



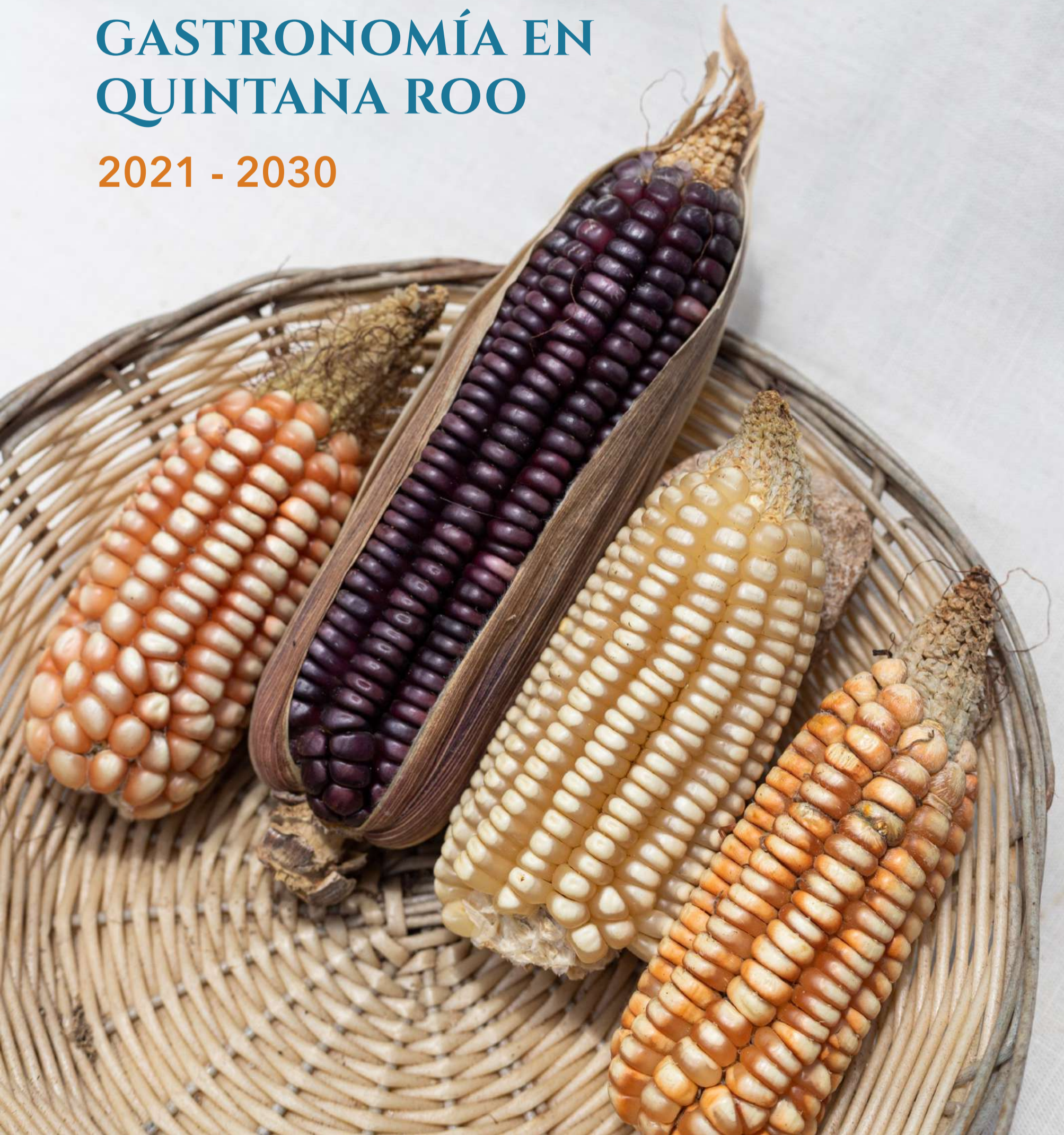
SEDETUR
SECRETARÍA DE TURISMO



**GASTRONOMÍA
QUINTANA ROO**
COMITÉ DE FOMENTO

ESTRATEGIA DE FOMENTO A LA GASTRONOMÍA EN QUINTANA ROO

2021 - 2030



DIRECTORIO

C.P Carlos Joaquín González

Gobernador Constitucional del Estado de Quintana Roo

Mtro. Andrés Gerardo Aguilar Becerril

Encargado de Despacho
SEDETUR

Arq. Omar Govea Hernández

Subsecretario de Planeación y Desarrollo Turístico
SEDETUR

Lic. Ariel Valtierra Hernández

Director Técnico
SEDETUR

Lic. Perla Lorena Avendaño Cárdenas

Directora de Promoción Turística
SEDETUR

Mtro. Alfonso Zúñiga Padilla

Director de Mercadotecnia
SEDETUR

Lic. Beatriz Eugenia Alamilla Cruz

Directora de Desarrollo de Productos Turísticos
SEDETUR

Mtro. Fermín Alberto Carrillo Cupul

Director de Capacitación y Cultura Turística
SEDETUR

Lic. Sofia Mariaelena Abelar Ríos

Directora de Innovación y Tecnologías
SEDETUR

Lic. Alicia Ríos Calderón

Directora de Relaciones Públicas
SEDETUR

Lic. Jonathan Kevin Salazar Rodríguez

Jefe de Departamento
SEDETUR

Lic. Diana Ku Kantun

Asistente de la Subsecretaría de Promoción
y Operación Turística
SEDETUR

INTEGRANTES DEL COMITÉ DE FOMENTO A LA GASTRONOMÍA EN QUINTANA ROO

SECTOR PÚBLICO

Consejo de Promoción Turística de Quintana Roo
Secretaría de Educación de Quintana Roo
Secretaría de Desarrollo Agropecuario,
Rural y Pesca de Quintana Roo
Secretaría de Desarrollo Económico de Quintana Roo
Secretaría de Turismo de Quintana Roo

SECTOR PRIVADO

CANIRAC Cancún
CANIRAC Playa del Carmen
CANIRAC Cozumel
Conservatorio de la Cultura Gastronómica
Mexicana Liceo Culinario
Sabor - Festival Gastronómico
Riviera Maya Taller Gourmet
Wine & Food Festival

SECTOR ACADÉMICO

Universidad Tecnológica de Cancún
Universidad Tecnológica de Chetumal
Universiada La Salle Cancún
Universidad Anáhuac Cancún
Universidad del Caribe
Universidad Tecnológica de la Riviera Maya
Universidad Vizcaya de las Américas de Chetumal

SECTOR SOCIAL

Colectivo de Cocineros de Quintana Roo
International Toques Blanches del Continente
de las Américas A.C Sociogénesis A.C



AGRADECIMIENTO ESPECIAL A:

Lic. Abner Soriano Hernández, Lic. Adrián Lozano Garza, Ing. Alejandra Córdoba Barrientos, Lic. Alejandra Gutiérrez Rocha, Dra. Ana Pricila Sosa Ferreira, Lic. Ángela González Briceño, Dra. Angélica Selene Sterling Zozoaga, Chef Arturo Acevedo Durán, Lic. Benjamín Nava Vargas, Lic. Benjamín Jiménez Hernández, Mtra. Carolina Moreno Ortiz, Chef Celina Huerta, Lic. Diana Bueno García, C. Edna Vega Cuevas, Chef Elena Xitlali Gamarra Hernández, C. David Amar, Chef Federico López Pérez, Mtro. Guillermo Azcorra Chan, Mtro. Héctor Manuel Marín Poot, Lic. Héctor Peña Fuentes, Chef José Luis Hernández Bravo, Lic. José Alfredo Isselín Cardona, Lic. Juan Gerardo Chan Sonda, Lic. Josefa López Castillo, Lic. Juan Pablo Aguirre, Lic. Manuel Enrique Rivero Rivero, Mtro. Manuel Isaías Pérez Alamilla, Lic. Marisol Vanegas Pérez, Chef Marcy Bezaleel Pacheco Mendoza, Lic. Manuel García Maldonado, Chef Michel André Fournier Meier, Mtra. Mildred Bacelis Gutiérrez, Chef Patricia Amaro Pérez, Lic. Paola Ávila Espinosa, C. Paolo Isselín, Lic. Yvette Guerín Gómez, Lic. Martha Viviana Martínez Treviño, Lic. María Cecilia Suárez Olvera, Lic. Andrea Vallejo Polanco.

CONTENIDO

| | |
|--|-----------|
| I. PRESENTACIÓN | 8 |
| II. METODOLOGÍA | 10 |
| III. SISTEMA DE PLANEACIÓN | 12 |
| Internacional Agenda 2030 - Cumbre sobre los Sistemas Alimentarios | |
| Nacional Plan Nacional de Desarrollo 2019-2024 Programa Sectorial de Turismo 2020-2024 | |
| Estatal · Plan Estatal de Desarrollo, Quintana Roo 2016 - 2022 · Programa Sectorial de Diversificación y Desarrollo del Turismo de Q. Roo 2016-2022 · Plan Maestro de Turismo Sustentable de Quintana Roo 2030 | |
| IV. LA GASTRONOMÍA EN QUINTANA ROO | 18 |
| Contexto general Caracterización de la oferta Caracterización de la demanda Análisis DOFA | |
| V. ESTRATEGIA DE FOMENTO A LA GASTRONOMÍA DE QUINTANA ROO | 29 |
| La visión de la Gastronomía en Quintana Roo Objetivos Ejes estratégicos Estrategias - Líneas de acción | |
| VI. MECANISMOS DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN | 35 |
| Comité de Fomento a la Gastronomía en Quintana Roo Indicadores Indicador Input Indicador Output | |
| VII. FUENTES DE REFERENCIAS | 38 |

GRÁFICAS

| | |
|--|-----------|
| Gráfica 1. Distribución de los establecimientos de alimentos y bebidas de Quintana Roo | 15 |
| Gráfica 2. Comportamiento de los establecimientos inscritos al Registro Nacional de Turismo | 15 |
| Gráfica 3. Establecimientos con RNT vigente al 2021 | 16 |
| Gráfica 4. Establecimientos de alimentos y bebidas con CPPSIT | 17 |

TABLAS

| | |
|---|-----------|
| Tabla 1. Distintivos y Sellos de Calidad otorgados a establecimientos de alimentos y bebidas | 16 |
| Tabla 2. Perfil del segmento turístico Foodies | 18 |
| Tabla 3. Matrícula total de los programas educativos de Gastronomía | 19 |
| Tabla 4. Indicador Output | 26 |





I. PRESENTACIÓN

Quintana Roo es el principal destino turístico de sol y playa de América Latina. Al cierre de 2019 recibió una afluencia de más de 22.8 millones de visitantes, los cuales generaron una derrama económica de más de 15 mil millones de dólares.

