha sido profesor e investigador de ciencias antropológicas de la Universidad Autónoma de Yucatán (UADY) así como en el INAH. Primer arqueólogo mexicano distinguido como explorador del National Geographic. Primer mexicano en ser el instructor de buceo en cuevas, capacitado para enseñar más de 15 especialidades de la ciencia del buceo y publicado más de 100 artículos relacionados con las cuevas mayas.

El Dr. Empezó hablando de los rituales en las cuevas que es un tema que ha trabajado los últimos años y se ha especializado en esta actividad. Mencionó que estas cuevas son sitios importantes del turismo y es importante entenderlos, enseñar a los turistas el significado de estas cuevas, su privilegiada ubicación y la importancia que tienen desde hace millones de años que fueron utilizadas por diferentes civilizaciones antes de que el nivel del mar subiera hasta la actualidad.

Dio un breve resumen de como esta maravilla de la naturaleza existen en diferentes partes del mundo, las diferentes características que estas tienen, y que se tienen

registros de asentamientos de los antepasados que utilizaron estas cuevas para diferentes actividades, ya sea como refugios, para enterrar a personas importantes en sus comunidades además de rituales que se llegaron a hacer como lo es en nuestra cultura maya que estas cuevas y cavernas significaron un lugar importante para estar en contacto con el inframundo, donde les dejaban ofrendas para que sus seres queridos estuvieran en el otro mundo sin ser olvidados por los dioses.

De igual manera mencionó acerca de los cenotes, estos fenómenos naturales más interesantes de la Península de Yucatán tienen indicios de asentamientos mayas que realizaban sus rituales a diversos Dioses, mostró fotografías sobre las actividades que realizaron y los restos que hasta hoy en día existen, mencionó que este tipo de información es algo que el turista no tiene en mente conocer debido al poco interés que el turismo alternativo tiene y que en muchas ocasiones debido a la falta de información, suelen ser dañadas perdiendo así se el valor e identidad de la gran historia que prevaleció en la Península de Yucatán, refiriendo que *“Es bueno que se aprovechen los cenotes para snorkel, buceo, mostrar al turista la historia, pero, siempre y cuando se cuiden para que sigan prevaleciendo”*

El doctor mencionó que estas maravillas naturales son impresionantes y que pueden ser utilizadas para la actividad turística, pero se necesitan de manos conservadoras que los utilicen no como fuente de dinero si no como fuente de experiencias para los turistas y que debido a eso la historia seguirá prevaleciendo, tomando como fuerte no solo al turismo tradicional que conocemos si no también al turismo alternativo y sus ramas.

Tercer Congreso de Turismo Alternativo organizado por profesores de tiempo completo del programa educativo celebrado del 13 al 15 de octubre en la Universidad del Caribe.

---

## “ARQUEOLOGIA Y TURISMO”

JOSÉ ANTONIO REYES SOLIS

JEFE DE RESGUARDO DE BIENES CULTURALES DEL CENTRO  
INAH QUINTANA ROO.



José Antonio Reyes Solís es Arqueólogo y jefe de resguardo de bienes culturales del centro INAH en el estado de Quintana Roo, Comisario de resguardo de bienes culturales y colaborador en la exposición y montaje en “La Grandeza de México” en el Instituto Nacional de Arqueología e Historia” (INAH) en el 2021. Es profesor asignatura de la Universidad (Universidad del Caribe) desde el 2020 e imparte la asignatura de “Historia y Arqueología Mexicana”, “Patrimonio de México” y “Patrimonio Cultural de México”. Sus áreas de interés son los grupos de “Cazadores recolectores del norte de México, así como la evidencia histórica y arqueológica localizadas en las cuevas secas encontradas de la península de Yucatán y Coahuila.

El Arqueólogo compartió la experiencia que tuvo en uno de los grandes trabajos que con los que colaboró, este caso es muy importante debido a la relevancia que tiene con el Patrimonio Cultural de todo México, este proyecto fue realizado en el 2021 donde se proyectó realizar una magna exposición que dejara ver el patrimonio de México en general y de alguna manera ponerlo al alcance de todos los mexicanos para que la gente se pudiera identificar con su cultura. A inicios de septiembre del 2021 el arqueólogo

recibió una llamada de la coordinación nacional de exposiciones donde le hicieron una invitación a participar en “La magna exposición de La Grandeza de México” mismo que aceptó con entusiasmo y gran responsabilidad.

El ejercicio consistía en que algunas piezas importantes que están aquí en Quintana Roo debían ser trasladadas a la exposición que iba ser realizada en la Ciudad de México y exclusivamente en dos lugares que serían el INAH y la SEP, algo muy importante fue que para ello se debían seguir una serie de pasos del proceso de custodia, siendo el primero obtener el permiso para trasladar piezas antiguas de un lugar a otro llevando un registro de que piezas pueden ser trasladadas debido a la fragilidad que suelen tener algunas además de solicitar autorización del museo para trasladarlas y tener el equipo necesario para llevarlas en cajas especiales con sus respectivas especificaciones. Para el arqueólogo fue un recorrido bastante largo debido a que además de llevar piezas de aquí del estado, tenía que recorrer otros estados para trasladar mas piezas lo cual hizo más largo su recorrido. Mencionó que el amor que sentía al realizar compenso todo el esfuerzo debido a que el dar a conocer las piezas es muy importante para dar sentido de identidad de los mexicanos.

Relató que a lo largo de su recorrido se encontró con muchos obstáculos como las carreteras, las ramas de los árboles dentro de las ciudades mismo que tenían que ser podados con la guardia nacional e instituciones gubernamentales donde se requería el apoyo para poder pasar con el camión. Señaló que este tipo de exposiciones que se hacen, requieren mucho trabajo, se necesita mucho la actitud y el apoyo de cada uno de los integrantes del grupo comisionado para ello, estar consiente de que implica mucho sacrificio para llegar hasta el objetivo final, en este caso, montar las piezas y darlas a conocer a los mexicanos.

Tercer Congreso de Turismo Alternativo organizado por profesores de tiempo completo del programa educativo celebrado del 13 al 15 de octubre en la Universidad del Caribe.

---

**“PATRIMONIO CULTURAL Y TURISMO DESDE UNA  
PERSPECTIVA ANTROPOLÓGICA”**

**DRA. ANA MARIA SALAZAR PERALTA**

**INVESTIGADORA DEL INSTITUTO DE INVESTIGACIONES  
ANTROPOLÓGICAS DE LA UNAM**



La Dra. Ana María Salazar Peralta es la investigadora del instituto de investigaciones de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM). Entre sus estudios mas recientes destacan los enfoques contemporáneos de la antropología del turismo atendiendo a conocer las dinámicas de turismo residencial, la patrimonialización de los recursos culturales y las respuestas sociales ante la pandemia. Entre sus publicaciones como autora se encuentran los libros “Globalización, movilidad y turismo residencial en la costa sur de Nayarit 2020”, “Movilidades y fronteras una mirada transdisciplinar 2020”, “Movilidad e inmovilidad en un mundo desigual, turistas, migrantes y trabajadores en la relación global local 2018”. Ha sido también expositora en diferentes seminarios.

La Dra. empezó hablando de la diversidad cultural que existen en el mundo son percibidos ahora como un activo para la patrimonialización para su producción económica e hizo mención de que México es pionero ampliamente reconocido por sus políticas culturales. Frente al desarrollo local supuestamente promovido para el tema de la conservación cultural de las diferentes culturales locales, se han visto que lo que ha

ocurrido ha sido un proceso de desposesión territorial y muchas veces sus bienes culturales intangibles también tiende a ser eliminado de las comunidades originarias.

Mencionó que las instituciones y las empresas turísticas son parte de este proceso de construcción de un modelo para gestionar el tema de la cultura y como proponerla al servicio turístico además que si estas empresas empiezan a darle valor a la cultura podrían contribuir al sector turístico y se vería un cambio totalmente diferente a lo que se consume tradicionalmente, se sabe que el turismo cultural en muchas partes sobre todo en México se tiene gran diversidad cultural, se puede utilizar como modelo turístico para apoyar a las comunidades y evitar una exclusividad de lo actual, ya que se tienen registros de que estas comunidades locales no generan suficientes ganancias para “pertener” a la sociedad actual y debido a ello los jóvenes salen de esas comunidades a trabajar a la industria hotelera.

La teoría crítica del patrimonio cultural pretende ir más allá del enfoque tradicional de los estudios del patrimonio cultural que incluyen también a lo intangible respecto a cuestiones técnicas de gestión y práctica y que se haga énfasis como un fenómeno político cultural y social que es lo que se reflexionará en tono a que realmente estamos haciendo como sociedad y no como una ideología participativa

Indicó que la idea de este tema en general es que como sociedad no se deben excluir a las comunidades e incluso no se les debe quitar sus territorios donde habitan como lo han hecho muchas empresas que brindan servicios turísticos, lo de hoy en día sería que a esas comunidades se les dé una importancia y poder en la toma de decisiones de sus recursos naturales y culturales.

Tercer Congreso de Turismo Alternativo organizado por profesores de tiempo completo del programa educativo celebrado del 13 al 15 de octubre en la Universidad del Caribe.

---

## “DESTINO MAYA KA’AN”

LIC. YESENIA MARAI TELLO LEYVA.

COORDINADORA DE TURISMO SUSTENTABLE DE AMIGOS  
DE SIAN KA’AN



La Lic. Yesenia Marai Tello Leyva es licenciada en Administración Turística y con Maestría en Desarrollo Económico y Sectorial Estratégico, cuenta con 12 años de experiencia en turismo rural de base comunitaria, en 2015 se incorporó a la asociación civil de amigos de Sian ka’an como coordinadora de turismo sustentable con el objetivo principal de consolidar el destino Maya Kaan en la zona centro sur del estado de Quintana Roo. Ha trabajado con diversas comunidades del estado de Quintana Roo como Tulum, Felipe Carrillo Puerto, José María y Morelos, y Othón P. Blanco. Colabora con instituciones de los 3 niveles de gobierno.

La Lic. Tello contó como llegó a Quintana Roo y que gracias a Amigos de Sian Ka’an ha prevalecido aquí por varios años. De igual manera mencionó los objetivos que tiene la organización de Amigos de Sian Ka’an siendo el principal la conservación de las selvas extensas que se tienen en el territorio quintanarroense, los ríos subterráneos más grandes del mundo, los humedales y el segundo arrecife de coral más grande del mundo que se tienen en el mar caribe mexicano.

Platicó acerca del destino de Maya Ka'an que es una organización enfocada al turismo comunitario la cual ha generado un impacto positivo en el ecosistema, debido al turismo tradicional que tenemos, la mayoría de las comunidades que habitan en las zonas turísticas de la costa de Quintana Roo han sido impactadas con la desigualdad que se tienen y no generan tantos beneficios para ellos como lo son los municipios de Felipe Carrillo Puerto, Lázaro Cárdenas y José María y Morelos, que son las comunidades que tienen un gran alto grado de marginación.

Mencionó que Amigos de Sian Ka'an inicio desde el año 2012 e implementó un proyecto acerca de la diversificación turística de Quintana Roo aprovechando el potencial de las Áreas Naturales Protegidas como lo es el Complejo Sian Ka'an con el objetivo de incluir a empresas comunitarias de la zona maya de Quintana Roo e identificar un nuevo destino incorporando a todos los elementos que se fortaleciera un turismo diferente a lo que se tiene actualmente. Se buscaron actividades que fueran responsables ambientalmente, de bajo impacto para la región y que se resguarden los ecosistemas que sostienen a la economía del propio estado.

Estas buenas prácticas se enfocan a que se generen empleos en las comunidades, que se generen oportunidades de colaboración, comercialización de productos locales además de que se enfocan al uso de sistemas solares y se puedan certificar como guías especializados para que sean las mismas comunidades que se apropien de su territorio y no sea utilizado por un tour operador.

Finalmente mencionó que el turismo cultural de la zona maya no estaba teniendo impactos positivos ya que no beneficiaba a las familias que habitan en estos pueblos y que a través de las estrategias de colaboración se han promovido las comunidades como una alternativa para realizar turismo de bajo impacto y con beneficios sociales, ambientales y culturales.

Tercer Congreso de Turismo Alternativo organizado por profesores de tiempo completo del programa educativo celebrado del 13 al 15 de octubre en la Universidad del Caribe.

---

## “TURISMO DE AVENTURA”

LIC. SANTIAGO PÉREZ VILLEDA

GERENTE DE XPLORANDO TURISMO DE AVENTURA EN  
JALCOMULCO



El Lic. Santiago Pérez Villeda nacido en Jalcomulco Veracruz, es el gerente de la empresa Xplorando Turismo de Aventura. Inició hablando de las actividades de turismo alternativo que realiza, para ello mostró una imagen de una montaña explicando que de allí salen los ríos, los bosques, y que gracias a esos recursos naturales es que se pueden realizar una amplia variedad de actividades y donde se centra mayormente el turismo de aventura.

Mencionó algunas de las actividades que en su empresa realizan en este caso él se especializa en el rafting, escalada en roca y guiado, las empresas que ofrecen servicios deben ser responsables de la seguridad al realizar las actividades así como establecer modelos de conservación y aprovechamiento sustentable de los recursos naturales que les proveen los escenarios para llevar a cabo sus actividades y que estos generen los menores impactos y aporten los máximos beneficios para la mayoría de la población.

De igual manera mencionó que el turismo de aventura es un riesgo, en el caso del rafting es una actividad recreativa que se puede realizar por toda la familia, esta consiste en descender de un río en una balsa inflable además de que se necesita un chaleco

salvavidas, casco y un remo, va un guía en la balsa y una balsa detrás por seguridad. Mencionó otra actividad que también se realiza en río, esta es el kayak de aguas rápidas esta tiene diferentes categorías como para bajar cascadas y rápidos con técnica, también realizan el cañonismo el cual consiste en bajar un arroyo que puede ser con agua o sin agua. Estas actividades deben tener un nivel de seguridad alto debido a que se puede frenar a la naturaleza, pero sí adaptarse y disfrutar estas actividades.

El Lic. Santiago interactuó con los estudiantes y les dio información más detallada y posiblemente algo que en una escuela no podrán obtener, habló desde su experiencia mención y comentó que implementar alguna actividad se deben tomar cursos para especializarse, sobre todo para llegar a un puesto alto independientemente cual sea la actividad se debe empezar desde abajo desde lo más bajo para ir subiendo poco a poco y entender la dinámica de la operación y gestión de una empresa.

Señaló que en Jalcomulco de donde es originario existen impactos ambientales pero que no son debido a la actividad que se realiza sino también de los pequeños pueblos que habitan cerca de las montañas y la basura que generan la tiran en estos ríos. Indicó que las empresas que se dedican a estas actividades en el cuerpo de agua se organizan para retirar estos desechos y se ayudan entre empresas a conservar el área natural que de cierta forma es una parte importante no solo para las actividades que realizan si no para preservar a las múltiples de especies que habitan en estos ecosistemas.

