

IXMati

CONOCER

REVISTA DE GASTRONOMÍA ,TURISMO Y HOTELERÍA







EDITORIAL

Hace quizá unos cinco años estaba en nuestro imaginario el desarrollar una revista que permitiera intercambiar ideas, gustos y emociones por y para los estudiantes, docentes y todos aquellos que de una forma u otra nos hemos identificado con el profundo respeto y amor por la Gastronomía y el Turismo.

Con gran entusiasmo ese sueño es hoy una realidad tangible y además con un elemento significativo: la posibilidad de llegar a tantas personas como nos sea posible utilizando las nuevas tecnologías.

Nuestra revista IXMATI se propone integrar a todos y todas personas que desean compartir y difundir los aspectos del servicio, atención al cliente, hospitalidad, nuevas tendencias gastronómicas y oportunidades de emprendimiento.

Este primer número hace gala de artículos especializados desarrollados con diversas metodologías por los docentes profesionales en sus áreas, quienes nos invitan a ser partícipes de esta aventura que gracias a la Alta Dirección de nuestra institución es hoy una muestra más del compromiso establecido en su misión y visión.

Nuestro más sincero agradecimiento a nuestros colaboradores y que la meta sea inalcanzable en números y una realidad concreta en cada ejemplar.

MARÍA ISABEL BELTRÁN LERÍN
Dirección de Investigación y Educación.

DIRECTORIO

MTRO. JAIME ILLESCAS LÓPEZ

Rector de la Universidad del Valle de Puebla

MTRA. MARÍA HORTENSIA IRMA

LOZANO E ISLAS

Vicerrectora de la Universidad del Valle de Puebla

MTRA. MARÍA ISABEL

BELTRÁN LERÍN

Directora de Investigación y Educación

CHEF. CARLOS ABRAHAM

LUNA ZAINOS

Coordinador Académico de Gastronomía

LIC. JORGE ISRAEL URRUTIA VEGA

Coordinador Académico de

Administración Turística

LIC. GALILEO LÓPEZ VÁZQUEZ

Coordinador Editorial y Publicaciones

LIC. ANABEL SUÁREZ GUEVARA

Diseño Editorial



ÍNDICE

LA COCINA MEXICANA Y SU ROL DENTRO
DE LA SOSTENIBILIDAD

3

LA INFLUENCIA DE LA CORRIENTE OCEÁNICA
DE HUMBOLDT COMO FACTOR EN LA
CALIDAD DE UN VINO CHILENO

7

DISNEY Y EL ARTE DEL SERVICIO
AL CLIENTE

9

LAS AVES Y EL CONSUMO DEL HUEVO
EN MESOAMÉRICA

13

EL GARUM, SALSA CON POTENCIAL
PARA LA INVESTIGACIÓN Y DIFUSIÓN
DE LA GASTRONOMÍA Y EL TURISMO

17





LA COCINA MEXICANA Y SU ROL DENTRO DE LA SOSTENIBILIDAD

MAURICIO PIÑÓN VARGAS¹

3



a cocina mexicana es el resultado de miles de años de conocimientos amalgamados dentro un delicioso crisol de colores, aromas y experiencias. Lo que actualmente conocemos como cocina mexicana, no es más que el resultado de las tradiciones ancestrales del conocimiento de la naturaleza, donde se conocieron las propiedades, características y sabores de las distintas materias primas que

los antiguos indígenas tenían a su disposición, conjuntado con las formas de cocción que conocían.

Con el paso del tiempo, se fue enriqueciendo con los nuevos ingredientes y técnicas traídas del nuevo (viejo) continente, otorgándole una gran diversidad, nuevas formas, nuevos contextos, nuevos ritos y por supuesto nuevas fiestas.

Lo que trajo consigo esta llegada revolucionaria, no fue solamente una forma nueva de ver el mundo, sino que los tamales fueron más esponjosos y de muchas variedades, siendo consumidos en las fiestas religiosas, en los cumpleaños y en las celebraciones lo que habla de un gran misticismo de la comida mesoamericana y las tradiciones de Europa.

No solamente el misticismo fue importante ya que la incorporación nuevamente de tradiciones, ingredientes y técnicas le dieron carácter a algunas cocinas regionales, gracias a la migración de colonias de extranjeros en México, provenientes de Italia, Libia, China, Rusia, solamente por mencionar unos cuantos.

Y finalmente, con el paso del tiempo, la globalización y la incorporación de las nuevas tecnologías a nuestra vida diaria, se conocieron las tendencias globales en cocina en tanto ingredientes, decoraciones, técnicas de cocción que imprimieron a la cocina mexicana elementos posmodernistas sumamente importantes.



Por todo lo anterior, se puede decir, que la cocina mexicana es el resultado de miles de años, de ensayo y error, en donde las madres heredaban sus recetas y saberes a sus hijos para poder reproducir sus recetas en celebraciones religiosas, familiares e incluso culturales, en un país en donde es posible degustar la tradición milenaria en un mercado al mismo tiempo donde se pueden consumir la cocina mexicana fusionada con los saberes del mundo y por lo que se puede decir que la cocina mexicana es la testigo fiel del pasado, presente y futuro del país.

Haciendo referencias un poco más certeras, sobre lo que la cocina mexicana implica dentro de los diferentes contextos de la vida, se hace referencia precisamente al párrafo anterior donde se menciona que las madres enseñan a sus hijos, iniciando un proceso patrimonial de heredar conocimientos de generación en generación, lo que implica que la cocina en sí misma es el patrimonio heredado de nuestros antepasados.

De acuerdo con Piñón(2014, p. 70), el patrimonio se puede entender a todo lo relacionado, a lo heredado o transmitido de generación en generación, por los padres a sus hijos a lo largo de los siglos desde que el hombre apareció en el planeta y que ha evolucionado al paso de los años por una adaptación y adecuación de la etapa donde se vivía el patrimonio.

Lo anterior habla de un elemento del conocimiento que ha tenido una larga vida en el saber de los seres humanos, que ha sufrido modificaciones y adaptaciones y que se sigue viviendo, hablando exactamente del patrimonio cultural inmaterial.

No solo se expresa al patrimonio como edificios u objetos, sino que también se refiere a las expresiones y tradiciones vivas, "como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativas a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional" (UNESCO, 2011, p.27).

Incluso, por causa de la globalización, el patrimonio cultural inmaterial y su respectiva salvaguarda sigue siendo uno de los elementos más importantes y de prioridad para mantener la diversidad cultural en todo el planeta.

Aunque es importante la manifestación cultural, no es en sí la manifestación la que resulta importante, sino el conjunto de tradiciones, prácticas y conocimientos que se encuentran inmersos dentro de la manifestación. Así mismo, UNESCO (2012) da referéndum sobre el patrimonio cultural inmaterial:

1. Tradicional, contemporáneo y viviente a un mismo tiempo: se refiere a que una expresión cultural que se originó en el pasado, fue heredada desde el pasado y vive actualmente.
2. Integrador: una manifestación que se vive por diversos grupos humanos que no comparten el mismo espacio geográfico pero que se encuentran emparentados por la misma expresión.
3. Representativo: ya que la representación carece de sentido sin las personas que la hacen suya y que la viven a lo largo de las fiestas u ocasiones especiales; la expresión cultural representa a las personas y, al mismo tiempo, las personas hacen existente a la expresión.
4. Basado en la comunidad: el patrimonio cultural intangible de cierta comunidad se toma como tal, si los individuos integrantes del grupo de estudio lo reconocen como suyo.

La UNESCO expresa que el patrimonio cultural inmaterial de la humanidad aunque se encuentra sujeto al desarrollo de la civilización y va evolucionando con la humanidad, se encuentra en peligro de desaparecer a causa de los procesos de globalización, la homogeneización de la cultura, así como el desprecio de las distintas expresiones y por su falta de comprensión.



¹ **SOBRE EL AUTOR**, egresado del Instituto Culinario de México en el año 2002, ha realizado diversos estudios en el área del servicio, artes de la mesa y mercadería en países como Bélgica y el Principado de Mónaco. Doctorando por la Universidad de Málaga en el programa de Investigación e Innovación Educativa, con proyecto terminar de la realización de material didáctico para niños pretendiendo conservar y difundir las tradiciones culturales del Día de los Muertos de México. Actualmente asesor de la Licenciatura en Gastronomía de la Universidad del Valle de Puebla, desarrollando diversas líneas de investigación sobre turismo y gastronomía.



Por lo anterior, la UNESCO considera que la preservación del patrimonio inmaterial es una actividad sustantiva ya que evitará la pérdida de las expresiones o que sean relegadas al pasado y así al olvido.

