

# Ixmati

Observatorio Organizacional  
Investigación y Experiencia Profesional

ISSN 2683-197X



NUEVA ÉPOCA

Año 9, No. 16

Septiembre - Diciembre 2023



UVP

UNIVERSIDAD  
DEL VALLE DE PUEBLA

IXMATI

Observatorio Organizacional  
Investigación y Experiencia Profesional

IXMATI, año 9, No. 16, septiembre - diciembre 2023, 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](mailto: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  
**Mtra. 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 on the left side of the page, with a solid black circle positioned at approximately the middle of the page's height.

## **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

**Dante Ramírez Rosas**  
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

EL RECURSO HUMANO COMO FACTOR DE SOSTENIBILIDAD EN LA INDUSTRIA HOTELERA	12
LA RESPONSABILIDAD SOCIAL EN LA PROMOCIÓN DE ALIMENTOS LOCALES EN IRLANDA	29
RESPONSABILIDAD SOCIAL DE LA INDUSTRIA RESTAURANtera Y GASTRONÓMICA EN TORNO A LA IMPLEMENTACIÓN DE LA GASTRONOMÍA SUSTENTABLE EN MÉXICO	46
EL CONSUMO DE INSECTOS (ENTOMOFAGIA) IDENTIFICANDO LA TEMPORALIDAD EN LA COMUNIDAD DE SANTIAGO TEZONTLALE, HIDALGO, MÉXICO	58

## **Editorial**

Bienvenidos a su revista Ixmati

Nos complace presentarles una nueva edición de nuestra revista, que abarca el periodo septiembre-diciembre de 2023. En esta ocasión, nos sumergimos en cuatro fascinantes temas relacionados con la responsabilidad social y sostenibilidad en distintos aspectos de la industria alimentaria y hotelera, así como en la apertura a nuevas formas de alimentación.

“Responsabilidad Social en la Promoción de Alimentos en Irlanda”

En el primer artículo, exploramos las prácticas de responsabilidad social en la promoción de alimentos en Irlanda. Un análisis detallado revela cómo las empresas del sector alimentario están abrazando un enfoque más consciente y ético en su comercialización, reconociendo el impacto directo que tienen en la salud pública y en la sostenibilidad ambiental.

“Responsabilidad Social en la Industria Gastronómica en México”

En nuestro segundo artículo, dirigimos nuestra atención a la vibrante industria gastronómica mexicana. Descubrimos cómo chefs, restaurantes y proveedores están adoptando prácticas responsables que van más allá del sabor y la presentación, contribuyendo al bienestar de comunidades locales y al respeto del medio ambiente.

“El Recurso Humano como Factor de Sostenibilidad en la Industria Hotelera”

En el tercer artículo, exploramos la esencia misma de la sostenibilidad en la industria hotelera. Centrándonos en el recurso humano, analizamos cómo el compromiso y desarrollo del personal no solo impactan positivamente en la experiencia del cliente, sino que también se erigen como elementos cruciales para la sostenibilidad a largo plazo en este sector en constante evolución.

“El Consumo de Insectos (Entomofagia): Identificando la Temporalidad en la Comunidad de Santiago Tezontlale, Hidalgo, México”

Finalmente, en nuestro cuarto artículo, nos aventuramos en el fascinante mundo de la entomofagia. Examinamos cómo la comunidad de Santiago Tezontlale, en Hidalgo, México, ha incorporado el consumo de insectos en su dieta, explorando las tradiciones, beneficios nutricionales y las implicaciones medioambientales de esta práctica ancestral.

Agradecemos su continuo apoyo a la revista Ixmati y les invitamos a sumergirse en la lectura de estos apasionantes artículos.

Buena Lectura

La Editorial

## ARTÍCULO DE INVESTIGACIÓN

# EL RECURSO HUMANO COMO FACTOR DE SOSTENIBILIDAD EN LA INDUSTRIA HOTELERA

## HUMAN TALEN AND ENVIROMENTAL CARE IN THE HOTEL INDUSTRY

ARTÍCULO DE INVESTIGACIÓN

**Chavarría Piscil, Monsserath<sup>1</sup>**

UVP Universidad del Valle de Puebla

mdo1784@uvp.edu.mx

ORCID: 0009-0003-4006-2548

**Torres Romero, María Norma<sup>2</sup>**

UVP Universidad del Valle de Puebla

norma.torres@uvp.edu.mx

ORCID: 0009-0003-4006-2548

Recibido el 30 de septiembre de 2023. Aceptado el 7 de octubre de 2023. Publicado el 15 de diciembre de 2023.

### **Reseña de Autor<sup>1</sup>**

Monsserath Chavarría Piscil, egresada de la Universidad del Valle de Puebla de la Licenciatura en Administración y Gestión Turística. Ha colaborado en Otello

Ristorante Val ´Quirico en Atención al Cliente, en el Hotel Ramada Encoré by Wyndham Puebla como Auxiliar de Recursos Humanos y en el Hotel Presidente Intercontinental Puebla como cocinero C. Actualmente se encuentra estudiando la Maestría en Dirección de Empresas.

## **Reseña de Autor<sup>2</sup>**

Dra. María Norma Torres Romero, Dra. En Alta Dirección de Empresas, Mtra. En Ingeniería Administrativa especialidad en procesos y Lic. En Ciencias de la Comunicación, especialidad en comunicación organizacional y RH. Ha colaborado en organizaciones como Gerente de Recursos Humanos en PTY Textil, S.A de C.V y DJ Global Trade, S.A de C.V. Gerente de Recursos Humanos del Laboratorio Los Angeles y CAISS S.A de C.V. jefe de RH Cedis en Industria de Refrescos S. de RL. De CV/ PEPSI. Coordinador Staff Gerencia de Fabrica en Nestle Wasters Partners y Coordinadora y productora del programa “Extramuros”. Grupo Partners.

## **Resumen**

En el mundo laboral actual, todas las organizaciones deben de tener como prioridad incorporar y difundir prácticas del talento humano relacionadas con el cuidado del medio ambiente en el contexto organizacional. El turismo y desarrollo de actividades turísticas son uno de los principales sectores de crecimiento económico no solo en un país, si no a nivel mundial, por lo que estos dependen del medio ambiente para la prestación de los servicios, es por ello que el sector hotelero debe cumplir con la política ambiental que regula y disminuye el impactó en el entorno.

La industria hotelera es una de las grandes consumidoras de recursos globales por lo que la preocupación por el medio ambiente y los recursos naturales conllevan

a la necesidad de cumplir con los lineamientos normativos de la conservación y aprovechamiento, esto no debe de ser visto como un obstáculo para el desarrollo de sus actividades, sino como una gran oportunidad para lograr la competitividad en el mercado, por lo que el turismo al ofertar áreas naturales como servicio primario debe de ver y ser el protector potencial de la biodiversidad y uso sustentable de los recursos naturales, como de la perseveración de los mismos.

El cuidado del medio ambiente y sus recursos deben de ser prioridad para las empresas sin importar el sector, pero principalmente para las del sector turístico, debido a que todos los destinos turísticos dependen en gran medida de los atractivos naturales, pues sin esta dicha actividad no podría existir ni desarrollarse.

**Palabras clave:** Talento humano, sector hotelero, cuidado ambiental, sustentabilidad ambiental, turismo.

## **Abstract**

In today's world of work, all organizations must have as a priority to incorporate and disseminate human talent practices related to the care of the environment in the organizational context. Tourism and development of tourism activities are one of the main sectors of economic growth not only in a country but worldwide, so they depend on the environment for the provision of services, which is why the hotel sector must comply with the environmental policy that regulates and reduces the impact on the environment.

The hotel industry is one of the great consumers of global resources so the concern for the environment and natural resources lead to the need to comply with the regulatory guidelines of conservation and use, this should not be seen as an obstacle to the development of its activities, but as a great opportunity to

achieve competitiveness in the market, Therefore, when offering natural areas as a primary service, tourism must see and be the potential protector of biodiversity and sustainable use of natural resources, as well as their perseverance.

The care of the environment and its resources should be a priority for companies regardless of the sector, but mainly for those in the tourism sector, because all tourist destinations depend to a large extent on natural attractions, because without this this activity could not exist or develop.

**Keywords:** Human talent, hotel industry, enviromental care, environmental sustainability, tourism.

## **Introducción**

Actualmente, estudios realizados que abordan temas relacionados con la actividad turística, dicen que es importante conocer los procesos de formación para los profesionales del sector, con la única finalidad de que las organizaciones turísticas cuenten con la correcta gestión para que su personal pueda adoptar practicas de responsabilidad social creando en ellos conciencia sobre la importancia de la responsabilidad ambiental dentro de la organización, permitiendo alcanzar las metas de sostenibilidad dentro de la empresa y a su vez, resulta benéfico también para la sociedad, puesto que permitirá generar una cadena de acciones para el cuidado del medio ambiente entre el colaborador, amigos y así poder extenderse entre la comunidad.

La responsabilidad ambiental es una tendencia relativamente nueva e importante dentro de las organizaciones, que busca generar en sus colaboradores conciencia sobre el entorno que los rodea y de los recursos que se utilizan de él.

La sustentabilidad debe de ser una prioridad para las organizaciones de cualquier sector ya sea privado o gubernamental, principalmente para las del turismo, debido

a que los destinos turísticos dependen mayormente de los atractivos naturales, pues sin esta dicha actividad no podría existir. Por esta razón las empresas turísticas deben de fomentar entre su personal conocimientos técnicos y operativos que permitan no solo una mejor oferta de servicios, también la participación de sus colaboradores en la implementación de prácticas sostenibles ambientales que permitan ser sostenibles sin comprometer los recursos naturales existentes y promuevan prácticas que contribuyan al crecimiento social y económico, cuidando las riquezas naturales.

Para hablar de sostenibilidad ambiental es importantes abordar el concepto de desarrollo sostenible, de acuerdo con el Informe Brundtland, firmado en Oslo el 20 de marzo de 1987 y titulado “Nuestro futuro común” define al desarrollo sostenible como “aquel que satisface las necesidades del presente sin comprometer la capacidad de las futuras generaciones para satisfacer las propias” (Brundtland, 1987, p.).

El siguiente artículo surge a partir de la revisión bibliográfica de investigaciones realizadas que abordan el estudio del talento humano que se relacionan principalmente con la industria turística.

## **Planteamiento del problema**

Es muy cierto hoy en día, son pocas las organizaciones que asumen el rol e incorporan sistemas relacionados con el medio ambiente, algunas de la razones por las cuales todavía las empresas no le dan esta importancia de formar a los profesionales del sector con el único fin de que cuenten con los elementos que posibilitan la correcta gestión de su personal por medio de la adopción de competencias, conocimientos y valores para el cuidado del medio ambiente y desarrollo sostenible es por el costo o poco interés por el tema dejando a un lado la gran importancia que tiene como agente

efectivo, en otras palabras aun no toman en cuenta que posee un gran potencial para hacer una diferencia sustantiva.

De acuerdo con (Duque et al., 2021), “el medio ambiente se está convirtiendo en una fuente de ventajas competitivas para las empresas, algunas ya se han anticipado y han adoptado cambios profundos y muy importantes en su cultura medioambiental, en el modo de abordar los problemas y de buscar las soluciones”

Últimamente se ha aplicado el concepto de sostenibilidad, uno de los temas empresariales y académicos que ha ido tomando gran relevancia en las organizaciones al ámbito de los recursos humanos y la cual pretende dar nuevos giros del actuar organizacional, visto desde diferente enfoque como el desarrollo sostenible y el desarrollo de ética empresarial proporcionando al talento humano la creación de espacios para crear nuevas formas de pensamientos basados en la gestión responsable con la sociedad y el medio ambiente, relacionado este último con la idea de la sostenibilidad dentro de Recursos Humanos como una estrategia conveniente en las empresas.

Aunque la mayoría de las organizaciones aún no logran integrar la sostenibilidad en el desempeño de su sistema de gestión del capital humano, hoy en día no se puede hablar de Gestión de Recursos Humanos sin que este vaya ligado al de la sostenibilidad, entendido este como el compromiso y responsabilidad de la creación de valor económico, social y ambiental procurando el bienestar del capital humano.

## **Revisión bibliográfica**

### **La gestión y el talento**

De acuerdo con lo analizado los resultados de potencial contractivo que se aborda; aumenta la atención a los problemas ambientales, pero a la vez provoca frustración

y ansiedad en cuanto dado que por la evolución en la industria turística hacia nuevas propuestas de alojamiento se ha convertido en uno de los retos para la sociedad en la que incluso, algunas de las cadenas hoteleras han comenzado a ver esta tendencia como una puerta a la oportunidad con gran potencial de crecimiento.

La gestión del talento y cuidado ambiental en las organizaciones son dos términos que actualmente se han incorporado en la planeación estratégica de recursos humanos en las empresas, que en los últimos años ha ido tomando gran importancia en el mundo empresarial, orientando al talento humano hacia el cuidado de su contexto personal y laboral.