Tercer Congreso de Turismo Alternativo organizado por profesores de tiempo completo del programa educativo celebrado del 13 al 15 de octubre en la Universidad del Caribe.

---

## La Post globalización en la gastronomía



La globalización pronto quedará atrás ¿Cómo será la etapa de postglobalización y cómo afectará al sector gastronómico? Esta pregunta se respondió para muchas de las áreas y niveles de la industria gastronómica, desde el consumo de productos agrícolas, ganaderos y pecuarios hasta la contratación de personal y el uso de nuevas tecnologías. Los conferencistas e instructores expertos invitados compartieron sus experiencias mostrando el panorama en diversas áreas de la gastronomía, por lo que es posible entender la tendencia del sector en el futuro.

El 16° Congreso Internacional de Gastronomía se llevó a cabo del 16 al 18 de noviembre de 2022, el primer día del evento participaron 8 conferencistas expertos que

trataron temas como Las canastas regionales del bien comer, las Diferencias en los sueldos y salarios entre España y México en el sector restaurantero, la Misión de la FAO México, los Cambios en los procesos y modelos de contratación en el sector gastronómico, los Problemas contemporáneos de los sistemas alimentarios urbanos, las Perspectivas de la pesca con futuro en México, Experiencias de crecimiento personal en un restaurante y las Ciudades Gastronómicas Creativas de la UNESCO, temas de sumo interés para los estudiantes, profesores, investigadores y profesionales que se desempeñan en la industria gastronómica.

Además, el segundo día del evento se llevaron a cabo la presentación de más de 50 investigaciones a través de ponencias en 11 mesas de investigación, donde investigadores de alto nivel junto con estudiantes desarrollándose en la investigación temprana presentaron los resultados y avances de sus investigaciones, siendo un récord en los dieciséis años en los que el Congreso Internacional de Gastronomía se ha presentado.

No bastando, el último día se realizaron 2 clases magistrales, 1 cata, 2 demostraciones y 2 talleres, lo que permitió acercar las diferentes técnicas, habilidades y competencias a la audiencia.

La gran variedad de opciones que el Programa Educativo de Gastronomía pone al alcance del público para acercar el conocimiento a la sociedad, han consolidado al Congreso Internacional de Gastronomía como uno de los eventos académicos del área más importantes de Latinoamérica.

Me es un placer presentarles un resumen de los trabajos realizados durante este importante evento, a la par incluyo los enlaces de las transmisiones realizadas de forma virtual. El año que viene nos veremos nuevamente con mejores ideas.

**Dr. Mauro Berumen Calderón**  
**(Coordinador General del Congreso Internacional de Gastronomía)**



**DR. JOSÉ ANTONIO VÁZQUEZ MEDINA**  
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE OCCIDENTE  
EN MAZATLÁN

## **PROBLEMAS CONTEMPORÁNEOS DE LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS URBANOS**

Es Profesor Investigador en la Universidad Autónoma de Occidente en Mazatlán, pertenece al núcleo académico básico del Doctorado en Gestión del Turismo. Es especialista en estudios críticos de Alimentación, Sociedad y Cultura. Miembro del consejo asesor e investigador invitado de la Cátedra UNESCO sobre Alimentación, Cultura y Desarrollo. Pertenece al nivel I del Sistema Nacional de Investigadores del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT).

El Dr. Vázquez explicó que el estudio de la globalización ayuda a entender o explicar fenómenos que están reestructurando la relación que existe entre la comida y el entorno donde se dispone. Indicó que los efectos de la globalización en la alimentación complican las cadenas de suministro alimentario por tratados comerciales internacionales, polarización en la distribución mundial entre la escasez y la sobreabundancia y nuevas prácticas, representaciones y nuevos significados de los alimentos y su asociación territorial.

Mencionó los tres ámbitos de los sistemas alimentarios, el primero es la cadena de suministros de alimentos, el segundo, los entornos alimentarios y, el tercero, el comportamiento de los consumidores.

Además, explicó que una de las principales razones que busca el turista para viajar a un destino es para conocer su gastronomía, por lo que siempre está en búsqueda de tres elementos: la autenticidad, tener una experiencia única y original, y lograr una inmersión en la vida de las comunidades en las que está interesado.

La turistificación es el término que se refiere al impacto que tiene el turismo sobre una comunidad local que la oferta, reflejándose en las instalaciones y los servicios del espacio que se dirigen a cubrir las necesidades del turista en lugar de las necesidades de la población fija. Lo anterior provoca la gentrificación alimentaria, lo que significa que la comida de la que se abastecen los obreros o clase baja se reorienta a colectivos aburguesados, con alto poder adquisitivo, lo que modifica los hábitos alimenticios e incide en la salud de muchos ciudadanos, esto genera otro fenómeno, la gourmetización, que es hacer que bares y restaurantes típicos de comida popular sean más llamativos para los consumidores de la alta

cocina. Por lo que es posible concluir que los procesos de la globalización han conducido a la gentrificación alimentaria.

También describió el fenómeno de la patrimonialización, proceso voluntario de incorporación de valores socialmente construidos, contenidos en el espacio-tiempo de una sociedad particular y que forma parte de los procesos de territorialización que están en la base de la relación entre territorio y cultura.

El Dr. José Antonio finalizó con reflexiones donde menciona las condiciones actuales que obligan a repensar los sistemas alimentarios propios, ya que existe la necesidad de favorecer las voces e intereses de las comunidades locales en sinergia con el turismo. Además, debe existir una concientización sobre los valores emergentes en el ámbito gastronómico para incentivar sistemas alimentarios más justos, más sostenibles y resilientes.

Congreso Internacional de Gastronomía organizado por profesores de tiempo completo del programa educativo. 16 de noviembre de 2022. Disponible en <https://fb.watch/jqZUDfzY3u/>

---



**LIC. ALINE MOLINA  
MENESES**



**CHEF FEDERICO  
LÓPEZ PÉREZ**



**BIÓL. MANUEL  
SARMIENTO FRADERA**

## **PANEL: CONSEJO MEXICANO DE PROMOCIÓN DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS**

### **PERSPECTIVAS DE LA PESCA CON FUTURO EN MÉXICO**

La Lic. Aline Molina es egresada de la carrera de Ingeniería en Alimentos por la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), con experiencia de 10 años en la industria de alimentos y, desde hace 6 años en el sector pesquero. Actualmente se encuentra en el área de coordinación de campañas de COMEPESCA, siendo el enlace entre los socios y la organización para entablar una comunicación estrecha sobre las diferentes acciones generadas para el fomento al consumo de pescados y mariscos nacionales y sustentables

El Chef Federico López radica en la ciudad de Cancún desde el 2004, dónde dirige un grupo de empresas: Taller Gourmet y Event Solutions, Empresas especializadas en Eventos, Banquetes, Catering, Capacitación Gastronómica y Administración de restaurantes. Es uno de los Chef más reconocidos del sector gastronómico de la ciudad.

El Biólogo Manuel Sarmiento es egresado de la Facultad de Ciencias de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM). Es director de NEMINATURA, dónde produce pescado de alta calidad para muchos mercados en México, con su organización apoya la protección forestal de la tierra donde se ubican las granjas, proyectos de conservación y restauración de cuencas hidrográficas en comunidades rurales, educación ambiental y uso sustentable de los recursos naturales.

COMEPESCA es el Consejo Mexicano de Promoción de los Productos Pesqueros y Acuícolas, una asociación civil creada en el 2003, integrada por empresarios de la cadena productiva y comercial del sector pesquero y acuícola compuesta por: acuicultores, armadores, procesadores, distribuidores y comercializadores de productos pesqueros y acuícolas de todo el país, incluyendo diversos organismos educativos, científicos y profesionales, cuenta con 46 socios en toda la República Mexicana.

La misión del grupo es promover el consumo de pescados y mariscos mexicanos, crear una dieta nacional que incluya el consumo de productos pesqueros y acuícolas al menos tres veces por semana, así como coadyuvar a reducir los actuales índices de desnutrición, sobrepeso y obesidad que afectan al país, a través de diversas campañas de promoción de alcance nacional y regional.

Esta asociación creó un mapa y un fichero con todas las especies certificadas con pesca y acuicultura sostenible, donde se tiene la información de cada especie con sus especificaciones. La finalidad de este mapa es que el producto de la industria pesquera se balancee en todo el país y no se agote rápido por su alta demanda.

Los panelistas explicaron la evolución que ha tenido el proyecto y como se han ido uniendo más personas y organizaciones, además mencionaron que la pesca se concentra en zonas, la zona noroeste, la zona de la baja california y la zona sur (con la Península de Yucatán y el Golfo de México).

Explicaron que los productos no solo deben ser sostenibles, también deben ser socialmente justos y financieramente rentables. Señalaron la importancia de que exista una buena comunicación entre todas las cadenas que conforman el círculo productivo, para así poder satisfacer las necesidades de todos y que así exista un beneficio general.

Hicieron mención que los consumidores tienen la responsabilidad de elegir productos que no estén en temporada de veda o en extinción, y de siempre elegir los productos certificados o que se sepa que no afectara a la especie al consumirla, además de que tiene la obligación de exigir los sellos o certificaciones necesarias al momento de comprar un producto para saber que no se está haciendo un daño al ecosistema. Las certificaciones benefician a los vendedores para saber de dónde proviene el producto y como ha sido tratado.

Mencionaron que actualmente en México ya se cuenta con más grupos y certificaciones que se centran en lo que está pasando en México relacionado con la pesca y con el objetivo de mantener a los comensales al tanto de los productos que pudieran estar en peligro o veda.

Congreso Internacional de Gastronomía organizado por profesores de tiempo completo del programa educativo. 16 de noviembre de 2022. Disponible en [https://fb.watch/jq\\_LndI1ue/](https://fb.watch/jq_LndI1ue/)

---



**CHEF SERGIO MEZA**

**RESTAURANTE BOTÁNICO CDMX**

## **RESTAURANTE BOTÁNICO CDMX**

El Chef Sergio Meza consolidó su carrera al lado de Rodolfo Guzmán, líder del restaurante ‘Boragó’ en Santiago de Chile y perteneciente a la cima de la prestigiosa lista de los ‘50 mejores restaurantes del mundo’, ahí se desempeñó como jefe de cocina y como líder y cabeza creativa del Departamento de Investigación y Desarrollo. Más adelante, junto con el prestigiado cocinero Nicolás López, inició con gran éxito el proyecto ‘Villanos en Bermudas’, restaurante que se caracterizó por no dejar indiferentes a quienes lo visitaron debido a que la propuesta era completamente distinta a lo que en su momento se esperaba de un restaurante de alta cocina.

El chef realizó una plática amena y coloquial, en la que contó su trayectoria y filosofía de trabajo, el plantea un cambio de la industria gastronómica hacia mejores prácticas, dejando atrás prácticas como los malos tratos hacia el personal. Además, explicó el tema de la idealización que manejan las escuelas de cocina con la carrera para atraer a más estudiantes.

Habló sobre la creatividad, que para él es algo muy importante, pero que está en desacuerdo con la definición del Chef Ferran Adrià, quién dice que la creatividad es no copiar, pero para él la creatividad es “saber copiar”, explicó que existe una gran diferencia entre copiar y plagiar.

Sergio habló de su proceso para aprender, al utilizar el archivo morgue en su cabeza, dónde guarda ideas que planea utilizar en un futuro cuando las circunstancias se den para poder ejecutarlas. Agregó la importancia de adquirir experiencias, sean buenas o malas, ya que el adquirirlas permite tener un catálogo de conocimiento más amplio al momento de desarrollar la creatividad, por lo que, para él, el valor gastronómico de los platillos y bebidas, además de su precio (ya sea el más barato o el más caro), todos valen lo mismo creativamente hablando.

Reflexionó sobre la recepción a la crítica, él cree que es necesaria, ya que, sí se está abierto a ella, sea buena o sea mala, las ideas van a ir mejorando, lo importante es su propósito es el generar algo, ya sea una experiencia buena o mala.

Congreso Internacional de Gastronomía organizado por profesores de tiempo completo del programa educativo. 16 de noviembre de 2022. Disponible en [https://fb.watch/jq\\_YAS\\_IA3/](https://fb.watch/jq_YAS_IA3/)



**DR. EDUARDO SEIJO SOLIS**

**ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA  
LA EDUCACIÓN, LA CULTURA Y LA CIENCIA  
MÉXICO (UNESCO)**

## **UNESCO MÉXICO**

De formación Académica como Doctor en Turismo por la Universidad Antonio de Nebrija de Madrid. Participó en la elaboración del expediente para la designación de Mérida como Ciudad Creativa de la UNESCO. También colaboró en la creación de la Red Mexicana de Ciudades Creativas de la UNESCO. Diseñó el estudio ‘Diagnóstico del turismo de romance para el Estado de Guanajuato.’

Explicó en su conferencia como el proyecto “Ciudad de la Gastronomía de la UNESCO” forma parte de la Red de Ciudades Creativas más amplia. La Red se lanzó en 2004 y organiza a las ciudades miembros en siete campos creativos: artesanía y arte popular, diseño, cine, gastronomía, literatura, artes mediáticas y música.

Describió como al unirse a la Red de Ciudades Creativas, las ciudades se comprometen a compartir sus buenas prácticas y a desarrollar vínculos que asocien a los sectores público y privado y a la sociedad civil para reforzar la creación, la producción, la distribución y la difusión de actividades, bienes y servicios culturales. Esta Red sirve para desarrollar polos de creatividad e innovación a la par de aumentar las oportunidades al alcance de los creadores y profesionales del sector cultural, mejorar el acceso y la participación en la vida cultural, en particular en beneficio de grupos desfavorecidos y personas vulnerables e integrar plenamente la cultura y la creatividad en sus planes de desarrollo sostenible.

Las Ciudades de Gastronomía que están dentro de la Red de Ciudades Creativas de la Unesco representan el 17% del total de ciudades del mundo, cuenta con 49 ciudades que representan 30 países. En 2005, la primera ciudad en integrarse al proyecto fue la de Popayán (Colombia).

El proyecto cuenta con distintas iniciativas para el 2030 como lo son desarrollo económico y trabajo digno, gastronomía con educación de calidad, gastronomía con bienestar y buena salud, y muchas iniciativas más, son 96 iniciativas vinculadas con más categorías creativas, pero resalta la de artesanías y artes populares por su estrecha relación con la gastronomía.

