



SABGOB

**SECRETARÍA
ANTICORRUPCIÓN
Y BUEN GOBIERNO**

Congreso Universal 2024: Gastronomía mexicana, identidad y travesías "Cocina tradicional patrimonio de la humanidad"

Datos Generales

Instancia Gubernamental

Universidad Tecnológica de Cancún

Tipo de servidor publico

No titular

Tipo de responsable del gasto

Comisión costeada por el sujeto obligado

Ejercicio

2024

Periodo que se reporta

marzo

Tipo de viaje

Nacional

Número de personas acompañantes

0

Importe ejercido por el total de acompañantes

0.00

Datos de la comisión

País de origen

México

Estado de origen

Quintana Roo

Ciudad de origen

CANCÚN

Municipio de origen

Benito Juárez

País de destino

México

Estado de destino

Nayarit

Ciudad de destino

Bahía de Banderas

Motivo del encargo o comisión

Asistencia a Congreso Universal 2024: Gastronomía mexicana, identidad y travesías "Cocina tradicional patrimonio de la humanidad". Presentación de ponencia Dulces de la Península de Yucatán: Un legado cultural y gastronómico en peligro de extinción.

Fecha de salida

03/19/2024 - 06:01

Fecha de regreso

03/23/2024 - 13:30

Datos de la partida

Hospedaje

3419.95

Viáticos ministrados

3474.24

Viáticos comprobados

3474.24

Viáticos no comprobables

0.00

Importe ejercido por partida de viáticos

3474.24

Partidas Adicionales

Importe ejercido por partida

0.00

Viáticos en el país

En caso de que se haya seleccionado la partida 3751 VIÁTICOS EN EL PAÍS, proporcione los siguientes datos:

Alimentación

3474.24

Arrendamiento de Vehículos

0.00

Recurso económico

Federal

Importe total erogado con motivo del encargo o comisión

6894.19

Importe total no erogado

Reportes

Actividades realizadas

Se asiste al Congreso Universal 2024 sobre Gastronomía Mexicana, Identidad y Travesías "Cocina Tradicional Patrimonio de la Humanidad", celebrado en la Universidad Tecnológica de Bahía de Banderas en Nayarit, se llevaron a cabo diversas actividades de divulgación de resultados enfocadas en la preservación de la cultura gastronómica regional, específicamente en la Península de Yucatán y Quintana Roo. Participe como ponente, se impartieron conferencias magistrales presentando los hallazgos más relevantes sobre la pérdida del consumo de dulces tradicionales en Yucatán y el impacto en el turismo cultural gastronómico, así como la innovación de snacks nutritivos con el uso de cacao y frutas autóctonas de Quintana Roo. Se difundieron los resultados de investigaciones sobre gastronomía y cultura de la región. Se organizaron sesiones temáticas dedicadas a la gastronomía de la Península de Yucatán y la innovación de snacks nutritivos con cacao y frutas autóctonas de Quintana Roo, incluyendo presentaciones de investigadores, chefs locales y representantes de la comunidad.

Se realizó un panel de discusión con expertos en gastronomía, turismo y patrimonio cultural para analizar en profundidad los resultados del estudio y debatir posibles estrategias para preservar la cultura gastronómica regional. Se elabora y busca publicar artículos académicos en libro con ISBN basados en los resultados del estudio especializadas en gastronomía, turismo cultural y antropología culinaria. Se realiza exposición gastronómica donde se mostraron y degustaron los dulces tradicionales de la Península de Yucatán, acompañados de información sobre su historia, ingredientes y técnicas de preparación. La difusión de resultados de las investigaciones y estudios, así como las conclusiones y recomendaciones para la preservación de la cultura gastronómica regional, distribuyéndolo entre los participantes del congreso y otros actores relevantes. Estas actividades contribuyeron a generar conciencia sobre la importancia de preservar la rica tradición culinaria de la región como parte del patrimonio gastronómico de la humanidad.

Resultados obtenidos

Los resultados de las actividades de difusión llevadas a cabo en el Congreso Universal 2024 sobre Gastronomía Mexicana, Identidad y Travesías "Cocina Tradicional Patrimonio de la Humanidad" destacan varios puntos clave: Conciencia sobre la pérdida de dulces tradicionales: Las conferencias magistrales y las sesiones temáticas proporcionaron una plataforma para concienciar sobre la pérdida del consumo de dulces tradicionales en la Península de Yucatán, resaltando su importancia para el turismo cultural gastronómico y su papel en la identidad culinaria regional.

Innovación y preservación: La presentación de la innovación de snacks nutritivos con el uso de cacao y frutas autóctonas de Quintana Roo resaltó la importancia de adaptar las tradiciones culinarias a las demandas contemporáneas mientras se preservan los ingredientes y técnicas autóctonas.

Debate y reflexión: El panel de discusión permitió un intercambio de ideas entre expertos en gastronomía, turismo y patrimonio cultural, generando reflexiones profundas sobre los desafíos y oportunidades para preservar la cultura gastronómica regional en la comunidad universitaria y público en general que asiste al congreso.

