

Proyecto 2: 1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.

Monto Total: \$464,568.00

Responsable					
Nombre:		Mtro. Rafael Enrique Meneses López			
Grado Académico:		Maestría			
Área de Adscripción:		Escuela de Gastronomía.			
Cargo que Desempeña:		Profesor de Tiempo Completo.			
Teléfonos:					
Institucional: (981) 8162480, 8112123			Personal: (981) 1310582		
Institucional (2): (981) 81113189 Ext: 3					
Correos Electrónicos:					
Intitucional: rafael.meneses@instcamp.edu.mx			Personal: ic_chef_rafael@yahoo.com.mx		
Currículum					
Actividad Académica	Periodo		País	Institución	
	Inicio	Término			
1 Director de escuela.	Noviembre-2010	Agosto-2018	México	Escuela de Gastronomía del Instituto Campechano. Encargado de elaborar el expediente histórico que sustentó el nombramiento de la Gastronomía Campechana Patrimonio del Estado. Actualmente Profesor de Tiempo Completo.	
2 Delegado por el estado de Campeche.	Junio-2011	Abril-2019	México	Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana. Vigente.	
3 Chef invitado en la Semana de Cultura de Campeche en Madrid.	Enero-2019	Enero-2019	España	Casa de México en Madrid, España.	

Datos Generales

Tema:	Contenidos transversales
SubTema:	Proyectos que promuevan y difundan la cultura mexicana y el intercambio cultural
Tipo de Proyecto:	Proyecto Nuevo

Objetivo General del Proyecto

Difundir a través del foro, la riqueza histórica y cultural de la gastronomía tradicional mexicana, en especial la campechana, Patrimonio Cultural e Inmaterial, para desarrollar en nuestros discentes la competencia de investigación

Justificación del Proyecto

Debido al acervo histórico, su carácter de vigencia, y al ser creada en las culturas mesoamericanas, la gastronomía mexicana ha sido nombrada Patrimonio Cultural e Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO, gracias a esta designación, en todos los estados se han iniciado procedimientos y labores que gestionen los nombramientos y reconocimientos de sus gastronomías locales como parte del patrimonio cultural de México. Además, la gastronomía es un sector estratégico en cuestiones de desarrollo cultural y turístico para el país, pues es considerada un distintivo de México en el mundo por la presentación viva de las tradiciones, usos y costumbres de las diferentes culturas indígenas que aún se palpan. También, es un importante generador de empleos y desarrollo regional, pues la cadena de valor incluye desde las actividades primarias, como la agricultura, ganadería y pesca, pasando por la transformación, hasta los prestadores de servicios de alimentos, como los mercados, las tiendas y los restaurantes. Es por esto, que es uno de los atractivos turísticos de nuestro país más importantes y que genera una significativa derrama económica, de aproximadamente el 30% del gasto turístico total. En este tenor, el Instituto Campechano, crisol de la educación y de la cultura en el estado, a través de La Escuela de Gastronomía, inició en el año de 2011 las investigaciones correspondientes para fundamentar que nuestra culinaria fuera considerada como parte del patrimonio cultural e inmaterial de Campeche, logrando la designación en el año de 2013. Cabe señalar que uno de los documentos presentados ante la UNESCO para lograr dicha designación lleva por nombre: Acta de Campeche, por lo cual era de suma importancia lograr el nombramiento de nuestra culinaria regional e iniciar con las actividades de salvaguarda, rescate y de difusión. Sustentándonos en este precepto y basados en la política nacional de fomento a la gastronomía tradicional mexicana, surge la idea de crear este proyecto del Foro Nacional de cocina mexicana, enfatizando en la culinaria campechana, uniéndonos al marco del 8vo. Aniversario del nombramiento nacional y del 5to. Aniversario de la designación a la culinaria estatal. Y con fundamento en el Acuerdo publicado en el DOF: 02/09/2015 cuyo objeto tiene establecer los mecanismos de colaboración y las acciones generales a través de los cuales se instrumenta la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional, así como también alineado al Programa Sectorial de Educación (PSE) 2016-2021 del Estado de Campeche, en los que destacan los siguientes puntos: - La Política de Fomento a la Gastronomía Nacional que tiene como objetivos: • Desarrollar y potenciar la oferta gastronómica del país, como un medio para promover la riqueza natural y cultural de México • Fomentar el turismo y generar el desarrollo económico local y regional, a través de la oferta gastronómica • Fortalecer la cadena de valor productiva (campesinos, pequeños productores, empresarios, prestadores de servicios) de la gastronomía mexicana en las cocinas tradicionales de México • Promover integralmente la gastronomía mexicana como un atractivo turístico y cultural a nivel nacional e internacional - PSE 2016 – 2021 del estado de Campeche. ESTRATEGIA: 3.2. Fortalecer la investigación científica y el desarrollo tecnológico en el estado. Líneas de acción: 3.2.2. Impulsar programas que promuevan y fortalezcan el trabajo realizado por los grupos de investigación existentes y fomenten la creación de nuevos en las áreas estratégicas para el estado. 3.2.4. Promover la participación de los investigadores y grupos de investigación en redes de cooperación nacional e internacional en los temas de investigación científica y desarrollo tecnológico. EJE II.- INVESTIGACIÓN Y POSGRADO. Objetivo Estratégico. Consolidar la generación, aplicación y transferencia de conocimientos y productos científicos con enfoque humanístico, responsabilidad social y compromiso con el desarrollo sustentable en pro del bienestar social. Objetivo específico 4. Investigación sustantiva. Establecer la investigación como tarea sustantiva y socializar sus resultados. Estrategia 4.2. Fomento de la investigación. Impulsar el desarrollo de la cultura científica. Líneas de acción. 4.2.1. Fomentar la participación estudiantil en distintos proyectos de investigación acordes a su formación. 4.2.2. Contar con los espacios para el intercambio y la generación de conocimientos científicos intra y extramuros, a nivel nacional e internacional. 4.2.3. Impulsar el desarrollo de nuevas líneas de generación de proyectos. Objetivo específico 6. Formación científica. Promover la formación científica del personal docente y socializar el resultado de las investigaciones. Estrategia 6.2. Difusión y

