

UNIVERSIDAD PARA LA COOPERACION INTERNACIONAL  
(UCI)



DISEÑO CONCEPTUAL DE UN ESTABLECIMIENTO SOSTENIBLE DE  
ALIMENTOS Y BEBIDAS TÍPICOS DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA.

LUIS ALFONSO HERNÁNDEZ REGNIER

PROYECTO FINAL DE GRADUACION PRESENTADO COMO REQUISITO  
PARCIAL PARA OPTAR POR EL TITULO DE MASTER EN GESTIÓN DE  
TURISMO SOSTENIBLE

San José, Costa Rica  
mayo de 2016

UNIVERSIDAD PARA LA COOPERACION INTERNACIONAL  
(UCI)

Este Proyecto Final de Graduación fue aprobado por la Universidad como  
Requisito parcial para optar al grado de Máster en Gestión de Turismo Sostenible

Ing. Mario A. Socatelli Porras  
PROFESOR TUTOR

Mtro. Fabián Román  
LECTOR No.1

Mtro. Carlos Briceño Fiebig  
LECTOR No.2

Lic. Luis Alfonso Hernández Regnier  
SUSTENTANTE



## ACTA (CHARTER) DEL PROYECTO FINAL DE GRADUACIÓN (PFG)

**Luis Alfonso Hernández Regnier**

**México D.F.**

Información principal y autorización de proyecto	
<b>Fecha:</b> <b>28 de octubre de 2015</b>	<b>Nombre de Proyecto:</b> <b>Diseño conceptual de un establecimiento sostenible de alimentos y bebidas típicos de la gastronomía mexicana.</b>
<b>Áreas de conocimiento:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Criterios Globales de Turismo Sostenible</li> <li>• Marketing experiencial</li> <li>• Diseño de experiencias</li> <li>• Mercadeo aplicado al turismo</li> <li>• Servicio y experiencias</li> <li>• Impactos del turismo en la ecología</li> <li>• Economía social</li> <li>• Patrimonio cultural</li> </ul>	<b>Área de aplicación:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desarrollo de experiencias</li> <li>• Responsabilidad social</li> <li>• Desarrollo de producto turístico</li> <li>• Protección ecológica</li> <li>• Conservación cultural</li> </ul>
<b>Fecha de inicio del proyecto:</b> Octubre 2015	<b>Fecha tentativa de finalización del proyecto:</b> Diciembre 2015
<b>Objetivos del proyecto:</b> <b>Objetivo General:</b> Desarrollar un concepto nuevo e innovador de un establecimiento de alimentos y bebidas típicos de la gastronomía mexicana fundamentado en los criterios globales de turismo sostenible, que ofrezca una nueva experiencia en el servicio de restaurantes en la Ciudad de México. <b>Objetivos específicos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Crear una identidad única para el restaurante que sea congruente con los valores de sostenibilidad de la idea original (razón social, marca, logotipos, slogan, diseño de</li> </ul>	

espacios, diseños gráficos, etc.)

- Crear un menú atractivo para los comensales que incluya platillos típicos mexicanos que utilicen ingredientes utilizados en la gastronomía mexicana prehispánica.
- Desarrollar un plan preliminar de diseño de experiencias que busque reencontrar a los comensales con las raíces prehispánicas del pueblo mexicano y sea concordante con la identidad del restaurante.
- Incorporar la esencia histórica y cultural del pueblo mexicano en los procesos mercadológicos y de diseño de experiencias desarrollados para el restaurante.
- Desarrollar proceso comercial preliminar que priorice la compra a los comerciantes locales en primer lugar y regionales en segundo lugar, basando en los lineamientos del comercio justo, maximizando los beneficios sociales y económicos de la comunidad local y regional.
- Diseñar programas preliminares de sostenibilidad ecológica que sean susceptibles de implementarse en el restaurante con la finalidad de hacer eficiente el uso de recursos y minimizar el máximo la contaminación del agua, aire y tierra, con el fin de reducir la huella ecológica de las operaciones.
- Desarrollar un plan de apoyo a acciones ecológicas que promuevan el cuidado y conservación de la flora y fauna del país, a través de la adopción de áreas verdes para su protección y cuidado, así como, de la participación voluntaria en programas de protección ecológica.
- Desarrollar un plan de apoyo a acciones sociales que promuevan el desarrollo de las poblaciones rurales, en especial de los últimos pueblos de habla prehispánica, a través de movilización de voluntariado y donaciones de capital a organizaciones de la sociedad civil, principalmente en temas de desarrollo educativo, forjando un compromiso por el crecimiento educativo de la nación.
- Crear un plan de línea base que permita el desarrollo óptimo e integral de los procesos de diseño del establecimiento.
- Incorporar sistemas modernos de tecnología al diseño conceptual que puedan colaborar con el ambiente tradicional del establecimiento para brindar un servicio de excelencia.

