

lxmati

Observatorio Organizacional
Investigación y Experiencia Profesional

ISSN 2683-197X



NUEVA ÉPOCA

Año 8, No. 13

Septiembre - Diciembre 2022



UVP

UNIVERSIDAD
DEL VALLE DE PUEBLA

IXMATI

Observatorio Organizacional
Investigación y Experiencia Profesional

IXMATI, año 8, No. 13, septiembre - diciembre 2022, es una Publicación cuatrimestral editada por la Universidad del Valle de Puebla S.C., Calle 3 sur # 5759, Col. El Cerrito. CP. 72440, Puebla, Puebla, Tel. (222) 26-69-488, <www.uvp.mx>. Editoras Responsables: Dra. María Hortensia Irma Lozano e Islas y Mtra. Irma Higinia Illescas Lozano. Reserva de Derechos al Uso Exclusivo No. 04-2018-012416285800-203, ISSN: 2683-197X, ambos otorgados por el Instituto Nacional de Derechos de Autor. Responsable de la última actualización de este Número, Coordinación Editorial y de Publicaciones, Dr. Mauricio Piñón Vargas, Calle 3 sur # 5759, Col. El Cerrito. CP. 72440, Puebla, Puebla, Tel. (222) 26-69-488 ext. 798, fecha de última modificación 1 de agosto de 2022.

Las posturas expresadas por los autores no necesariamente reflejan las posturas de la Universidad del Valle de Puebla, de su Coordinación de Editorial y de Publicaciones, de las editoras responsables del staff editorial involucrado en la edición de la revista.

Se autoriza la reproducción total o parcial de los contenidos de la presente publicación, siempre y cuando se acredite adecuadamente el origen de estos.

Cualquier carta dirigida al editor debe enviarse al correo coord.editorial@uvp.mx.

IXMATI

Observatorio Organizacional
Investigación y Experiencia Profesional





DIRECTORIO

Presidente de la Junta de Gobierno
Mtro. Jaime Illescas López

Rectora
Dra. María Hortensia Irma Lozano e Islas

Director de la División de Negocios, Hospitalidad y Ciencias
Sociales
Lic. Melissa Antonio Jiménez

Director de Posgrados, Educación Continua, Virtual y
Abierta
Mtro. Salvador Cervantes Cajica

Editoras Responsables
Dra. María Hortensia Irma Lozano e Islas
Mtra. Irma Higinia Illescas Lozano

Coordinador Editorial
Dr. Mauricio Piñón Vargas

Diseño Editorial
Mtra. Gabriela Arias Limón

A vertical black line runs down the left side of the page, with a solid black circle positioned at approximately the middle of the page.

Comité Editorial

Melissa Antonio Jiménez
Universidad del Valle de Puebla

Brenda Marlén Bello Briones
Universidad del Valle de Puebla

Agustín Cantó Paredes
Universidad del Valle de Puebla

Claudia Soledad Cruz Acevedo
Universidad del Valle de Puebla

Ana Flor Magallón Martín
Universidad del Valle de Puebla

José Armando Sánchez Hernández
Universidad del Valle de Puebla

Tomás Vásquez Torres
Universidad del Valle de Puebla



COMITÉ CIENTÍFICO

Dra. Blanca Azalia López Hernández
Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo

Dra. Aura Paulina Flores Barrera
Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo

Dra. Teresa de Jesús Vargas Vega
Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo

Mtro. Jair Emmanuel Onofre Sánchez
Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo

Dra. Karla Coré Moreno Cortés
Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla

Lic. Sandra Téllez Medellín
Universidad Autónoma del Estado de México

Mtro. Rafael Enrique Meneses López
Instituto Campechano

Dra. Christian Karel Salgado Vargas
Universidad Autónoma del Estado de México

Dr. Victor Manuel López Guevara
Colegio de Tlaxcala

Dra. Arlene Cerón Islas
Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo



Mtra. Mariana Betzaidet Cortés Sánchez

Poder Judicial del Estado de Puebla

Mtro. Edgar Eglón Mendoza Dorantes

Universidad Alvar

Mtra. Adoración Águila García

Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla

Dr. Emigdio Larios Gómez

Benemérita Universidad Autónoma del Estado de Puebla

Mtro. Óscar Martínez Zavala

Gobierno del Estado de Puebla



CONTENIDO

La Importancia de la Gestión de Eventos **13**
para la Calidad y la Competitividad del
Turismo de Reuniones

Bizáa D´Xima, Platillo Típico de la **32**
Gastronomía Zapoteca del Istmo de
Tehuantepec, Oaxaca

Editorial

Bienvenidos al último número de la revista Ixmati del año 2022, que pertenece al periodo comprendido entre septiembre- diciembre de 2022.

En este número les presentamos dos interesantes artículos del área de la hospitalidad, específicamente sobre turismo y gastronomía.

En el primer artículo les presentamos una revisión de gestión de eventos para el turismo de reuniones.

Antes de la pandemia de COVID-19, una de las vocaciones turísticas que se desarrollaban exitosamente en algunas ciudades del país, que no tienen atractivos naturales, se dedicaban al turismo cultural y a un turismo muy especializado: el turismo de reuniones.

El turismo de reuniones, se define como el desplazamiento de personas a un punto específico para asistir a ciertas actividades en un periodo variable entre 3 y 7 días, que no son espectáculos y que generalmente tienen que ver con una disciplina o profesión.

Para la realización de este tipo de eventos, los entornos deben de contar con ciertas particularidades como son vías de comunicación, transportación, servicios de hospedaje y alimentación, así como espacios amplios y adecuados para albergar a una gran cantidad de personas que asisten a los eventos.

La ciudad de Puebla tiene un perfil justamente de este tipo de turismo, teniendo el Centro de Convenciones, el Centro Expositor, el Centro Cultural Universitario como lugares principales para el turismo de convenciones, sin dejar de lado los espacios destinados para este tipo de actividades en todos los hoteles que se encuentran en la ciudad y a sus alrededores.

Para la celebración de este tipo de actividades son necesarias una diversidad de elementos, tanto físicos como de organización, que es justamente este último elemento, en el cual se basa el artículo presentado.

Como segundo artículo, tenemos la recopilación de un platillo zapoteca ancestral: Bizáa d´Xima. Este platillo a grandes rasgos es una sopa la cual no está registrada en los libros de cocina, en los recopilatorios gastronómicos y es muy escasa la información que se puede encontrar sobre de él.

Una de las actividades que realizan los profesionales de la gastronomía, aparte de la creación de platillos novedosos, saludables en entornos mágicos para crear experiencias gustativas únicas para sus comensales, es justamente el registro de platillos típicos y emblemáticos con el fin de evitar su pérdida y mantenerlos para futuras generaciones, como acción de salvaguarda que marca la UNESCO.

Uno de esos platillos es justamente el que se presenta en este artículo, que es elaborado por una pequeña cantidad de personas en Juchitán de Zaragoza, en el Estado de Oaxaca, que conjunta historia, tradición e ingredientes originales que lo hacen único y digno de ser registrado.

Por todo lo anterior los aliento a realizar esta lectura profunda del presente número de la revista Ixmati, que les permitirá conocer sobre este interesante platillo y al mismo tiempo profundizar sobre la gestión de eventos en el turismo de reuniones.

Muy buena lectura

La Editorial

ARTÍCULO DE REVISIÓN

LA IMPORTANCIA DE LA GESTIÓN DE EVENTOS
PARA LA CALIDAD Y LA COMPETITIVIDAD DEL
TURISMO DE REUNIONES

THE IMPORTANCE OF EVENT MANAGEMENT
FOR THE QUALITY AND COMPETITIVENESS OF
MEETING TOURISM

ARTÍCULO DE REVISIÓN

Chulim, Miguel¹

Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo

miguel_chulim7307@uaeh.edu.mx

ORCID: 0000-0003-2533-4595

Flores, Aura Paulina²

Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo

aurap@uaeh.edu.mx

ORCID: 0000-0002-6906-2299

Méndez, Dumá³

Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo

duma_mendez8296@uaeh.edu.mx

ORCID: 0000-0002-0155-0632

Fecha de recepción: 1 de noviembre de 2022. Fecha de aceptación: 15 de noviembre de 2022. Fecha de publicación: 15 de diciembre de 2022.