Congreso Internacional de Gastronomía organizado por profesores de tiempo completo del programa educativo. 16 de noviembre de 2022. Disponible en [https://fb.watch/jq\\_YAS\\_IA3/](https://fb.watch/jq_YAS_IA3/)



**BIÓL. GABRIELA MAHELET LOZADA ARANDA**  
**COMISIÓN NACIONAL PARA EL CONOCIMIENTO Y**  
**USO DE LA BIODIVERSIDAD**

## **LAS CANASTAS REGIONALES DEL BIEN COMER**

La bióloga Lozada invitó a revalorar la alimentación regional a través de las canastas regionales del buen comer, a seguir consumiendo alimentos sanos, sabrosos y sustentables de raíces mexicanas. Estudió biología en la Facultad de Estudios Superiores Iztacala de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM). Ha trabajado en proyectos sobre manejo y conservación de la biodiversidad, particularmente en temas de artesanías y alimentación, su objetivo es promover y propiciar el bienestar de las comunidades rurales y urbanas de México.

En su conferencia explicó que la agrobiodiversidad o diversidad agrícola es un tipo de diversidad que nace de la intersección de la diversidad biológica y cultural, la cual gira en torno a nuestros alimentos, fibras y medicinas de origen natural y cómo los producimos. Existen niveles que dividen los tipos de agro diversidad, el primer nivel es el de las especies; incluye toda la gama de especies existentes en el mundo, desde las bacterias y los protozoos incluye las plantas, los animales y los hongos. El segundo nivel es el de la biodiversidad, es la genética de las especies que se manifiesta en la presencia de las poblaciones. El tercer y más alto nivel es la biodiversidad de las comunidades, los organismos y los ecosistemas que se centra en los genes.

Indicó que en México se consumen diversos animales, como peces de agua dulce o salada, en la diversidad de mares y ríos que se tiene es posible encontrar una gran diversidad de peces, crustáceos y moluscos. Otro grupo importante de consumo en México son los insectos, siendo el cuarto país a nivel mundial en su consumo, contando con una gran diversidad para consumir, finalmente mencionó al grupo de las aves, como el guajolote, única ave que se logró domesticar para su consumo.

También existe un grupo de mamíferos de caza que son consumidos en diversos estados del país. En otro grupo se encuentra los hongos, con una gran variedad en México. Las plantas también son un grupo importante, ya que existe una gran cantidad de opciones, destacando el maíz, la calabaza, el frijol y el chile.

Destacó que México le aportó al mundo una gran diversidad de productos alimentarios de gran importancia, por lo que fue nombrado uno de los ocho centros de origen, domesticación y diversificación de plantas para la alimentación por su aporte. Las familias granjeras fueron y son de gran importancia para la biodiversidad, ya que gracias a ellos y a la preservación y selección de las mejores semillas es que se pueden tener mejores productos.

La biodiversidad es dada gracias también a la temporalidad y disponibilidad de los alimentos, que consiste en aprovechar la temporada de cada producto, como lo son las temporadas de veda en los animales.

Según Great Food Transformation EAT Lancet 2019, las dietas dominantes actualmente no son óptimas nutricionalmente, contribuyen al cambio climático y aceleran la pérdida de biodiversidad. Creen que si se recuperaran los elementos de la dieta mesoamericana se podrían mejorar las condiciones nutricionales y mantener los procesos de adaptación al cambio climático.

Finalmente mencionó que la canasta regional del bien comer tiene por finalidad ser una herramienta gráfica que muestre sanas y variadas formas de comer, partiendo de alimentos regionales de uso cotidiano. De esta manera, se puede reconocer y valorar el uso de la biodiversidad vinculada a las tradiciones, la identidad y la sana alimentación de las personas que habitan las diferentes regiones de México. La canasta del buen comer cuenta con información diversa sobre platillos y bebidas con su información nutrimental, su temporalidad, fichas técnicas, dietas y recetarios.

Congreso Internacional de Gastronomía organizado por profesores de tiempo completo del programa educativo. 18 de noviembre de 2022. Disponible en <https://fb.watch/i87lZQKt-p/>

---



## MTRA. KARINA SÁNCHEZ BAZÁN ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA

### FAO MÉXICO

Especialista en políticas de alimentación sostenible y desarrollo. Su misión es proteger a la población más vulnerable a través de la incidencia en políticas públicas de alimentación y salud. Actualmente lidera la iniciativa de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) en México correspondiente a sistemas agroalimentarios sostenibles a fin de brindar dietas saludables a toda la población.

La Mtra. Sánchez explicó que la FAO es la agencia de las Naciones Unidas que lidera el esfuerzo internacional para poner fin al hambre. Su objetivo es lograr la seguridad alimentaria para todos, al mismo tiempo de garantizar el acceso regular a alimentos suficientes y de buena calidad para llevar una vida activa y sana. Con 195 miembros (194 países y la Unión Europea), la FAO trabaja en más de 130 países en todo el mundo.

Mencionó que la disponibilidad de los alimentos, el acceso de las personas a ellos y un consumo nutricionalmente adecuado son los tres pilares sobre los que se asienta el concepto de seguridad alimentaria. El cambio climático, la escasez de recursos hídricos o la degradación de los suelos son algunas de las amenazas que la ponen en peligro a nivel mundial.

Se le denomina crisis climática a la situación actual de emergencia causada por el alarmante ritmo en el que se ha ido calentando el planeta en las últimas décadas. Un fenómeno que, según ha comprobado la ciencia, se debe principalmente a actividades humanas.

En la actualidad, el mundo es 1.1°C más caliente que en tiempos preindustriales y, según recientes informes, el planeta es más caliente de lo que ha sido en los últimos 125 mil años. Adicionalmente, la ciencia advierte que los seres humanos nos estamos acercando vertiginosamente a los límites de temperatura establecidos en el Acuerdo de París, el compromiso más emblemático que los países han asumido para enfrentar esta crisis.

Según el tratado, el mundo debe mantenerse por debajo de los 2°C de calentamiento y, en lo posible, de los 1.5°C, ya que la ciencia ha identificado estos rangos como los de menor riesgo para la vida en la Tierra.

A nivel global, entre un cuarto y un tercio de los alimentos producidos anualmente para consumo humano se pierde o se desperdicia. Esto equivale a cerca de 1,300 millones de

toneladas de alimentos, lo que incluye el 30% de los cereales, entre el 40% y el 50% de las raíces, frutas, hortalizas y semillas oleaginosas, el 20% de la carne y productos lácteos y el 35 % de los pescados. La FAO calcula que dichos alimentos serían suficientes para alimentar a 2,000 millones de personas.

Karina, dando voz a la FAO, hizo un llamado a la concientización para frenar todos los problemas ambientales y alimentarios que están sucediendo actualmente, lo que inicia con un cambio de hábitos a nivel personal hacia un consumo responsable para mitigar el daño e impacto causado al ambiente.

Congreso Internacional de Gastronomía organizado por profesores de tiempo completo del programa educativo. 18 de noviembre de 2022. Disponible en <https://fb.watch/jqZ1QoeToW/>

---



**LIC. FANI PÉREZ BENÍTEZ**  
**HOTEL SECRETS THE VINE**

## **CAMBIOS EN LOS PROCESOS Y MODELOS DE CONTRATACIÓN DE PERSONAL EN EL SECTOR GASTRONÓMICO**

Licenciada en Relaciones Internacionales por la Universidad de Las Américas Puebla, cuenta con más de 20 años de experiencia en la industria hotelera en el área de Capacitación y Recursos Humanos. Ha laborado en cadenas hoteleras como Hyatt International, Mandarin Oriental, Westin, Excellence, Le Meridien y actualmente es parte del equipo gerencial de Recursos Humanos en el hotel Secrets The Vine Cancún.

La Lic. Pérez comentó en su conferencia que existen varios modelos de contratación, los cuales son: tiempo completo, que es el modelo tradicional; el medio tiempo, un modelo que beneficia a personas que no tienen la libertad de horario para trabajar (este puede llegar a beneficiar a los estudiantes que busquen empezar su carrera laboral y ganar experiencia sin descuidar o renunciar a sus estudios); otro modelo más es el temporal, que se rige por las temporadas que hay en la industria turística; uno más que ha crecido con mayor fuerza después de la pandemia por Covid-19, es el home office; y por último, la contratación mixta, que es una combinación entre el home office y el modelo tradicional.

Explicó también, que actualmente las redes sociales han tomado mucha importancia en el proceso de contratación, ya que se han convertido con el paso de los años en el medio de difusión más utilizado, desplazando a los medios tradicionales como lo son la radio y el periódico, así mismo, las entrevistas también han cambiado gracias a la tecnología y a las restricciones que existieron por la pandemia, ya no solo se realizan en persona, sino también pueden ser virtuales, con aspirantes no solo de otros estados sino también de otros países.

Además, resaltó que el aprendizaje por competencias propone una serie de metodologías basadas en el desarrollo de capacidades y en el aprendizaje de las habilidades que serán necesarias para que el aspirante pueda encontrar la respuesta a los diferentes problemas que se le planteen a lo largo de su carrera profesional.

La Conferencista motivó a los estudiantes de la audiencia a buscar una empresa donde puedan desarrollar su potencial para poder alcanzar su mejor versión aunado a que se sientan identificados y valorados.

Congreso Internacional de Gastronomía organizado por profesores de tiempo completo del programa educativo. 18 de noviembre de 2022. Disponible en [https://fb.watch/jqYXL8\\_xtm/](https://fb.watch/jqYXL8_xtm/)

---



**MTRA. SIGRID DEL CARMEN ARRIETA MIRANDA**  
**UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS**

## **DIFERENCIAS EN LOS SUELDOS Y SALARIOS ENTRE ESPAÑA Y MÉXICO EN EL SECTOR RESTAURANTERO**

Licenciada en Administración de Empresas en España y Colombia; fue directora de Comercio Exterior y Depósitos Judiciales en una entidad financiera de gran prestigio en Colombia. Colaboró con el Grupo de Investigación en Agentes Software de la Universidad Complutense de Madrid. Actualmente estudia un doctorado en administración y dirección de empresas en la Universidad Complutense de Madrid. Actualmente imparte y realiza clases en la Universidad Rey Juan Carlos.

Su conferencia la inició explicando las diferencias que existen entre las definiciones de gastronomía e industria restaurantera, que suelen utilizarse como un término similar, pero realmente tienen significados distintos, por lo que es posible en ciertos aspectos analizar a la segunda como parte de la primera.

También describió los conceptos de personal remunerado, formado por los trabajadores ligados a la empresa por un contrato de trabajo y que son retribuidos con cantidades fijas o periódicas en forma de sueldo, salario, comisión, destajo o pago en especie, puede dividirse en fijo y en eventual. Por otra parte, explicó que los sueldos y salarios brutos son los pagos en dinero o en especie con los que la empresa retribuye el trabajo de sus asalariados (incluyendo prestaciones sociales).

Señaló la importancia del sector restaurantera en el papel de la economía española y mexicana como generadora de ingresos y puestos de trabajo. Sin embargo, para las empresas significa un gasto muy alto, de ahí el cómo se retribuye a los empleados en el sector de cada una de estas dos naciones.

Con relación a la Federación Española de Hostelería (FEHR), España cuenta con 300,000 establecimientos en los que se incluyen hoteles, restaurantes, cafeterías y bares; mientras en México (país que se ha enfocado en distinguir el sector restaurantera del turístico), de acuerdo con el Instituto Nacional de Estadística y Geografía, existen 451,854 restaurantes y cafeterías.

En cuanto al mercado laboral en el sector restaurantero, la remuneración media anual en dólares en España asciende entre 16, 288 y 17,130, mientras que en México se encuentra entre 2,263 y 3,748. La evidencia en la desigualdad en sueldos en este sector se debe en parte a que en España ya no se pagan propinas por el servicio, lo que ya va incluido en el precio que se paga por los alimentos y bebidas que se consumen, caso contrario en México. Esto implica ventajas y desventajas en la fiscalización de los ingresos para México. A pesar de lo anterior, aunque los trabajadores en México no fiscalizan las propinas, este ingreso asciende a un 10% de lo que venden en sus mesas, lo que normalmente es mayor que el sueldo base. Sin embargo, en España la retribución es mayor, ya que, para fijar los sueldos y salarios, este ingreso debe representar una calidad de vida digna.

Congreso Internacional de Gastronomía organizado por profesores de tiempo completo del programa educativo. 18 de noviembre de 2022. Disponible en <https://fb.watch/jqZkJv5sah/>

---



# Mesas de investigación

## Aplicación del café chiapaneco en el proceso de preservación de un jamón artesanal

Esponda-Pérez Jorge Alberto<sup>1</sup>  
Ramuco Velasco Elimando Isaí  
Galindo Ramírez Sergio Mario  
*Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas*  
Zea Gordillo Reyna Esperanza  
*Universidad Autónoma de Chiapas*

### Resumen

Los embutidos hoy en día forman parte de la dieta alimentaria, siempre y cuando su consumo sea benéfico para salud, además de contar con sabor, color y olor agradable. A nivel mundial existen diferentes tipos de embutidos, incluso algunos cuentan con denominación de origen. Son ricos en proteínas, minerales y vitaminas, convirtiéndose en un elemento básico de la dieta mediterránea, utilizando procesos artesanales y de preservación como la salazón y el curado. (Serrano,2017). Uno de los pocos estudios realizado sobre el valor del café en Perú, indica que pueden existir diferentes estrategias que se pueden implementar para potencializar el producto del café y sus diferentes derivados, además de satisfacer gustos, haciendo que este producto continúe siendo sustentable y sostenible. (García-Salirrosas, y otros, 2021). Chiapas es reconocido por las características organolépticas que contiene su café, el cual cuenta con Denominación de Origen, habitualmente consumido de manera líquida o en preparaciones complementarias en la repostería. El objetivo de este estudio es evaluar este producto artesanal sensorialmente mediante, con la ayuda de un panel de expertos en el tema y demostrar el grado de aceptabilidad, a través de una papeleta, utilizando la escala del 1 al 10, con la finalidad de ofertar un producto chiapaneco original a los consumidores.

**Palabras clave:** Artesanal, Embutido, Café, Evaluación sensorial.

---

<sup>1</sup> jorge.esponda@unicach.mx

# Algunos Impactos de la Cultura y la Ética en el Ejercicio Profesional de la Gastrónoma y el Gastrónomo

Velázquez Rivera Giusepee Diego <sup>1</sup>

*Universidad del Claustro de Sor Juana. Colegio de Gastronomía*

## Resumen

El auge en la difusión y atención a la gastronomía ha asentado la percepción de que una cocinera o cocinero, chef y gastronoma o gastrónomo tienen funciones equivalentes. De ahí el interés por describir cómo la sociedad y la ética influyen en la conformación de la gastronomía como profesión, considerando comportamientos de la y el profesional en Gastronomía, influidos por elementos filosóficos y sociopolíticos, diferenciándoles de una cocinera/cocinero o chef. Se realizó un trabajo cuyo alcance es exploratorio, por medio de una investigación documental, se encontró que la gastronoma y el gastrónomo adquieren vastos conocimientos y habilidades durante su formación: en humanidades, investigación, difusión cultural, ciencias o administración. Se presentó una cronología del siglo XVI hasta el XX que ilustra la presencia de la gastronomía en la cultura mexicana, reflejando el estilo de vida de la población. En este trabajo se sientan algunos puntos para comprender el impacto de una gastronoma y un gastrónomo en la sociedad y cultura, así como destacar los aspectos determinantes de su formación académica, uno de los más notables es la valiosa función de preservar y difundir la cultura del país, logrando este acercamiento, la gastronoma y el gastrónomo serán capaces de satisfacer las necesidades de la sociedad.

