

Ixmati

Observatorio Organizacional
Investigación y Experiencia Profesional

ISSN: 2683-197X



NUEVA ÉPOCA

Año 10, No. 19

Agosto - Diciembre 2024

 **UVP** | UNIVERSIDAD
DEL VALLE DE PUEBLA

IXMATI

Observatorio Organizacional
Investigación y Experiencia Profesional

IXMATI, año 10, No. 19, agosto-diciembre 2024, 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>. Editores Responsables: Dra. María Hortensia Irma Lozano e Islas y Mtro. Prisciliano Gerardo 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 abril de agosto de 2024.

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

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

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

IXMATI

Observatorio Organizacional
Investigación y Experiencia Profesional



Año 10 / Núm. 19

agosto - diciembre 2024



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

Dr. Salvador Cervantes Cajica

Editores Responsables

Dra. María Hortensia Irma Lozano e Islas y

Mtro. Prisciliano Gerardo Illescas Lozano

Coordinador Editorial

Dr. Mauricio Piñón Vargas

Diseño Editorial

Lic. Jocelin Solano García

Revisión ortotipográfica

Mtro. Jesús Alberto Hernández Granados

A vertical black line runs down the left side of the page, with a solid black circle centered on it.

COMITÉ EDITORIAL

Melissa Antonio Jiménez
Universidad del Valle de Puebla

Agustín Cantó Paredes
Universidad del Valle de Puebla

Claudia Soledad Cruz Acevedo
Universidad del Valle de Puebla

José Armando Sánchez Hernández
Universidad del Valle de Puebla

Tomás Vásquez Torres
Universidad del Valle de Puebla



COMITÉ CIENTÍFICO

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

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

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

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

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

Lic. Sandra Téllez Medellín
Universidad Autónoma del Estado de México

Mtro. Rafael Enrique Meneses López
Instituto Campechano

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

Dr. Victor Manuel López Guevara
Colegio de Tlaxcala



Dra. Arlene Cerón Islas

Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo

Mtra. Mariana Betzaidet Cortés Sánchez

Poder Judicial del Estado de Puebla

Mtra. Adoración Águila García

Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla.

Dr. Emigdio Larios Gómez

Benemérita Universidad Autónoma del Estado de Puebla

CONTENIDO

LA INFLUENCIA DE LA COCINA MEXICANA EN LOS PLATILLOS MÁS REPRESENTATIVOS DE ESPAÑA	12
PLATILLOS TÍPICOS POBLANOS CON TÉCNICAS DE LA NUEVA COCINA MEXICANA	32
REVALORIZAR LA COCINA MEXICANA: INTEGRACIÓN DE PRODUCTOS LOCALES Y TRADICIONALES EN LA COCINA CONTEMPORÁNEA PARA SU PRESERVACIÓN	44
RECUENTO DE LAS TÉCNICAS MEXICANAS EN LA GASTRONOMÍA	58
LIDERAZGO EXITOSO EN INGENIERÍA INDUSTRIAL: ESTRATEGIAS APLICADAS EN PEQUEÑAS EMPRESAS DE IMPORTACIÓN EN PUEBLA EN EL PERIODO 2021-2022	76

Editorial

En esta edición número 19 de *Ixmati*, celebramos la riqueza y diversidad de la gastronomía mexicana, un patrimonio cultural que ha evolucionado y se ha adaptado sin perder su esencia. A lo largo de esta publicación, invitamos a nuestros lectores a explorar el diálogo entre tradición e innovación, reflejado en propuestas que revalorizan los ingredientes locales y examinan la influencia de la cocina mexicana en otros rincones del mundo.

El primer artículo, *Revalorizar la cocina mexicana: integración de productos locales y tradicionales en la cocina contemporánea para su preservación*, nos recuerda que los ingredientes autóctonos no solo son la base de nuestra cocina, sino también parte de nuestra identidad cultural. Este estudio destaca cómo la inclusión de productos tradicionales en preparaciones contemporáneas puede revitalizar platillos, rescatando técnicas ancestrales y asegurando su relevancia en la mesa actual.

En un contexto de intercambio cultural, *La influencia de la cocina mexicana en los platillos más representativos de España* ofrece una visión del impacto que los sabores y técnicas mexicanas han tenido en la gastronomía española. Este artículo explora cómo la fusión de ingredientes y métodos ha dado lugar a reinterpretaciones en platillos emblemáticos de España, destacando la capacidad de la cocina mexicana para trascender fronteras y enriquecer otras culturas culinarias.

La innovación dentro de nuestras fronteras es evidente en *Platillos típicos poblanos con técnicas de la nueva cocina mexicana*, que presenta una reinterpretación de sabores y preparaciones tradicionales de Puebla, cuna de algunos de los platillos más icónicos de México. A través de técnicas modernas, los autores nos muestran cómo la gastronomía puede renovarse sin perder su esencia, preservando el legado culinario mientras se adapta a las preferencias actuales.

Finalmente, *Recuento de las técnicas mexicanas en la gastronomía* es un homenaje a la destreza y creatividad de los cocineros mexicanos. Este artículo documenta y examina el uso de técnicas autóctonas, desde el nixtamalizado hasta el tatemado, en la elaboración de platillos únicos. La importancia de estas técnicas no solo reside en el sabor, sino también en el valor cultural y la herencia que transmiten de generación en generación.

Con esta edición de *Ixmati*, reafirmamos la importancia de la gastronomía como un elemento vivo de nuestra identidad, que se transforma y enriquece con el tiempo. Celebramos el esfuerzo de quienes trabajan por preservar nuestras raíces y adaptarlas a los nuevos tiempos, recordándonos que la cocina mexicana es, y siempre será, un puente entre el pasado y el futuro.

Buena Lectura

La Editorial

ARTICULOS DE INVESTIGACIÓN

LA INFLUENCIA DE LA COCINA MEXICANA EN LOS PLATILLOS MÁS REPRESENTATIVOS DE ESPAÑA

HOW MEXICAN CUISINE HAS SHAPED SPANISH GASTRONOMY

ARTÍCULO DE INVESTIGACIÓN

Pérez-Díaz, Danna, M.

UVP Universidad del Valle de Puebla

GA42645@uvp.edu.mx

ORCID: 0009-0006-7170-914X

Recibido el 10 de julio de 2024. Aceptado el 13 de septiembre de 2024. Publicado
el 15 de diciembre de 2024.

Reseña de Autor

Egresada de la Universidad del Valle de Puebla de la licenciatura de Gastronomía, cuenta con una certificación en manejo higiénico de los alimentos por la empresa LATE, enfocada en la cocina mexicana fusión en el área salada.

Resumen

Problema: actualmente, se cuenta con poca investigación que te permite identificar realmente cuál es la influencia de los ingredientes mexicanos en la gastronomía española. **Metodología:** para alcanzar a determinar este elemento se utilizó un método descriptivo por medio de una matriz, considerando diversas variables partiendo del sujeto y objeto, se consideraron 25 sujetos de 1,000 documentos relacionados con los factores de costumbres entre otros, tomando como referencia del año 2016-2024 y al objeto como la influencia de la cocina mexicana sobre los platillos más emblemáticos de España. **Resultados:** se pudo notar la influencia de la cultura prehispánica a la cultura española, por medio del comercio por técnicas e ingredientes mexicanos en España. **Conclusiones:** se alcanzaron los objetivos, así la respuesta a la pregunta de investigación, ya que el maíz, cacao, jitomate, pimiento, vainilla y papa están presentes en el gazpacho, la paella, crema catalana y la tortilla española. **Recomendaciones:** esta investigación sirve como base para futuros trabajos como la reinterpretación de platos españoles con técnicas mexicanas.

Palabras clave: Historia, influencia social, costumbres, religión, comercio.

Abstract

Problem: Currently, there is limited research that allows for the identification of the true influence of Mexican ingredients on Spanish gastronomy. **Methodology:** To determine this element, a descriptive method was used through a matrix considering various variables starting from the. **Subject and object:** 25 subjects were considered from 1,000 related documents on factors such as climate, customs, among others, taking as reference the period from 2016-2024, and the object as the influence of Mexican cuisine on Spain's most emblematic dishes. **Results:** The influence from pre-Hispanic culture to Spanish culture was observed, with Mexican techniques and ingredients reaching Spain through trade. **Conclusions:** The objectives were achieved, along with an answer to the research question, as corn, cocoa, tomato, pepper, vanilla, and potato are present in gazpacho, paella, crema catalana, and the Spanish omelette. **Recommendations:** This research serves as a foundation for future studies, such as the reinterpretation of Spanish dishes with Mexican techniques.

Keywords: history, social influence, custom, religión, trade.

Introducción

La cocina mexicana comenzó a influir en la cocina española a través del comercio que se hacía cuando sucedió la conquista, llevando productos del nuevo al viejo mundo, lo que dio como resultado la aplicación de ingredientes prehispánicos en platos españoles, se le puede atribuir la gran variedad de ingredientes y técnicas de la cocina mexicana al mestizaje que ha tenido México a lo largo de los años empezando por la conquista, si bien esta trajo consigo cambios totalmente drásticos que en muchos casos se piensa que fue una imposición, como el cambiar las creencias de la cultura indígena; también trajo avances y el conocer nuevas verduras, proteínas, frutas, especies y demás. Es gracias al mestizaje que se tuvo con una nueva cultura lo que nos da hoy en día los platos característicos de México.

En la actualidad, la comida mexicana en España fue conocida por el mestizaje en los años 80 que se dio por mexicanos que radicaron en EE. UU. lo que dio un tipo de cocina llamada “Tex-Mex”, platos como flautas, tacos, guacamole o burritos fueron los más conocidos en España; sin embargo, la cocina mexicana engloba una alta variedad de técnicas e ingredientes así como platillos complejos es por eso que uno de los primeros restaurantes de cocina mexicana en tener una estrella Michelin en España fue el restaurante PuntoMX del chef Roberto Ruíz, cuyos platos tenían la base mexicana, pero con una fusión de ingredientes españoles, surgió el taco de jamón uno de los platos más característicos del chef Ruiz.

Planteamiento del problema

En el contexto actual, se puede notar la relevancia que ha tenido la cocina mexicana en el extranjero no solo fusionando con otros países, sino también la implementación de técnicas e ingredientes en sus platillos, gracias a la variedad de ingredientes que se pueden dar en México a lo largo de la República Mexicana.

Por un lado, se tiene a grandes chefs que han sobresalido en diferentes áreas, con diferentes corrientes y especialización, lo que hace que sobresalgan en lo que hacen obteniendo reconocimientos tanto en México como en el extranjero, sobre todo por el nivel que han puesto a sus platillos característicos inspirados en la cultura, tradición, ingredientes y técnicas de México, dándole un giro inclusive a platillos tradicionales como cambiar algunos ingredientes, proteína, salsa, entre otros, así como agregar algo nuevo más contemporáneo con las corrientes del extranjero.

Dentro de la gastronomía de un país, existen detrás muchos factores como tradición, costumbre, etc. Desde el momento en el que se prepara, hasta la venta en una cocina, también implica el uso de técnicas y utensilios con lo que se elabora una cocina, así como la tradición de generaciones, las cuales se enseñan conservando el origen del plato o los productos característicos de la región (Fusté-Forné, 2016).

Una de las razones que caracteriza a cada uno de los países son los ingredientes que se dan solo en ese país o bien de donde son originarios, mientras que gracias a la mezcla de culturas se pueden dar algunos ingredientes, dependiendo de las condiciones del suelo y clima donde se quiera sembrar. Sin embargo, existe un nombre para ello que es un ingrediente o producto endémico: “Son especies que se dan solo en una región determinada característica de esa región o país” (Clínica Universidad de los Andes, 2024).

Los conventos que llegaron a asentarse en México en la época de la conquista trajeron consigo una gran influencia en el origen de platos característicos como el mole poblano creado en un convento de monjas con ingredientes prehispánicos e ingredientes que trajeron los españoles, los frailes consumían lo que nada más le daban los españoles, sin embargo, también aceptaban lo que algunos indígenas les regalaban sin desperdiciar nada: “Como lo atestigua la obra de Fray Bernardino de Sahagún donde el fray se refiere a los alimentos nativos buenos para comer” (Crisóstomo, 2018 como se citó en Peralta, 2018).

El mestizaje que tuvo con anterioridad la cultura española con otras culturas tuvo un gran avance para que la cocina mexicana evolucionara, así como las cocinas europeas al emplear y transformar los ingredientes mexicanos con técnicas propias de cada región, lo cual dio una apertura a nuevas posibilidades de crear nuevos platos y redes de comercio que hoy en día siguen vigentes, por lo que México es el mayor exportador de maíz, aguacate, tomates, chiles, vainilla, frutos rojos, entre otros.

Método y Metodología

Guardián-Fernández (2007) comenta que el paradigma cualitativo trata de resolver una necesidad o problema, buscando interpretar y explicar un fenómeno o hecho a partir de un contexto que se está viviendo, así como una comprensión profunda sobre la transformación de algún hecho o suceso.

Aguirre y Jaramillo (2015) menciona que el enfoque cualitativo tiene como principal característica estudiar fenómenos físico-naturales con el objetivo de describir y encontrar la causa de dichos fenómenos, por medio de instrumentos a leyes que ayudan a explicar algún fenómeno, comenzando por hechos percibidos de manera objetiva.

Por lo anterior, el paradigma cualitativo surge a partir de un hecho o necesidad del contexto en el que se esté viviendo con el objetivo de analizar, explicar, describir algún fenómeno, comprender el suceso mediante instrumentos que ayuden a entender y explicar el porqué de ese fenómeno, por lo cual en el tema de investigación sobre la influencia de la cocina mexicana en los platillos españoles es un enfoque cualitativo al investigar y describir los fenómenos por los cuales incluye una cocina en otra.

Con base en lo anterior sobre el paradigma descriptivo, este da lugar a un diseño descriptivo, el cual se usará para la presente investigación. El método descriptivo

es aquel que se relaciona con el parte social caracterizado por una situación en concreta describiendo rasgos característicos, por otro lado, también ayuda a conocer las costumbres o situaciones tiene como objetivo identificar la relación de dos o más variables (Morales, 2012).

Este método se produce a partir de una observación, por lo que es una interpretación subjetiva dada por un resultado de hechos gracias a las fuentes de información, interpretando la información obtenida, lo que da una narrativa detallada de la situación que se estudia (Abreu, 2014).

Por otro lado, el método descriptivo se emplea para recopilar datos, además de considerar hipótesis empíricas, tratar las variables que se tienen dentro de la investigación, puede estar en tres subniveles los descriptivos puros, los explicativos o verificativos (Ochoa y Yunkor, 2019).

Por lo planteado anteriormente se puede decir que el método descriptivo se basa en la recopilación de información, a través de artículos y documentos confiables para demostrar la hipótesis si se tuviera, así como relacionar las variables. Debido a lo anterior, el método que se emplea para la investigación es de carácter descriptivo, ya que se hará una recopilación de la influencia que ha tenido la cultura mexicana en la cultura española, principalmente dentro de su gastronomía, ya sea por medio de ingredientes o técnicas empleadas en platillos característicos de España desde el descubrimiento del nuevo mundo.

Gracias a lo explicado anteriormente se describen los pasos que se utilizaran para la presente investigación (Ochoa y Yunkor, 2019):

1. Descripción de la población. En este caso, la población se define por el investigador en la cual no habrá personas como el objeto de estudio, sino documentos y artículos en donde se explique la relación de las variables que se tienen para comprender y explicar la influencia que se tiene entre las culturas

2. Definir los objetivos del estudio. Los objetivos de la presente investigación son analizar los factores que definen a una influencia de una cultura a otra, recopilando en diversas fuentes de información.
3. Definir el fenómeno de estudio. Como fenómeno se tiene el cómo influye la cocina mexicana en platos característicos de España
4. Definir las variables del estudio. Las variables que se consideran factores como ingredientes, arte, costumbres.
5. Seleccionar las fuentes de información. Las fuentes de información se tomarán de libros electrónicos de gastronomía de ambas culturas o libros de historia para explicar la relación que se tiene.
6. Identificar los indicadores epidemiológicos y calcularlos. Establecer las características de cada cultura por separado para después hacer una comparación en las variables mencionadas.

Por lo ya mencionado, los pasos que se usarán para fines de la presente investigación serán los siguientes:

- La descripción de la población: en este caso estará enfocado en los diversos artículos y documentos que existen sobre el tema en cuestión, principalmente de dos países, México y España, en donde se expliquen las variables a estudiar.
- La definición de los objetivos: que son el encontrar, analizar y establecer la influencia que existe entre la cocina mexicana sobre la española, por medio de las variables establecidas, para tener al final un resultado y conocer si los objetivos que se establecieron con anterioridad se cumplen o no.

- Definir los fenómenos: los cuales con los factores que se dan tanto interna como externamente en una cultura, por lo tanto, los fenómenos que se establecen serán la historia, las costumbres, religión, entre otras que se dan en una cultura para influir en platos característicos de España.
- Seleccionar las variables: por lo que en este caso las variables serían la historia, ingredientes, costumbres, clima, comercio, culturas y técnicas tanto de España como de México para comprender por qué existe una influencia de una cultura con otra dando como resultado la creación de los platillos característicos de un país.
- Seleccionar las fuentes de información: las fuentes de información en las cuales se analizarán las variables, sobre todo en fuentes de información de instituciones u organizaciones internacionales en donde la información sea confiable o de investigadores gastronómicos los cuales se dedican a investigar, analizar y comprender diversos fenómenos relacionados con el mundo gastronómico.

Marco Teórico

La historia de la cocina ha experimentado una importante evolución desde los primeros humanos, el descubrimiento del fuego fue el catalizador que transformaba las materias primas en alimentos comestibles. Las actividades agrícolas, ganaderas y pesqueras permitieron el desarrollo de diversas civilizaciones y sus identidades culinarias únicas.

En el período alrededor del año 100 a. C., había aproximadamente 50 millones de personas repartidas en las primeras civilizaciones en Europa, el norte de África, Corea y el sudeste asiático. A medida que las poblaciones humanas evolucionaron, descubrieron técnicas para cocinar sus alimentos, en particular las

proteínas, para hacerlos más fáciles de masticar y digerir. También desarrollaron herramientas para plantar y cazar, utilizando pieles de animales como refugio. Diferentes culturas desarrollaron diversas técnicas de cocina en función de sus necesidades específicas, lo que llevó a diversas temperaturas, fermentaciones y modificaciones de formas y texturas mediante trituración, corte y molienda (Cocinas.com, s.f.).

El sol se utilizaba para deshidratar verduras, frutas y carnes, mientras que cereales como el maíz, el trigo, el arroz, el centeno, el mijo, la cebada y la avena sirvieron de base para muchas civilizaciones. La fermentación condujo a la creación del pan, un alimento básico en cada cultura con diferentes texturas, formas, aromas y sabores.

En la antigua China, el mijo o moha era un grano pequeño y redondo que se encontraba en el río Amarillo. Los agricultores de aldeas con techos de paja y espacios de almacenamiento para sus cosechas rompían la cáscara del grano arrojando pesadas majas desde una altura sobre morteros. Luego, los granos se cocinaban a fuego pequeño, creando una textura ligera y esponjosa.

En Nueva Guinea, la gente llevaba sus ingredientes en batangas, gruesas cañas de bambú atadas a los costados de sus barcos. Almacenaban pescado, plátanos secos, pescado ligero y seco, agua en calabazas y algunas plantas y tubérculos que soportaban diversas temperaturas. En ocasiones llevaban a bordo gallinas y cerdos pequeños.

En Hawái, entre 500 y 1000 d.C., los habitantes sobrevivieron gracias a aves no voladoras hasta que pudieron cultivar las plantas y vegetales que habían traído. Sin utensilios de cocina, cocinaban en agujeros, moliendo malanga y frutipan hasta obtener una pasta, condimentándola con pescado cocido, nueces tostadas de la India, coco rallado y algas. En los banquetes las mujeres eran excluidas y los hombres comían proteínas como cerdos, pescado e incluso perros.

En el valle del río Nilo y Mesopotamia, alrededor del año 300 a. C., la cocina se basaba en la cebada y el trigo, con los que se alimentaba a la población. Mesopotamia fue una de las civilizaciones más ricas a pesar de sufrir sequías, con una zona pantanosa que albergaba peces y aves marinas. Los pobres sobrevivían a base de cebada, mientras que los cocineros profesionales trabajaban en cocinas de 300 metros cuadrados.

Al oeste del Mediterráneo, los fenicios utilizaban trigo y cebada y comerciaban aceite de oliva y vino con los griegos. Los cocineros griegos remojan los granos, los dejan secar, los tuestan y luego los molían, sirviéndolos con lentejas, tubérculos, hojas y ocasionalmente cordero o cerdo. Consumían vino mezclado con agua, como hacían los egipcios.

En el sur de África, el grano dominante era el mijo, que se molía y mezclaba con agua. El ganado se centró más en el cebú indio. Hacia occidente, la cocina se basaba en arroz africano, sorgo y mijo, acompañados de calabaza, semillas de sésamo y ocasionalmente aceite de palma roja, okra y verduras (Martínez, s.f.).

En América Latina, en la región andina se consumían la papa, la quinua, el frijol y el amaranto. El descubrimiento de América permitió generalizar el uso de la patata, que es resistente tanto a las altas como a las bajas temperaturas. Eran comunes las sopas y guisos con papas, pan de quinua tostado y carne de cobaya.

El maíz ha sido un grano fundamental en la cocina latinoamericana desde alrededor del año 1500 a. C., y se encuentra principalmente en el centro de México en la cultura olmeca. Las mujeres molían el maíz y lo hervían con agua para crear una bebida característica, el atole, y lo envolvían en hojas de maíz para hacer tamales, acompañados de carne de tlacuache, mapache, venado, pescado, tortuga, serpiente o mariscos.

El pan jugó un papel importante en muchas culturas, no solo como alimento, sino también como símbolo en diversas religiones. Se utilizaba como moneda o pago de servicios. El pan de la antigüedad era oscuro y plano, elaborado con granos duros y cocinado en las paredes de los hornos. En distintas regiones del mundo, el pan fue utilizado como utensilio para comer (Ceoppan, s.f.).

Los descubrimientos y los intercambios a través de las conquistas y el comercio llevaron a la formación de identidades en cada país y a una estructura más organizada de la cocina, dándole un nombre y convirtiéndola en una profesión. El siglo XIX es conocido como la época dorada de la cocina francesa, que sentó las bases para otras cocinas a nivel mundial.

