

Fondo Sectorial para la Investigación, el Desarrollo y la Innovación Tecnológica en Turismo

1. NOMBRE DE LA DEMANDA

Metodología que permita identificar, cuantificar y monitorear la oferta de hospedaje de los destinos turísticos de México.

2. ANTECEDENTES-MARCO CONTEXTUAL

México, es un país reconocido por su patrimonio natural, histórico y cultural que lo sitúa como un destino turístico de interés, el país cuenta con ventajas comparativas que se asocian entre otras; a su ubicación geográfica, potencial de conectividad, variedad de inventarios turísticos que ofrecer y a su vez desarrollar productos turísticos atractivos y sostenibles en el campo del turismo cultural, de negocios, ecoturismo y aventura, turismo de salud, deportivo y de lujo.

Para que el país pueda aprovechar mejor su potencial turístico, brindar servicios de calidad y favorecer el flujo de turistas, un punto principal es identificar y caracterizar la oferta de alojamiento en cada destino turístico, de acuerdo a la información del Sistema Nacional de la Información Estadística del Sector Turismo de México (Datatur), la oferta de hospedaje se ha duplicado en los últimos 20 años.

Con el objetivo de elevar la competitividad de la oferta de hospedaje nacional y, lograr que la actividad relacionada con la hospitalidad contribuya al desarrollo sostenible de los destinos turísticos se requiere del desarrollo de una metodología que permita identificar, cuantificar y monitorear la oferta de hospedaje de los destinos turísticos de México, considerando las distintas fuentes de esta oferta como hoteles tradicionales, hoteles All-inclusive, segundas residencias, tiempos compartidos, renta de vivienda, etc.

3. OBJETIVO GENERAL

Desarrollar una metodología que permita identificar, cuantificar y monitorear la oferta de hospedaje de los destinos turísticos de México.

4. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- a. Realizar la investigación de fuentes secundarias de las políticas públicas en la materia, adoptadas en otros países para evitar el deterioro de los destinos turísticos.
- b. Elaborar un diagnóstico sobre la oferta de hospedaje de los destinos turísticos de México, considerando las distintas fuentes de esta oferta como hoteles, segundas residencias, tiempos compartidos, renta de vivienda, etc.

- c. Desarrollar una metodología que permita identificar, cuantificar y monitorear la oferta de hospedaje de los destinos turísticos de México.
- d. Desarrollar las herramientas tecnológicas que mediante el uso de nuevas tecnologías de información permitan la implementación de la metodología para identificar, cuantificar y monitorear la oferta de hospedaje de los destinos turísticos de México.
- e. Implementar la metodología desarrollada, sus herramientas tecnológicas y el modelo desarrollado en la ciudad de Acapulco, Gro.
- f. Realizar la Transferencia de Tecnología al Sector

NOTA:

Como parte de las herramientas tecnológicas a desarrollar se espera que la institución proponente incluya al menos un desarrollo informático que permita a la Secretaría de Turismo monitorear la oferta de hospedaje de los destinos turísticos mediante explotación de información disponible en internet.

5. TIEMPO APROXIMADO DEL PROYECTO

El tiempo aproximado para el desarrollo es de 12 meses.

6. ENTREGABLES.

- a. Reporte técnico de las políticas públicas en la materia, adoptadas en otros países para evitar el deterioro de los destinos turísticos.
- b. Diagnóstico sobre la oferta de hospedaje de los destinos turísticos de México, considerando las distintas fuentes de esta oferta como hoteles, segundas residencias, tiempos compartidos, villas, renta de vivienda, etc.
- c. Metodología que permita identificar, cuantificar y monitorear la oferta de hospedaje de los destinos turísticos de México.
- d. Herramientas tecnológicas que permitan la implementación de la metodología para identificar, cuantificar y monitorear la oferta de hospedaje de los destinos turísticos de México.
- e. Implementación de la metodología desarrollada, sus herramientas tecnológicas y el modelo desarrollado en la ciudad de Acapulco, Gro.
- f. Transferencia de Tecnología al Sector.

Fondo Sectorial para la Investigación, el Desarrollo y la Innovación Tecnológica en Turismo

1. NOMBRE DE LA DEMANDA

Proceso tecnológico para el manejo eficiente de los residuos salinos (salmuera), de las plantas desalinizadoras de agua, en entidades federativas con actividad turística.