Palabras clave: Gastronomía, Gastrónomo, Cultura, Chef, Ética.

---

<sup>1</sup> giusepeerivera@gmail.com

# La acción colectiva como una forma de integrar al productor con el consumidor: mercadito de la tierra, Toluca, Estado de México

Ovando Flores Pedro Huitzilihuitl<sup>1</sup>  
*Tecnológico de Estudios Superiores de Huixquilucan*  
Origel Rodríguez Ileri Elisa  
*Mercadito de la Tierra. Slow Food*  
*Sabe Tierra Huerto*

## Resumen

Lograr un punto de encuentro entre los consumidores y los productores no es tarea fácil, así mismo acercar los alimentos obtenidos mediante iniciativas agroecológicas representa todo un esfuerzo por parte del productor, debido a que actualmente existe en el mercado de alimentos una oferta de productos ultra procesados de fácil acceso, no obstante, estos alimentos tienen un impacto negativo en la salud y afectaciones considerables hacia el medio ambiente. En este sentido el objetivo de la investigación fue analizar las acciones que se han realizado para lograr fortalecer un sistema alimentario alternativo que beneficie de manera integral a los productores, al medio ambiente y al consumidor. El acercamiento del trabajo se dio mediante la interacción con un emprendimiento colaborativo denominado Mercadito de la Tierra, en donde se ofrecen productos obtenidos mediante procesos agroecológicos, ubicado en la ciudad de Toluca, Estado de México, el análisis de la información se dio de manera cualitativa y mediante la investigación acción obteniendo datos relevantes para el análisis. De tal manera que se pudo observar cómo se gestó este proyecto, las dificultades a las que se ha enfrentado a lo largo de ocho años, concluyendo en un primer momento que hace falta fortalecer el proceso de comunicación hacia el consumidor para integrar dichos productos al consumo cotidiano.

Palabras clave: Mercadito, Colectivo, Productores, Agroecología.

---

<sup>1</sup> pedro.ovando@huixquilucan.tecnm.mx

## Sustitución de huevo por *Sargassum fluitans* en la elaboración de masas batidas

Chávez-Gutiérrez Judit<sup>1</sup>

Flores-Buendía Martha Karla

Barrera-García Verónica Daniela

*Col. de Gastronomía, Universidad del Claustro de Sor Juana*

Calvo-Carrillo María de la Concepción

*Col. de Gastronomía, Universidad del Claustro de Sor Juana y*

*Departamento de Nutrición animal DFPGR,*

*Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán*

### Resumen

El huevo como ingrediente empleado en la repostería, ayuda a la estabilización de las proteínas responsables de integrar, dar textura a la masa y al producto cocido. Hay un sector de la población alérgica al huevo, por lo que, se ha utilizado como sustituto al alginato de sodio. Las algas marinas pardas tienen un alto contenido de alginato (del 20 al 40%). Es abundante en ciertos meses del año, en las playas de Baja California y del Caribe mexicano, causando diversos problemas al medio ambiente. Por lo que, el objetivo de este trabajo fue utilizar la harina del *Sargassum fluitans* (HSF) como fuente de alginato sustituyendo al huevo en la formulación de masas batidas empleadas para hacer waffles. Los ingredientes utilizados fueron: harina de trigo, leche fluida, huevo fresco, margarina, azúcar, sal, alginato de sodio (marca Deiman), polvos para hornear y extracto de vainilla. La HSF fue proporcionada por la Unidad Académica de Sistemas Arrecifales (UASA)/UNAM. Se utilizaron: balanza analítica, báscula digital, batidora, Wafflera, platos y vasos desechables. Se probaron tres mezclas: tradicional con huevo, sustituyendo el huevo por alginato de sodio (2% sobre el total de ingredientes secos) y la tercera con HSF (5%). Se calculó la composición química, densidad y se aplicó una prueba de preferencia con una escala hedónica de 7 puntos a 36 panelistas. Se concluyó que las tres muestras evaluadas fueron igualmente aceptadas (Me gusta), sin diferencia significativa entre ellas con un nivel de confianza del 95%.

Palabras clave: Waffles, Masas Líquidas, Alginato, *Sargassum fluitans*.

---

1

# Experiencias Turístico-Gastronómicas Memorables e Intención de Comportamiento en Querétaro, México

García Pérez Luis Enrique<sup>1</sup>  
*Universidad Anáhuac México*  
Castillo Ortiz Ismael  
*Universidad Anáhuac México / Querétaro*

## Resumen

Considerando la aportación económica del turismo gastronómico en la industria de la hospitalidad, las experiencias turístico-gastronómicas memorables pueden significar un elemento clave en factores como la imagen del destino (Pappas et al., 2022) o las intenciones de comportamiento de los viajeros (Prasongthan y Silpsrikul, 2022), algunos autores como Cao et al., (2019) y Sthapit (2019) sugieren profundizar en su estudio en diversos contextos geográficos para ampliar su comprensión, por lo que se seleccionó el contexto de Querétaro México. El objetivo fue conocer las experiencias turístico-gastronómicas memorables e intenciones de comportamiento de turistas, se obtuvieron 788 participantes mediante una encuesta entre 2021 y 2022 de aquellos que tuvieron experiencias gastronómicas en Querétaro. Como principales hallazgos descriptivos se tiene que el 82.5% de los encuestados manifestó haber tenido una experiencia gastronómica inolvidable. El 78.3% manifestó recordar todavía vívidamente su experiencia gastronómica. El 96% señaló que recomendaría el restaurante visitado y el 93.5% volvería a visitar el restaurante en los próximos años. Este estudio contribuye en el conocimiento de los factores que configuran las experiencias turístico-gastronómicas memorables desde la perspectiva multidimensional de Cao et al. (2019) y las intenciones de comportamiento de los viajeros que visitan Querétaro, México, como destino turístico que forma parte de la oferta astronómica reconocida por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

**Palabras clave:** Turismo Gastronómico, Experiencias Turísticas Memorables, Xperiencias Turístico-Gastronómicas, Memorabilidad.

---

<sup>1</sup> luis.garciaper@anahuac.mx

# Uso de *Ulva lactuca* en la elaboración de un producto de panadería sin huevo y sin leche

Palacios Del RioMiguel<sup>1</sup>  
Coronel Flores Flor  
Xicoténcatl Méndez Oliverio  
*Facultad de Turismo y Gastronomía, Universidad Anáhuac México Campus Sur*  
Calvo-CarrilloMaría de la Concepción  
*Departamento de Nutrición Animal DFPGR,*  
*Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán*

## Resumen

El huevo y la leche han sido utilizados, en panificación, para ayudar a la estructura de la miga, favorecer la integración de la materia grasa en la masa y las características sensoriales del pan. Sin embargo, debido al incremento de alergias a estos alimentos se han buscado alternativas en insumos que permitan la sustitución de estos ingredientes. Se ha reportado que las macroalgas son fuente de ficocoloides como la carragenina y algínico que actúan como gelificantes, emulsionantes y estabilizantes. *Ulva lactuca* es considerada como un contaminante en las playas de la República Mexicana. Surge el interés de utilizarla para sustituir huevo y leche bajo la perspectiva de los efectos funcionales en la elaboración de una masa y su posterior horneado. Por lo que, el objetivo fue utilizar harina de *Ulva lactuca* (4.48%) para suplir las funciones de huevo y leche en masa y pan. Se hizo un comparativo con una muestra de referencia que incluía huevo y leche. Se midieron variables como absorción de agua, tiempo de fermentación, volume específico, peso y evaluación sensorial (Prueba de grado de satisfacción). Los cambios observados fueron el color del pan, menor volume y miga similar al pan tradicional. En la evaluación sensorial el producto se asoció con la adición de espinacas y fue calificado como “ni me gusta ni me disgusta”, indicando que se sentía arenoso. Ante estos resultados se concluye que la harina de *Ulva lactuca* deberá molerse y tamizarse e incluir algún ingrediente que ayude a mejorar el sabor.

**Palabras clave:** *Ulva Lactuca*, Ficocoloides, Panificación, Huevo, Leche.

---

<sup>1</sup> miguel.palacios@anahuac.mx

## Tagete lucida: Una maravilla mexicana

Torres Pulido Leticia Fernanda <sup>1</sup>

Reyes Gutiérrez Miriam Zarith

Calvo Carrillo Concepción

*Universidad del Claustro de Sor Juana, Licenciatura en Gastronomía*

### Resumen

El uso de plantas o hierbas medicinales en México ha sido constante desde la época prehispánica. Cada región se ha ido adaptando con la flora que ha logrado recolectar a sus alrededores y, actualmente, con la que se llega a distribuir de otros estados de la República, aunque sólo el 5% está regularizada con elementos medicinales según la CONABIO. En México el uso de estas plantas está muy normalizado. Es importante conocer el uso medicinal de cada hierba para así poder tener un remedio alternativo a la medicina alópata. Por lo que en este proyecto se hablará de los datos importantes de la *Tagetes lucida* y sus usos en la gastronomía para ayudar con los síntomas de algunas enfermedades gastrointestinales. Los usos en la gastronomía fueron determinados a través de la elaboración de un panqué de vainilla adicionada con yerbaniz seco, además de recrear la receta de elotes cocidos en agua con la hierba para hacerlos esquites ya que así es como tradicionalmente se consume el pericón. Ambas preparaciones se sometieron a evaluación simple con estudiantes de gastronomía, consumidores habituales de ambos productos. Se comparó sabor, olor y nivel de agrado. Se contó con la aceptación de ambos productos, por lo que ambos podrán ser evaluados en algún laboratorio analítico para identificar y cuantificar los principios activos que tienen una influencia positiva en las enfermedades gastrointestinales. Independientemente de estas posibilidades analíticas se puede considerar que el uso de la *Tagetes lucida* en la gastronomía podría generar más alternativas medicinales.

**Palabras clave:** Malestares gastrointestinales, Medicina alternativa, Gastronomía y Salud, *Tagetes lucida*.

---

<sup>1</sup> leticia.torresp@universidaddelclaustro.edu.mx

## Fortalecimiento óseo a través de postres

Calderón Soto Vanessa Michelle<sup>1</sup>  
Molina Paredes Emiliano  
Calvo Carrillo María de la Concepción  
*Universidad del Claustro de Sor Juana, Colegio de Gastronomía*

### Resumen

Biológicamente el ser humano tiene necesidad del consumo de calcio (mineral indispensable para tener huesos fuertes), ya que, naturalmente no lo produce. Es a través de los alimentos que se busca obtener la cantidad necesaria. El adulto mayor tiene alta probabilidad de sufrir descalcificación. Por lo que, el objetivo de este trabajo fue elaborar postres con alimentos ricos en calcio para cubrir parte de la ingesta diaria recomendada y contrarrestar la posibilidad de sufrir enfermedades como osteoporosis y pérdida de masa ósea. Para elaborarlos se seleccionaron ingredientes reportados como fuente de calcio y se utilizaron las técnicas culinarias empleadas en repostería. La propuesta incluyó una crepa rellena de mango y un pay helado de fresa. Las técnicas utilizadas fueron las que se aplican en el área de repostería. En la elaboración de la crepa se utilizó leche, harina de trigo, huevo, azúcar y bicarbonato. Para el pay helado los insumos fueron fresas, frambuesa, yogurt y grenetina. Se preparó una mermelada de frutos rojos. Se obtuvieron 2 postres ricos y con una buena presentación cumpliendo con el producto deseado en un principio. Ambos tuvieron buena aceptación, pero faltó un poco de la cantidad recomendada de calcio para el adulto mayor. Como conclusión se pudo observar que los productos si mantienen sus propiedades y lograron combinarse muy bien en sabor. En el caso del pay de fresa y frambuesa se debe consumir junto con una mermelada de fresa debido a que estabiliza la acidez que tiene la fresa y frambuesa.

**Palabras clave:** Calcio, Adulto mayor, Postres.

---

<sup>1</sup> emiliano.molinap@universidaddelclaustro.edu.mx

## Dulce Calcio

Herrera Hernández Sayuri Guadalupe<sup>1</sup>  
Padilla Soriano Erick  
Hernández García Leonardo Israel  
Calvo Carrillo María de la Concepción  
*Universidad del Claustro de Sor Juana*  
*Colegio de Gastronomía*

### Resumen

El calcio es un mineral importante para el cuerpo humano, ayuda al desarrollo y funcionamiento del organismo fortaleciendo huesos, corazón, dientes, músculos y nervios. Investigadores han publicado otra serie de beneficios del mineral, resaltando la prevención de cáncer, diabetes y presión arterial alta. Los adultos mayores que están hospitalizados se quejan de los sabores de los alimentos al agregarles calcio a los alimentos para cubrir la ingesta diaria recomendada. Este sector pierde el 15% de masa ósea por déficit de estrógenos debido a la falta de calcio y vitamina. Es por ello por lo que necesitan calcio extra proveniente de alimentos para prevenir enfermedades o cuando ya las tienen disminuir el avance. El objetivo fue elaborar postres de verduras apetecibles ricos en calcio y vitamina D para cubrir las necesidades de adultos mayores. Se utilizaron verduras y productos para elaborar masas y preparaciones con alto contenido de calcio para las personas de edad avanzada. Se utilizaron técnicas culinarias convencionales y fáciles de reproducir. Los alimentos seleccionados fueron los reportados con alto contenido del mineral como leche, huevo, queso, espinacas, acelgas, betabel y se adicionó calcio a través de pastillas molidas para brindarles el calcio que requieren en postres ricos al paladar. Se desarrollo un brownie, cup cakes y un pie. Los productos desarrollados mantuvieron las características sensoriales similares a los productos referencia. La aceptación fue alta, por lo que se considera que el objetivo planteado se cumplió satisfactoriamente. No hay que olvidar que la biodisponibilidad del mineral es importante.