Resultados

Figura 1

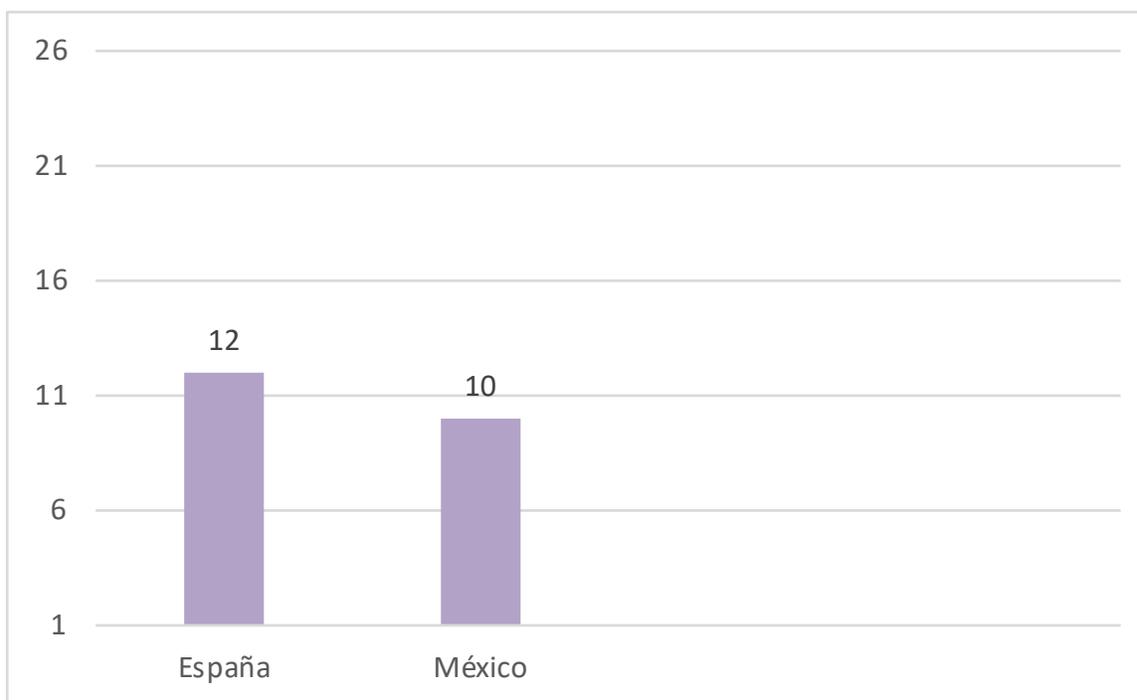
Año de publicaciones



Nota. Se puede observar que con los criterios de inclusión y exclusión se obtuvieron 5 documentos en el 2018, lo cual quiere decir que se hicieron varios libros con respecto a las diversas variables que se establecieron, mientras que en 2022 se obtuvieron 4 documentos.

Figura 2

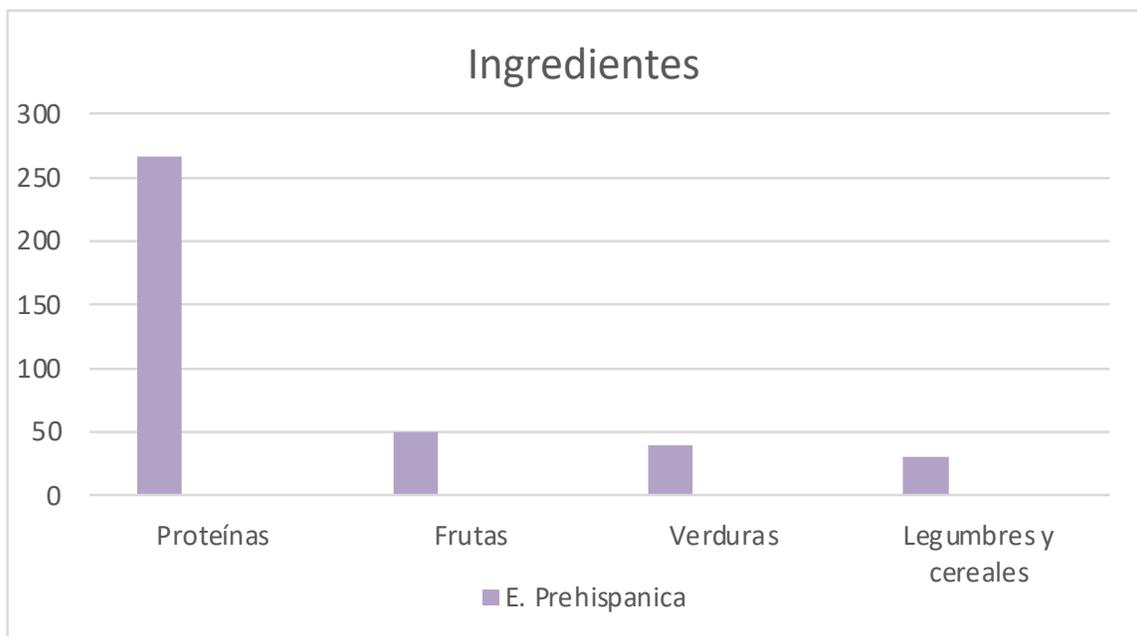
Países de publicación



Nota. Se puede observar que los países de publicaciones concuerdan con los criterios de inclusión y exclusión, ya que se consideraron publicaciones de los países de los cuales se investiga y no de otro país.

Figura 3

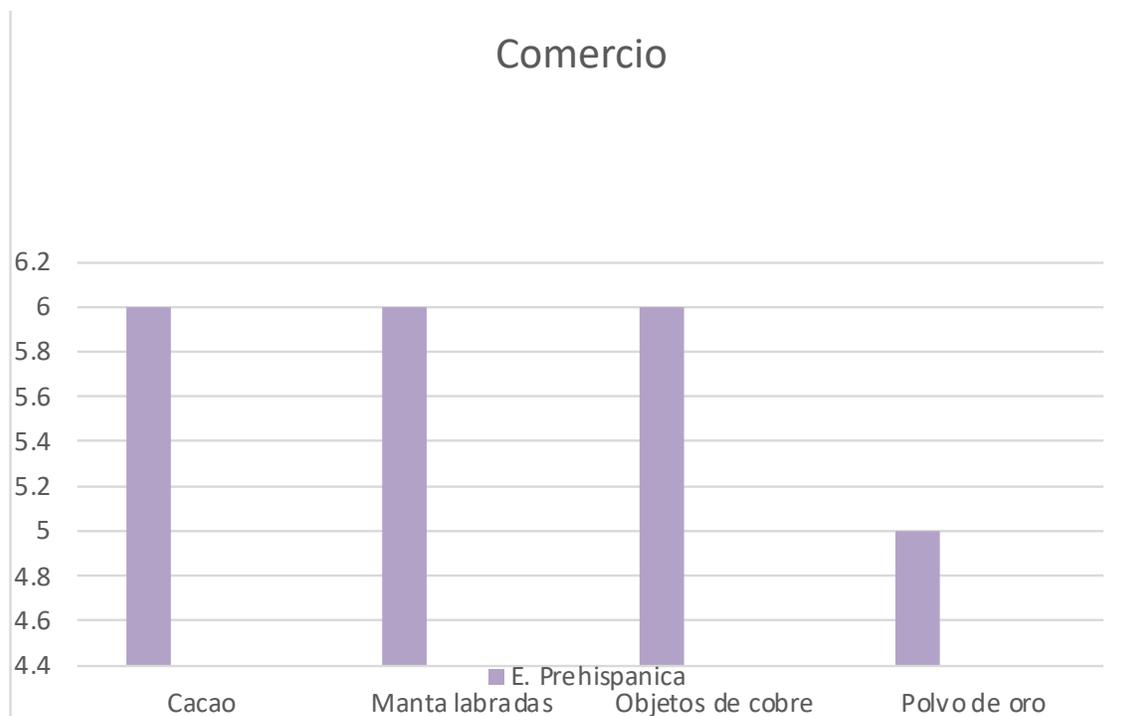
Ingredientes



Nota. Podemos observar que existían una gran variedad de proteínas antes de la llegada de los españoles las cuales muchas eran insectos tales como hormigas, gusanos de maguey, escamoles, chapulines, jumiles, entre otros, por otro lado, estaba el venado, el guajolote, el xoloitzcuintle, víboras, ajolote, pescados que se traían de Veracruz lo cual indica que existían muchas alternativas para acompañar los platos con carne antes de conocer el cerdo, res, borrego etc..

Figura 4

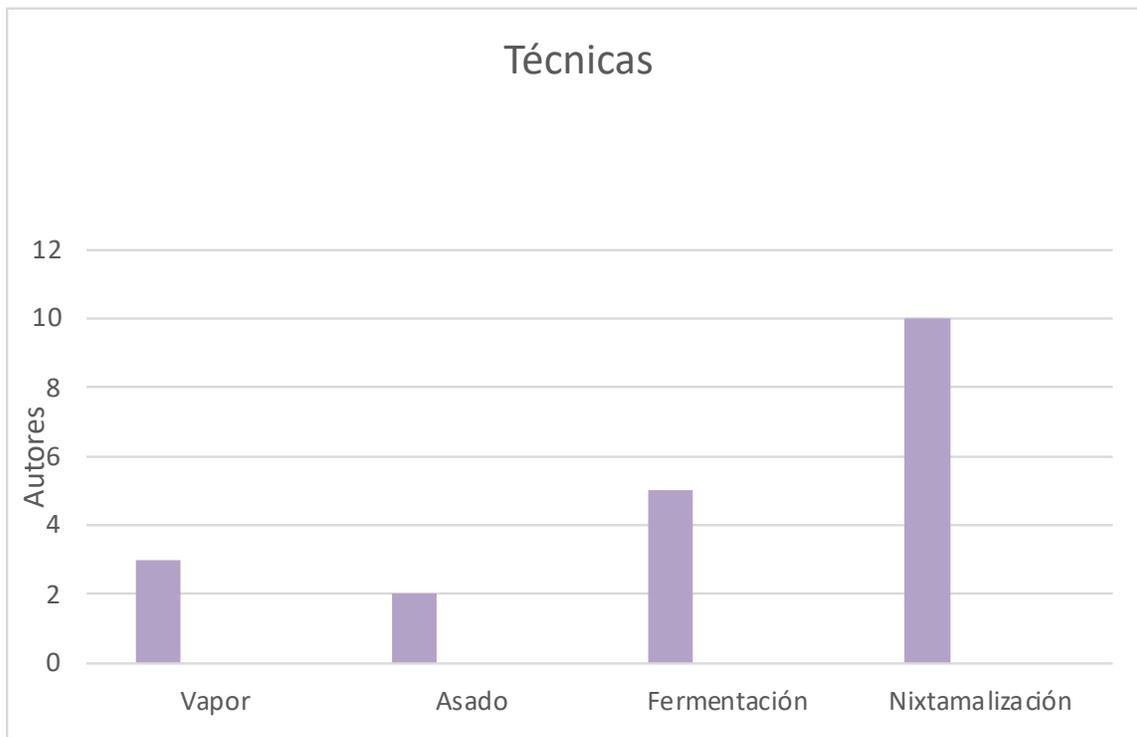
Comercio



Nota. Se puede observar que algunos autores concuerdan las monedas de cambio que se intercambiaban por productos en el mercado de Tlatelolco la principal era el cacao, aunque además de esas monedas de cambio era el trueque el cual consistía en intercambiar un producto por otro ya fueran proteínas, frutas verduras, telas etc.

Figura 5

Técnicas



Nota. Unos autores concuerdan que la fermentación fue la técnica más importante, ya que se fermentaba el pulque el cual era una bebida que la consideraban como regalo de los dioses, mientras que otros autores concuerdan con la nixtamalización, pues es donde viene la tortilla y las bases de los platillos tanto antes como después de la conquista.

Conclusiones y discusión

En el presente apartado se presentarán las conclusiones de la presente investigación de acuerdo con el análisis de datos obtenidos en la matriz. Con respecto a la pregunta de investigación donde busca el porqué relacionar influencia de la cocina mexicana en los platillos más representativos de España mediante la recopilación de artículos para identificar ingredientes en diferentes taxonomías, se da como respuesta que gracias al descubrimiento del nuevo mundo y con ello el descubrimiento de México por los españoles se dio un mestizaje entre ambas culturas, así como ingredientes desconocidos por los españoles como el caso del maíz, frijol, chile, vainilla, jitomate entre otros, y como resultado de la exportación de ingredientes mexicanos a España se dio el empleo de los mismos en la dieta española.

En el caso del objetivo general, en el cual buscó relacionar la influencia de la cocina mexicana con los platillos más representativos de España mediante la recopilación de artículos para identificar ingredientes en diferentes taxonomías, se concluye que existe una influencia estrecha entre la cocina mexicana en la española teniendo el maíz, jitomate, vainilla, papa, pimiento, cacao presente en el gazpacho, crema catalana, paella, tortilla española, acompañamiento para churros siendo platillos tradicionales españoles.

Desglosando los objetivos específicos, con el primero se buscó identificar los factores que influyeron para emplear el uso de ingredientes mexicanos en platillos representativos de España mediante la recopilación de artículos para la elaboración de diferentes taxonomías, el cual se cumplió por medio de diversos documentos en los cuales se habla de cómo se llegó a exportar diversos ingredientes de México a España, además de conocer el clima, el uso técnicas y costumbres para la preparación de los diversos ingredientes endémicos.

Retomando el segundo objetivo, el cual se catalogó el uso de ingredientes mexicanos empleados en platillos representativos de España por medio de diversos documentos para la elaboración de diversas taxonomías, se consiguió, ya que los ingredientes tales como el maíz, chile, pimientos, vainilla, papa, jitomate, entre otros fueron empleados de diversas maneras como sazonador, guarnición, en una tortilla hecha de papa y huevo, como esencia en una crema, como ingrediente estrella de una sopa fría o acompañamiento dulce de un churro.

Concluyendo con el último objetivo, en donde se definieron las técnicas empleadas de los ingredientes mexicanos en platillos representativos de España por medio de artículos para la elaboración de las diferentes taxonomías, se cumplió dado que en el caso del gazpacho se usa una técnica de macerado con vinagre, mientras que en la crema catalana la vainilla se emplea como aromatizante, junto con la maicena al momento de temperar, la papa se corta en rodajas de 2 cm de grosor y se mezcla con el huevo, en la paella el jitomate y el pimiento se emplea como sofrito de base, mientras que el cacao se usa como ganache con los churros.

Finalmente, la hipótesis alternativa la cual indica que los factores que comprenden la influencia de una cultura tienden a transformar a otra es aceptada puesto que el comercio, las costumbres, el clima, la religión, ingredientes, son factores que sí transformaron de cierta manera a España con el uso de ingredientes mexicanos en platos tradicionales españoles, así como algunas costumbres y técnicas del México prehispánico en la cultura española.

Esta investigación puede servir de base para otras investigaciones, respaldo otros aspectos en los que ha influido México en España no solo en la cocina sino también en otras áreas e incluso como base para reinterpretar platillos españoles con ingredientes y técnicas mexicanas

Referencias

- Abreu, J. L. (2014). El método de la investigación. *International Journal of Good Conscience*, 9(3), 195-204. [http://www.spentamexico.org/v9-n3/A17.9\(3\)195-204.pdf](http://www.spentamexico.org/v9-n3/A17.9(3)195-204.pdf)
- Aguirre, J.C. y Jaramillo, L.G. (2015). El papel de la descripción en la investigación cualitativa. *Cinta de Moebio*, (53), 175-189. <https://www.moebio.uchile.cl/53/aguirre.html>
- Clínica Universidad de los Andes. (2024). Qué son los productos endémicos y cuales son sus beneficios. Clínica Universidad de los Andes. <https://www.clinicauandes.cl/noticia/que-son-los-productos-endemicos-y-cuales-son-sus-beneficios>
- Ceoppan. (s.f.). Historia del pan. Ceoppan. <https://www.ceoppan.es/historia.html>
- Cocinas.com. (s.f.). La historia de la cocina. Cocinas.com. <https://cocinas.com/blog/la-historia-de-la-cocina/>
- Fusté-Forné, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit*, 24(1), 4-16. <http://www.scielo.edu.uy/pdf/dix/v24n1/v24n1a01.pdf>
- Guardián-Fernández, A. (2007). El paradigma cualitativo en la investigación socio-educativa. IDER. <https://ice.ua.es/es/documentos/recursos/materiales/el-paradigma-cualitativo-en-la-investigacion-socio-educativa.pdf>
- Martínez, A. (s.f.). Agricultura 1.0. Así comienza la agricultura desde sus inicios hasta la edad de bronce sumeria y egipcia. *Agrotécnica*. https://www.mapa.gob.es/es/ministerio/servicios/informacion/agricultura-a-martinez_tcm30-563118.pdf
- Morales, F. (2012). Conozca 3 tipos de investigación: Descriptiva, Exploratoria y Explicativa [Archivo PDF]. https://gc.scalahed.com/recursos/files/r161r/w23919w/Conozca%203%20tipos%20de%20investigaci_%B3n.pdf
- Ochoa, J. y Yunkor, Y. (2019). El estudio descriptivo en la investigación científica. *Acta jurídica peruana*, 2(2). <http://201.234.119.250/index.php/AJP/article/view/224/191>

- Peralta, A. (2018). Las cocinas de los monasterios franciscanos novohispanos del Siglo XVII. Génesis del mestizaje gastronómico de México. *Culinaria*, (15), 21-37. http://web.uaemex.mx/Culinaria/pdf_culinaria_quince/cocinas_monasterios_culinaria_uaemex.pdf
- Samper, M. A. P. (2022). Comer y beber en la Europa del Renacimiento. *El Humanista*, 51, 416,435 https://scholar.google.es/scholar?hl=es&as_sdt=0%2C5&as_ylo=2019&q=cocina+europea+en+el+renacimiento&btnG=
- Koontz, H., Weihrich, H., & Cannice, M. V. (2012). *Administración: una perspectiva global y empresarial* (14a edición). McGraw-Hill Education.
- Kotter, J. P. & Heskett, J. L. (2011). *Corporate Culture and Performance*. Simon and Schuster.
- Mena, D. (2019). *La cultura organizacional, elementos generales, mediaciones e impacto en el desarrollo integral de las instituciones*, 46, 11-47, <https://www.redalyc.org/journal/646/64664303002/>
- Méndez, J. & Méndez, M. (2021). El Balanced Scorecard y su efecto en el desempeño de las organizaciones. *Revista Espacios*, 42(23). DOI: 10.48082/espacios-a21v42n23p06
- Noe, R. A., Hollenbeck, J. R., Gerhart, B. & Wright, P. M. (2017). *Human resource management: Gaining a competitive advantage*. McGraw-Hill Education.
- Ramos, C.A. (2016). La pregunta de investigación. *Av. Psicol*, 24(1), 23-31. https://www.unife.edu.pe/publicaciones/revistas/psicologia/2016_1/Carlos.Ramos.pdf

PLATILLOS TÍPICOS POBLANOS CON TÉCNICAS DE LA NUEVA COCINA MEXICANA

TYPICAL PUEBLA DISHES WITH NEW MEXICAN CUISINE TECHNIQUES

ENSAYO

Torres, Geraldine

UVP Universidad del Valle de Puebla

geral.toor@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0009-0007-4184-0865>

Recibido el 10 de julio de 2024. Aceptado el 13 de septiembre de 2024. Publicado el 15 de diciembre de 2024.

Reseña del Autor

Egresada de la Universidad del Valle de Puebla de la Licenciatura en Gastronomía, cuenta con certificación Evaluaasi Microsoft Excel 2016, Certificación de inglés APTIS y Certificación de Manejo Higiénico de Alimentos por la Secretaría de Salud. Con interés profesional en hotelería, restaurantes y banquetera en el área de cocina salada, especialmente cocina mexicana

Resumen

Problemática. La gastronomía de Puebla forma grandes experiencias culinarias, cuenta con variedad de platillos típicos como el mole poblano, chile nogada, manchamanteles, pipián y antojos como las cemitas, sin embargo, hoy en día existe la nueva cocina mexicana, por lo que se decidió transformar estos platillos en reinterpretaciones con técnicas contemporáneas. **Paradigma y Metodología.** Conformé a la problemática mencionada, la investigación se basa dentro de un paradigma mixto, metodología descriptiva cuyos instrumentos son la evaluación organoléptica y el recetario con los 10 platillos que se realizaron. **Sujetos u objeto de estudio.** 6 chefs expertos en el ámbito gastronómico en cocina molecular y tradicional por el manejo de técnicas y conocimientos. Y 5 personas inexpertas que no tengan la experiencia en cocina tradicional y molecular que formen parte de la docencia y laboren o estudien en la Universidad del Valle de Puebla. Mientras que el objeto de estudio se basa en “Platillos típicos poblanos” y “La nueva cocina mexicana”. **Resultados.** Ya presentados los 10 platillos, los resultados arrojaron la aprobación necesaria por los chefs expertos. **Conclusión.** Se cumplió con la reinterpretación con respectivos instrumentos. **Recomendaciones.** Para finalizar, a pesar de la aprobación, hay puntos por mejorar en algunos platillos, ya que algunos tuvieron una compleja transformación por la variedad de ingredientes,

en este caso los chefs expertos apoyaron mencionando algunas sugerencias para la mejora de cuyos platillos.

Palabras clave: Puebla, Contemporáneo, Cocina Tradicional, Platillos, Reinterpretación.

Abstract

Problematic. The gastronomy of Puebla forms great culinary experiences, it has a variety of typical dishes such as mole poblano, chile nogada, staimanteles, pipián and antojos such as cemitas, however, today there is new Mexican cuisine, so it was decided to transform these dishes in reinterpretations with contemporary techniques. **Paradigm and Methodology.** In accordance with the aforementioned problem, the research is based on a mixed paradigm, a descriptive methodology whose instruments are the organoleptic evaluation and the recipe book with the 10 dishes that were made. **Subjects and/or object of study.** 6 expert chefs in the gastronomic field in molecular and traditional cuisine for the use of techniques and knowledge. And 5 inexperienced people who do not have experience in traditional and molecular cuisine who are part of the teaching profession and work or study at the Universidad del Valle de Puebla. While the object of study is based on “Typical Puebla Dishes” and “The New Mexican Cuisine.” **Results.** Once the 10 dishes were presented, the results showed the necessary approval by the expert chefs. **Conclusion.** The reinterpretation with respective instruments was completed. **Recommendations.** Finally, despite the approval, there are points for improvement in some dishes, since some had a complex transformation due to the variety of ingredients, in this case the expert chefs supported by mentioning some suggestions for the improvement of whose dishes.