“El Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI)- o patrimonio vivo- es el crisol de nuestra diversidad cultural y su conservación una garantía de creatividad permanente” (UNESCO, 2003, p.202), teniendo como un tipo de clasificación los siguientes elementos:

- Tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio cultural inmaterial.
- Artes del espectáculo (como la música tradicional, la danza y el teatro).
- Usos sociales, rituales y actos festivos.
- Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.
- Técnicas artesanales tradicionales

La Convención de 2003 para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial define al patrimonio cultural inmaterial como los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas que las comunidades, los grupos y, en algunos casos, los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural.

Así pues, este tipo de manifestaciones tienen una serie de características como son:

- Transmitida de generación en generación.
- Recreado constantemente, en función de su entorno, relación con la naturaleza y su historia.
- Otorga identidad y continuidad a los grupos sociales.
- Es compatible con los derechos humanos.
- Imprime respeto y de desarrollo sostenible

La UNESCO solicita a los estados miembros, con respecto al patrimonio cultural inmaterial:

- Salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial mediante su inclusión dentro de programas de planificación.

- Crear organismos para la salvaguardia.

- Fomentar investigaciones para la salvaguardia del patrimonio que se encuentra en peligro.

- Crear medidas de orden jurídico, técnico, administrativo y financiero, para crear o fortalecer instituciones para salvaguardar el patrimonio, transmisión de la manifestación, garantizar el acceso de la manifestación respetándola al mismo tiempo y crear instituciones para documentar el patrimonio y tener acceso al mismo.

En el acta de la Convención del 2003 de la UNESCO se encuentran una serie de estrategias bien establecidas para llevar a cabo la salvaguardia del patrimonio inmaterial de la humanidad, mediante inventarios y otras medidas de salvaguardia, entre las cuales llama la atención las siguientes:

- Creación de políticas.
- Fomentar estudios científicos.
- Adoptar medidas de orden jurídico.

El artículo 14 de la misma Convención designado como “Educación, sensibilización y fortalecimiento de capacidades” (UNESCO, 2011b) menciona que cada uno de los Estados parte, entre los cuales está incluido México, deberán en la medida de lo posible de asegurar el reconocimiento, el respeto y la valorización del patrimonio cultural en la sociedad, en particular mediante:

- Programas educativos, de sensibilización y de difusión de información dirigidos al público y en especial a los jóvenes.
- Programas educativos y de formación específicos en las comunidades y grupos interesados.
- Actividades de fortalecimiento de capacidades en materia de salvaguardia del patrimonio inmaterial de la humanidad y especialmente de gestión y de investigación científica.
- Medios no formales de transmisión del saber.
- Información hacia el público de las amenazas que pesan sobre ese patrimonio.

- Promoción de la educación sobre la protección de espacios naturales y lugares importantes para la memoria colectiva, cuya existencia es indispensable para que el patrimonio cultural inmaterial pueda expresarse.

Es de especial importancia para la presente investigación el hecho de que la Convención de la UNESCO 2003 especifique en el artículo 14 es necesario asegurar el reconocimiento y valorización del patrimonio cultural inmaterial mediante la difusión de información dirigida al público y en especial a los jóvenes.

Por lo anterior, se puede decir que la cocina mexicana, es un elemento parte del patrimonio cultural inmaterial, ya que se ha forjado por miles de años, está vivo y amalgama a los mexicanos que la consumimos todos los días.

La cocina da identidad, unifica, la comida en sí misma une a las familias, permite interacción, comunicación, nos imprime como sociedad respeto, es sostenible, pero al mismo tiempo por las modas, globalización y algunos otros fenómenos sociales como la migración se puede perder por lo que es importante crear diversos proyectos y elementos para permitir que la cocina, elemento patrimonial inmaterial de nuestro país perdure para generaciones futuras.

Lo anterior se puede realizar, con la investigación científica que se realiza en las universidades, que es una de sus actividades prioritarias, dirigidas a los jóvenes universitarios y a la sociedad, para permitir que esa transmisión de conocimientos, tradiciones y cultura se perpetúe.

En algunos países y universidades, esto se realiza mediante la investigación y difusión de la información mediante prensa impresa o virtual, en algunas otras la realización de muestras gastronómicas, talleres, conferencias o congresos le permiten dar presencia al patrimonio cultural inmaterial mediante la inclusión de la juventud y de la sociedad interesada, lo que en sí mismo es una ayuda constante para permitir que la cocina mexicana, sea y siga siendo el reflejo de nuestra rica sociedad, con aroma a cultura y tradición.

REFERENCIAS

[Imagen de platillos, recuperada de: <http://www.hotelesboutique.com/tequila-mezcal-cerveza-o-vino-que-acompana-mejor-a-la-cocina-mexicana>

[Imagen de molcajetes, recuperada de: <http://viajamexico.es/comida-tipica-mexicana/>

[Imagen de tamal, recuperado de: <http://www.bestwestern.com.mx/platillos-tipicos-mexicanos-el-tamal/>

[Imagen de cebollas, recuperado de: <http://www.elecodetaltenango.com/?p=19080>

[Imagen de chiles, recuperado de: <http://www.zocalo.com.mx/seccion/articulo/ahora-si-chile-verde-hay-que-darle-sabor-al-caldo>

Piñón, M. (2014). *Diseño y Evaluación de material didáctico del Día de los Muertos de México* (Doctoral). Universidad de Málaga, Málaga.

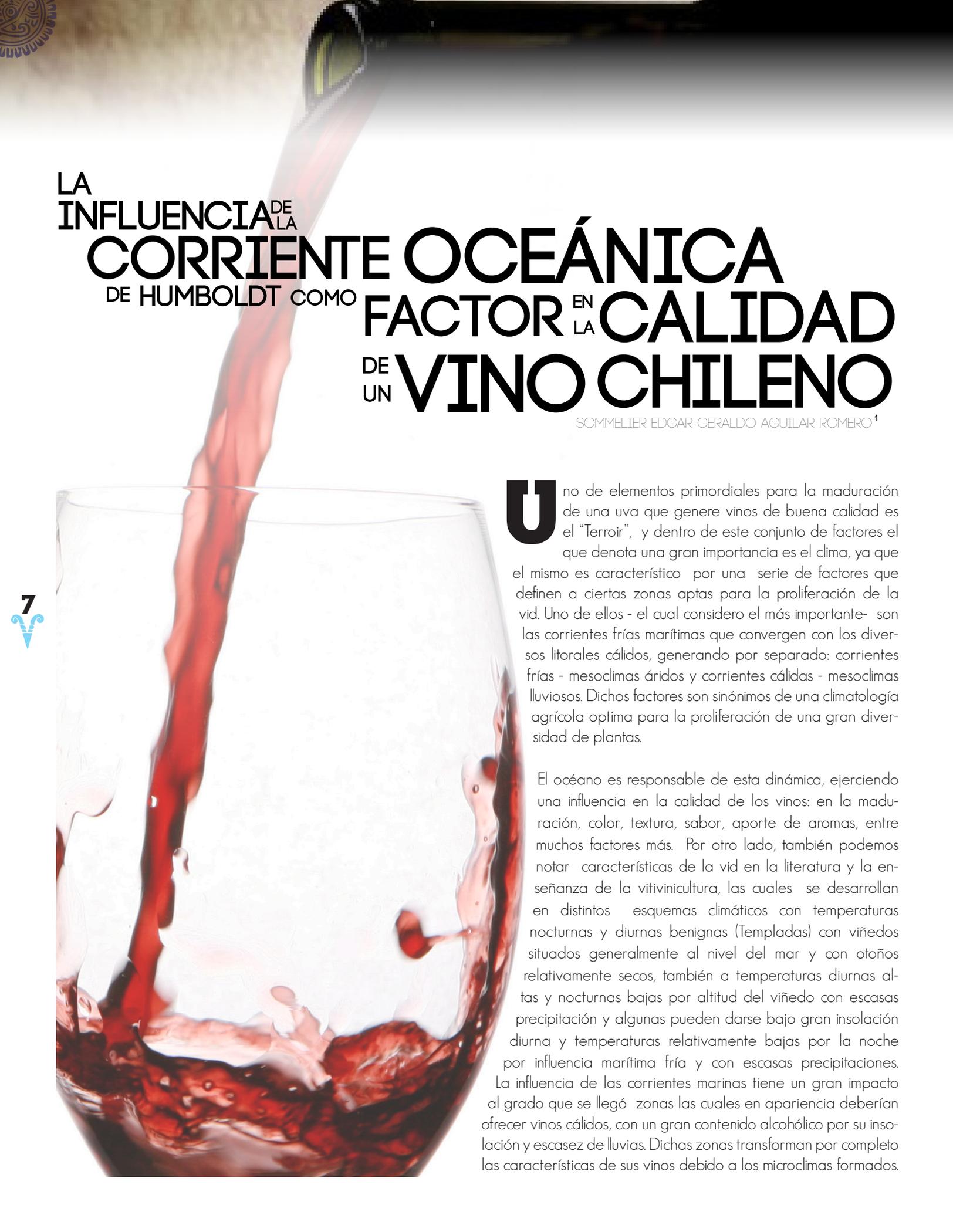
UNESCO. (2003). *La convención de 2003: Definiciones*. UNESCO. Recuperado a partir de <http://unesdoc.unesco.org/images/0014/001412/141247s.pdf>

UNESCO. (2011a). *¿Qué es el patrimonio inmaterial de la humanidad?* UNESCO.

