

Congreso Universal 2024

Gastronomía Mexicana, Identidad y Travesías

“Cocina Tradicional Patrimonio de la Humanidad”



Convocatoria Internacional y Nacional

Marzo 20, 21
Y 22 de 2024

NUEVO
NAYARIT



<http://www.utbb.edu.mx/>



CECTURM-D Internacional, A.C.



cecturmd@gmail.com



<http://www.cecturm-d.org.mx/>

El Centro de Evaluación de Capacidades Turísticas de Mercado para el Desarrollo (CECTURM-D, Internacional), la Universidad Tecnológica de Bahía de Banderas (UTBB); en colaboración con el Cuerpo Académico Desarrollo Sustentable y Nuevas Tendencias del Turismo (DESTUR, UTBB), la Red Internacional de Rituales en Turismo (RITUS); el Laboratorio Universal de Observación Urbana y Turística (LUSTUR); el Cuerpo Académico Centro de Estudios e Investigaciones en Gastronomía (CEINGASTRO, Universidad Tecnológica de Nayarit); Cuerpo Académico Consolidado de Análisis Regional y Turismo (Universidad de Guadalajara); Cuerpo Académico Turismo, Marketing y Estudios Humanísticos Multidimensionales (UPCH) y el Cuerpo Académico Políticas Públicas y Desarrollo Local (UIMQROO); y la hospitalidad de la Secretaría de Turismo del Estado de Nayarit; a celebrarse en las instalaciones de la Universidad Tecnológica de Bahía de Banderas. Convocatoria Internacional y Nacional CECTURM-D 2024.

Convocan

Bahía de Banderas, Nayarit.

¡Nuevo Nayarit!

20, 21 y 22 de marzo, 2024.

Objetivo: Ofrecer un espacio de conversación y difusión del patrimonio inmaterial como la gastronomía mexicana, expresión oral de valor universal, el foro promueve el intercambio de hallazgos y realidades asociados a los procesos evolutivos de una de las máximas expresiones culinarias del pueblo mexicano, mantiene su origen prehispánico, ha sido resiliente en cada fase de la historia y está a la vanguardia global. Es la alimentación esencia de la salud humana y la riqueza culinaria trasciende fronteras generando un desplazamiento de visitantes en busca de saberes, bienestar y longevidad.

Temáticas Inter temporales para el análisis y la reflexión

1. El Galeón de Manila y su influencia en la gastronomía y cultura mexicana.

El 21 de Noviembre de 1564 da origen a la travesía del Galeón de Manila con el propósito de unir los territorios del Imperio español gracias a López de Legazpi por la incorporación de Filipinas a la Nueva España (Olveda, 2017) el propósito fue promover el intercambio comercial entre Asia, América y Europa dando origen a "La globalización" durante su proceso de consolidación se sortearon retos diversos asociados a las rutas de navegación, enfermedades, hambrunas y miseria, no obstante durante el proceso existió un rico

intercambio cultural del cual numerosos documentos dan testimonio de la gran cantidad de productos asiáticos que se ofrecían en la Nueva España como lo evidenciado por (Jean Monsegr, 1707) en su obra "Memorias" aludiendo que la Ciudad de México estaba inundada de mercancías de China y de otras partes de las Indias orientales, se embarcaron especias; como canela, pimienta, gengibre, frutos; como el coco, tamarindo, mango; textiles como las sedas; marfil, muebles de madera con finas incrustaciones de concha, metal y lacas, y desde la Nueva España se enviaba chocolate, vainilla, granos y plata a cambio de las mercancías, destacaron los puertos de Acapulco, Guerrero, Barra de Navidad, Jalisco y San Blas, Nayarit quienes florecieron gracias al comercio, en día; el pueblo Mexicano da testimonio de una extraordinario crisol cultural y gastronómico arraigado en su identidad, desde el uso cotidiano de una prenda imprescindible en el pueblo mexicano como lo es el rebozo, una refrescante tuba o los exquisitos dulces mexicanos como el tamarindo y las deliciosas cocadas.