**Palabras clave:** Calcio, Vitamina D, Postres, Verduras, Adulto mayor.

---

<sup>1</sup> sayuri.herrera@universidaddelclaustro.edu.mx

# Intercambio y adaptación cultural gastronómico entre Japón y México

Cruz Reyes Márquez Andrés Quetzalcóatl<sup>1</sup>

González García Elizabeth

Rueda Espinosa Alfredo

Vázquez Lugo Regina

Mtra. María de la Concepción Calvo Carrillo

*Universidad del Claustro de Sor Juana. Colegio de Gastronomía*

## Resumen

Con el sustento y la influencia gastronómica, así como sus diferencias culturales entre Japón y México, se generó un intercambio y adaptación gastronómica. Identificamos que el mayor conflicto de la población mexicana para consumir comida japonesa es el rechazo al consumo de pescado crudo. Por lo que se busca reducir esta percepción al hacer una propuesta de adaptación de platillos tradicionales; en este caso se seleccionó el nigiri. A partir de la identificación y análisis del problema se elaboró una lluvia de ideas para las posibles adaptaciones a este platillo. Una vez seleccionadas las que fueron pertinentes, se llevó a cabo la elaboración de estas propuestas y el análisis de sus características organolépticas al presentarlas a un grupo de panelistas. Las dos adaptaciones fueron: en ambos casos se modificó el arroz para darle una textura más crocante y fueron sazonados con sabores ya conocidos por la población mexicana (chile). En una se agregó láminas de verduras y frutas deshidratadas mientras que en la otra se desnaturalizó el pescado con diferentes marinados según la especie de pescado seleccionada. Los platillos propuestos tuvieron características similares al original y a su vez fueron atractivos para aquellos que degustaron. De este modo obtenemos un resultado satisfactorio ya que se logró minimizar el rechazo del pescado crudo al hacer más atractivo el platillo con ingredientes de consumo cotidiano para la población mexicana.

**Palabras clave:** Pescado, Intercambio, Adaptación, Gastronomía, Nigiri.

---

<sup>1</sup> andres.cruzr@universidaddelclaustro.edu.mx

## Creación de un tamal innovador a partir de técnicas milenarias

Figueroa Méndez Carolina<sup>1</sup>  
Hernandez Anaya Ana Paula  
Hernandez Cil Emily America  
Trujillo Ventura Hanna Isabella

*Universidad del Claustro de Sor Juana, Colegio de gastronomía*

### Resumen

El tamal ha sido un platillo fundamental en la dieta mexicana desde su creación en la época prehispánica. Este era degustado exclusivamente en celebraciones o grandes fiestas para agradecer la fertilidad de las tierras o cómo ofrenda a los muertos. A través del tiempo ha sido poca su evolución, sin embargo, fue completando su fisionomía mediante la adaptación a nuevos ingredientes introducidos después de la conquista. A pesar de dichos cambios, ha perdurado hasta la actualidad, donde se encuentran comúnmente en puestos callejeros sabores tradicionales Como: verde, mole, rajas y dulce. Bajo esta premisa en el siguiente trabajo se presenta la elaboración de un “tamal innovador”, a base de ingredientes milenarios como el maíz, mole y pulque, complementados con los sabores de la guayaba, el chocolate. Fue elaborado en una cocina convencional para demostrar que dicho platillo sigue vigente, así como mostrar que las modificaciones que pueden llegar a presentarse mejoran las propiedades organolépticas del mismo, propiciando su perpetuidad. El proceso de producción se llevó a cabo mediante la extracción de la pulpa de guayaba, para posteriormente añadirlo a la masa nixtamalizada y llevarlo a cocción al vapor. Después se realizó un mousse de pulque, chocolate y mole mediante una emulsión. Se reinventó la presentación actual del mismo agregando el mousse con la finalidad de incorporar textura y sabor al mismo. Los eventos planteados en el objetivo al finalizar la práctica se cumplieron, obteniendo un tamal de guayaba envuelto en hoja de totomoxtle bañado en mousse complementando sus sabores.

**Palabras clave:** Tamal, Pulque, Mole, Maíz, Cocción a vapor.

---

<sup>1</sup> carolina.figueroam@universidaddelclaustro.edu.mx

# Barra energética con alto contenido de proteína utilizando gusano de maguey (*Comadia redtenbacheri*) y mezcla de cereales y leguminosas

Mendoza Ruiz Mariana<sup>1</sup>

Ruiz Díaz Cynthia

Calvo – Carillo María de la Concepción

*Universidad del Claustro de Sor Juana. Colegio de Gastronomía*

## Resumen

Las barras energéticas son una alternativa que está tomando relevancia entre las personas físicamente activas que buscan tener otra fuente de proteína dado que, en el mercado, la mayoría de las opciones son a base de albúmina de huevo y suero de leche, por lo que se realizó este trabajo con el objetivo de elaborar la propuesta de una barra energética utilizando proteínas animales provenientes del gusano de maguey (*Comadia redtenbacheri*), combinados con las proteínas vegetales obtenidas de la mezcla de una leguminosa en este caso el frijol negro, y un cereal, siendo este el arroz, además del uso de ingredientes mexicanos prehispánicos. Se saborizó la barra con chocolate oscuro y ralladura de naranja para mejorar la aprobación poblacional. Se inició una investigación documental acerca de los insumos para la elección de las fuentes de proteína, así como las bases culinarias para la elaboración de este producto, como el temperado del chocolate y pulverizado de los gusanos. Se aplicó una evaluación sensorial entre alumnos de gastronomía de la Universidad del Claustro de Sor Juana dando a conocer mejoras que se realizaron para así poder organizar un grupo focal en donde los participantes compararon sus experiencias obteniendo una buena aceptación de la barra energética consiguiendo un sabor intenso a chocolate con notas a gusano. Se siguieron los enfoques, tanto cuantitativo, al momento de contabilizar los datos de la evaluación sensorial y en el análisis de datos duros, como cualitativos, al interpretar los resultados del grupo focal.

**Palabras clave:** Gusano de maguey, Barra energética, Proteína, leguminosa, Cereal.

---

1

## La harina chapulina: Una gran fuente de proteína

Olivera Navarro Marisol<sup>1</sup>

Esparragoza Lara Jimena

García Noriega Joanna Beatriz

Robledo Pliego Pablo

Universidad del Claustro de Sor Juana. Colegio de Gastronomía

### Resumen

Debido a los elevados niveles de reproducción del chapulín de milpa (*Sphenarium purpurascens*), los cultivos de zonas del centro y sur de México se ven afectados. Otra problemática es el porcentaje de desnutrición en México, siendo este del 23.5% según CONEVAL. Por esto, se propuso la elaboración de una harina de chapulín para añadir en proporción del 10% a la harina de trigo convencional en la elaboración de pan con el objetivo de obtener una mezcla con mayor nivel de proteínas y, por lo tanto, aminoácidos esenciales. Ambas mezclas mantienen el nivel de gluten necesario para obtener un producto con alveolos adecuados en la miga. La alta concentración de sodio en los chapulines obstaculiza su uso como ingrediente para recetas de panadería, sobre todo en panadería dulce, sin embargo, se eliminó el uso de sal que indicaba nuestra receta estándar para equilibrar el sabor. Los panes elaborados con la mezcla harina-chapulín y harina-trigo mostraron características sensoriales satisfactorias. Calculando la composición química se verificó un incremento significativo de proteína considerando que la harina de chapulín contiene entre el 56 y 67% de proteína, valor superior al de la mayoría de los panes. Este producto puede considerarse como un buen alimento para obtención de energía y alternativa para población con desnutrición. Aunado a lo anterior, la harina es una buena alternativa para sustituir la producción de carnes rojas ya que se reduce significativamente el uso de recursos en la alimentación animal.

**Palabras clave:** Chapulín, Harina, Sustentabilidad, Panadería, Alternativa.

---

<sup>1</sup> marisol.oliveran@universidaddelclaustro.edu.mx

## “Calabaza Tamala” como protagonista en la Gastronomía de Teotitlán Del Valle y sus posibles usos.

Plácito Salado Ariany Ximena<sup>1</sup>  
Espinosa Cabrera Luis Enrique  
Estrada Ramírez Yarely Monserrat  
Martínez Torres Eduardo

*Universidad del Claustro de Sor Juana & Colegio de Gastronomía*

### Resumen

La Calabaza Tamala (*Cucurbita moschata*) de lugar de origen de Teotitlán del Valle, Oaxaca, cuyo consumo ha disminuido con el paso del tiempo, es un recurso que debe rescatarse. Entre sus características se encuentra un aspecto ovalado, textura lisa y comunmente costillas redondeadas, cáscara gruesa y rígida, de colores amarillo-anaranjado, por dentro suave y no fibrosa. Dentro de las comunidades de la región de los valles centrales, donde no hay gran variedad de productos, este insumo se incluyó en la dieta de tal forma que su alimentación tuvo variedad y se introdujo a sus platillos típicos. Ya que en la gastronomía actual, se busca el implemento de productos gourmet, sin embargo, se trató de utilizar insumos autóctonos de la región. El objetivo del proyecto fue saber más de esta especie de calabaza, sus características científicas y organolépticas (las cuales fueron observadas en las prácticas de laboratorio, con el fin de conocerla y utilizarla en un 100%, de esta manera se obtuvieron las bases para dar propuestas gastronómicas innovadoras para realzar, cocientizar e incentivar su consumo y cultivo de forma responsable, evitando la pérdida de nuestro patrimonio gastronómico y cultural. Siempre poniendo en primer lugar el desarrollo social y sustentable del proyecto. Dentro de la propuesta culinaria se incluyeron postres (dulces, pasteles, mieles, mousses) y platillos salados (pures, vinagretas, salsas).

**Palabras clave:** Gastronomía, Calabaza Tamala, *Cucurbita moschata*, Sustentabilidad, Teotitlan Del Valle.

---

<sup>1</sup> ariany.placitos@universidaddelclaustro.edu.mx

## Plantas medicinales aplicadas en la Gastronomía Mexicana

Brenda Díaz Salcido<sup>1</sup>  
Diana Laura Rodríguez  
Hipatl Celic Naomi Ramírez  
López Samantha Méndez Barrón  
*Universidad del Claustro de Sor Juana, Colegio de Gastronomía*

### Resumen

Las plantas medicinales han formado parte de la cultura mexicana desde la época prehispánica ya que se creía que las enfermedades llegaban a ellos por medio de las acciones de sus dioses, buscaron una cura por medio de la naturaleza y con el paso de los años se han descubierto por lo menos 3,000 especies con atributos medicinales, sin embargo; los avances científicos han opacado la medicina alternativa que teniendo un uso constante se obtienen resultados en la prevención de enfermedades a través de infusiones para reforzar el sistema inmunológico. En la actualidad, para las familias mexicanas son la alternativa principal para la atención primaria de su salud, hechos que han permitido que estas prácticas se mantengan hasta la actualidad. La incorporación directa ayuda a liberar los principales activos a través de técnicas culinarias prehispánicas como hervido, asado, tatemado, vapor, braseado, tinturas caseras y esencias, se elaboraron platillos de origen mexicano, con métodos de cocción básicos. La propuesta incluye mermelada de bugambilia, pan de masa madre con tintura de equinácea purpúrea, borrachitos de flor de azahar, buñuelos de árnica. El procedimiento empleado puede reproducirse a nivel casero para ponerlo al alcance de la población mexicana de esta manera se contribuye ayudar a la salud rescatando la cultura mexicana.

**Palabras Clave:** Herbolaria, Salud, Gastronomía Mexicana, Infusiones, Reforzamiento del sistema inmunológico.

---

<sup>1</sup> [brenda.diazs@universidaddelclaustro.edu.mx](mailto:brenda.diazs@universidaddelclaustro.edu.mx)

## La adecuada alimentación para personas mayores (60-74 años) con problemas de hipertensión

Manolo Domínguez Perea<sup>1</sup>  
Hanna Cosette Mera Carrasco  
Jorge Andrés Cuervo Cao Romero  
Mayte Calderón Hernández  
*Col. de gastronomía*  
*Universidad del Claustro de Sor Juana*

### Resumen

La presión arterial alta es una afección frecuente en la que la fuerza que ejerce la sangre contra las paredes de las arterias provoca problemas de salud como enfermedades cardíacas. El motivo de esta investigación fue dar a conocer al sector de la población de adultos mayores que sufren hipertensión la importancia de su alimentación. De igual manera darles a conocer que alimentos deben consumir, proporcionándoles una solución alimenticia. Se promueve el consumo de alimentos como: ajo, cebolla, orégano, albahaca y cilantro, jengibre, cúrcuma, comino, pollo, pavo, pescado blanco, pimientos, entre otros; de esta forma se evitará el uso de sales de sodio responsables de este problema. A partir de estos se elaboraron platillos los cuales tuvieron una buena aceptación sensorialmente y tuvieron una investigación previa en base a distintos estudios de campo. Los resultados que obtuvimos después de darles a conocer los alimentos que pueden consumir, observamos una mejoría en su presión arterial. A pesar de no tener una enfermedad de tipo arterial u otras aprendimos a cuidar la manera en la que nos alimentamos y el riesgo que puede tener si consumimos productos en exceso. Concluimos que la forma de alimentación es muy importante para cuidar la salud y más cuando se detectan enfermedades de este tipo.

**Palabras clave:** Alimentación, Personas mayores, Hipertensión.

---

<sup>1</sup> manolo.dominguezp@universidaddelclaustro.edu.mx

## Cupcake de tocino vegano

Cassandra Guadalupe León Reyes<sup>1</sup>

Brenda Javier Sánchez

Adrián García Fuenleal

Claudia Ignacio Contreras Palacios

*Universidad del Claustro de Sor Juana Colegio de Gastronomía*

### Resumen

Veganismo es el régimen alimenticio basado en el consumo exclusivo de productos de origen vegetal. Según la investigación del análisis de YouGov el 5% de la población se describe así mismo como vegetariana, el 3% cómo pescetariano, el 2% vegano. Este grupo va en aumento, por lo que se presenta una oportunidad en la gastronomía para el desarrollo de productos veganos. El objetivo de este trabajo fue sustituir ingredientes de origen animal por insumos de origen vegetal en la elaboración de un cupcake con sabor tocino, dirigido a veganos. Se realizó una investigación de insumos de fácil disponibilidad para sustituir productos de origen animal de la canasta básica. Para la sustitución del huevo optamos por chía con agua y aceite de coco. Los ingredientes utilizados en la elaboración fueron: plátano, harina de avena, polvo para hornear, azúcar refinada, aceite de coco, bebida de almendra, extracto de vainilla, chispas de chocolate amargo, harina de trigo, condimentos varios, salsa de tomate, chile morita y miel de agave. Las técnicas utilizadas en la elaboración del cupcake fueron las convencionales dentro de la repostería contemporánea (batir y hornear) para realizar el cupcake. El tocino vegano se realizó con cáscara de plátano que se deshidrató y sazonó. El producto obtenido fue similar al cupcake tradicional en cuanto al volumen, corteza y miga. El reto estuvo en el tratamiento de la cáscara de plátano para que tuviera características similares al tocino convencional. El producto obtenido cumplió satisfactoriamente las características sensoriales y físicas.