UNESCO. (2011b). *América Latina y el Caribe | Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. Construir la paz en la mente de los hombres y de las mujeres*. Recuperado 15 de enero de 2012, a partir de <http://www.unesco.org/new/es/unesco/worldwide/unesco-regions/latin-america-and-the-caribbean/>

UNESCO. (2012). *Seminario Internacional del Patrimonio Inmaterial: Patrimonio Cultural, nuestra memoria, nuestra responsabilidad*. UNESCO. Recuperado 5 de mayo de 2014, a partir de <http://portal.unesco.org/geography/es/ev.php-URLID=13967yURDO=DQOPICyURSECTION=201.html>





LA INFLUENCIA DE LA
CORRIENTE OCEÁNICA
DE HUMBOLDT COMO **FACTOR EN LA CALIDAD**
DE UN **VINO CHILENO**

SOMMELIER EDGAR GERALDO AGUILAR ROMERO¹

Uno de elementos primordiales para la maduración de una uva que genere vinos de buena calidad es el "Terroir", y dentro de este conjunto de factores el que denota una gran importancia es el clima, ya que el mismo es característico por una serie de factores que definen a ciertas zonas aptas para la proliferación de la vid. Uno de ellos - el cual considero el más importante- son las corrientes frías marítimas que convergen con los diversos litorales cálidos, generando por separado: corrientes frías - mesoclimas áridos y corrientes cálidas - mesoclimas lluviosos. Dichos factores son sinónimos de una climatología agrícola óptima para la proliferación de una gran diversidad de plantas.

El océano es responsable de esta dinámica, ejerciendo una influencia en la calidad de los vinos: en la maduración, color, textura, sabor, aporte de aromas, entre muchos factores más. Por otro lado, también podemos notar características de la vid en la literatura y la enseñanza de la vitivinicultura, las cuales se desarrollan en distintos esquemas climáticos con temperaturas nocturnas y diurnas benignas (Templadas) con viñedos situados generalmente al nivel del mar y con otoños relativamente secos, también a temperaturas diurnas altas y nocturnas bajas por altitud del viñedo con escasas precipitación y algunas pueden darse bajo gran insolación diurna y temperaturas relativamente bajas por la noche por influencia marítima fría y con escasas precipitaciones. La influencia de las corrientes marinas tiene un gran impacto al grado que se llegó zonas las cuales en apariencia deberían ofrecer vinos cálidos, con un gran contenido alcohólico por su insolación y escasez de lluvias. Dichas zonas transforman por completo las características de sus vinos debido a los microclimas formados.

Pero, ¿cuáles son y cómo funcionan estos procesos dinámicos?

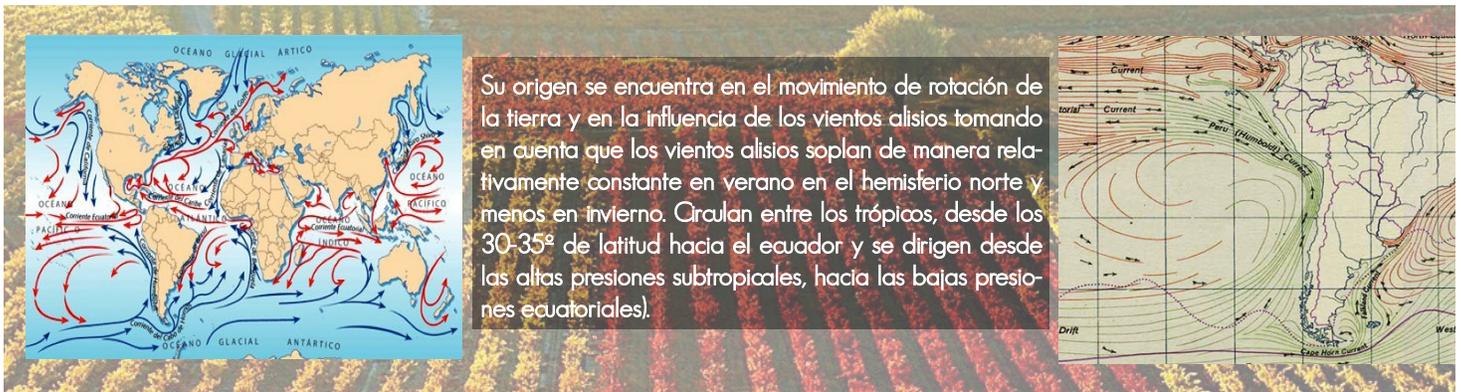
En la primer imagen, se muestra un diagrama de las diversas corrientes que convergen en el globo terráqueo, las enmarcadas de color azul hacen referencia a corrientes frías, las cuales como se menciona anteriormente generan territorios áridos al impactar con el litoral, su efecto: escasa evaporación y por lo tanto ausencia de nubes. Por otra parte se enmarca de color rojo las corrientes cálidas.

De acuerdo con la imagen anterior, se puede denotar que en el hemisferio sur, -descontado Nueva Zelanda- todas las zonas vitivinícolas son óptimas para la maduración de la *vitis vinifera* por la dinámica de las corrientes frías, aunque existen dos corrientes marinas templadas que originan zonas vitivinícolas óptimas: Nueva Zelanda y Francia.

Cabo de Hornos, con dirección hacia el sur) y la de Humboldt conocida como del Perú, la cual se inserta a la gran Corriente Cálida Subecuatorial que cruza el Océano Pacífico para dirigirse hacia el sur antes de llegar a las costas de Australia y cerrar el giro al integrarse nuevamente a la Corriente Circumpolar.

Estas aguas son frías y muy ricas en nitratos y fosfatos, sustancias básicas para el mantenimiento de la vida, que provienen de la descomposición de los organismos del mar y/o de los residuos que llegan a él.

Por lo tanto, la importancia de estas radica en la profundidad y la temperatura, lo que confiere la formación de nieblas costeras, las que se presentan con mayores densidades y contenido de agua en los sectores de presencia de dichas surgencias.



En Sudamérica existe una corriente que tiene una gran importancia en la vitivinicultura chilena lo que da como resultado una gran diversidad de cepas plantadas adaptadas a los microclimas de las diversas regiones en este país; la corriente de Humboldt.

El Sistema de la Corriente de Humboldt se encuentra frente al litoral Chileno, se agrega la corriente Circumpolar conocida como la corriente de Deriva del Oeste (Esta corriente forma parte del Giro del Pacífico Sur con dirección este-oeste, la cual es caracterizada por ser agua fría y rica en nutrientes, que es la única que gira sin ser interrumpida por un continente; además de que una pequeña parte de ella impacta las costas de Chile, ubicada a los 43° latitud sur, que a su vez ésta se deriva en, la Corriente de

Todo lo mencionado anteriormente da como resultado la floración de factores micro climáticos en ciertas zonas de influencia marítima en los que diversas cepas de *vitis vinifera* han encontrado una adaptación singular logrando una alta maduración diurna en los frutos con la formación de una mayor humedad que en los viñedos de montaña o meseta, ya que se frena por el frío nocturno originado de la formación de neblina y la constancia de surgencias en la zona costera cercana a las zonas de viñedos, lo que preserva las moléculas aromáticas del fruto manteniendo niveles de acidez altos.

Sierra Barto, C. 2007. ¿Es Chile un país con una gran condición de Terroir?. www.winia.cl

1 SOBRE EL AUTOR, es licenciado en Gastronomía por la Universidad del Valle de Puebla y Sommelier Profesional certificado por la Asociación de Sommelier Mexicanos, de la cual es miembro activo hoy en día. Especialista en vinos Mexicanos y de la región de Jeréz, España. Ha colaborado como asesor en diversas distribuidoras de vino, así como Restaurantes y Hoteles dentro de la Ciudad de Puebla. Realiza eventos referentes al mundo del vino tanto a nivel estatal como nacional. Titular de una emisión de radio "Les Amants du Vin", para radio 9 Puebla. Cuarto Lugar en el último concurso de Sommeliers Profesional para elegir al Embajador de la Denominación de Somontano, España y considerado uno de los 6 mejores Sommelier profesional.