2. El refinamiento de la gastronomía mexicana en el segundo Imperio; Maximiliano de Hamburgo.

Existen nutridas publicaciones sobre el Segundo Imperio Mexicano (1864 – 1867). Empero, del tema sobre la influencia de su gastronomía continua en deuda. La gastronomía mexicana ya era sumamente variada y con la llegada del emperador Maximiliano de Habsburgo de origen austriaco y su consorte Carlota de Bélgica ayudó a que prosperara aún más su variedad. De acuerdo con el texto de José Luis Blasio (Maximiliano Intimo, 1905), secretario particular de los Emperadores sus platillos favoritos eran los chiles rellenos de queso y las crepas de huitlacoche; adobo de chiles secos, moles y pipianes, tortillas de maíz y hasta al pulque. Fernando del Paso argumenta en su obra Noticias del Imperio (1987) Maximiliano, había probado el chile y escrito en sus Memorias "Ahora sé que en el purgatorio habrá comida americana con pimientos y anacardos". La nobleza del Segundo Imperio comenzó a asemejar el modo de vida europeo de los Emperadores, quienes tomaban vinos finos y comían platillos a la moda europea. Las clases sociales adineradas trataron de adoptar el modelo gastronómico europeo para distinguirse y crear su propia identidad. En cambio, las clases pobres se generaba la cocina tradicional rara vez comían carne, bebían pulque y aguardiente en grandes cantidades. La Emperatriz con frecuencia invitaba a las damas aristócratas a tomar chocolate y pan dulce, la emperatriz quedó sorprendida al ver que las invitadas sopeaban las conchas en el chocolate. A partir de entonces sólo les convidaban té, Un claro ejemplo de que Carlota, combinaba elementos de la gastronomía europea y mexicana. La cocina de México reúne tradiciones que se fueron transmitiendo de generación en generación a lo largo de miles de años. La gastronomía tuvo cambios por su contexto histórico, por conquistas, revoluciones, independencia, intervenciones y dictaduras. El objeto de estudio sobre la gastronomía en el Segundo Imperio tiene la finalidad de atender una época muy corta de su historia, pero a la vez, muy rica en sus aportaciones para el refinamiento de la gastronomía en mexicana.

3. Las cocinas fenoménicas de la longevidad.

La preparación de alimentos reside directamente en el entorno familiar, antes, la añeja cocina, hoy comida exprés. La cocina en ocasiones despierta recuerdos, emociones, lugares y personas, pues en un instante se convierte en una alegoría del pasado. Actualmente las personas longevas recuerdan con cariño la comida y el espacio donde de pequeños les

preparaban sus comidas, bebidas, remedios y hasta pócimas, dándole tributo a las costumbres familiares; el recuerdo llega hasta los espacios de la cocina y sus utensilios, aquella mirada a la preparación de los alimentos como un rito solemne a las celebraciones familiares. Las cocinas fenoménicas de la longevidad, sus hábitos y costumbres son testimonio de la cocina añeja que aún vive con las personas de la tercera edad. El estudio de las cocinas fenoménicas de la longevidad tiene como objetivo rescatar las distintas formas y costumbres de festejos, cultos, ritos o celebraciones familiares. También salvaguarda la preparación de sus comidas, bebidas, remedios o pócimas, los espacios de la cocina y sus utensilios, para con ello, rescatar la experiencia de las personas de la tercera edad.

4. Gastronomía ancestral: realidad mágica en el sabor de la cocina contemporánea.

El potencial gastronómico es entendido como el poder que recae en la gastronomía, es un factor clave para coadyuvar con el cumplimiento del objetivo de desarrollo sustentable enfocado en el fin de la pobreza (ODS 1). El potencial gastronómico se enfoca tanto en el rescate y preservación como en la creación y generación de nuevos productos, procesos o sistemas. Es preciso considerar el patrimonio gastronómico, la gestión de la industria restaurantera y la formación de sus profesionales. Tópicos importantes: empresas de la industria restaurantera que desarrollan nuevos productos, procesos o sistemas de gestión encaminados a mejorar las condiciones alimenticias y económicas de la población; rescate de recetas con ingredientes endémicos de la región, en relación con su contexto cultural, con la intención de preservar el patrimonio gastronómico; la sustentabilidad como una forma de garantizar el alimento para las futuras generaciones; el desarrollo de las nuevas tecnologías para la preservación de los alimentos; estudios que midan el impacto de la alimentación en el rendimiento académico o en la productividad laboral; identidad cultural de los pueblos mágicos a través de su gastronomía; Casos de éxito de productos gastronómicos para el bienestar humano; y buenas prácticas de responsabilidad social en la industria de alimentos.

5. Tópicos de vanguardia en el turismo internacional, nacional y local.

Se consideran tópicos selectos de turismo aquellos clásicos e intertemporales que estudian o expresan la realidad turística; nos referimos al desarrollo turístico humano y desarrollo turístico sostenible, a la actividad turística como constructora de la paz entre las personas y las naciones. Los tópicos contemporáneos son aquellos que se suscitan en el contexto actual expresando una realidad turística que propicia nuevos saberes, nuevos productos turísticos, nuevas metodologías y mejores procesos de gestión en pro de un turismo que genere bienestar social y calidad de vida. Dentro de los tópicos de vanguardia se encuentran la emotividad, la experiencia vivencial, los destinos inteligentes, las nuevas tecnologías, las nuevas tecnologías de la información y comunicación, calidad en el servicio turístico, ciudades turísticas inteligentes, estudios sobre turismo interior o intrarregional, seguridad turística, salud humana, turismo alternativo, turismo de naturaleza, turismo con base comunitaria, turismo y cultura, nuevas aventuras, peregrinaciones, rituales en turismo, turismo y patrimonio hídrico: ríos, humedales, afluentes y mares.