### **Descripción del Proyecto:**

El proyecto, consiste el diseño de un establecimiento de alimentos y bebidas operado en base a modelos de sostenibilidad turística (socialmente justo, ambientalmente adecuado y económicamente viable), enfocado principalmente en la preparación de platillos típicos mexicanos de raíces prehispánicas preparados con ingrediente endémicos del país, especializado en “enchiladas” y “chilaquiles” platillos con icono de la gastronomía nacional; mezclando los modelos de servicio buffet y servicio a la carta; ofreciendo a los comensales la oportunidad de identificarse con sus orígenes prehispánicos, a través de la interacción lingüística, los sabores en alimentos y bebidas, el arte, las danzas y la música, ofreciendo una experiencia única en la que se convine la viveza y lo tradicional de los ingredientes endémicos del país, con el dinamismo de que ofrece la tecnología y el estilo de vida presente de las personas.

### **Necesidad del proyecto:**

Al paso de los siglos, el pueblo mexicano se ha caracterizado por ser un pueblo mestizo resultante de la mezcla racial principalmente entre los europeos (españoles) e indígenas

“mexicanos”. El tiempo ha permitido que muchos aspectos de las culturas mesoamericanas y aridoamericanas de la región se hayan extinguido, o se estén perdiendo al borde que tener el mismo destino.

Las costumbres y tradiciones, los ritos, el lenguaje, el arte, la música, las danzas y la religión, son algunos de los rasgos de las culturas prehispánicas que permanecen vivas en muy escasas comunidades o pueblos indígenas del país, por lo que se encuentran el día de hoy a punto de desaparecer a causa de la pérdida de identidad y pertenencia de ésta ideología y estilo de vida, por uno más vanguardista y cosmopolita.

No obstante, la comida ha sido prácticamente el único aspecto cultural que, a pesar de haber sufrido cambios por el paso del tiempo, sigue estando presente en el día a día de la vida del mexicano, y que es muestra no solo de la historia prehispánica del pueblo mexicano, sino que además es muestra de su mestizaje cultural, de sus hitos históricos, de sus cambios ideológicos, muestra de su supervivencia, fuerza, vitalidad, energía y vigor, en fin, reflejo de toda su existencia.

Actualmente, muchos de los platillos típicos mexicanos conservan parte de dichas raíces, como el uso de determinados condimentos endémicos del país.

Al haber sido considerada la gastronomía mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO en 2010, creemos fielmente, que ésta parte de la cultura mexicana es un excelente medio para recuperar una parte de las raíces prehispánicas olvidadas por la población mexicana, así como de mostrar la grandeza y esplendor de las antiguas civilizaciones de la región.

#### **Justificación de impacto:**

Rescatando los elementos históricos de la gastronomía mexicana y de las ideologías prehispánicas, se busca:

- Crear un concepto de restaurante que impacte a la sociedad en el respeto de las culturas y tradiciones endémicas.
- Crear una experiencia que recupere en los comensales parte del orgullo nacional y el orgullo por las raíces de todos los mexicanos.
- Crear experiencias que fomenten el respeto por las comunidades indígenas del país, así como su cultura, valores, tradiciones, costumbres, ideologías, etc.

Implementando los principios de los criterios globales de turismo sostenible, se pretende:

- Predicar con el ejemplo al exhortar a los comensales a respetar y cuidar el medio ambiente, flora y fauna nacional.
- Contribuir al desarrollo de los pequeños comercios de venta de productos artesanales y al fomento de las prácticas de comercio justo.
- Contribuir al crecimiento de las mipymes locales y nacionales fomentando la compra y utilización de productos 100% mexicanos.
- Colaborar en la protección del medio ambiente y ecosistemas nacionales mostrando a los clientes la importancia de cuidar el medio ambiente y con la protección de zonas naturales y fauna autóctona.
- Colaborar con el desarrollo de las poblaciones rurales e indígenas del país con el apoyo a asociaciones que trabajen cercanamente con dichas poblaciones en pro de un beneficio comunal.



**Restricciones:**

- Zona de ubicación del restaurante
- Concepto del establecimiento
- Ingredientes utilizables en la cocina
- Leyes y normas actuales aplicables para establecimientos de venta de alimentos y bebidas preparadas.