Keywords: Puebla, Contemporary, Traditional Cuisine, Dishes, Reinterpretation.

Introducción

La gastronomía poblana cuenta con variedad de platillos típicos, que son un universo de sabores, ingredientes, aromas. Es reconocida como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO, además de que cuenta con una larga tradición remontada en la época prehispánica. En la actualidad han crecido las tendencias y la cocina, por lo que se ha implementado la nueva cocina mexicana, también llamada cocina moderna.

En la presente investigación, se abordarán temas de la gastronomía poblana, sobre su transformación a platillos reinterpretados, así como los resultados y conclusiones que se obtuvieron a lo largo de esta elaboración.

Planteamiento del problema

Puebla es uno de los estados con más destaque en el ámbito gastronómico, debido a la gran variedad de platillos que maneja, lo que incluye panes y dulces. Tiene un gran arte culinario a nivel nacional. Arétxiga (s. f.) comentó que el estado de Puebla festeja su fundación desde el año 1531 y cuenta como una de las ciudades más valoradas de la República Mexicana, hablando gastronómicamente. En años pasados, Puebla era el territorio que dispersaba productos de Veracruz a Ciudad de México, ya que era el conector de ambos.

Algunos de los platillos más destacados de Puebla son chile en nogada, mole poblano, mole de caderas, cemitas, dulces como camotes, cada uno con su importante historia, pero sobre todo el gran sabor y combinación de ingredientes que manejan. La reinterpretación de platillos típicos poblanos con técnicas de la nueva cocina mexicana nace de las nuevas innovaciones que se quieren crear, es

decir, transformar estos platillos en tendencias, sin dejar atrás lo tradicional, ni esencia para crear gran impacto en la industria gastronómica del estado de Puebla.

Revisión bibliográfica

La siguiente revisión bibliográfica tiene como objetivo definir algunos conceptos sobre la gastronomía poblana como la mexicana, esto es parte de la investigación sobre los platillos típicos poblanos con técnicas de la nueva cocina mexicana.

Puebla

Un estado con historia, cultura y gastronomía vibrante. Puebla es uno de los estados más poblados e importantes de México. Con una rica historia, vibrante cultura y deliciosa gastronomía, se ha convertido en un destino turístico popular.

Historia y cultura: fundada en 1531, Puebla jugó un papel crucial en la conquista española y la Guerra de Independencia de México. La ciudad de Puebla, capital del estado, es conocida por su arquitectura colonial, incluyendo la Catedral de Puebla y la Capilla del Rosario. El estado alberga sitios arqueológicos prehispánicos como Cholula y Cantona. La cultura poblana es una mezcla de tradiciones indígenas y españolas. La población de Puebla es diversa, con grupos indígenas, mestizos y europeos.

Gastronomía

La cocina poblana es una de las más célebres de México, famosa por su mole, chiles en nogada y cemitas. El estado produce una variedad de ingredientes, incluyendo maíz, frijoles, chiles y frutas. La cocina poblana refleja la fusión de culturas indígenas, españolas y árabes. Los platillos poblanos son conocidos por su sabor intenso y sus ingredientes frescos. El estado cuenta con una amplia infraestructura turística, incluyendo hoteles, restaurantes y agencias de viajes. Puebla es un destino accesible, con vuelos directos desde varias ciudades de México y el extranjero.

Gastronomía mexicana

La cocina mexicana: un viaje por la historia, la cultura y la tradición, un legado ancestral, un mosaico de sabores, aromas y tradiciones que se ha ido tejiendo a lo largo de miles de años. Desde las culturas prehispánicas hasta la actualidad, la gastronomía mexicana ha sido testigo y reflejo de la historia, la cultura y la identidad del país.

Raíces profundas: las culturas mesoamericanas, como la maya, azteca y olmeca, sentaron las bases de la cocina mexicana con el maíz, el frijol, el chile y el cacao como pilares fundamentales. A su llegada, los españoles introdujeron nuevos ingredientes como el trigo, la carne de res y el cerdo, así como técnicas culinarias como la fritura y el horneado.

Un viaje por las regiones: la diversidad geográfica de México se refleja en la variedad de sus cocinas regionales. Cada región tiene sus propios platillos típicos, producto de la disponibilidad de ingredientes y las tradiciones locales. En el norte, encontramos platillos como el machacado con huevo, la carne asada y los burritos. En el centro, destacan el mole poblano, las enchiladas y el pozole. En el sur, son famosos los tamales, el pescado a la talla y el mole negro. Y en la península de

Yucatán, la cochinita pibil, los panuchos y los salbutes son algunos de los platillos más representativos.

Más que comida: la cocina mexicana es mucho más que una simple forma de alimentarse. Es una expresión cultural que refleja la identidad del país y sus valores. Las fiestas y tradiciones mexicanas están íntimamente ligadas a la comida. En el Día de Muertos, por ejemplo, se preparan platillos especiales como el pan de muerto y las calaveritas de azúcar para ofrendar a los difuntos. Y en Navidad, no puede faltar el pavo o el bacalao, así como los romeritos y la ensalada de manzana.

Un tesoro invaluable: la cocina mexicana es un tesoro que debe ser preservado y transmitido de generación en generación. Es una fuente de orgullo para los mexicanos y un atractivo turístico para visitantes de todo el mundo. Profundizando en la riqueza de la cocina mexicana:

Ingredientes: la base de la cocina mexicana es el maíz, presente en una gran variedad de platillos como tortillas, tamales, pozole y atoles. Otros ingredientes fundamentales son el frijol, el chile, el tomate, el aguacate y el cacao. La carne de res, cerdo y pollo también son muy utilizados, así como pescados y mariscos en las zonas costeras. Entre las frutas más populares están el mango, la papaya, la piña, la naranja y el plátano.

Técnicas culinarias: las técnicas culinarias más comunes son la nixtamalización del maíz, la molienda, la fritura, el horneado y el cocido. También se utilizan técnicas como el asado, el guisado y la salmuera.

Platillos típicos: algunos de los platillos más representativos de la cocina mexicana son: Mole poblano, enchiladas, pozole, tamales, tacos, tlacoyos, sopes, guacamole, chilaquiles, chiles en nogada.

Fiestas y tradiciones: la comida está presente en todas las fiestas y tradiciones mexicanas, como: Día de Muertos, Navidad, año nuevo, fiestas patrias, carnaval, Semana Santa.

Importancia cultural: la cocina mexicana es una parte considerable de la identidad cultural del país. Es un símbolo de orgullo nacional y un atractivo turístico importante. La cocina mexicana ha sido reconocida por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial.

La cocina mexicana enfrenta algunos retos como la globalización, la industrialización y la pérdida de tradiciones. Es importante preservar la riqueza y la diversidad de la cocina mexicana para las futuras generaciones.

Objeto de estudio

Teniendo en cuenta a nuestros participantes, se llevará a cabo la explicación de lo que es el objeto de estudio, posteriormente se hablará del objeto de estudio, el cual se trata de los platillos típicos poblanos y la “nueva cocina mexicana”.

Barriga y Henríquez (2003) mencionan que el objeto de estudio se establece cómo algo que queremos conocer, una de las formas para patentizar es tener el protocolo de cierta investigación con cada paso y cada complejidad que se presente como la metodología, la teoría y la epistemología en este contexto el objeto de estudio es la realidad y el resultado final de la investigación respetando cada proceso. A continuación, se mostrará la descripción del objeto de estudio de la presente investigación.

Platillos típicos poblanos

La gastronomía poblana es muy extensa, además de que es una de las más ricas y variada, a lo largo de la historia ha destacado con ciertos platillos típicos debido a su creación por antepasados. Pero no solo cuenta con platillos salados, sino también es muy popular en la variedad de dulces, enfocándonos en los platillos típicos, estos son algunos de los más reconocidos y que en la actualidad no dejan de ser opacados:

chile en nogada, mole poblano, chalupas, tacos árabes, cemitas, chileatole, rajas poblanas, manchamanteles, mole de panza, sopa poblana, mole de caderas.

La Nueva Cocina Mexicana

La nueva cocina mexicana es aquella que se basa mediante nuevas técnicas culinarias, lo que ahora se conoce cómo cocina moderna. Sin embargo, esta no pierde la esencia de que va sobre lo tradicional mexicano, es decir, puede ser realizada con los ingredientes de un platillo típico o tradicional, puede ser utilizada también con los platillos mexicanos y modificar texturas, aromas, sabores y deconstrucciones. Esto como resultado de algo novedoso e innovador.

Instrumento de recolección de datos

Receta

Es un documento con formato de la Universidad del Valle de Puebla, el cual contiene los datos de la receta, fecha de elaboración, el apartado de ingredientes, cantidades, fotografía del producto final, espacio para la elaboración del platillo, el material que se ocupará y las observaciones que se darán conforme al producto final.

Tabla 1

Validación

Variable	Valoración
Nombre de receta	Conocer el nombre del platillo para diferenciarlo y ubicarlo.
Ingredientes	Distinguir los ingredientes correspondientes y ser conocedores de ellos dependiendo de la receta.
Cantidad	Tener la porción necesaria para evitar el exceso de merma
Equipo de producción	Importante para elaborar la receta, es indispensable además de que también depende de las técnicas, ya que en algunos casos se utilizan materiales más modernos o que son solo especiales para cierta preparación.
Técnicas de preparación	Tener la noción y la explicación de las técnicas que se llevaron a cabo y que su ejecución haya sido la correcta.
Fotografía	Da la imagen del resultado final del platillo y muestra si es lo que se esperó o mejor aún si este luce con buena presentación.

En el siguiente apartado, se describirá el segundo instrumento, siendo una evaluación organoléptica para poder facilitar la retroalimentación y el análisis de cada platillo que se les presentará a los participantes, así mismo dándole validez a la tabla de la evaluación organoléptica.

Evaluación organoléptica

Es una tabla que mediante una escala se encarga de evaluar, calificar y aprobar el platillo elaborado mediante su textura, color, aroma, sabor, densidad con el fin de buscar mejoras y un resultado satisfactorio. Esta tabla será respondida por los chefs expertos.

Tabla 2

Validación

Variable	Valoración
Color	Distinguir y calificar el balance de los colores en cada platillo.
Olor	Calificar los aromas que cada platillo desatará.
Sabor	Valorar si el platillo es bueno o malo mediante la degustación.
Gusto residual	Evaluar la densidad del platillo al momento de degustarlo.
Textura	Estimar el buen uso de texturas y el manejo de estas.
Observaciones	En caso de que los expertos e inexpertos quieran dar su retroalimentación, el apartado se prestará para ello.

Conclusiones y discusión

De acuerdo con el objetivo general, el cual propone la elaboración de platillos típicos poblanos mediante técnicas de la nueva cocina mexicana para la transformación y reinterpretación de los mismos, se realizó y cumplió, sin embargo, los resultados obtenidos concluyeron en tener mejoras y algunas modificaciones dentro de los platillos reinterpretados.

Conforme al planteamiento del problema, Puebla es uno de los estados con una variedad de gastronomía, siendo vareada en ingredientes. Sin embargo, nace una nueva tendencia, la cocina moderna, por lo que se llevó a cabo y se realizó una reinterpretación de platillos típicos de Puebla con técnicas nuevas.

En cada platillo se explicó su forma de preparación y los ingredientes que los complementaban y se dieron a degustar a expertos e inexpertos, cada uno con su evaluación organoléptica y con sus respectivas observaciones, por lo que algunos tienden a mejorar mientras que otros fueron de su agrado.

REVALORIZAR LA COCINA MEXICANA:
INTEGRACIÓN DE PRODUCTOS LOCALES
Y TRADICIONALES EN LA COCINA
CONTEMPORÁNEA PARA SU PRESERVACIÓN

REVALUING MEXICAN CUISINE: INTEGRATION
OF LOCAL AND TRADITIONAL PRODUCTS IN
CONTEMPORARY COOKING FOR ITS PRESERVATION

ARTÍCULO DE INVESTIGACIÓN

Que, Mishel

UVP Universidad del Valle de Puebla

mishelqueo@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0009-0002-5410-0659>

Recibido el 10 de julio de 2024. Aceptado el 13 de septiembre de 2024. Publicado el 15 de diciembre de 2024.

Reseña del Autor

Egresada de la Universidad del Valle de Puebla con certificación de Microsoft Excel por parte de Evaluaasi y con certificación de Manejo Higiénico de los Alimentos acreditada por el Consejo de Normalización y Certificación de competencias laborales (CONOCER). Con intereses profesionales en el manejo de alimentos, especialmente en el área de repostería.

Resumen

Problemática. Es innegable que algunos productos autóctonos de México han perdido su prominencia en la gastronomía local, lo que ha llevado al desaprovechamiento de estos ingredientes. Esta situación no solo impacta en el ámbito culinario, sino que también afecta a las raíces culturales y tradicionales que son pilares del patrimonio mexicano. Por esta razón, en este estudio se busca revitalizar dichos alimentos mediante su integración en recetas innovadoras.

Paradigma, método y metodología. Para abordar la problemática mencionada, se propone emplear un enfoque mixto utilizando un método cuasi-experimental. Este método integrará herramientas como un recetario que destaque los ingredientes poco usuales y evaluaciones organolépticas para medir la aceptación y el impacto sensorial de los platillos creados. Este enfoque permitirá una visión más completa de la introducción de estos alimentos a la cocina moderna.

Sujetos y objeto de investigación. Se dispone con seis expertos en cocina mexicana y cocina experimental, quienes serán responsables de evaluar el recetario que incluyan alimentos inusuales.

Objetivo. Con el objetivo de promover su uso, preservación y contribución mediante recetas innovadoras que serán analizadas por los participantes para salvaguardar la biodiversidad gastronómica y cultural de México.

Resultados. Ahora, al obtener resultados favorables y aceptables con los platillos elaborados, se abre una oportunidad prometedora para continuar

experimentando y explorando nuevas posibilidades con ingredientes mexicanos.

Conclusión. Con estos resultados, se concluye que estos productos tienen un gran potencial para ser aprovechados de manera efectiva en la cocina contemporánea.

Recomendaciones. Sin embargo, gracias a las observaciones de los sujetos, los platillos pueden mejorar en varios aspectos para que los productos sean protagonistas y todas sus características organolépticas resalten en todos los sentidos.

Palabras clave: Alimento, Patrimonio Cultural, Historia, México, Cultura

Abstract

Problematic. It is undeniable that some autochthonous products of Mexico have lost their prominence in local gastronomy, leading to the underutilization of these ingredients. This situation impacts not only the culinary sphere but also affects the cultural and traditional roots that are pillars of Mexican heritage. For this reason, this study aims to revitalize these foods by integrating them into innovative recipes. **Paradigm, Method, and Methodology.** To address the mentioned issue, a mixed approach employing a quasi-experimental method is proposed. This method will integrate tools such as a recipe book highlighting unusual ingredients and organoleptic evaluations to measure the acceptance and sensory impact of the created dishes. This approach will provide a more comprehensive view of the introduction of these foods to modern cuisine. **Subjects and Object of Research.** Six experts in Mexican cuisine and experimental cooking are available to evaluate the recipe book including unusual foods. **Objective.** With the aim of promoting their use, preservation, and contribution through innovative recipes to be analyzed by participants to safeguard Mexico's gastronomic and cultural biodiversity. **Results.** Now, with favorable and acceptable results obtained from the prepared dishes, a promising opportunity arises to continue experimenting and exploring new possibilities with Mexican ingredients. **Conclusion.** Based on these

results, it is concluded that these products have great potential to be effectively utilized in contemporary cuisine. **Recommendations.** However, thanks to the observations of the subjects, the dishes can be improved in various aspects so that the products take center stage, and all their organoleptic characteristics stand out in every way.

Keywords: Alimento, Patrimonio Cultural, Historia, México, Cultura

Introducción

La gastronomía mexicana es un claro ejemplo de una cocina rica en diversidad de ingredientes como de historia, una cocina que se ha tenido que adaptar a las distintas corrientes culinarias y que, gracias a ello, se ha hecho conocida por todo el mundo.

Sin embargo, es evidente que por todos los cambios que se han presentado en la cocina mexicana, también ha habido una pérdida considerable de elementos que son parte del patrimonio cultural, tanto ingredientes como técnicas. Y aunque quizás no se han perdido del todo, sino que no tienen el mismo auge.

En cada plato mexicano se puede saborear la historia de sus pueblos, la pasión de sus cocineros y la riqueza de sus ingredientes. Desde las ancestrales recetas prehispánicas hasta las innovadoras interpretaciones de la alta cocina contemporánea, la gastronomía mexicana es un viaje a través del tiempo y el espacio.

La gastronomía mexicana es mucho más que comida: es una forma de arte, una expresión de identidad y una fuente de orgullo nacional. A través de sus sabores y aromas, invita a sumergirse en la riqueza cultural de México y a celebrar la diversidad que une como seres humanos.

La presente investigación busca la revitalización de ingredientes que son poco inusuales en México a través de las nuevas tendencias como lo es la cocina contemporánea, con el fin de darle una presentación poco usual a los ingredientes y con ello, potencializar su uso de cada uno de ellos.

Planteamiento del problema

Se ha visualizado con el paso de los años, como la cocina tradicional ha sido modificada o influenciada por las nuevas tendencias que se han dado a conocer a nivel global, por lo que conlleva que muchas técnicas e ingredientes que han estado presentes en México desde la prehistoria comiencen a perder peso o importancia en la gastronomía mexicana.

Se encuentran numerosos productos mexicanos que aún no se aprovechan al máximo en la creación de nuevos platillos. Por lo que, es esencial investigar y explorar todos aquellos ingredientes que no han sido tradicionalmente utilizados en la gastronomía, ampliando así las posibilidades culinarias.

Es crucial para la preservación y evolución de la cocina mexicana contemporánea encontrar un equilibrio armonioso con sus raíces tradicionales. Reconociendo el impacto que la cocina moderna tiene sobre la tradicional, se hace necesario contrarrestar este efecto. Es vital mantener un balance entre ambas corrientes culinarias para garantizar que la riqueza gastronómica de México continúe expandiéndose globalmente, sin perder su autenticidad y conexión con sus orígenes.

Por esta razón, la presente investigación busca contribuir, desde lo teórico hasta lo práctico, a la implementación de productos locales y tradicionales de México en recetas contemporáneas, con el fin de seguir expandiendo el conocimiento de dichos alimentos, así como el enriquecimiento de la gastronomía mexicana. Se tiene como objetivo general el emplear ingredientes locales de México a la cocina contemporánea mediante su experimentación para su preservación.

Investigación documental

Gastronomía

La gastronomía, un arte milenario que va más allá de la simple necesidad de alimentarse, se configura como un universo complejo y fascinante que involucra un sinnúmero de elementos. Este marco teórico pretende ofrecer una inmersión profunda en la esencia de la gastronomía, explorando sus diversas dimensiones y su impacto en la sociedad.

Esta se convierte en una ventana invaluable para comprender la cultura de cada lugar del mundo. Los sabores, aromas y texturas de cada plato narran historias, tradiciones y estilos de vida, tejiendo un vínculo indisoluble entre la comida y la identidad cultural de un pueblo.

La disciplina se nutre de diversas disciplinas, desde la ciencia y la química de los alimentos hasta el arte y la estética de la presentación. Esta convergencia de saberes da lugar a una constante innovación y reinención, impulsada por las nuevas tecnologías, las tendencias culinarias y la búsqueda de experiencias cada vez más sensoriales y personalizadas.

Entonces, la gastronomía es un punto clave para saber y conocer un poco sobre la cultura de cada lugar del mundo, es como una pequeña introducción hacia los turistas o visitantes, independientemente de los sabores, te muestra costumbres y tradiciones como estilos de vida de las personas, Mones (2023)

Cocina contemporánea

Valencia (2017) define la cocina contemporánea como aquella que busca constantemente la innovación y la creatividad, utilizando productos de alta calidad y desarrollando nuevas presentaciones y tendencias para crear una experiencia culinaria cada vez más refinada.

La cocina contemporánea se atreve a desafiar las recetas y técnicas tradicionales, reinterpretándolas y dándoles un toque moderno. Los chefs encuentran en la cocina contemporánea un espacio para expresarse libremente a través de sus creaciones culinarias.

Por último, la gastronomía mexicana es conocida por ser extensa y variada, por la gran gama de ingredientes que posee y la gran cantidad de platillos que se pueden elaborar a través de ellos. Gracias a todas las influencias, México se posicionó en una de las cocinas más ricas del mundo.

Diseño de investigación

A continuación, y tras haber abordado el paradigma mixto, profundizaremos en el diseño de investigación. De acuerdo con White y Serbarwal (2014), los diseños cuasi-experimentales comparten características con los experimentales, ya que, ambos contrastan hipótesis causales, sin embargo, los cuasi-experimentales incumplen con una distribución aleatoria y estas más bien son seleccionadas por parte de los involucrados.

Este tipo de diseño se basa en no ser aleatorio, por motivos poco prácticos y éticos, es por ello por lo que pueden ser aplicados de manera natural, es decir, en distintos contextos y que se pueda determinar un impacto casual a través de la intervención en una de sus variables, (Pérez y Gardey, 2021).

Una investigación de diseño cuasi-experimental los participantes o a los sujetos de estudio no son elegidos de manera aleatoria, sino de manera específica y limitada, así como también hace la manipulación de una variable independiente para posteriormente analizar y comprender los efectos en una variable que es dependiente.

Por lo tanto, esta investigación es de carácter cuasi-experimental, ya que implica la preparación de platillos con ingredientes tradicionales de México

utilizando técnicas de cocina contemporánea. Estos platillos serán evaluados mediante una evaluación organoléptica por expertos en el área.

Metodología

Una vez analizados el paradigma y el diseño, se detallará la metodología recomendada por el autor para la presente investigación. Como menciona Agudelo et al. (s.f.), los pasos a seguir en esta metodología son similares al de una investigación experimental, con diferencia de que en un cuasi experimento se reconocen las limitaciones en este tipo de investigación.