Autores como Alles, Arguelles, Chiavenato, Jericó, Lozano, Mazur, Mejía y Jaramillo, han generado grandes aportaciones relacionadas con el desarrollo del talento humano dentro de las organizaciones, de acuerdo a Chiavenato (2020) define la gestión del talento “como conjunto de políticas y prácticas necesarias para dirigir cargos gerenciales relacionados con personas o recursos; poniendo en práctica procesos de reclutamiento, selección, capacitación, recompensas y evaluación de desempeño” (p. 9-10).

Por lo que podemos decir que la gestión del talento humano dentro de una organización permite la colaboración eficaz de los colaboradores de cualquier área o departamento, para alcanzar los objetivos organizacionales e individuales.

Las empresas han ido comprendiendo la gran importancia que tiene la capacitación a sus miembros en ámbitos educativos, ambientales, personales, emocionales, etc., y que no se trata de un gasto innecesario, sino de una inversión a largo plazo que generara mayor productividad, obteniendo resultados positivos y con mayores beneficios, en los aspectos económicos como de calidad y productividad en la organización y para el propio colaborador.

Asimismo, en el artículo tercero, fracción XI, de la Ley General del Equilibrio Ecológico y la Protección al Ambiente (2022), ha definido el desarrollo sustentable como:

El proceso evaluable mediante criterios e indicadores de carácter ambiental, económico y social que tienda a mejorar la calidad de vida y la productividad de las personas, que se funda en medidas apropiadas de preservación del equilibrio ecológico, protección del ambiente y aprovechamiento de recursos naturales, de manera que no se comprometa la satisfacción de las necesidades de las generaciones futuras (p. 2-6).

En la industria turística el aprovechamiento del potencial natural del país, debe de convertirse en una actividad integradora que genere beneficios nacionales y locales, socioeconómicos como ambientales, esto será posible si se planifica y gestionan adecuadamente la aplicación de los principios de desarrollo sostenible. Por lo que el deterioro de los recursos naturales, renovables como no renovables es una de las consecuencias más significativas del impacto turístico al suministro de los servicios turísticos.

El desempeño empresarial, debe estar orientado a las exigencias ambientales, donde la eficiencia operacional, conjuntamente con la preservación de los recursos naturales, bajo el mínimo impacto posible al ecosistema, deben de ser medibles y verificables en el tiempo, de esta manera se desarrolla una imagen de sensibilidad, responsabilidad y seriedad frente a proveedores, clientes y la sociedad en general.

## **Método y Metodología**

La metodología del estudio mediante la cual se ha realizado la investigación fue examinar artículos y la revisión de material bibliográfico relacionado con el tema del talento humano en la industria hotelera, así como temas enfocados con el cuidado ambiental, la revisión de material bibliográfico, fue realizado a través de revistas científicas que abordaban el tema de turismo, gestión del capital humano,

sostenibilidad en la industria turística, el impacto ambiental en el sector hotelero, cultura ambiental empresarial, información que permitió elaborar fundamentos científicos de la investigación, y caracterizar el escenario de intervención con énfasis en indicadores de sostenibilidad turística.

Es importante mencionar que la gestión del capital humano, va más allá de la relación que existe entre el departamento de recursos humanos y la estrategia empresarial, su objetivo primordial no solo es dar un nuevo nombre a la dirección de recursos humanos que ya existe, sino mas bien su objetivo es analizar la relación que da entre talento desde la perspectiva de recursos.

Desafortunadamente, no todas las empresas aun no logran visualizar la verdadera importancia y los beneficios que tiene formar correctamente al personal, en educación ambiental por lo que en las grandes empresas el departamento de recursos humanos responsables del talento humano tiene la capacidad de desarrollar áreas en gestión humana, sin embargo, aún siguen quedándose con el modelo tradicional, de reclutamiento, selección de personal, contratación, entrenamiento y capacitación.

De esta manera, la gestión de talento humano se vuelve un elemento clave que influye en los procesos ambientales, ya que la administración del personal debe perseguir el desarrollo de habilidades, conocimientos y valores que permitan comportamientos responsables hacia los recursos naturales dentro y fuera del lugar de trabajo, llegando no solo a los niveles operativos, sino también a los niveles de mando o directivos de la organización ya que todos deben de contar con los conocimientos hacia este tema.

## Resultados

En el año 2020 en México había un total de 24,692 hoteles y establecimientos similares registrados por lo que ha incrementado alrededor de 1,000 unidades, desde el 2007 al 2020 año con año la cantidad de establecimientos de este tipo ha aumentado.

**Tabla 1**

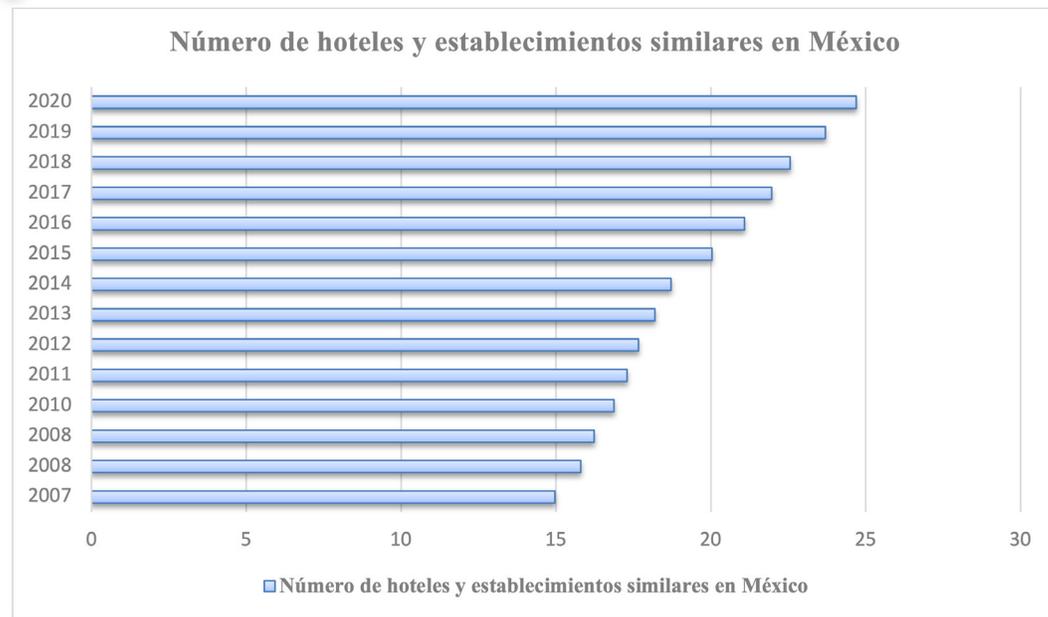
*Número de hoteles y establecimientos similares en México.*

Año	Número de hoteles y establecimientos similares en México
2007	14.963
2008	15.800
2008	16.231
2010	16.875
2011	17.294
2012	17.669
2013	18.199
2014	18.711
2015	20.038
2016	21.085
2017	21.967
2018	22.560
2019	23.699
2020	24.692

*Nota.* Statista, 2022, Número de hoteles y establecimientos similares en México.  
<http://www.elheraldodemexico.notasparaejemplos.com.mx>

### Figura 1

*Cifras del número de hoteles y establecimientos similares en México*



*Nota.* Statista, 2022, Número de hoteles y establecimientos similares en México.  
<http://www.elheraldodemexico.notasparaempleos.com.mx>

El turismo, es uno de los motores económicos en México, además de ser uno de los principales generadores de divisas para el país. Por lo que el sector hotelero representa el 28.7% del producto interno bruto (PIB) turístico que conforma la República Mexicana.

Datos obtenidos por el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (2022), muestra que:

La industria turística en México realiza un aporte del 8.7% al PIB nacional, dado que el 2020 la ocupación hotelera disminuyó a un 28.9% y para 2021 incrementó un 17.3% con un ingreso de 55.3 millones de turistas a México,

8.2% mas de turistas que en el 2020 y menos que en el 2019 ya que solo ingresaron 97.4 millones de visitantes. (p.1)

Por lo que para el año 2022 se esperaba un incremento del 22.5% en divisas turísticas con los que respecta del 2021, esperando a su vez un incremento del 25% en cuanto al número de visitantes internacionales que traerán consigo impactos positivos en ocupación hotelera.

Es por ello que el formar al personal y fortalecer el talento en términos de responsabilidad ambiental es una de las tendencias en la industria turística que pretende que las empresas sin importar el sector al que pertenezcan, pero especialmente las empresas del sector turístico como los hoteles sean conscientes del entorno que los rodea, así como de los recursos que se utilizan de él, al adoptar estrategias que permitan el correcto desarrollo de sus operaciones, acorde al desarrollo sostenible generando múltiples beneficios en la organización en diferentes aspectos.

La problemática ambiental, por lo que actualmente se están enfrentando diferentes destinos turísticos del país, es sin duda ocasionado generalmente por los mismos prestadores de servicios turísticos, debido a esta problemática es importante desarrollar estrategias que se puedan implementar para mejorar la calidad de los servicios, es por ello que la capacitación del talento humano dentro del sector turístico es primordial y el que permitirá desarrollar un mejor desempeño ambiental por parte de los colaboradores.

Por lo que la educación ambiental actualmente es una de las herramientas más importantes entre los colaboradores que permitirá generar conciencia y mantenerlos informados sobre la problemática ambiental por la que se está viviendo, con el único fin de asumir el compromiso de participar en generar estrategias para solucionar problemas, tomar acciones y actuar para asegurar la calidad ambiental.

La verdadera importancia de la formación adecuada, precisa, contante y actualizada del talento humano es indispensable actualmente, dicho que todo trabajo realizado va enfocado con el único fin de obtener la plena satisfacción de los clientes, por lo que la capacidad de acción de todos aquellos que trabajan en la actividad turística, desarrolle competencias, habilidades y conocimientos en el que se vea reflejado el correcto ejercicio en su actividad laboral, incluyendo el ámbito ambiental. Tomando en cuenta que dichas competencias no solo serán enfocadas en el mejoramiento del servicio, sino las empresas buscan que el talento humano desarrolle aquellos conocimientos y valores que le permitan un desempeño acorde a las necesidades de la organización y el medio ambiente.

De acuerdo con datos obtenidos por una encuesta de sostenibilidad realizada en la plataforma digital turística, la directora general de booking Mantilla (2022), menciona que:

El 52% de la comunidad viajera mexicana afirmó que los esfuerzos de sustentabilidad por parte de proveedores de alojamientos y transporte juegan un papel muy importante en sus decisiones para elegir dichos servicios respectivamente. De hecho, el 85% de la comunidad afirma que es más probable que elijan un alojamiento sustentable, ya sea que estén buscando uno específicamente o no.

Sigue siendo tarea fundamental la gestión ambiental, el poder brindar herramientas y aplicar normas que sirvan no solo a los colaboradores si no a la empresa en general seguir el camino correcto, en el que puedan desarrollar operaciones sin dañar lo menos posible el entorno en el que se encuentran, tomando en cuenta que gran parte de las empresas de este sector, especialmente hoteles que se encuentran en zonas de playa han demostrado interés por este tipo de gestión, sin embargo,

aún todavía las empresas siguen siendo ellas mismas las que se limitan a seguir con esta nueva normativa y tomar iniciativa propia.

Por dicha razón es que la industria hotelera debe de formar a su personal y seguir fortaleciendo el desarrollo de su talento humano para que estos puedan ser capaces de desarrollar estrategias que prevean por mejorar el cuidado del medio ambiente, como también se busca reforzar el compromiso por parte de los trabajadores, gerentes, supervisores, el personal en general sin importar la jerarquía hacia una visión ecológica dentro de la empresa, adquiriendo los conocimientos, habilidades y valores que después cada persona pueda desarrollar en su área de trabajo permitiendo que se desenvuelvan profesionalmente en un ambiente laboral empresarial sostenible.

## **Conclusiones y discusión**

Los artículos que se utilizaron a lo largo de la investigación, permitieron tener la noción del estado actual de la gestión y la formación del talento humano con lo que respecta del cuidado del medio ambiente dentro de las empresas, a través del contenido de cada artículo conocimos algunas de las estrategias que se pueden desarrollar e implementar en las organizaciones, como también se visualizó lo que las empresas están haciendo para fortalecer la relación de esta con su contexto social ambiental.

Capacitar al talento humano generando conciencia ambiental brindará mecanismos que los ayudaran a tener una visión integral más definida y así permitirá que tomen desiciones concientizando el verdadero valor del impacto de las acciones en el medio ambiente de los colaboradores, así poder desarrollar e implementar procesos para mejorar en términos ambientales, formándose para

adquirir los conocimientos y las herramientas en este ámbito y contribuir de manera responsable como modelo de gestión.

Como se sabe el turismo es uno de los sectores que tiene una estrecha relación con el medio ambiente, puesto que para poder brindar al turista algún tipo de servicio requiere de las riquezas naturales, ya que el turista es atraído por estas y su presencia puede causar daños es aquí donde se presenta la importancia del cuidado del ambiente en el sector y la sostenibilidad en la industria hotelera como componente fundamental. Las obligaciones de la hotelería para poder reducir el impacto ambiental en México se rige bajo el marco legal de los reglamentos de la Ley General del Equilibrio Ecológico y la Protección al Ambiente (LEGEEPA), la Ley de Aguas Nacionales (LAN), de la Ley General para la Prevención (LGP) y Gestión Integral de los Residuos (RSU), y las Normas Oficiales Mexicanas (NOMS), además hay empresas con un gran compromiso por el medio ambiente que diseñaron sus propias estrategias proactivas de sostenibilidad en la industria turística que van más allá del cumplimiento de las normas.