**Palabras clave:** Veganismo; Repostería vegana; Cupcake; “Tocino” vegano; Insumos veganos

---

<sup>1</sup> cassandra.leonr@universidaddelcalustro.edu.mx|

## Turismo gastronómico en el municipio de Ixtenco, Tlaxcala: Hacia una revaloración de la cocina tradicional

Sebastián Ríos Castro<sup>1</sup>  
Juan Patricio Ramírez Ortiz  
Colegio de gastronomía, Universidad del Claustro de Sor Juana

### Resumen

Actualmente la cocina mexicana se encuentra en un proceso de revaloración, apuntalado por el reconocimiento en 2010, como “Patrimonio cultural inmaterial de la humanidad” por la UNESCO, basada en su valor histórico-cultural, identidad, creatividad, trascendencia y diversidad. La cocina en México se conforma de pequeñas, diversas e imprescindibles cocinas, que rinden tributo y evidencian la gran diversidad natural y cultural del país. Lo referido ha posibilitado su incorporación a la actividad turística nacional, dando lugar al turismo gastronómico, donde el visitante interactúa con las y los portadores del patrimonio, para conocer el origen de los insumos, el proceso de elaboración y su posterior degustación, pero debido al modelo de turismo dominante, los beneficiarios de la actividad siguen siendo agentes externos a la comunidad. Por lo anterior el objetivo de este estudio realizado en el municipio de Ixtenco, Tlaxcala, fue analizar las posibilidades que su cocina tradicional tiene, para ser incorporada, desde los actores locales a una propuesta de turismo gastronómico, para aprovechar la riqueza ancestral que alberga, está avalada por su reciente triunfo en el concurso “¿A que sabe la Patria?” organizado por la Secretaría de Cultura Federal, con el atole agrio, que aunado a otros platillos tradicionales, generan condiciones para crear un producto turístico gastronómico importante. La metodología aplicada consideró revisión de fuentes documentales y entrevistas a cocineras y autoridades locales. Entre los principales resultados destaca la disposición de las autoridades por apoyar la propuesta y de las cocineras por compartir con los turistas, la riqueza histórico-cultural de su cocina y de otras manifestaciones propias de la cultura otomí, lo que permite augurar posibilidades para que el turismo gastronómico se convierta en un medio que, al tiempo de fortalecer la cocina local, pueda generar ingresos complementarios para las cocineras.

**Palabras clave:** Gastronomía, Revaloración, Actores, Turismo.

---

<sup>1</sup>sebastian.riosc@universidaddelclauastro.edu.mx

## La mexicanización de platillos internacionales insignia

Aquino Alonso Kenneth Gabriel<sup>1</sup>  
Calvillo Delgado Daniel Emiliano  
Pérez Rodríguez Irán Alfredo

Ramírez Hernández Víctor Tadeo  
*Universidad del Claustro de Sor Juana, Colegio de Gastronomía*

### Resumen

La globalización es un fenómeno que impacta directamente en las cuestiones sociales y, sobre todo, culturales. Dentro de esto, la gastronomía es uno de los temas en donde se ha logrado intercambiar y fusionar conceptos clásicos, gracias a la facilidad con que las gastronomías son compartidas, esto le da mayor velocidad a las adecuaciones que cada territorio o cultura les ha dado.

Es así que este trabajo tuvo como objetivo el recopilar información sobre platillos como el sushi, los tacos ‘árabes’, la pizza y la paella, identificando las adecuaciones que han tenido con respecto al producto original, resaltando el talante de adecuar los platillos extranjeros a la cultura mexicana y cómo es que han logrado convertirse en preparaciones con suma réplica en los últimos años. A través de la identificación, análisis, ejemplos y comparación con el concepto origen de cada uno de ellos, resaltando las diferencias, así como su respectivo proceso de adecuación. Todo esto logrado con una metodología cualitativa y cuantitativa, la cual buscó aterrizar los datos y evidencia reunida gracias a la documentación bibliográfica, hacia la búsqueda de hipótesis en el éxito de estas preparaciones.

La gastronomía mexicana tiene como contexto histórico el cambio y la adaptación en los platillos desde la época de la conquista, es algo propio e idiosincrásico de las personas del territorio. Gracias a esto, se puede concebir la historicidad de la adopción de culturas por parte de los mexicanos.

**Palabras clave:** Globalización, Adaptación, Ingredientes, Mexicanización, Platillos.

---

<sup>1</sup> kenneth.aquinoa@universidaddelclaustro.edu.mx

# La estereotipación de la comida mexicana a partir de su elaboración y comercialización

Jimena Briz Tena<sup>1</sup>

Daniel Pineda Rebollar

Francisco Toriz Artigas

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

## Resumen

El siguiente trabajo tiene como objetivo hacer un análisis sobre la percepción que se tiene de la cultura mexicana, y consecuentemente, su gastronomía en el extranjero. Se aborda el problema actual de la cocina mexicana a partir de su comercialización global. Asimismo, se analizan los cambios y las problemáticas que surgen a partir de la estereotipación de la cocina mexicana al considerarse un producto de mercado que puede replicarse masivamente en otros lugares de manera no sólo efectiva sino exitosamente capitalizable. Para ello, se tocan aspectos históricos que permiten situar el punto de nacimiento de la cocina mexicana y trazar la evolución de la misma hasta llegar al momento actual, en donde la pérdida de la identidad y los estereotipos imperan en el pensamiento colectivo internacional. A partir de una recolección de evidencia fotográfica, videográfica y bibliográfica en donde se muestran platillos mexicanos tropicalizados, se realizó una práctica tomando como base la preparación de una receta de pozole transmitida en un programa de televisión en el extranjero y se contrastó con la receta tradicional mexicana de pozole blanco. Como resultado, se obtuvieron dos platillos con diferencias organolépticas considerables. Asimismo, pudieron detectarse algunos de los principales estereotipos existentes sobre la comida mexicana. Entre ellos se pueden nombrar el uso excesivo de especias y picante así como la reducción de los ingredientes a productos específicos como resultado de la centralización de la alimentación en México.

**Palabras clave:** Cocina mexicana, Estereotipación, Globalización, Identidad.

---

<sup>1</sup> jbriz.tena@gmail.com

# El auge y diferencias que existen en los productos orgánicos en la central de abastos de la CDMX

Rodríguez Rodrigo<sup>1</sup>

Olguín Abdi

Salas Evelyn

*Colegio de gastronomía. Universidad del Claustro de Sor Juana*

## Resumen

Con esta investigación se busca dar a conocer si existen diferencias entre los productos orgánicos y los convencionales, ya que el consumo de estos se ha convertido en una tendencia a nivel mundial. Comienza en los años 40 en Inglaterra, en México llega en los 60 's; da inicio en los estados de Chiapas y Oaxaca. Actualmente México se encuentra dentro de los primeros lugares del mundo en la producción de alimentos orgánicos. Si bien es cierto, los plaguicidas son necesarios para la producción agrícola, algunos de ellos son dañinos a la salud. En nuestro país, existe un centro de distribución de mercancía, el cual, concentra alimentos de todos los estados de la República, llamado Central de Abastos, y es uno de los distribuidores más importantes de alimentos, para los minoristas. Cuestionando a los bodegueros, aplicamos las siguientes preguntas para conocer su experiencia y puntos de vista de estos insumos: ¿Conoce los productos orgánicos? ¿Vende productos orgánicos?. Se visitaron diecisiete bodegas elegidas aleatoriamente y tan solo dos conocían que eran los productos orgánicos, los resultados fueron desfavorables. Esta investigación tuvo un enfoque de nivel cuantitativo, esto a través de la encuesta, que nos da a conocer que la Central de Abastos no comercializa estos productos orgánicos. Comparando con supermercados, se detectó un mayor auge en el tema en cuestión. Se concluye que los productos orgánicos van dirigidos a un sector con alto poder adquisitivo y sostenibilidad a lo natural.

**Palabras clave:** Orgánico; Central de Abastos; Agricultura; Saludables.

---

<sup>1</sup> rodrigo.rodriguezr@universidaddelclaustro.edu.mx

## Fisicoquímica desarrollada en un mousse con esferificación

Luis Méndez Ángel Damián<sup>1</sup>  
Sánchez González Estibaliz Daniela  
Sánchez Romero Josue Argel  
Calvo Carrillo María de la Concepción  
*Colegio de Gastronomía, Universidad del Claustro de Sor Juana*

### Resumen

La cocina de vanguardia consiste en tomar ingredientes y técnicas tradicionales para, a través de la ciencia, crear experiencias sensoriales innovadoras que sorprendan a comensal. Para conseguirlo, profesionales de la cocina como Ferrán Adria, estudiaron y entendieron las reacciones fisicoquímicas que ocurren en la cocina. El objetivo de este trabajo fue aplicar algunas técnicas representativas de esta corriente (esferificación y espumas) en el desarrollo de un postre. La propuesta consistió en un mousse de yogurt con esferificación de mango. El mousse se hizo a partir del batido de nata, yogurt sin endulzantes, grenetina hidratada y azúcar glass. La mezcla obtenida se vertió en moldes engrasados y fue refrigerada. La esferificación se realizó sumergiendo puré de mango enriquecido con calcio en un baño de alginato por 80 segundos. Una vez estabilizados ambos sistemas coloidales (mousse y esferas), se montó desmoldando el mousse en un plato y decorando con las esferas. Se obtuvo una textura en boca agradable cuidando dos factores: concentración del baño de alginato al 0.005% y tiempo de inmersión de 80 segundos. Además, debido a que el puré de mango contiene 0.011% de calcio, fue necesario trabajar con esferificación inversa. En la elaboración de la espuma, la grenetina funcionó como estabilizante. Con ello, la ciencia, la cocina y la creatividad convergen en la creación de nuevas propuestas gastronómicas.

**Palabras clave:** Cocina, Fisicoquímica, Esferificación, Gelificación, Espuma.

---

<sup>1</sup> angel.luism@universidaddelclaustro.edu.mx

# Mole Poblano: Del sabor al saber

Flor Coronel Flores<sup>1</sup>  
Alberto Peralta De Legarreta  
Miguel Palacios Del Rio  
*Facultad de Turismo y Gastronomía, Universidad Anáhuac México Campus Sur*  
María de la Concepción Calvo-Carrillo  
*Departamento de Nutrición Animal DFPGR,*  
*Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán*

## Resumen

Cocina mexicana: reconocida por su diversidad en los ingredientes utilizados para la elaboración de platillos. Desde el año 2010 es considerada por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura (UNESCO) como patrimonio inmaterial de la humanidad; uno de los platillos tradicionales más representativos tanto por sus insumos, su historia y su elaboración es el mole poblano elaborado en el estado de Puebla. El objetivo principal para el desarrollo de este trabajo de investigación es integrar el procedimiento de la elaboración del mole poblano con el análisis teórico y práctico desde un enfoque químico, físico y culinario; a través de la elaboración de este se pueden identificar una serie de reacciones físicas y químicas que influyen en el resultado final, tales como: la cocción del pollo que modifica su aspecto y estructura. Al tostar las especias el calentamiento provoca que los aceites volátiles se desprendan liberando los aromas más rápida e intensamente, de igual manera, al licuarse el ajo y la cebolla se logra una mezcla de compuestos azufrados. Los chiles, frutos secos, semillas, plátano macho, bolillo y tortillas al sumergirse en manteca de cerdo caliente, provoca la evaporación del agua en los productos, que junto al aumento de la temperatura favorecen la reacción de Maillard. Sólo un platillo elaborado a través de la fusión de ingredientes, técnicas y equipo culinario ha servido como ejemplo para integrar conocimientos de la cocina a la gastronomía y de la técnica a la fisicoquímica de los alimentos.

**Palabras clave:** Mole, Puebla, Cocina regional, Técnicas culinarias.

---

<sup>1</sup> flor.coronel@anahuac.mx

## Elaboración de pan dulce tipo concha sin azúcar añadida

López Méndez Oliverio Xicoténcatl<sup>1</sup>  
Coronel Flores Flor  
Palacios del Río Miguel  
*Facultad de Gastronomía. Universidad Anáhuac Campus Sur*  
Calvo Carrillo María de la Concepción.  
*Instituto Nacional de Nutrición Salvador Zubirán.*

### Resumen

El sobrepeso y la obesidad son los factores de riesgo más importantes y controlables para prevenir la diabetes tipo 2. Alcanzar un peso saludable reduce notablemente el riesgo de diabetes, por lo que la NOM-043, recomienda la inclusión en la dieta de cereales integrales, así como su consumo en combinación con leguminosas y sus derivados, principalmente por su alto contenido de fibra dietética, el mejoramiento en el valor biológico de la proteína y la disminución de su índice glucémico. En la alimentación de personas con diabetes, no solo se debe reducir la cantidad de los azúcares que se consuman, sino también, la de las harinas refinadas, por lo tanto, se recomienda sustituir los productos elaborados con este tipo de harinas, por aquellos que empleen harinas integrales de cereales o leguminosas, ya que ayudan a disminuir el índice glucémico del producto terminado. Debido a lo anterior, se trabajó en el desarrollo de un pan dulce tipo concha en la que se sustituyó el azúcar en la masa por Splenda granulado y crema de cacahuete en la cobertura. Para la elaboración del pan, se siguió el método de masa elástica, con una fermentación en refrigeración por 6 horas, después del cual se formaron las conchas, fermentaron y hornearon a una temperatura de 190°C x 20 minutos. El pan resultante presentó un volumen, textura y apariencia similar al pan convencional, presentando una pequeña diferencia en el sabor, por lo que, presenta una opción viable para complementar la alimentación de las personas con diabetes.

**Palabras clave:** Diabetes, Pan, Fibra, Índice glucémico.

---

<sup>1</sup> oliverio.lopez@anahuac.mx

# Elaboración de un pan de caja con harinas no convencionales, sin harina de trigo

López Méndez Oliverio Xicoténcatl<sup>1</sup>

Coronel Flores Flor

Palacios del Río Miguel

*Facultad de Gastronomía. Universidad Anáhuac Campus Sur*

Calvo Carrillo María de la Concepción.

*Instituto Nacional de Nutrición Salvador Zubirán*

## Resumen

La enfermedad celiaca se define como una enteropatía de tipo inmune, que se manifiesta en individuos genéticamente susceptibles, producida por una sensibilidad al gluten de carácter permanente. El gluten es la fracción proteica que proporciona las características panificables a las harinas de trigo, así como las harinas de centeno y cebada en la elaboración del pan y los diferentes productos de bollería y pastelería, ya que facilita la retención del dióxido de carbono generado durante la fermentación y el vapor de agua durante la cocción. Actualmente existe una demanda creciente de los productos elaborados sin harina de trigo, ya sea por la población celiaca o por el seguimiento de diferentes tendencias gastronómicas que se han popularizado en México. Debido a lo anterior se trabajó en el desarrollo de un pan de caja elaborado con una mezcla de harinas no convencionales (almendra, ayocote, coco, garbanzo, etc.), utilizando un método de batido pesado, que consiste en acremar la materia grasa con el azúcar, seguido del huevo y los ingredientes secos, dicho proceso incorpora un poco de aire en la mezcla y ayuda obtener un producto que posterior al proceso de elaboración y horneado, logra mantener una estructura y composición similar al pan elaborado con harina de trigo, funcionando incluso en condiciones similares de preparación, aunque con algunas diferencias en su sabor y volumen final, en comparación con un pan de caja tradicional por lo que puede ser incluido en la alimentación de las personas con intolerancia a la harina de trigo.