De acuerdo con lo anterior, se describirán los pasos que se llevaron a cabo en la presente investigación:

1. Contemplar dos variables. La primera siendo la elaboración de platillos con técnicas contemporáneas con ingredientes de México (variable independiente) y la segunda las personas expertas en el área de gastronomía (variable dependiente).
2. Selección de ingredientes. Productos que sean originarios en México y que no sean comúnmente consumidos en la ciudad de Puebla.
3. Experimentación. Los ingredientes fueron manipulados mediante técnicas contemporáneas.
4. Selección de sujetos. Personas enfocadas en el área de gastronomía mexicana que formen parte de la Universidad del Valle de Puebla. El sexo y edad fueron indiferentes a esta investigación.
5. Validación. Los platillos serán evaluados por las personas expertas.

Resultados

Figura 1

Receta “Hummus de chayote”.

Materia:		Seminario de tesis			
Responsable:		Laura Mishel Que Ordóñez			
Fecha:		24 de abril de 2024			
Nombre de la receta:		Hummus de chayote			
Porciones:		2			
Ingredientes			Fotografía		
Cantidad	Unidad	Materia prima			
300	Gramos	Chayote			
80	Gramos	Crema de cacahuete			
20	Mililitros	Aceite de oliva			
20	Gramos	Diente de ajo			
10	Gramos	Pimentón			
3	Gramos	Sal			
		Chips de betabel			
100	Gramos	Betabel			
			Cantidad	Unidad	Materia prima
Utensilios			Material extra		
Tabla para picar Bowl Licuadora Machacador					
Para el hummus					
<ul style="list-style-type: none"> • Lavar y desinfectar los chayotes. • Bañar los chayotes en un poco de aceite y asar. Lo mismo con el ajo. • Una vez los chayotes están asados, machacar junto los dientes de ajo, crema de cacahuete, sal y aceite de oliva. 					
Chips de betabel					
<ul style="list-style-type: none"> • Lavar y desinfectar el betabel. • Sacar láminas delgadas del betabel. Sazonar. • Colocar las láminas en el horno o freidora. Retirar cuando estén crujientes. 					
Decorar el hummus con pimentón					
Costo por porción:					
Observaciones, comentarios o conclusiones del alumno:					

Figura 2

Receta “Arroz de huitlacoche”.

Materia:		Seminario de tesis			
Responsable:		Laura Mishel Que Ordóñez			
Fecha:		24 de abril de 2024			
Nombre de la receta:		Arroz de huitlacoche			
Porciones:		3			
Ingredientes			Fotografía		
Cantidad	Unidad	Materia prima			
200	Gramos	Arroz			
2	Gramos	Dientes de ajo			
50	Gramos	Mantequilla sin sal			
100	Gramos	Huitlacoche			
		Camarones adobados			
100	Gramos	Camarones sin cabeza			
30	Gramos	Chile guajillo			
10	Gramos	Chile de árbol			
5	Gramos	Azúcar mascabado			
5	Gramos	Sal			
		Crocante de parmesano	Cantidad	Unidad	Materia prima
100	Gramos	Queso parmesano			
Utensilios			Material extra		
Tabla para picar Bowl Coludo Sartén de teflón					
Para el arroz					
<ul style="list-style-type: none"> • Lavar el arroz al menos tres veces. • Cortar finamente el ajo. • En un sartén, sofreír el ajo junto con el arroz y huitlacoche. Verter el agua y sal y dejar en cocción. • Una vez el arroz está listo, integrar la mantequilla. 					
Para los camarones					
<ul style="list-style-type: none"> • Hidratar los chiles y licuar junto con el azúcar mascabado y sal. • Una vez listo el adobo, integrar los camarones y saltear. 					
Para el crocante					
<ul style="list-style-type: none"> • En un sartén, colocar el queso parmesano y dar vuelta una vez que se haya hecho una costra. 					
Montar todo junto					
Costo por porción:					
Observaciones, comentarios o conclusiones del alumno:					

Figura 3

Receta “Tapa pesto de verdolagas”.

Materia:		Seminario de tesis			
Responsable:		Laura Mishel Que Ordóñez			
Fecha:		24 de abril de 2024			
Nombre de la receta:		Tapa de pesto de verdolagas			
Porciones:		5			
Ingredientes			Fotografía		
Cantidad	Unidad	Materia prima			
200	Gramos	Verdolagas			
3	Gramos	Dientes de ajo			
80	Gramos	Nuez			
50	Gramos	Queso parmesano			
100	Gramos	Aceite de oliva			
200	Gramos	Baguette			
		Perlas de queso			
50	Gramos	Nuez			
100	Gramos	Queso de cabra			
			Cantidad	Unidad	Materia prima
50	Gramos	Germinado de zanahoria			
Utensilios			Material extra		
Licuadora					
Bowl					
Brocha					
<p>Para el pesto</p> <ul style="list-style-type: none"> • Licuar las verdolagas, ajo, nuez, queso y queso hasta obtener la consistencia deseada. • Cortar el baguette en tapas y colocar pesto sobre ellas. Llevar al horno por unos minutos. <p>Perlas de queso</p> <ul style="list-style-type: none"> • Moldear el queso de cabra en perlas y rebosar en la nuez. <p>Montar la tapa con el pesto, queso y germinado</p>					
Costo por porción:					
Observaciones, comentarios o conclusiones del alumno:					

Figura 4

Receta “Atún en costra de chicatana”.

Materia:		Seminario de tesis			
Responsable:		Laura Mishel Que Ordóñez			
Fecha:		24 de abril de 2024			
Nombre de la receta:		Atún en costra de chicatana			
Porciones:		2			
Ingredientes			Fotografía		
Cantidad	Unidad	Materia prima			
250	Gramos	Atún			
100	Gramos	Hormiga chicatana			
50	Gramos	Chile guajillo			
5	Gramos	Sal			
Cremoso de mango					
100	Gramos	Pulpa de mango			
10	Gramos	Chile habanero			
			Cantidad	Unidad	Materia prima
Utensilios			Material extra		
Tabla para picar Licuadora Sartén de teflon Bowl					
Para el atún					
<ul style="list-style-type: none"> • Licuar el chile guajillo, hormiga y sal hasta obtener un polvo. • Rebosar el atún en el polvo de hormiga chicatana. • Sellar ambos lados del atún. Reservar. 					
Cremoso de mango					
<ul style="list-style-type: none"> • Asar el chile habanero. • Licuar la pulpa de mango con el chile. 					
Montar junto					
Costo por porción:					
Observaciones, comentarios o conclusiones del alumno:					

Conclusiones y discusión

A continuación, se mencionarán las conclusiones obtenidas de acuerdo a los resultados obtenidos de la presente investigación. De acuerdo con el objetivo general, se idearon diversas recetas que incorporan ingredientes autóctonos de México, algunos de los cuales podrían estar en riesgo debido a la falta de reconocimiento en ciertas regiones del país. Además, se exploró la aplicación de técnicas culinarias modernas para resaltar y potenciar las características únicas de estos ingredientes de manera innovadora. Aunque se logró el objetivo general, es posible mejorar aún más los platillos mediante la inclusión de otros elementos que los hagan más atractivo.

Como se indica en el planteamiento del problema, varios ingredientes han experimentado una pérdida de relevancia o son pasados por alto en la gastronomía mexicana, lo que limita su pleno potencial para continuar enriqueciendo la cultura culinaria. Es por ello que se llevó a cabo la selección de varios ingredientes que, aunque son reconocidos en México, principalmente en las regiones central y meridional, a menudo se utilizan únicamente en recetas típicas y tradicionales.

En las recetas elaboradas, se logró aprovechar en cierta medida las características organolépticas de cada ingrediente. No obstante, los participantes del proyecto señalaron que estas recetas podrían mejorarse aún más, y se sugirió la aplicación de otras técnicas culinarias para realzar los ingredientes de manera más efectiva. Los hallazgos de esta investigación abren un camino para continuar experimentando con los ingredientes tradicionales de México en el contexto de la nueva cocina.

Referencias

- Agudelo, G., Aigner, M. y Ruiz, J. (s.f.). Diseños de investigación experimental y no experimental. [Archivo PDF]. https://bibliotecadigital.udea.edu.co/bitstream/10495/2622/1/AgudeloGabriel_2008_DisenosInvestigacionExperimental.pdf
- Mones, M. (03 de marzo, 2023). ¿Qué es la gastronomía? Definición e historia. <https://www.cursosgastronomia.com.mx/blog/gastronomia/que-es-lagastronomia/>
- Pérez, J. y Gardey, A. (2021). Cuasi experimento. <https://definicion.de/cuasi-experimento/>
- Valencia. (23 de abril, 2017). Transcripción de Gastronomía Contemporánea conceptos culinarios contemporáneos. <https://valenciagastronomica.com/transcripcion-gastronomia-contemporanea-conceptos-culinarios-contemporaneos/>
- White, H. Y Sabarwal, S. (2014). Diseño y métodos cuasi experimentales. UNICEF. <https://www.unicef.org/innocenti/reports/view-all>

RECuento DE LAS TÉCNICAS MEXICANAS EN LA GASTRONOMÍA|

COUNT OF MEXICAN TECHNIQUES IN GASTRONOMY

ARTÍCULO DE INVESTIGACIÓN

Santizo, Mariana

UVP Universidad del Valle de Puebla

mariana_bielma@outlook.com

ORCID: <https://orcid.org/0009-0000-4143-2705>

Reseña del Autor

Egresada de la Universidad del Valle de Puebla, con certificación en el uso de Excel, así como en el manejo higiénico de los alimentos, emitida y validada por la secretaria de educación, asistente de dos congresos multidisciplinarios de forma presencial y uno virtual, con formación en la cocina de sal, con un enfoque más significativo por la cocina mexicana, experiencia en distintos campos de la gastronomía por ejemplo, cocina indígena, busca implementar la cocina tradicional en la nueva gastronomía respetando todo lo que conlleva.

Resumen

Mediante la presente investigación se implementó el recuento de técnicas culinarias en la cocina mexicana para lograr plasmar en el documento su importancia y lo extensa que es la cocina mexicana, no solo relacionándolo a la historia y los aportes que ha dado al mundo, desde ingredientes hasta técnicas, se realizó mediante una revisión bibliográfica la cual permitió lograr entender qué tan completa y compleja es la gastronomía tradicional mexicana, se trabajó mediante una línea en la cual se buscaba determinar la importancia del uso de técnicas tradicionales dentro de la cocina tradicional mexicana así como la disminución del uso de las mismas.

Los resultados que se lograron obtener a lo largo de esta investigación van muy de la mano con la disminución del uso de algunas técnicas, unas por su dificultad y otras por los métodos utilizados que pueden no llegar a ser sanos o convencionales.

La gastronomía tradicional mexicana no se limita en el uso de ingredientes ni mucho menos en las técnicas utilizadas para elaborar un platillo, por ejemplo, el mole, que más allá de usar una gran variedad de ingredientes las técnicas que se utilizan vienen dadas de generaciones en generaciones, por ello es importante darle la importancia que se merece. Se recomienda indagar más sobre este tema y algunos que vayan relacionados, ya que la gastronomía cambia dependiendo de la región.

Palabras clave: Gastronomía, Técnicas Culinarias, Ingredientes, Cultura, Cocina.

Abstract

Through this research, the recount of culinary techniques in Mexican cuisine was implemented to capture in the document its importance and how extensive Mexican cuisine is, not only relating it to the history and contributions it has given to the world, from ingredients to techniques, was carried out through a bibliographic review which allowed us to understand how complete and complex traditional Mexican gastronomy is, we worked through a line in which we sought to determine the importance of the use of traditional techniques within traditional Mexican cuisine as well as the decrease in their use.

The results that were obtained throughout this research go hand in hand with the decrease in the use of some techniques, some due to their difficulty and others due to the methods used that may not be healthy or conventional.

Traditional Mexican gastronomy is not limited in the use of ingredients, much less in the techniques used to prepare a dish, for example, mole, which beyond using a wide variety of ingredients, the techniques used are given from generations to generations. generations, which is why it is important to give it the importance it deserves. It is recommended to investigate more about this topic and some that are related since gastronomy changes depending on the region.

Keywords: Gastronomy, Culinary Techniques, Ingredients, Culture, Cuisine.

Introducción

En el contexto actual, el rescate de la gastronomía tradicional mexicana ha tenido un impacto muy importante sobre la sociedad, ya que se ha buscado rescatarla y mantenerla viva, la cocina tradicional mexicana se caracteriza por ser amplia y completa a nivel mundial, así como conocida.

Hablar sobre esta cocina también es pensar en la unión de distintas culturas, derivado de esto, se han ido perdiendo recetas tradicionales, lamentablemente la comida rápida también ha llegado a afectar nuestra cocina, las cocineras tradicionales, llamadas mayores, se encargan de mantener viva esta cocina tan rica no solo en sabores, sino también es ingredientes y técnicas.

Vargas (2013) menciona que la gastronomía mexicana ha obtenido el título de patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, ya que la cocina de México es completa con relación al uso de ingredientes y técnicas y va mucho en relación con la aplicación de un proceso biocultural que relaciona mucho con la nutrición; es decir, con lo que cada ingrediente puede llegar a aportar.

Un punto muy importante para aterrizar sobre este tema son las ya conocidas mayores, a ellas se les debe la cantidad de técnicas que actualmente se siguen implementando en cocinas del país, conocedoras de su propia cocina, de la cocina en la que crecieron, en México actualmente se pueden observar chefs interesados por aprender de ellas y sus conocimientos milenarios, haciendo uso de la ya tan conocida trilogía alimentaria mexicana.

Para hacer mención de una técnica que aún se sigue utilizando y podría decir que se seguirá usando a futuro, puesto que por más que existan utensilios para la molienda de insumos, el molcajete no tiene comparación, ya que aparte de aportar esa textura otorga un sabor mineral, que solo se obtiene de la roca volcánica.

Según Lopez Ojeda (2014), los chefs de la actualidad se preocupan por compartir su cultura, ello va en relación con lo antes mencionado, se acercan a las cocinas tradicionales y buscan poder aprender de esas cocinas tradicionales, tomando así técnicas que se emplean y nuevos ingredientes para llevarlos a la nueva cocina.

Revisión bibliográfica

El papel de los utensilios tradicionales en la cocina mexicana: un estudio del molcajete, metate y comal, la introducción a la cocina mexicana es reconocida por sus ricos sabores y texturas, que se logran mediante una combinación de técnicas y utensilios tradicionales. Este artículo explora la importancia de tres utensilios tradicionales mexicanos: el molcajete, el metate y el comal. Estas herramientas se han utilizado durante siglos en las cocinas mexicanas y continúan desempeñando un papel vital en la preservación del patrimonio culinario del país. El molcajete es un mortero tradicional mexicano hecho de roca volcánica.

Se utiliza para moler especias, hierbas y otros ingredientes, creando texturas y sabores únicos que son difíciles de replicar con los electrodomésticos de cocina modernos. El molcajete ha sido un alimento básico en las cocinas mexicanas durante siglos y su uso está profundamente arraigado en la cultura mexicana.

Según Soco (2017), el molcajete y el tejolote aún prevalecen en los hogares mexicanos debido a su capacidad para crear texturas y sabores únicos que los electrodomésticos modernos no pueden igualar. El metate, otra herramienta tradicional mexicana, se utiliza para moler granos, semillas y especias. Es una superficie plana de roca volcánica con una superficie de molienda suave.

El metate se usa junto con una mano (piedra de mano) para moler los ingredientes hasta obtener un polvo fino o una pasta. El metate se ha utilizado en las cocinas mexicanas desde hace miles de años y todavía se utiliza mucho hoy en día, particularmente en las zonas rurales y para la preparación de platos tradicionales. El comal es un comal tradicional mexicano hecho de barro o metal. Se utiliza para cocinar tortillas, tostadas, y otros panes planos, así como para tostar especias y semillas.

El comal es una herramienta esencial en la cocina mexicana, brindando un sabor y textura únicos a los platos que se utiliza para preparar. La importancia

de los utensilios tradicionales en la cocina mexicana. Los utensilios tradicionales mexicanos como el molcajete, el metate y el comal no son solo herramientas para preparar comida; también son símbolos de la cultura y el patrimonio mexicanos. Estos utensilios se transmiten de generación en generación y su uso está profundamente arraigado en las tradiciones culinarias mexicanas.

El molcajete, el metate y el comal también son esenciales para preservar los sabores y texturas únicos de la cocina mexicana. Los electrodomésticos de cocina modernos, si bien son convenientes, no pueden replicar los distintos sabores y texturas que brindan estas herramientas tradicionales.

Como señala Rebón (2020), las técnicas y utensilios tradicionales como el molcajete y el metate hacen que los ingredientes sean más digeribles y sabrosos. Además, los utensilios tradicionales mexicanos como el molcajete, el metate y el comal son amigables con el medio ambiente, ya que están hechos de materiales naturales y no requieren electricidad u otras formas de energía para funcionar. También son duraderos y pueden durar generaciones con el cuidado y mantenimiento adecuados.

El molcajete, el metate y el comal son herramientas esenciales en la cocina mexicana, puesto que brindan sabores y texturas únicos que son difíciles de replicar con los electrodomésticos de cocina modernos. Estos utensilios tradicionales son también símbolos de la cultura y el patrimonio mexicano, transmitidos de generación en generación. Si continuamos utilizando y preservando estas herramientas tradicionales, podemos ayudar a preservar tradiciones culinarias mexicanas y garantizar que las generaciones futuras puedan disfrutar de los ricos sabores y texturas de la cocina mexicana.

La cocina mexicana es reconocida por sus ricos sabores, diversos ingredientes y técnicas culinarias únicas que se han transmitido de generación en generación. Este artículo explora las técnicas y utensilios de cocina tradicionales utilizados en

la cocina mexicana, enfatizando su significado histórico, importancia cultural y aplicaciones prácticas. Al comprender estas técnicas y utensilios, podemos apreciar la profundidad de la herencia culinaria mexicana y el papel que desempeñan en la preservación de la identidad cultural.

Técnicas de cocina tradicionales.

La cocina mexicana emplea una variedad de técnicas de cocina tradicionales que contribuyen a sus sabores y texturas distintivos. Estas técnicas suelen ser específicas de determinados platos o regiones y son esenciales para lograr resultados auténticos.

1. **Tatemado:** esta técnica consiste en cocinar verduras o frutas en un comal hasta que adquieran un color oscuro y un sabor ahumado. La técnica del tatemado se usa comúnmente para preparar salsas, como la salsa tatemada, y le da un sabor ahumado único al plato.
2. **Martajar:** esta técnica consiste en moler ingredientes en un molcajete utilizando un tejolote. La técnica del martajar se utiliza para crear salsas o pastas espesas, como la popular salsa martajada.
3. **Moler:** esta técnica consiste en moler granos o semillas hasta convertirlos en harina o pasta utilizando un metate. Moler se utiliza para preparar ingredientes para diversos platos, incluyendo tortillas, tamales y mole.
4. **Licuada:** esta técnica consiste en mezclar ingredientes en una licuadora para crear salsas o bebidas suaves. Aunque no es una técnica tradicional, se ha vuelto popular en la cocina mexicana moderna debido a su conveniencia.

Utensilios de cocina tradicionales

La cocina mexicana se basa en una variedad de utensilios tradicionales, muchos de los cuales se han utilizado desde la época prehispánica. Estos utensilios están elaborados con materiales como roca volcánica, arcilla y madera y están diseñados para realizar tareas específicas en la cocina.

1. Molcajete: un molcajete es un mortero hecho de roca volcánica. Se utiliza para moler especias, hierbas y otros ingredientes en pastas o polvos. El molcajete imparte una textura y sabor únicos a los ingredientes, convirtiéndolo en una herramienta esencial en la cocina mexicana.
2. Metate: un metate es una piedra de moler plana de roca volcánica que se utiliza para moler granos, semillas y especias hasta obtener harina o pasta. Es una herramienta tradicional para preparar masa, masa que se utiliza para hacer tortillas y tamales.
3. Comal: un comal es una plancha plana y redonda hecha de barro o metal. Se utiliza para cocinar tortillas, tostar especias y preparar diversos platos. El comal es una herramienta esencial en la cocina mexicana, aportando un sabor y textura únicos a la comida.
4. Molinillo: un molinillo es un batidor de madera que se utiliza para hacer espuma en bebidas, como el chocolate caliente. Tradicionalmente, se elabora a partir de una sola pieza de madera y se utiliza haciéndola rodar entre las manos para crear una textura espumosa.
5. Olla de barro: una olla de barro es una vasija de barro que se utiliza para cocinar guisos, sopas y otros platos. La cazuela de barro confiere un sabor único a la comida y es especialmente adecuada para métodos de cocción lenta.

6. Tlapalería: Una tlapalería es una ferretería tradicional mexicana que vende una variedad de utensilios de cocina, incluidos molcajetes, metates, comales y otras herramientas. Estas tiendas son un recurso esencial tanto para los cocineros caseros como para los chefs profesionales, ya que brindan acceso a herramientas de cocina tradicionales de alta calidad.

En conclusión, la cocina mexicana está profundamente arraigada en la tradición, y sus técnicas y utensilios de cocina únicos desempeñan un papel crucial en la preservación de la identidad cultural. Al comprender estas técnicas y utensilios, podemos apreciar la profundidad de la herencia culinaria mexicana y el papel que desempeñan en el mantenimiento de la continuidad cultural. A medida que la globalización y la modernización continúan influyendo en la cocina mexicana, es esencial preservar estos métodos y herramientas tradicionales para garantizar la supervivencia de esta rica tradición culinaria.

Método y Metodología

Mediante el método descriptivo se pueden descifrar temas que permiten desglosar la información mucho más específica, siendo mucho más clara y resumida la información, con esto se puede usar materiales de apoyo como tablas, imágenes, etc., con el objetivo de apoyar futuros trabajos y compartir información verídica o ya comprobada (Rendón-Macías et al., 2016).

Con relación al método descriptivo, se puede mencionar que se puede usar en una investigación en la cual se busque plasmar estadísticas, según Paz et al. (2021) en la industria alimentaria se llegan a usar distintos métodos de percepción, estos pueden ser análisis químicos, físicos o sensoriales, por lo tanto se necesita del método descriptivo para poder describir todos y cada uno de los resultados que arrojen los análisis.

Así como el método descriptivo permite la solución de dudas, se puede generar problemas. Alfonso et al. (s. f.) menciona que las resoluciones pueden ir más allá de información, pues se pueden convertir en algo matemático y se recurre siempre a trabajos realizados con anterioridad.