Reseña Autor ¹

Maestrante de Gestión de eventos, banquetes, grupos y convenciones por parte del Instituto Suizo de Gastronomía y Hotelería en el Estado de Puebla, Especialista en Servicio y Bebidas por parte de la Fundación Turquoise. Licenciado en Gastronomía. Profesor-Investigador de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, del Área Académica de Turismo del Instituto de Ciencias Económico Administrativas, Grupo de investigación: Gastronomía.

Reseña de Autor ²

Doctora en Ciencias Administrativas por la Universidad Autónoma de Tlaxcala, Maestra en Alta Dirección de Hoteles y Restaurantes por parte del Instituto Suizo de Gastronomía y Hotelería en el Estado de Puebla, Licenciatura en Gastronomía egresada del Instituto Culinario de México también ubicado en la Ciudad de Puebla. Profesora-Investigadora de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, del Área Académica de Turismo del Instituto de Ciencias Económico Administrativas, Grupo de investigación: Gastronomía. Publicaciones: Los sistemas de información como factor determinante de la competitividad de la Pyme de la industria restaurantera en el Estado de Hidalgo. Impacto de la planeación estratégica en la competitividad en la Industria Restaurantera Hidalguense, European Academy of Management and Business Economics. En el 2022 ganadora del Primer Lugar en Tesis Doctoral del Trigésimo Séptimo Premio Nacional de Zona 5 Centro Sur de la Asociación Nacional de Facultades y Escuelas de Contaduría y Administración

(ANFECA) a través de la Coordinación Nacional Investigación con la Tesis “Análisis de la competitividad para las PYMEs de la Industria Restaurantera. Caso Hidalgo”.

Reseña de Autor ³

Profesor Investigador de Tiempo Completo de la Licenciatura en Gastronomía de la UAEH. Ha sido ponente en el IV Congreso Internacional en Ciencias Económico Administrativas y II Congreso Internacional de Investigación sobre Pequeña y Mediana Empresa del ICSB México. Gestión en la Logística del Curso de Inducción para los alumnos de nuevo ingreso del Instituto de Ciencias Económico Administrativas (ICEA).

Resumen

Dentro de esta revisión artículo de revisión se aborda la industria de los eventos y el gran reto que tienen frente a la recuperación económica y frente a ellos el desarrollo de las actividades superando las expectativas del cliente, pero sobre todo administrando de manera adecuada los recursos con una buena planeación y gestión con la finalidad de buscar la competitividad. Se realizó una revisión de la literatura para enmarcar las fases importantes en la planeación y gestión de eventos para poder esquematizar los pasos más importantes y así buscar la calidad en el servicio, satisfacción de los clientes y el buen manejo de los recursos.

Palabras clave: Organización y gestión, Servicios, Organización, Competitividad, Administración.

Abstract

This review article, the events industry is addressed and the great challenge they face in the face of economic recovery and in front of them the development of activities exceeding customer expectations, but above all by properly managing resources with good planning and management in order to seek competitiveness. A review of the literature was carried out to frame the important phases in the planning and management of events in order to outline the most important steps and thus seek quality in service, customer satisfaction and good management of resources.

Keywords: Organization and management, Services, Organization, Competitiveness, Management.

Introducción

La Industria turística a nivel mundial fue afectada severamente por la crisis que provocó la pandemia de COVID 19, y en la mayoría de las economías el turismo juega un papel importante y tuvieron caídas en la recepción de turistas internacionales de entre el 55.6% en el caso de Francia, en México también se registró una reducción del 46.1% y, aun así, avanzó cuatro lugares en el ranking internacional. México y de acuerdo con la Organización Mundial del Turismo [OMT] lo clasificó como uno de los más vulnerables ya que con el Producto Interno Bruto [PIB], participa con el 8.5%, y de acuerdo con el seguimiento de vulnerabilidad realizado por esta misma organización México fue uno de los menos afectados en su desempeño turístico en comparación con otros países (SECTUR, 2022).

Dentro de la innovación en la promoción turística de este sector, se habla de estrategias de fortalecimiento en la parte del Turismo de Reuniones, y en este trabajo que se desarrolla es importante poder visualizar el impacto de estas actividades con el enfoque de eventos, grupos, banquetes y convenciones, y en este marco SECTUR ha dado una gran promoción haciendo uso de estas estrategias para la promoción desde la parte de Tianguis Turísticos, Pabellón de Pueblos Mágicos en la FEMEX 2021, Congresos enfocados a la competitividad turística que se realiza año con año, que sin duda involucra el manejo de grupos, banquetes y convenciones y eso hablando solo de una parte (SECTUR, 2022), pero este tipo de eventos se mueve también a nivel empresarial como en la Confederación Patronal de la República Mexicana [COPARMEX] quienes realizan eventos importantes entre ellos la IBF Innovation & Business Forum 2022, Encuentro por México y Juntas Nacionales (COPARMEX, 2022).

Dicho lo anterior es importante destacar que la industria de los eventos tiene enfrente un gran reto que es la recuperación económica teniendo en cuenta este objetivo claro es importante que tengamos en cuenta las expectativas del cliente e incluso poderlas superar para generar una experiencia única e inigualable teniendo un impacto positivo hacia el cliente por medio de la innovación, creatividad y desarrollo buscando de esta manera el sello que nos distinga de la competencia para lograr lo anterior es imprescindible contar con una correcta planeación para cada uno de los diferentes eventos con el objetivo de tener todas las posibles situaciones controladas bajo una estrategia de acción incluyendo los imprevistos.

Planteamiento del problema

Es importante destacar que la industria de los eventos tiene enfrente un gran reto que es la recuperación económica teniendo en cuenta este objetivo claro es importante que tengamos en cuenta las expectativas del cliente e incluso poderlas

superar para generar una experiencia única e inigualable teniendo un impacto positivo hacia el cliente por medio de la innovación, creatividad y desarrollo buscando de esta manera el sello que nos distinga de la competencia para lograr lo anterior es imprescindible contar con una correcta planeación para cada uno de los diferentes eventos con el objetivo de tener todas las posibles situaciones controladas bajo una estrategia de acción incluyendo los imprevistos.

Esto apoya a la disciplina ya que no se cuenta con tantos artículos especializados por lo que se desea compartir este conocimiento y que puedan abordarlo más investigadores desde esta faceta competitiva a través de un buen manejo del proceso administrativo lo que conlleva a contextualizar de manera teórica y práctica apoyando a la industria de eventos y al turismo de manera general, así como a la sociedad.

Revisión bibliográfica

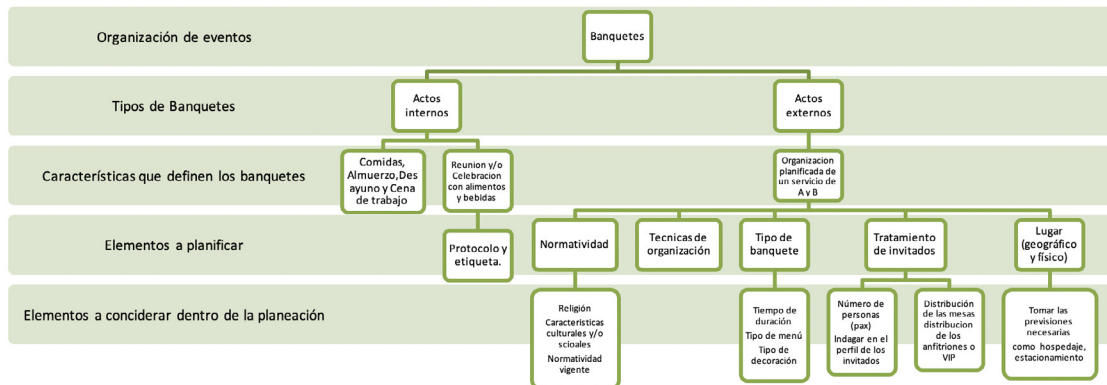
Realizando una revisión bibliográfica se define lo siguiente:

De acuerdo con Roca (2012), al hablar de eventos hoy en día existe un gran abanico y terminología utilizada, desde reuniones y convenciones o eventos se entremezcla y confunde, hay quienes utilizan el concepto MICE por sus siglas en inglés que significan Meetings, Incentives, Congress and Exhibitions. Es un suceso de importancia que se encuentra programado que puede ser algún acontecimiento social, artístico, deportivo entre otros (Domínguez & Samudio (2012).