No obstante, a nivel global, en los últimos años el sector turístico comienza a manifestar cambios respecto a la preferencia por determinados destinos; particularmente por aquellos que cuentan con experiencias turísticas diferenciadas, que generan valor agregado y en consecuencia una mayor derrama económica.

Reconociendo la vocación turística del estado, se identifican grandes oportunidades para diversificar la línea de productos turísticos, desarrollando planes, programas y proyectos que fortalezcan al sector de manera inmediata, aumentando la afluencia turística y provocando desarrollo y bienestar en las comunidades locales receptoras de turismo.

En el Plan Maestro de Turismo Sustentable de Quintana Roo 2030 (SEDETUR, 2020), se reconoce al turismo gastronómico como una alternativa de diversificación turística para el estado, que requiere de la coordinación del sector público, privado, académico y social para el impulso de acciones que mejoren la competitividad del estado en esta materia.

La presente estrategia destaca por la concurrencia entre diversos sectores y la participación activa de los miembros del Comité Fomento a la Gastronomía en Quintana Roo, cuyo objetivo es potenciar al sector gastronómico y su cadena de valor.



II. METODOLOGÍA

La base metodológica para el desarrollo de la Estrategia de Fomento a la Gastronomía en Quintana Roo, y el cumplimiento de su objetivo, contempló la realización de diversas actividades divididas en cuatro grandes fases.

Fase 1. Marco teórico y referencia

En esta etapa se detecta y revisa documentación bibliográfica de interés, de la cual se recopila información necesaria y relevante para el propósito de la Estrategia. Posteriormente, implica la consulta de los registros administrativos que, con el tratamiento estadístico adecuado, permite hacer una caracterización de la oferta y demanda del sector gastronómico de la entidad.

Fase 2. Diagnóstico participativo

Mediante la participación activa de representantes del sector público, privado, académico y social, que forman parte del denominado Comité de Fomento a la Gastronomía en Quintana Roo, se desarrollaron sesiones de trabajo grupal de tipo taller participativo. Durante los talleres se implementaron instrumentos diagnósticos, con el fin de integrar la participación de los asistentes en un proceso de planeación estratégica conforme a lo establecido en la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional, publicada el 2 de septiembre de 2015 en el Diario Oficial de la Federación.

De igual forma, en ejercicios posteriores, se realiza un análisis de situación y factores que influyen en la gastronomía en Quintana Roo.

Para ello se aplica el método DOFA, formando grupos de hasta cinco integrantes, con representantes de los diferentes sectores participantes; en todos los grupos hubo rotación para poder abordar, desde diferentes enfoques, los factores internos (debilidades y fortalezas) y los factores externos (amenazas y oportunidades) de la gastronomía en el estado.

Los resultados del diagnóstico participativo, son:

- Reconocimiento de la situación de la gastronomía en Quintana Roo, analizando sus características internas y su situación externa.
- Obtención de la imagen futura de la gastronomía en Quintana Roo, a través de la visión.
- Propuesta de estrategias y acciones que respondan al análisis de la situación de la gastronomía en Quintana Roo.

Fase 3. Integración de la Estrategia

Las fases anteriores, aunado al análisis de la actividad turística que ofrece el Plan Maestro de Turismo Sustentable de Quintana Roo 2030, permitieron hacer conclusiones sobre el objetivo, la utilidad y pertinencia del desarrollo de la Estrategia de Fomento a la Gastronomía del estado.

Dicha estrategia se ve enriquecida con las aportaciones de la Guía para el Desarrollo del Turismo Gastronómico (OMT, 2019), particularmente en lo relacionado con la construcción del sistema de indicadores, resultando ser el más propicio para los efectos de la estrategia.

RÓXIMAMENTE



III. SISTEMA DE PLANEACIÓN

AGENDA 2030 - CUMBRE SOBRE LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS



OBJETIVO

IMPACTO DE LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS EN LOS OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE



Poner fin a la pobreza en todas sus formas en todo el mundo.

El 10% de la población mundial viven aún en condiciones de pobreza extrema. Los sistemas alimentarios sostenibles pueden contribuir a la lucha contra la pobreza mediante la creación de empleos dignos, la mejora del acceso a los alimentos y el fomento de la salud de las comunidades.



Poner fin al hambre.

Cerca de 690 millones de personas padecían de malnutrición a finales de 2019. Es indispensable reconstruir los sistemas alimentarios para hacerlos más sostenibles, productivos y resilientes y, con ello, superar las dificultades que plantea el hambre a largo plazo y gestionar las crisis más graves, como las epidemias y los fenómenos climáticos extremos.



Garantizar una vida sana y promover el bienestar para todos en todas las edades.

El 45 % de las muertes de menores de cinco años se debe a la alimentación insuficiente. Los sistemas alimentarios sostenibles son la base de una nutrición adecuada, lo que a su vez contribuye a la buena salud de las personas de todas las edades.



Garantizar una educación inclusiva, equitativa y de calidad y promover oportunidades de aprendizaje durante toda la vida para todos.

En abril de 2020, cerca de 1.600 millones de niños y adolescentes no podían asistir a clase por la pandemia, y casi 369 millones que dependen del almuerzo escolar se vieron obligados a buscar otra fuente de alimentación. Con sistemas alimentarios sostenibles, todos los escolares podrán disfrutar de una dieta saludable y equilibrada, elemento indispensable para el éxito académico.



Lograr la igualdad entre los géneros y empoderar a todas las mujeres y las niñas.

Las mujeres producen entre el 60 % al 80 % de los alimentos en la mayoría de los países en desarrollo y la mitad de toda la producción alimentaria mundial. Los sistemas alimentarios sostenibles pueden empoderar y apoyar a las mujeres de todo el mundo y reforzar sus medios de subsistencia.



Garantizar la disponibilidad de agua y su gestión sostenible y el saneamiento para todos.

La escasez de agua afecta a más del 40 % de la población mundial, y se prevé que este porcentaje vaya en aumento. Con la implementación de sistemas alimentarios sostenibles se posibilitará el uso sostenible de tan valioso recurso, al tiempo que se reducirá la contaminación de los sistemas hídricos naturales.



Garantizar el acceso a una energía asequible, segura, sostenible y moderna.

El sector energético es el mayor emisor de gases de efecto invernadero a nivel mundial. Los sistemas alimentarios sostenibles, al potenciar al máximo el uso de fuentes de energía renovable y no contaminante, reducen los efectos perniciosos del sector alimentario en el medio ambiente.



Promover el crecimiento económico inclusivo y sostenible, el empleo y el trabajo decente para todos.

La agricultura es el sector en el que trabajan más personas en el mundo; no en vano da sustento al 40 % de la población mundial. Los sistemas alimentarios sostenibles pueden generar empleos decentes y apuntalar los ingresos de miles de millones de personas.

Fuente: Naciones Unidas, Cumbre sobre los Sistemas Alimentarios.



Construir infraestructuras resilientes, promover la industrialización sostenible y fomentar la innovación

Los últimos avances en agricultura climáticamente inteligente demuestran que la producción de alimentos puede reportar beneficios no solo sociales y económicos, sino también ambientales. Las innovaciones tecnológicas y la inversión en infraestructura relacionada con la alimentación son también fundamentales para potenciar la eficiencia de los sistemas alimentarios. Si se amplía el alcance de estas y otras innovaciones, se generalizará el provecho y la utilidad de los sistemas alimentarios sostenibles para las personas y el planeta.



Reducir la desigualdad en y entre los países.

Unos 1.500 millones de personas viven en hogares cuya subsistencia depende de un minifundio; muchos de esos hogares padecen pobreza extrema. Los sistemas alimentarios sostenibles pueden ayudar a mejorar la situación de los más pobres proporcionándoles empleos dignos, ingresos suficientes y una dieta saludable y equilibrada.



Lograr que las ciudades sean más inclusivas, seguras, resilientes y sostenibles.

Desde 2007, más de la mitad de la población mundial reside en ciudades, porcentaje que, según las previsiones, llegará al 60 % antes de 2030. Los sistemas alimentarios sostenibles pueden contribuir a que los habitantes de todas las ciudades del mundo y, en particular, los que adolecen de un poder adquisitivo limitado, estén bien nutridos.



Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles.

Se estima que un tercio de todos los alimentos producidos termina en el cubo de la basura de los consumidores o vendedores, o bien se echa a perder a causa de unos sistemas deficientes de transporte o recolección. Con los sistemas alimentarios sostenibles se desperdician y se echan a perder menos alimentos, y los consumidores pueden adoptar decisiones más atinadas al hacer la compra.



Adoptar medidas urgentes para combatir el cambio climático y sus efectos.