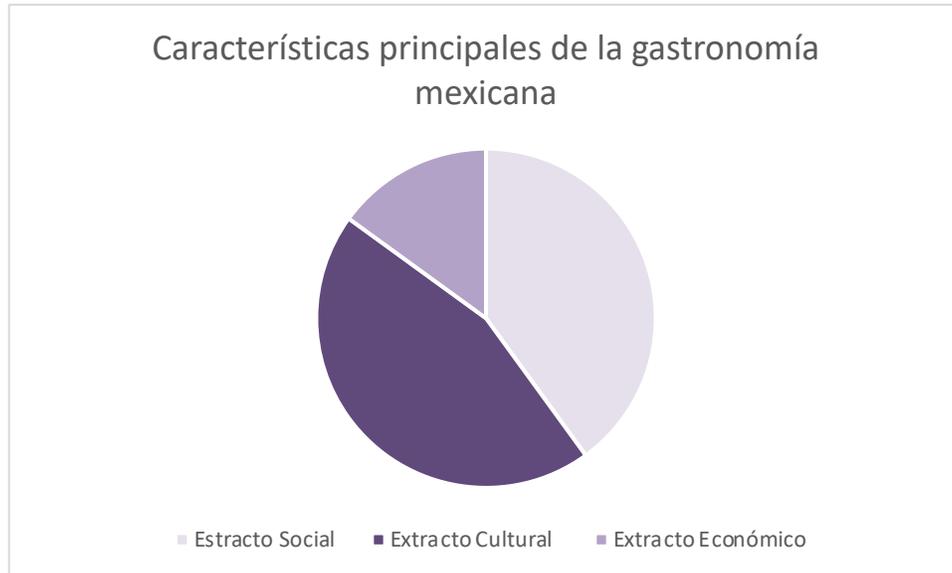
Con relación a lo anterior y para la presente investigación, se considera que el método descriptivo permite entender temas con variables como lo pueden ser estadísticas y esto también otorga información que ha sido estudiada y confirmada gracias a otros trabajos que también necesitaron procesos de investigación, por lo tanto, esta investigación será de carácter descriptivo, ya que se busca hacer un recuento de las técnicas implementadas en la cocina mexicana, y esto se logrará mediante la investigación de cocinas tradicionales.

Resultados

Se pudo observar que la gastronomía mexicana si ha tenido un impacto muy importante sobre algunas de las distintas cocinas del mundo, es decir, tan solo con relación a los ingredientes que parte del país, así como el continente pudo dar al mundo han logrado que sea una cocina reconocida, esta cocina también se relaciona con prácticas tanto culturales como sociales, ya que se tienen registros de prácticas como el uso del metate que se sabe era una forma de rendir tributo a los distintos dioses de las culturas zapotecas, olmecas, entre otras.

Figura 1

Características



Nota. En esta gráfica de pastel se expone la división de la percepción de cómo se puede determinar que la gastronomía mexicana es tomada en cuenta. Esto se realizó mediante un análisis personal, la gastronomía se ha relacionado en su mayoría como un proceso cultural debido a la historia que la envuelve.

Conclusiones y recomendaciones

A continuación, se expondrá la relación de la pregunta de investigación con los resultados obtenidos se puede determinar que las técnicas han ido en disminución debido al auge que han tenido las nuevas técnicas culinarias en el país, sin embargo, la cocina tradicional ha despertado más curiosidad que nunca en los cocineros actuales, pues se ha visto el impacto de poder aplicar las técnicas tradicionales y cómo los clientes están dispuestos a pagar por una experiencia mucho más cercana a lo tradicional o a lo más típico posible con relación a la región.

Se puede argumentar que la disminución del uso de técnicas se ha visto en aumento debido a las nuevas cocinas que han llegado al país, sin embargo, actualmente los nuevos cocineros buscan rescatar la cocina tradicional mexicana y todo lo que la misma conlleva, esto mediante un enfoque más innovador como lo es la cocina fusión, más allá de solo lo tradicional, buscan fomentar una imagen más llamativa de los platillos tradicionales, la mayoría de las veces respetando tanto técnicas como tiempos con relación a la preparación de los alimentos.

Realizar este tipo de proyectos permite entender o comprender lo extenso que puede ser un tema, es decir, la realidad es que no se conoce tanto del mismo o no hay suficiente información que ayude a descifrar la importancia de la cocina tradicional mexicana, es importante mencionar que la cocina mexicana es reconocida a nivel mundial por ser una de las más completas, sin embargo, es poca la difusión que se le da a nivel mundial, puesto que en el propio país sigue vigente esta cocina.

Para complementar este objetivo, es importante mencionar que la nueva cocina tradicional no existiría sin una cocina tradicional milenaria, puesto que las técnicas vienen desde hace muchos años y algunas se han venido perdiendo con el pasar de los años, unos por la dificultad que conlleva realizarlas y otra porque actualmente ya no pueden ser consideradas salubres, un claro ejemplo podría ser la técnica “al lodo”, que consiste en llenar de lodo algún ingrediente tal como una proteína y llevarla así directamente a fuego.

Se puede comentar que para poder compartir este tipo de información tal como la comprensión de la cocina tradicional mexicana, se puede lograr mediante pequeñas lecturas donde se explique claramente la información que se desea compartir.

Hipótesis de trabajo

El recuento de técnicas mexicanas en la gastronomía fue descrito por los evaluadores, los cuales son expertos en el área gastronómica como un tema que debe ser tomado en cuenta, así como novedoso y nuevo.

De acuerdo con la hipótesis de trabajo, el recuento de técnicas mexicanas en la gastronomía sí será de gran ayuda para así compartir más información sobre la cocina tradicional mexicana y la importancia de la misma, por lo tanto, esta hipótesis fue la aprobada.

Hipótesis alternativa

El recuento de técnicas mexicanas en la gastronomía aporta información que puede ayudar al rescate de técnicas poco implementadas. Con relación a la información de la hipótesis alternativa, el proyecto sí puede ayudar al rescate de la cocina tradicional mexicana, sin embargo, esta hipótesis no fue aceptado del todo.

Hipótesis nula

El recuento de técnicas mexicanas en la gastronomía no fue descrito por los evaluadores, los cuales son expertos en el área gastronómica como un tema que debe ser tomado en cuenta, así como novedoso y nuevo. Respecto a la hipótesis nula, esta ha sido incorrecta y no ha sido tomada en cuenta, por lo tanto, no fue aplicada para esta investigación.

Paradigma

En el siguiente apartado se expondrá información sobre los paradigmas mixtos y lo que esto conlleva realizarlos con relación a una investigación. Un paradigma mixto puede mejorar el desarrollo de un proyecto de investigación, debido a lo que puede abarcar la investigación, este tipo de paradigma también permite poder ligar de forma correcta los datos cualitativos y cuantitativos, desarrollando un significado mucho más completo al trabajo. Este tipo de paradigma logra despejar lo complejo que puede ser una investigación (Lugo y Ramírez, 2020).

El paradigma mixto liga los dos tipos de información posible que se pueden utilizar en un trabajo de investigación; es decir, información que puede ser

meramente relacionado con la investigación del lado teórico, por lo tanto, este método también toma el lado práctico de una investigación,

El paradigma mixto se relaciona con lo cualitativo y cuantitativo, es decir, se puede tomar en cuenta información tanto numérica como textual, el presente trabajo hace uso del método mixto debido a que se tendrán datos numéricos, así como datos puramente descriptivos que permitan que el proyecto que sea presentado sea completo, ya que tomará ambos campos de una investigación con respecto al recuento de técnicas mexicanas en la cocina y en esta se hará un conteo que también buscará la explicación de las mismas.

Para continuar con el desarrollo del proyecto con relación a un paradigma mixto, esto permitirá hacer uso de un método descriptivo, el cual será explicado en breve. Mediante el método descriptivo se pueden descifrar temas que permiten desglosar la información mucho más específica, siendo mucho más clara y resumida la información, con esto se puede usar materiales de apoyo como tablas, imágenes, etc., con el objetivo de apoyar futuros trabajos y compartir información verídica o ya comprobada (Rendón-Macías et al., 2016).

Con relación al método descriptivo se puede mencionar que se puede usar en una investigación en la cual se busque plasmar estadísticas, según Paz et al. (2021) en la industria alimentaria se llegan a usar distintos métodos de percepción, estos pueden ser análisis químicos, físicos o sensoriales, por lo tanto, se necesita del método descriptivo para poder describir todos y cada uno de los resultados que arrojen los análisis.

Así como el método descriptivo permite la solución de dudas, se puede generar problemas. Alfonso et al. (s. f.) menciona que las resoluciones pueden ir más allá de información, pues se pueden convertir en algo matemático y se recurre siempre a trabajos realizados con anterioridad.

Con relación a lo planteado anteriormente, se puede mencionar que el método descriptivo se caracteriza por la forma de recopilar información, mediante documentos que sean confiables y verídicos, así como lo sería con artículos, con todo esto se busca demostrar sobre lo que se esté trabajando; por ejemplo, la hipótesis, esto también implica conocer las variables que se van trabajando durante la investigación, con relación a todo lo anteriormente mencionado el método descriptivo se usará debido al rumbo que la investigación tendrá, ya que se hará un recuento de las técnicas mexicanas aplicadas en la cocina, puesto que en la gastronomía mexicana se puede observar la diferencia de técnicas que son usadas para la elaboración de platillos tradicionales.

Por lo tanto, los pasos a seguir con relación a la información compartida de los autores se puede que concluir que son:

1. Definir el objetivo del estudio. Estos objetivos deben analizar específicamente los factores que se relacionen con la investigación.
2. Población. Es importante definir la población sobre la que se trabajará, para así poder saber e identificar que será necesario trabajar.
3. Variables. Las variables pueden ser tanto dependientes como independientes.
4. Fenómeno de estudio. El fenómeno de estudio de la investigación es recopilar las técnicas que se usan en la cocina mexicana.
5. Fuentes de información. Las fuentes de información serán documentos con relación a cocina mexicana.

Con relación a lo ya mencionado los pasos que se seguirán para realizar la investigación son los siguientes.

- El objetivo de estudio es lograr hacer un recuento de las técnicas que se usan en la cocina mexicana, así como determinar cuáles siguen vigentes.
- Las variables que se usarán en la presente investigación son la historia, costumbres, ingredientes, cultura y técnicas.
- Los fenómenos a estudiar serán tanto internos como externamente son las costumbres, la historia de México, y los ingredientes que se usan típicamente en la cocina mexicana.

La selección de fuentes de información será mediante el uso de encuestas a personas que sí conozcan sobre el tema, es decir, que tengan una amplia relación con la cocina que de alguna forma es tradicional, ya que donde más se hace uso de estas técnicas.

Sujeto /objeto de estudio

Según Hernández (2010) el sujeto de estudio es tomado en cuenta como una fuente de información debido a lo que puede compartir viéndolo desde un enfoque más empírico, pues va desde la experiencia y conocimientos que ha logrado obtener a lo largo de su vida diaria. De cierto modo, es importante determinar la información que se desea obtener de las personas.

En este proyecto se hará uso de fuentes de información provenientes de internet como lo son Google Académico, Scielo y Redalyc. Las palabras clave a utilizar son: cocina mexicana, técnicas gastronómicas mexicanas, gastronomía, respecto a la información que se necesite, para obtener información actual y completa se citarán artículos de máximo 6 años atrás, Se utilizará para la presente investigación una matriz de recolección de datos que ha sido utilizada en la Universidad del Valle de Puebla.

Instrumento

https://docs.google.com/spreadsheets/d/1XmQLW7BS2ODqEFKH8YObQF3OB7AzzdIedit?usp=drive_link&ouid=116677974245907980475&rtpof=true&sd=true

Referencias

- Alfonso, B. G., García, M. T. S., & Gabarda, I. H. (s. f.). Problemas Descriptivos de Fracciones. *Bolema: Boletim de Educação Matemática*, 30(55), 586-604. <https://www.redalyc.org/journal/2912/291245779015/>
- Hernández, P. (2010). El usuario ¿sujeto u objeto de estudio?. El usuario: ¿sujeto u objeto de estudio? (scielo.org.mx)
- López Ojeda, A. (2014). La gastronomía mexicana como industria patrimonial. <http://ri.uaemex.mx/handle/20.500.11799/326512>
- Lugo, J. y Ramírez, M. (2020). Systematic review of mixed methods in the framework of educational innovation. [Revisión sistemática de métodos mixtos en el marco de la innovación educativa]. *Comunicar*, 65, 111349. <https://doi.org/10.3916/C65-2020-0>
- Paz, R., Gonzales, G., & Sota, A. (2021). Comparación de métodos sensoriales descriptivos: Perfil flash y preguntas CATA para caracterizar infusiones de muña (*Minthostachys mollis*). *Enfoque UTE*, 12(3), 11-23. <https://www.redalyc.org/journal/5722/572267361002/>
- Rebón, A. (2020, August 18). Cuáles son los tipos de técnicas culinarias. ESAH. <https://www.estudiahosteleria.com/blog/gastronomia/tipos-de-tecnicas-culinarias3>
- Rendón, E., Villasís, M., & Miranda, M. (2016). Estadística descriptiva. *Revista Alergia México*, 63(4), 397-407. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=4867550260094>

- Soco, M. (2017). Cuando no hay tecnología moderna, con estos utensilios se cocina en México. <https://www.xataka.com.mx/otros-1/cuando-no-hay-tecnologia-con-estos-unicos-utensilios-se-cocina-en-mexico#:~:text=Metate%20y%20metlapilli&text=Ambos%20son%20usados%20para%20moler,incluso%20para%20moler%20el%20caf%C3%A9>
- Vargas, L. A. (2013). La alimentación en las Américas: Un patrimonio más complejo de lo que se suele pensar. *Sociedad y Ambiente*, 1(1), 61-76. 2023, <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=4557450750056>

LIDERAZGO EXITOSO EN INGENIERÍA
INDUSTRIAL: ESTRATEGIAS APLICADAS EN
PEQUEÑAS EMPRESAS DE IMPORTACIÓN EN
PUEBLA EN EL PERIODO 2021-2022

SUCCESSFUL LEADERSHIP IN INDUSTRIAL
ENGINEERING: STRATEGIES APPLIED IN SMALL
IMPORTING COMPANIES IN PUEBLA IN THE PERIOD
2021-2022

ARTÍCULO DE INVESTIGACIÓN

Rivera, Daniela¹

UVP Universidad del Valle de Puebla

II42719@uvp.edu.mx

ORCID: 0009-0003-1639-5457

López, Sergio Raúl²

UVP Universidad del Valle de Puebla

sergio.lopez@uvp.edu.mx

ORCID: 0000-0001-9762-8109

Reseña del Autor ¹

Estudiante de la Licenciatura de Ingeniería Industrial en la Universidad del Valle de Puebla. Esta es la primera investigación, en la que aplica los conocimientos adquiridos a lo largo de la carrera. Este trabajo representa una oportunidad significativa para profundizar el campo de estudio y contribuir a nuevos conocimientos.

Reseña del Autor ²

Ingeniero Industrial por el Tecnológico Nacional de México Campus Puebla, con una Maestría en Ingeniería Administrativa y Calidad por la Universidad La Salle Benavente y un Doctorado en Alta Dirección por la Universidad del Valle de Puebla. Además, cuenta con un Posdoctorado en Administración de Negocios por el Centro de Estudios e Investigaciones para el Desarrollo Docente y un TSU en Gestión y Administración de PyME por la Universidad Abierta y a Distancia de México.

Resumen

La relevancia de abordar el liderazgo en ingenieros industriales en PYMES dedicadas a la importación es crucial debido a su impacto en la economía global y local. Estas empresas contribuyen significativamente al comercio internacional y el desarrollo económico, por lo que optimizar sus dinámicas internas es de suma importancia. En este contexto, el ingeniero industrial juega un papel clave en la optimización de procesos y la toma de decisiones estratégicas. Sin embargo, su efectividad depende en gran medida de un liderazgo efectivo, que actúa como catalizador para mejorar el rendimiento y la competitividad.

Esta investigación es de diseño no experimental y carácter transversal y con un enfoque de investigación mixto. Los resultados obtenidos revelan serias deficiencias en liderazgo, especialmente en comunicación y estrategias motivacionales, lo que afecta negativamente el rendimiento y la satisfacción laboral de los empleados.

Se concluye que la correcta aplicación del liderazgo es esencial para mejorar la eficiencia operativa y la moral de los empleados. La falta de claridad en roles y expectativas, y la ausencia de retroalimentación, demuestran que el mal liderazgo genera desmotivación y problemas de calidad. Un liderazgo transaccional efectivo, que proporcione claridad, retroalimentación y reconocimiento, puede crear un entorno de trabajo positivo y productivo. Esto no solo mejora el rendimiento individual, sino que también contribuye al éxito a largo plazo de la empresa. La investigación subraya la necesidad de mejorar las estrategias de liderazgo para aprovechar el potencial de los empleados y fomentar un crecimiento sostenible.

Palabras clave: Liderazgo, Ingenieros industriales, Productividad

Abstract

The relevance of addressing leadership in industrial engineers in SMEs dedicated to imports is crucial due to its impact on the global and local economy. These companies contribute significantly to international trade and economic development, so optimizing their internal dynamics is of utmost importance. In this context, the industrial engineer plays a key role in process optimization and strategic decision making. However, its effectiveness depends largely on effective leadership, which acts as a catalyst to improve performance and competitiveness.

This research, of non-experimental design and of a transversal nature and with a mixed research approach. The results obtained reveal serious deficiencies in leadership, especially in communication and motivation strategies, which negatively affects the performance and job satisfaction of employees.

It is concluded that the correct application of leadership is essential to improve operational efficiency and employee morale. The lack of clarity in roles and expectations, and the absence of feedback, show that bad leadership generates demotivation and quality problems. Effective transactional leadership,

providing clarity, feedback and recognition, can create a positive and productive work environment. This not only improves individual performance, but also contributes to the long-term success of the company. The research highlights the need to improve leadership strategies to harness employees' potential and foster sustainable growth.

Keywords: Leadership, Industrial engineers, Productivity

Introducción

La relevancia de abordar el tema de la importancia del liderazgo en ingenieros industriales dentro de PYMES dedicadas a la importación radica en varios aspectos cruciales. En primer lugar, estas empresas representan un componente esencial de la economía global, pues contribuyen significativamente al comercio internacional y al desarrollo económico local. Por lo tanto, entender y mejorar las dinámicas internas de estas PYMES tiene un impacto directo en la eficiencia del comercio y la competitividad de las naciones.

En este escenario, la figura del ingeniero industrial emerge como un actor clave, que desempeña un papel fundamental en la optimización de procesos, la eficiencia operativa y la toma de decisiones estratégicas. Sin embargo, la calidad y efectividad de su desempeño están intrínsecamente ligadas a un factor determinante: el liderazgo.

Más allá de ser un elemento subyacente, el liderazgo efectivo se presenta como el catalizador esencial para potenciar el rendimiento y la competitividad en un sector empresarial altamente desafiante. El impacto de un liderazgo bien concebido se traduce en mejoras tangibles, desde la eficiencia en la cadena de suministro hasta la gestión eficaz de los recursos, con el objetivo último de impulsar el crecimiento sostenible de estas organizaciones.

Además, el rol estratégico de los ingenieros industriales en este contexto no puede subestimarse, ya que están directamente involucrados en la mejora de procesos, la gestión de recursos y la toma de decisiones operativas. Un liderazgo efectivo no

solo maximiza el potencial de estos profesionales, sino que también influye en el rendimiento general de la empresa.

Abordar este tema no solo beneficia a las organizaciones directamente implicadas, sino que también tiene implicaciones más amplias en términos de desarrollo económico sostenible y competitividad en el mercado global. Además, proporciona una base para la creación y aplicación de mejores prácticas de liderazgo en empresas similares, esto genera un impacto positivo en el tejido empresarial en su conjunto.

En última instancia, la importancia de explorar la relación entre el liderazgo y la eficacia de los ingenieros industriales en PYMES de importación reside en la oportunidad de mejorar la gestión empresarial, fomentar la innovación y contribuir al desarrollo económico, elementos esenciales para el crecimiento sostenible en la era empresarial actual.

Planteamiento del problema

La mayoría de las empresas no valoran adecuadamente a sus trabajadores, este es uno de los principales problemas en el ámbito laboral. Esta falta de valorización puede deberse a diversas razones, pero es importante destacar que las empresas que subestiman a sus empleados a menudo enfrentan consecuencias negativas.

Según Acosta (2021), la relevancia de los empleados en el progreso de la empresa a menudo se subestima. Las organizaciones buscan diversas formas de aumentar sus ingresos, pero cometen un grave error al descuidar lo que verdaderamente se requiere para impulsar y fortalecer la empresa, que son sus trabajadores. Las estrategias que emplean pueden proporcionar resultados positivos de manera temporal, pero no son sostenibles a largo plazo.

En algunos de los casos, las empresas se enfocan excesivamente en maximizar sus ganancias a corto plazo, lo que lleva a la reducción de costos laborales, ya que no invierten en el bienestar y desarrollo de los trabajadores. Un mal clima

organizacional puede tener numerosas consecuencias negativas tanto para los empleados como para las empresas.

Lo anterior causa un ambiente de trabajo tenso y hostil, provoca estrés y ansiedad en ellos, lo que afecta a su salud mental y emocional, genera una falta de desempeño a sus talentos, ya que no se fomenta el desarrollo profesional y el crecimiento de los empleados, al retenerlos de un interés en el aprendizaje y desarrollo.

De igual manera, las organizaciones se ven afectadas en la productividad y eficiencia, puesto que, sin el apoyo de los trabajadores motivados y comprometidos, no trabajarán de manera efectiva, lo que provoca que cumplan sus tareas fuera de tiempo.

Un clima organizacional positivo puede mejorar la reputación de la empresa, cambiando la percepción de los clientes, proveedores y socios comerciales sobre la empresa, ya que prefieren hacer negocios con empresas que valoren, reconozcan y cuenten con una ética de trabajo positivo. Volviéndose una empresa competitiva por tener una mejor imagen de marca y una reputación más sólida, al generar una atracción para nuevos candidatos de alta calidad.