**Entregables:**

- Diseño de identidad empresarial (razón social, marca, logotipos, slogan, diseño de espacios, diseños gráficos, etc.)
- Menú
- Plan de diseño de experiencias
- Proceso comercial preliminar
- Programas preliminares de sostenibilidad ecológica.
- Plan de apoyo a acciones sociales
- Plan de apoyo a acciones ecológicas
- Plan de línea base
- Informe
- Proyecto terminado.

**Identificación de grupos de interés:**

<b>Internos</b>	<b>Externos</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Socios fundadores</li><li>• Inversionistas</li><li>• Gerente de proyecto</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Diseñadores</li><li>• Consultores</li><li>• Clientes potenciales</li><li>• Dependencias de gobierno</li><li>• Comunidades rurales indígenas</li><li>• Zonas naturales</li></ul>
Aprobado por Tutor: Ing. Mario A. Socatelli P.	Firma Tutor: 
Estudiante: Luis Alfonso Hernández Regnier	Firma: 

## DEDICATORIAS

### VINIMOS A SOÑAR (Netzahualcóyotl)

*“Así lo dejó dicho Tochiuhcizin,  
Así lo dejó dicho Coyolchiuhqui:  
De pronto salimos del sueño,  
sólo vinimos a soñar,  
no es cierto, no es cierto,  
que vinimos a vivir sobre la tierra.  
Como yerba en primavera  
es nuestro ser.  
Nuestro corazón hace nacer, germinan  
flores de nuestra carne.  
Algunas abren sus corolas,  
luego se secan.  
Así lo dejó dicho Coyolchiuhqui.”<sup>1</sup>  
(**Cantares Mexicanos**)*

Dedico este proyecto a mis padres, **Sonia Regnier** y **José Luis Hernández**, por haber creído, confiado y respetado mis deseos y decisiones, por haber depositados sus sueños y esperanzas en mi porvenir y haberme guiado hasta este punto de mi vida; enseñándome el valor del trabajo, el esfuerzo, la confianza y la perseverancia. Porque sin su apoyo, confianza y respaldo, no habría podido llegar a culminar mi educación superior. Gracias por el amor y confianza que me han brindado. Los amo.

A mi hermana **Hortensia**, por haberme inspirado con tu ejemplo e iniciativa a continuar mi preparación académica. Aunque no siempre coincidamos en las cosas, sé que siempre estarás apoyándome, respaldándome y cuidándome, como yo lo haré contigo. Te amo hermana.

---

<sup>1</sup> Robles, L. (Ed.) (1992) Filosofía iberoamericana en la época del Encuentro. Madrid, España: Editorial Trotta. Pág. 93. Consultado el 14 de marzo de 2016, de <https://books.google.com.mx/books?id=kTsIWYaNA-4C&pg=PA1&dq=filosofia%20iberoamericana%20en%20el%20epoca%20del%20encuentro&hl=es&pg=PA93#v=snippet&q=so%C3%B1ar&f=false>

A mis abuelos, **Rubén A. Regnier, María de la Fe Petatán, J.L. Eduardo Hernández y Demetria Gutiérrez**, por ser un ejemplo de vida, y el sostén de mi familia. Por haberme cuidado y criado desde mi infancia, por enseñarme y corregirme; y estar conmigo compartiendo los momentos más importantes de mi vida.

A mis **tíos y tías, primos y primas**, por haber creído y confiado en mí; por alentarme a siempre seguir adelante y superarme cada día más. Sepan que todos son sumamente importantes en mi vida, pero sería casi imposible nombrarlos a todos en este espacio.

A mi tío **Rubén Regnier (+)** por enseñarme con su ejemplo el valor de la humildad, la amistad, la gratitud y la sencillez. Por enseñarme a nunca rendirse, a luchar con la frente en alto hasta el final y nunca perder la esperanza y el buen ánimo. Tío, se que donde sea que estés, nos cuidas a todos. Gracias por haber sido el gran hombre y ser humano que fuiste.

A mis queridos amigos, **Gaby, Fede, Ana, Cecy, Maru, Atens, Yaya, Rouss y Zayra**, por habernos compartido mutuamente un poco de nuestras vidas, por alegrar mis días escolares con sus risas, y compartir momentos inolvidables. Aunque no nos veamos tan seguido como quisiéramos, se que comparte con alegría mis logros, como yo celebro los suyos. Los quiero a todos.