El sector agrícola es responsable directo de cerca del 17 % de todas las emisiones de gases de efecto invernadero. Los sistemas alimentarios sostenibles pueden atenuar esos efectos mediante la reducción de algunos gases que contribuyen al calentamiento atmosférico, como el metano y el dióxido de carbono.



Conservar y utilizar sosteniblemente los océanos, los mares y los recursos marinos.

Los océanos son la mayor fuente de proteínas del planeta, y más de 3.000 millones de personas tienen en ellos su principal fuente de aporte proteínico. Con unos sistemas alimentarios sostenibles se puede garantizar la viabilidad a largo plazo de las pesquerías de todo el mundo, sin dejar de proteger la salud de los ecosistemas que las albergan.



Gestionar sosteniblemente los bosques, luchar contra la desertificación, detener e invertir la degradación de las tierras, detener la pérdida de biodiversidad.

Más del 80 % de la dieta humana es de origen vegetal. La agricultura sostenible puede reducir la deforestación, contribuir a la salud de los ecosistemas terrestres y, al mismo tiempo, brindar el sustento indispensable a personas de todo el mundo.



Promover sociedades justas, pacíficas e inclusivas.

De los 155 millones de niños que padecen raquitismo en el mundo, cerca del 80 % vive en países afectados por un conflicto violento. Los sistemas alimentarios sostenibles pueden atenuar las situaciones de estrés grave que acucian a familias, comunidades y países de todo el mundo, y allanar el terreno para el afianzamiento de la paz y el establecimiento de instituciones sólidas.



Revitalizar la Alianza Mundial para el Desarrollo Sostenible.

La asistencia al desarrollo viene tendiendo al alza en todo el mundo desde, al menos, comienzos del siglo XXI. Al mismo tiempo, han proliferado las coaliciones, las alianzas de múltiples interesados y la cooperación Sur-Sur. Si se presta una atención especial a los sistemas alimentarios sostenibles, se imprimirá más impulso a esos avances y las personas y comunidades de todo el mundo obtendrán ventajas palpables.

Fuente: Naciones Unidas, Cumbre sobre los Sistemas Alimentario.

NACIONAL

PLAN NACIONAL DE DESARROLLO 2019-2024

| EJE GENERAL | OBJETIVO | LÍNEAS DE ACCIÓN |
|--------------------------------|---|---|
| 3. Desarrollo Económico | Objetivo 3.9 Posicionar a México como un destino turístico competitivo, den vanguardia, sostenible e incluyente. | <p>3.9.2 Fortalecer la competitividad de los productos turísticos y la integración de las cadenas de valor del sector.</p> <p>3.9.3 Impulsar acciones innovadoras de planeación integral, promoción, comercialización y diversificación de mercados y oferta turística.</p> |

PROGRAMA SECTORIAL DE TURISMO 2020 - 2024

| OBJETIVO PRIORITARIO | ESTRATEGIA | LÍNEAS DE ACCIÓN |
|---|--|--|
| 2. Impulsar el desarrollo equilibrado de los destinos turísticos de México. | 2.2 Fortalecer la integración de productos y servicios para consolidar la actividad turística. | <p>2.2.1 Desarrollar productos turísticos ancla para mejorar y revitalizar la oferta actual y fomentar la integración de circuitos y rutas turísticas especializadas.</p> <p>2.2.2 Apoyar la vinculación de los actores en las cadenas de valor para fortalecer la comercialización y posicionar la oferta turística y que los beneficios del turismo permeen regionalmente.</p> |
| 3. Fortalecer la diversificación de mercados turísticos en los ámbitos nacional e internacional. | <p>3.1 Diversificar las estrategias de comercialización para incrementar los flujos turísticos y la inversión.</p> <p>3.2 Innovar en la promoción turística para impulsar el crecimiento del sector.</p> | <p>3.1.1 Impulsar una política para diversificar los mercados emisores de turismo internacional.</p> <p>3.2.1 Promover productos y nichos turísticos de mayor gasto medio de los visitantes.</p> |
| Objetivo prioritario 4 Fomentar el turismo sostenible en el territorio nacional. | 4.1 Contribuir a la reducción de los impactos negativos del turismo en el ambiente para su sostenibilidad. | 4.1.2 Fomentar el aprovechamiento sostenible del patrimonio cultural, natural y biocultural de los municipios con vocación turística. |

ESTATAL

PLAN ESTATAL DE DESARROLLO, QUINTANA ROO 2016-2022

| EJE GENERAL | OBJETIVO | LÍNEAS DE ACCIÓN |
|--|---|--|
| Eje 1. Desarrollo y diversificación económica con oportunidades para todos. | Programa 2: Desarrollo, innovación y diversificación económica. Programa 5. Diversificación y desarrollo del turismo | 2. Incrementar, con visión regional e integral, la inversión en los sectores primarios y secundarios para detonar el potencial y diversificar las actividades económicas 7. Acompañar a los productores y empresarios quintanarroenses en el diseño de estrategias comerciales para la inserción de productos del estado en los mercados locales, regionales y nacionales. 50. Generar esquemas de colaboración entre los sectores público y empresarial a fin de fortalecer y mejorar los bienes y servicios que se producen en la entidad. 2. Crear mecanismos de colaboración y competencia entre sectores para la gestión del desarrollo turístico. 5. Promover el desarrollo de la actividad turística bajo criterios de sustentabilidad. 8. Fortalecer y diversificar el desarrollo de productos, segmentos y eventos turísticos estratégicos. 12. Promover el fortalecimiento de las cadenas productivas locales y su vinculación con el sector. |
| Eje 4. Desarrollo social y combate a la desigualdad | Programa 22: Reconstrucción del Tejido Social | 6. Diseñar y concretar alianzas con organizaciones públicas y privadas para ejecutar programas de fomento y promoción cultural. |

PROGRAMA SECTORIAL DE DIVERSIFICACIÓN Y DESARROLLO DEL TURISMO DE QUINTANA ROO 2016-2022

| TEMA | ESTRATEGIA | LÍNEAS DE ACCIÓN |
|---|---|---|
| Tema 1. Diversificación y Desarrollo Turístico | Incrementar la competitividad de los destinos turísticos del estado, diversificando la oferta, con proyectos estratégicos de infraestructura y producto turístico que sean atractivos para nuevos segmentos, atendido al visitante de forma cercana y oportuna, fortaleciendo el sector cruceros, promoviendo que las empresas y prestadores de servicios del estado obtengan certificaciones y capacitación con estándares de calidad nacional e internacional, realizar un monitoreo constante de las estadísticas e información turística de primera mano, que nos facilite la toma de decisiones en materia turística, y que nos permita atraer un mayor flujo de fuentes de financiamiento e inversión acordes a las necesidades del sector turístico del estado de Quintana Roo, haciendo uso del desarrollo de nuevas tecnologías. | <p>8. Fortalecer y diversificar el desarrollo de productos, segmentos y eventos turísticos estratégicos.</p> <p>12. Promover el fortalecimiento de las cadenas productivas locales y su vinculación con el sector.</p> <p>16. Fortalecer la capacitación en el sector turístico para incrementar la calidad en la prestación de servicios y garantizar su mejora continua.</p> |
| Tema 2. Sustentabilidad y Cultura Turística | A través de la colaboración y concurrencia entre sectores, la implementación de instrumentos que promuevan la sustentabilidad turística en el corto, mediano y largo plazo, involucrando a los habitantes de la entidad en la gestión del turismo, fortaleciendo la identidad y sentido de pertenencia. | <p>2. Crear mecanismos de colaboración y concurrencia entre sectores para la gestión del desarrollo turístico.</p> <p>5. Promover el desarrollo de la actividad turística bajo criterios de sustentabilidad</p> |
| Tema 3. Impulso a la Promoción | Impulsar de manera integrada la promoción turística del Caribe Mexicano por medio de campañas institucionales de mercadotecnia, promoción y relaciones públicas que posicionen nuestros destinos y experiencias turísticas en los principales mercados de origen a través de los diferentes canales, ferias y eventos. | <p>11. Consolidar el turismo en sus diferentes orígenes, segmentos y líneas de producto.</p> <p>21. Instrumentar e impulsar una política de promoción de los destinos, productos, segmentos y eventos, que posicione al Caribe Mexicano como una marca turística multiproducto y diversificado</p> |

PLAN MAESTRO DE TURISMO SUSTENTABLE DE QUINTANA ROO 2030

| OBJETIVO | LÍNEA ESTRATÉGICA | LÍNEAS DE ACCIÓN |
|--|--|---|
| Objetivo 5. Generar nuevos modelos de negocio con el sector privado en materia de turismo sustentable | 5.2 La actividad turística estatal se ha diversificado. | 5.2.1 Formar Comités de Turismo de Naturaleza, Médico, Deportivo, Gastronómico y otros dentro el Consejo Consultivo de Turismo. |
| Objetivo 6. Reducir las brechas de desigualdad social en la gestión del turismo en el estado | 5.2 La actividad turística estatal se ha diversificado | <p>6.3.1 Lanzar la Estrategia de Consumo Local en el sector turismo en Quintana Roo</p> <p>6.3.2 Implementar incentivos fiscales para empresas que desarrollan cadenas de valor entre el sector turismo</p> |



IV. LA GASTRONOMÍA EN QUINTANA ROO

Desde el año 2010, la gastronomía mexicana es considerada Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO, dato que ha impulsado el desarrollo, no solo económico sino también cultural de México ya que, como es bien conocido, los alimentos y la forma de alimentarse son parte esencial e importante de la historia de un pueblo y su identidad. Así mismo, como se menciona en el *Manual de Consumo Responsable, Slow Fish Caribe*; en cada territorio las cocineras y los cocineros (tradicionales y/o profesionales) cubren un papel fundamental en la salvaguardia de la biodiversidad alimentaria.