Es un problema que no se solucionan fácilmente debido diferentes desafíos y factores que intervienen en el proceso de mejora, como lo son la falta de conciencia de la importancia que generan los trabajadores a su empresa, la resistencia al cambio en las prácticas laborales, falta de comunicación, apoyo, falta de recursos y, una de las más importantes, es la falta de liderazgo efectivo, esto depende de lo capaces que sean de impulsar un cambio hacia un mejor clima laboral, al generar modelos a seguir, demostrando respeto, ética de trabajo y compromiso, inspirando a sus trabajadores a hacer lo mismo.

Por todo lo anterior, la pregunta de investigación resultante es la siguiente: ¿cuál es la importancia de una aplicación correcta de liderazgo en un ingeniero industrial en las pequeñas empresas de venta de productos importados del municipio de Puebla en el periodo 2021-2022?

Revisión bibliográfica

Según UNIR (2022), el liderazgo transaccional se enfoca en mejorar los resultados a través del uso de incentivos positivos o sanciones, dependiendo de si se logran o no los objetivos operativos predefinidos. Su objetivo es recompensar a quienes alcanzan las metas establecidas y castigar a quienes no lo hacen. Esto implica que los empleados que logran los resultados deseados pueden recibir recompensas como bonificaciones, tiempo libre o ascensos, mientras que aquellos que no cumplen con las expectativas pueden enfrentar consecuencias como deducciones salariales o suspensiones.

Conforme a PANDAPÉ (s.f.), cuando el liderazgo transaccional se implementa de manera inadecuada, puede resultar en la falta de contacto personal y humano con los colaboradores, junto con otras desventajas como:

- **Presión excesiva:** mientras que los incentivos pueden ser motivadores poderosos, también pueden generar estrés y presión excesiva. Si no se establecen objetivos realistas de manera adecuada, esto puede conducir a ansiedad, depresión o efectos físicos negativos.
- **Trato impersonal:** aunque el enfoque en los resultados es importante, no debe descuidarse la importancia de las relaciones humanas y el interés del líder en el bienestar personal de sus colaboradores. Aunque puede resultar en relaciones impersonales, es esencial buscar un equilibrio.
- **Sentido de pertenencia reducido:** con un enfoque tan centrado en los resultados y un trato menos personal, es posible que se descuide el desarrollo de un sentido de pertenencia hacia la empresa, su cultura y el equipo. Este distanciamiento puede provocar altos índices de rotación y tener impactos negativos significativos.

De igual manera, comenta UNIR (2022) que otra de las desventajas que se puede presentar es que no se fomenta un sentido de lealtad entre los trabajadores, lo que resulta en una disposición a abandonar la empresa si se les presentan oportunidades más atractivas. Además, se promueve la rivalidad entre los empleados, lo que potencialmente puede dar lugar a un ambiente laboral tenso. Las relaciones con los superiores carecen de cercanía personal y se limitan exclusivamente al ámbito laboral.

Siguiendo los comentarios de Indeed (2023), entre las ventajas más destacadas del liderazgo transaccional se incluyen varias: Los objetivos se logran rápidamente. Con un rumbo claro en el proyecto y sus metas, todos los involucrados saben exactamente cuál es su rol y cómo llevarlo a cabo. Esto elimina malentendidos y cambios de dirección en la consecución de los objetivos. Además, los esfuerzos de los empleados se recompensan, ya sea con compensaciones económicas o reconocimiento simbólico dentro de la empresa.

El sistema de recompensas y sanciones está claramente definido para los empleados. Esto implica que no hay margen para errores, y los roles de cada persona están establecidos desde el principio. En un contexto internacional, especialmente en grandes empresas con empleados de diferentes idiomas, este enfoque facilita la creación de procesos estandarizados para cumplir objetivos globales.

Las principales desventajas del liderazgo transaccional afectan principalmente a los trabajadores, especialmente a aquellos con iniciativa propia. Las desventajas incluyen: Un trabajador bajo este modelo debe seguir estrictamente las formas establecidas por la empresa. Esto reduce su margen de maniobra, por lo que aquellos que buscan innovar pueden sentirse frustrados en su puesto de trabajo o en sus funciones. Su labor se centrará en cumplir metas, lo que refleja el carácter impersonal de sus superiores. Esta actitud puede disminuir el interés del trabajador por su labor en la empresa, llevándolo eventualmente a dejarla.

El ambiente laboral no es una prioridad, tanto en aspectos positivos como negativos. Como resultado, la competencia puede volverse intensa en ciertos

escenarios, afectando negativamente a los trabajadores si surgen problemas en el entorno laboral.

Tal y como comenta La Concordia (s.f.), en el ámbito del ingeniero industrial, el liderazgo emerge como una virtud fundamental. Dentro de las organizaciones, este rol mantiene constantes interacciones con diversos individuos y departamentos, siempre orientado hacia la búsqueda de la productividad y rentabilidad del negocio.

Como apunta Ingeniería Industrial (s.f.), Un líder efectivo en el ámbito de la ingeniería industrial debe poseer:

1. Habilidades técnicas adquiridas a través de la práctica profesional, estrechamente vinculadas con competencias analíticas.
2. Habilidades humanas, que incluyen empatía, intuición y sensibilidad, características valiosas que facilitan la conexión con otras personas y ejercen una influencia positiva sobre ellas.
3. Capacidades intelectuales que involucran la posesión y gestión de conocimientos profesionales, permitiendo a los ingenieros tomar decisiones con mayor confianza, lo cual repercute de manera positiva en los procesos de producción.

De acuerdo a sus palabras Ingeniería Industrial (s.f.), en la ingeniería, se pone un énfasis significativo en la formación y motivación de los individuos que participan en los procesos de producción. Esta atención es crucial, ya que el sistema productivo debe operar con la máxima eficacia para no comprometer la rentabilidad de la empresa.

Cuando los trabajadores son motivados y liderados adecuadamente por sus superiores, exhiben un mayor nivel de confianza al desempeñar sus tareas, lo que resulta en un notable aumento de su eficiencia.

Dado que estos empleados están frecuentemente involucrados en el manejo de maquinaria, es imperativo que cuenten con una formación sólida. Aquellos

ingenieros que logran desarrollar habilidades de liderazgo efectivas tienen mayores oportunidades de ascender a roles directivos y gerenciales en empresas de gran envergadura.

Método y Metodología

Los diseños de investigación se clasifican en experimentales y no experimentales. Los diseños de investigación no experimental son aquellos donde se estudian problemas o fenómenos en su contexto natural, es decir, las variables no son manipuladas y tampoco se tiene control sobre ellas. El diseño de la investigación experimental se utiliza para establecer una relación entre la causa y el efecto de una situación. Es un diseño de investigación donde se observa el efecto causado por la variable independiente sobre la variable dependiente.

Por lo anterior, la presente investigación corresponde al diseño de investigación no experimental derivado de que las variables no se manipularon en ningún momento. A partir de lo anterior, se pueden tener estudios con carácter transversal o transeccional y longitudinal. En el estudio transversal, el investigador realiza estudios con la misma variable y se realiza una sola vez.

Derivado de ello, esta investigación tiene un carácter transversal o transeccional, según su naturaleza o profundidad, el nivel de una investigación se refiere al grado de conocimiento que posee el investigador en relación con el problema, hecho o fenómeno a estudiar, y en este sentido se tienen cuatro principales: exploratorio, descriptivo, correlacional y explicativo.

El nivel correlacional es un tipo de investigación no experimental en la que los investigadores miden dos variables y establecen una relación estadística entre las mismas (correlación), sin necesidad de incluir variables externas para llegar a conclusiones relevantes.

En el nivel descriptivo se pretende conocer, identificar, describir las características de fenómeno, por lo que se considera una circunstancia temporal-espacial correlacional-explicativo. Tradicionalmente, existen dos enfoques de investigación: el cualitativo y el cuantitativo, aunque algunos autores han propuesto un enfoque mixto que combina los dos anteriores.

La investigación mixta es una metodología de investigación que consiste en recopilar, analizar e integrar tanto investigación cuantitativa como cualitativa. Este enfoque se utiliza cuando se requiere una mejor comprensión del problema de investigación, y que no se podría dar cada uno de estos métodos por separado. Es por ello, que finalmente, se tiene un enfoque mixto.

Para conseguir el éxito en esta investigación sobre el liderazgo exitoso en pequeñas empresas de importación en Puebla en el periodo 2021-2022, se deben de seguir estos pasos:

1. Desarrollo de instrumentos:

- Se diseñarán los instrumentos de recopilación de datos, como cuestionarios, entrevistas estructuradas o semiestructuradas, escalas de medición, etc., con el propósito de cumplir los objetivos específicos de la investigación sobre liderazgo exitoso en el contexto de las pequeñas empresas de importación en Puebla.

2. Recopilación de datos:

- Una vez diseñados los instrumentos, se aplicarán en las pequeñas empresas de importación en Puebla.
- Esto implica la administración de cuestionarios, la realización de entrevistas planificadas y la recopilación de otros datos relevantes según los métodos de investigación establecidos.

3. Observación crítica:

- Además de la recopilación directa de datos a través de cuestionarios o entrevistas, se llevará a cabo una observación crítica del estilo de liderazgo en las organizaciones estudiadas.
- Esto puede incluir observaciones directas de las interacciones en el lugar de trabajo, la cultura organizacional y otros aspectos relevantes del liderazgo.

4. Análisis de datos:

- Una vez recopilados los datos, se procederá a organizar y procesar la información obtenida.
- Se emplearán técnicas de análisis de investigación mixtos, como análisis cualitativo y cuantitativo, para comprender mejor los diferentes aspectos del liderazgo en las pequeñas empresas de importación en Puebla.

5. Interpretación de resultados:

- Posteriormente, se interpretarán los resultados del análisis en relación con la investigación previa revisada en el marco teórico y los objetivos específicos del estudio.
- Esto permitirá extraer conclusiones significativas sobre el liderazgo exitoso en este contexto particular.

6. Conclusiones:

- Basándose en el análisis e interpretación de los datos, se presentarán las conclusiones sobre el liderazgo exitoso en las pequeñas empresas de importación en Puebla durante el periodo 2021-2022.

Resultados

En este punto tiene como objetivo el presentar la interpretación de los resultados obtenidos a partir del cuestionario realizado a los trabajadores referente a la empresa en la que laboran. De acuerdo con la aplicación de los instrumentos de la investigación, los principales resultados obtenidos son los siguientes:

A continuación se muestran los resultados obtenidos de la primera gráfica sobre liderazgo transaccional en pequeñas empresas de importación en Puebla.

Figura 1

Primera respuesta

El líder de mi empresa establece claramente las expectativas y metas para los empleados.
7 respuestas

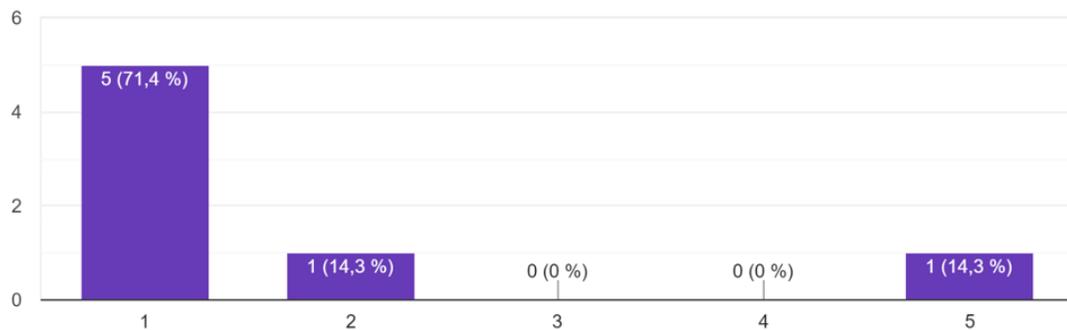


Tabla 1

Frecuencias

Media	1.714285714
Mediana	1
Moda	1
Desviación estándar	1.496026483
Varianza	2.2380955238

Nota. Se puede observar en la tabla los elementos obtenidos en la investigación

En la pregunta uno, el 71.4% de los encuestados están totalmente en desacuerdo en que el líder de la empresa establece claramente las expectativas y metas de los empleados y con la misma igualdad de valores de un 14,3% en de acuerdo y en totalmente de acuerdo.

Cuenta con una media de 1.714285714, una mediana de 1, moda de 1, Desviación estándar de 1.496026483 y con una varianza de 2.2380955238. Seguidamente, se exhiben los resultados obtenidos de la segunda gráfica sobre liderazgo Transaccional en pequeñas empresas de importación en Puebla.

Figura 2

Segunda respuesta

Mi líder proporciona retroalimentación regular sobre mi desempeño en relación con las metas establecidas.

7 respuestas

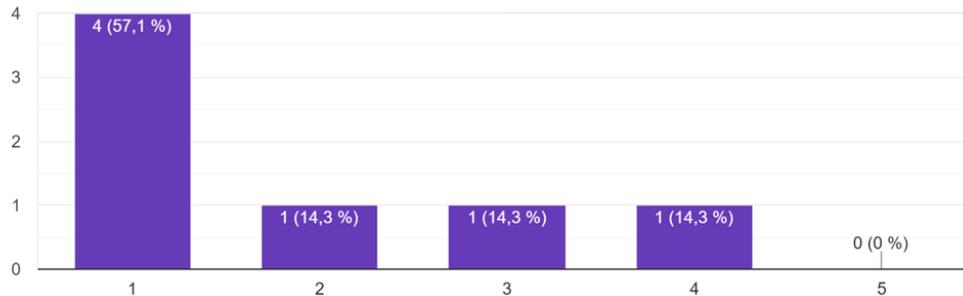


Tabla 2

Frecuencias

Media	1.857142857
Mediana	1
Moda	1
Desviación estándar	1.214985793
Varianza	1.476190476

Nota. Se puede observar en la tabla los elementos obtenidos en la investigación

En la pregunta dos, el 57.1% de los encuestados están totalmente en desacuerdo que el líder proporciona retroalimentación regular sobre el desempeño en relación con las metas establecidas y una equivalencia en tres lugares con un 14.3% donde se encuentran en desacuerdo, neutral y en de acuerdo. Con una media de 1.857142857, mediana de 1, moda de 1, desviación estándar de 1.214985793 y una varianza de 1.476190476. Posteriormente, se exponen los resultados de la tercera gráfica acerca del liderazgo Transaccional en pequeñas empresas de importación en Puebla.

Figura 3

Tercera respuesta

El líder de mi empresa recompensa el buen desempeño de manera consistente.

7 respuestas

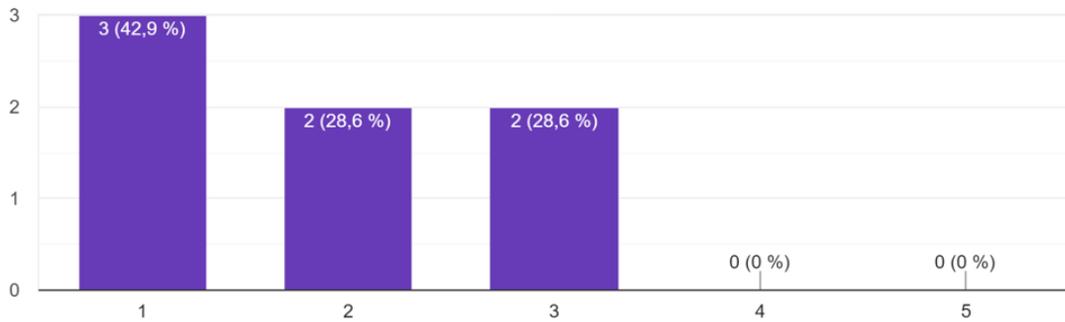


Tabla 3

Frecuencias

Media	1.857142857
Mediana	2
Moda	1
Desviación estándar	0.899735411
Varianza	0.80952381

Nota. Se puede observar en la tabla los elementos obtenidos en la investigación

En la pregunta tres, el 42.9% de los encuestados están totalmente en desacuerdo en que él lidera de la empresa recompensa el buen desempeño de manera consistente y se encuentran en igualdad un 28.6%. en desacuerdo y en neutro. Una media de 1.857142857, una mediana de 2, moda de 1, desviaciones estándar de 0.899735411 y una varianza de 0.80952381. Enseguida, se detallan los resultados obtenidos de la cuarta gráfica sobre liderazgo Transaccional en pequeñas empresas de importación en Puebla.

Figura 4

Cuarta respuesta

Mi líder utiliza incentivos tangibles, como bonificaciones o ascensos, para motivar a los empleados.

7 respuestas

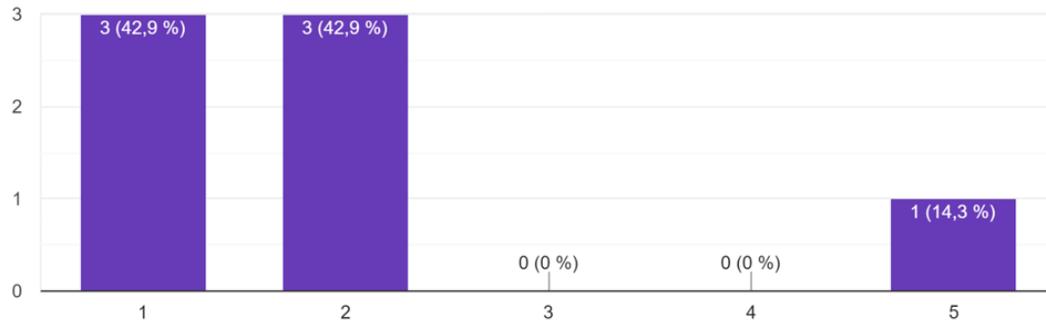


Tabla 4

Frecuencias

Media	2
Mediana	2
Moda	1
Desviación estándar	1.414213562
Varianza	2

Nota. Se puede observar en la tabla los elementos obtenidos en la investigación.

En la pregunta cuatro, el 42.9% de los encuestados están totalmente en desacuerdo y se encuentra empatado en desacuerdo que el líder utiliza incentivos tangibles, como bonificaciones o ascensos, para motivar a los empleados y un 14.3% está en totalmente de acuerdo. Con una media de 2, mediana de 2, moda de 1, desviación estándar de 1.414213562 y una varianza de 2. Luego, se muestran los hallazgos de la quinta gráfica acerca del liderazgo Transaccional en pequeñas empresas de importación en Puebla.

Figura 5

Quinta respuesta

El líder de mi empresa es claro en cuanto a las consecuencias por no cumplir con las expectativas.

6 respuestas

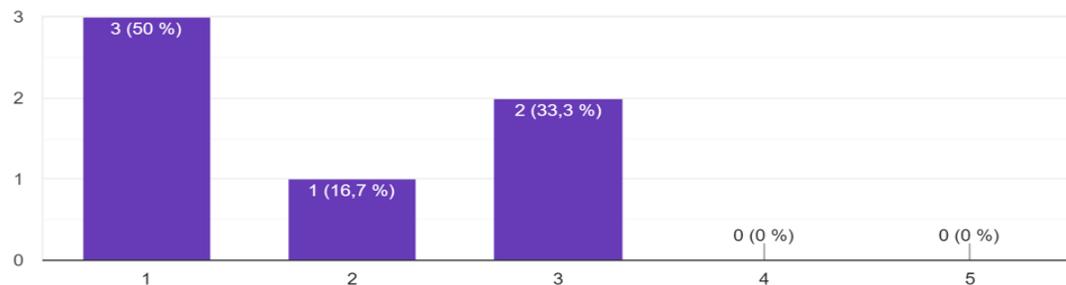


Tabla 5

Frecuencias

Media	1.8333333333
Mediana	1.5
Moda	1
Desviación estándar	0.98319208
Varianza	0.966666667

Nota. Se puede observar en la tabla los elementos obtenidos en la investigación.

En la pregunta cinco, el 50% de los encuestados está en totalmente desacuerdo con que el líder de la empresa es claro en cuanto a las consecuencias por no cumplir con las expectativas, y un 16.7% está en desacuerdo. Con una media de 1.8333333333, una mediana de 1.5, moda de 1, desviación estándar de 0.98319208 y una varianza de 0.966666667. A continuación, se muestran los resultados obtenidos de la sexta gráfica sobre liderazgo transaccional en pequeñas empresas de importación en Puebla.

Figura 6

Sexta respuesta

Mi líder supervisa de cerca el trabajo de los empleados para asegurarse de que se sigan los procedimientos establecidos.

7 respuestas

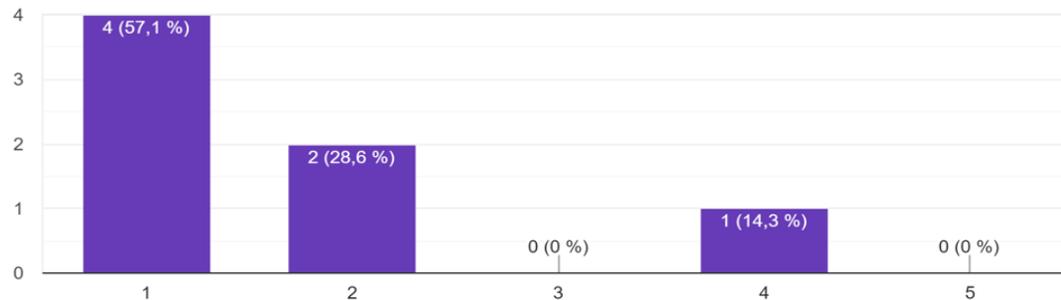


Tabla 6

Frecuencias

Media	1.714285714
Mediana	1
Moda	1
Desviación estándar	1.112697281
Varianza	1.238095238

Nota. Se puede observar en la tabla los elementos obtenidos en la investigación

En la pregunta seis, el 57.1% de los encuestados está en totalmente desacuerdo con que el líder supervise de cerca el trabajo de los empleados para asegurarse de que se sigan los procedimientos establecidos y el 14.3% está de acuerdo.

Con una media de 1.714285714, mediana de 1, moda de 1, desviación estándar de 1.112697281 y varianza de 1.238095238. Seguidamente, se exhiben los resultados obtenidos de la séptima gráfica acerca del liderazgo Transaccional en pequeñas empresas de importación en Puebla.

Figura 7

Séptima respuesta

Se establecen claramente los roles y responsabilidades de cada empleado en mi empresa.