Y los divide en tres categorías: Eventos con comida y bebidas, y ahí ya entre el banquete, eventos de empresa y eventos sociales.

Figura 1

Características de los Banquetes



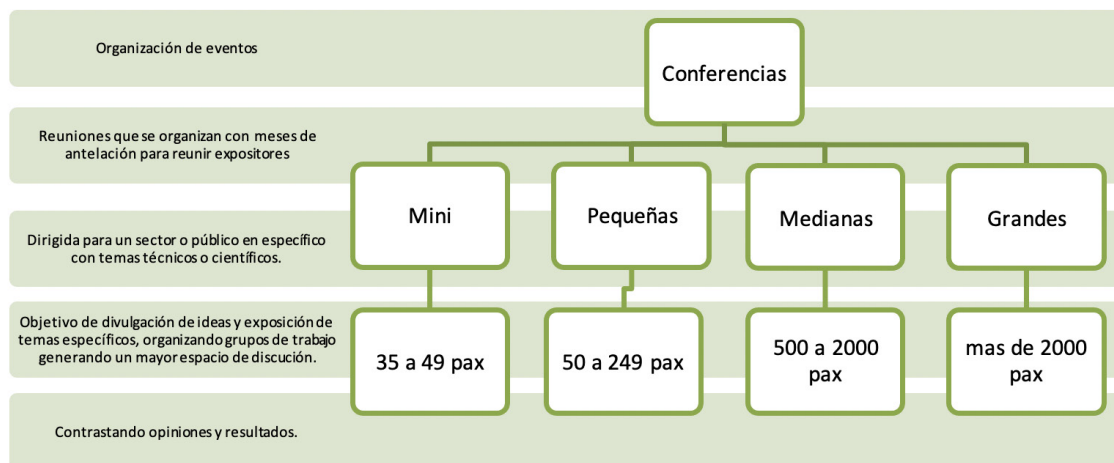
Nota. Se muestra la característica de los banquetes para la gestión de acuerdo con la revisión de la literatura.

De acuerdo con Correas (2018), congresos son donde se exponen conferencias académicas y otro tipo de reuniones con la final de discutir, difundir o intercambiar conocimiento. Estas van dirigidas a un sector de manera específica para divulgar ideas y diseñar objetivos comunes. Predif (2008), lo define como reuniones abiertas, convocadas por asociaciones o instituciones interesadas en conocer los progresos, investigaciones o teorías de su disciplina, suelen celebrarse de manera periódica, anual o bianual con sedes diferentes, en donde el elemento primordial es el programa científico o la tena central del debate.

Conferencia es un concepto que se utilizan mucho en los eventos con temas técnicos o científicos o para referirse a temas de cierto nivel de manera habitual, la diferencia entre conferencia y convención es que en la conferencia discusión (Correas, 2018). Este tipo de evento es el más conocido a nivel internacional ya que es similar a la conferencia, pero no se utilizan salas complementarias, ya que todos se encuentran participando en un solo salón general (Roca, 2012).

Figura 2

Características de las Conferencias



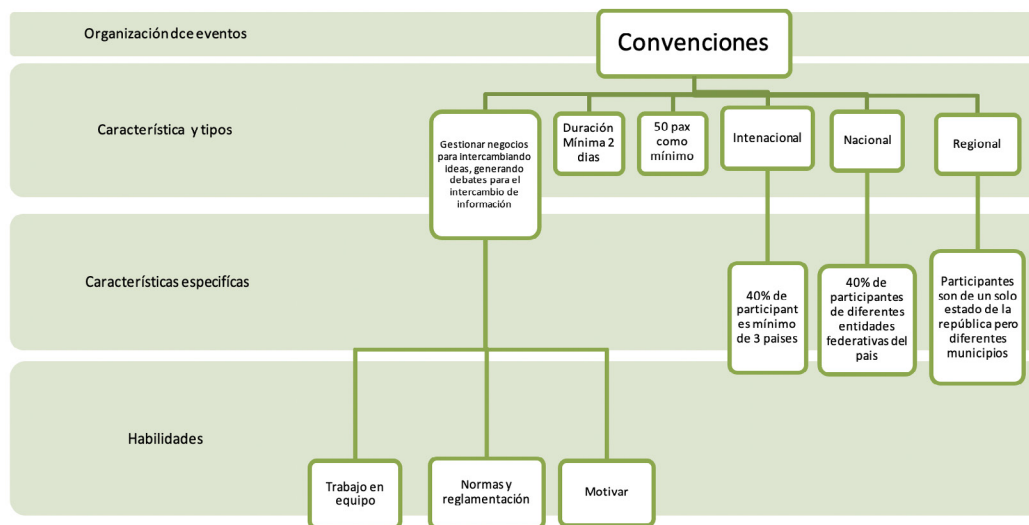
Nota. Se muestra la característica de las conferencias para la gestión de acuerdo con la revisión de la literatura.

Los congresos se identifican con el hecho de que los asistentes puedan adoptar un rol interactivo participando activamente en ponencias, foros y debates. Las temáticas más comunes son congresos médicos, comerciales, tecnológicos y universitarios (Correas, 2018).

Convenciones es de acuerdo con la definición dada por Spain Convention Bureau, es un evento privado, generalmente organizado por una sola empresa, con una duración mínima de 2 días y al menos contar con cincuenta participantes. Las convenciones están orientadas a generar negocios y lo más habitual es que tan solo asistan miembros de la empresa o las empresas organizadoras (Correas 2018). En estas se llevan a cabo en una sesión general que habitualmente se acompaña de pequeñas reuniones suplementarias antes y después del evento principal, la sesión general requiere el uso de una sala de gran tamaño o un auditorio (Roca, 2012).

Figura 3

Características de las Convenciones



Nota. Se muestra la característica de las convenciones para la gestión de acuerdo con la revisión de la literatura.

El propósito de las reuniones radica en el valor que se crea dentro de los grupos que se reúnen, todo aquello que logran generar en ese tiempo, lo que se aprende y sobre todo aquellos proyectos que logran impulsar, el verdadero poder es el que ese, todo lo que lograr crear, lo que mueve, motiva es el cambio que pueden lograr dentro de las organizaciones (Roca, 2012).

Y entrando en materia de Turismo de Reuniones es todo aquello que tiene que ver con negocios, convenciones, conferencias, entre otros y en la actualidad en el marco de la globalización industrial turística se conoce como MICE (Meetings, Incentives, Conferences and Exhibitions) que se clasifica de la siguiente manera y de acuerdo a diferentes autores (Wright y Montesdeoca, 2000) se clasifican de la siguiente manera:

- De acuerdo con ICCA como se citó en Wright y Montesdeoca (2000), los eventos se clasifican según el tamaño como: mini eventos (35 a 49), pequeños (50 a 249), grandes (500 a 2000) y mega eventos (más de 2000 participantes).
- De acuerdo con Lambín (2005) como se citó en Wright y Montesdeoca (2000) y por su tipología: Congreso, convención, conferencia, simposio, seminario, entre otros.
- De acuerdo con Lambín (2005) como se citó en Wright y Montesdeoca (2000), por su naturaleza: Internacionales, nacionales con participación extranjera, nacionales.
- De acuerdo con Nodal (2001) como se citó en Wright y Montesdeoca (2000) a partir de su generación: sede captada, diseño propio.
- De acuerdo a Maure (2006) como se citó en Wright y Montesdeoca (2000) , por su sector generador: científico, técnicos, médicos, de ciencias sociales y económicas, de agricultura, deportivos, educacionales y comerciales.
- De acuerdo a Herrero (2002) como se citó en Wright y Montesdeoca (2000) , según objetivos: promocionales, informativos, formativos, didácticos, de refuerzo de relaciones sociales, de relaciones internas y de relaciones externas.