Al igual que México, Quintana Roo está lleno de aromas, sabores y texturas únicas a lo largo de su territorio; con una vasta oferta gastronómica local, regional e internacional que se ajusta a la exigencia actual de la demanda turística y local.

Cada sociedad se rige específicamente por una cultura alimentaria definida, por lo que en el estado de Quintana Roo, según lo analizado en el libro *“La Cocina Cotidiana de Quintana Roo”* del Chef Manuel Isaías Pérez Alamilla y la referencia del contexto turístico que nos da el *Plan Maestro de Turismo Sustentable 2030*, se pueden identificar las siguientes zonas gastronómicas:

Zona Norte

La zona norte del estado, es la región en donde existe mayor consolidación de la actividad turística, por ende, es la principal zona en cuanto a recepción de visitantes nacionales e internacionales, esto se debe a que cuenta con destinos consolidados y maduros.

Por lo anterior, su oferta gastronómica se diversifica con alimentos de todo el país, y es enriquecida con aportaciones de nivel mundial por parte de chefs de talla internacional que laboran en los restaurantes gourmet y distinguidos centros hoteleros a lo largo de Cancún, Riviera Maya y Costa Mujeres. Además, es posible disfrutar de manjares elaborados a base de los productos pesqueros de la región, como son langosta, camarón y caracol y que son preparados en platillos con un toque de productos mexicanos, así como locales. Los productos más consumidos son pulpo, langosta, camarón, caracol, atún, cazón, boquinete, rubia, pargo, mojarra, huachinango, chak-chi' y mero.



Las islas (Holbox, Isla Mujeres y Cozumel)

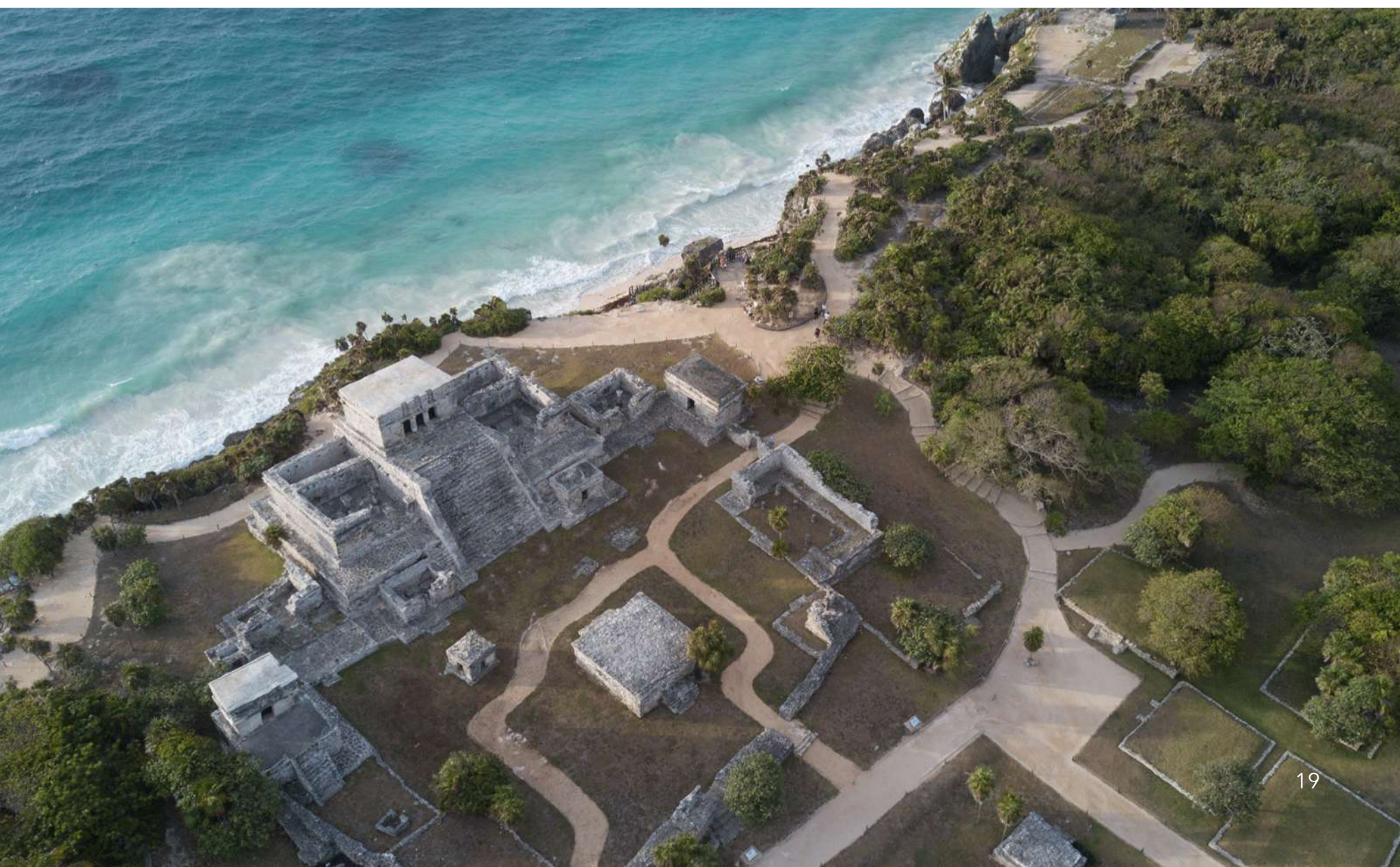
Las islas de Quintana Roo son de vocación turística, si bien Cozumel e Isla Mujeres son destinos con mayor consolidación que Holbox, el cual se clasifica como emergente, todos cuentan con una gran oferta turística, que atiende diversos segmentos.

Es por ello que, hablando de gastronomía, en los restaurantes se pueden considerar aproximadamente 40 platillos en común, en los cuales predomina el pescado en diferentes presentaciones, camarón, pulpo, langosta y caracol, siendo el tikin xiik' el platillo más popular, consiste en un pescado asado al carbón de palma de coco y enriquecido con diversos condimentos en las que se destaca el achiote.

Zona Centro

Es considerada como una de las de mayor rezago en materia económica y social, sin embargo, es rica en recursos naturales y culturales, lo que la hace atractiva para el desarrollo de actividades turísticas de bajo impacto en sitios naturales y que se enfocan a mercados que buscan una dinámica de viaje y un estilo de vida más sano, así como la conservación y preservación de la cultura de cada sitio que visiten. Es por estas características que se desarrolla Maya Ka'an, el nuevo destino del Caribe Mexicano que cuenta con una sólida base comunitaria y criterios de sustentabilidad.

Aunado a lo anterior, en esta zona predomina la comida tradicional, teniendo como principales ingredientes la carne de animales silvestres y locales, como el jabalí, venado, faisán, entre otras, preparados en diferentes formas, siendo la más común el pib, que consiste en un horno elaborado en la tierra de forma rústica. Otros guisos son a base de chaya, calabaza, frijol, epazote, achiote, chile habanero y maíz, este último utilizado como base para la elaboración de bebidas como el atole o pozole y en una de sus representaciones más populares en el Estado, la tortilla hecha a mano.





Zona Sur

Esta zona se caracteriza por contar con destinos en desarrollo y emergentes, como lo son Mahahual, Chetumal y Bacalar, los cuales, si bien se han posicionado en el interés del mercado turístico, requieren de estrategias y acciones encaminadas a su consolidación en el gusto del turista, que en un futuro estará buscando espacios más abiertos y con mayor contacto con la naturaleza y actividades de aventura. Sin embargo, también es única por ser fronteriza, lo cual influye para potencializar su oferta turística.

En cuanto a su gastronomía, la zona tiene gran influencia de la cocina yucateca y beliceña, destacando el platillo "rice and beans", que tiene la particularidad de que el arroz está cocinado con leche de coco y coco rallado, servido con pollo pibil, plátanos fritos y ensalada. También, se elaboran tamales de spélon (una variedad de frijol) y el *ts'ot t'óojbi chay* (brazo de reyna), un tamal con chaya, pepita y huevo cocido y que es muy importante en Semana Santa cuando no se puede consumir carne. Así mismo, se acostumbra el puchero, el chocolomo, tamales de la región que se hornean, y platillos elaborados con pescado y mariscos, como el pan de cazón y el *tikin xiik'*.