6 respuestas

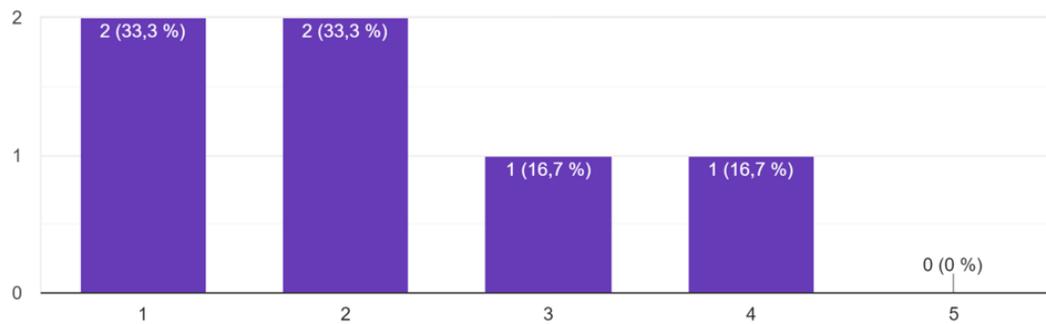


Tabla 7

Frecuencias

Media	2.166666667
Mediana	2
Moda	1
Desviación estándar	1.169045194
Varianza	1.366666667

Nota. Se puede observar en la tabla los elementos obtenidos en la investigación.

En la pregunta siete, se encuentran con igualdad con un 33.3% en totalmente desacuerdo y en desacuerdo, que se establecen claramente los roles y responsabilidades de cada empleado en la empresa y con otro equivalente de un 16.7% en neutro y en acuerdo.

Con una media de 2.166666667, mediana de 2, moda de 1, desviación estándar de 1.169045194 y una varianza de 1.366666667. Posteriormente, se exponen los resultados de la octava gráfica sobre liderazgo Transaccional en pequeñas empresas de importación en Puebla.

Figura 8

Octava respuesta

Mi líder toma decisiones rápidas y efectivas cuando es necesario.
7 respuestas

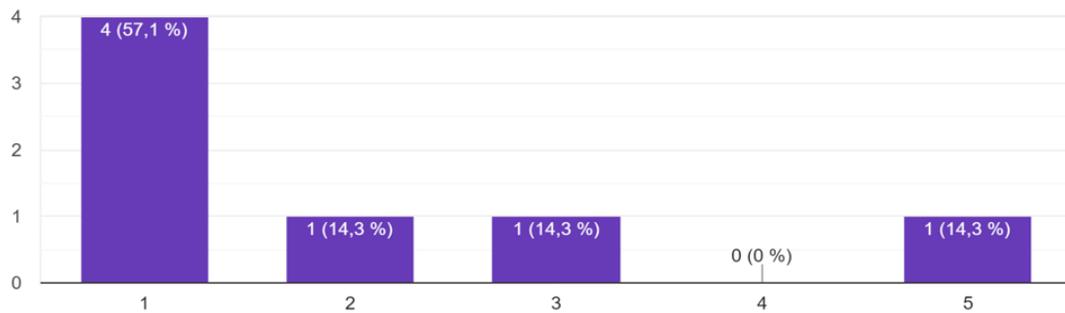


Tabla 8

Frecuencias

Media	1.714285714
Mediana	1
Moda	1
Desviación estándar	0.899735411
Varianza	0.80952381

Nota. Se puede observar en la tabla los elementos obtenidos en la investigación.

En la pregunta ocho, el 57.1% de los encuestados está en totalmente en desacuerdo en que el líder toma decisiones rápidas y efectivas cuando es necesario y con un 14.3% están posicionados con el mismo porcentaje en totalmente de acuerdo, neutral y en desacuerdo.

Con una media de 1.714285714, mediana de 1, moda de 1, desviación estándar de 0.899735411 y varianza de 0.80952381. En seguida, se detallan los resultados obtenidos de la novena gráfica sobre liderazgo Transaccional en pequeñas empresas de importación en Puebla.

Figura 9

Novena respuesta

Se fomenta la competencia entre los empleados para alcanzar objetivos individuales.
7 respuestas

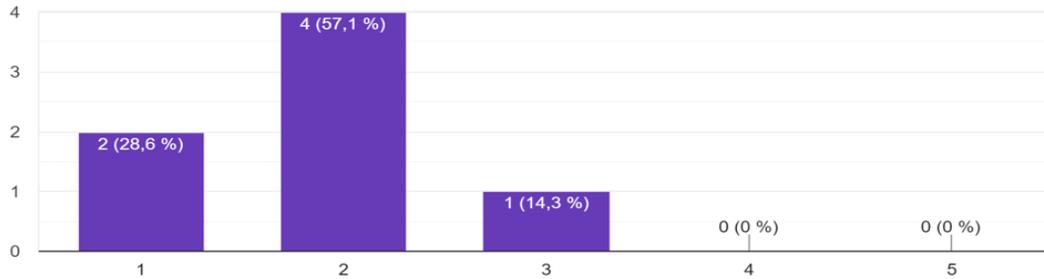


Tabla 9

Frecuencias

Media	1.857142852
Mediana	2
Moda	2
Desviación estándar	0.690065559
Varianza	0.476190476

Nota. Se puede observar en la tabla los elementos obtenidos en la investigación.

En la pregunta nueve, el 57.1% de los encuestados están en desacuerdo con que se fomenta la competencia entre los empleados para alcanzar objetivos individuales y en neutral un 14.3%.

Con una moda de 1.857142852, mediana de 2, moda de 2, desviación estándar de 0.690065559 y una varianza de 0.476190476. Luego, se muestran los hallazgos de la décima gráfica acerca del liderazgo Transaccional en pequeñas empresas de importación en Puebla.

Figura 10

Décima respuesta

El líder de mi empresa se centra principalmente en el logro de resultados y objetivos.

7 respuestas

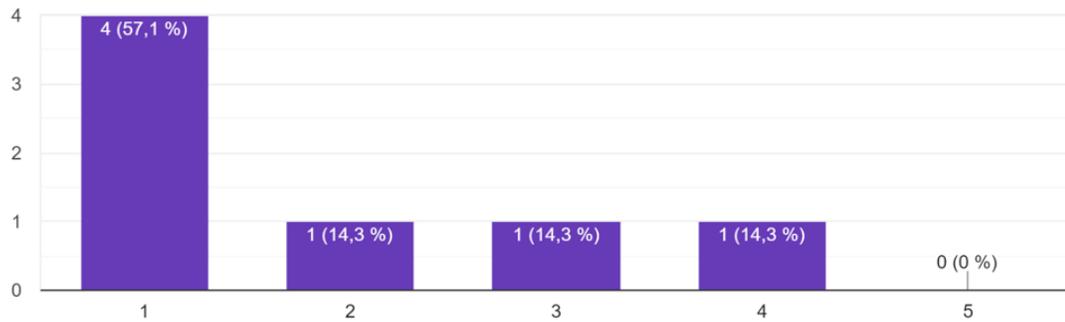


Tabla 10

Frecuencias

Media	1.857142857
Mediana	1
Moda	1
Desviación estándar	1.214985793
Varianza	1.476190476

Nota. Se puede observar en la tabla los elementos obtenidos en la investigación.

En la pregunta diez, el 57.1% de los encuestados están totalmente en desacuerdo con que el líder de la empresa se centra principalmente en el logro de resultados y objetivos y se encuentran empatados en desacuerdo, neutral y de acuerdo con un valor de 14.3%.

Con una media de 1.857142857, mediana de 1, moda de 1, desviación estándar de 1.214985793 y una varianza de 1.476190476. A continuación se muestran los resultados obtenidos de la undécima gráfica sobre liderazgo Transaccional en pequeñas empresas de importación en Puebla.

Figura 11

Undécima respuesta

Mi líder delega tareas de manera clara y específica.

7 respuestas

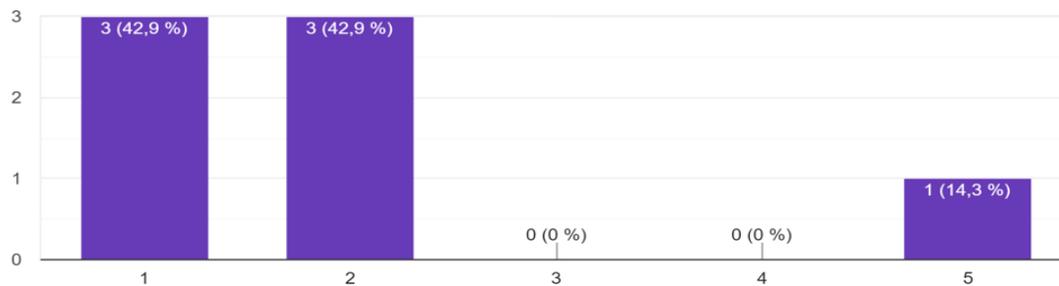


Tabla 11

Frecuencias

Media	2
Mediana	2
Moda	2
Desviación estándar	1.414213562
Varianza	2

Nota. Se puede observar en la tabla los elementos obtenidos en la investigación.

En la pregunta once, el 42.9% de los encuestados se encuentran empatados en totalmente desacuerdo y en desacuerdo que el líder delega tareas de manera clara y específica y un 14.3% están totalmente de acuerdo.

Con una media de 2, mediana de 2, moda de 2, desviación estándar 1.414213562 y varianza de 2. Seguidamente, se exhiben los resultados obtenidos de la duodécima gráfica acerca del liderazgo Transaccional en pequeñas empresas de importación en Puebla.

Figura 12

Duodécima respuesta

La comunicación entre el líder y los empleados es principalmente acerca de tareas y resultados.

7 respuestas

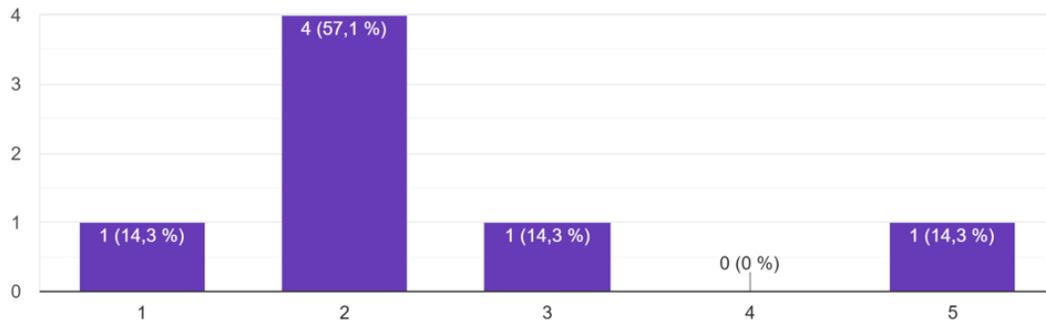


Tabla 12

Frecuencias

Media	2.428571429
Mediana	2
Moda	2
Desviación estándar	1.272418021
Varianza	1.619047619

Nota. Se puede observar en la tabla los elementos obtenidos en la investigación.

En la pregunta doce, el 57.1% de los encuestados están en desacuerdo que la comunicación entre el líder y los empleados es principalmente acerca de tareas y resultados, y en empate con un 14.3% en totalmente desacuerdo, neutral y totalmente de acuerdo. Con una media de 2.428571429, mediana de 2, moda de 2, desviación estándar de 1.272418021 y una varianza de 1.619047619. Posteriormente, se exponen los resultados de la decimotercera gráfica sobre liderazgo Transaccional en pequeñas empresas de importación en Puebla.

Figura 13

Decimotercera respuesta

El líder de mi empresa valora el cumplimiento de los procedimientos establecidos.
7 respuestas

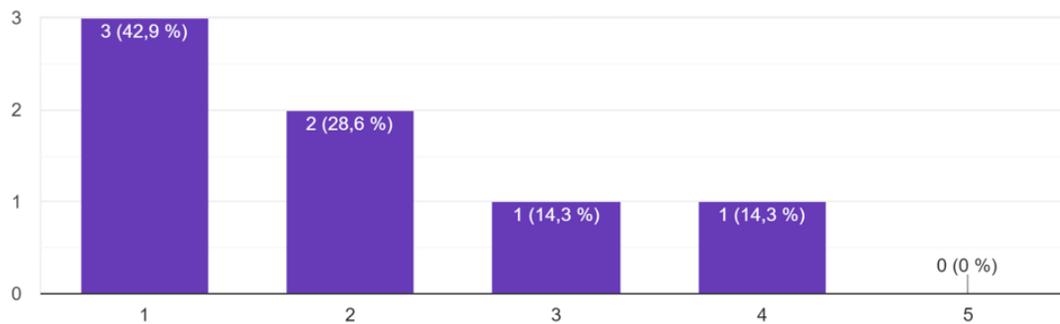


Tabla 13

Frecuencias

Media	2
Mediana	2
Moda	1
Desviación estándar	1.154700538
Varianza	1.333333333

Nota. Se puede observar en la tabla los elementos obtenidos en la investigación.

En la pregunta trece, el 42.9% de los encuestados están totalmente en desacuerdo en que el líder de la empresa valora el cumplimiento de los procedimientos establecidos y con una igualdad de 14.3% en neutral y en de acuerdo.

Con una media de 2, mediana de 2, moda de 1, desviación estándar de 1.154700538 y varianza de 1.333333333. En seguida, se detallan los resultados obtenidos de la decimocuarta gráfica sobre liderazgo Transaccional en pequeñas empresas de importación en Puebla.

Figura 14

Decimotercera respuesta

Se ofrecen oportunidades claras de desarrollo y crecimiento profesional en mi empresa.

7 respuestas

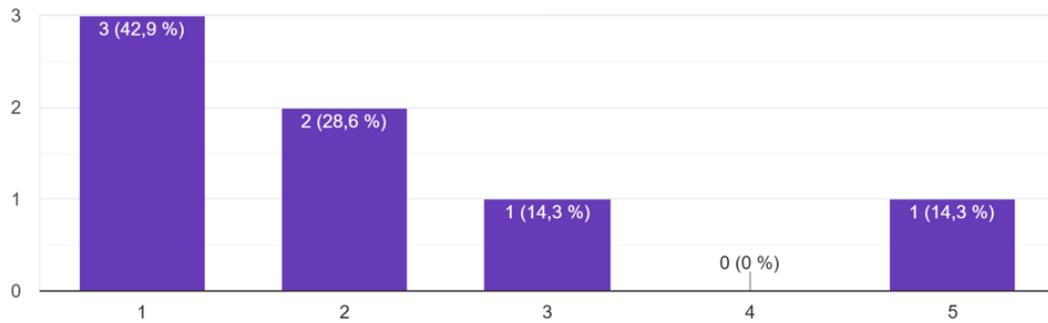


Tabla 14

Frecuencias

Media	2.142857143
Mediana	2
Moda	1
Desviación estándar	1.463850109
Varianza	2.142857143

Nota. Se puede observar en la tabla los elementos obtenidos en la investigación.

En la pregunta catorce el 42.9% de los encuestados están totalmente en desacuerdo que se ofrecen oportunidades claras de desarrollo y crecimiento profesional en la empresa y se encuentran con una equidad del 14.3% en neutro y en totalmente de acuerdo.

Con una media de 2.142857143, una mediana de 2, moda de 1, desviación estándar de 1.463850109 y varianza de 2.142857143. Luego, se muestran los hallazgos de la decimoquinta gráfica acerca del liderazgo Transaccional en pequeñas empresas de importación en Puebla.

Figura 15

Decimoquinta respuesta

El líder de mi empresa se enfoca en corregir errores y mejorar el desempeño.

7 respuestas

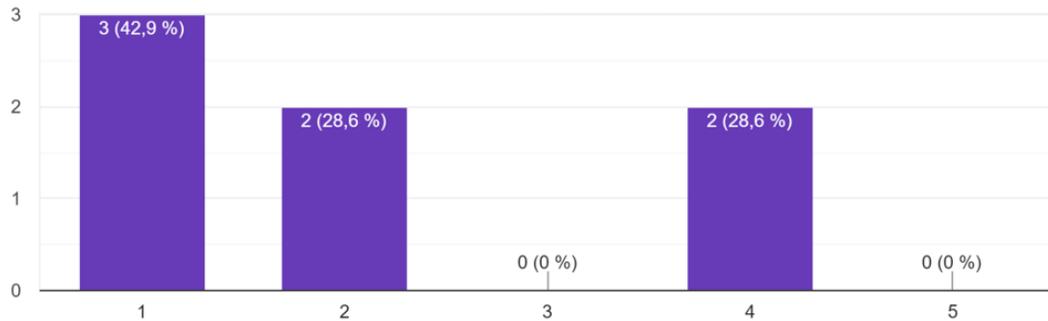


Tabla 15

Frecuencias

Media	2.142857143
Mediana	2
Moda	1
Desviación estándar	.3451854181
Varianza	1.80952381

Nota. Se puede observar en la tabla los elementos obtenidos en la investigación.

En la pregunta quince el 42.9% de los encuestados están totalmente en desacuerdo en que el líder de la empresa se enfoca en corregir errores y mejorar el desempeño y una igualdad de valores de un 28.6% en desacuerdo y en de acuerdo.

Con una media de 2.142857143, mediana de 2, moda de 1 y desviación estándar de .345185418 y una varianza de 1.80952381. A continuación se muestran los resultados obtenidos de la decimosexta gráfica sobre liderazgo Transaccional en pequeñas empresas de importación en Puebla.

Figura 16

Decimosexta respuesta

Mi líder es directo en la comunicación sobre lo que se espera de cada empleado.
7 respuestas

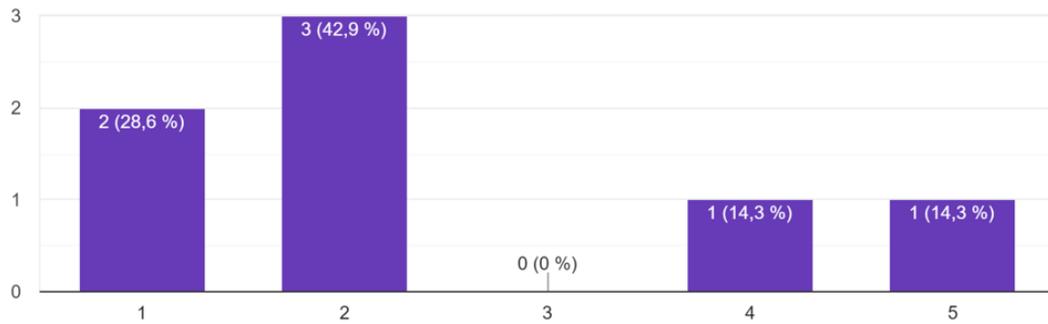


Tabla 16

Frecuencias

Media	2.428571429
Mediana	2
Moda	2
Desviación estándar	1.511857892
Varianza	2.285714286

Nota. Se puede observar en la tabla los elementos obtenidos en la investigación.

En la pregunta dieciséis el 28.6% de los encuestados están totalmente en desacuerdo que el líder es directo en la comunicación sobre lo que se espera de cada empleado, y se encuentran con valores iguales de un 14.3% en de acuerdo y totalmente desacuerdo.

Con una media de 2.428571429, mediana de 2, moda de 2, desviación estándar de 1.511857892 y una varianza de 2.285714286. Seguidamente, se exhiben los resultados obtenidos de la decimoséptima gráfica acerca del liderazgo Transaccional en pequeñas empresas de importación en Puebla.

Figura 17

Decimoséptima respuesta

Los empleados son recompensados por esfuerzos adicionales o por ir más allá de lo esperado.

7 respuestas

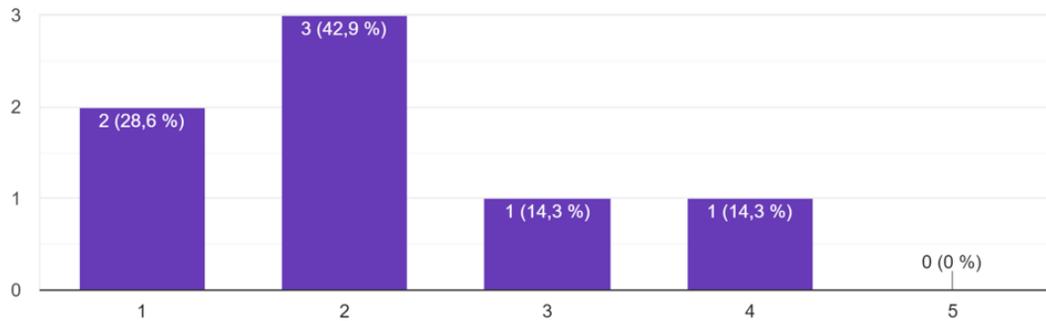


Tabla 17

Frecuencias

Media	2.142857143
Mediana	2
Moda	2
Desviación estándar	1.069044968
Varianza	1.142857143

Nota. Se puede observar en la tabla los elementos obtenidos en la investigación.

En la pregunta diecisiete el 42.9% de los encuestados están en desacuerdo en que los empleados son recompensados por esfuerzos adicionales o por ir más allá de lo esperado y un equilibrio de valores de un 14.3% en neutro y en acuerdo.

Con una media de 2.142857143, mediana de 2, moda de 2, desviación estándar de 1.069044968 y una varianza de 1.142857143. Posteriormente, se exponen los resultados de la decimoctava gráfica sobre liderazgo Transaccional en pequeñas empresas de importación en Puebla.

Figura 18

Decimoctava respuesta

El líder de mi empresa está dispuesto a negociar términos y condiciones laborales.

7 respuestas

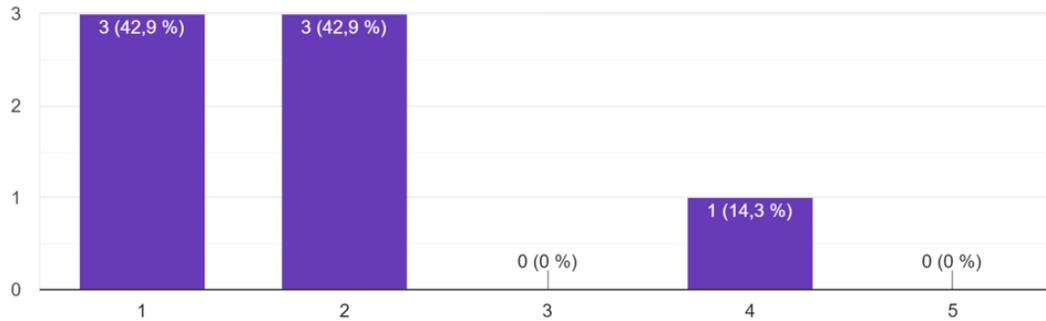


Tabla 18

Frecuencias

Media	1.857142857
Mediana	2
Moda	1
Desviación estándar	1.069044968
Varianza	1.142857143

Nota. Se puede observar en la tabla los elementos obtenidos en la investigación.