En México de acuerdo con el 4to informe de labores del a Secretaría de Turismo 2021-2022 y a pesar de la pandemia por SARS-CoV-2 que se vivió a nivel global se trabajó mucho en la reactivación por lo que, el impacto del Turismo de Reuniones fue el siguiente (SECTUR, 2022):

- Se integró un Catálogo de Recintos de la Zona Fronteriza Norte de México para la realización de eventos como congresos, convenciones, ferias y exposiciones
- Del 8 al 10 de septiembre se llevó a cabo el Segundo Congreso de Investigación Aplicada al Turismo, presentándose 3 libros, 3 conferencias magistrales, 43 ponencias
- De acuerdo con el reporte del 2019 de la International Congress and Convention Association [ICCA], las ciudades mexicanas en el ranking se encuentran en la posición 38 CDMX con 64 reuniones, Cancún en el lugar 106 con 29 reuniones y Guadalajara en el 191 con 15 reuniones (ICCA, 2019).

Método y Metodología

Dentro de esta investigación se realizó una revisión de la literatura con la finalidad de poder enmarcar las fases importantes de los diferentes tipos de evento para que se pueda visualizar y esquematizar estos pasos que son fundamentales para llevar a cabo de manera planeada y ordenada un congreso o convención.

Es fundamental para las empresas buscar calidad en el servicio para la satisfacción de los clientes creando cada vez más empresas competitivas en el sector de servicios. Por lo que a través de la revisión de artículos, manuales y libros se trabajó la metodología con base en el proceso administrativo para la gestión de eventos.

Resultados

En todo tipo de evento es importante cubrir las necesidades y expectativas de los clientes, así como también la importancia de cumplir las fases de planificación, teniendo en cuenta que cada uno de ellos son totalmente diferentes, aún que sea muy parecido o pensemos que es igual, cada uno implican retos y necesidades que dependerán de un sin número de factores que se encuentran involucrados. Por ello es importante contar con un plan de trabajo estratégico, que es el eje medular de cada uno de los eventos, ya que en este se plasma de manera amplia y clara las fases de la gestión de eventos para tener éxito y generar ese valor agregado en la gestión de excelencia para buscar la competitividad de las empresas organizadoras sean hoteles y agencias independientes.

Por lo que es importante realizar las fases de la planeación de eventos, esto con la finalidad de contar con información necesaria referente al tipo de evento que se realizará, así como para generar una comunicación efectiva entre todas las áreas involucradas en el proyecto, generar un control y solucionar imprevistos; y de la misma forma poder tener una retroalimentación posterior al evento con la finalidad de generar una mejora continua.

1. Fase de planificación, previa al evento: en esta fase se requiere recolectar información con clientes con la finalidad de contar con la información necesaria que coadyuve en la planificación del evento como:
 - ¿Cuál es el objetivo principal del evento?
 - Realizar un análisis preliminar

- Distintos tipos de eventos
- Trascendencia del evento
- Metodología aplicada para el evento
- Debates
- Mesa de trabajo
- Conferencias magistrales
- Talleres, entre otros
- Lugar
- Ubicación geográfica donde se realizará el evento
- Ubicación física y distribución del establecimiento donde se realizará el evento
- Fecha y hora del evento
- Objetivos concretos del evento
- Emisor - receptor
- Elevar el conocimiento
- Comprobar lo que se sabe
- Informarse
- Generar ideas y soluciones a dudas y problemas
- Turismo y descanso
- Rentabilidad
- Relaciones públicas

Una vez contando con esta información que proporciona el cliente:

- Briefing; Es una reunión previa para la organización donde se involucran todas las áreas tanto internas como externas, con la finalidad de presentar el plan de acción y de poder lograr una comunicación efectiva entre los diferentes departamentos
- Objetivo Smart, es un acrónimo en inglés que es utilizado en diferentes industrias que significa específico, Medible, Alcanzable, Realista y En Tiempo
- Programa: es realizar un itinerario donde se muestre paso a paso y de forma detallada cada una de las actividades que comprende el evento
- Diseño de la puesta en escena: montaje de cada uno de los eventos tomando en cuenta sus características, normativa y necesidades específicas
- Invitaciones, publicidad y/o comercialización: esto va de acuerdo con las políticas y normatividad del evento, así como las necesidades del cliente ya que hoy en día está de moda la cuestión de la responsabilidad social y la sustentabilidad dando paso cada vez más y con mayor fuerza a los medios electrónicos

Todo lo anterior gira en torno a generar una idea más amplia del evento y que apoyado con el presupuesto se puedan maximizar los recursos, minimizar los gastos y tener una mayor ganancia.

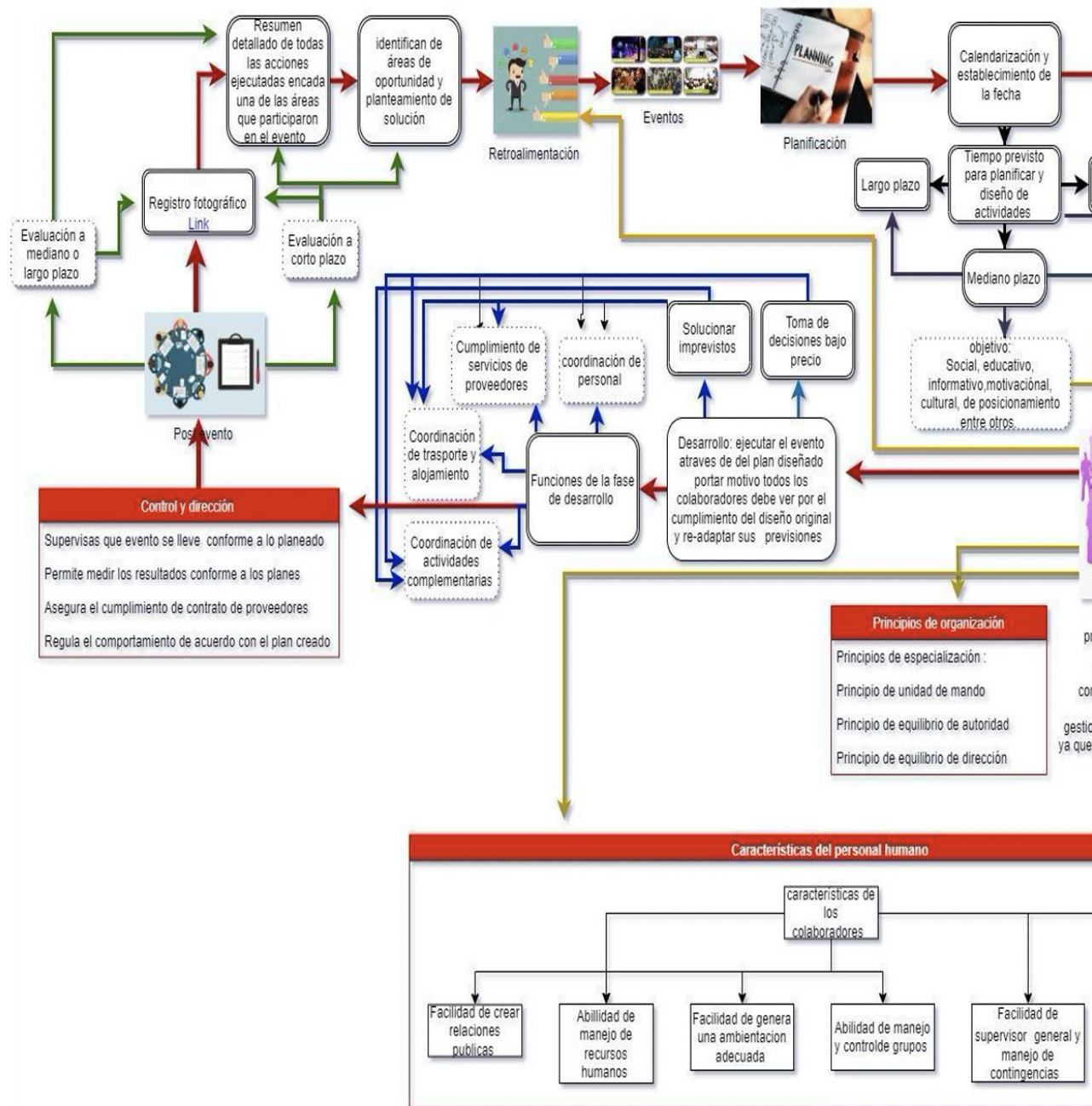
2. Fase de organización: en esta etapa del evento es crucial que se cuente con la comunicación efectiva ya que en este punto es donde interactúan las diferentes áreas y departamentos involucrados en el evento para la realización operativa de la puesta en escena previamente diseñada. Aquí se involucra el talento humano y la parte del liderazgo y trabajo colaborativo para poder alcanzar los objetivos de acuerdo a lo planeado teniendo