BIBLIOGRAFÍA

- [imagen de corrientes marítimas], recuperada de: lainfluenciadecorrientesmarinas.blogspot.mx/
- [Imagen de copa de vino], recuperado de: <http://www.cantabriaenlamesa.com/noticias/exordio-15022014.html>
- [Imagen de botella de vino], recuperado de: <http://fondos.depanatalla.com/comida-y-bebida/vino/copa-de-vino-tinto/wallpaper>
- [Imagen de uvas], recuperado de: <http://www.equimercaado.org/alimentacion/vino-de-comercio-justo/>



DISNEY

Y
EL

ARTE

DEL SERVICIO

AL

CLIENTE

VLADIMIR BARRA HERNANDEZ¹

9



n la actualidad, el crecimiento de las empresas de servicios ha creado una demanda en la investigación de esta área para lograr una de las tareas más importantes como lograr desarrollar una cultura de servicio que permita tener clientes plenamente satisfechos.

Una cultura de servicio se enfoca en servir y satisfacer a los clientes y dentro de una organización esta cultura debe iniciar desde la alta dirección y continuar por el resto del personal, la empresa debe estar enfocada a servir de mejor manera a los clientes, ésta se verá beneficiada al permanecer y crecer dentro del mundo de los negocios de servicios.

La teoría fundamental que el autor maneja en el libro de "Disney y el Arte del Servicio al Cliente" es muy clara en relación a los servicios y se refiere en él sobre los sorprendentes esfuerzos que la organización en conjunto hace para satisfacer de manera permanentemente a los invitados. Así también como la forma en que esta compañía cuida a la perfección los detalles en cada uno de los rincones de este parque para hacer que los invitados se envuelvan en un ambiente perfecto y vivan al máximo una experiencia única que los haga recordar por siempre su visita a este lugar.

De la misma manera, podemos ver la importancia que se le da al respeto de los individuos en esta organización, así como todos los que en ella participan tienen un alto respeto hacia los invitados que son la razón de ser de este parque. También vemos la manera en que la organización se preocupa en el día a día por innovar a cada momento los actos de todo el reparto y así conseguir experiencias únicas e irrepetibles entre todos los invitados.

¹**SOBRE EL AUTOR**, es Lic. en Relaciones Turísticas Internacionales y Maestro en Administración de Empresas de Servicio por la UPAEP. Se ha desempeñado en la industria hotelera y actualmente es Coordinador de la Lic. en Administración Turística en la Universidad del Valle de Puebla, así mismo es docente en la Universidad Iberoamericana Puebla. Especialista en procesos de gestión de calidad en el servicio, líder y entrenador certificado por el Service Quality Institute. Miembro de la Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo Capítulo México.



Por otra parte, una de las aportaciones innovadoras del autor es la manera en que redacta el libro y la forma en que las ideas y procesos para dar un servicio de calidad en el parque de Disney se presentan, ya que en cada momento se despierta el interés por seguir con la lectura.

Vemos de manera clara y objetiva ejemplos de una verdadera cultura de servicios que todo el cuerpo de reparto vive y como esta filosofía de vida está presente en todos los niveles de la organización.

El tema que se plantea en el libro lo aplico directamente en el trabajo que realizo, ya que al ser una empresa de servicios de hospedaje, constantemente estamos haciendo uso de herramientas y estrategias que nos permiten desempeñar efectivamente todas las actividades que realizamos y que finalmente están encaminadas a proporcionar un servicio al cliente.

El tema que se plantea en el libro lo aplico directamente en el trabajo que realizo, ya que al ser una empresa de servicios de hospedaje, constantemente estamos haciendo uso de herramientas y estrategias que nos permiten desempeñar efectivamente todas las actividades que realizamos y que finalmente están encaminadas a proporcionar un servicio al cliente.

Constantemente una empresa enfocada al 100% a los servicios debe estar en constante cambio y apeándose siempre a las necesidades que los clientes demandan, es por ello que el autor habla sobre el Ciclo del Servicio de Calidad y en Disney está integrado por cuatro elementos que son: un tema de servicio, estándares de servicio, entrega de sistemas e información y detalla de manera muy clara los elementos anteriores.

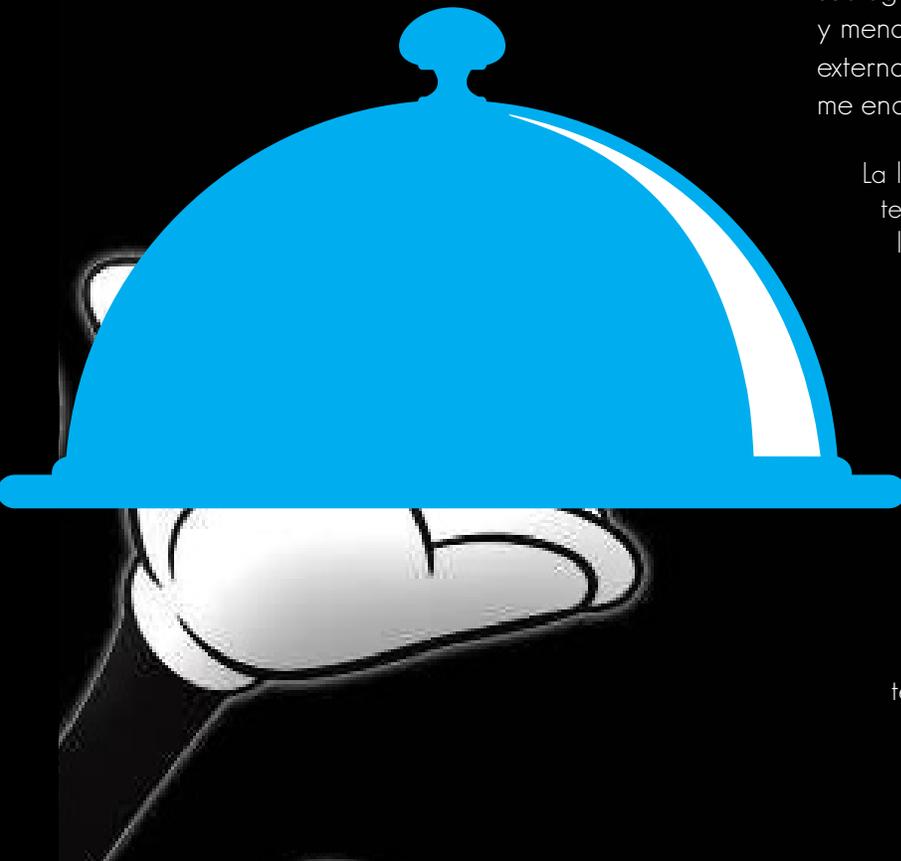
En relación al Ciclo del Servicio de Calidad, en la empresa para la cual laboro, aplicamos procesos similares solo que de manera no estandarizada, es decir, no contamos con un lineamiento que establezca los pasos a seguir para proceder objetivamente con un Ciclo de Servicio de Calidad. Esto, consecuentemente, trae muchos problemas para el Hotel donde trabajo ya que no se sigue una misma línea de atención y servicio a los huéspedes, sin embargo, con esto no quiero decir que el Hotel tiene un pésimo servicio, solo que hay demasiado desvío de esfuerzos y recursos al no contar con algo establecido que ayude a mejorar la atención que se les brinda a los huéspedes.

Lo anterior, representa para mí un reto debido a que veo una oportunidad de desarrollo en el área de atención y servicio a huéspedes. La lectura de este libro definitivamente me ha ayudado a tener un panorama más amplio y preciso sobre las diversas formas en que podemos conjuntar acciones encaminadas a dar un servicio de calidad a todas los huéspedes y clientes que el Hotel tiene.

Por sorprendente que parezca, el Hotel no cuenta con fraseologías para recibir, atender y despedir a los huéspedes y menos aún para atender llamadas telefónicas internas y externas, así que este ha sido el tema principal sobre el cual me encuentro trabajando.

La lectura de este libro mejoró el conocimiento previo que tenía sobre este rubro y aprendí también la manera en que los miembros del reparto trabajan sobre las atenciones de saludos, sonrisas y una actitud siempre dirigida a dar lo mejor de sí a un invitado cuando requieren de cierta información y aún cuando solo se trate de dar un "buenos días" o un "que le vaya bien".