Modalidades y dinámicas de participación

1. Para participar en el congreso es necesario cumplir con las indicaciones siguientes.

1.1. Ponencias que hayan sido presentadas con éxito en otros foros nacionales o internacionales. Se estimará su pertinencia para ser admitida sin evaluarse.

1.2. Ponencia de trabajos publicados previamente en revistas científicas indexadas internacionalmente (JCR, SCOPUS, ELSEVIER, SCIENCEDIRECT, REDALYC, Red de Revistas Científicas del CONACYT, entre otras). Se estimará su pertinencia para ser admitida sin evaluarse.

1.3. Ponencia de trabajos inéditos.

1.4. Todas las ponencias serán consideradas como magistrales y tendrán una duración de hasta 20 minutos y retroalimentación de hasta 10 minutos, el expositor es libre de optimizar los 30 minutos, pudiendo destinar más o menos minutos a su exposición o la discusión. Los trabajos en extenso serán resguardados y evaluados por el CECTURM-D para que puedan postular a revistas indexadas. La duración del tiempo tiene como finalidad favorecer el debate de ideas y saberes, valorar el esfuerzo de todos los investigadores tratando de diluir la tradicional diferencia que suele realizarse entre expertos y jóvenes investigadores.

1.5. Resumen para trabajos inéditos: Título en negritas y centrado, autores –señalar quien hará la presentación-, último grado académico; institución de procedencia; correo electrónico; abstract no mayor a 300 palabras o media cuartilla; palabras clave (máximo tres); tema de participación. Tipo de letra Times New Roman 12, en hojas tamaño carta, espaciado sencillo, márgenes (superior 3.5, inferior 2.5, izquierdo 3.5, derecho 2.5). Debe integrar tema, metodología y conclusiones. No utilizar cuadros ni gráficas. Realizarse en versión 2000 o superior. Si alguno de los requisitos no se cubre, la ponencia no será considerada.

1.6. Artículo en extenso para trabajos inéditos: escritos en Word 2000 o superior, hojas tamaño carta, espaciado sencillo, márgenes (superior 3.5, inferior 2.5, izquierdo 3.5, derecho 2.5), letra Times New Roman 12, títulos, subtítulos y epígrafes en negritas. Máximo 15 cuartillas o no mayor a 8,000 palabras. Primera página: título del trabajo, autor(es), junto al nombre de cada uno de ellos, incluya una referencia en nota al pie de página, indicando el cargo y la institución de adscripción y su correo electrónico; en la siguiente página un resumen (español e inglés) no mayor a 300 palabras (con tres palabras clave). Desarrollo: una introducción, un contenido con subtítulos (justificación, objetivos, metodología y resultados) y literatura citada. Páginas enumeradas en la parte inferior derecha. El extenso se envía cuando el autor o autores tengan interés de postular a una publicación indexada, el CECTURM-D realiza una evaluación por pares, siendo el autor quien presenta la obra ante la revista de su elección; en todo momento el CECTURM-D realiza labor de gestión y acompañamiento. El CECTURM-D realizará memoria electrónica –libro digital- con registro ISBN de las ponencias, previa aceptación del autor.

1.7. Los trabajos publicados previamente en revistas científicas indexadas internacionalmente -JCR, SCOPUS, ELSEVIER, SCIENCEDIRECT, REDALYC, red de revistas científicas del CONACYT, entre otras- deberán enviar el documento electrónico tal y como fue publicado originalmente o la liga de Internet exacta para su ubicación. En la memoria del congreso aparecerán señalando que se trata de artículos previamente publicados.

1.8. Un ponente puede postular la cantidad de obras como desee, pero sólo serán admitidas un máximo de dos.

1.9. Requisitos de registro obligatorio para ponentes.

El resumen de la ponencia deberá comprender las especificaciones señaladas en la sección formato del resumen de la ponencia, nota curricular del ponente, no mayor a media cuartilla.

Los cuatro documentos: Resumen de la ponencia, resumen curricular, extenso y la presentación Power Point deben nombrarse: Primera letra del nombre en mayúscula, seguido del primer apellido y posterior a un guion bajo el documento del que se trate (Resumen, CV, Extenso y Presentación); ejemplo:

Nombre del investigador: Perla Estrada Peralta

Estrada_Resumen

Estrada_CV

Estrada_Extenso

PEstrada_Presentación

Los criterios fundamentales para la evaluación de los trabajos inéditos son:

Temas relevantes y trascendentes correspondientes con la Convocatoria.