A mis compañeros de la MGTS. **Mabel, Kathya, Claudia, Alejo y Carlos**, por haber compartido sus experiencias en nuestro amado y venturoso sector turístico. A **Raúl** en especial por permitirme trabajar con él en casi todas las asignaturas de ésta Maestría. Compañeros, aun cuando sea complicado encontrarnos, recuerden que en México tienen un colega en quien confiar.

A la Bandianui; **Xenia, Iveth, Elizabeth y Arturo**, por alentarme a continuar en este proceso y estar siempre al pendiente de mi progreso en el mismo. Gracias chicos por alivianar el tiempo en el que estuvimos juntos y hacerlo más llevadero; eso indudablemente me ayudo a seguir estudiando, sin si carisma, compañerismo y amistad en el trabajo, hubieran sido más pesadas mis noches de estudio.



A mi 2da y 3ra hermana, **Monty y Tann**. Gracias hermanas por acogerme en su familia y darme su confianza y apoyo siempre. Sus papás y ustedes dos se han convertido una segunda familia, en la que me siento respaldado. Gracias por los grandes momentos que hemos pasado junto.

A **Monty**, hermana, ésta dedicatoria va en especial para ti, por haberme dado la inspiración para desarrollar este proyecto; verás que más pronto de lo que imaginamos podremos compartir la satisfacción de darle vida. También Gracias por compartir conmigo más de la mitad de tu vida, y por los millones de momentos y recuerdos que ahora son parte de nosotros.

Y no menos importante, le dedico este PFG a mi amore **Verónica Ivette**, por haber estado conmigo incondicionalmente durante todo el tiempo que duró la Maestría, por comprenderme en momentos de estrés, por celebrarme en momentos de felicidad, por esperarme, por acompañarme, por desvelarte conmigo; por no permitirme que me rindiera, por darme fuerzas y por inspirarme a continuar y terminar. Gracias por todo corazón, tu amor y comprensión fueron el combustible que me permitió seguir avanzando. Gracias por el tiempo y los momentos que hemos compartido; estoy seguro que serán muchos, muchos años más a tu lado. Te amo.

*“Se alcanza el éxito convirtiendo  
cada paso en una meta y  
cada meta en un paso.”<sup>2</sup>*

**C.C. Cortéz**

---

<sup>2</sup> Desarrollo personal (s.f.) Frases de alcanzar metas. Consultado el 14 de marzo de 2016, de Desarrollo personal: <http://www.sebascelis.com/frases/categorias/alcanzar-metas/>

## AGRADECIMIENTOS

*“No hay distancia  
que no se pueda recorrer  
ni meta que no se pueda alcanzar.”<sup>3</sup>*

**Napoleón Bonaparte.**

A la **Vida**, por acercarme a una forma diferente de ver la realidad, la sostenibilidad, y permitirme comprender la importancia de cuidar nuestros ecosistemas, nuestra flora y fauna, y nuestro medio ambiente; de apoyar a nuestra gente, siendo un apoyo para su crecimiento y desarrollo, en especial de las comunidades menos favorecidas; de recuperar y enaltecer nuestras raíces, nuestra historia y nuestra cultura y de sentirnos orgullosos de ella.

A la **U.C.I.** por abrirme las puertas de su campus (figurativamente) y permitirme conocer personas valiosas, profesores y compañeros, que con sus experiencias y ejemplos, me ayudaron a enriquecer mi perspectiva y ampliar mi campo visual. Por brindarme permitirme conocer a más personas y pensamientos por medio de lecturas del programa y apoyar el proceso de enseñanza.

Al profesor **Mario Socatelli**, por ser mi tutor durante el proceso de elaboración de éste PFG, y brindarme su tiempo, dedicación, esfuerzo y guía para desarrollar mi idea de proyecto. También, por haberme tenido la paciencia de esperar mis escasos pero sustanciosos avances. Gracias por sus consejos, correcciones y críticas, todas muy atinadas.

A los profesores **Fabián Román** y **Carlos Briceño**, por tomar un espacio en sus agendas para leer mi proyecto y compartir sus experiencias y perspectivas profesionales para mejorarlo. Profesores, gracias también por los conocimientos que dan a la comunidad estudiantil de la U.C.I. que son sumamente valiosos para el desarrollo de todos los estudiantes.