Por otra parte, considero que en el mundo de los negocios, el tema del servicio al cliente cobra cada vez mayor importancia y esto se debe a que ya todas las empresas, sin importar el giro que tengan, finalmente también dan un servicio. Muchas empresas se centran en atender asuntos sobre como administrar, dirigir, controlar los recursos financieros, etc., y dejan a un lado el tema del servicio al cliente.



Todos, y en especial los directivos y dueños de empresas, debemos darnos cuenta de lo importante que es tener un cliente totalmente satisfecho y de lo mucho que esto repercute en la organización.

Para poder mantenerse y crecer en estos días, se debe cuidar al máximo el servicio al cliente, innovando y creando experiencias únicas para cada cliente. Toda empresa que no se centre en buscar como satisfacer a sus clientes irá poco a poco saliendo del mercado hasta el momento de desintegrarse. Hay que tener en cuenta que los clientes cada vez están más informados, exigen más y sobre todo analizan mucho la acción de comprar un producto o servicio, eligiendo a la empresa que además del producto o servicio esencial les de servicios suplementarios o valor agregado a lo requieren.

Aunado a lo que he mencionado, considero que el autor tiene razón en el planteamiento de su tema debido a que hoy por hoy las empresas se deben centrar en los clientes, así también como en la búsqueda de procesos que ayuden a los empleados y directivos de una organización a trabajar para que sus clientes no se sientan defraudados después de haber consumido algún producto o servicio. Sobre todo, las empresas que se dedican a los servicios, deben estar enfocadas al servicio, ya que como bien sabemos, los servicios generan incertidumbre y duda sobre la buena calidad que este servicio pueda tener, así que debemos apoyarnos en los elementos que ayudan a que los clientes reduzcan sus dudas sobre la buena o mala calidad de un servicio.

Tales elementos pueden ser las instalaciones, la presentación del personal, los actos previos al uso de un servicio, etc. , pero sobre todo, ya que tenemos al cliente con nosotros, debemos hacer que viva una experiencia única y que no pueda repetir o tener con la competencia, ya que esto es lo que distinguirá a la empresa de las demás.

Y bien, fungiendo como "abogado del diablo" comento que el autor de este libro no presenta las cuestiones problemáticas que toda empresa por muy buena que sea experimenta, sobre todo tratándose de una empresa donde el factor humano tiene mucho que ver. Resulta fácil decir que los recursos humanos son la clave del éxito de una empresa, sin embargo, el autor no plantea lo difícil que resulta trabajar con seres humanos, seres que cambian repentinamente y que se afectan también por factores ajenos a las cuestiones laborales, como pueden ser relaciones familiares, condiciones económicas, estilos de vida, etc. El autor menciona sobre la filosofía de vida que los miembros del reparto tienen en Disney, pero no habla sobre otras cuestiones importantes para



el buen desarrollo de un trabajo como lo es la remuneración que los empleados tienen y quizá pueda ser un causante de ciertos problemas que se presenten en esta compañía.

Por último, concluyo que actualmente el servicio al cliente es un tema de desarrollo para muchas empresas, un tema sobre el cual se debe hablar todos los días y en cada momento, un tema que debe ser priorizado por los directivos y propietarios de organizaciones, que sin importar el giro, centren sus esfuerzos en satisfacer a los clientes. Si nos enfocamos a cumplir siempre las expectativas de los clientes y a buscar el más allá de su satisfacción, la empresa se irá manteniendo y crecerá, contará con ventajas competitivas que ayudarán a que todos, clientes, empleados, directivos y accionistas ganen en todos los aspectos. Debemos comprender que todos estamos para servir y es a través del servicio como podremos sobresalir en muchos aspectos de nuestras vidas.



LAS AVES

Y EL CONSUMO

DEL

HUEVO

EN MESOAMÉRICA

MTRO. NOÉ CANO VARGAS¹

13

entro de la biodiversidad con que contaba Mesoamérica esta presente la fauna comestible, tal es el caso de venados, liebres, roedores, armadillo, jabalí, tortuga, pato, garza, paloma, ganso, codorniz, tortuga, rana, perro, guajolote, etc. Esta gran variedad de ejemplares cazados y capturados en las inmediaciones eran llevados a los mercados de las comunidades y ciudades prehispánicas para su consumo local, venta o intercambio por otro tipo de productos.





Las aves, *tototl* en náhuatl, eran un producto de interés para el comercio local y regional, en el *tequíamatl*, documento donde se llevaba el registro, la cuenta y calendarización de los impuestos que las diferentes provincias y pueblos debían entregar al imperio mexica, tiene contemplado como parte de sus contribuciones: las plumas de quetzal en sus diversas tonalidades, los cuerpos de aves -probablemente ligado a las aves cazadas y arte plumaria- y las aves vivas, para consumo de la población, de ellas se extraían plumas para la elaboración de atuendos, tocados y otras indumentarias (Sepúlveda y Herrera, agosto 2003).

Dentro de las cargas tributarias se encuentra la vestimenta y adornos militares elaborados con una gran variedad de plumas de aves, las plumas eran el adorno principal en el escudo y el tocado o penacho, entre los trajes guerreros destacan: *centecantlimomoyactli*, trajes con insignia de plumas desparramadas o esparcidas; *xihtototzímítl*, traje de guerrero con pluma de pájaro azul; *centecantlicuezalpatzactli*, traje de guerrero con insignia de armazón de plumas rojas.

Las aves presentes en la matrícula de tributos, como producto a pagar o como topónimo de las poblaciones tributarias permiten recopilar la gran diversidad de aves presentes en el territorio mesoamericano, específicamente en los actuales estados de México, Morelos, Guerrero, Chiapas, Oaxaca, Veracruz, Hidalgo y Puebla, tal es el caso de garzas blancas, águilas, guacamayas, colibríes, ánsares, chachalacas, chichicuilotes, palomas, gorriones, papagayos, tecolotes y guajolotes (anexo 1).

Aparte de las aves mencionadas también se mencionan a los cuervos y los zopilotes, estos últimos denominados auras o gallinas olorosas, a pesar de ser aves carroñeras también eran consumidas, así lo menciona Gonzalo Fernández de Oviedo, "Son de muy mala carne y peor sabor... y comen muchas suciedades y indios y animales muertos...". (En De Cárcer y Disdier, 1995, pág. 174).

En la lamina 23 de la *Matrícula de Tributos*, las provincias tributarias ubicadas en lo que hoy es Oaxaca, no hacen referencia de aves en su topónimo, sin embargo dentro de las contribuciones realizadas al imperio mexica se encuentran los de 2003, págs. 66, 70).

El guajolote, elemento indispensable en el proceso de sedentarización, están presentes en la vida del hombre americano desde el periodo preclásico como una fuente de proteína a la hora de comer por su carne y huevos, en las grandes ocasiones, su presencia se enmarca a diversas festividades donde preparaban la carne de guajolote bañada con mole o en tamales.

¹SOBRE EL AUTOR, es licenciado en Historia por la Ffy L de la Buap, así mismo es maestro en historia por el instituto de Ciencias Sociales y humanidades "Alfonso Vález Pliego" de la BUAP. Ha colaborado y publicado en diversos medios periodísticos y académicos tanto a nivel estatal como nacional. Es miembro activo en la coordinación académica de Óclesis A. C., y catedrático investigador en la Universidad del Valle de Puebla, Campus Puebla.



Miguel León Portilla refiere que la gran fiesta de los muertos denominada en el calendario mexica "hueymiccaihuitl" va ligada a la fiesta de los pochtecas, en ella se llevan a cabo sacrificios humanos, de aves y guajolotes. Este ejemplar, por ser un ave de carácter ritual, tenía un valor religioso y a la vez comercial, en el mercado de Tlatelolco existía un lugar específico para la venta de aves, el guajolote macho tenía un valor aproximado de 200 granos de cacao y la guajolote hembra 100 granos de cacao (Berdan, julio-agosto 2013, pág. 66).

Se desconocen de manera exacta las preparaciones a base de huevo, pero estas deben de estar ligadas a los métodos de preparación usados por los mesoamericanos, en el periodo posclásico, los mexicas elaboraban sus viandas: cocidas al vapor; en horno subterráneo, técnica denominada pib o barbacoa; en mixiote; hervido; en caldo de piedra, cocción realizada con piedras al rojo vivo; tatemado, que consistía en tostar el producto; asado a las brasas; asado o cocido al comal; y al rescoldo, brasas menudas resguardadas por cenizas para nivelar la temperatura del fuego (Barros & Buenrostro, noviembre 2002).