Calidad de escritura requerida (claridad y precisión).

Consistencia entre el tema, metodología y los resultados.

Soporte documental vigente, pertinente y suficiente.

El Comité informará vía electrónica a los postulantes de ponencias inéditas sobre la resolución de su propuesta; la cual se dará en términos de "APROBADA" o "NO APROBADA". Para el caso de ponencia de éxito y publicaciones indexadas se enviará la notificación de pertinencia. El dictamen del Comité será inapelable.

Resumen de la ponencia, resumen curricular, artículo en extenso y presentación Power Point -u otro procesador de presentaciones de vanguardia- deberán ser enviados a la siguiente dirección electrónica: cecturmd@gmail.com.

1.10. Con la finalidad de incentivar el debate de las ideas se tomará un registro de los ponentes que permanezcan en la presentación de los colegas con la finalidad de otorgar una constancia adicional como asistentes en la categoría de capacitación en Viajes Místicos y Turismo Religioso amparando 32 horas de capacitación con valor curricular.

1.11. Ponentes y asistentes deberán registrarse en línea.

1.12. Cuando un ponente haya realizado el pago de la cuota, pero finalmente no asistirá, deberá notificarlo 25 días antes del evento justificando la razón, de lo contrario no se emitirán las respectivas constancias.

Fechas importantes

Recepción de resúmenes	Desde la publicación de la convocatoria hasta 28 de febrero, 2024.
Aprobación de resúmenes	Se realizará de manera continua y dinámica, dando respuesta en dos días al postulante a partir de la recepción de la propuesta tres días.
Recepción de trabajos en extenso; únicamente interesados en la publicación del libro.	Hasta el 10 de abril, 2024. Post congreso.
Programa final	03 de marzo, 2024.

Costo de participación

Cuota por autor y coautores asistentes*	\$800.00
Coautores que no asistirán, pero requieren de la constancia**	\$800.00
Participación virtual. Incluye todos los coautores.	\$1,600.00
Asistencia general (Profesores, estudiantes, funcionarios, gestores, líderes espirituales ancestrales y público en general.	Gratis

*En el caso de un ponente con dos ponencias aprobadas tendrá derecho a las constancias en los casos donde aparezca como coautor de manera gratuita.

**Los coautores deberán pagar la cuota por cada obra en la que aparezcan en el caso de requerir las constancias respectivas.

El pago de participación dará derecho a la membresía CECTURM-D por un año y constituye una cuota de reposición de gastos en la organización del congreso: cafetería, papelería, diseño, impresión, entre otros enseres. También les da derecho a los beneficios establecidos en los estatutos del CECTURM-D. La cuota de recuperación debe depositarse a la cuenta del CECTURM-D –se enviará personalmente a cada participante-, una vez realizado el depósito

se debe enviar la ficha a cecturmd@gmail.com. El CECTURM-D emitirá factura oficial con registro ante el SAT, es obligación señalar antes de la emisión de la factura el formato que se desea para la misma, en su caso PDF o XHMT. La cuota debe cubrirse a más tardar la fecha que cierra la convocatoria, no se aceptan pagos en efectivo los días del evento.

Cédula de Registro. El llenado online constituye un requisito indispensable para la inscripción al congreso: <https://cecturm-d.org.mx/>

Cortesía

1. Descuentos en alojamiento.
2. Coffe break.
3. Libro electrónico con ISBN, previamente arbitrado por pares.
4. Constancia de asistencia por 32 horas de capacitación con valor curricular para los ponentes y alumnos que asistan los tres días del evento.
5. Otras cortesías se darán a conocer oportunamente.

Anexo 1

Programa del congreso del 20 al 22 de marzo, 2024.

Marzo 20, 2024.

8:30 a 9:00 Registro.

9:00 a 9:30 Inauguración por las autoridades.

9:30-10:30 Ponencia magistral.

10:30 a 14:30 Mesas de trabajo paralelas (Una mesa por cada temática).

Tarde noche libre para conocer el destino.

Marzo 21, 2024.

8:30 a 9:00 Registro.

09:00 a 14:30 Mesas de trabajo paralelas (Una mesa por cada temática).

Tarde noche libre para conocer el destino.

Marzo 22, 2024.

8:30 a 9:00 Registro.

09:00 a 14:30 Mesas de trabajo paralelas (Una mesa por cada temática).

14:30 Clausura y anuncio del próximo congreso CECTURM-D 2025.

Tarde noche libre para conocer el destino.