---

<sup>3</sup> Desarrollo personal (s.f.) Frases de alcanzar metas. Consultado el 14 de marzo de 2016, de Desarrollo personal: <http://www.sebascelis.com/frases/categorias/alcanzar-metas/page/2/>

## ÍNDICE

<b>ACTA (CHARTER) DEL PROYECTO .....</b>	<b>III</b>
<b>DEDICATORIAS.....</b>	<b>VII</b>
<b>AGRADECIMIENTOS.....</b>	<b>X</b>
<b>ÍNDICE.....</b>	<b>XI</b>
<b>ÍNDICE ILUSTRACIONES.....</b>	<b>XIV</b>
<b>RESUMEN EJECUTIVO .....</b>	<b>1</b>
<b>1. INTRODUCCIÓN .....</b>	<b>3</b>
1.1. ANTECEDENTES.....	3
1.2. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO .....	7
1.3. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO .....	8
1.4. RESTRICCIONES .....	11
1.5. OBJETIVOS DEL PROYECTO .....	12
1.5.1. OBJETIVO GENERAL .....	12
1.5.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	12
1.6. IMPACTO .....	13
<b>2. MARCO METODOLÓGICO.....</b>	<b>15</b>
2.1. MÉTODO, TÉCNICAS Y FUENTES DE INVESTIGACIÓN .....	15
<b>3. DESARROLLO .....</b>	<b>17</b>
3.1. IDENTIDAD EMPRESARIAL .....	17

3.1.1. ANTECEDENTES DE LA ORGANIZACIÓN .....	17
3.1.2. CONCEPTO .....	18
3.1.3. DISEÑO DE MARCA .....	19
3.1.4. DISEÑO DE SLOGAN .....	20
3.1.5. LOGOTIPO.....	20
3.1.6. MISIÓN.....	21
3.1.7. VISIÓN .....	21
3.1.8. OBJETIVOS.....	22
3.2. DESARROLLO DEL PRODUCTO .....	23
3.2.1. DISEÑO DEL MENÚ.....	23
3.2.1.1. MENÚ DE ALIMENTOS.....	27
3.2.1.2. MENÚ DE BEBIDAS.....	31
3.2.2. DISEÑO EXPERIENCIAL .....	32
3.2.2.1. INCORPORACIÓN DE VALORES PREHISPÁNICOS .....	33
3.2.2.2. INCORPORACIÓN DE VALORES ARTÍSTICOS .....	34
3.2.2.3. INCORPORACIÓN DE VALORES ECOLÓGICOS.....	36
3.2.2.4. EXPERIENCIA DE LOS COMENSALES .....	40
3.3. PROGRAMAS DE SOSTENIBILIDAD EMPRESARIAL .....	42
3.3.1. PLAN DE SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL .....	43
3.3.1.1. ANTECEDENTES.....	43
3.3.1.2. CONSIDERACIONES.....	46
3.3.1.3. PLAN DE SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL.....	48
3.3.2. PLAN DE APOYO AL DESARROLLO SOCIAL Y COMUNITARIO ....	52
3.3.2.1. ANTECEDENTES.....	52

3.3.2.2. CONSIDERACIONES.....	54
3.3.2.3. PLAN DE APOYO AL DESARROLLO SOCIAL Y CULTURAL .	57
3.4. DISEÑO DEL ESTABLECIMIENTO.....	60
3.4.1. DISEÑO CONCEPTUAL DE LA DECORACIÓN .....	60
3.4.1.1. ELEMENTOS PREHISPÁNICOS A DESTACAR.....	61
3.4.1.2. INTEGRACIÓN DE ELEMENTOS ECOLÓGICOS .....	66
3.4.1.3. MOBILIARIO.....	68
3.4.1.4. INTEGRACIÓN DE ELEMENTOS TECNOLÓGICOS.....	70
<b>CONCLUSIONES .....</b>	<b>74</b>
<b>REFERENCIAS .....</b>	<b>76</b>

## ÍNDICE ILUSTRACIONES

<b>Imagen 1.</b> Logotipo Ixi'im.....	20
<b>Imagen 2.</b> Muestra de letreros de valores ecológicos integrados al producto .....	39
<b>Imagen 3.</b> Pirámides más importantes de México .....	62
<b>Imagen 4.</b> Representaciones de la Serpiente Emplumada .....	63
<b>Imagen 5.</b> Águila real y representación de guerrero águila azteca.....	64
<b>Imagen 6.</b> Jaguar y representación de guerrero jaguar azteca .....	64
<b>Imagen 7.</b> Representación del maíz en la cultura prehispánica .....	65
<b>Imagen 8.</b> Imagen de flores de origen mexicano .....	67
<b>Imagen 9.</b> Representación de huerto urbano.....	68
<b>Imagen 10.</b> Modelo de mesas para restaurante Ixi'im.....	69
<b>Imagen 11.</b> Modelo de sillas para restaurante Ixi'im .....	70
<b>Imagen 12.</b> Muestra de aplicación de página web .....	72
<b>Imagen 13.</b> Muestra de aplicación de menú digital interactivo .....	72
<b>Imagen 14.</b> Representación de pago móvil.....	73

## RESUMEN EJECUTIVO

Durante los últimos años, la sostenibilidad se ha vuelto un tema de conversación cada vez más frecuente entre los hombres y mujeres de negocios y emprendedores.