socialización. Divulgar el resultado de las investigaciones. Contribuir en la construcción y socialización del conocimiento educativo, pedagógico y científico con investigadores, docentes, directivos y estudiantes para la materialización del 69 derecho a la educación de calidad a través de la investigación e innovación, lo que implica consolidar la presencia e incidencia en los escenarios de formación; convirtiéndose en requerimiento llegar de manera directa, permanente y fluida a las comunidades educativas, y a la sociedad en general, tanto para ambientar y facilitar la realización de los diseños, los estudios y las estrategias institucionales, como para divulgar y socializar los resultados y productos de ellos. Contemplando la argumentación antes presentada, consideramos la importancia de la presentación del foro, en el que diferentes personalidades, reconocidas, en el ambiente cultural de la gastronomía y de la investigación de temas ad hoc, presentarán resultados obtenidos de sus proyectos, además de mostrar a los docentes y jóvenes de nuestra universidad y de las universidades que participen, por medio de las diferentes muestras gastronómicas, la diversidad de aromas y sabores de nuestra cocina, esperando poder despertar en ellos el interés por investigar los orígenes de la cocina mexicana, además de sentirse identificados con la misma, al realizar dichos trabajos.

Problemática a Resolver

A través de este foro se pretende la salvaguarda, rescate y difusión de la gastronomía tradicional mexicana, en especial de la culinaria campechana a través del desarrollo de la competencia de investigación en nuestros docentes y discentes. Debido a que por los procesos naturales de la aculturación, los usos, tradiciones y costumbres originarias y ligadas a la cocina tradicional se han ido perdiendo, a su vez generando menor sentido de identidad por parte de los jóvenes, por ello al presentar en este foro, diversos trabajos de investigación y muestras gastronómicas de diferentes regiones del país, se pretende aportar a la mejora de la solución a la problemática antes mencionada.

Detalle de Proyecto

MA 2.1 - Motivar el desarrollo de la competencia de investigación en los docentes y discentes para potencializar su perfil profesional como gastronómicos.

Calendarización	
Cumplimiento	Valor
Noviembre	50
Total	50

A 2.1.1 1.1.1. Organización del foro de gastronomía mexicana. Tema Campeche.

	Recurso	Rubro de Gasto	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
R 2.1.1.1	Hospedaje.	Servicios	45	\$1,250.00	\$56,250.00
R 2.1.1.2	Publicidad.	Servicios	1	\$20,000.00	\$20,000.00
R 2.1.1.5	Transporte.	Servicios	1	\$32,444.00	\$32,444.00
R 2.1.1.6	Alimentación.	Servicios	15	\$3,500.00	\$52,500.00
R 2.1.1.8	Video de memoria.	Servicios	1	\$7,500.00	\$7,500.00
R 2.1.1.3	Material de papelería.	Materiales	2	\$6,000.00	\$12,000.00
R 2.1.1.7	Coffe Break.	Materiales	3	\$5,000.00	\$15,000.00
R 2.1.1.9	Kit de bienvenida.	Materiales	200	\$350.00	\$70,000.00
R 2.1.1.4	Equipo de Cómputo.	Infraestructura Académica	4	\$7,000.00	\$28,000.00
R 2.1.1.10	Cámara Fotográfica Semi Profesional 20mp Sx420 Canon	Infraestructura Académica	1	\$6,000.00	\$6,000.00
Total					\$299,694.00

A 2.1.2 1.1.2. Presentación de investigaciones y ponencias relacionadas al rescate del patrimonio culinario nacional.