El enfoque sostenible también debe de incorporarse en la filosofía del hotel, de tal modo que el cuidado del medio ambiente forme parte de sus objetivos, el incluir temas ambientales en su misión o visión permitirá desarrollar procesos de mejora continua y poder alcanzar los objetivos de sensibilizar y capacitar al personal para que pueda dominar las habilidades y herramientas necesarias para cumplir estándares de calidad.

Generar conciencia sobre la sostenibilidad en el sector hotelero no solo tiene que ver con el personal, sino también busca concientizar a los huéspedes y convertirlos en sus aliados en tomar acciones para cuidar el medio ambiente, con la implementación de técnicas organizacionales todo esto será posible, sirviendo como herramientas que permitan aprovechar los recursos de la organización de forma mas eficiente para hacer frente ante cualquier amenaza que se presente,

pero tomando en cuenta que estos deben ir alineados con los objetivos sociales y económicos del sector con el único propósito de servir al cliente.

En cuanto a los objetivos sociales se pretende reforzar los valores en relación con el intercambio de experiencias, tanto de los turistas como de la población local y los trabajadores de este sector. Y en los objetivos ambientales se está apostando por un turismo sostenible colaborando en la preservación y protección del medio ambiente.

Alineados a los objetivos que el sector turístico plantea, capacitar al talento humano en términos sostenibles se está convirtiendo en un verdadero reto para las empresas de dicho sector a pesar de que ya son cada vez más los hoteles que se preocupan por su entorno, promoviendo una cultura ambiental y seguridad para los visitantes, mediante la generación de estrategias que permitan el desarrollo de una oferta turística más competitiva y sostenible, en la que se pueda mejorar la calidad de vida tanto de las personas de la localidad como de las que trabajan en las organizaciones.

Cada día son más los establecimientos hoteleros que se preocupan por su entorno y el medio ambiente, ya que son más los turistas que buscan y prefieren hoteles que estén comprometidos por reducir la huella de carbono, la eficiencia energética o productos locales y de Km 0.

La industria del sector hotelero ante dicha problemática está apostando por el desarrollo profesional y la formación de su talento humano como por la innovación sostenible y la responsabilidad medioambiental, permitiendo el desarrollo de iniciativas que permitan la formación del talento humano para que puedan resolver efectivamente cualquier implicación de sostenibilidad ambiental en la organización. El profesional turístico ya no es visto como un prestador de servicios turísticos, sino como factor clave dentro de la organización que a partir de su conocimiento, habilidades, talento y capacidad de innovación puede desarrollar estrategias que ayuden a la empresa a ser más competitiva de manera sostenible.

## Referencias

- Chiavenato, I. (2017). *Comportamiento Organizacional*. México. McGraw Hill. (736), 5-21. [https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/335680/Comportamiento\\_organizacional\\_La\\_dina\\_mica\\_en\\_las\\_organizaciones..pdf](https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/335680/Comportamiento_organizacional_La_dina_mica_en_las_organizaciones..pdf)
- Chiavenato, I. (2020). *Introducción a la Teoría General de la Administración*. McGraw Hill.
- Duque, M., Mejía, L., Nieto, J., & Rojas, L. (2022). Green marketing: esfuerzos por el cuidado y la preservación del medio ambiente con negocios sostenibles. *Revista Universidad & Empresa*, 24(42), 1-36. <https://doi.org/10.12804/revistas.uosario.edu.co/empresa/a.10865>
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía [INEGI]. (2022, 26 de septiembre). *Estadísticas a propósito del día mundial del turismo, datos nacionales*. [https://www.inegi.org.mx/contenidos/saladeprensa/aproposito/2022/EAP\\_TURISMO\\_22.pdf](https://www.inegi.org.mx/contenidos/saladeprensa/aproposito/2022/EAP_TURISMO_22.pdf)
- Ley General del Equilibrio Ecológico y la Protección al Ambiente [L.G.E.E.P.A.]. (2022). Reformada, Diario Oficial de la Federación [D.O.F], 28 de enero de 1988, (México). <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LGEEPA.pdf>
- Mantilla, M. (2022). *El 95% de la comunidad paseante de México considera que los viajes sustentables son importantes*. Booking. <https://news.booking.com/es-mx/bookingcom-revela-las-tendencias-en-viajes-sustentables-durante-2022/>

# LA RESPONSABILIDAD SOCIAL EN LA PROMOCIÓN DE ALIMENTOS LOCALES EN IRLANDA

## SOCIAL RESPONSIBILITY IN PROMOTING LOCAL FOOD IN IRELAND

ARTÍCULO DE INVESTIGACIÓN

**Patiño, Fabricio**

UVP Universidad del Valle de Puebla

[mm01809@uvp.edu.mx](mailto:mm01809@uvp.edu.mx)

ORCID: 0000-0002-7636-4391

Recibido el 19 de octubre de 2023. Aceptado el 14 de noviembre de 2023. Publicado el 15 de diciembre de 2023.

### **Reseña de Autor**

Egresado de la Universidad del Valle de Puebla de la Lic. en Administración y Gestión Turística y estudiante en la maestría en Mercadotecnia, con participación en congresos de “Emprendimiento 2021” y “Un Mundo Sustentable”.

## **Resumen**

La presente investigación aborda la influencia de las prácticas de Responsabilidad Social en la promoción de alimentos locales en dos contextos geográficos distintos: Irlanda y México. El planteamiento del problema se centra en la falta de impulso y regulación en la promoción de alimentos locales en México, lo que limita la sostenibilidad económica y ambiental de la industria alimentaria y afecta negativamente la salud de los consumidores. Se busca comparar estas prácticas con el enfoque adoptado en Irlanda, donde se ha observado un crecimiento en la promoción de alimentos locales respaldada por políticas gubernamentales y prácticas de Responsabilidad Social en la industria alimentaria.

La metodología de investigación seleccionada es cualitativa, lo que permite un análisis en profundidad de las prácticas de Responsabilidad Social y su contexto en ambos países. La población de estudio incluye a productores locales, empresas alimentarias, organismos gubernamentales, ONG, consumidores y expertos en Responsabilidad Social. Los datos se recolectan a través de entrevistas semiestructuradas y análisis documental.

Los principales resultados revelan que, en Irlanda, las prácticas de Responsabilidad Social en la promoción de alimentos locales están más arraigadas y se reflejan en la preferencia por alimentos frescos y locales, lo que reduce la dependencia de productos importados. En contraste, México enfrenta desafíos significativos en la promoción de alimentos locales y la adopción de prácticas de Responsabilidad Social.

Las conclusiones indican que la Responsabilidad Social puede desempeñar un papel fundamental en la promoción de alimentos locales, esto contribuye a la sostenibilidad económica, ambiental y de salud. Se recomienda que México tome como ejemplo las prácticas exitosas de Irlanda y adopte políticas y estrategias

similares para fomentar la promoción de alimentos locales y beneficiar a la industria alimentaria, los consumidores y el medio ambiente. Esta investigación proporciona una visión profunda de cómo la Responsabilidad Social puede influir en la promoción de alimentos locales y ofrece recomendaciones concretas para mejorar la situación en México.

**Palabras clave:** Análisis Cualitativo, Oferta y Demanda, Turismo, Alimento, Costumbres y tradiciones

### **Abstract**

This research delves into the influence of Corporate Social Responsibility (CSR) practices in promoting local foods in two distinct geographical contexts: Ireland and Mexico. The problem statement focuses on the lack of impetus and regulation in promoting local foods in Mexico, thereby limiting the economic and environmental sustainability of the food industry and adversely affecting consumers' health. The aim is to compare these practices with the approach adopted in Ireland, where a growth in promoting local foods, supported by governmental policies and CSR practices in the food industry, has been observed.

The chosen research methodology is qualitative, allowing for an in-depth analysis of CSR practices and their context in both countries. The study population encompasses local producers, food companies, government agencies, NGOs, consumers, and CSR experts. Data collection is conducted through semi-structured interviews and document analysis.

Key findings reveal that in Ireland, CSR practices in promoting local foods are more deeply rooted, reflected in a preference for fresh, locally sourced foods, reducing dependence on imported products. In contrast, Mexico faces significant challenges in promoting local foods and adopting CSR practices.

Conclusions suggest that CSR can play a pivotal role in promoting local foods, contributing to economic, environmental, and health sustainability. It is recommended that Mexico takes inspiration from Ireland's successful practices and adopts similar policies and strategies to foster the promotion of local foods, benefiting the food industry, consumers, and the environment. This research provides a profound insight into how CSR can influence the promotion of local foods and offers concrete recommendations to enhance the situation in Mexico.

**Keywords:** Qualitative analysis, Offer and demand, Tourist, Food, Customs and traditions.

## **Introducción**

En la sociedad contemporánea, la noción de responsabilidad social se ha convertido en un faro que guía tanto a las empresas como a los gobiernos hacia un camino de acciones más conscientes y sostenibles. Este concepto no solo abarca la filantropía, sino que implica una transformación profunda en la forma en que abordamos cuestiones clave, eso incluye la producción y promoción de alimentos. En este contexto, nuestra investigación se sumerge en la confluencia de la responsabilidad social y la promoción de alimentos locales, además se centra en dos realidades contrastantes: Irlanda y México.

Los antecedentes de este estudio nos llevan a un momento crítico en el que la contaminación ambiental y la pérdida de la biodiversidad nos recuerdan la urgente necesidad de repensar nuestras prácticas en la industria alimentaria. La responsabilidad social, que busca equilibrar los intereses económicos con el bienestar de la sociedad y el planeta, emerge como una respuesta esencial a estos desafíos globales.

En este marco, examinamos cómo Irlanda, un país que ha abrazado activamente la promoción de alimentos locales respaldados por políticas gubernamentales y la participación de empresas líderes, contrasta con México, una nación con un potencial agropecuario considerable, pero que enfrenta desafíos en la promoción de alimentos locales y la adopción de prácticas responsables.

La importancia de este estudio se manifiesta en su capacidad para arrojar luz sobre la aplicación práctica de la responsabilidad social en la industria alimentaria y su impacto en la sociedad global. Además, al explorar cómo las estrategias implementadas en Irlanda pueden inspirar a México y viceversa, contribuimos a un diálogo global sobre la promoción de alimentos locales y su papel en la sostenibilidad y la responsabilidad social.

Este tema es fundamental en un mundo donde la producción y el consumo de alimentos tienen efectos directos en la salud de las personas, la conservación del medio ambiente y la economía local. A medida que avanzamos en esta investigación, abordaremos las similitudes y diferencias entre Irlanda y México en términos de promoción de alimentos locales y responsabilidad social.

## **Planteamiento del problema**

La Responsabilidad Social Empresarial (RSE) es un concepto que se ha consolidado en el ámbito empresarial y que ha ganado relevancia en las últimas décadas. Se refiere al compromiso que las organizaciones adquieren para contribuir de manera ética y sostenible al desarrollo de la sociedad y la preservación del medio ambiente. Este compromiso se manifiesta a través de acciones y políticas que van más allá de la búsqueda de beneficios económicos, y consideran los impactos sociales y ambientales de sus operaciones.

La presente investigación se centra en la intersección entre la Responsabilidad Social y la promoción de alimentos locales en dos contextos geográficos específicos: Irlanda y México. La promoción de alimentos locales no solo tiene un impacto económico en las comunidades agrícolas y ganaderas locales, sino que también está vinculada a cuestiones de sostenibilidad ambiental y salud pública, dado que los alimentos locales tienden a ser más frescos y naturales, con menor huella ecológica.

En Irlanda, se ha observado un crecimiento en la promoción de alimentos locales respaldada por políticas gubernamentales y la adopción de prácticas de Responsabilidad Social por parte de actores en la industria alimentaria. Esto ha resultado en la promoción de alimentos frescos y la reducción de la dependencia de productos importados.

Sin embargo, en México, la promoción de alimentos locales y la adopción de prácticas de Responsabilidad Social en la industria alimentaria enfrentan desafíos significativos. A pesar de ser un país con una rica tradición culinaria y una diversidad de alimentos locales, la tendencia predominante ha sido la importación de productos extranjeros y la falta de regulación en la cadena de suministro de alimentos, lo que contribuye a precios elevados y la disminución de la calidad de los alimentos.

Desde un punto de vista negativo, la problemática reside en la falta de impulso y regulación en la promoción de alimentos locales en México, lo que limita la sostenibilidad económica y ambiental de la industria alimentaria y afecta negativamente la salud de los consumidores.