En la pregunta dieciocho el 42.9% de los encuestados se encuentran en igualdad con un totalmente en desacuerdo y desacuerdo en que el líder de la empresa está dispuesto a negociar términos y condiciones laborales y con un 14.3% en de acuerdo.

Con una media de 1.857142857, mediana de 2, moda de 1, desviación estándar de 1.069044968 y una varianza de 1.142857143. Enseguida, se detallan los resultados obtenidos de la decimonovena gráfica sobre liderazgo Transaccional en pequeñas empresas de importación en Puebla.

Figura 19

Decimonovena respuesta

El líder de mi empresa proporciona orientación y apoyo cuando se solicita.

7 respuestas

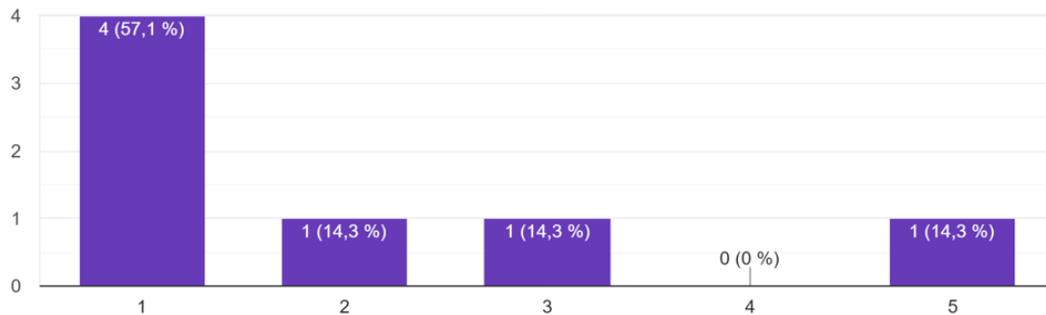


Tabla 19

Frecuencias

Media	2
Mediana	1
Moda	1
Desviación estándar	1.527525232
Varianza	2.333333333

Nota. Se puede observar en la tabla los elementos obtenidos en la investigación.

En la pregunta diecinueve el 57.1 de los encuestados esta totalmente en desacuerdo que el líder de la empresa proporciona orientación y apoyo cuando se solicita y se encuentran en un equilibrio de valores del 14.3% en desacuerdo, neutro y en total de acuerdo.

Con una media de 2, mediana de 1, moda de 1, desviación estándar de 1.527525232 y una varianza de 2.333333333. Luego, se muestran los hallazgos de la vigésima gráfica acerca del liderazgo Transaccional en pequeñas empresas de importación en Puebla.

Figura 20

Vigésima respuesta

Mi líder ofrece incentivos monetarios por el logro de objetivos específicos.

7 respuestas

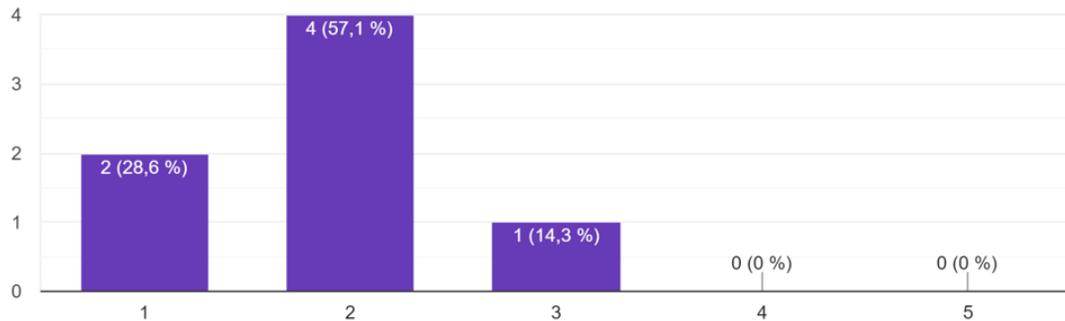


Tabla 20

Frecuencias

Media	1.857142857
Mediana	2
Moda	2
Desviación estándar	0.690065559
Varianza	0.476190476

Nota. Se puede observar en la tabla los elementos obtenidos en la investigación.

En la pregunta veinte el 57.1% de los encuestados se encuentran totalmente en desacuerdo que el líder ofrece incentivos monetarios por el logro de objetivos específicos y el 14.3% se encuentra neutral.

Con una media de 1.857142857, mediana de 2, moda de 2, desviación estándar de 0.690065559 y una varianza de 0.476190476. A continuación se muestran los resultados obtenidos de la vigésimo primera gráfica sobre liderazgo Transaccional en pequeñas empresas de importación en Puebla.

Figura 21

Vigésima primera respuesta

Se ofrecen oportunidades de capacitación para mejorar habilidades y conocimientos en mi empresa.

7 respuestas

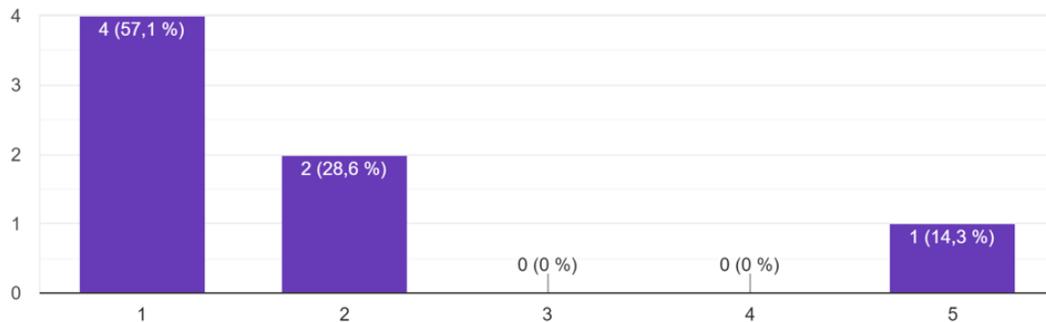


Tabla 21

Frecuencias

Media	1.857142857
Mediana	1
Moda	1
Desviación estándar	1.463850109
Varianza	2.142857143

Nota. Se puede observar en la tabla los elementos obtenidos en la investigación.

En la pregunta veintiuno el 57.1% de los encuestados esta en total desacuerdo en que se ofrecen oportunidades de capacitación para mejorar habilidades y conocimientos en la empresa, y el otro 14.3% se encuentra en total acuerdo.

Con una media de 1.857142857, mediana de 1, moda de 1, desviación estándar de 1.463850109 y una varianza de 2.142857143. Seguidamente, se exhiben los resultados obtenidos de la vigésimo segunda gráfica acerca del liderazgo Transaccional en pequeñas empresas de importación en Puebla.

Figura 22

Vigésima segunda respuesta

El líder de mi empresa reconoce públicamente los logros y contribuciones de los empleados.
7 respuestas

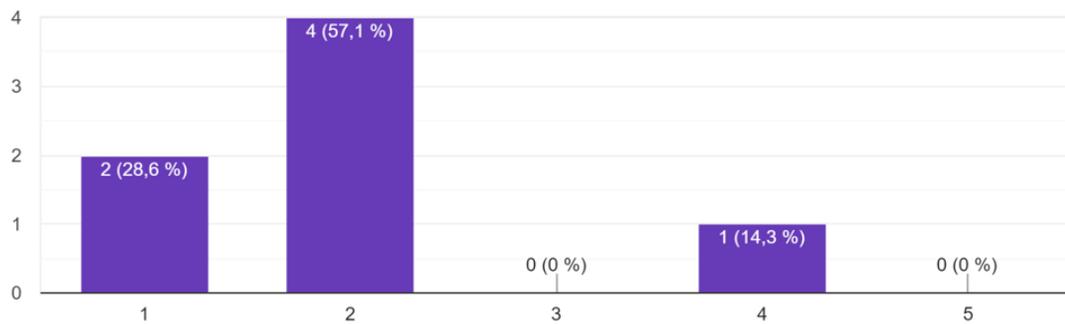


Tabla 22

Frecuencias

Media	2
Mediana	2
Moda	2
Desviación estándar	1
Varianza	1

Nota. Se puede observar en la tabla los elementos obtenidos en la investigación.

En la pregunta veintidós o el 57.1% de los encuestados están en desacuerdo que el líder de la empresa reconoce públicamente los logros y contribuciones de los empleados y un 14.3% está de acuerdo.

Con una media de 2, mediana de 2, moda de 2, desviación estándar de 1 y una varianza de 1. Posteriormente, se exponen los resultados de la vigésimo tercera gráfica sobre liderazgo Transaccional en pequeñas empresas de importación en Puebla.

Figura 23

Vigésima tercera respuesta

Los empleados reciben retroalimentación sobre su desempeño de manera regular.

7 respuestas

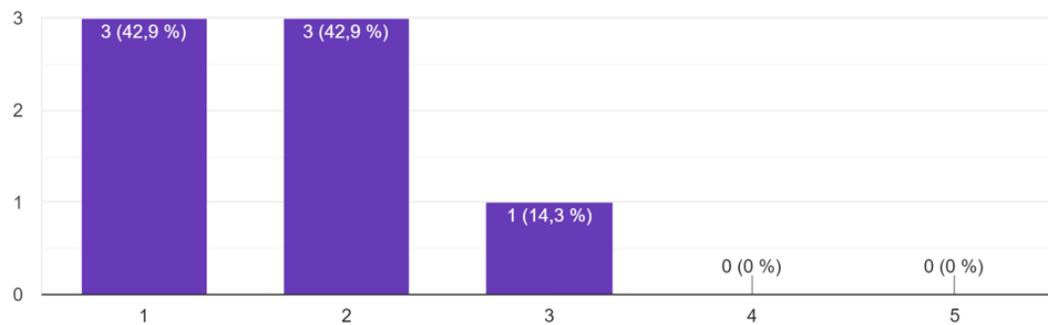


Tabla 23

Frecuencias

Media	1.714285714
Mediana	2
Moda	1
Desviación estándar	0.755928946
Varianza	0.571428571

Nota. Se puede observar en la tabla los elementos obtenidos en la investigación.

En la pregunta veintitrés el 42.9 de los encuestados se encuentran en una igualdad de valores donde se encuentran totalmente en desacuerdo y en desacuerdo en que los empleados reciben retroalimentación sobre su desempeño de manera regular y con un valor de 14.3% se encuentra neutro.

Con una media de 1.714285714, mediana de 2, moda de 1, desviación estándar de 0.755928946 y una varianza de 0.571428571. En seguida, se detallan los resultados obtenidos de la vigésimo cuarta gráfica sobre liderazgo Transaccional en pequeñas empresas de importación en Puebla.

Figura 24

Vigésima cuarta respuesta

El líder de mi empresa ofrece reconocimiento verbal por el trabajo bien hecho.
7 respuestas

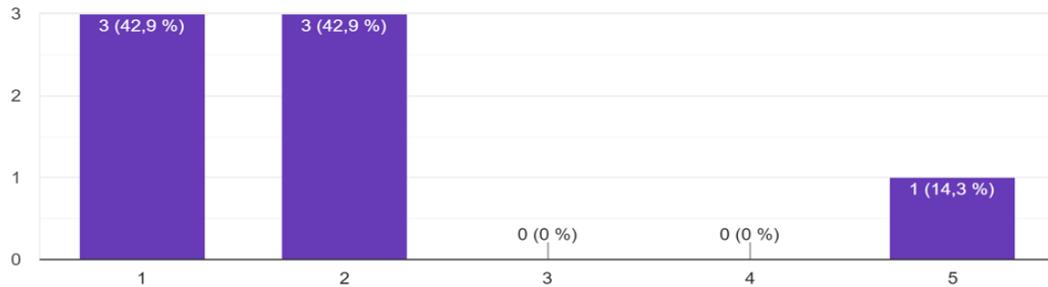


Tabla 24

Frecuencias

Media	2
Mediana	2
Moda	2
Desviación estándar	1.414213562
Varianza	2

Nota. Se puede observar en la tabla los elementos obtenidos en la investigación.

En la pregunta veinticuatro el 42.9% de los encuestados se encuentran en una igualdad de valores totalmente en desacuerdo y en desacuerdo de que el líder de la empresa ofrece reconocimiento verbal por el trabajo bien hecho, un 14.3% de los encuestados se encuentra en total acuerdo. Luego, se muestran los hallazgos de la vigésimo quinta gráfica acerca del liderazgo Transaccional en pequeñas empresas de importación en Puebla.

Figura 25

Vigésima quinta respuesta

Los empleados tienen claridad sobre cómo su trabajo contribuye a los objetivos generales de la empresa.

7 respuestas

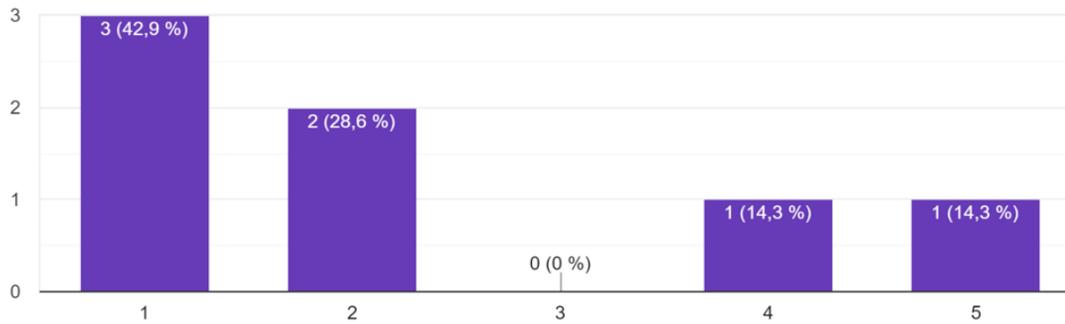


Tabla 25

Frecuencias

Media	2.285714286
Mediana	2
Moda	1
Desviación estándar	1.603567451
Varianza	2.571428571

Nota. Se puede observar en la tabla los elementos obtenidos en la investigación.

En la pregunta veinticinco, el 42.9% de los encuestados está totalmente en desacuerdo que los empleados tienen claridad sobre cómo su trabajo contribuye a los objetivos generales de la empresa y una igualdad de valores de 14.3% en que se encuentran en total acuerdo y en acuerdo.

Con una media de 2.285714286, mediana de 2, moda de 1, desviación estándar de 1.603567451 y una varianza de 2.571428571. A continuación se muestran los resultados obtenidos de la vigésimo sexta gráfica sobre liderazgo Transaccional en pequeñas empresas de importación en Puebla.

Figura 26

Vigésima sexta respuesta

Mi líder utiliza objetivos específicos y medibles para evaluar el desempeño de los empleados.

7 respuestas

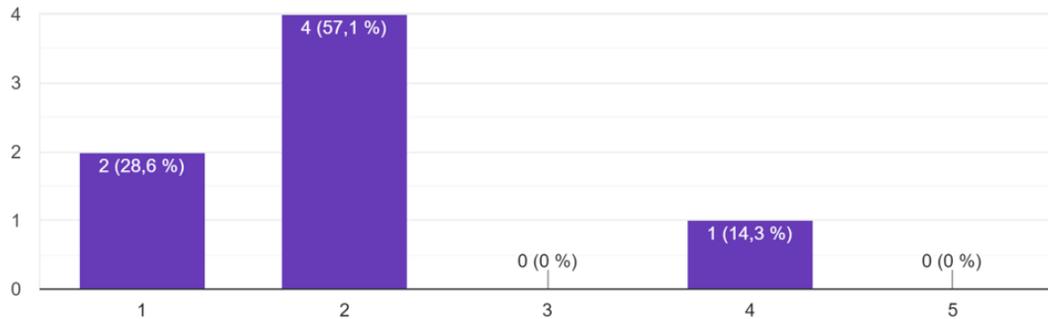


Tabla 26

Frecuencias

Media	2
Mediana	2
Moda	2
Desviación estándar	1
Varianza	1

Nota. Se puede observar en la tabla los elementos obtenidos en la investigación.

En la pregunta veintiséis, el 57.1% de los encuestados está en desacuerdo que el líder utiliza objetivos específicos y medibles para evaluar el desempeño de los empleados y un 14.3 de los encuestados está de acuerdo.

Con una media de 2, mediana de 2, moda de 2, desviación estándar de 1 y una varianza de 1. Posteriormente, se exponen los resultados de la vigésimo octava gráfica sobre liderazgo Transaccional en pequeñas empresas de importación en Puebla.

Figura 27

Vigésima séptima respuesta

Los empleados reciben retroalimentación constructiva para mejorar su desempeño.

7 respuestas

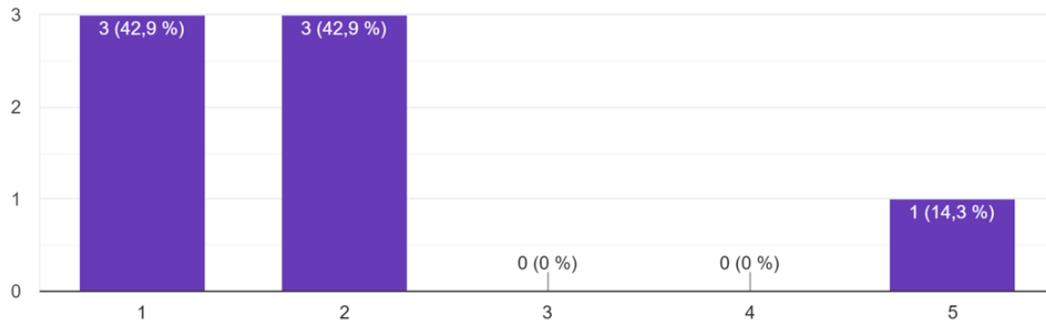


Tabla 27

Frecuencias

Media	2
Mediana	2
Moda	1
Desviación estándar	1.414213562
Varianza	2

Nota. Se puede observar en la tabla los elementos obtenidos en la investigación.

En la pregunta veintisiete, el 42.9% de los encuestados se encuentran en una equidad de valores en totalmente desacuerdo y en desacuerdo que los empleados reciben retroalimentación constructiva para mejorar el desempeño y un 14.3% se encuentra en total de acuerdo. Con una media de 2, mediana de 2, moda de 1, desviación estándar de 1.414213562 y una varianza de 1.

Conclusiones y discusión

Los resultados obtenidos en el cuestionario revelan serias deficiencias en el liderazgo de la empresa, especialmente en la comunicación y en la implementación de estrategias motivacionales y de retroalimentación. Una mayoría significativa de los empleados, como se muestra en las respuestas a las preguntas, siente que el liderazgo no establece claramente las expectativas y metas, ni proporciona retroalimentación regular, lo que refleja una grave desconexión entre la alta dirección y los empleados.

Al analizar estos hallazgos y la información obtenida a través de la investigación, se puede concluir que se ha cumplido con el objetivo general de destacar la importancia de una aplicación correcta de liderazgo en un ingeniero industrial en las pequeñas empresas de venta de productos importados del municipio de Puebla durante el periodo de 2021-2022, puesto que se demuestra cómo afecta negativamente el rendimiento y la satisfacción laboral de los empleados una aplicación deficiente de los principios de liderazgo transaccional.

La encuesta confirma que el mal uso del liderazgo está teniendo un impacto negativo significativo. Los empleados reportan una falta de claridad en sus roles y en las expectativas, así como una falta de reconocimiento y retroalimentación. Estos problemas pueden llevar a una disminución en la moral de los empleados, afectando la calidad del producto y el cumplimiento de normas. En resumen, los daños mencionados, como la baja moral, problemas de calidad e incumplimiento de normas, son evidentes en las respuestas de los empleados.

Estas deficiencias son particularmente preocupantes en el contexto de la ingeniería industrial, donde la claridad en los roles, las expectativas y la retroalimentación es esencial para optimizar procesos y mejorar la eficiencia operativa. La ingeniería industrial se basa en la mejora continua, la eficiencia y la precisión, y estas metas solo se pueden alcanzar mediante un liderazgo eficaz que comunique claramente las expectativas y proporcione una retroalimentación constructiva y constante.

La importancia del liderazgo transformacional en la creación de una visión compartida y la motivación de los empleados es crucial. La falta de aplicación de estos principios, como se observa en los resultados de la encuesta, sugiere que la empresa no está aprovechando el potencial de sus empleados ni está fomentando un entorno de trabajo positivo y productivo. Además, la ausencia de liderazgo transaccional adecuado, que se basa en objetivos claros y recompensas específicas, puede estar contribuyendo a la falta de motivación y claridad entre los empleados.

En conclusión, los resultados de la encuesta indican una necesidad urgente de revisar y mejorar las estrategias de liderazgo dentro de la empresa. Un liderazgo que combine los enfoques transformacional y transaccional, proporcionando claridad en las expectativas, retroalimentación regular y reconocimiento del desempeño, puede conducir a un entorno más motivador y productivo. Esto no solo mejorará el rendimiento individual de los empleados, sino que también contribuirá al logro de los objetivos generales de la empresa y a su éxito a largo plazo.

Referencias

- Acosta, M. (2021). La psicología organizacional como perspectiva para la mejora del desempeño de los trabajadores. El uso de la empatía en las actividades diarias de las empresas. Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores. <https://doi.org/10.46377/dilemas.v8i.2569>
- Ingeniería Industrial. (s.f.). ¿Es importante el liderazgo para un ingeniero? Ingeniería Industrial. <https://carreraingenieriaindustrial.cl/es-importante-el-liderazgo-para-un-ingeniero/>
- Indeed. (2023). Qué es el liderazgo transaccional en el ámbito laboral. Indeed. Qué es el liderazgo transaccional | Indeed.com México
- La Concordia. (s.f.). Habilidades de liderazgo al estudiar ingeniería industrial. La Concordia. <https://www.universidadlaconcordia.edu.mx/blog/index.php/habilidades-de-liderazgo-estudiando-industrial>
- PANDAPÉ. (s.f.). Liderazgo transaccional: Claves y características. PANDAPÉ. <https://www.pandape.com/blog/liderazgo-transaccional/>
- UNIR. (2022). ¿Qué es el liderazgo transaccional? Características y ejemplos. UNIR. <https://mexico.unir.net/noticias/economia/liderazgo-transaccional/>



UVP

UNIVERSIDAD
DEL VALLE
DE PUEBLA

|  |  |  |  | uvp.mx |

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