Por lo regular en los documentos prehispánico no se especifica el uso dado al huevo de las aves y del guajolote, sin embargo este debió de existir en algunas preparaciones específicas, el resultado podía ser huevos al vapor, mezclando masa con huevo para hacer tamales, huevos hervidos,

huevos asados a las brasas o en comal, huevos en molli o salsas, etc. En el Vocabulario en lengua castellana y mexicana y mexicana y castellana, Alonso de Molina refiere el termino totoltehtlacalli como tortilla de huevos. (Sugiura & González de la Vara, 1996)

No se descarta que en la meseta central y en la región maya se consumiera de manera esporádica el huevo frito, pero la fritura no es nombrada dentro de sus técnicas de preparación, sin embargo se conocen algunos términos náhuatl que hacen referencia al uso de manteca como: Cecéyotl-mazácelt, manteca de animal y Tlatzoyonilli, cosa frita. Por su parte los mayas también contaban con manteca, pues como menciona fray Diego de Landa "... hay muchos manatés en la costa entre Campeche y la Desconocida, de los cuales allende del mucho pescado o carne que tiene, hacen mucha manteca y es excelente para guisar de comer...". (Barros & Buenrostro, noviembre 2002).

León Cázares menciona que en el área maya el consumo de caza mayor era destinado para la clase alta, en cambio la clase baja tenía por costumbre consumir lo cosechado en la milpa, frutas, huevos y en ocasiones pescado y piezas de caza menor, ejemplo de ello es una preparación prehispánica del actual estado de Campeche denominada papadzul, en donde el huevo se cuece, se pela, se pica finamente y se le pone sal (Barros & Buenrostro, noviembre 2002, págs. 13-14).

En las ferias y mercados interregionales se vendían "...plumas de quetzal y guacamaya, caparazones de tortuga, miel y cera de abeja, carne de venado, faisán, pavo

Referencia

[Imagen de penacho], recuperada de: <http://www.veves.com/promosjew.php?wVarID=483>

[Imagen de quetzal], recuperada de: <http://chihuahuanoticias.com/?p=63554>

[les decir, guajolote], conejo, manatí, huevos de aves" (Attolini Lecón, julio-agosto 2013, pág. 51), mercancías que se trasportaban a Mesoamérica provenientes de Guatemala, Belice, Costa Rica y Panamá.

Fray Diego de Landa hace referencia a la gran diversidad de aves de monte y domesticas existentes en la tierra de los mayas: pavos, perdices, codornices, hocofaisanes y cojolites. Los usos que les daban a las aves incluía sus huevos, Landa mención que "A todas las [aves] grandes matan los indios, en los árboles, con flechas, y a todas les hurtan los huevos y los sacan sus gallinas, y se crían muy domesticas", otro aspecto que aborda en sus escritos es su uso en la cocina, ejemplo de ello es la elaboración de "...manjares especiales a base de maíz para las celebraciones religiosas, como "pan hecho con yemas de huevo" o con corazones de venado y "empanadas de codornices" (León Cázares, noviembre-diciembre 1997, págs. 34,36).

En el libro *Apuntes para la Historia de la Transcultura Indoespañola* se hace mención que en la región andina los indígenas nombraban a la gallina Gualpa y al huevo lo nombran Ronto, para nombrar el huevo de un tipo específico de ave nombran conjuntamente el huevo seguido del nombre del ave.

En Mesoamérica a los huevos de ave se les nombra en náhuatl *totótetl*, pero este tipo de huevos no eran los únicos que se consumían, también los había de iguana,

de tortuga, y de cangrejo herradura o cacerolita de mar, que mide aproximadamente longitud, llamado por los mayas mex, su nombre científico es *Limulus polyphemus*, su reproducción se lleva a cabo en primavera o verano momento que se ocupaba para la recolección de los huevos, actualmente esta es una especie endémica de México que se encuentran en peligro de extinción, esta registrada en los litorales de Campeche, Yucatán y Quintana Roo (León Cázares, noviembre-diciembre 1997) (Ortiz & León & Rosas Correa, s.f.).

A fin de cuentas, el consumo de huevo en Mesoamérica está restringido por la pocas aves domesticadas o criadas en cautiverio, privilegio de las sociedades que han desarrollado a plenitud las actividades agrícolas y ganaderas lo que les provee excedentes para el consumo y desarrollo de productos terciarios, tal es el caso los huevos, la mayor parte de los huevos que consumen los amerindios se obtienen mediante la caza y la recolección, actividad que se practicaba todo el año, aunque también había fechas específicas.

En el *tonalamatl* o libro de los días, estaban estipuladas las actividades a desarrollar en cada periodo, la temporada de caza y pesca iniciaba en otoño, en el doceavo mes denominado *Pachtontli* "Pequeño Heno" o *Teotlaco* "Llegada de dios", era cuando *Tezcatlipoca* adoptaba la forma de *Tlamatzinco* y *Mixcoatl*, patrones de la cacería y el pulque, según Fray Bernardino de Sahagún el mes abarcaba del 22 de septiembre al 11 de octubre, *Torquemada* refiere que esta actividad coincide con la llegada de las primeras aves migratorias quienes eran cazadas en los campos de cultivo por las semillas o residuos de granos dejados (Carrasco, 2009).

La temporada de caza proseguía en la veintena *HueyPachtli* "Gran heno" o *Tepeilhuitl*, con las cosechas y los primeros fríos de invierno entre el 12 y el 31 de octubre, había fiestas dedicadas a las montañas más importantes, la comida de temporada era guisado de perro y guajolote; y en el catorceavo mes denominado *Quechollí* o "Flamenco" del 1 al 20 de noviembre llegaban las aves migratorias procedentes del norte del continente: garzas, patos, gansos, cisnes, y aves menores, era el tiempo de caza oficial; en diciembre se hacía la fiesta a *Camaxtli*, dios de los cazadores con una batida de caza, los sacrificios consistía en ejemplares de caza mayor y menor, el alimento de temporada era todo tipo de carne incluyendo las aves migratorias, entre los mayas la ave esperada era el flamenco.

Yoko Sugiura y Fernán González (1996) refieren que el valor de la caza excedía al de los animales domesticados, debido a las pocas ejemplares reproducidos en cautiverio y domesticados, tal es el caso del perro, guajolote, chachalacas y los conejos, a tal grado que hay territorios destinados a esta actividad y cuya protección era causa de continuos enfrentamientos entre poblaciones, tal es el caso de pobladores de *Xaltocan*, por el derecho a cazar codornices en el cerro de *Sultepec*.

Es probable que a finales de otoño y todo el invierno la caza de aves les redituara la obtención de huevos de diversas aves en los mares, lagos, lagunas, selvas y bosques, donde estas aves permanecían porque las condiciones climáticas del territorio les permitían establecerse. A finales de enero, después de la emigración de las aves a su lugar de origen, la caza se reduce, se hacía una ceremonia para despedir a *Camaxtli*, y con esto se retornaba al consumo de huevo de los ejemplares presentes en el territorio y de las aves domesticadas entre las que destacan: la guacamaya roja, el pericos, el ceniztli y la que se lleva las palmas de oro, la gallina de tierra o guajolote.





EL GARUM

SALSA CON POTENCIAL PARA LA INVESTIGACIÓN Y DIFUSIÓN DE LA GASTRONOMÍA Y EL TURISMO

LIC. MAURICIO PIÑÓN VARGAS¹

LIC. KARINA ANTONIO PÉREZ²



17

El garum es una salsa milenaria, la cual ha sido objeto de mucha investigación ya que se cuenta con numerosos vestigios arqueológicos, ya sean edificios, ánforas y fábricas las cuales tuvieron relación directa con su producción y comercialización; al mismo tiempo gracias a la documentación y relatos que hablan sobre la salsa se puede tener un antecedente sobre las diferentes formas de preparación, su implicación dentro del contexto social y comercial, al mismo tiempo su ruptura en su preparación hasta nuestros tiempos.

Por lo anterior, se le considera a esta salsa como un elemento potencialmente importante para su investigación pero al mismo tiempo como un elemento relevante para ser considerado y poder crear productos turísticos donde la cultura, la tradición, la historia, el entretenimiento, la identidad cultural se conjuntan para ser disfrutados. En el presente artículo se presenta un recopilatorio de las investigaciones existentes sobre el garum, así mismo sobre la importancia de los productos turísticos y diferentes alternativas que se muestran para reproducir nuevamente el garum como producto turístico.



“ Si la comida tiene un sabor demasiado blando, hay que poner garum. ”

Una de las preparaciones más duraderas y que a la vez fue una de las más importantes dentro de la historia de la gastronomía romana antigua fue la salsa llamada garum. Esta salsa, hecha a base de vísceras de pescado maceradas, aceite, hierbas y especias, servía para realzar los sabores de los platos.