La importancia de este estudio radica en la necesidad de comprender cómo las prácticas de Responsabilidad Social pueden influir en la promoción de alimentos locales y cómo esto se traduce en beneficios económicos, ambientales y de salud en diferentes contextos como Irlanda y México. En este proyecto, se realizará una revisión bibliográfica exhaustiva para identificar y comparar las prácticas de Responsabilidad Social en la promoción de alimentos locales en ambos países,

analizando similitudes, diferencias y áreas de mejora, lo que nos arroja a la siguiente pregunta: ¿cómo influyen las prácticas de Responsabilidad Social en la promoción de alimentos locales en Irlanda en comparación con México, y cuáles son los efectos en términos de sostenibilidad económica, ambiental y de salud?

## **La responsabilidad social en las marcas**

La investigación se enmarca en un contexto donde la conciencia sobre la responsabilidad social ha evolucionado considerablemente en los últimos años. Han surgido distintos modelos con el fin de comprender a la Responsabilidad Social, uno de ellos es el modelo Carroll, desde el cual se ha definido la responsabilidad social de las empresas (RSE) como la obligación de las organizaciones de buscar acciones que sean compatibles con los valores y las expectativas de la sociedad, y que no dañen el bienestar público. En este sentido, la RSE va más allá de las prácticas tradicionales de negocio y busca contribuir positivamente a la sociedad y el entorno en el que opera (Red de árboles, 2023).

La RSE se ha convertido en un concepto ampliamente aceptado y ha generado una serie de teorías y enfoques para comprender y aplicar sus principios. Una de estas teorías es la “pirámide de Carroll”, que propone cuatro niveles de responsabilidad: económica, legal, ética y filantrópica. Este enfoque proporciona un marco para evaluar las acciones de una organización desde el punto de vista de la RSE.

En el ámbito legal, varias jurisdicciones han implementado regulaciones relacionadas con la RSE, lo que demuestra su importancia en la toma de decisiones empresariales. Además, la Declaración Universal de Derechos Humanos y los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas subrayan la necesidad de que las empresas desempeñen un papel activo en la promoción del bienestar social y ambiental.

La promoción de alimentos locales y la adopción de prácticas responsables en la industria alimentaria son cuestiones críticas en la sociedad global actual. La producción y distribución de alimentos tienen un impacto significativo en la salud pública y el medio ambiente. Por lo tanto, comprender cómo se pueden combinar la promoción de alimentos locales con la RSE es fundamental.

En Irlanda, hemos observado una implementación activa de políticas gubernamentales que promueven los alimentos locales, así como la participación proactiva de empresas como Tesco, Lidl y Aldi en la promoción de productos locales orgánicos (Doménech, 2019). Esto contrasta con México, un país con un gran potencial agropecuario, pero que enfrenta desafíos en la promoción de alimentos locales y la adopción de prácticas responsables (Salazar, 2019).

En un mundo donde la producción y el consumo de alimentos desempeñan un papel fundamental en la salud humana, la conservación del medio ambiente y la economía local, la relación entre la responsabilidad social y la promoción de alimentos locales adquiere una relevancia excepcional. Una de las concepciones más estudiadas sobre la responsabilidad social proviene de Jhon Elkington y argumenta que la responsabilidad social empresarial no solo se trata de ganancias económicas, sino de un triple resultado que incluye las dimensiones económicas, sociales y ambientales (Escudero, 2013).

La promoción de alimentos locales, respaldada por prácticas responsables, no solo puede impulsar la economía local y la agricultura sostenible, sino que también puede contribuir a la salud pública y al bienestar de la sociedad en su conjunto. En este sentido, Naciones Unidas (s.f.) ha destacado cómo los alimentos locales, al reducir la distancia entre productores y consumidores, pueden mejorar la calidad y la frescura de los productos, al tiempo que disminuyen la huella de carbono asociada al transporte de alimentos a larga distancia.

La experiencia de Irlanda, donde se han implementado políticas gubernamentales activas para promover los alimentos locales y orgánicos, ofrece un caso de estudio valioso, la participación de empresas líderes, como Tesco, Lidl y Aldi, en la promoción de alimentos locales refuerza aún más la importancia de este enfoque (Doménech, 2019). La creación de una economía circular, donde los alimentos se producen y consumen localmente, no solo beneficia a los agricultores locales, sino que también reduce la huella ambiental y apoya la salud de los ciudadanos (Fundación Ellen MacArthur).

Por otro lado, México, un país con un vasto potencial agropecuario, se enfrenta a desafíos en la promoción de alimentos locales y la adopción de prácticas responsables. A pesar de su capacidad para producir una amplia gama de alimentos, México a menudo importa productos extranjeros para abastecer la demanda interna, lo que resulta en precios elevados y una economía menos circular (Salazar, 2019). La falta de control en cuanto a la calidad de los productos agrícolas y la exposición a químicos y pesticidas son preocupaciones adicionales.

En contraste con esta situación, Irlanda ha implementado políticas y prácticas que promueven activamente la producción y promoción de alimentos locales. Grandes cadenas de supermercados como Tesco, Lidl y Aldi se han involucrado en la promoción de productos locales y orgánicos, fomentando una economía más circular y sostenible (Doménech, 2019).

Esta disparidad entre México e Irlanda en términos de promoción de alimentos locales y responsabilidad social plantea una pregunta fundamental que guía esta investigación: ¿cómo puede México mejorar la promoción de alimentos locales y adoptar prácticas responsables, tomando como referencia las experiencias exitosas de Irlanda? Para responder a esta pregunta, es esencial explorar en detalle las estrategias y políticas que han llevado a Irlanda a un enfoque más sostenible en la promoción de alimentos locales y evaluar su aplicabilidad en el contexto mexicano.

A través de una revisión bibliográfica se exploraron las siguientes tendencias y teorías más relevantes para las perspectivas contemporáneas:

Triple resultado y Responsabilidad Social Empresarial (RSE): Elkington introdujo el concepto del “triple resultado”, que plantea que las empresas deben evaluar su desempeño en términos de ganancias económicas, impacto social y sostenibilidad ambiental. Este marco se ha convertido en un estándar para medir la RSE y se relaciona directamente con la promoción de alimentos locales, donde la sostenibilidad ambiental y el impacto social son consideraciones clave (García, 2015).

Economía circular y alimentos locales: la Fundación Ellen MacArthur ha abogado por la transición hacia una economía circular, que busca reducir la entrada de materiales y energía, reducir los desperdicios y mantener productos y materiales en uso. La promoción de alimentos locales, al acortar las cadenas de suministro, encaja en esta visión al reducir la huella ambiental y promover prácticas agrícolas sostenibles.

Políticas gubernamentales y alimentos locales: varios países, incluyendo Irlanda, han implementado políticas gubernamentales para promover los alimentos locales (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2018). Destaca cómo estas políticas pueden mejorar la calidad y la frescura de los alimentos al acercar a productores y consumidores. Esto también se relaciona con la teoría de la proximidad de Adam Smith que enfatiza la importancia de las redes locales en la producción de alimentos (Hurtado, 2003).

Responsabilidad Social Empresarial en la industria alimentaria: la RS en la industria alimentaria ha sido objeto de numerosos estudios. Autores

como Hernández et al. (2018) han propuesto un modelo de pirámide de responsabilidad social que incluye responsabilidades económicas, legales, éticas y filantrópicas. La promoción de alimentos locales puede ser vista como una extensión de estas responsabilidades, ya que aborda cuestiones éticas y contribuye al bienestar de la comunidad local.

Comportamiento del consumidor y alimentos locales: el comportamiento del consumidor desempeña un papel crucial en la promoción de alimentos locales. Investigaciones recientes, que sugieren que la conciencia ambiental, la preocupación por la salud y la influencia social son factores importantes que influyen en la disposición a pagar un precio premium por alimentos orgánicos y locales (Ridge, 2013).

Experiencias internacionales: la experiencia de Irlanda en la promoción de alimentos locales es de particular interés. Doménech (2019) ha destacado la participación de cadenas de supermercados como Tesco, Lidl y Aldi en la promoción de productos locales y orgánicos. Estos casos de estudio proporcionan ejemplos concretos de cómo las empresas pueden desempeñar un papel activo en la promoción de alimentos locales.

Políticas gubernamentales y sustentabilidad en Irlanda: Irlanda ha adoptado políticas gubernamentales que promueven activamente la producción y promoción de alimentos locales y sostenibles, la Agencia de Protección Ambiental de Irlanda (EPA) desempeña un papel fundamental al regular y respaldar las prácticas ambientalmente responsables en la producción de alimentos. Las políticas gubernamentales en Irlanda fomentan la agricultura orgánica y sostenible, al promover prácticas de cultivo que reduzcan el uso de pesticidas y químicos dañinos.

Un ejemplo destacado es la iniciativa “Kilómetro 0”, que aboga por el cultivo y consumo de alimentos dentro de un radio cercano, típicamente alrededor de 100 kilómetros. Esto no solo reduce la huella de carbono asociada con el transporte de alimentos, sino que también apoya a los agricultores locales y promueve la resiliencia económica en las comunidades rurales.

Políticas gubernamentales y desafíos en México: por otro lado, México enfrenta desafíos significativos en la promoción de alimentos locales y la adopción de prácticas responsables. A pesar de ser un país con un vasto potencial agropecuario, a menudo importa productos extranjeros para abastecer su demanda interna. Esto no solo resulta en precios elevados para los consumidores, sino que también genera una economía menos circular, ya que los productos extranjeros suelen ser cosechados en suelo mexicano, luego exportados y reimportados con etiquetas extranjeras.

Además, la falta de control en cuanto a la calidad de los productos agrícolas y la exposición a químicos y pesticidas son preocupaciones adicionales en México. La industria alimentaria en México enfrenta la necesidad urgente de adoptar prácticas responsables y promover alimentos locales para abordar estas preocupaciones y mejorar la sostenibilidad.

En términos de producción de alimentos, Irlanda ha fomentado una agricultura más sostenible y orgánica, lo que ha llevado a una mayor disponibilidad de alimentos locales y una reducción en el uso de químicos. La producción local de alimentos frescos y orgánicos se ha vuelto más accesible para los consumidores irlandeses, lo que ha contribuido a una mayor conciencia sobre la calidad de los alimentos y su impacto en la salud y el medio ambiente.

En contraste, México enfrenta desafíos para promover la producción local de alimentos y garantizar su calidad. La importación de productos extranjeros a menudo compite con los productos locales en términos de precio y disponibilidad, esto no solo afecta la economía local, sino que también dificulta la promoción de alimentos más saludables y sostenibles.

## **Conclusiones**

La investigación sobre la promoción de alimentos locales y la responsabilidad social en Irlanda y México ha arrojado resultados significativos que proporcionan una comprensión más profunda de las prácticas alimentarias sostenibles y su impacto en ambas naciones. Estos resultados se han derivado de un análisis documental bibliográfico, de Investigaciones, entrevistas, y observaciones de campo.

En el contexto de Irlanda, los resultados revelan un enfoque sólido en la promoción de alimentos locales respaldado por políticas gubernamentales y prácticas de responsabilidad social en la industria alimentaria. Esto se traduce en una preferencia generalizada por alimentos frescos y locales entre los consumidores irlandeses, lo que ha llevado a una disminución significativa de la dependencia de productos importados. Los supermercados y minoristas líderes, como Tesco, Lidl y Aldi, han establecido asociaciones sólidas con productores locales, promoviendo la producción y el consumo de alimentos locales y orgánicos. Este enfoque ha reducido la huella ambiental y ha contribuido a una economía circular más fuerte en Irlanda.

En contraste, en México, los resultados señalan desafíos significativos en la promoción de alimentos locales y la adopción de prácticas de responsabilidad social en la industria alimentaria. A pesar del potencial agropecuario del país, existe una falta de regulación y enfoque en la promoción de alimentos locales. Esto ha llevado a un aumento en la importación de productos alimentarios, lo que a su

vez ha generado precios elevados y una derrama económica reducida dentro del país. Además, la dependencia de productos importados ha contribuido a una mayor contaminación ambiental debido al transporte de alimentos a largas distancias.

En resumen, los resultados de esta investigación subrayan la importancia de la promoción de alimentos locales y la adopción de prácticas de responsabilidad social en la industria alimentaria. Irlanda destaca como un ejemplo positivo de cómo estas prácticas pueden llevar a una mayor sostenibilidad económica y ambiental, así como a una mejor calidad de vida para los consumidores. Por otro lado, México enfrenta desafíos significativos que requieren una mayor atención y acción por parte de las empresas y el gobierno para fomentar una economía alimentaria más responsable y sostenible. Estos resultados brindan una base sólida para la toma de decisiones y la implementación de estrategias que promuevan la promoción de alimentos locales y la responsabilidad social en ambos países.

## **Conclusiones**

La integración de diversas investigaciones en torno a la sostenibilidad alimentaria y la responsabilidad corporativa proporciona un marco integral para nuestro estudio sobre la promoción de alimentos locales y la responsabilidad social en Irlanda y México. Estas conclusiones, cuando se relacionan con nuestro trabajo de investigación, arrojan luz sobre aspectos fundamentales de la industria alimentaria y su impacto en la salud humana, el medio ambiente y la sociedad en general.