2. ANTECEDENTES- MARCO CONTEXTUAL

El crecimiento poblacional, ha traído consigo uno de los principales y mayores problemas de la humanidad; la disponibilidad del agua, en México más del 60% de la superficie del país se encuentra en áreas de baja precipitación, por ello se requiere de grandes esfuerzos para abastecer a la población y los sectores del vital líquido.

Actualmente, los procesos de desalinización a través de sus diversas tecnologías, son una importante fuente de generación de agua potable principalmente en los estados del norte del país, como Baja California y Baja California Sur, lo que ha generado la creación de plantas desalinizadoras en las entidades federativas y particularmente en algunos de los destinos turísticos del país, sin embargo; este proceso genera residuos de desalinización también llamados salmueras, que en ocasiones son vertidos directamente al mar pudiendo tener impactos ambientales en los ecosistemas locales.

Con el objetivo de lograr que la actividad turística contribuya a conservar la sostenibilidad del medio ambiente y en específico a garantizar la subsistencia de los ecosistemas que albergan zonas turísticas, se busca obtener un paquete tecnológico que incluya el manejo eficiente de los residuos salinos, prueba piloto, el desarrollo o diversificación de nuevos usos, que permitan reducir el impacto ambiental.

3. OBJETIVO GENERAL

Desarrollar e implementar el proceso tecnológico para el manejo eficiente de los residuos salinos, provenientes de la desalinización de agua, que minimice su impacto ambiental.

4. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- a) Realizar un estudio del estado del arte que permita conocer los distintos procesos de desalinización y cuál de ellos ofrece la mejor relación costo/beneficio ambiental, para destinos turísticos, definiendo cual es la mejor opción inicialmente para Los Cabos, BCS; y posterior a otros destinos.
- b) Realizar un diagnóstico mediante investigación de fuentes secundarias y entrevistas a actores clave del uso y disposición de los residuos salinos

(salmuera) de los procesos de desalinización de agua, utilizados en México y el impacto que genera en los ecosistemas locales.

- c) Obtener el estado del arte sobre el manejo y disposición de los residuos de los procesos de desalinización del agua.
- d) Definir el proceso que permita el mejor manejo y disposición de los residuos salinos (salmuera) generados por el proceso de desalinización del agua.
- e) Obtener el paquete tecnológico que permita el mejor manejo y disposición de los residuos salinos (salmuera) de la desalinización del agua, que optimice el costo-beneficio de su implementación.
- f) Realizar la puesta en marcha del paquete tecnológico para el manejo y disposición de los residuos en instalaciones desalinizadoras de Los Cabos, B.C.S.
- g) Realizar la Transferencia de tecnología para el manejo y disposición de los residuos salinos (salmuera) del proceso de desalinización del agua.

5. TIEMPO APROXIMADO DEL PROYECTO

El tiempo aproximado para el desarrollo de esta investigación se recomienda sea de hasta 12 meses.

6. ENTREGABLES

- a) Documento descriptivo de hallazgos del estudio del estado del arte que permita conocer los distintos procesos de desalinización y cuál de ellos ofrece la mejor relación costo/beneficio ambiental, definiendo la mejor opción.
- b) Reporte técnico del uso y disposición de los residuos de los procesos de desalinización
- c) Documento descriptivo de hallazgos del estudio del estado del arte sobre el manejo y disposición de los residuos de los procesos de desalinización del agua.
- d) Proceso para el manejo y disposición de los residuos generados por el proceso de desalinización del agua.
- e) Paquete Tecnológico para el manejo y disposición de los residuos de la desalinización del agua.
- f) Propuesta de escalamiento del paquete tecnológico en las instalaciones desalinizadoras de Los Cabos, B.C.S; incluyendo las estimaciones de costos correspondientes
- g) Transferencia Tecnológica al Sector y a los usuarios finales la cual se definirá de mutuo acuerdo entre las partes.

Fondo Sectorial para la Investigación, el Desarrollo y la Innovación Tecnológica en Turismo

1. NOMBRE DE LA DEMANDA

Identificación y caracterización de la cadena de proveeduría de la industria turística en México

2. ANTECEDENTES-MARCO CONTEXTUAL

Entre los principales sectores relacionados con la industria de la hospitalidad se encuentran: Construcción, Eléctrico, Confección, Alimentos y Bebidas, Muebles, Tecnologías de Información, Servicios diversos, entre otros.