- como base las características del personal respetando los principios de la organización que son: a) Principio de especialización; b) Principio de unidad de mando; c) Principio de equilibrio de autoridad; y d) Principio de equilibrio de dirección.
3. Fase de Desarrollo: en este punto es importante considera que hay que tener total concentración para poder tener todos los detalles bajo control y tener la capacidad de solucionar problemas tomando decisiones adecuadas que coadyuven al desarrollo del evento, de la misma forma es importante considerar algún tipo de imprevisto y estar preparado para mitigarlos, contenerlos y/o solucionarlos. Aquí es donde se coordinan varios elementos como: a) toma de decisiones bajo presión; b) solución de imprevistos; c) coordinación del personal; d) el cumplimiento de los servicios de los proveedores; e) coordinación de transporte y alojamiento en caso de ser necesario; y f) coordinación de actividades complementarias; esto con la finalidad de cumplir con el diseño inicial del evento y adaptarse a los imprevistos.
 4. Fase post evento: Es importante que después de la culminación del evento se pueda identificar las áreas de oportunidad problemas de comunicación o algún tipo de accidente, incidente relevante sucedido en la fase de desarrollo que se requiera corregir o prevenir ya que se realiza una evaluación a corto, mediano o largo plazo.

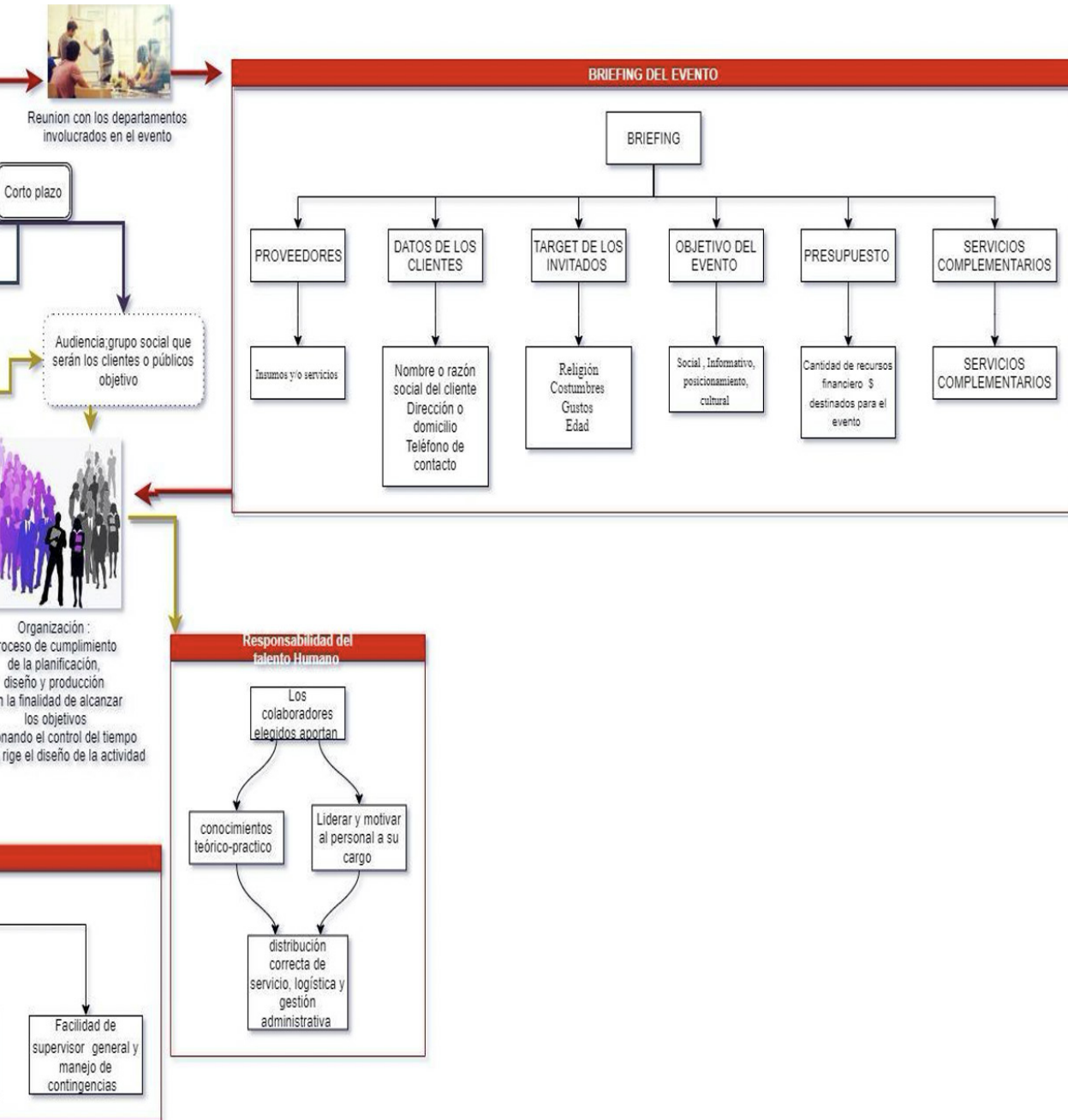
Por lo que se presenta en la figura 4 el diagrama de las fases de planeación de algún evento para una mejor visualización.

Figura 4.

Diagrama Fases de planeación de un evento



Nota. Se muestra las fases de la planeación de eventos de acuerdo con la revisión de la literatura.



Conclusiones y discusión

En la actualidad hay países que le están apostando al Turismo de Reuniones para venderse como un destino atractivo para congresos y convenciones con una proyección internacional de una imagen que contribuya a la diplomacia pública del país por sus atractivos culturales y naturales buscando potencializar el desarrollo de las ciudades (Castillo, 2022).

El turismo de reuniones y como tendencia se busca más que sean virtuales y tiene ventajas desde la parte del rompimiento de barreras geográficas y costos, también como eventos híbridos favorecen mucho la reducción de tiempos, riesgos y costos también, sin embargo, el realizarlos de manera presencial se tiene ese sentido emocional (intangibilidad) donde realmente tienes la oportunidad de vender la experiencia (Morales, 2022).