En primer lugar, la preocupación por los efectos nocivos de los plaguicidas en la salud humana es una problemática global que trasciende las fronteras geográficas. Nuestra investigación se alinea estrechamente con esta preocupación al abogar por la promoción de alimentos locales y la reducción del uso de pesticidas en ambas naciones. Esta convergencia revela la importancia de adoptar prácticas

de producción alimentaria que minimicen los riesgos para la salud y fomenten la seguridad alimentaria.

En segundo lugar, el análisis del comportamiento del consumidor en relación con los alimentos orgánicos en México pone de manifiesto que los factores de conciencia ambiental y de salud desempeñan un papel esencial en las decisiones de compra. Esto es de particular relevancia para nuestra investigación, ya que resalta cómo la responsabilidad corporativa puede influir en las preferencias de los consumidores. Nuestra recomendación de promover alimentos locales y sostenibles en ambos países se basa en la comprensión de que la conciencia del consumidor y las preocupaciones por la salud son impulsores clave para el éxito de estas estrategias.

En tercer lugar, la promoción de sistemas alimentarios locales y economías circulares tiene un impacto directo en la sostenibilidad ambiental y la resiliencia de las comunidades locales. Nuestro estudio destaca la importancia de apoyar y fortalecer los circuitos locales de alimentos como un medio para reducir la huella ambiental y promover la autosuficiencia alimentaria. Esto se relaciona con la noción de que la sostenibilidad en la producción y el consumo de alimentos es esencial para mitigar los desafíos ambientales actuales.

Finalmente, la discusión sobre el papel del minorista en la promoción de alimentos orgánicos subraya cómo las empresas pueden ser actores clave en la adopción de prácticas responsables en la industria alimentaria. Nuestra investigación resalta que, al colaborar con productores locales y promover productos orgánicos, los minoristas pueden contribuir de manera significativa a la promoción de alimentos sostenibles. En resumen, estas conclusiones integradas proporcionan una base sólida para comprender cómo la promoción de alimentos locales y la responsabilidad social pueden tener un impacto positivo tanto en la salud como en el medio ambiente. La convergencia de investigaciones anteriores con nuestra investigación actual enfatiza la importancia de adoptar un enfoque proactivo hacia prácticas alimentarias más saludables, sostenibles y socialmente responsables en un contexto global.

## Recomendaciones

Esta investigación más allá de un análisis comparativo, esta investigación tiene el potencial de servir como un llamado a la acción para varios actores y para la sociedad en su conjunto. Al gobierno mexicano a considerar la promoción activa de la agricultura local mediante la implementación de políticas que incentiven la producción y el consumo de alimentos locales, establecer regulaciones más estrictas y efectivas para garantizar la calidad y la seguridad de los alimentos agrícolas. A los investigadores y académicos para que continúen explorando este tema en profundidad. Y por último instamos a los consumidores mexicanos a tomar conciencia de los beneficios de elegir alimentos locales y sostenibles, a través de una mayor comprensión y la toma de decisiones informadas, los consumidores pueden influir en la promoción de alimentos más responsables y saludables.

## Referencias

- Doménech, J. (2019). Huella ecológica y desarrollo sostenible, AENOR. <https://gc.scalahed.com/recursos/files/r161r/w25470w/470609366-Huella-ecologica-y-desarrollo-sostenible-pdf.pdf>
- Escudero, M. (2013). *Hacia donde debe de ir la #RSE? La visión de Jhon Elkington y el "Breackthrough Capitalism"*. <https://diarioresponsable.com/opinion/16320-una-vision-disruptiva-de-la-responsabilidad-social-de-las-empresas>
- García, (2015). La cuenta del triple resultado o triple bottom line. *Revista de contabilidad y dirección*, 20, 65-77. [https://accid.org/wp-content/uploads/2018/11/LA\\_CUENTA\\_DEL\\_TRIPLE\\_RESULTADO.pdf](https://accid.org/wp-content/uploads/2018/11/LA_CUENTA_DEL_TRIPLE_RESULTADO.pdf)
- Hernández, F., Mendoza, S., Hernández, J.F., Barragán, J.N. y Guerra, P. (). Propuesta de Modelo

de la Responsabilidad Social Empresarial y su impacto en la percepción del cliente, en la PyMes de Nuevo Laredo Tamaulipas. *Daena: International Journal of Good Conscience*, 13(2), 165-181. [http://www.spentamexico.org/v13-n2/A9.13\(2\)165-181.pdf](http://www.spentamexico.org/v13-n2/A9.13(2)165-181.pdf)

Hurtado (2003). La teoría del valor de Adam Smith: la cuestión de los precios naturales y sus interpretaciones. *Cuadernos de Economía*, 22(38). <http://www.scielo.org.co/pdf/ceco/v22n38/v22n38a02.pdf>

Naciones Unidas. (s.f.). *Tu guía de acción climática: alimentos*. <https://www.un.org/es/actnow/food>

Organización de las Naciones Unidad para la Alimentación y la Agricultura. (2018). *Políticas y Programas Alimentarios para prevenir el sobrepeso y la obesidad. Lecciones aprendidas [Archivo PDF]*. <https://www.fao.org/3/i8156es/I8156ES.pdf>

Red de árboles. (2023). *Modelo Carroll y la responsabilidad social empresarial*. <https://www.reddearboles.org/noticias/nwarticle/433/1/modelo-carroll-la-responsabilidad-social-empresarial>

Ridge, B.V. (2023). *El poder del marketing y la publicidad en el sector alimentario: una visión informativa*. <https://www.mediummultimedia.com/marketing/que-es-el-marketing-y-la-publicidad-de-alimentos/>

Salazar, M. (2019) Se importa a México el 80% de lo que consumimos. *El Sol de Orizaba*. <https://www.elsoldeorizaba.com.mx/local/se-importa-a-mexico-el-80-de-lo-que-consumimos-orizaba-veracruz-cordoba-xalapa-4640471.html#:~:text=M%C3%A9xico%20es%20un%20pa%C3%ADs%20que,como%20lo%20es%20Veracruz%2C%20coincidieron>

# RESPONSABILIDAD SOCIAL DE LA INDUSTRIA RESTAURANTERA Y GASTRONÓMICA EN TORNO A LA IMPLEMENTACIÓN DE LA GASTRONOMÍA SUSTENTABLE EN MÉXICO

## SOCIAL RESPONSIBILITY OF THE RESTAURANT AND GASTRONOMIC INDUSTRY REGARDING THE IMPLEMENTATION OF SUSTAINABLE GASTRONOMY IN MEXICO

**Vázquez, Missael**

UVP Universidad del Valle de Puebla

mm01720@uvp.edu.mx

ORCID: 0009-0003-9787-3480

Recibido el 19 de octubre de 2022. Aceptado el 14 de noviembre de 2023. Publicado el 15 de diciembre de 2023.

### **Reseña de Autor**

Licenciado en Administración Gastronómica por la Escuela Superior de Turismo Instituto Británico, con interés en el estudio de la mercadotecnia para poder entender las implicaciones que se tiene respecto a la gastronomía y cómo poder realizar proyectos relacionados, con la finalidad de mejorar y promover la industria gastronómica actual en los diversos sectores que existen.

## **Resumen**

La responsabilidad social implica que las empresas públicas y privadas relacionadas con el sector alimenticio y productivo realicen de manera correcta y responsable todas sus actividades y generen un verdadero impacto positivo para mejorar el bienestar de la sociedad que los rodea y depende de ellas, además de conservar el ecosistema, el medio ambiente, la economía y sustentabilidad del país. En el presente proyecto, se hace una investigación sobre la responsabilidad social que diversas instituciones y agrupaciones públicas y privadas tienen acerca de las implicaciones en el desarrollo de la difusión, conocimiento y aplicación de este concepto. Se llegó a la conclusión de que, en cierta medida al ser un tema que está tomando una gran importancia, existen antecedentes de diversas fuentes que explican y muestran la implementación y desarrollo sobre la sustentabilidad gastronómica del país. Se realizó una revisión de diferentes artículos que critican y exponen las diversas formas de entendimiento del tema. Es necesario plantear y replantear las actividades que se lleven a cabo para lograr alcanzar las metas y objetivos, que se cumplan el óptimo desarrollo de las actividades de las instituciones tanto públicas y privadas entorno a la sustentabilidad gastronómica. Esto debe ser un trabajo colaborativo con la sociedad que lo rodea, se podría trabajar en conjunto entre las diversas instituciones públicas y gubernamentales y asociaciones gastronómicas o restauranteras que buscan el bienestar de la sustentabilidad en esta disciplina.

**Palabras clave:** Responsabilidad social, Gastronomía sustentable, México, Gobierno de México, Preservar

## **Abstract**

Social responsibility implies that public and private companies that have to be related to the food and production sector carry out all their activities correctly and responsibly, which generate a true positive impact to improve the well-being of the society that surrounds them and depends on them. them, conserving the ecosystem, the environment, the economy and sustainability of the country. In this project, an investigation is carried out on the social responsibility that various institutions and/or public and private groups that have knowledge about the implications in the development of the dissemination, knowledge and application of how this concept is implemented and the conclusion was reached that to a certain extent, being a topic that is taking on great importance today, there really are antecedents from various sources that explain and show the implementation and development that exists in the country's gastronomic sustainability. A review was carried out of different articles that criticize the realization and expose the various ways of understanding the topic. It is necessary to propose and rethink the activities carried out to achieve the goals and objectives that meet the optimal and adequate development of the activities carried out by both public and private institutions around gastronomic sustainability, they must also be a collaborative work. with the society that surrounds it, from a personal point of view to improve the development of the dissemination of this type of ideas could be done by working together between the various public and government institutions and gastronomic or restaurant associations that seek the well-being of gastronomic sustainability.

*Keywords: Social responsibility, Sustainable gastronomy, Mexico, Government of Mexico, Preserve*

## **Introducción**

La responsabilidad social hoy en día es un tema muy recurrente cuando se habla acerca del impacto y las repercusiones que se pueden esperar u obtener tras la implementación de ideas y conceptos de este estilo, mismas que tienen cada vez más relevancia dentro de diversos sectores y grupos sociales, y cuya función radica en buscar el bienestar colectivo para la sociedad en general o algún grupo en especial que requiera ser atendido y que tenga la necesidad de cubrir ciertas necesidades prioritarias.

El tema de la gastronomía sustentable está teniendo gran importancia en los últimos años, esto se debe de atender de forma inmediata, ya que es un sector de estudio poco profundizado, cuya importancia radica en diversos sectores y grupos sociales involucrados en esta situación.

Actualmente, se plantea difundir de mejor manera el concepto y sus implicaciones para concientizar a todos los involucrados, con especial enfoque a la gastronomía en México, así como a las prácticas conscientes que se deben de realizar para cumplir la garantía de efectuar los cambios necesarios que impulsen el desarrollo de este tipo de ideas e iniciativas desde el sector público y privado.

## **Planteamiento del problema**

La responsabilidad social hoy en día es un tema muy delicado e importante que todas las empresas deben de considerar como punto de partida para tener una buena aceptación por parte de su público y consumidores, y continuar en el mercado actual, sin importar el rubro al que se dediquen.

De acuerdo con Cañas (2018), la RSC es gestión socialmente responsable de la actividad por parte de las empresas y se caracteriza por tener en cuenta los impactos

que todos los aspectos de sus actividades generan sobre sus clientes, empleados, accionistas, comunidades locales, medio ambiente y sobre la sociedad en general.

La gastronomía sustentable hoy en día es un tema que poco a poco está teniendo gran revuelo en diversos sectores, no solo de su rama primaria, sino en muchas más, ya que representa un punto de partida muy importante para la sociedad de su entorno, para poder subsistir mediante el reconocimiento y difusión de este tema, que permite brindar sustentabilidad a sus productos.

La responsabilidad social es de suma relevancia para poder conocer los diversos factores que influyen en el desarrollo correcto de esta rama de estudio, ya que se puede abordar desde distintas maneras, las cuales pueden servir como punto de partida de estudio para analizar mejor sus características, mismas que nos ayudarán a definir la misma sustentabilidad con relación a la RS y la gastronomía sustentable.

La responsabilidad social debe ser cubierta por la industria restaurantera y gastronómica de México y se debe demostrar la importancia que es la implementación de la gastronomía sustentable en las cocinas actualmente, sobre todo por la basta alta demanda actual, en contraste con el abastecimiento y manejo de los productores locales.

La manera de consumir alimentos es bastante alarmante y preocupante hoy en día, ya que representa un incremento desmedido para abastecer adecuadamente y con las condiciones idóneas las medidas de higiene y estándares que presentan y presumen los restauranteros, además de la falta de conciencia que existe respecto a las malas prácticas de compra-venta de alimentos, esto está causando distintas inconformidades con los productores locales y afectando la economía local de algunas zonas.

La importancia de realizar un estudio de este caso es de suma importancia para la actualidad ya que engloba diversos factores que influyen en relación al entorno del funcionamiento social, cómo se puede comportar en un futuro y quiénes son los que pueden influir en el entendimiento de un estudio así para poder responder a la

siguiente pregunta: ¿cuál es la Responsabilidad Social de la industria restaurantera y la gastronomía en torno a la implementación de lo sustentable con enfoque para apoyar el consumo local?