	Recurso	Rubro de Gasto	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
R 2.1.2.5	Logística.	Servicios	5	\$900.00	\$4,500.00
R 2.1.2.4	Papelería.	Materiales	1	\$6,000.00	\$6,000.00
R 2.1.2.1	Equipo de audio, bocinas de 15´.	Infraestructura Académica	1	\$12,180.00	\$12,180.00
R 2.1.2.2	Equipo de proyector.	Infraestructura Académica	2	\$8,700.00	\$17,400.00
R 2.1.2.3	Pantallas.	Infraestructura Académica	2	\$1,850.00	\$3,700.00
Total					\$43,780.00

MA 2.2 - Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.

Calendarización	
Cumplimiento	Valor
Noviembre	50
Total	50

A 2.2.1 . Presentación de experiencias de chef, cocineras y/o cocineros tradicionales a través de una muestra gastronómica.

Recurso		Rubro de Gasto	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
R 2.2.1.1	Muestra gastronómica. Ingredientes de cocina.	Materiales	8	\$5,000.00	\$40,000.00
R 2.2.1.3	Estante de exhibición de acrílico tipo escalera	Materiales	4	\$720.00	\$2,880.00
R 2.2.1.4	Soportes redondos de acero inoxidable para tartas, 13'.	Materiales	6	\$240.00	\$1,440.00
R 2.2.1.5	Licadoras OSTER 3 velocidades.	Materiales	6	\$940.00	\$5,640.00
R 2.2.1.6	Batidoras KITCHEN AID 3.78L.	Materiales	2	\$7,690.00	\$15,380.00
R 2.2.1.7	Hamilton Beach 78213 sellador al vacío.	Materiales	2	\$3,900.00	\$7,800.00
R 2.2.1.8	Cazuelas de barro de 4lts.	Materiales	6	\$1,200.00	\$7,200.00
R 2.2.1.9	Estufa ahorradora de leña.	Materiales	3	\$1,100.00	\$3,300.00
R 2.2.1.10	Bases decorativas para pastel. Marca amalfi.	Materiales	2	\$2,950.00	\$5,900.00
R 2.2.1.11	Ollas express.	Materiales	3	\$1,300.00	\$3,900.00
R 2.2.1.12	Horno de microondas 11 pies.	Materiales	2	\$6,137.00	\$12,274.00
R 2.2.1.13	Micrófono Inalámbrico Lavalier Solapa Diadema Mic-290	Materiales	4	\$500.00	\$2,000.00
R 2.2.1.2	Exhibidor de acrílico de 4 platos.	Infraestructura Académica	2	\$2,190.00	\$4,380.00
Total					\$112,094.00

A 2.2.2 Difusión de investigaciones y trabajos editoriales y/o divulgación relacionados al patrimonio culinario nacional.

Recurso		Rubro de Gasto	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
R 2.2.2.1	Papelería.	Materiales	1	\$6,000.00	\$6,000.00
R 2.2.2.2	Constancias.	Materiales	200	\$15.00	\$3,000.00
Total					\$9,000.00

Calendarización por Rubro de Gasto

Rubro de Gasto	Calendarización						
	Jul	Ago	Sept	Oct	Nov	Dic	Total
Honorarios Profesionales	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00
Servicios	\$0.00	\$0.00	\$20,000.00	\$32,444.00	\$120,750.00	\$0.00	\$173,194.00

Materiales	\$18,000.00	\$0.00	\$0.00	\$73,714.00	\$128,000.00	\$0.00	\$219,714.00
Infraestructura Académica	\$34,000.00	\$0.00	\$0.00	\$37,660.00	\$0.00	\$0.00	\$71,660.00
Acervos	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00
Total	\$52,000.00	\$0.00	\$20,000.00	\$143,818.00	\$248,750.00	\$0.00	\$464,568.00

Entregables

Entregables Académicos Elegidos	
1	Memoria documental de los eventos realizados.
2	Programa preliminar y final del evento.
3	Evidencia de los medios de difusión (página web, radio, tv).
4	Constancias de acreditación del curso y/o taller.
5	Registro de asistencia a los conciertos, talleres, cursos o pláticas.
6	Catálogo fotográfico que recopile y comente la obra de las exposiciones, editado en soporte digital, con ISBN, de distribución libre.
7	Trípticos de difusión del patrimonio cultural y artístico (local, municipal, estatal, regional, nacional).
8	Programa de trabajo para la realización de actividades de difusión de la cultura.

Firmas

L.A.E. Gerardo Montero Pérez
Rector

Mtro. Rafael Enrique Meneses López
Profesor de Tiempo Completo.