**Palabras clave:** Pan, Celiaquía, Harina, Trigo.

---

<sup>1</sup> oliverio.lopez@anahuac.mx

# Experiencias Turísticas Gastronómicas en San Miguel de Allende, Guanajuato México

M. en E.T. Laura Eugenia Tovar Bustamante<sup>1</sup>  
*Universidad Anáhuac México*  
Dr. Ismael Castillo Ortiz  
Mtro. David Zazueta López  
*Universidad Anáhuac Querétaro*

## Resumen

La gastronomía actualmente está representada dentro de la actividad turística mundial como un elemento diferenciador en los destinos. En el caso de México, pese a la generación de planes de desarrollo enfocados a posicionarla como un producto diferenciador en algunos estados, todavía no se percibe como destino gastronómico debido a un conocimiento limitado en cuanto actividades e imagen. Por ello, la presente investigación identificó la experiencia gastronómica y analizó sus efectos en la intención de retorno en San Miguel de Allende; destino reconocido por su alta industria de alimentos y bebidas. La metodología fue un enfoque cuantitativo con un alcance descriptivo. Los sujetos de estudio fueron turistas nacionales mayores de 18 años que visitaron el destino de 2017 a 2021 y que consumieron algún producto y/o servicio gastronómico, una muestra no probabilística aplicada a 384 turistas. Los resultados obtenidos reconocen que la imagen del destino tiene un efecto en la experiencia turística gastronómica, sin embargo, esto no genera algún efecto en la intención de regresar al destino. Así mismo, se necesita fortalecer la imagen y los esquemas de diseño de producto especializados a la gastronomía en México.

Palabras clave: Gastronomía, Experiencias, Turismo.

---

<sup>1</sup> [laura.tovarb@anahuac.mx](mailto:laura.tovarb@anahuac.mx)

## “¿El plato mejora la expectativa de sabor de un alimento tradicional? El caso de los tacos al pastor”

Jazmin Zaragoza-Alonso<sup>1</sup>  
José Rodolfo Guerrero-Díaz  
*Tecnológico de Estudios Superiores de Tianguistenco*  
Edgar Rojas Rivas  
*Universidad de las Américas Puebla*

### Resumen

La expectativa de sabor surge cuando un alimento es presentado a un comensal y este genera una primera idea de lo que está mirando, como sabores, texturas, colores y formas. Sin embargo, se ha estudiado que los platos o vasos también influyen en la expectativa de sabor de los alimentos o bebidas. El objetivo de este estudio fue explorar si el plato impacta visualmente en la expectativa de sabor del consumidor mexicano hacia los tacos al pastor para determinar su importancia en la decisión de consumo. Se realizó investigación cuantitativa, empleando la técnica de encuesta y se diseñó un cuestionario en la plataforma Microsoft Forms®, se recolectó la información a través de redes sociales, el instrumento evaluó la expectativa de sabor y preferencia a través de tres fotografías de un taco al pastor montado en tres distintos platos (barro, talavera y plástico) considerando el género, la edad y ocupación de los consumidores. La muestra de estudio estuvo integrada por 120 consumidores con un promedio de respuesta de 4.44 minutos, con un rango de edad de 18 a 60 años con distintas ocupaciones laborales y grados de estudios. Los resultados mostraron mayor expectativa de sabor por el plato de plástico entre las mujeres y los estudiantes, mientras que el género masculino y los profesionistas generaron mayor expectativa en el plato de talavera. El estudio demuestra que la influencia visual del plato en la expectativa de sabor de los tacos al pastor difiere de acuerdo a las características sociodemográficas de los consumidores.

**Palabras clave:** Expectativa de sabor, Tacos al Pastor, Platos, Consumidores.

---

<sup>1</sup> jazmin\_gastronomia@test.edu.mx

# “Evaluación de la preferencia sensorial de un menú sostenible entre consumidores”

Jazmin Zaragoza-Alonso<sup>1</sup>  
María del Carmen Martínez-Cazares  
Alfonso Reza-González  
*Tecnológico de Estudios Superiores de Tianguistenco*

## Resumen

La producción y el consumo de alimentos generan un tercio de las emisiones de Gases de Efecto Invernadero (GEI) mientras que el Desperdicio de Alimentos (DA) es responsable de entre el 8 y 10%, por lo que son actividades que alientan al cambio climático y son un desafío que debe afrontar la humanidad y la industria de la hospitalidad. Existen distintas estrategias que buscan minimizar el impacto ambiental de la alimentación y el DA. Como la creación de platillos que aprovechen al máximo los ingredientes o sigan tendencias como *planted-based*. El objetivo de este estudio fue diseñar un menú elaborado a partir de la maximización de los ingredientes además de usar en su mayoría alimentos de origen vegetal para evaluar el nivel de aceptación y preferencia por parte de los consumidores. Se realizó investigación documental para determinar los ingredientes a emplear, se diseñó un menú de 4 tiempos, se estandarizó y se evaluó con 50 consumidores con un rango de edad de 20 a 57 años a través de una prueba de preferencia y nivel de agrado de 7 puntos. Los resultados mostraron que el postre fue el de mayor preferencia (94%), seguido de la entrada (78%), la bebida (76%) y el plato fuerte (68%). Respecto al nivel de agrado el valor promedio del menú completo fue de 5.015. Lo anterior refleja la importancia del diseño de alimentos que minimicen el impacto ambiental cumpliendo con las expectativas sensoriales de los consumidores.

**Palabras clave:** Alimentos Sostenibles, Preferencia Sensorial, Consumidores, Desperdicio de Alimentos.

---

<sup>1</sup> jazmin\_gastronomia@test.edu.mx

## Modelo de turismo gastronómico para el municipio de Huauchinango; Estado de Puebla

Lic. Edgar Leobardo Alvarado Badillo<sup>1</sup>

M. en A. Elizabeth Castro Solís

*Instituto Politécnico Nacional*

Dr. Víctor Ramón Oliva Aguilar<sup>2</sup>

*Escuela Superior de Turismo / Sección de Estudios de Posgrado e Investigación*

*Instituto Politécnico Nacional*

### Resumen

En las sociedades actuales la gastronomía se representa como un símbolo cultural-histórico anclado al patrimonio cultural, lo que implica la acumulación de conocimientos y técnicas ancestrales y la procuración para preservarlos. La Organización Mundial del Turismo, reconoce a la gastronomía como un elemento indispensable en la propuesta de valor y diferenciación de los destinos, en consecuencia, el turismo gastronómico debe ser considerado como un segmento de mercado nuevo; favoreciendo el consumo de platillos típicos y añadiendo una mayor autenticidad a la experiencia turística. Por lo que el turismo gastronómico ha creado un escenario en el que la gastronomía se concibe como un elemento clave de los destinos turísticos y ofrece beneficios a todo el sector y a la sociedad en general, por lo que, uno de los retos actuales es crear planes estratégicos que contengan modelos de turismo gastronómicos con la finalidad de planificar, definir, conservar y proteger el patrimonio cultural de los pueblos e impulsar la actividad turística en los destinos. Esta investigación es de tipo descriptiva y transversal se basa en el método crítico y utiliza la metodología de la investigación acción, utilizando técnicas como la observación participante, la entrevista semiestructurada, los inventarios turísticos, así como el benchmarking. Esta investigación forma parte de un trabajo de investigación de la Sección de estudios de Posgrado e Investigación de la Escuela Superior de Turismo del Instituto Politécnico Nacional y actualmente se está recabando los datos por medios de los instrumentos diseñados en la metodología.

**Palabras clave:** Gastronomía, Turismo gastronómico, Patrimonio cultural, Cocina tradicional, Modelo de turismo gastronómico.

---

<sup>1</sup> edgar.al.badiqallo@gmail.com

## **La miel de Tenancingo, Estado de México, una propuesta para la innovación en la gastronomía y el turismo (Investigación temprana como parte de los avances de la Maestría en gestión de la gastronomía tradicional mexicana, UAEMéx)**

Diana Ibarra Hernández<sup>1</sup>

Gerardo Novo Espinosa de los Monteros

Baciliza Quintero Salazar

Iraís González Domínguez Universidad Autónoma del Estado de México

### **Resumen**

La apicultura en México es una actividad de gran relevancia socioeconómica, fuente importante de empleos e ingresos para el medio rural. El municipio de Tenancingo, al sur del Estado de México es uno de los principales productores de miel con características organolépticas únicas. Este destino no figura en el imaginario gastronómico como productor de miel y la cocina local la ha incorporado en muy baja escala, desaprovechando así, los recursos que ofrece el territorio, pudiéndose vincular con otras actividades económicas. Se contempla un proceso sistemático de identificación e intervención con recetas tradicionales del municipio, mediante la innovación y el trabajo directo con diferentes actores locales para su encadenamiento productivo con diferentes sectores, así como identificar y caracterizar las condiciones actuales de producción, uso y aprovechamiento de la miel de Tenancingo para la valorización de la miel como recurso aprovechable para la innovación en la gastronomía local. El proyecto se desarrolla desde una perspectiva de aprovechamiento del patrimonio biocultural en el marco del desarrollo sostenible (FAO y CINER-GI, 2010). Los resultados preliminares del estudio permitieron ver el escaso aprovechamiento de la miel como recurso agroalimentario local con propiedades como endulzante natural, propiedades nutritivas y bajo costo, con respecto de otros productos industrializados; el nulo posicionamiento del destino como productor de miel y en el que potencialmente podría desarrollarse productos de turismo agroalimentario. El plan de acción que guio la intervención incluyó la innovación en productos de panadería y cocina tradicional local entre otras alternativas para dar solución a la problemática encontrada.

Palabras clave: Miel, Turismo, Patrimonio gastronómico, Innovación, Posicionamiento.

---

<sup>1</sup> dibarrah001@alumno.uaemex.mx

# El consumo de menudencias y vísceras en la Ciudad de México virreinal

Felipe Carlos Viesca González<sup>1</sup>

Carla Patricia Linares Morales

Gerardo Novo Espinosa de los Monteros

Baciliza Quintero Salazar

Universidad Autónoma del Estado de México

## Resumen

El consumo de las menudencias y vísceras de animales de abasto en México constituye una fuente alimenticia importante y se ha asociado a estratos sociales bajos o medianos; sin embargo, tal apreciación no ha prevalecido siempre a lo largo de la historia del país. Los estudios de tipo histórico sobre la gastronomía mexicana son escasos y la investigación que aquí se plantea pretende contribuir a incrementar el acervo que existe sobre el tema, ya que, tras el empleo de estos productos de origen animal, se ha acumulado una serie de saberes y costumbres plausibles de documentar. El objetivo de este trabajo fue analizar el consumo de menudencias y vísceras en la época virreinal en la Ciudad de México. Se recurrió al método histórico, consultándose diversos documentos sobre este tema, entre ellos el Archivo General de la Nación, novelas costumbristas, libros de cocina y recetarios de los siglos XVIII y XIX. Los resultados muestran que en aquella época las menudencias y vísceras no eran asociadas con comida para pobres; aunque ya se empezaba a vislumbrar su integración a la cocina callejera como la de los agachados y pulquerías. Estos subproductos eran muy apreciados por la función que aportaban a la cocina: conservadores, estabilizadores, espesantes, e ingredientes sustanciales. Conclusión: el consumo de menudencias y vísceras fue importante en el virreinato y ha trascendido hasta nuestros días, dadas las preocupaciones por eficientizar el uso de los recursos económicos y naturales, y reducir los impactos ambientales de la cría de animales.

**Palabras clave:** Patrimonio gastronómico virreinal, Subproductos animales comestibles, entrañas, Casquería, Quinto cuarto.

---

<sup>1</sup> fviescag798@profesor.uaemex.mx

## ***Wool Waj, tamal redondo de Chulután, Chemax, Yucatán: Procedimiento, historia e importancia***

Esteban Mariano Uuh Uicab<sup>1</sup>  
Dirección de proyecto  
Mtro. Noel Adan Magaña Be  
*Universidad de Oriente*

### **Resumen**

Yucatán es un estado lleno de riqueza gastronómica por donde se mire; tiene desde un antojito sencillo hasta un plato fuerte complejo sobre todo en la zona oriente, en donde los tamales ocupan un lugar importante ya que son diferentes y únicos en su preparación y cocción. En Chulután, Chemax, Yucatán, existe un tamal denominado wool waj o tamal redondo, elaborado con un método ancestral que hasta ahora se ha conservado y que es diferente ya que la carne es envuelta cruda con la masa de maíz y posteriormente se cuece en el piíb (horno de tierra). Sin embargo, este tipo de alimentos han ido desapareciendo del menú cotidiano y han sido sustituidos por alimentos industrializados o ajenos a la comunidad por lo que la documentación puede ser una forma de preservarlos por mucho tiempo. El objetivo de esta investigación fue documentar el proceso de elaboración del wool waj, su origen, historia e importancia en la comunidad. Se usó una metodología cualitativa con alcance descriptivo, en donde se aplicaron entrevistas semiestructuradas a las personas mayores que han vivido por lo menos 30 años en Chulután. Entre los resultados principales se encuentran la receta completa, las fechas de consumo, el origen y la historia del tamal; se concluye que el wool waj fue creado durante la guerra de castas, cuando estaban refugiados en cuevas, como una forma novedosa de alimentación y en la actualidad es preparado para reuniones y celebraciones familiares, así como para el janal pixan.

**Palabras clave:** Tamal, Wool Waaj, Yucatán, Patrimonio culinario.

---

<sup>1</sup> uicabmariano075@gmail.com

# The X-Táan Uk'ul as a ceremonial drink, gastronomic heritage of the center of the world, Xocén, Valladolid, Yucatán

Magaña Be Noel Adán <sup>1</sup>  
Cauich Canul José Concepción  
*Universidad de Oriente*

## Resumen

La gastronomía como patrimonio cultural de las comunidades de Yucatán no solo se limita a los alimentos cotidianos, sino también a las bebidas que se elaboran para consumo diario y sobre todo, para las ceremonias mayas que se realizan tanto en el ámbito social como en las milpas. El objetivo de este trabajo fue identificar el valor gastronómico de la bebida conocida como x-táan uk'ul en los rituales de la comunidad de Xocén, Valladolid, Yucatán, comunidad conocida como el “centro del mundo”. La metodología desarrollada tuvo un enfoque cualitativo y un alcance exploratorio y se aplicaron entrevistas semiestructuradas a adultos mayores denominados en maya como Nukuch Máako'ob” (señores), así como a las X-uk'ulo'ob (cocineras tradicionales) que conocen y realizan la bebida ceremonial. Entre los principales resultados se destacan que el X-táan uk'ul es una bebida elaborada a base de maíz morado (x-choob) nixtamalizada, cacao, condimentado con pimienta gorda (nukuch pool), azúcar o miel y aromatizada con canela y anís en grano. Es una bebida sagrada con gran importancia en las ceremonias o rituales que se realizan en la comunidad de Xocén, ya que se cree que purifica cuando se consume por las personas participantes después de ofrendarse a la santa cruz tun y luego de recibir la bendición del sacerdote maya (j-men). Se concluye que esta bebida ancestral es de alto valor para la comunidad ya que es un elemento indispensable en las ceremonias sociales y agrícolas similar al sakab y al bálche’.

