



Universidad Tecnológica de Cancún
ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO

INFORME DE LA COMISIÓN

Cancún, Quintana Roo a 28 de abril 2025.

A quien corresponda

PRESENTE

La pasantía desarrollada en la **Universidad Católica de la Santísima Concepción, sede Cañete, en Chile del 15 al 21 de junio de 2025** representó una valiosa oportunidad para fortalecer los lazos académicos y culturales entre México y Chile, particularmente en el ámbito de la gastronomía intercultural.

La interacción con estudiantes, docentes y empresarios chilenos permitió un verdadero diálogo intercultural. Las sesiones no se limitaron a la transmisión de conocimientos desde México hacia Chile, sino que se convirtieron en espacios horizontales donde se compartieron experiencias, saberes ancestrales y enfoques contemporáneos de la cocina como patrimonio. Esto confirmó que la cocina es un lenguaje común que trasciende fronteras y que, a su vez, fortalece identidades.

Se evidenció un genuino interés por parte de todos los públicos participantes en conocer y comprender la riqueza de la cocina mexicana tradicional. El entusiasmo expresado tanto en las sesiones como en los espacios informales reflejó un ambiente propicio para el aprendizaje colaborativo. En particular, los estudiantes manifestaron su deseo de seguir profundizando en temas vinculados a la historia, técnicas y simbolismos culinarios.

A lo largo de la pasantía se promovió una reflexión crítica sobre los procesos de patrimonialización, apropiación cultural, mercantilización de la cocina tradicional y el papel de las políticas públicas en la protección del patrimonio alimentario. Estas discusiones fueron especialmente valoradas por docentes e investigadores, quienes expresaron su interés en profundizar en estos enfoques desde sus propias realidades territoriales.

Finalmente, cabe señalar que esta pasantía ha significado también un crecimiento personal y profesional. El contacto con otro territorio, con sus comunidades y con sus formas de comprender y vivir la cocina, nos ha permitido enriquecer nuestras propias perspectivas como docentes e investigadores. Agradecemos profundamente la hospitalidad, el respeto y la apertura con que fuimos recibidos en todo momento.

Mtro. Giovanni Peña Fernández