CARACTERIZACIÓN DE LA OFERTA

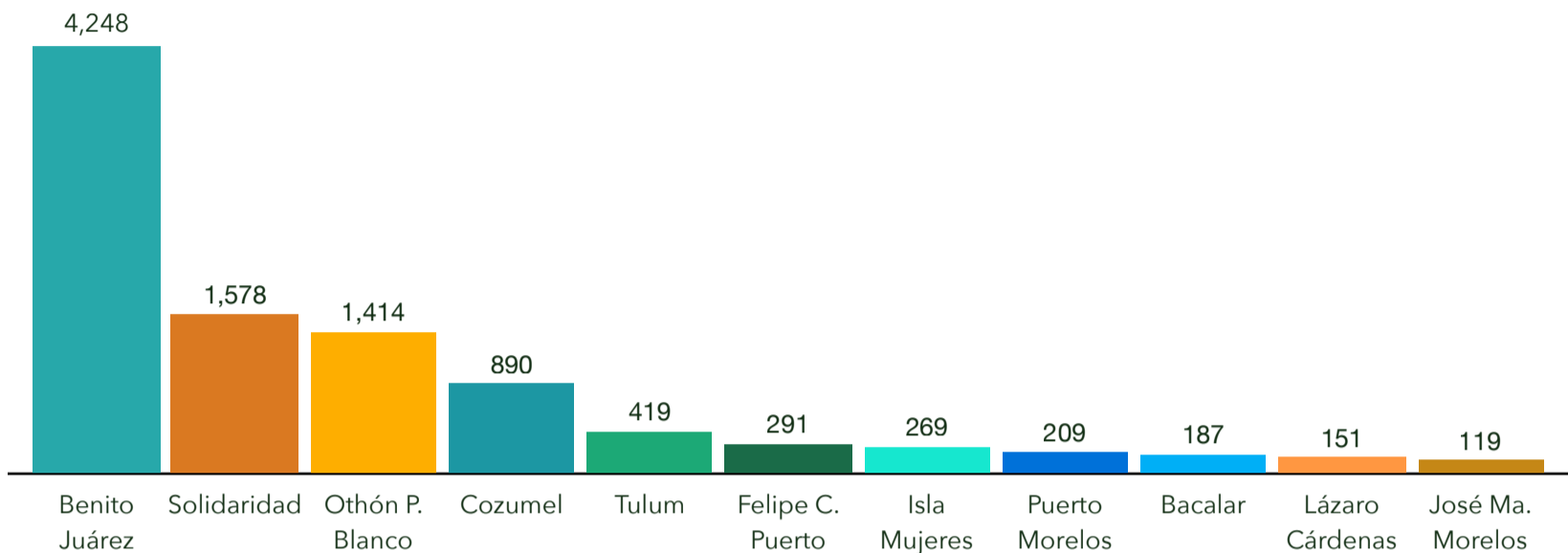
El turismo se ha posicionado como la principal actividad para el desarrollo económico de la entidad, por lo que la oferta turística ha tenido que adaptarse y desarrollarse para cubrir las necesidades de los turistas que la visitan.

La oferta gastronómica en el estado, no solo destaca de los restaurantes en sitios turísticos, sino también de aquellos que se ubican en las zonas urbanas.

De acuerdo con el Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas (INEGI, 2021), a través de la clasificación "*servicios de preparación de alimentos y bebidas (722)*", en Quintana Roo hay 9 mil 775 establecimientos que ofrecen dichos servicios, entre los que destacan: restaurantes a la carta, comida corrida, comida rápida, así como cafeterías, bares, discotecas y cantinas.

En la distribución de estos, el municipio de Benito Juárez predomina con mayor cantidad de establecimientos (43%), seguido por Solidaridad (16%), Othón P. Blanco (14%) y Cozumel (9%). El resto de los municipios, Puerto Morelos, Isla Mujeres, Tulum, Bacalar, José María Morelos, Lázaro Cárdenas y Felipe Carrillo Puerto, concentran el 17% del total de establecimientos, tal como se muestra en la siguiente gráfica.

Gráfica 1. Distribución de los establecimientos de alimentos y bebidas de Quintana Roo

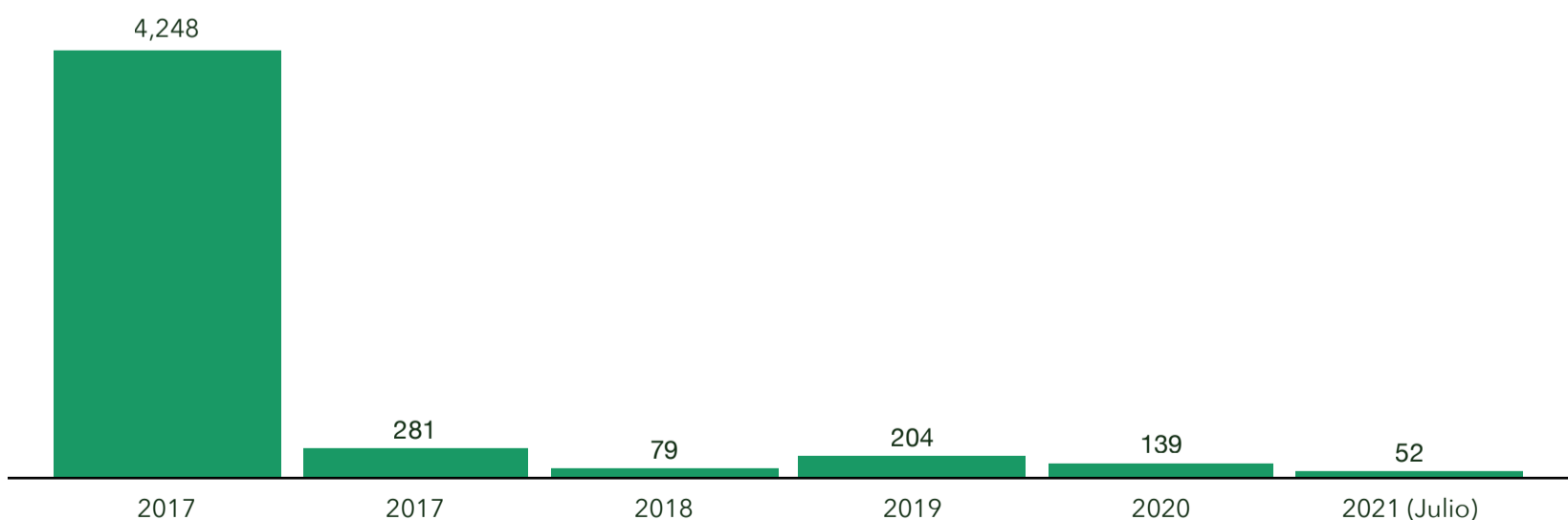


Fuente: Elaboración propia con información de INEGI: DENUE, 2021

A nivel nacional, la *Secretaría de Turismo (SECTUR)* constituye a través de cada entidad el *Registro Nacional de Turismo (RNT)*, el cual consiste en un catálogo público de prestadores de servicios turísticos; es de carácter obligatorio y tiene vigencia de dos años.

De acuerdo a información de la *Secretaría de Turismo de Quintana Roo (SEDETUR)*, entre el periodo 2017-2021 se inscribieron al RNT, en la categoría de "alimentos y bebidas", un total de 755 establecimientos. Destaca el 2017 con el mayor número de establecimientos inscritos, como se puede observar a continuación.

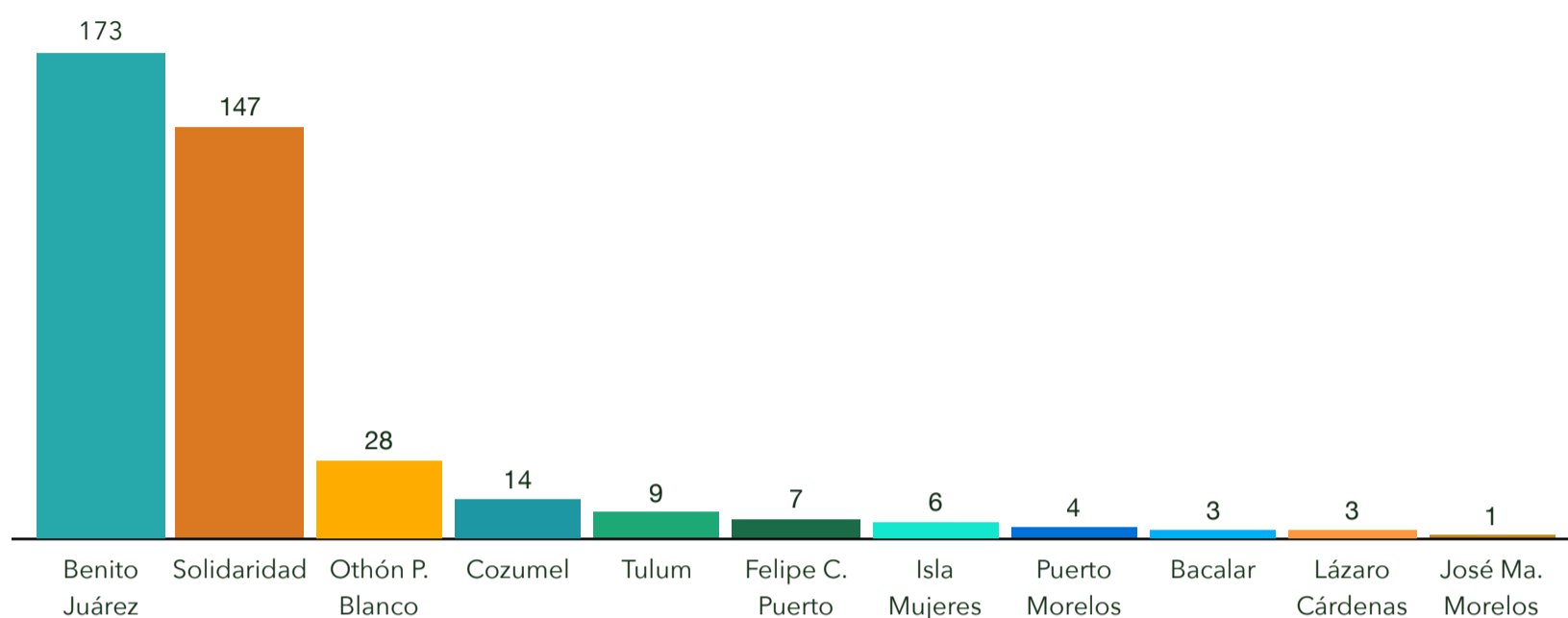
Gráfica 2. Comportamiento de los establecimientos inscritos al Registro Nacional de Turismo



Fuente: Elaboración propia con información de SECTUR

Es importante mencionar que, del total de registros emitidos desde 2017 al corte de julio del año 2021, son 395 establecimientos los que cuentan con su registro vigente, ubicados en diferentes municipios como puede apreciarse a continuación.

Gráfica 3. Establecimientos con RNT vigente al 2021



Fuente: Elaboración propia con información de SECTUR

Como parte de la calidad y competitividad que distingue a los destinos turísticos del Caribe Mexicano, destaca la participación de las empresas turísticas en los *Programas, Distintivos y Sellos de Calidad* que emite la *Secretaría de Turismo Federal* a través de las certificaciones del *Sistema Nacional de Calidad Turística*, posicionando a la entidad como uno de los de mejor desempeño a nivel nacional.