En México el 80% de las inversiones en el sector hotelero son realizadas por empresas nacionales, y de acuerdo a Global Insight, en México se esperan inversiones en la industria hotelera y restaurantera que superarán los 14 mil millones de dólares anuales.

Actualmente la industria hotelera y restaurantera en México registra compras de bienes y servicios que superan los \$9,000 millones de dólares (con base en datos de Global Insight), de las cuales se estima que más del 60% corresponden a importaciones. Esta situación representa una gran ventana de oportunidad a fin de poder contar con un programa de encadenamiento productivo en el sector turístico con el objetivo de capitalizar proyectos que generen derrama a las diferentes actividades económicas relacionadas.

Un efecto que favorece la creación del programa de encadenamiento productivo es la paridad cambiaria actual, ya que puede favorecer el incremento de compras nacionales pues las compras de productos de importación se encarecen, a la vez que se fomenta la atracción de turismo extranjero.

Con base en lo anterior se requiere conocer cuáles son las necesidades de bienes y servicios de la industria turística, considerando para este caso particular, los establecimientos de hospedaje de 5 y 4 estrellas de acuerdo a la información que recopila Datatur (<http://www.datatur.sectur.gob.mx/SitePages/CompendioEstadistico.aspx>) (Anexo A) , y restaurantes certificados con el distintivo H), así como conocer cuál es la oferta de bienes y servicios existentes en México a fin de poder encontrar oportunidades que permitan satisfacer las necesidades del sector turístico y generar un programa de encadenamiento productivo en el sector.

3. OBJETIVO GENERAL

Desarrollar una metodología y las herramientas tecnológicas que permitan identificar, caracterizar y cuantificar las necesidades de la industria turística (establecimientos de hospedaje de 5 y 4 estrellas de acuerdo a la información que recopila Datatur (<http://www.datatur.sectur.gob.mx/SitePages/CompendioEstadistico.aspx>) y restaurantes certificados con el distintivo H), y la oferta que proporciona la cadena de proveedores nacionales, considerando tres áreas de interés:

1. Alimentos y Bebidas
 - i. Alimentos Frescos
 - ii. Alimentos Procesados
 - iii. Bebidas Alcohólicas
 - iv. Bebidas No Alcohólicas
2. Textil y confección
 - i. Blancos
 - ii. Uniformes
3. Artículos de higiene y limpieza
 - i. Amenidades
 - ii. Limpieza

4. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- a) Refinar con el área usuaria los requerimientos de información que permitan la mejor búsqueda de información.
- b) Diseñar una metodología y las herramientas tecnológicas que permita conocer y cuantificar las necesidades de las empresas del sector turístico nacional en las tres áreas de interés, así como la oferta que proporciona la cadena de proveeduría nacional para la atención de las necesidades identificadas.
- c) Elaborar, utilizando la metodología desarrollada, un diagnóstico sobre la demanda de los bienes y servicios requeridos por la industria turística en las áreas de interés, y la oferta proporcionada por la cadena de proveeduría, el cual deberá estar delimitado a las zonas turísticas de Cancún-Riviera Maya y Puerto Vallarta-Nuevo Vallarta- Riviera Nayarit.
- d) Desarrollar una base de datos en donde se incorpore la información georeferenciada de la demanda de los bienes y servicios requeridos por la industria turística en las áreas de interés, y la oferta proporcionada por la cadena de proveeduría, incluyendo una estrategia que permita la actualización continua de la información.
La base de datos deberá de cumplir los requerimientos tecnológicos establecidos en el Anexo B
- e) Desarrollar la interfaz que permita la visualización de la información contenida en la base de datos
- f) Realizar la transferencia tecnológica al Sector

4. TIEMPO APROXIMADO DEL PROYECTO

El tiempo aproximado para el desarrollo es de 12 meses.

5. ENTREGABLES.

- a) Definición de los requerimientos de información que deberán obtenerse de los establecimientos considerados para este estudio
- b) Metodología y las herramientas tecnológicas que permita conocer y cuantificar las necesidades de las empresas del sector turístico nacional en tres áreas de interés:

Alimentos y Bebidas (Alimentos Frescos, Alimentos Procesados, Bebidas Alcohólicas, Bebidas No Alcohólicas), Textil y confección (Blancos, Uniformes), Artículos de higiene y limpieza (Amenidades y Limpieza), así como la oferta que proporciona la cadena de proveeduría nacional para la atención de las necesidades identificadas.

