

**Informe de Pasantía Académica – Universidad Católica de la Santísima Concepción,
sede Cañete, Chile**

Fecha: 30 de junio de 2025

A quien corresponda:

La pasantía realizada en la Universidad Católica de la Santísima Concepción, sede Cañete, Chile, del 15 al 21 de junio de 2025, fue una experiencia profundamente enriquecedora, tanto en lo académico como en lo humano. Más que una estancia formativa, se trató de un verdadero encuentro entre culturas, saberes y formas de entender la cocina como lenguaje, como patrimonio y como identidad.

Desde el primer día, la calidez con la que fuimos recibidos marcó el tono de la experiencia. Las actividades no se limitaron a una transmisión unidireccional de conocimientos; al contrario, se generaron espacios horizontales de diálogo donde estudiantes, docentes y actores del sector gastronómico compartieron saberes, inquietudes y vivencias. Fue en ese intercambio donde surgieron conexiones genuinas, nacidas del respeto mutuo y de la pasión compartida por la cocina como expresión cultural.

Uno de los aspectos más significativos fue el interés profundo que despertó la cocina tradicional mexicana. En cada conversación, en cada taller o demostración, los participantes mostraron entusiasmo por descubrir las historias, técnicas y simbolismos detrás de nuestros platillos. En especial, los estudiantes expresaron su deseo de seguir aprendiendo, de explorar más allá de los sabores y comprender el contexto que da vida a nuestras cocinas.

A la par, se propiciaron reflexiones críticas sobre temas que atraviesan la gastronomía en ambos países: la patrimonialización de los saberes alimentarios, los riesgos de la apropiación cultural, la mercantilización de lo tradicional y el papel de las políticas públicas en la protección del patrimonio gastronómico. Estas discusiones, que surgieron de manera espontánea y honesta, fueron especialmente valoradas por el cuerpo académico, abriendo posibilidades de colaboración futura desde enfoques territoriales.

Más allá de los contenidos abordados, la pasantía dejó huella por lo que significó en términos personales. Conocer el territorio, convivir con su gente, probar sus sabores y escuchar sus historias nos permitió ampliar nuestras propias perspectivas. Volvimos no solo con aprendizajes, sino con nuevas preguntas, nuevas miradas y una renovada motivación para seguir trabajando por una gastronomía consciente, respetuosa y viva.

Agradecemos profundamente la hospitalidad, el respeto y la generosidad con que fuimos recibidos. Esta experiencia confirma que la cocina, más allá de técnicas y recetas, es una herramienta poderosa de encuentro, entendimiento y transformación.

ATTE: Mtro. Manuel Isaias Pérez Alamilla.

**“2025, Año del 50 Aniversario de la Constitución Política
del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo”**

Carr. Cancún-Aeropuerto M. 5 L. 1 Smza 299
Cancún, Benito Juárez, Quintana Roo C.P. 77560
Tel. (998) 881 1900 www.utcancun.edu.mx