De 2017 a la fecha, se ha emitido un total de 849 certificados entre diferentes giros de empresas. En lo que refiere a establecimientos de la categoría "alimentos y bebidas" se han obtenido los siguientes resultados.

Tabla 1. Distintivos y Sellos de Calidad otorgados a establecimientos de alimentos y bebidas

| Municipio | "H" | M Básico | Punto Limpio | Turismo Incluyente | Cerca de China | CCN | Total |
|------------------------|-----------|-----------|--------------|--------------------|----------------|----------|-----------|
| Benito Juárez | 24 | 4 | 3 | 0 | 1 | 0 | 32 |
| Puerto Morelos | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Isla Mujeres | 2 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 4 |
| Solidaridad | 9 | 15 | 12 | 0 | 0 | 0 | 36 |
| Cozumel | 2 | 1 | 2 | 1 | 0 | 1 | 7 |
| Othón P. Blanco | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 2 |
| Tulum | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 4 |
| José María Morelos | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Bacalar | 0 | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5 |
| Felipe Carrillo Puerto | 0 | 1 | 3 | 0 | 0 | 0 | 4 |
| Lázaro Cárdenas | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Total empresas | 37 | 29 | 26 | 1 | 1 | 1 | 95 |

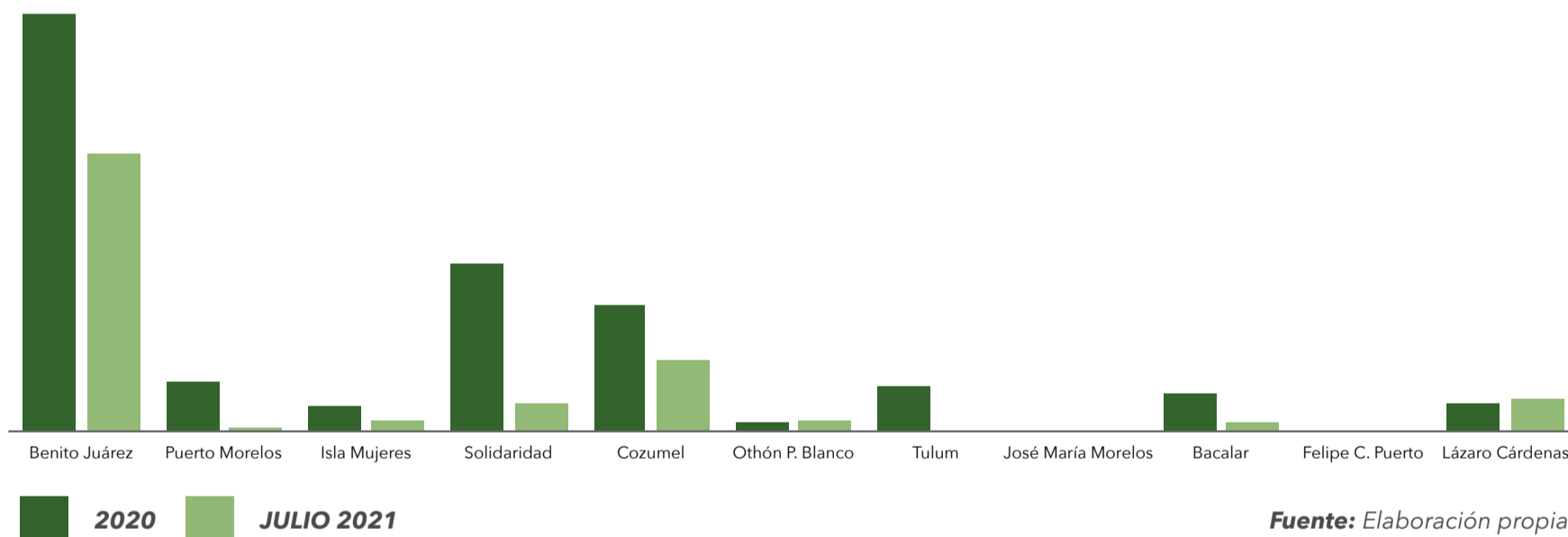
Fuente: Elaboración propia

Adicional a ello, y producto de la contingencia sanitaria por Covid-19, desde la SEDETUR se desarrolló la *Certificación en Protección y Prevención Sanitaria en Instalaciones Turísticas (CPPSIT)* con el objetivo de implementar buenas prácticas de seguridad sanitaria al interior de los establecimientos turísticos, y con ello, brindar mayor confianza a los turistas, colaboradores y comunidad en general.

La CPPSIT está compuesta por 181 criterios, principalmente de carácter obligatorio, dada su relevancia para la protección y prevención sanitaria; así como deseables. En lo que respecta a los establecimientos de *“alimentos y bebidas”*, un máximo de 110 criterios les es aplicables, divididos en diversas áreas de servicio, por ejemplo: recepción/ de clientes, limpieza y desinfección, adecuaciones en la operación del servicio de alimentos y bebidas, mantenimiento, equipo de protección personal, capacitación y sensibilización del personal, etc.

En este sentido, para el cierre del año 2020 se logró un total de 216 establecimientos de *“alimentos y bebidas”* certificados, sin embargo, hasta julio del 2021, se tiene un total 107 empresas certificadas en todo el estado (SEDETUR), tal como se indica en la siguiente gráfica.

Gráfica 4. Establecimientos de alimentos y bebidas con CPPSIT



CARACTERIZACIÓN DE LA DEMANDA

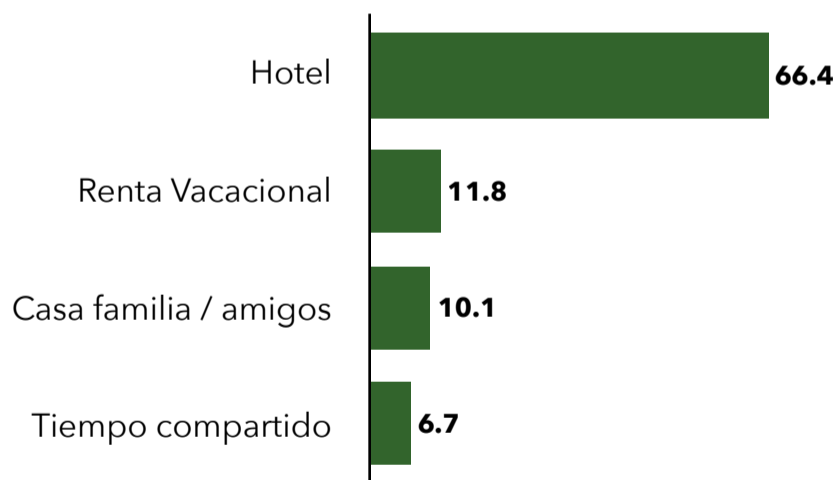
Los turistas que visitan el Caribe Mexicano, en su mayoría lo visitan con motivos de descanso, de exploración, de conocer nuevos lugares para disfrutar del romance o para participar en eventos profesionales, deportivos o culturales. Sin embargo, dentro de sus actividades en los destinos, la gastronomía forma parte importante de ellas, dada la ya mencionada diversidad de oferta, al visitar los prestigiosos restaurantes o disfrutar de la gastronomía local.

Tabla 2. Perfil del segmento turístico Foodies

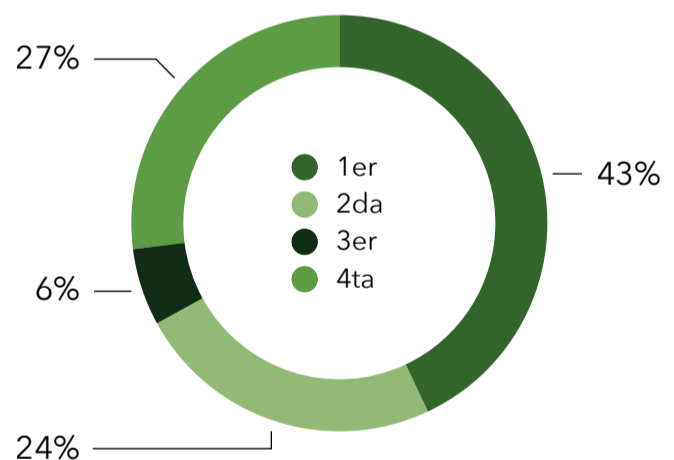
| Lugar de origen | |
|-----------------|------|
| México | 37.9 |
| Sudamérica | 34.5 |
| Europa | 9.8 |
| Canadá | 8.1 |
| Rangos de edad | |
| Millennials | 52.6 |
| Generación X | 24.5 |
| Baby Boomers | 11.2 |
| Tipo de paquete | |
| No usó paquete | 68.9 |
| Todo incluido | 14.2 |
| Avión y Hotel | 12.0 |
| Plan Europeo | 4.9 |
| Con quién viaja | |
| Con pareja | 35.0 |
| Con familia | 31.2 |
| Solo | 19.7 |

| Motivo de viaje | |
|--------------------------|---------|
| Descansar | 65.2 |
| Actividades de aventura | 11.2 |
| Salud y bienestar | 4.3 |
| Visitar amigos / familia | 3.9 |
| Participación | |
| Estancia (días) | 7.1 |
| Tamaño de grupo | 2.6 |
| Gasto promedio | \$1,004 |
| Destinos principales | |
| Tulum | 2.7 |
| Bacalar | 2.3 |
| Chetumal | 2.1 |
| Holbox | 1.9 |
| Medio | |
| Redes Sociales | 30.0 |
| Publicidad en internet | 27.0 |
| Agencia de viajes | 22.0 |
| Youtube | 6.0 |

TIPO DE HOSPEDAJE



VECES EN EL DESTINO



PRINCIPALES ACTIVIDADES : RESTAURANTES RECONOCIDOS, GASTRONOMÍA LOCAL Y REGIONAL

Fuente: Elaboración propia con información de CPTQ, Marketing Consultants y cálculos propios.