## **Revisión bibliográfica**

La comunicación estratégica es un proceso que permite a las organizaciones establecer relaciones con sus grupos de interés, transmitir información y generar confianza. En el contexto de la RSE, la comunicación estratégica es esencial para informar sobre las acciones y resultados de la organización en materia de RSC, y para construir capital social. La globalización ha generado cambios que afectan de manera directa a las regiones y sus poblaciones. Es necesario que las empresas tengan un comportamiento responsable, que vaya más allá de lo político y legislativamente correcto, e incentive el desarrollo endógeno de los territorios, al fomentar la innovación (Niño, 2018; Mora y Martínez, 2018).

La informalidad laboral es un problema que afecta a millones de personas en todo el mundo. La RSE puede contribuir a mitigar este problema mediante acciones que promuevan el cumplimiento de las normas laborales, la formación y capacitación de los trabajadores, y su inclusión en el contexto próximo. La RSE es un enfoque que permite a las empresas contribuir al desarrollo sostenible de la sociedad (Nuñez, 2018; Flores, 2018).

La gastronomía sustentable es un sistema que beneficia a diversos actores, para comprender este concepto, es necesario analizar los términos de sustentabilidad, sustentabilidad en la empresa, sistema alimentario y turismo gastronómico.

La gastronomía sustentable se basa en acciones a favor de la sostenibilidad, que incluyen la producción de alimentos locales y de temporada, el uso de prácticas agrícolas sostenibles y la reducción del desperdicio de alimentos. Los autores

abordados anteriormente comparten la idea de que la gastronomía sustentable es un sistema que beneficia a diversos actores. En cuanto al primero, podemos encontrar que tiene un enfoque más general, mientras que el segundo, un enfoque más específico con un producto en especial. La importancia que abordan estos textos e ideas principales son la de los beneficios que se pueden lograr alcanzar mediante diversas acciones.

La idea de que se podría analizar en mayor detalle las acciones a favor de la sostenibilidad se podría comparar con otros sistemas de producción de alimentos sustentables. Se podría realizar un estudio de caso sobre una empresa o restaurante que implemente prácticas de gastronomía sustentable. Estos análisis podrían ayudar a comprender mejor el concepto de gastronomía sustentable y su potencial para contribuir a un sistema alimentario más sostenible (Garza, 2014; Ramírez, 2016).

Los autores citados muestran un enfoque más general acerca del tema, se centra en la función social de la gastronomía sustentable, mientras que en el segundo texto tiene un enfoque más específico en la gastronomía sustentable en México, se centra en los desafíos que enfrentan los sistemas alimentarios y cómo la gastronomía sustentable puede contribuir a su solución.

La gastronomía sustentable es una forma de alimentarnos que es beneficiosa para el medio ambiente. Estos elementos se podría analizar en mayor detalle los vínculos entre la gastronomía sustentable y los ODS. En el segundo texto, se podría realizar un estudio de caso sobre un restaurante o evento turístico en México que implemente prácticas de gastronomía sustentable.

El primer texto destaca la función social de la gastronomía sustentable, afirmando que puede contribuir a la reducción de la pobreza, el hambre y la desigualdad. El segundo texto, por su parte, se centra en los desafíos que enfrentan los sistemas alimentarios, como la pérdida y el desperdicio de alimentos, y cómo la gastronomía sustentable puede contribuir a su solución.

De esta manera, podemos observar que ambos análisis brindan diferentes perspectivas sobre el potencial de la gastronomía sustentable para contribuir al desarrollo sostenible. El primer texto enfatiza el papel de la gastronomía sustentable en la promoción de la justicia social, mientras que el segundo se centra en su potencial para abordar los desafíos ambientales.

Ambas perspectivas son importantes, ya que la gastronomía sustentable puede contribuir al desarrollo sostenible de múltiples maneras (Tena y Ramírez, 2022; Salaiza et al., 2020).

Las mujeres indígenas de la comunidad otomí de San Pablo Autopan son las principales transmisoras de las tradiciones culinarias de su pueblo. Sin embargo, el patrimonio gastronómico está en riesgo de perderse debido a diversos factores, como la globalización, la contaminación ambiental, el cambio de roles de género y las presiones económicas. Para evitar que esto suceda, es necesario que los hombres y las mujeres de la comunidad trabajen juntos para preservar las tradiciones culinarias de su pueblo (Sánchez et al., 2020).

La gastronomía sustentable es una forma de cocinar que tiene en cuenta el impacto de los alimentos en el medio ambiente y la salud humana. Puede contribuir a solucionar problemas como la inseguridad alimentaria y la contaminación ambiental. La alimentación es un fenómeno sociocultural que está cambiando en el mundo. En México, estos cambios han tenido efectos negativos en la salud y nutrición de las personas. Se propone un cambio en los patrones de alimentación, basado en los saberes tradicionales de la alimentación. La gastronomía sustentable es una forma de alimentación que puede contribuir a solucionar problemas como la inseguridad alimentaria, la contaminación ambiental y los problemas de salud relacionados con la alimentación (Tena & Ramírez, 2022; Gonzalo, 2021).

## **Conclusiones**

La gastronomía sustentable de la industria restaurantera y gastronómica en México hoy representa una importante situación que se refiere a la producción, preparación y consumo de alimentos, de manera que, se preserve el medio ambiente, se promueva el desarrollo social y se respete la cultura. La gastronomía en México es un elemento fundamental para el desarrollo sostenible del país, esencial a la identidad cultural y sustentable.

La responsabilidad social es un principio fundamental para el desarrollo de la gastronomía sustentable. Las empresas, restaurantes y organizaciones del sector alimentario deben asumir su responsabilidad por el impacto de sus actividades que tienen en determinadas áreas e involucran a: lo social, económico y ambiental, ya que estos tres son pilares muy importantes. También implica el adoptar nuevas prácticas y técnicas que ayuden a promover la conservación de los recursos naturales, medio ambiente, conciencia social, equidad y empatía social, así como el respeto de la cultura misma.

México es uno de los países con una gran riqueza y variedad gastronómica, por ello, para preservar todo esto, existen diversos autores que intervienen de diferentes formas para promover y difundir estos conceptos. El gobierno federal es uno de los primeros en trabajar esta cuestión al establecer políticas y programas para incrementar la importancia que tiene atender este sector tan importante. De igual manera, existen diversas organizaciones y asociaciones que están realizando esfuerzos para sensibilizar a la población sobre la importancia de la sustentabilidad en la gastronomía.

Al ser un elemento clave para el desarrollo de la gastronomía sustentable, la responsabilidad social debe de tomar en cuenta al desarrollo sostenible del país, adoptando las diversas tareas y actividades que comprende para la gastronomía,

tales como: comercio justo con productores locales, preservación de la cultura, cuidado del medio ambiente, etc.

## **Recomendaciones**

La gastronomía sustentable es un término que tiene mucha importancia en lo que a su rama de estudio se refiere, pero hoy en día, sobre todo, está teniendo mayor controversia debido al incremento de la industria restaurantera y gastronómica en México, la cual ha tenido tanto revuelo por diversos factores que influyen más allá de lo que ocurre dentro de los restaurantes. Es importante porque es de suma importancia que los dueños puedan comprender y entender los beneficios y aportaciones que pueden obtenerse de ello.

Es muy importante recordar que para poder ejecutar e implementar conceptos de este tipo es importante conocer cuáles son factores que pueden ayudar a difundir esta idea, por ejemplo, al ser un tema que involucra diversos sectores sociales dentro de un mismo entorno, en el cual se relacionan unos con otros, es importante contar con un hilo conductor como lo puede ser la responsabilidad social. La cual sirve como base para el desarrollo de difusión de este tipo de conceptos para hacerlos más amenos y entendibles.

Tomando en cuenta que existen diversos factores que influyen para la correcta aplicación y desarrollo de este tipo de ideas, también es muy importante poder contar con el respaldo de entidades públicas y privadas que funjan como embajadores y defensores, que den la certidumbre de que habrá alguien responsable a cargo de vigilar o monitorear las actividades que se realicen entorno a la sustentabilidad de la gastronomía en México, y encontrar u observar alguna alteración, así, en su defecto, se realicen las actividades adecuadas para solucionar dicha situación.

De acuerdo con la postura que presentan lo diversos autores, se puede entender que la responsabilidad social existente, por parte de las industrias restaurantera y gastronómica de México en relación con la sustentabilidad de la gastronomía, destaca el papel que tienen las autoridades correspondientes, así mismo con la misma industria que representa la responsabilidad que tienen para afrontar desde diversas cuestiones que afectan de diferentes maneras a la sustentabilidad social, cultural, económica y ambiental de México, de este modo, también hacer un énfasis en la importancia de la correcta difusión de temas de esta índole, ya que de cierta manera existen algunos factores que puedan presentarse para influir en el entendimiento de este tema.

## Referencias

- Cañas, T. (2018). Responsabilidad Social Corporativa. Editorial Elearning.
- Flores, J. (2018). ¿Se puede luchar contra la informalidad laboral desde el enfoque de la responsabilidad social? : Una mirada al sector gastronómico de Lima [Tesis de Maestría, Pontificia Universidad Católica del Perú]. Registro Nacional de Trabajos de Investigación. <https://renati.sunedu.gob.pe/handle/sunedu/2666240>
- Garza, M.G. (2014). Gastronomía sustentable. *Hospitalidad ESDAI*, (25), 55-83. <https://scripta.up.edu.mx/handle/20.500.12552/6995>
- Gonzalo, C. B. (2021). *Enseñanza de Gastronomía sustentable en la Educación Media Profesional Opción Gastronomía en la Dirección General de Educación Técnico Profesional* [Trabajo Monográfico de Fin de Carrera, Instituto Normal de Enseñanza Técnica]. Repositorio Institucional del Instituto Normal de Enseñanza Técnica. <http://repositorio.cfe.edu.uy/handle/123456789/1786>

- Mora, M. J. y Martínez, F.R. (2018). Desarrollo local sostenible, responsabilidad social corporativa y emprendimiento social. *Equidad Desarro.*, (31), 27-46. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6642176>
- Niño-Benavides, T.P. (2018). Comunicación estratégica y responsabilidad social empresarial, Escenarios y potencialidades en creación de capital social: una revisión de la literatura. *Prisma Social*, 127-158. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6562963>
- Nuñez, G. (2018). Responsabilidad social: vínculos entre empresas gastronómicas y la comunidad en la Costanera Encarnacena. *ACCINET Journal*. <https://periodicos.unis.edu.br/index.php/acinnet/article/view/296>
- Ramírez, J.J. (2016). El campo mexicano en la actualidad: la milpa desde la gastronomía sustentable. En Universidad Agraria del Ecuador, *La quinta ola del progreso de la humanidad*. Universidad Agraria del Ecuador. <http://ri.uaemex.mx/handle/20.500.11799/65066>
- Sánchez, A., Delgado-Cruz, A. y González, B. (2020). Patrimonio gastronómico y mujeres otomíes en el Estado de México, México: un problema de roles de género. *Ciencia y Sociedad*, 45(3), 85-96. Dialnet. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7708145>
- Salaiza, F., Osuna, L., Joya, I. y Alvarado, L. (2020). Responsabilidad social empresarial en la innovación de Pymes en Sinaloa México. *Revista Científica Electrónica de Ciencias Humanas*, 16(Especial), 72-84. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7611497>
- Tena, E.G. y Ramírez, J.J. (2022). La gastronomía sustentable en el Valle de Toluca. *Horizontes Territoriales*, 2(4), 1-23. <https://www.horizontesterritoriales.unach.mx/index.php/Revista/article/view/33>

EL CONSUMO DE INSECTOS (ENTOMOFAGIA)  
IDENTIFICANDO LA TEMPORALIDAD EN LA  
COMUNIDAD DE SANTIAGO TEZONTLALE,  
HIDALGO, MÉXICO

THE CONSUMPTION OF INSECTS (ENTOMOPHAGY)  
IDENTIFYING THE TEMPORALITY IN THE SANTIAGO  
TEZONTLALE COMMUNITY, HIDALGO, MEXICO

ARTÍCULO DE INVESTIGACIÓN

**Onofre, Jair Emmanuel<sup>1</sup>**

Área Académica de Turismo

Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo

jair\_onofre6570@uaeh.edu.mx

<https://orcid.org/0000-0002-9484-8947>

**Testón, Nancy<sup>2</sup>**

Área Académica de Turismo

Universidad Autónoma del Estado De Hidalgo

nteston@uaeh.edu.mx

<https://orcid.org/0000-0003-3043-5294>

**Ramírez, Juan<sup>3</sup>**

Área Académica de Turismo  
Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo  
juan\_ramirez@uaeh.edu.mx  
<https://orcid.org/0000-0001-7718-0546>

**Campa, Elizabeth<sup>4</sup>**

Área Académica de Turismo  
Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo  
ecc5173@gmail.com  
<https://orcid.org/0009-0008-9678-4589>

Recibido el 19 de octubre de 2023. Aceptado el 16 de noviembre de 2023. Publicado el 15 de diciembre de 2023.