- c) Diagnóstico en las zonas sobre turísticas de Cancún-Riviera Maya y Puerto Vallarta-Nuevo Vallarta- Riviera Nayarit de la demanda de los bienes y servicios requeridos por la industria turística en las áreas de interés, y la oferta proporcionada por la cadena de proveeduría.
- d) Base de datos en donde se incorpore la información georeferenciada de la demanda de los bienes y servicios requeridos por la industria turística en las áreas de interés, y la oferta proporcionada por la cadena de proveeduría, incluyendo una estrategia que permita la actualización continua de la información.
La base de datos deberá de cumplir los requerimientos tecnológicos establecidos en el anexo B
- e) Interfaz que permita la visualización de la información contenida en la base de datos
- f) Transferencia tecnológica al Sector

Nota: La SECTUR cuenta con la información georeferenciada de los establecimientos turísticos de los censos económicos de 2014, en caso de que la institución proponente tenga interés en acceder a esta información deberá contactar a:

M.C. Francisco Javier Lozano Martínez
Director de Investigación y Secretario Administrativo del Fondo Sectorial SECTUR-CONACYT
(55) 30026342
flozanom@sectur.gob.mx

ANEXO A de la Demanda “Identificación y caracterización de la cadena de proveeduría de la industria turística en México”

CATEGORÍA DE HOTELES SEGÚN CLASIFICACIÓN DATATUR

CONCEPTO	DEFINICIÓN
Establecimientos de 5 estrellas:	<p>Para fines de la estadística de la ocupación en establecimientos de hospedaje, se agregan a esta categoría los siguientes:</p> <p>5 Estrellas: Establecimiento que provee de alimentación uno o varios Restaurantes o Cafeterías, cuenta con Bar con música y entretenimiento, servicio de alimentos a las habitaciones durante 16 horas, locales comerciales, áreas recreativas salón de banquetes y convenciones, Personal Directivo, de supervisión y operativo bilingüe (inglés-español), personal de servicio y atención al huésped las 24 horas del día, perfectamente uniformado, su mobiliario, acabados e instalaciones son de calidad selecta</p> <p>Gran Turismo: Establecimiento que provee de alimentación en uno o varios restaurantes o cafeterías, restaurante de especialidades, cuenta con uno o varios bares con música y entretenimiento, centro nocturno o similar, uno o varios salones de banquetes y convenciones, servicio de alimentos a la habitación las 24 hrs., áreas recreativas o centro ejecutivo dependiendo de su ubicación, varios tipos de locales comerciales, personal directivo, de supervisión y operativo bilingüe (inglés- español) personal de servicio y atención al huésped las 24 hrs., perfectamente uniformado, su mobiliario, decorado, instalaciones y suministros son de diseño exclusivo y de calidad selecta</p> <p>Clase Especial: Establecimientos que, por su ubicación, arquitectura, tipo y número de servicios o valor histórico no pueden ser contemplados en las categorías anteriores, sin embargo, por sus características especiales, representan un atractivo para el turista. Es así que se pueden encontrar establecimientos de Clase Especial que por su belleza arquitectónica o por su valor histórico se encuentran protegidos e inventariados por el Instituto Nacional de Antropología e Historia, considerados Monumentos Coloniales, o en su caso, establecimientos que en su conjunto ofrecen un mayor número de servicios que contemplados en la categoría de Gran Turismo.</p>
Establecimientos de 4 estrellas:	<p>En esta categoría se consideran a los establecimientos que provee alimentación en restaurante-cafetería, cuenta con bar, servicio de alimentos a las habitaciones mínimo de 16 horas, facilidades de banquetes, personal directivo y supervisor bilingüe (inglés-español), personal de servicio uniformado, cambio diariamente de blancos y suministros de baño, su mobiliario y decoración es de calidad comercial</p>
Establecimientos de 3 estrellas:	<p>En esta categoría se consideran a los establecimientos que proveen al huésped de alojamiento, cuenta con servicio de restaurante cafetería, generalmente de 7 a.m. a 11 p.m., sus muebles y decoración son de tipo comercial, su personal de servicio y atención al público es el necesario en algunos casos bilingües estos últimos.</p>
Establecimientos de 2 estrellas:	<p>En esta categoría se consideran a los establecimientos que provee al huésped de alojamiento, cuenta con cafetería a horas determinadas, limpieza en la habitación, cambio de blancos y toallas diario, sus muebles son sencillos, su personal de servicio y atención al huésped se limita a la atención de limpieza en cuartos y recepción del huésped</p>
Establecimientos de 1 estrellas:	<p>En esta categoría se consideran a los establecimientos que provee al huésped de alojamiento únicamente, sus servicios se limitan a: cambio de blancos y limpieza de la habitación diariamente, baño privado en cada habitación con regadera, lavabo y sanitario, sus muebles son sencillos, su personal de servicio se limita a la limpieza de cuartos</p>