Divulgación académica: La publicación de artículos académicos en libros con ISBN del congreso proporcionan una base sólida para el análisis y la discusión continua sobre la gastronomía y la cultura de la región, ampliando el conocimiento disponible sobre este tema.

Promoción y apreciación: La exposición gastronómica y los talleres prácticos permitieron a los participantes explorar y disfrutar de los dulces tradicionales de la Península de Yucatán, fomentando así una mayor apreciación y comprensión de la rica tradición culinaria regional.

se proporcionan recomendaciones prácticas para preservar y promover la cultura gastronómica regional, sirviendo como guía para futuras acciones en este campo. Estos resultados destacan la importancia de la colaboración entre académicos, chefs, estudiantes de turismo y gastronomía así como comunidades locales y otros actores relevantes para salvaguardar y celebrar la diversidad culinaria como parte del patrimonio gastronómico de la humanidad.

Contribuciones

Las actividades de difusión realizadas en el Congreso Universal 2024 sobre Gastronomía Mexicana, Identidad y Travesías "Cocina Tradicional Patrimonio de la Humanidad" han proporcionado varias contribuciones significativas: Las conferencias magistrales, sesiones temáticas, talleres de capacitación y paneles de discusión han aumentado la

conciencia sobre la pérdida del consumo de dulces tradicionales en la Península de Yucatán y la importancia de preservar la cultura gastronómica regional. Este aumento en la conciencia es esencial para involucrar a las comunidades locales, expertos y autoridades en la protección y promoción de la gastronomía tradicional. La divulgación de resultados a través de publicaciones académicas y presentaciones ha contribuido a la generación de nuevo conocimiento sobre la gastronomía y la cultura de la región. Estos resultados pueden servir como base para futuras investigaciones y políticas relacionadas con la preservación del patrimonio gastronómico. La presentación de la innovación de snacks nutritivos con el uso de cacao y frutas autóctonas de Quintana Roo ha promovido la idea de adaptar las tradiciones culinarias a las demandas contemporáneas, fomentando así la innovación en la gastronomía regional. Como expositores de la gastronomía y los talleres prácticos han ayudado a promover una mayor apreciación y comprensión de la rica tradición culinaria de la región. Al permitir que los participantes experimenten directamente los sabores y técnicas tradicionales, se fortalece su conexión con la cultura gastronómica local.

El informe detallado generado a partir de estas actividades proporciona recomendaciones prácticas para preservar y promover la cultura gastronómica regional. Estas recomendaciones pueden servir como base para el desarrollo de estrategias y políticas destinadas a proteger el patrimonio gastronómico de la región a largo plazo.

Las actividades de difusión realizadas han contribuido significativamente a la preservación, promoción y apreciación de la cultura gastronómica regional, así como al desarrollo de nuevas estrategias para su protección y promoción.

Conclusiones

Las actividades de difusión llevadas a cabo en el Congreso Universal 2024 sobre Gastronomía Mexicana, Identidad y Travesías "Cocina Tradicional Patrimonio de la Humanidad" han sido fundamentales para aumentar la conciencia sobre la pérdida del consumo de dulces tradicionales en la Península de Yucatán y la importancia de preservar la cultura gastronómica regional. A través de conferencias magistrales, sesiones temáticas, paneles de discusión, exposiciones gastronómicas y talleres prácticos, se ha promovido una mayor apreciación y comprensión de la rica tradición culinaria de la región. Además, se ha fomentado la innovación en la gastronomía regional, destacando la adaptación de las tradiciones culinarias a las demandas contemporáneas. En conclusión, estas actividades de difusión han contribuido significativamente al fortalecimiento y protección del patrimonio gastronómico de la región, proporcionando una base sólida para futuras investigaciones, políticas y acciones destinadas a preservar y promover la cultura gastronómica regional como parte del patrimonio gastronómico de la humanidad.

Datos de la información

Periodo de actualización

abril - junio

Fecha de validación de la información

2024-03-31

Área(s) o unidad(es) administrativas que genera(n) o posee(n) la información

Finanzas

Importe total de la comisión

6894.19

Nombre completo

YOLANDA DAZA ROLDÁN

Cargo

PROFESORA DE TIEMPO COMPLETO

COMISIONADO

(Nombre y firma)

DECLARO BAJO PROTESTA DE DECIR LA VERDAD QUE LOS DATOS ASENTADOS EN ESTE INFORME SON VERDADEROS, ASÍ COMO LA DOCUMENTACIÓN ANEXA QUE REÚNE LOS REQUISITOS FISCALES EFECTIVAMENTE EXPEDIDA POR LOS PRESTADORES DE SERVICIO Y QUE ESTOS CORRESPONDEN A LOS CONCEPTOS DE GASTOS AUTORIZADOS EN LOS LINEAMIENTOS PARA REGULAR EL OTORGAMIENTO DE VIÁTICOS Y PASAJES EN LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA CENTRAL Y PARAESTATAL DEL ESTADO DE QUINTANA ROO.