Con base en estudios previos el proceso administrativo y la organización de eventos tienen una correlación significativa por lo que se cuenta con un gran impacto y muchos beneficios aplicar esta estructura en todo lo relacionado con la gestión de eventos en todas sus facetas como lo es la planeación, organización, dirección y control ya que con un buen manejo de los recursos se minimizan los riesgos y se realiza una adecuada toma de decisiones (Santamaría & Sánchez, 2022).

Referencia

Castillo, R. (2022). El potencial del turismo de reuniones aprovechado con éxito: Las claves del posicionamiento de Lima como destino turístico atractivo de congresos y convenciones del 2012 al 2017 [Tesis de Licenciatura, Pontificia Universidad Católica del Perú]. Repositorio Institucional de la Pontificia Universidad Católica del Perú. <https://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/handle/20.500.12404/22460>

- COPARMEX. (2022). *Avisos importantes a nuestros socios*. Confederación Patronal de la República Mexicana. <https://coparmex.org.mx/eventos/>
- Correas, G. (2018). *Organización de congresos. Guía Práctica*. Escuela Internacional de Protocolo. <https://docplayer.es/73668331-Organizacion-de-congresos-guia-practica.html>
- Domínguez, S. & Samudio, C. (2012). *Guía de protocolo y organización de eventos* [Archivo PDF]. <https://xdoc.mx/documents/guia-de-protocolo-y-organizacion-de-eventos-ipsocial-60693c22a198d>
- ICCA. (2019). *International Congress and Convention Association*. <https://www.iccaworld.org/newsarchives/archivedetails.cfm?id=3189909>.
- Morales, R. I. (2022). La transformación digital y la influencia de la inteligencia de negocios en las empresas del sector de turismo de reuniones en México. *Revista Politécnica*, 18(35), 40-51. <https://doi.org/10.33571/rpolitec.v18n35a3>
- Predif. (2008). *Manual para la organización de congresos y ferias para todos*. Fundación Once. https://www.juntadeandalucia.es/turismocomercioydeporte/ctcd-docs/custom_doc/1210579227519_manual_ferias_y_congresos_para_todos.pdf
- Roca, J. L. (2012). *Comercialización de eventos*. Editorial Síntesis.
- Santamaría, E. y Sánchez, L. (2022). *Modelo de gestión administrativa para mejorar la organización de eventos deportivos*. Universidad Técnica de Ambato, Ecuador.
- SECTUR. (2022). 4 informe de Labores 2021-2022. <https://www.gob.mx/sectur/articulos/secretaria-de-turismo-cuarto-informe-de-labores-2021-2022?idiom=es>
- Wright, M. R & Montesdeoca, M. F. (2000). Impacto de Eventos Innovadores para la Dinamización del Turismo. *INNOVA Research Journal*, 5(3), 262-272. DOI: <https://doi.org/10.33890/innova.v5.n3.2020.1437>

BIZÁA D´XIMA, PLATILLO TÍPICO DE LA
GASTRONOMÍA ZAPOTECA DEL ISTMO DE
TEHUANTEPEC, OAXACA

BIZÁA D´XIMA, TYPICAL DISH OF THE
ZAPOTEC GASTRONOMY OF THE ISTHMUS OF
TEHUANTEPEC, OAXACA

ARTÍCULO DE INVESTIGACIÓN

Orozco, Mitzi Sayuri¹

Universidad del Valle de Puebla

ga38730@uvp.edu.mx

Jalil, Jorge Antonio²

Universidad del Valle de Puebla

Antonio.jalil@uvp.mx

ORCID: 0000-0003-0875-8679

Fecha de recepción: 14 de agosto de 2022. Fecha de aceptación: 25 de noviembre de 2022. Fecha de publicación: 15 de diciembre de 2022.

Reseña de Autor ¹

Egresada de la Licenciatura en Gastronomía e interesada en los procesos culturales ligados con la gastronomía tradicional del Istmo de Tehuantepec, en el Estado de Oaxaca.

Reseña de Autor ²

Interesado y profesional de las artes culinarias, en especial en la escultura en caramelo y procesos propios de la panadería y repostería.

Resumen

Actualmente la alimentación de los habitantes zapotecas del Istmo de Tehuantepec ha sufrido múltiples cambios con el pasar de los años, la ciencia y la tecnología en los alimentos, se ha logrado que la dieta de las personas sea cada vez más globalizada, de esta manera se han ido olvidando los alimentos tradicionales que son el legado de ancestros zapotecas dejando atrás todo tipo de conocimientos sobre la preparación de platillos antiguos entre las generaciones actuales.

El objetivo del presente fue recabar información acerca del platillo denominado como Bizaá D'xima y de esta manera poder encontrar una receta similar a la receta original, buscando preservar la misma entre las generaciones presentes y futuras, utilizando un método de investigación de historias de vida.

Para obtener la información necesaria para esta investigación se aplicaron entrevistas a 33 cocineras tradicionales oriundas de tres municipios del Istmo

de Tehuantepec, donde se aplicó un paradigma cualitativo en las cuales explican la postura de los jóvenes respecto a la comida tradicional del pueblo, además de proporcionar la receta de Bizáa D'xima que conocen o suelen vender.

Como resultado de la investigación se obtuvo la receta tradicional casi perdida, al mismo tiempo de las opiniones de las cocineras que reflejan su parecer con respecto a los platillos típicos y su importancia en la alimentación.

Debido a la actual pandemia causada por Covid-19, la investigación se vio limitada por riesgo de contagios a aplicar entrevistas a adultos jóvenes en su mayoría, siendo una menor parte de las entrevistadas adultas de la tercera edad.

Palabras clave: Bizáa D'Xima, Istmo de Tehuantepec, Gastronomía, Oaxaca.

Abstract

Currently the diet of the Zapotec habitants of the Isthmus of Tehuantepec has undergone multiple changes over the years, science and technology in food, it has been achieved that the diet of people is increasingly globalized, in this way They have been forgetting the traditional foods that are the legacy of Zapotec ancestors, leaving behind all kinds of knowledge about the preparation of ancient dishes among current generations.

The objective of the present was to gather information about the dish called Bizáa D'xima and in this way to be able to find a recipe similar to the original recipe, seeking to preserve it among present and future generations, using a life history research method.

To obtain the information necessary for this research, interviews were applied to 33 traditional cooks from three municipalities of the Isthmus of Tehuantepec, where a qualitative paradigm was applied in which they explain the position of young people regarding the traditional food of the town, in addition to providing the Bizaá D'xima recipe that they know or usually sell.

As a result of the investigation, the traditional recipe was obtained almost lost, at the same time from the opinions of the cooks that reflect their opinion regarding the typical dishes and their importance in the diet.

Keywords: Bizáa D' Xima, Isthmus os Tehuantepec, gastronomy, Oaxaca.

Introducción

El presente trabajo de investigación recabó información sobre la falta de conocimiento acerca de la antigua gastronomía zapoteca en el Istmo de Tehuantepec, en el estado de Oaxaca, centrándose especialmente en un platillo antiguo llamado Bizaá D'xima, mismo que no cuenta con algún tipo de estudio.

La población zapoteca, con el pasar de los años y al avanzar dentro de la globalización alimentaria, olvida las raíces de aquellos alimentos que vieron crecer a sus ancestros. Hoy en día la comunidad no conoce receta alguna de este platillo endémico de la población zapoteca istmeña, así como la mayoría de las generaciones jóvenes no conoce siquiera de la existencia de este.

Este tipo de investigación culinaria, es de gran importancia para la población zapoteca y para el conocimiento de gastrónomos y personas interesadas en la gastronomía antigua de México, pues reviven los vestigios de un alimento que ya

está a punto de extinguirse y de igual manera es importante por ser un aporte en la gastronomía, especialmente a la cocina mexicana, pues la mayoría de las personas estudiosas de la parte culinaria de México solo se centran en lo que son los platillos antiguos generalizando lo que consumían antes de la llegada de los españoles; sin embargo, no se han adentrado de gran manera en investigar, cuáles fueron los platillos que se consumían después de ese periodo y se conservaron hasta hace algunos años, cuando la gastronomía mexicana y especialmente la de los pueblos indígenas se vio opacada por la gran comida americana en su mayoría.