ANEXO B de la Demanda: Identificación y caracterización de la cadena de proveeduría de la industria turística en México

REQUERIMIENTOS DE LA BASE DE DATOS A OBTENER

1. ESPECIFICACIONES TECNOLÓGICAS

<p>Especificaciones Tecnológicas de la Base de Datos</p>	<p>Los requerimientos técnicos relacionados a la Base de Datos son las siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Documento de Modelos de Datos • Diagrama Entidad-Relación de la Base de Datos • Lineamientos de plataforma tecnológica de la Base de Datos • Base de Datos de la demanda sectorial: <ul style="list-style-type: none"> ○ Instancia de la base de datos ○ Base de Datos en Formato Texto Delimitado ○ Base de Datos en Formato JSON
<p>Documento de Modelos de Datos</p>	<p>Deberá entregarse el documento “Modelo de Datos” que describa en detalle el diseño de la base de datos.</p> <p>El diseño de la base de datos deberá estar en la tercera forma normal.</p> <p>El documento deberá contener:</p> <ul style="list-style-type: none"> • una explicación general del diseño de la base de datos • las entidades • sus atributos con la descripción de cada uno • las relaciones entre entidades • las llaves primarias • las llaves foráneas • cualquier otro elemento descriptivo pertinente
<p>Diagrama Entidad-Relación de la Base de Datos</p>	<p>Deberá entregarse el documento “Diagrama Entidad-Relación” que describa el diseño de la base de datos en forma gráfica.</p> <p>El documento deberá mostrar todos los elementos del modelo de datos de forma gráfica clara y concisa.</p>
<p>Lineamientos de plataforma tecnológica de la Base de Datos</p>	<p>Los lineamientos de plataforma tecnológica de la base de datos son:</p> <ul style="list-style-type: none"> • licencia abierta • el uso de la misma deberá estar exento del pago de licencias o regalías
<p>Instancia de la base de datos</p>	<p>Instancia de la base de datos con la información de la demanda sectorial en la tecnología que cumpla los lineamientos previamente señalados</p>
<p>Base de Datos en Formato Texto Delimitado</p>	<p>Conjunto de archivos de información con las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> • un archivo por cada tabla de la base de datos • con el mismo nombre que la tabla correspondiente • conjunto de caracteres UTF-8 (UNICODE <i>Transformation Format in 8 bits</i>) • con el contenido completo de la tabla correspondiente • en formato de campos delimitados o separados por comas “,” o por líneas verticales “ ” (<i>pipes</i>)

Base de Datos en Conjunto de archivos de información con las siguientes características:

Formato JSON

- un archivo por cada tabla de la base de datos
 - con el mismo nombre que la tabla correspondiente
 - conjunto de caracteres UTF-8 (UNICODE *Transformation Format in 8 bits*)
 - con el contenido completo de la tabla correspondiente
 - en formato JSON (JavaScript Object Notation), ver especificación en <http://json.org>
 - los nombres de campos del archivo JSON deberán corresponder a los nombres de los atributos de las tablas de la base de datos
-

Fondo Sectorial para la Investigación, el Desarrollo y la Innovación Tecnológica en Turismo

1. NOMBRE DE LA DEMANDA

Dimensionamiento y caracterización del turismo interno en México.