El Caribe Mexicano es visitado por millones de turistas anualmente, provenientes de todos los continentes, con diferentes motivos y expectativas que se clasifican en segmentos turísticos o también denominadas "tribus". En dicha clasificación se encuentran los "foodies" cuyas expectativas, motivaciones y deseos de viaje, se centran en la oferta gastronómica de la entidad y las experiencias entorno a ésta.



Su principal motivo de viaje es disfrutar de reconocidos restaurantes de gastronomía especializada, de algún chef reconocido o la gastronomía local, incluso tradicional. De acuerdo al estudio de perfil del turista (2019), este tipo de turistas se caracteriza por ser originarios, principalmente, de México, Sudamérica y Estados Unidos; además de contar con edades relacionadas con la generación millennial y X. Los foodies tienen una estancia media de ocho días, viajan en promedio en grupos de tres personas y tienen un gasto medio de 960 USD durante su estancia.

Este segmento turístico tiene una alta tasa de repetitividad, ya que uno de cada dos turistas ha visitado al menos una vez anterior el Caribe Mexicano. Dicha característica, representa una gran oportunidad para fortalecer la participación de la actividad gastronómica en las actividades turísticas de los destinos.

CARACTERIZACIÓN DEL SECTOR ACADÉMICO EN GASTRONOMÍA

Para el ciclo escolar 2019-2020, 2 mil 46 estudiantes cursaron alguna carrera gastronómica. De estos, 48% son mujeres y 52% hombres, con lo que se establece una proporción inversa al registro nacional.

El 67% de la matrícula se encuentra inscrita en el municipio de Benito Juárez, 18% en Othón P. Blanco, 12% en Solidaridad, 2% en Cozumel y el 1% en Felipe Carrillo Puerto.

En Quintana Roo, 15 instituciones de educación superior ofrecen la carrera de gastronomía. Destacan la Universidad Tecnológica de Cancún, la Universidad del Caribe, la Universidad Tecnológica de Chetumal y la Universidad Tecnológica de la Riviera Maya, ya que concentran 74 % de la matrícula relacionada con gastronomía.

Tabla 3. Matrícula total de los programas educativos de Gastronomía en Quintana Roo

| Institución de Educación Superior | TSU en Gastronomía | Gastronomía | Licenciatura en Nutrición y Gastronomía | Licenciatura en Gastronomía | Total |
|--|--------------------|-------------|---|-----------------------------|--------------|
| Universidad Tecnológica de Cancún | 321 | | | 236 | 557 |
| Universidad del Caribe | | | | 501 | 501 |
| Universidad Tecnológica de Chetumal | 177 | | | 72 | 249 |
| Universidad Tecnológica de la Riviera Maya | 180 | | | 27 | 207 |
| Universidad Anáhuac Cancún | | | | 97 | 97 |
| Universidad La Salle Cancún | | | 90 | | 90 |
| UNIMAAT | | | | 88 | 88 |
| UNID | | | | 77 | 77 |
| Universidad Vizcaya de las Américas | | | | 73 | 73 |
| Instituto Culinario del Caribe | | 47 | | | 47 |
| Liceo Culinario | | | | 30 | 30 |
| Universidad Privada de la Península | | | | 23 | 23 |
| Universidad De Oriente | | | | 6 | 6 |
| IMESAD | | | | 1 | 1 |
| Instituto Culinario de Cancún | | | | 0 | 0 |
| Total empresas | 678 | 47 | 90 | 1,231 | 2,046 |

Fuente: Elaboración propia con información de la Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior

La calidad educativa se ve reconocida por instancias como el Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística A.C. (CONAET), toda vez que 67 % de la matrícula de gastronomía se encuentra inscrita en programas educativos acreditados por el Consejo. El CONAET, evalúa criterios como el programa educativo, el mapa curricular, el perfil de la plantilla docente, la infraestructura, la formación integral de los estudiantes, el seguimiento de egresados, el campo laboral de los egresados, las prácticas profesionales, entre otros.

Análisis DOFA

La siguiente matriz constituye una primera herramienta de diagnóstico que sirvió de base para profundizar en el proceso de planeación estratégica y democrática.

| ASPECTOS POSITIVOS | | ASPECTOS POSITIVOS | |
|--------------------|---|--------------------|---|
| ORIGEN INTERNO | DEBILIDADES <ul style="list-style-type: none"> Falta de apoyos económicos que incentiven el desarrollo del sector. Insuficiente capacitación en idiomas y calidad en el servicio para prestadores de servicios gastronómicos. Escasos establecimientos incorporados al Registro Nacional de Turismo y al Sistema Nacional y Local de Certificación Turística. Débil valorización de la identidad cultural y gastronómica de Quintana Roo. Insuficientes activaciones gastronómicas en el estado. Poco consumo de productos locales. Insuficiente infraestructura de apoyo para la integración de la cadena de valor. Exceso en la oferta de hoteles denominados "All Inclusive". | ORIGEN EXTERNO | FORTALEZAS <ul style="list-style-type: none"> Importante posicionamiento de los destinos en el mercado turístico internacional. Incremento en la afluencia turística. Infraestructura en comunicaciones y transporte de calidad. Equipamiento turístico competitivo en términos de cantidad y calidad. Notable diversidad cultural y gastronómica. Infraestructura educativa especializada en gastronomía. |
| | AMENAZAS <ul style="list-style-type: none"> Alta vulnerabilidad a eventos hidrometeorológicos y contingencias sanitarias. Impacto en la producción agrícola por los efectos del cambio climático. Déficit comercial. Focos regionales de inestabilidad económica. Incremento de la inseguridad y la violencia a nivel nacional y estatal. Insuficiente coordinación de los sectores que convergen el sector gastronómico estatal. | | OPORTUNIDADES <ul style="list-style-type: none"> El Caribe Mexicano como un foco de inversión nacional y extranjera. Turismo gastronómico como una tendencia global. Riqueza biológica y multicultural en el Caribe Mexicano. Mayor posicionamiento de los destinos y segmentos del Caribe Mexicano. Importante participación en los programas educativos de gastronomía. |



V. ESTRATEGIA DE FOMENTO A LA GASTRONOMÍA DE QUINTANA ROO

LA VISIÓN DE LA GASTRONOMÍA EN QUINTANA ROO

El sector gastronómico de Quintana Roo se reconoce a nivel internacional, caracterizándose por su autenticidad, la calidad y abasto de insumos locales, liderazgo en sus organizaciones y exquisitez culinaria sin precedente.

OBJETIVO GENERAL

Consolidar a Quintana Roo como un destino competitivo y líder de la actividad turística y que como motor del desarrollo económico y social del estado genere bienestar para todos.

OBJETIVO ESPECÍFICO

Potenciar el sector gastronómico y su cadena de valor en el estado de Quintana Roo.

EJES ESTRATÉGICOS





ESTRATEGIAS LÍNEAS DE ACCIÓN

1. PROMOCIÓN

1.1. Promover la gastronomía a través de la difusión.

- 1.1.1. Participar en ferias culinarias.
- 1.1.2. Desarrollar una plataforma digital para reconocer la diversidad y oferta gastronómica
- 1.1.3. Promover y difundir eventos gastronómicos.
- 1.1.4. Incrementar la presencia en ferias y eventos de promoción turística.
- 1.1.5. Desarrollar un programa itinerante gastronómico sobre ruedas.
- 1.1.6. Promover exposiciones de productos apícolas, agrícolas y pesqueros; así como los productos derivados del sector primario.
- 1.1.7. Desarrollar un sistema de inteligencia de mercados para la promoción y comercialización de la gastronomía en el estado.

1.2. Fortalecer la identidad gastronómica.

- 1.2.1. Integrar un inventario gastronómico regional (productos, establecimientos, especialidades, maestros cocineros, cocineras tradicionales y mercado).
- 1.2.2. Integrar un recetario gastronómico estatal.
- 1.2.3. Poner en valor la identidad culinaria a través de foros, festivales y muestras.
- 1.2.4. Desarrollar el Diccionario Gastronómico Maya.

1.3. Fortalecer la participación del sector privado y social.

- 1.3.1. Crear una red de conocimiento especializado en temas gastronómicos regionales.
- 1.3.2. Crear y fortalecer rutas gastronómicas en mercados potenciales.
- 1.3.3. Realizar un concurso de buenas prácticas en el sector gastronómico.



2. CADENAS DE VALOR

2.1. Promover la vinculación de productores locales con la industria gastronómica.

- 2.1.1. Elaborar un estudio de la demanda de insumos y oferta existente.
- 2.1.2. Fortalecer y desarrollar canales de comercialización para la obtención de insumos.
- 2.1.3. Desarrollar un programa de mercados de insumos gastronómicos itinerante.

2.2. Fortalecer la producción agropecuaria y pesquera..

- 2.2.1. Capacitar en gestión de recursos para empresas y emprendedores del sector primario.
- 2.2.2. Fortalecer la capacidad productiva del sector primario a través de las universidades.
- 2.2.3. Procurar la vinculación y el acompañamiento en la gestión de recursos, para incrementar la productividad del sector primario.

2.3. Fortalecer la infraestructura de caminos y medios de distribución

- 2.3.1. Fortalecer la movilidad para el acercamiento con productores regionales.
- 2.3.2. Implementar señalética turística que refiera a localidades con atractivos gastronómicos.