La culinaria oaxaqueña es muy diversa y rica en insumos y condimentos, misma que la hacen ser una de las mejores gastronomías del país, sin embargo, los habitantes, especialmente de la región del Istmo de Tehuantepec, dentro del Estado han perdido la costumbre de consumir algunos platillos antiguos, a razón de lo mismo las recetas se van escaseando y las únicas personas con acceso a ellas están partiendo.

Este platillo es importante por la razón que tiene mucha tradición en cuanto a la forma o técnica de preparación, además de sus ingredientes autóctonos de la región, pues integra técnicas utilizadas en la antigüedad para hacer una comida típica del Istmo de Tehuantepec, mismo que forma parte de su folklore y costumbres, al recabar la información antes descrita sobre el Bizaá D'xima, se podrá perpetuar y así futuras generaciones y generaciones presentes tendrán documentación acerca de este gran platillo zapoteco que ha sido parcialmente olvidado.

Planteamiento del problema

La cocina mexicana, a lo largo del tiempo y de la historia, se ha visto influenciada por los usos y costumbres de diferentes lugares del mundo, esto mismo ha causado

una decaída entre los ingredientes y preparaciones autóctonas de diferentes regiones del país.

En todo el mundo se está tratando de recuperar las raíces, de rescatar ingredientes autóctonos, de identificar la comida propia respecto a las de otras culturas. Por ello, los platillos nacionales, sin importar cuál sea su nación, están tomando nueva fuerza, tratando de regresar a lo básico y de enfrentar los embates de la globalización. Es cierto que históricamente ha existido apertura hacia la experimentación y la innovación, pero también la tendencia a permanecer fiel a la tradición (a lo antiguo y heredado), ya que produce en la persona la sensación de pertenencia a un lugar, familia o grupo (Hernández, et al., 2015).

La cocina mexicana, y especialmente la oaxaqueña, se destaca por ser una de las cocinas más emblemáticas del país y del mundo, pues el sabor que se incluye en cada una de sus preparaciones es inigualable, de igual manera la cantidad de recetas y preparaciones tan distintas es algo tan rico y digno de admiración.

El regreso a las raíces contempla la complejidad de la elaboración de los alimentos, los sabores que se integran en cada uno de los alimentos que las cocineras tradicionales elaboran con la finalidad de que se reincorporen todos estos platillos a la gastronomía cotidiana del estado, la gran utilización de especias aromáticas que le dan ese toque a la cocina oaxaqueña.

Revisión bibliográfica

La cocina del Istmo de Tehuantepec

La gastronomía del Istmo de Tehuantepec, al igual que en muchas regiones de Oaxaca, tiene su exclusividad en cuanto a la múltiple variedad de platillos que se realizan y de igual manera a su calidad.

La gastronomía istmeña es muy rica, tanto en cantidad y variedad de platillos como en sus sabores, puesto que gracias a la utilización de especias y condimentos se logra obtener mayor provecho de los sabores que se están utilizando en platillos específicos.

De la misma manera, en el Istmo de Tehuantepec, abundan más las preparaciones caldosas, es decir, las sopas y los caldos como tal, como por ejemplo el típico mole negro, che guiñaa (mole de res), guiñaa do' bendabuaa (molito de camarón), guiñaa do' xhuba (mole de maíz), etc. Lamentablemente, estos con el paso del tiempo se van perdiendo, a pesar de que suelen ser llevados de generación en generación, hoy en día los únicos que conocen de la elaboración de estos alimentos son las personas mayores, cocineras tradicionales y una que otra persona que suela consumirlos.

Bizáa D' Xima

La globalización ha cobrado muchas culturas a lo largo del mundo, mismo que ha repercutido en México y específicamente en los pueblos del país.

El platillo Biza'á D'xima es uno de los platillos más antiguos que se conocen en la región del Istmo, pues es un mole o caldillo de frijol (dependiendo del lugar donde se haga), este frijol viene de los Chimalapas, por lo cual se le da este nombre de "D'xima" haciendo referencia a que proviene de este lugar, este frijol se muele en un metate hasta que quede en una especie de polvo para así integrarlo al caldo.

Este mismo se espesa con bolitas de maíz tipo albóndigas que están sazonadas con epazote, manteca de cerdo y sal, a estas bolitas se les llama "chochoyotes", mismas a las cuales se les hace un hueco en forma de ombligo al centro de la bola

de masa, para que así tenga una mejor cocción y de igual manera estas bolas de masa aportan un sabor distinto y espesor al mole de frijol.

Desgraciadamente por la falta de interés de querer seguir consumiendo comida de los antepasados zapotecos, las personas actuales de las familias que sabían elaborarlo, ya no saben cómo realizar esta clase de preparaciones antiguas.

Aquellas personas quienes aún pueden hacerlo o recuerdan los sabores y algunos tintes de la preparación son los abuelos y las cocineras tradicionales de edades avanzadas, por lo que el conocimiento sobre este tipo de platillos corren el riesgo de perderse en el tiempo.

Método y Metodología

El tipo de paradigma que se utilizará en este trabajo de investigación será un enfoque cualitativo, “los métodos de investigación cualitativa acentúan las diversas formas en las que podemos situarnos para dar respuesta adecuada a las situaciones concretas que se irán demarcando en el proceso investigativo” (Chárriez, 2012).

Pues lo que se busca en esta investigación es obtener datos de las personas que se vieron envueltas en este tipo de gastronomías y disfrutaron de distintos platillos antiguos, dando así un resultado de entrevistar a personas que aún continúen elaborando platillos antiguos zapotecos, es decir, que sea la realidad de su día a día, de esta manera se podrá llevar a cabo lo que podrían ser entrevistas, para así recopilar información acerca del fenómeno que se está estudiando.

Método

En este trabajo de investigación se ocuparán como método de investigación las

historias de vida, debido a que las personas que más aptas para este estudio regularmente son personas de edades avanzadas, mismas que fueron adquiriendo las recetas antiguas de manera oral, por lo tanto, no existe un registro escrito sobre la forma de elaboración de estos platillos.

Las historias de vida pretenden reconstruir el acontecer de la vida de una persona o grupos, ya sea completa o parcialmente, todo esto a partir de relatos. Desde hace mucho tiempo, se ha utilizado como un método bibliográfico para contar historias de la humanidad a través de los años. Una de las maneras más frecuentes del uso de historias de vida es la autobiografía, una metodología que se ha utilizado con el pasar de los años y ha sido una fuente bastante confiable para contar relatos históricos (Núñez, 2020).

Contexto

El contexto del presente trabajo de investigación fue llevado a cabo en el estado de Oaxaca, mismo que colinda con los estados de Veracruz, Guerrero, Tabasco y Chiapas. Esta investigación fue hecha específicamente en la región del Istmo de Tehuantepec, ubicado en la parte más angosta del sureste del país, específicamente en los municipios más representativos del estado, mismos que son Tehuantepec y Juchitán, para así obtener una mayor cantidad de opiniones respecto al tema, abarcando una parte más amplia de lo que se considera del Istmo en Oaxaca.

Participantes

Para el universo total de esta investigación se necesitaron a 33 personas pertenecientes a los municipios antes mencionados, comprendiendo así a 15 personas del municipio de Juchitán y 17 del municipio de Tehuantepec y 1

persona de la Villa de San Blas Atempa, todas de un rango de edades entre los 42 a los 82 años de edad, mismas personas que se autodefinieron como cocineras tradicionales de sus ciudades, todas las cocineras coinciden en tener piel morena, vivir en lugares donde no hay altas demandas poblacionales, además de tener ligeras complicaciones para comunicarse correctamente al español, debido a tener más arraigado el idioma base, que es el zapoteco, la lengua materna del Istmo de Tehuantepec.