Es por ello que había un dicho romano que decía:

Pero si la preparación está muy salada un poco de miel no le caería mal. Con este dicho se puede notar cual fue la importancia de la miel y de las salsas fuertes como el garum o el vinagre para sazonar las preparaciones culinarias, de acuerdo con lo escrito por Capatti y Montanari (1999)

ORIGEN

La salsa de garum, es una salsa milenaria la cual fue utilizada por un respetable número de culturas antiguas y que era un verdadero producto de intercambio, comercialización y status, por lo que es importante conocer su origen.

De acuerdo con Moreno y Abad (1971), la pesca ha constituido, desde siempre, uno de los principales recursos alimenticios del hombre. En un principio, sólo podrían beneficiarse de ella los pobladores de las costas de los mares y de las orillas de los ríos y los lagos, ya que el pescado no resiste, sin descomponerse, un transporte demasiado largo.

Revisando el trabajo con Bolens (1991), la palabra garum, es el resultado de la transformación de palabras fenicias, griegas y romanas como lo son garo, garos, garón, entre otras.

El garum no es descrito solamente como una salsa o una pasta, sino que de igual manera denota a una salsa con propiedades nutritivas, medicinales o aperitivas.

Para la elaboración del garum, fue necesaria una fuerte industria pesquera, como fuente de la materia prima, para lo cual la pesca desde la antigüedad ha sido uno de los recursos más importantes del ser humano, ya que de él se

podieron obtener proteínas de alta calidad y de especial aprecio para la población, así mismo como algas, sal, grasa de diversos animales y una diversidad de productos que le merecieron en la lengua francesa a los productos obtenidos del mismo como “fruits de mere”, frutos del mar.

Para poder permitir que los productos estuvieran siempre disponibles en cualquier época del año, el ser humano, descubrió, estudió y perfeccionó diversos métodos de conservación, como la deshidratación, concentración, cambio de ph por frío en tiempos más recientes entre otros, sin embargo en tiempos pasados y especialmente para la conservación del pescado, la deshidratación por sal, fue la elegida.

Para la realización de la salazón de los pescados, primero se debía de haber construido la tecnología relacionada con la obtención de la sal a través de las salinas, es decir, construir sistemas conectados al mar para la obtención de agua marina y mediante la evaporación de la misma poder obtener tan preciado producto.

Este hecho se puede comprobar en distintos lugares del mediterráneo ya que existen vestigios de lo que constituyeron los complejos destinados a la obtención de la sal, siendo los primeros en la realización de las salinas la cultura Fenicia, continuando con los Griegos, Romanos y heredando a las culturas más contemporáneas.

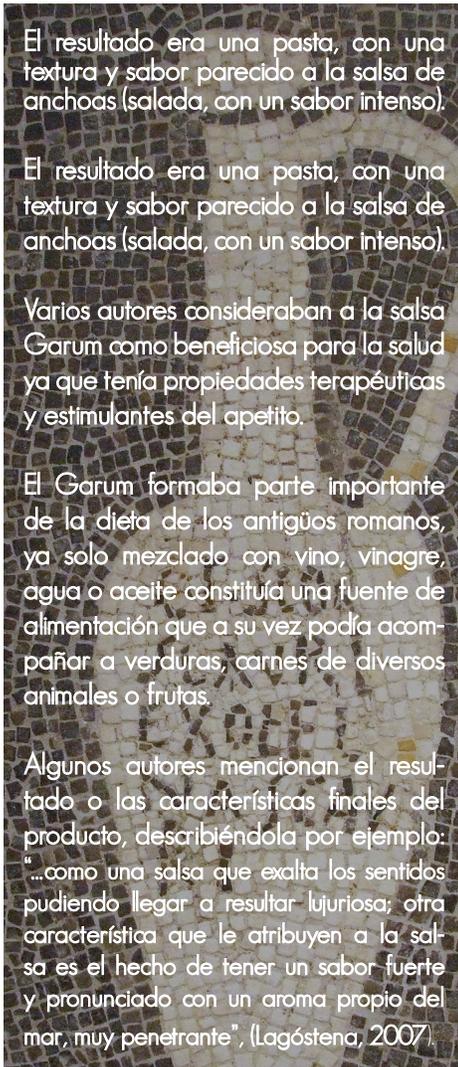
La salazón se realizaba destripando a los pescados, siendo posteriormente cortados en triángulos o cubos, colocados posteriormente en morteros con una cantidad equivalente de sal para permitir una maceración de 20 días. Pasando este tiempo el producto se colocaba en ánforas con tapón de barro para poder transportarlo.

Con esta descripción se puede entender el proceso de conservación del pescado y al mismo tiempo se entiende el proceder de la materia prima básica para la realización del garum, es decir, los desechos de los pescados que se utilizaban para ser sometidos a la deshidratación por sal.



1 SOBRE EL AUTOR egresado del Instituto Culinario de México en el año 2002, ha realizado diversos estudios en el área del servicio, artes de la mesa y mercadería en países como Bélgica y el Principado de Mónaco. Doctorando por la Universidad de Málaga en el programa de Investigación e Innovación Educativa. Actualmente asesor de la Licenciatura en Gastronomía de la Universidad del Valle de Puebla.

2 SOBRE EL AUTOR estudió en la Universidad del Valle de Puebla la licenciatura en administración turística, trabajando principalmente en la hotelería en el estado de Oaxaca obteniendo importante experiencia en este ramo y así mismo afinando y cooperando en la evolución y perfeccionamiento de ésta área en el Estado de Oaxaca. Asesora en la Licenciatura en Gastronomía de la misma institución desde el año 2012.



El resultado era una pasta, con una textura y sabor parecido a la salsa de anchoas (salada, con un sabor intenso).

El resultado era una pasta, con una textura y sabor parecido a la salsa de anchoas (salada, con un sabor intenso).

Varios autores consideraban a la salsa Garum como beneficiosa para la salud ya que tenía propiedades terapéuticas y estimulantes del apetito.

El Garum formaba parte importante de la dieta de los antiguos romanos, ya solo mezclado con vino, vinagre, agua o aceite constituía una fuente de alimentación que a su vez podía acompañar a verduras, carnes de diversos animales o frutas.

Algunos autores mencionan el resultado o las características finales del producto, describiéndola por ejemplo: "...como una salsa que exalta los sentidos pudiendo llegar a resultar lujuriosa; otra característica que le atribuyen a la salsa es el hecho de tener un sabor fuerte y pronunciado con un aroma propio del mar, muy penetrante", (Lagóstena, 2007).

Otra referencia sobre el sabor y las características de la salsa la proporciona Almagro (1991) que describe:

"El garum sabemos que se tomaba no sólo como acompañamiento y condimento de pescado y carnes, sino también solía beberse sólo como un brebaje saludable y apetecible para abrir el apetito y como aperitivo, pues daba vitalidad y estimulaba al bebedor. Así mismo, podía tomarse también mezclado con vino, aceite, vinagre o agua, dando lugar a varios tipos de bebidas diferentes, de sabores diversos y muy apreciados."

Lo anterior habla sobre la versatilidad de la salsa, ya que al momento de que está en la mesa, era adaptable a los gustos y posibilidades de las personas que las estaban consumiendo, pudiéndole añadir diversos condimentos extras para hacerla más gustosa, más líquida, más espesa lo

que la hace, una salsa verdaderamente versátil, ya que aparte de los sabores diferentes se podía utilizar tanto en pescados y carnes rojas.

Otra descripción sobre la elaboración y preparación del garum la realiza Bolens (1991), que describe una variedad de la salsa cocida a la cual se le añaden una variedad de especias y hierbas como anís, menta, laurel, hinojo, lo cual hace de este producto diferente ya que de encontrar una preparación "en crudo" esta referencia habla de un producto elaborado en "simmer".

En esa descripción de preparación del garum, se elimina el procedimiento de evaporación al sol, siendo remplazado por la cocción y particularmente se añaden una gran cantidad de hierbas que le otorgan a esta receta características particulares.

Así mismo, en algunos textos se describe ciertos consejos para la utilización de la salsa teniendo como ejemplo: "El pescado, tanto el salado como el fresco, no se lavará con agua, porque lo echa a perder, ni se macerará en agua salada, porque también se echa a perder y se corrompe", (Bolens, 1991).