**Reseña Autor <sup>1</sup>**

Profesor investigador de tiempo completo del Programa educativo de Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. Su línea de investigación tiende a la revalorización de las técnicas y productos endémicos prehispánicos de México. Es egresado del Instituto Culinario de México de la Licenciatura en Gastronomía, con Maestría en Panadería y repostería por el Instituto Suizo de Hotelería y Turismo. Su producción académica ha sido publicada en revistas indexadas tanto nacionales como internacionales capítulos de libro y participaciones en congresos y cursos de capacitación. Es conferencista a nivel internacional.

### **Reseña Autor 2**

Profesora investigadora de tiempo completo en el Área Académica de Turismo de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. Doctora en Educación por el ISU, obteniendo el grado con mención honorífica. Maestra en Tecnología Educativa. Su producción académica ha sido publicada en revistas indexadas tanto nacionales como internacionales capítulos de libro y participaciones en congresos, seminarios y cursos de capacitación. Es conferencista y catedrática a nivel internacional. Sus principales aportaciones en el campo de la investigación se ubican en las áreas de profesionalización del turismo y riqueza patrimonial como recurso turístico.

### **Reseña Autor 3**

Profesor investigador de tiempo completo en el Área Académica de Turismo, egresado de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo de la Licenciatura en Química en Alimentos, con Maestría y Doctorado en Química. Tiene reconocimiento en el Sistema Nacional de Investigadores Nivel C del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología. En el ámbito de la investigación ha participado como ponente en diversos congresos a nivel nacional e internacional, así como en proyectos de investigación relacionados con propiedades y funcionalidad de alimentos. También ha fungido como director y codirector de tesis a nivel licenciatura en esta universidad.

### **Reseña Autor 4**

Profesora por horas del programa educativo de Gastronomía y Turismo, egresada de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo de la Licenciatura en Contaduría, Licenciada en Educación y Maestra en Economía.

## **Resumen**

Según la agenda 2030 de la Organización de las Naciones Unidas en el punto 15, los ecosistemas terrestres son vitales para el sustento de la vida humana, contribuyen a más de la mitad del PIB mundial e influyen en diversos valores culturales, espirituales y económicos. La entomofagia en la comunidad de Santiago Tezontlale, Hidalgo es una práctica habitual, la cual ha sido heredada de generación en generación, lo que permite preservar la memoria de culturas asentadas en el Valle del Mezquital, en el estado de Hidalgo. El presente documento aborda las variedades de insectos que se consumen en la citada localidad, zona árida y de escasa vegetación, donde el consumo de insectos aporta gran parte del contenido de proteína necesario para los habitantes de la región. Se aborda la entomofagia, desde las formas tradicionales de recolección, técnicas de preparación, temporada de consumo y formas de preparación de los alimentos con insectos. Se estudian tres variedades que en algún momento también fueron consideradas plagas: gusano rojo, gusano blanco de maguey y xamue. La investigación se realiza por medio de un método descriptivo, a través de una revisión literaria para la identificación de datos históricos en el consumo de insectos. Asimismo, expone entrevistas a cocineros tradicionales que elaboran alimentos con estos ingredientes endémicos. Los resultados muestran la importancia de las prácticas tradicionales además de la importancia de la temporalidad de los productos, así como la necesidad de seguir abordando estos temas de subsistencia alimentaria.

**Palabras clave:** Costumbres alimenticias, cocina, insecto, medio rural

## **Abstract**

According to the United Nations' 2030 agenda, in point 15, terrestrial ecosystems are vital for the sustenance of human life, contributing to more than half of the global

GDP and influencing various cultural, spiritual, and economic values. Entomophagy in the community of Santiago Tezontlale, Hidalgo, is a common practice that has been inherited from generation to generation, preserving the memory of cultures settled in the Mezquital Valley, in the state of Hidalgo. This document addresses the varieties of insects consumed in the aforementioned locality, an arid area with scarce vegetation, where insect consumption provides a significant portion of the necessary protein content for the region's inhabitants. The study examines entomophagy, including traditional forms of collection, preparation techniques, the consumption season, and ways of preparing food with insects. Three varieties are studied, which were also considered pests at some point: red worm, maguey white worm, and xamue. The research is conducted using a descriptive method, through a literature review to identify historical data on insect consumption. Additionally, it presents interviews with traditional cooks who prepare food with these endemic ingredients. The results demonstrate the importance of traditional practices, as well as the significance of product seasonality, and the need to continue addressing these issues of food subsistence.

**Keywords:** Dietary customs, cuisine, insect, rural environment.

## **Introducción**

Una de las tendencias en la alimentación se basa en el consumo de insectos y de artrópodos, en general. Esta dieta tiene su origen desde la prehistoria en diversas regiones del mundo, sobre todo en América y Asia. En la actualidad este modelo dietético ofrece muchos beneficios nutritivos para el ser humano.

El consumo de insectos y en la gastronomía mexicana data desde la época prehispánica. En algunas regiones del país continúa como una tradición viva que

requiere conservarse como parte de la identidad de las culturas, particularmente, en el Valle del Mezquital, en el estado de Hidalgo, México.

Esta práctica de consumo de insectos se le denomina entomofagia; corresponde al uso de artrópodos como fuente de alimentación y se practica desde la antigüedad en diversas regiones del mundo, como países sudamericanos y africanos. En lo que respecta a México, las culturas principalmente del centro de Mesoamérica consumían especies acuáticas y terrestres, presentes en los banquetes de sus gobernantes (Díaz del Castillo, 2016).

Esta costumbre sigue vigente en diversas culturas indígenas, como parte de la dieta diaria y temporal debido a que la maduración de los insectos tiene que ver con la estacionalidad y con la lluvia. Con la relación que se genera en la conquista, se originó una gastronomía mestiza, un ejemplo de esta es el ximbote relleno de escamoles y nopales (El Sabor de Hidalgo, 2021). La cocina tradicional de insectos ofrece una infinidad de recetas que se conservan además de técnicas tradicionales.

Por la importancia del tema, esta investigación tiene como objetivo la identificación de la temporalidad y el uso de los insectos para el consumo de los habitantes de la región del Valle del Mezquital, Hidalgo.

El trabajo se realiza bajo una metodología descriptiva a través de una revisión documental del fenómeno del estudio, posteriormente se realiza una recolección de información a través de entrevistas a cocineros tradicionales, lo que permite identificar la temporalidad y la forma en el consumo de insectos.

La localidad de Santiago Tezontlale Hidalgo pertenece al municipio de Ajacuba la cual se ubica en la región del Valle del Mezquital, es una región árida de escasas lluvias, donde la vegetación principalmente es matorral, debido al clima seco, semiseco y templado con lluvias escasas. Su vegetación se encuentra adaptada a la aridez y tienen una floración breve, pero intensa; destacan los arbustos predominantemente espinosos, cactus, magueyes (agaves) y mezquites (INEGI, 2023). A partir de estos

elementos, la población aun recolecta insectos tanto para subsistencia personal, pero además a manera de comercializar y tener un ingreso adicional.

## **Planteamiento del problema**

El consumo de insectos en la comunidad de Santiago Tezontlale, Hidalgo es una de las prácticas tradicionales de la gastronomía de la región, sin embargo, los cambios climáticos están modificando la producción y consumo de los mismos, lo que pone en riesgo la identidad y gastronomía de la región.

En la localidad de Santiago Tezontlale Hidalgo, se cuenta con una extensa recolección de diversos insectos, de los cuales es necesario conocer tanto las formas de recolección y desfleado, además de las formas de cocción. Si bien existen diversos estudios en cuanto a entomofagia, este estudio aborda en específico a la localidad y formas tradicionales y sustentables de su consumo.

## **Entomofagia**

Los insectos comestibles se encuentran en diversos hábitats, desde los acuáticos hasta los áridos, todavía hace algunos años se consideraba a los insectos como un recurso basto, sin necesidad de cuidar, salvo en los últimos años. Debido a la creciente deforestación y aumento en la temperatura, se ha tenido una disminución considerable según el informe sobre el estado de los bosques en el mundo. La expansión agrícola sigue siendo el principal impulsor de la deforestación y la degradación forestal y la consiguiente pérdida de biodiversidad forestal (FAO, 2020).

De acuerdo con la Real Academia de la Lengua Española (2023), la entomofagia es el hecho o práctica de consumir insectos. La entomofagia se practica en muchos

países de todo el mundo, pero principalmente en regiones de Asia, África y América Latina. El consumo de insectos es parte de la dieta de aproximadamente 2000 millones de personas, y se trata de un hábito que siempre ha estado presente en la conducta alimentaria de los seres humanos (FAO, 2023).

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), en su reporte 2022 ¿por qué deberíamos interesarnos en los insectos comestibles?, hace relación con dos objetivos de desarrollo sustentable de la agenda 2030: hambre cero y detener la pérdida de biodiversidad. Se menciona que el consumo de insectos es nutritivo ya que ofrece energía, grasa, proteínas y fibra y, según el insecto, pueden ser una buena fuente de micronutrientes, como zinc, calcio y hierro (FAO, 2022). Aunado al contenido de proteína presente en los insectos comestibles va del quince al 60% en base seca; además, presentan un alto contenido de aminoácidos esenciales convirtiéndolos en alimentos de buena calidad según la Organización Mundial de la Salud (OMS).

## **Antecedentes históricos**

El consumo de insectos data desde la prehistoria con la ingesta de frutos, tubérculos, yerbas, flores, insectos, reptiles, mamíferos y aves, es decir, esta dieta se basaba en la accesibilidad de los recursos práctica que persiste hasta la actualidad.

Otro dato que evidencia el consumo de insectos se plasma en documentos religiosos, además de algunos relatos de Grecia y Roma, donde la ingesta era excepcional, sin embargo, en América, los aztecas consumían especies como moscas de agua, larvas, saltamontes, hormigas y gusanos diversos.

## **Especies de insectos más consumidas**

La FAO nos indica que existen en el mundo alrededor de 2000 millones de personas que consumen insectos como parte de su dieta. Se consumen más de 1900 especies de insectos comestibles. La mayoría de estas especies se recolectan de manera directa en el medio natural. Según los datos disponibles los insectos más consumidos son los escarabajos (31%), orugas (18%), así como abejas, avispa y hormigas (14%). Les siguen los saltamontes, langostas y grillos (13%), las cigarras, cochinillas y chinches (10%), termitas (3%), libélulas (3%), moscas (2%) y otros (5%) (Van et al., 2013).

La Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (2018), reporta que en México se han reportado aproximadamente 549 especies de insectos comestibles. Chiapas e Hidalgo son los estados con mayor producción. En este último se han estudiado 73 especies, de las cuales la mayoría, 38 o sea el 52%, contienen más de 50g/100g de proteína como principal constituyente de la materia seca e inclusive en algunos casos alcanza el 75g/100g (Ramos et al., 2002).

## **Tipos de insectos comestibles de la localidad estudiada**

Este estudio indica como zona geográfica la localidad de Santiago Tezontlale Hidalgo, esto debido a que en este espacio encontramos 5 de los insectos de consumo más común. Su recolección es de manera artesanal o manual.

**Tabla 1**

*Gusano rojo de maguey, del náhuatl chichitlic, colorado y oculin gusano*

<b>Nombre científico:</b>	Comadia redtenbacheri, pertenece a la especie Lepidóptera de la familia Cossidae
<b>Recolección:</b>	Depende de la temporada de lluvias en la región septiembre octubre (los locales dicen que debe de haber truenos para sacar buena cantidad), se desentierra el maguey ya que el chinicuil se encuentra entre las raíces, se afronta una problemática debido a que el maguey no se vuelve a plantar y se termina con el ciclo de la planta.
<b>Forma de comercialización:</b>	Se puede vender por docena, sardina medio litro o litro, el precio varía año con año, depende de la disponibilidad.
<b>Preparación habitual:</b>	Asados en el comal con sal, asados mezclados con salsa verde cruda, fritos con aceite en tortilla, al asarse o freírse queda con una consistencia crujiente de sabor intenso.

*Nota.* Elaboración propia con información de cocineros tradicionales y (Ramos, 2020).

**Tabla 2**

*Gusano blanco de maguey, del náhuatl metl, maguey y ocuilin, gusano*

<b>Nombre científico:</b>	Aegiale hesperiaris K El gusano blanco de maguey pertenece al orden Lepidoptera y a la familia Megathymiidae; es la larva de una mariposa que crece en las hojas, pencas y raíces del maguey.
<b>Recolección:</b>	Se ubica la planta porque sus hojas empiezan a amarillear, se recolectan en los meses de agosto y hasta octubre, para extraerlos es necesario usar un palito para sacarlo de la penca, donde regularmente se aloja, este es más escaso que el chinicuil, generalmente se reserva para el recolector
<b>Forma de comercialización:</b>	Por docena y el precio depende de la cantidad que se extrae. Existen pocos datos debido a que es consumido por la misma persona que lo extrae
<b>Preparación habitual:</b>	Se comen fritos ya sea en mantequilla o manteca, se pueden asar en el comal en taco con sal.