3. EDUCACIÓN, CAPACITACIÓN E INNOVACIÓN

3.1. Profesionalizar el sector gastronómico y su cadena de valor.

- 3.1.1. Desarrollar un Diagnóstico de Necesidades de Capacitación.
- 3.1.2. Promover la investigación y divulgación de la gastronomía.
- 3.1.3. Desarrollar y fortalecer diplomados en cocina Quintanarroense.
- 3.1.4. Involucrar a instituciones académicas en la generación de nuevos productos, gestión de la calidad, inocuidad de alimentos y fortalecimiento empresarial.
- 3.1.5. Impartir cursos de capacitación sobre turismo y gastronomía.
- 3.1.6. Crear una red de conocimiento especializado en temas gastronómicos regionales.

3.2. Impulsar la innovación y el desarrollo tecnológico en el sector gastronómico y su cadena de valor.

- 3.2.1. Implementar nuevas tecnologías en el ámbito gastronómico.
- 3.2.2. Desarrollar una plataforma digital con actividades e información gastronómica.

3.3. Fortalecimiento de emprendedores y MIPYMES del sector gastronómico y su cadena de valor.

- 3.3.1. Apoyar la constitución y cumplimiento de obligaciones para emprendimientos.
- 3.3.2. Crear convenios entre hoteles y universidades para el fortalecimiento de MIPYMES.
- 3.3.3. Promover facilidades crediticias, de capacitación y de promoción a emprendedores gastronómicos locales.



4. SUSTENTABILIDAD, CALIDAD E INOCUIDAD

4.1. Promover la sustentabilidad en el sector gastronómico y su cadena de calor.

- 4.1.1. Promover el Distintivo "S" en el sector.
- 4.1.2. Implementar el programa de recuperación de alimentos no expuestos ni utilizados.
- 4.1.3. Promover la dieta tradicional mexicana caracterizada por su calidad en cuanto a salud.
- 4.1.4. Promover el distintivo "Hecho en Q. Roo".

4.2. Mejorar la calidad del sector gastronómico y su cadena de calor.

- 4.2.1. Promover los programas de calidad turística ("H", "M" y "Punto Limpio").
- 4.2.2. Fortalecer las capacidades del sector.
- 4.2.3. Promover el Registro Nacional de Turismo entre el sector.
- 4.2.4. Incrementar la participación del sector en la CPPSIT.

4.3. Promover la inocuidad alimentaria y la manipulación de alimentos con base en las NOM

- 4.3.1. Fomentar la capacitación y prevención de la ETA.
- 4.3.2. Capacitar en seguridad alimenticia a centros de consumo y/o puntos de venta.
- 4.3.3. Capacitar con normas alimentarias el etiquetado de productos gastronómicos.
- 4.3.4. Implementar el calendario de vedas en establecimientos.



VI. MECANISMOS DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

Comité de Fomento a la Gastronomía en Quintana Roo

El seguimiento de avances y resultados de la Estrategia de Fomento a la Gastronomía, requiere de la cooperación y consenso de los actores involucrados en el cumplimiento de las estrategias y líneas de acción.

Dado que el éxito de la implementación de estas medidas no es tarea únicamente del sector público y que no es un instrumento vinculado a una sola administración estatal, dado su carácter a largo plazo, es necesario contar con un modelo de gobernanza que se adapte a la necesidad de ser vinculante, pero que también permita la conjunción de actores de diversos perfiles y necesidades.

Analizando dicho contexto, se retoma la relevancia del fortalecimiento del Comité de Fomento a la Gastronomía, el cual está integrado por instituciones del sector público, privado, académico y social:

- Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana
- Festival Sabor
- Los Toques Blancos México
- Liceo Culinario
- Taller Gourmet
- Wine & Food Festival
- Universidad del Caribe
- Universidad La Salle
- Universidad Vizcaya de Las Américas
- Universidad Tecnológica de Cancún
- Universidad Tecnológica Chetumal
- Universidad Tecnológica de la Riviera Maya
- Consejo de Promoción Turística de Quintana Roo (CPTQ)
- Secretaría de Educación Pública (SEP)
- Secretaría de Desarrollo Agropecuario, Rural y Pesca (SEDARPE)
- Secretaría de Desarrollo Económico (SEDE)
- Secretaría de Turismo de Quintana Roo (SEDETUR)



MICROSITIO

Se desarrolla un micrositio, alojado en el portal de la Secretaría de Turismo de Quintana Roo, para la difusión de la Estrategia de Fomento a la Gastronomía e información relevante para el sector. De igual forma, se pondrá a disposición del Comité una herramienta de seguimiento y gestión de los avances de la estrategia, permitiendo así la mejora continua de las políticas, estrategias, planes, programas y proyectos relacionados con el sector gastronómico.

www.sedeturgroo.gob.mx/FomentoGastronomia/

INDICADORES

Se establecen indicadores de gestión que permitirán la evaluación y seguimiento de la implementación de la Estrategia de Fomento y orientar la toma de decisiones con relación a los objetivos establecidos. Dichos indicadores, serán de dos tipos.

INDICADOR INPUT

Resultado del seguimiento, que se realizará a través del micrositio, se contará con una aproximación del nivel de ejecución de las diferentes estrategias, permitiendo por tanto el monitoreo y seguimiento de las acciones programadas.

INDICADOR OUTPUT

Mediante el monitoreo de la derrama económica en el sector gastronómico, se contará con una perspectiva sobre el grado de efectividad de las distintas acciones implementadas, permitiendo la valoración de los resultados obtenidos.

Tabla 4. Indicador Output

| Datos de identificación del indicador | | | |
|---------------------------------------|--|--|-----------|
| Nombre | Derrama económica en el sector gastronómico. | | |
| Definición | El indicador mide la derrama económica en el Caribe Mexicano, respecto a la actividad económica de restaurantes y bares. | | |
| Dimensión a medir | Eficacia | Unidad de medida | Dorales |
| Método de cálculo | $(GPSG \times TURT) = DEGCM$ | | |
| Desglose de variables | Multiplicando Multiplicador | GPSG: Gasto promedio de los turistas en el sector gastronómico. TURT: Turistas totales. | |
| Fuentes | Multiplicando Multiplicador | GPSG: Consejo de Promoción Turística TUR: Secretaría de Turismo | |
| Desagregación geográfica | Caribe Mexicano | Periodicidad | Semestral |

| Características del indicador | | | | | |
|---|------------|----------|--|----------|-----------------|
| Claridad | Relevancia | Economía | Monitoreable | Adecuado | Aporte marginal |
| Sí | Sí | Sí | Sí | Sí | Sí |
| Justificación de las características | | | El indicador proporciona información clara y relevante para medir el componente. Su información es accesible y sin costo, gracias a los métodos de Medición del Consejo de Promoción Turística de Quintana Roo (CPTQ). Permite medir la derrama económica del destino en la actividad gastronómica. El indicador proporciona información confiable, que serán actualizadas semestralmente. | | |
| Serie de información disponible | | | Existe una línea de base que cuantifica la llegada de turistas al estado de Quintana Roo, se tienen datos estadísticos desde el año 2008 y que se actualiza cada año. La variable de referencia para medir la derrama económica es del 2018. | | |
| Responsable del indicador | | | Secretaria de Turismo, Quintana Roo México. | | |

Fuente: Elaboración propia

V. FUENTES DE REFERENCIA

Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior (2020).

Información Estadística de Educación Superior.

Disponible en: <http://www.anui.es.mx/informacion-y-servicios/informacion-estadistica-de-educacion-superior>

Consejo de Promoción Turística de Quintana Roo (2019). Reporte anual del Perfil de los Segmentos Turísticos. Disponible en: <https://drive.google.com/file/d/1EuTxR98OCWCMZSv-ul4AX23HILLqAC/view?rm=minimal>

Gobierno de México (2019). *Plan Nacional de Desarrollo 2019-2024*.

Disponible en: http://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5565599&fecha=12/07/2019

Gobierno de México (2020). *Programa Sectorial de Turismo 2020-2024*.

Disponible en: https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5596145&fecha=03/07/2020

Gobierno del Estado de Quintana Roo (2016). *Plan Estatal de Desarrollo, Quintana Roo 2016-2022*.

Disponible en: http://www.sefiplan.qroo.gob.mx/coplade/subidos/PED_2016-2022_QRoo.pdf

Gobierno del Estado de Quintana Roo (2016).

Programa Sectorial de Diversificación y Desarrollo del Turismo de Quintana Roo 2016-2022.

Disponible en: https://sedeturqroo.gob.mx/pmts2030/documentos/marco_normativo/

Programa Sectorial de Diversificación y Desarrollo Integral del Turismo.pdf

Gobierno del Estado de Quintana Roo (2020). *Plan Maestro de Turismo Sustentable de Quintana Roo 2030*. Disponible en:

https://sedeturqroo.gob.mx/pmts2030/plan_maestro.html

Instituto Nacional de Estadística y Geografía (2021). *Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas*. Disponible

en: <https://www.inegi.org.mx/app/mapa/denue/default.aspx>

Naciones Unidas (2021). *Agenda 2030 - Cumbre sobre los Sistemas Alimentarios*.

Disponible en: <https://www.un.org/es/food-systems-summit/sdgs>

Organización Mundial del Turismo (2019). *Guía para el Desarrollo del Turismo Gastronómico*.

Disponible en: <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420995>

Pérez, Manuel Isaías (2020). *La Cocina Cotidiana de Quintana Roo*. Chetumal: Plumas Negras Editorial.

Disponible en: <https://qroo.gob.mx/sedetur/la-cocina-cotidiana-de-qroo>.

Secretaría de Turismo de México (2021). Registro Nacional de Turismo.

Secretaría de Turismo de Quintana Roo (2021). *Certificación en Protección y Prevención Sanitaria para Instalaciones Turísticas (CPPSIT)*