**Palabras Clave:** Bebida maya, X-táan uk'ul, Patrimonio gastronómico, Yucatán

---

<sup>1</sup> noel.magana@uno.edu.mx

## **Estudio de caso: la gelatinización y gelificación del almidón de maíz, en el postre tradicional oaxaqueño Nicuatole y el efecto del ácido en la sustitución de la pigmentación del insecto grana cochinilla (*Dactylopius coccus*) con flor de jamaica**

Gamarra Hernández Elena Xitlali<sup>1</sup>  
*Universidad del Caribe*

### **Resumen**

En el presente trabajo de investigación, se realizó un análisis de la gelatinización y gelificación del almidón de maíz, basado en una receta del postre tradicional mexicano llamado nicuatole, originaria del estado de Oaxaca; dentro de su elaboración ancestral, se utiliza un colorante vegetal, generado por el insecto grana cochinilla (*Dactylopius coccus*), a lo largo del tiempo, el uso de este animal ha propiciado casi su extinción; por lo que esta propuesta de investigación, sustituye la utilización de este insecto, por una pigmentación vegetal determinada por las antocianinas de la flor de Jamaica en diferentes concentraciones y medición del potencial Hidrógeno, sin alterar la viscosidad del gel del postre tradicional y el sabor característico, coadyuvando a la salvaguarda del insecto grana cochinilla y la diversificación y uso de otros elementos vegetales comestibles adaptados a un mercado libre de productos animales, el resultado de esta investigación será parte de una propuesta de sostenibilidad, al uso de ingredientes diversos sin alterar los sabores tradicionales de origen.

**Palabras claves:** Nicuatole, Gelatinización, Almidón de maíz, Jamaica, Potencial hidrógeno (pH).

---

<sup>1</sup> egamarra@ucaribe.edu.mx

# Cambios de los hábitos de consumo en los comensales antes y después de la pandemia por COVID 19, en Cancún, Quintana Roo

Estolano Cristerna Damayanti<sup>1</sup>

Guerra Mondragón Sandra

Sterling Zozoaga Angelica Selene

Berumen Calderón Mauro Felipe

*Universidad del Caribe*

## Resumen

Diversos factores pueden influir en la intención de compra de los comensales, llevándolos a cambiar sus hábitos de consumo. La enfermedad COVID-19 transformó patrones de comportamiento de la población, tanto en estilo de vida como en consumo de alimentos, incluido su consumo habitual en los restaurantes. Esta investigación de tipo no experimental, transversal, con un enfoque cuantitativo, de alcance correlacional, tuvo como objetivo analizar los cambios en los hábitos de consumo de los comensales de restaurantes ubicados en Cancún, Quintana Roo. Los resultados, además de mostrar asociación entre las variables, evidenciaron los cambios que definieron a esta población antes y durante la pandemia por COVID-19. Variaciones significativas fueron encontradas respecto al tamaño promedio del grupo para comer fuera de casa, lo que resulta en una disminución de 44.1% en los ingresos semanales de los restaurantes derivados de los comportamientos grupales. En sus hábitos con amigos y familiares, esta misma variable disminuyó 56%.

**Palabras clave:** Hábitos de consumo de los comensales, Intención de compra, Restaurantes de Cancún, COVID-19 en la industria restaurantera.

---

<sup>1</sup> destolano@ucaribe.edu.mx

## La sangre como alimento

Saucedo Arteaga Gabriel J. <sup>1</sup>

Flores Claudia A.

Mercado and Paul Collinson

### Resumen

En algunas culturas, la sangre ha sido consumida como alimento, en combinación con carne, grasa, cereales, leche: ejemplos muy conocidos son el black pudding, la morcilla, moronga; cocinada de muchas formas o inclusive cruda y directamente del cuello de un animal vivo o recién cazado. En contraste, en otras culturas la sangre es considerada sucia, desagradable, peligrosa; un elemento de ritual o tabú, como se puede leer en diversas fuentes históricas. El objetivo de esta ponencia es analizar el consumo de la sangre, las ideas, prácticas y representaciones; usos tradicionales y alternativas nuevas. Metodología: revisión y análisis de bibliografía. Estudio transversal en contextos rurales y urbanos. Observación participante y etnografía extensa. Resultados: A lo largo de nuestra historia hemos consumido la carne y con ella la sangre que contiene macro y micro nutrientes que pueden ser aprovechadas de manera diversa por la población. Sin embargo, hay culturas que la aprecian buena, sabrosa y nutritiva; otras la consideran sucia, desagradable o peligrosa. De esta manera reconocemos que la alimentación como un proceso, tiene cambios y transformaciones socioculturales. Pero no podemos ignorar que la sangre puede aportar beneficios nutricionales esenciales en poblaciones urbanas o rurales y que además hay nuevas alternativas de uso. Con el conocimiento objetivo de este alimento, podemos contribuir para aprovechar mejor este importante recurso y disminuir su desperdicio.

**Palabras clave:** Sangre, Tabú, Alternativas, Nutrientes, Desperdicio.

---

<sup>1</sup> saucedogabriel333@gmail.com

## Resumen de la investigación “Desarrollo y evaluación sensorial de una galleta a base de alubias (*Phaseolus vulgaris*), avena (*Avena sativa*) y jamaica (*Hibiscus sabdariffa*) con características prebióticas, libre de azúcar y rica en antioxidantes”

Cabrera Cossio Nicole <sup>1</sup>

Ramos López Jarumy

Universidad del Caribe

### Resumen

El sobrepeso, la obesidad y la diabetes son enfermedades generalmente relacionadas con una alimentación inadecuada y con la falta de actividad física, las cuales pueden provocar grandes perjuicios a la salud e incluso hasta la muerte, por lo cual, el objetivo de esta investigación fue desarrollar una alternativa saludable de snack dulce que no sea perjudicial para la salud y, por el contrario, aporte nutrientes y beneficios al organismo. Para su desarrollo, los métodos y materiales utilizados fueron un diagrama de los pasos de elaboración de las galletas, la elaboración de pruebas sensoriales para conocer el grado de aceptación por parte del público general y una prueba descriptiva dirigida a jueces semi entrenados. El producto resultante tras dichas pruebas, puede ser consumido por personas con diabetes e hipertensión, ya que los sustitutos de azúcar que contiene no elevan el índice glucémico en la sangre. En adición, este puede ser libre de gluten siempre y cuando se utilice avena con sello de garantía de ‘Libre de gluten’. Por consiguiente, este producto puede considerarse como un alimento funcional por todos y cada uno de los beneficios que genera su consumo, como el aporte de antioxidantes y prebióticos, además que puede ayudar a prevenir ciertas enfermedades como problemas cardiovasculares, gastrointestinales y deficiencia de fibra o proteína. Cabe mencionar que no cuenta con ningún sello de advertencia sobre los productos que exceden los criterios establecidos en el perfil de nutrientes y también que es un producto sustentable en donde todos los ingredientes se consumen prácticamente en su totalidad sin dejar merma o desperdicio.

**Palabras clave:** Antioxidantes, Prebióticos, Alimentación inadecuada, Índice glucémico.

---

<sup>1</sup> 180300493@ucaribe.edu.mx

# Acercamiento al estudio de la representación de la comida en el cine como expresión cultural y social

Yáñez Santamaría César <sup>1</sup>  
Flores Vega Ana Victoria  
*Universidad del Caribe*

## Resumen

A partir de las cualidades narrativas del cine, la representación de los alimentos en una película, no se limita a enaltecer únicamente la plasticidad de la comida; se trata de historias y narrativas que vinculan a la gastronomía con la sociedad y a la gastronomía con la cultura. El cine permite mostrar todos aquellos valores culturales, sociales e históricos que se conjugan en las prácticas alimentarias. El objetivo de la investigación es demostrar que la interpretación de la imagen gastronómica se articula a través de la investigación etnográfica y que ésta, la gastronomía, debe entenderse como un elemento interpretativo en la pantalla, como reflejo de acciones culturales y sociales que determinan espacios y tiempos delimitados; donde los directores cinematográficos expresan su manera de adaptar la realidad, acercándose a realidades ficticias, pero no por ello, alejados del cine etnográfico o documental. En este sentido, los filmes representan un documento crítico visual sobre el quehacer de una determinada época o un país específico, ciudad o región; mostrando sus tradiciones culinarias, los gustos, los productos, el desarrollo de una época o el comportamiento social en torno a la alimentación. Se concluye que alrededor de la comida se manifiestan los valores culturales de una sociedad, mismos que pueden ir desde los hábitos al sentarse en la mesa hasta la utilización de los productos; por lo que la articulación de la investigación etnográfica y con ello, la interpretación de la imagen en el cine, son la base para la comprensión de realidades visuales a través de la gastronomía.

**Palabras clave:** Comida y cine, Gastronomía, Etnografía, Investigación etnográfica, Expresión cultural.

---

<sup>1</sup> cynanez@ucaribe.edu.mx

## La nutrición como parte del crecimiento de masa muscular

Balam Torres Santiago Antonio<sup>1</sup>  
López Encalada José Israel  
Moo Ortega Nataly Del Rosari  
Dirección de proyecto  
Sterling Zozoaga Angelica Selene  
*Universidad del caribe*

### Resumen

La problemática abordada está basada con respecto a la dificultad que presentan deportistas de alto rendimiento para el incremento de masa muscular. El objetivo es distinguir los grupos de alimentos altos en proteínas que ayudan a la estructuración y desarrollo de masa muscular para ejercicios de alta intensidad y fuerza con el propósito de ayudar a deportistas de alto rendimiento en preparación para competencias. Para poder llevar a cabo esta investigación se ha realizado diversas investigaciones en diferentes fuentes de información sobre el tema abordado, como también el realizar unas breves entrevistas con personas que actualmente se dediquen a deportes de alta fuerza y atletas, para que puedan compartir su opinión propia y el cómo ha sido su experiencia en el aumento de masa muscular. Los resultados esperados es lograr proporcionar información actualizada sobre el aumento de masa muscular basada no solo en la información brindada por expertos, sino también por atletas. Como conclusión acerca de esta investigación es poder distinguir los alimentos con más alta cantidad de proteínas además de saber cuáles son los más benéficos para la salud.

**Palabras clave:** Masa muscular, Atletas, Alto rendimiento.

---

<sup>1</sup> 190300799@ucaribe.edu.mx

## Tratamientos y aditivos alimentarios

Castillo Chay Lizette Carolina<sup>1</sup>  
Dirección de proyecto  
Angélica Selene Sterling Zozoaga  
*Universidad del Caribe*

### Resumen

El uso excesivo de tratamientos y aditivos utilizados en la producción de alimentos que son comercializados en los centros de consumo; Se tiene como objetivo señalar los aditivos y tratamientos alimentarios utilizados comúnmente en los centros de consumo para la producción de alimentos, se consultó en bases de datos, artículos y páginas web en donde se recolectó la información presentada y como resultado se obtuvo que el comité mixto, organización de las naciones unidas para la alimentación y la agricultura (FAO) y la organización mundial de la salud (OMS) de expertos en aditivos alimentarios (JECFA) son los encargados de verificar la inocuidad de los aditivos, debido a esto se puede conocer los aditivos que cumplen con las normas para ser añadidos a los alimentos que se comercializaran posteriormente en los centros de consumo, se concluye que los alimentos con tratamientos y aditivos son usados en los centros de consumos ya que esto les permite eludir costos.

**Palabras clave:** Tratamientos, Aditivos, Consumidores y Centros de consumo.

---

<sup>1</sup>200300277@ucaribe.edu.mx

# Propuesta turístico- gastronómico en establecimientos con potencial accesible para la población con discapacidad visual en la localidad de la Candelaria, Bogotá

Edna Yised Parada Sánchez<sup>1</sup>

Pulido Duran Alejandra Paola

Lozano Pamplona Christian Andrés

*Corporación Universitaria Minuto de Dios UNIMINUTO*

## Resumen

El objetivo principal proyecto es proponer una experiencia turístico-gastronómica a través de menús degustación /cata para la en establecimientos con potencial accesible para la comunidad con discapacidad visual en la localidad de la candelaria en la ciudad de Bogotá. Analizando la necesidad de productos turístico-gastronómicos accesibles en la ciudad de Bogotá, determinando los factores principales para el desarrollo del producto e identificando los restaurantes/paradas del tour gastronómico en el sector de la Candelaria en la ciudad de Bogotá. Esta investigación se concentrará en el desarrollo de una propuesta de turismo accesible para las personas con discapacidad visual a través ruta gastronómica, creando un espacio para las personas que no tiene muchas oportunidades de hacer turismo. Actualmente la población con discapacidad visual se encuentra excluida de las actividades turísticas en Colombia debido a que no se cuenta con un desarrollo de infraestructura, ni servicios accesibles que puedan primar por el cuidado y disfrute de las actividades que normalmente se ofrecen a la comunidad en general. La metodología usada para esta investigación es con enfoque cualitativo, entre los métodos de recolección de información, como primer instrumento es la elaboración de fichas acerca de los establecimientos gastronómicos de la localidad, reconociendo características de historia, ubicación y accesibilidad con las que cuentan cada uno de ellos. El segundo es la aplicación de las entrevistas a un grupo de personas con discapacidad visual, cuyo objetivo es identificar su punto de vista acerca de su percepción sobre el turismo accesible y sobre las experiencias que han tenido en establecimientos como bares y restaurantes. Esta propuesta busca resaltar el sentido del gusto y el tacto a través de la experiencia turístico-gastronómica, brindando una nueva perspectiva de la gastronomía para las personas con discapacidad visual, que de igual manera puede ser implementada para otras poblaciones. **Palabras clave:** Turismo, Gastronomía, Inclusión, social, Accesibilidad.

---

<sup>1</sup> karen.beltranr@uniminuto.edu

**TG** TURMÍA REVISTA DE DIVULGACIÓN CIENTÍFICA DE TURISMO Y GASTRONOMÍA

Contacto

[spacheco@ucaribe.edu.mx](mailto: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](http://www.ucaribe.edu.mx/turmia)

ISSN 2683-2305