El garum servía así mismo como ingrediente para la realización de otras recetas, como la encontrada de Ibn Razîn, que se describe a continuación:

- Obtener las mejores partes de un cordero y colocarlas dentro de una marmita de acero. Agregar agua, sal marina, pimienta, cilantro seco, cebollas picadas, aceite y la cantidad deseada de garum.
- Cocinas hasta que las piezas de cordero estén bien cocidas, pudiendo añadir a la preparación unos filamentos de azafrán para aportarle color y sabor adicional.
- Sacar los pedazos de cordero de la cocción y meterlos al horno hasta que se encuentren bien dorados. Dejarlos enfriar un poco y comerlos

REFERENCIAS

Los productos alimenticios como ha pasado desde el inicio de los tiempos hasta la actualidad, han servido como fuente de inspiración para relatos, cuentos, pinturas, dibujos, recetas y otros elementos donde se refleja su esencia, su importancia y su relación con el contexto histórico donde se consumían o producían.

Es así que actualmente se pueden contar con referencias del garum, no solamente literarias, sino en dibujos, mosaicos, ánforas y otros elementos que son importantes de describir para poder tener un contexto más a fondo del papel que jugaba en las distintas culturas que hicieron del garum parte de su vida.

La salsa en la sociedad romana gozaba de una reputación de finura, ya que las mejores salsas eran productos de lujo, que solamente podían ser adquiridas por las clases más pudientes, aunque se podían encontrar salsas de este tipo para diferentes presupuestos, como lo afirma Lagóstena (2007).

Un manuscrito del siglo IX, de acuerdo con Bolens (1991), describe una variedad de garum cocido el cual se le adiciona anís, y posteriormente se le añaden hierbas como son menta, hinojo, laurel, salvia, entre otras hierbas. Después de este procedimiento la salsa debe de ser cocido nuevamente a fuego bajo y al final de la cocción se le sube la temperatura para terminar agregando la salsa dentro de envases cerrados.

Inclusive la salsa de garum, tenía en la antigüedad, una especie de denominación de origen controlada, ya que como designa, Etienne (1991), Existía el garum de Pompeya; o referentes a una ideología religiosa como es el caso de garum castum referido al garum utilizado por los judíos.





GARUM COMO PRODUCTO TURÍSTICO

Actualmente se ha intentado reproducir y producir la salsa Garum en varios laboratorios, con base a los textos que la describen y así mismo con los restos encontrados dentro de ánforas de muchos sitios arqueológicos del mediterráneo europeo, de ésta manera se ha intentado activar y recordar uno de los productos y salsas más emblemáticas de las culturas clásicas.

Solo por citar un ejemplo en Cádiz, España se encuentran trabajando en la reproducción de una salsa muy parecida, utilizando vísceras, realizando los fermentos, obteniendo una réplica casi exacta de la salsa, con su penetrante aroma y sus peculiares características.

Se ha tomado en cuenta que muchos de los sabores de la antigüedad no se encuentran vigentes, tal es el caso de la gastronomía medieval europea, donde la combinación de hierbas, especias, contrastando sabores dulces y salados al mismo tiempo, resulta poco atractiva y apetecible de acuerdo con observaciones realizadas en el gusto europeo (español) y el mexicano.

Otro caso es el de la salsa tailandesa de pescado, con un sabor, ácido, profundo a mar, resulta contrastante nuevamente con el gusto Español y Mexicano, por observaciones en algunos restaurantes, reuniones y en sondeo realizado en ambos sitios.

Por lo anterior, se ha pensado en realizar una salsa de pescado con características, procedimiento y textura parecidos a las descritas en los diversos textos consultados y al mismo tiempo que se asemeje a los gustos actuales y focales de México y España.

Se ha tomado de referencia, por tanto de la creación de un producto turístico en base a esta salsa milenaria. Un producto turístico que de acuerdo con González y Ramón (2006), "se concibe como un conglomerado de atributos tangibles e intangibles que confluyen en un espacio local". En segundo, es transformado y articulados por el turista, cuyo talante es estar en correspondencia con la evolución de la conciencia humana, donde la necesidad es la del perfeccionamiento y refinamiento humano. Tercero, los productos turísticos deben desarrollarse para insertarse en un mercado globalizado y muy competitivo. Conceptuación del producto turístico: dar sentido al concepto para su gestión.

El turismo actualmente se encuentra en un periodo de transición, donde el turismo de sol y playa que requieren los turistas se van adaptando hacia sus gustos y necesidades dejando de lado las tradiciones y costumbres locales.

La nueva tendencia es la creación de productos turísticos para ofrecer al nuevo turista espacios, costumbres, tradiciones, experiencias y emociones las cuales les permitan



CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

El garum es una salsa milenaria conocida gracias a las diferentes fuentes de información que nos dan la posibilidad de tener una idea muy clara sobre su proceso de elaboración y al mismo tiempo de sus diversos sabores y formas de conservación y comercialización.

Numerosas ciudades europeas, dedicadas a la elaboración de la salsa, destinaron extensiones importantes de terreno a la creación de entornos para la elaboración de productos del mar y así mismo para la elaboración del garum.

La salsa como tal está realizada con diversidad de productos del mar, hierbas, condimentos y confeccionada desde el hervido hasta la evaporación por el sol, pero siempre obteniendo un mismo resultado, una salsa gustosa que de élite para las sociedades que la llegaron a consumir.

El garum como tal puede ser utilizado como un elemento complementario a la diversidad de atractivos turísticos, que permite al viajero acercarse a la cultura local y participe en la misma y se atreva a degustarla y divertirse al mismo tiempo.

La adaptación de la salsa garum, con los gustos, ingredientes y reglamentaciones locales, permite que sea un producto seguro para su consumo.

Las rutas gastronómicas se valen de este tipo de elementos, pequeños productos o subproductos de los ingredientes locales para diversificar las rutas, por lo cual el garum podría complementar rutas gastronómicas de la zona en las que se visiten, zonas arqueológicas, salinas u otro tipo de lugares de la región.

La inclusión de más productos locales llevados a las rutas gastronómicas de la región podría ayudar a complementar a las mismas y volverlas más atractivas, fomentando el conocimiento y otras actividades innovadoras que busca el turista actual.

interactuar con el entorno de una forma segura, óptima y que permita, en ciertos casos, adentrarse con los habitantes o con la cultura misma.

Se deja atrás el adaptar los productos a los gustos de los turistas, por proponer productos con base local que sean accesibles y atractivos.

Una tendencia importante de resaltar es el turismo temático, especialmente el desarrollado con temas gastronómicos, en los cuales se utilizan los procesos de producción de las materias primas, su cosecha o recolecta, su transformación y procesamiento, hasta llegar a los alimentos y bebidas listos para consumir, con toques de las costumbres y tradiciones que las envuelven para que el turista pueda disfrutar de la experiencia completa.

REFERENCIAS

- Almagro, M. (1991). *La alimentación de la antigua Baria en época romana y prerromana*. Gerión: Revista de Historia Antigua, (Anejo III).
- Bolens, L. (1991). *Le garum en al-Andalus, un feu au fond des mers*. Gerión: Revista de Historia Antigua, (Anejo III).
- Capatti, A., & Montanari, M. (1999). *Italian cuisine*. New York: Columbia University Press.
- Elias, L. (2006). *El turismo del vino, otra experiencia de ocio*. Bilbao: Deusto.
- Etienne, R. (1991). *Le garum a la mode de Scaurus*. Gerión: Revista de Historia Antigua, (Anejo III).
- Getz, D. (2000). *Explore wine tourism, management, development and destinatiois*. New York: Cognizant Communication Corporation.
- González, F., & Ramón, J. (2006). *Conceptualización del producto turístico: dar sentido al concepto para su gestión*. Revista de investigación y marketing, 42-48.
- [Imagen de peces en mosaico], recuperado de: <http://www.ladolcevitacooking.com/bm-content/uploads/2012/11/pompeii-mosaic-fish.jpg>
- [Imagen de jarrón en mosaicos], recuperado de: <http://www.wnpr.org/blogs/thesalt/2013/10/26/240237774/fish-sauce-an-ancient-roman-condiment-rises-again>
- [Imagen de salsa], recuperado de: <http://www.regmurcia.com/servlet/s.S?sit=a.55,c.373,m.1871&r=ReP-3833-DETALLREPORTAJESPADRE>
- [Imagen de tenedor], recuperado de: <http://www.wandalucia.org/es/rutas/tipos/rutas-gastronomicas>
- Lagóstena, L. (2007). *Sobre la elaboración del garum y otros productos piscícolas en las costas Béticas*. Mainake, XXIX, 273-289.
- Moreno, A., & Abad, L. (1971). *Aportaciones al estudio de la pesca en la antigüedad*. Habis, (2), 209-221.