Para la investigación actual se utilizará un muestreo no probabilístico, también se utilizará un muestreo por conveniencia, que de acuerdo con lo que menciona el autor Otzen y Manterola (2017), pues es una de las técnicas más conocidas, por lo mismo permite al autor seleccionar aquellas personas que son más accesibles para realizar la investigación en cuanto a costos y a accesibilidad de información. Por lo tanto, el investigador utilizó esta técnica debido a que es más pertinente encontrar a las personas por la familiaridad que tienen con el tema a estudiar.

De igual manera, se utilizará la técnica de bola de nieve, que de acuerdo con Godoy (2020), este muestreo es en gran parte eficiente porque se conjunta con el muestreo por conveniencia, en la que se reclutan a las primeras personas con las cuales se comenzará a trabajar la investigación, posteriormente estas personas recomiendan a más conocidos que tengan que ver con la temática que se está estudiando.

Objeto de estudio

El objeto de estudio de la presente investigación es el platillo zapoteco antiguo denominado como Bizaá D´xima, debido a que como se menciona en capítulos anteriores de esta investigación, el platillo carece de una receta propia plasmada en papel, misma razón por lo cual esta preparación se ha ido debilitando con el

pasar de las generaciones, llegando hasta el punto actual que las personas que radican en estos municipios no conocen los legados gastronómicos que han dejado sus antepasados zapotecos dentro de la preparación estudiada, teniendo como último objetivo preservar esta receta antigua zapoteca como una de las únicas recetas permitiendo que generaciones nuevas basen su elaboración en lo que se ha investigado sobre este platillo.

Instrumento de recolección de datos

Para el presente instrumento de investigación se recurre a la validez por contenido donde los elementos que conforman al instrumento fueron gestionados por el investigador Gonzáles (2012), en la investigación denominada “Cuestionario Sociodemográfico” por lo que se toma en cuenta para determinar que los resultados obtenidos de la aplicación del instrumento serán correctos.

Resultados

En este apartado se describirán los resultados que se obtuvieron de la aplicación de entrevistas con respecto al tema que se está estudiando, mismo que es Bizaá D'xima: Comida de la gastronomía zapoteca del Istmo de Tehuantepec.

El Bizaá D'xima es un platillo antiguo zapoteco que se ha pasado de generación en generación en ciertas familias, dicho platillo no es una comida que se sirviera en festividades dedicadas a los santos patronos de la región del Istmo de Tehuantepec, si no es más una comida que era común en los hogares de las personas humildes algunas generaciones atrás, pues al ser una comida tan sencilla de hacer

y económica, era la manera en que las personas podían saciar su hambre de una manera deliciosa.

El Bizaá D'xima tiene la textura de una crema, por lo tanto, podríamos decir que se asemeja a una sopa de frijol, pues tiene dos fuentes de espesor: el propio frijol y la masa quebrada.

RECETA BIZÁA D'XIMA

Tabla 1.

Ingredientes de la receta

| Ingredientes | Cantidad |
|----------------------------|-----------|
| Frijol D'xima | 500 g |
| Masa quebrada | 500 g |
| Epazote | 2 ramitas |
| Manteca de cerdo o sorrapa | 250 ml |
| Chiles serranos | 3 pzas. |
| Sal | c.n |
| Agua | 3 l. |

Nota. Se puede apreciar que los ingredientes son muy sencillos. El ingrediente especial es la variedad de frijol que es endémico de la región y es el que le da el gusto al plato, entre mantequilla y ahumado.

Como primer paso, el frijol se limpia y se lava con agua del grifo, para posteriormente dar paso al hervirlo en una cocerlo por alrededor de 3 horas.

Figura 1

Cocción del frijol



Como segundo paso, se comienza a dar cuerpo a la masa quebrajada, puesto que con el paso del tiempo y el calor se suele ir resecando, en este momento se le agrega agua conforme la masa lo vaya requiriendo para poder obtener una masa manejable.

Figura 2

Masa quebrajada



Después de obtener una buena masa se procede a licuar los elementos que se combinan con la masa, los cuales son la sorrapa, epazote, chiles serranos, sal, agua y masa quebrada.

Figura 3

Sorrapa



La mezcla antes hecha se le agrega al resto de la masa y se comienza a dar forma a las bolitas que van a fungir como espesante y “proteína” del Bizaá D'xima.

Figura 4

Chochoyotes



Después se procede a freír el frijol, primeramente, se le agrega a la cazuela sorrapa o manteca, sobre eso se agrega cebolla picada en cubos y ajo picado muy finamente, se sofríe hasta que la cebolla esté translúcida y haya soltado todo el sabor.

Figura 5

Sofrito



El frijol va licuado hasta que quede únicamente martajado y se va agregando a la cazuela con las cebollas y ajo frito. El frijol antes licuado se lleva a uno o dos hervores antes de seguir con el otro paso, esto con la finalidad de que el caldo se espese.

Figura 6

Guiso



Figura 7

Bzáa D' Xima



Conclusiones y discusión

A partir de lo antes mencionado, a lo largo de esta investigación se pueden concluir información importante recabada en el presente trabajo respecto la falta de conocimiento de las nuevas generaciones zapotecas de Istmo de Tehuantepec sobre la gastronomía típica istmeña, puntualmente en el platillo antiguo denominado por la población como *Bizaá D'xima o frijolito d'xima*.

Con el pasar de los años, la vida de los habitantes del Istmo de Tehuantepec en Oaxaca ha ido cambiando de manera gradual debido a la tecnología implementada en los alimentos que pueden encontrar en las tiendas transnacionales que tienen presencia en la zona.

Parte fundamental de la investigación es buscar información sobre la receta del Bizaá D'xima que se asemeje más a la receta original para así plasmar esta receta en un formato limpio con las especificaciones dadas por las cocineras tradicionales y perpetuar la receta obtenida mediante la investigación.

De acuerdo con la información obtenida en este trabajo, el platillo antiguo Bizaá D'xima, no puede llamarse bizaá d'xima si se hace con frijoles comunes, aquellos que se recolectan a lo largo del país, sino que debe elaborarse con frijolitos recolectados en los Chimalapas, de donde proviene el nombre de estos, pues tienen un sabor ligeramente distinto al de los frijoles comerciales.

Referencias

Chárriez, M., (2012). Historias de vida: una metodología de investigación cuantitativa. *Revista Griot*, 5(1), 55-67. <https://revistas.upr.edu/index.php/griot/article/view/1775>

Godoy, R., (2020). Haz muestreo de bola de nieve como todo un profesional. <https://tesisdeceroa100.com/haz-muestreo-de-bola-de-nieve-como-todo-un-profesional/>

González, ..J. .M. . (2012). Cuestionario Sociodemográfico. <https://es.slideshare.net/juamangon2560/saber-359-preguntas-sociodemograficas-gigante>

Hernández, H., Tamayo, A.L., Castro, D. y Muñoz. I. (2015). Tendencias gastronómicas predominantes en la producción de revistas científicas de Iberoamérica. *Ciencia Ergo Sum*, 23(1). <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=10444319009>

Núñez, J., (2020). Historias de vida: Una metodología de investigación cualitativa que sigue vigente. <https://delfino.cr/2020/05/historias-de-vida-una-metodologia-de-investigacion-cualitativa>

Otzen, T. y Manterola, C. (2017). Técnicas de muestreo sobre una población a estudio. *Int J. Morphol*, 35(1), 227-232. <https://scielo.conicyt.cl/pdf/ijmorphol/v35n1/art37.pdf>



UVP

UNIVERSIDAD
DEL VALLE
DE PUEBLA

|  |  |  |  | uvp.mx |

3 Sur 5759 Col. El Cerrito
CP. 72440 Puebla, Pue., México