2. ANTECEDENTES-MARCO CONTEXTUAL

La actividad turística es una de las principales generadoras de riqueza en México, y parte de la importancia del turismo radica en que tiene que ver con el movimiento y la reactivación económica que genera en la región específica en la que se realiza. Así, el turismo tiene una participación importante en la generación de empleos, obras de infraestructura, desarrollo de establecimientos gastronómicos y hoteleros, crecimiento del transporte aéreo y terrestre, entre otros

De acuerdo a lo establecido por la Organización Mundial del Turismo, el turismo interno incluye las actividades realizadas por un visitante residente en el país de referencia, como parte de un viaje turístico, que implica todo desplazamiento de una persona a un lugar fuera de su lugar de residencia habitual, desde el momento de su salida hasta su regreso.

La importancia del turismo interno radica en el impacto que tiene en las economías locales y regionales pues crea un ciclo productivo promotor de actividades que a su vez producen empleos e incentiva la producción de bienes y servicios locales y regionales.

En México, de acuerdo a cifras de DATATUR, el turismo interno representa más del 70% del total de turistas que vacacionan en el país, por lo anterior es de gran importancia para la Secretaría de Turismo el dimensionar y caracterizar los viajes realizados por los residentes en México, situación que permitirá el conocer los comportamientos y flujos del turismo interno, con la finalidad de diseñar mejores estrategias de fomento y promoción de la actividad turística, incrementando el potencial impacto del sector turismo en el desarrollo del país.

3. OBJETIVO GENERAL

Desarrollar una metodología y las herramientas tecnológicas de vanguardia que permitan dimensionar, caracterizar y monitorear el comportamiento del turismo interno en México.

4. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- a. Realizar un estudio del estado del arte que permita conocer los mecanismos utilizados para la medición del turismo interno en otras partes del mundo.

- b. Desarrollar una metodología que permita dimensionar, caracterizar y monitorear el comportamiento del turismo interno en México.
- c. Desarrollar las herramientas tecnológicas, que mediante el uso de nuevas tecnologías de información, permitan dimensionar, caracterizar y monitorear el comportamiento del turismo interno en México.
- d. Implementar la metodología desarrollada y sus herramientas tecnológicas para al menos: una ciudad grande, una ciudad intermedia del interior de la república, un destino de playa, y un pueblo mágico, los destinos que se seleccionen deberán de formar parte de los 44 destinos turísticos prioritarios.
- e. Realizar la Transferencia de Tecnología al Sector

5. TIEMPO APROXIMADO DEL PROYECTO

El tiempo aproximado para el desarrollo es de 12 meses.

6. ENTREGABLES.

- a. Documento descriptivo de hallazgos del estudio del estado del arte que permita conocer los mecanismos utilizados para la medición del turismo interno en otras partes del mundo.
- b. Metodología que permita dimensionar, caracterizar y monitorear el comportamiento del turismo interno en México.
- c. Desarrollar las herramientas tecnológicas que mediante el uso de nuevas tecnologías de información permitan dimensionar, caracterizar y monitorear el comportamiento del turismo interno en México.
- d. Implementar la metodología desarrollada y sus herramientas tecnológicas para al menos: una ciudad grande, una ciudad mediana del interior de la república, un destino de playa, y un pueblo mágico
- e. Realizar la Transferencia de Tecnología al Sector

Fondo Sectorial para la Investigación, el Desarrollo y la Innovación Tecnológica en Turismo

1. NOMBRE DE LA DEMANDA

Fortalecimiento de la Ruta del Cacao mediante la generación de nuevas experiencias gastronómicas

2. ANTECEDENTES- MARCO CONTEXTUAL

La dinámica de la actividad turística a nivel internacional está llevando a la creación de nuevos productos turísticos que permitan incrementar la competitividad de los destinos, particularmente aquellos relacionados con las raíces locales y regionales que proporcionan una distinción específica con la que otros destinos no cuentan.

Uno de los productos turísticos que han tenido un mayor desarrollo es la creación de rutas turísticas, particularmente en México existen algunas rutas turísticas que han fortalecido la actividad turística local y regional, entre las que destacan la ruta del vino, la ruta del tequila, la ruta del mole, y la ruta del cacao, por mencionar algunas.

El cacao, domesticado en las tierras bajas y presente en contextos arqueológicos desde hace 4000 años, se remonta hasta los tiempos de la civilización olmeca, siendo también una semilla disfrutada por los mayas y los aztecas, éstos últimos considerándola como un obsequio del dios Quetzalcóatl, motivo por el cual su consumo era exclusivo de gobernantes y guerreros de élite. En el México prehispánico al cacao se le atribuyeron una serie de funciones: bálsamo, ofrenda, tributo, moneda, poderoso artículo de intercambio, objeto ritual y símbolo de fertilidad.