*Nota.* Elaboración propia con información de cocineros tradicionales y (Ramos, 2020)

### Tabla 3

*Chapulín de milpa del náhuatl chapulín o chapulín, saltamontes o langosta*

<b>Nombre científico:</b>	Sphenarium histrio, chapulín de la milpa. Melanoplus mexicanus, Chapulín mexicano
<b>Recolección:</b>	Se recolectan en los meses de junio a noviembre, se debe hacer por la mañana antes de la salida del sol con redes o trapos muy grandes, esto debido a que debido a las bajas temperaturas se mantienen inertes y permite su captura
<b>Forma de comercialización:</b>	Se hace a partir de vasito de 150 ml o medio litro o por gramos.
<b>Preparación habitual:</b>	Para el caso del chapulín este debe de ser desflemado en agua con sal, después se asa o también se fríe hasta que quede crujiente, se consume solo como botana ya sea salado o picante.

Nota. Elaboración propia con información de cocineros tradicionales y (Ramos, 2020)

### Tabla 4

*Escamoles del náhuatl azcatl, hormiga, y molli guiso*

<b>Nombre científico:</b>	Liemotopum apiculatum M. y Liemototumociidentale var luctosum
<b>Recolección:</b>	Se da en los meses de calor, abarca desde finales de febrero hasta mayo, este es el producto más caro debido a lo complicado de su extracción, de inicio no cualquier hormiga es apta, está la identifican personas con gran experiencia, los nidos siempre se encuentran en lugares apartados con clima extremo, el sacar la hueva implica escarbar el nido y que te piquen cientos de hormigas, los que saben dicen que solo el más curtido no sufrirá de temperatura por la picazón. Ya extraído se deberá de escoger y limpiar,
<b>Forma de comercialización:</b>	Por volumen lata de atún, lata de sardina. Por gramos desde 100 grs. hasta los kilos necesarios.
<b>Preparación habitual:</b>	Frito en taco con mantequilla o manteca un poco de cebolla, en caldo solo agua cebolla y epazote, mixiote con guajillo y nopales, en semana santa en acompañando tortitas de camarón y en <i>ximbote</i> con corazón de maguey.

Nota. Elaboración propia con información de cocineros tradicionales y (Ramos, 2020)

## Tabla 5

*Xamues del Hñahñu ya xä'u, tantarrias, chagüi*

<b>Nombre científico:</b>	Thasus gigas, poseen un color negro base con vetas naranjas, amarillas y blancas.
<b>Recolección:</b>	La recolección de estos se realiza dese abril y mayo, es una temporada corta ya que deben de ser jóvenes ya que maduros dan un sabor desagradable.
<b>Forma de comercialización:</b>	Se puede vender por docena, sardina medio litro o litro, el precio varía año con año, depende de la disponibilidad.
<b>Preparación habitual:</b>	El consumo de estos insectos puede ser asado, frito, forma parte de salsas, en mixiote con nopales.

Nota. Elaboración propia con información de cocineros tradicionales y (Ramos, 2020)

## El cambio climático y el consumo de insectos

El cambio climático ha tenido un impacto significativo a nivel mundial, y sus efectos se han dejado sentir en una amplia gama de sectores, incluida la producción de alimentos y la seguridad alimentaria. A medida que las temperaturas globales continúan aumentando, se prevé que el cambio climático afecte la distribución geográfica y la proliferación de insectos en diversas regiones del mundo. Esto podría provocar cambios en los patrones de cultivo y la disponibilidad de recursos alimentarios en diferentes ecosistemas (FAO, 2022).

En el contexto específico de México, un país con una rica diversidad biológica, el cambio climático ha aumentado la presión sobre los recursos naturales y agrícolas, lo que afecta directamente a la producción de alimentos y la seguridad alimentaria de la población. Además, en el estado de Hidalgo, que alberga diversas comunidades rurales, el impacto del cambio climático se refleja en la disponibilidad de recursos hídricos y en la productividad agrícola, lo que a su vez afecta la disponibilidad de alimentos para la población local.

En cuanto a la producción de insectos para el consumo humano, se ha reconocido su potencial como una fuente sostenible de proteínas y nutrientes, lo que puede ayudar a abordar los desafíos de seguridad alimentaria en un escenario de cambio climático. En muchos países, incluido México, la cría de insectos para consumo humano ha surgido como una alternativa prometedora, ya que los insectos requieren menos recursos y generan menos emisiones de gases de efecto invernadero en comparación con la ganadería convencional.

## **Metodología**

Esta investigación es de tipo descriptiva en donde se realiza una revisión literaria identificando autores e investigaciones sobre entomofagia en México y el mundo. Esta etapa sirvió para identificar conceptos y datos históricos sobre el tema. Posteriormente se realizó una investigación de campo donde se aplicaron entrevistas a recolectores, cocineras y cocineros tradicionales para fundamentar el valor social y cultural de la práctica gastronómica. Se toman datos de tres informantes clave.

Como resultado de la investigación de campo, se realiza un análisis de la variedad de insectos comestibles de la región, temporalidad de recolección tradicional y métodos de elaboración para identificar los tiempos óptimos de consumo.

## **Resultados**

En esta sección se evidencian las entrevistas realizadas a personas nativas del Valle del Mezquital. El objetivo consiste en identificar la importancia tradicional de la gastronomía de la región, aunado a los ingredientes, métodos de preparación, además de su relevancia social.

Informante clave: Ixachi Cravioto Balderas (cocinero tradicional), Mario Islas Palacios (tlachiquero) y Juana Cerón Mera, (cocinera tradicional).

El cocinero tradicional Ixachi ha sido precursor de la cocina de hidalgo no solo de una región si no de la totalidad del estado, el comenta la importancia de mantener sanos los magueyes de la variedad xamini, este maguey es el que mejor se ha adaptado en la localidad de estudio, para la recolección y consumo del gusano rojo de maguey así como del gusano blanco; representa la subsistencia de la planta, ya que considera al gusano rojo de maguey como una plaga la cual al alojarse en el centro de la raíz afecta a su crecimiento de igual modo el gusano blanco que se aloja en sus hojas afecta al maguey. Este cocinero y el tlachiquero Mario Islas palacios han replicado una receta llamada ximbote, en la que usan todos los elementos de la región como lo son escamoles y la penca de maguey, la cual solo usa los elementos de la región, incluso la cocción es con las pencas secas. Para esta preparación usan una penca del centro, a la cual le desprenden la dermis con mucho cuidado para poder introducir el relleno que es de escamoles y corazón de maguey. La cocción es sobre el rescoldo hasta rostizar la penca, la sirven acompañada de nopales tiernos.

La señora Juana mera de la localidad de Santiago Tezontlale comenta al respecto de los xamues, el cual se debe de recolectar en los meses de marzo y abril. Suben al cerro a buscarlo en los mezquites, el momento de su consumo debe de ser muy preciso: no pequeños porque no rinde y no grandes, porque ya están viejos y además les salen alas. Menciona que es muy importante desflemarlos, ella lo hace en agua con sal y los deja toda la noche, después los asa sobre comal de barro sobre la brasa de la leña hasta que estos quedan crujientes. Para comerlos, pueden ser solitos en tortilla con sal o también en salsa regularmente de tomate con mora o también chile verde, esta va bien incluso con la barbacoa o los ximbos de la zona.

## Conclusiones y discusión

A manera de conclusión, los insectos tienen múltiples usos como alimento, medicina tradicional o fuente económica para las comunidades indígenas y rurales. Por razones culturales en muchas ocasiones no se utilizan como alimento por el rechazo o falta de información. Sin embargo, estos constituyen una nutritiva y accesible opción alimenticia, pero sobre todo de sostenibilidad ambiental.

En ese sentido, se identificó que la recolección y consumo de insectos (xamues, escamoles y gusanos de maguey) es temporal de acuerdo con las diversas regiones de la zona de estudio. Esto depende de un ciclo regular de lluvia, el cual se ha visto afectado por los cambios climáticos y de los cuales el ser humano ha sido responsable, lo que rompe el equilibrio natural.

Los recursos alimenticios como los insectos que forman parte de la identidad de las localidades rurales e indígenas requieren de su trascendencia por medio de la difusión de investigaciones, y la popularización de su consumo que provoquen comprensión e integración en la vida actual. Por otra parte, el conocimiento de los informantes clave, cocineras y cocineros es valiosa para entender las formas de recolección, preparaciones previas y formas de consumo. Las técnicas de elaboración tradicionales de alimentos con insectos conservan prácticas ancestrales que contemplan uso del comal de barro, molido sobre el molcajete y metate, también el uso de la leña o las pencas secas propias de la zona. En cuanto a su forma de consumo se observan en salsa con chiles frescos (serrano), con chiles secos (mora), tacos, caldos en olla de barro, tamales y ximbotes.

Es necesario poner a disposición a través de la revalorización de la cocina tradicional e innovaciones gastronómicas, así como la adecuada conservación para su distribución. Por último, se espera mayor número de investigaciones por

parte de universidades, entidades gubernamentales y empresarios que coadyuven al aprovechamiento racional de insectos como estrategia para mitigar el hambre.

En el estado de Hidalgo, donde la entomofagia ha sido una práctica tradicional en ciertas comunidades, la producción de insectos para el consumo humano podría representar una oportunidad para diversificar las fuentes de alimento y fortalecer la seguridad alimentaria local. Sin embargo, es crucial abordar los desafíos relacionados con la regulación, la infraestructura y la aceptación cultural para promover la producción de insectos como una alternativa sostenible y viable en el contexto del cambio climático en la región.

## **Discusión de los resultados**

Los insectos de consumo como el gusano rojo y el gusano blanco son considerados una plaga, pero implica un riesgo en cuanto a su permanencia debido a la recolecta indiscriminada con fines comerciales, sobre todo en el caso del gusano rojo, donde se saca el maguey y no se vuelve a plantar, lo que termina con años de desarrollo de la planta. Sin embargo, en México no solo representa una forma de alimentación, es un rasgo cultural relevante en regiones como el Valle del Mezquital en el estado de Hidalgo.

Aunado a lo anterior, según la información recopilada con los cocineros tradicionales se continúa el consumo de insectos como ingredientes importantes en la cocina regional. El método de recolección a lo largo de los años no ha tenido modificación, lo que sí ha cambiado es la distancia que se tiene que recorrer para su obtención ya que la explotación del medio ha desplazado a estas especies de insectos a regiones más alejadas.

De igual manera se identificó que los métodos de cocción siguen siendo heredados generación tras generación. El uso de utensilios prehispánicos está presente como es el caso del molcajete para moler y mezclar con las salsas y el imprescindible

comal de barro que permite la digestibilidad. Por consiguiente, se confirma que tiene una relevancia social y cultural la entomofagia en el lugar del estudio.

Por tanto, en este estudio se identifica la necesidad de seguir recopilando experiencias de personas con conocimientos de las técnicas y productos; además de documentar para dejar su evidencia, con la intención de revalorizar la gastronomía tradicional. Esta situación permite abrir nuevas líneas de investigación y trabajos futuros que permitan la documentación de recetas tradicionales como acervo cultural de Santiago Tezontlale.

## Referencias

Díaz del Castillo, B. (2016). *Historia verdadera de la Conquista de la Nueva España (antología)*. Dirección General de Publicaciones.

El Sabor de Hidalgo. (2021). *Ximbote* [Video]. Youtube. <https://www.youtube.com/watch?v=tzgQiQOBjyU>

FAO. (2020). *the state of world's forest*. FAO.

FAO. (13 de septiembre de 2022). *FAO*. <https://www.fao.org/fao-stories/article/es/c/1603348/>

FAO. (05 de octubre de 2023). *Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura*. <https://www.fao.org/documents/card/es/c/43148c54-4ac9-5510-84a1-79dba6fb6fef>

INEGI. (04 de octubre de 2023). *Matorral* <https://cuentame.inegi.org.mx/territorio/vegetacion/matorral.aspx?tema=T>

RAE. (05 de octubre de 2023). *Real Academia Española*. Recuperado el 05 de octubre de 2023, de Real Academia Española: <https://dle.rae.es/entomofagia>

Ramos, B. (2020). *Recetas con insectos*. Larousse.

Ramos-Elourdy, J., Pino, J. M. y Morales, J. (2002). Análisis Químico Proximal, vitaminas y nutrimentos inorgánicos de insectos consumidos en el estado de Hidalgo, México. *Folia Entomol, Mex.*, 41(1), 15-29. <https://acaentmex.org/fofia/revista/Vol%2041/Vol41Num1/15-29.pdf>

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (09 de mayo de 2018). <https://www.gob.mx/agricultura/articulos>. Recuperado el 16 de octubre de 2023, de <https://www.gob.mx/agricultura/articulos>: <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/hay-una-mosca-en-mi-sopa-insectos-comestibles-156649>

Van, A., Van Itterbeeck, J. y Klunder, H. (2013). *Edible insects: future prospects for food and feed security*. FAO.



**UVP**

UNIVERSIDAD  
DEL VALLE  
DE PUEBLA

|  |  |  |  | [uvp.mx](http://uvp.mx) |

---

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