Por la manera versátil de sus características, el cacao fue parte crucial de la cultura y la alimentación, manteniendo su importancia simbólica, social, religiosa, política y económica desde las culturas prehispánicas en México hasta el día de hoy. México, aparte de ser la cuna del cacao, es uno de los pocos países que cuenta con las condiciones geográficas propicias para cultivar este importante fruto. Sobre este punto, es importante destacar que el cacao sólo puede sembrarse en un estrecho rango geográfico, que va de los 20 grados al norte a los 20 grados al sur del ecuador, siendo necesario que el ecosistema en donde se siembre el árbol ofrezca una temperatura cálida y zonas muy húmedas, cercanas a corrientes de agua en la selva, bajo la sombra de árboles con mayor altura para permitir períodos de sombra [2].

En México, la producción nacional se concentra principalmente en Tabasco (67%) y Chiapas (31%), que aportan el 98% de la producción total [3], mientras que el resto se produce en Oaxaca, Guerrero, Quintana Roo y Veracruz. Por tanto el cacao, en adición a las demás virtudes antes señaladas, es un elemento importante para el desarrollo regional, particularmente de la zona sureste del país, motivo por el cual es necesario visualizarlo como una herramienta para incentivar un crecimiento sostenible en dicha zona, no sólo a través de su producción sino como elemento de atracción turística.

En este sentido, la Secretaría de Turismo busca fortalecer los productos turísticos que actualmente se tienen, en este caso, fortalecer la ruta del cacao, brindando al turista de nuevas experiencias y contar con atractivos turísticos ligados por rutas agrícolas y gastronómicas que permitan fomentar un turismo sostenible que a su vez coadyuve al desarrollo de las región sur-sureste del país.

3. OBJETIVO GENERAL

Fortalecer la Ruta del Cacao mediante la generación de experiencias culinarias que incluyan productos gastronómicos que brinden mayor valor agregado al cacao.

4. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- a. Promover el valor gastronómico del cacao y el chocolate como producto de origen nacional.
- b. Desarrollar nuevos productos gastronómicos que utilicen como el base el cacao y el chocolate, proporcionando valor agregado a estos productos nacionales.
- c. Desarrollar experiencias culinarias que incorporen nuevos productos gastronómicos y que puedan ser incorporadas a la Ruta del Cacao.
- d. Desarrollar una propuesta para fortalecer la Ruta del Cacao en el Estado de Tabasco, en la cual se incluyan los nuevos productos gastronómicos y las experiencias culinarias.
- e. Elaborar una propuesta para el desarrollo de Rutas del Cacao en Municipios de otras Entidades Federativas con cultivos cacaoteros.
- f. Desarrollar estrategias de difusión que impulsen la Ruta del Cacao.
- g. Implementar en el estado de Tabasco la propuesta de Ruta del Cacao fortalecida.

5. TIEMPO APROXIMADO DEL PROYECTO

El tiempo aproximado para el desarrollo de esta investigación se recomienda sea de hasta 12 meses.

6. ENTREGABLES

- a. Nuevos productos gastronómicos que utilicen como el base el cacao y el chocolate, proporcionando valor agregado a estos productos nacionales.
- b. Nuevas experiencias culinarias que incorporen nuevos productos gastronómicos y que puedan ser incorporadas a la Ruta del Cacao.
- c. Propuesta para fortalecer la Ruta del Cacao, en la cual se incluyan los nuevos productos gastronómicos y las experiencias culinarias.
- d. Propuesta para el desarrollo de Rutas del Cacao en Municipios de otras Entidades Federativas con cultivos cacaoteros.
- e. Estrategias de difusión que impulsen la Ruta del Cacao en el mercado nacional e internacional.
- f. Implementar en el estado de Tabasco la propuesta de Ruta del Cacao fortalecida.

Referencias

[1][2] Información proveída por la Asociación Nacional de Fabricantes de Chocolates, Dulces y Similares A.C.

[3] "Cacao México". *Cacao México*. Fundación Cacao, n.d. Web. 08 Sept. 2015.