Con las altas tasas de deterioro de los ecosistemas, de reducción de los recursos naturales y las crecientes tasas de pobreza en las poblaciones mundiales, la creación de negocios con miras a la sostenibilidad se ha vuelto a cada momento más indispensable para la supervivencia de las especies de flora y fauna del mundo.

Las grandes ciudades del mundo, presentan en manera general los mayores porcentajes de contaminación del mundo, debido a las grandes concentraciones de población que habitan en ellas, al ser los centros económicos más importantes de cada país.

La ciudad de México, es una de las ciudades con mayor número de habitantes del mundo, por lo que es también una de las más contaminadas.

Además se ha identificado en ella una importante falta de conocimiento en la población sobre la sostenibilidad y los beneficios que ésta lleva a cada región donde se desarrollan proyectos sostenibles.

Tomando en cuenta que México es uno de los 10 países con mayor número de turismo receptivo del mundo, y que la Ciudad de México es la ciudad que recibe la mayor cantidad de turistas en el país, se decidió desarrollar el diseño conceptual de un establecimiento de alimentos y bebidas que aprovechando la riqueza cultural del país, acercará a la población a estrechar sus vínculos culturales con las raíces prehispánicas de los mismos, al mismo tiempo de enseñarles los beneficios que acarrea la implementación de negocios basados en los principios de sostenibilidad ambiental, social y cultural.

En el presente escrito, se desarrolla el diseño conceptual del restaurante descrito en el párrafo anterior.

En este se especifican la misión, visión y valores del restaurante, los cuales están íntimamente relacionados con los ideales de la sostenibilidad. Así mismo se presentan los objetivos que se persiguen al crear una empresa turística de éste tipo con las características antes mencionadas, y la forma de llevarlos a cabo a través de la implementación de planes de sostenibilidad con los que la empresa predicará con el ejemplo al demostrar la viabilidad económica de un restaurante sostenible en una de las ciudades más grandes del mundo.

Al ser un establecimiento turístico, la experiencia que se llevan los comensales es una parte importante que genera lealtad en los mismos, por lo que en éste documento también se describe el tipo de experiencia que se busca que tengan los comensales al elegir éste restaurante, lo que se pretende que lleguen a aplicar de tal forma que cada uno participe independientemente en la creación de una sociedad y una ciudad más responsable y sostenible.

Finalmente, se da una pequeña muestra de los elementos decorativos que ayudarán a la administración del restaurante a brindar la experiencia buscada, englobada en un solo concepto único y especial.



*“Porque es nuestro existir, porque es nuestro vivir,  
porque él camina, porque él se mueve, porque él se  
alegra, porque él ríe, porque él vive: el alimento.”<sup>4</sup>*

***Huehuetlatolli*<sup>5</sup>** (dicho antiguo)

## 1. INTRODUCCIÓN

### 1.1. ANTECEDENTES

Desde el establecimiento de México como país independiente, la nación mexicana se ha caracterizado por ser un pueblo mestizo resultante de la mezcla racial entre los europeos (españoles) e indígenas “mexicanos” principalmente. Sin embargo, antes de la llegada de los conquistadores españoles, el pueblo mexicano era ya un mosaico étnico, formado de la combinación de las diferentes civilizaciones que se desarrollaron en el territorio conocido como Mesoamérica desde aproximadamente hace 10,000 años.

Gracias a esta mezcla multiétnica, multirracial y multicultural en la que vivimos actualmente y que sigue viva aún en nuestros días, es que resulta cada vez más complicado hablar de la historia y la cultura del pueblo mexicano.

La gastronomía tradicional mexicana por su lado, forma parte esencial de la identidad de la población del país y representa en sí misma un sistema cultural sumamente complejo y vivo, por lo que hablar sobre ella resulta igualmente complicado; más aún si ésta ha sido resultado de un amplio proceso de mestizaje

---

<sup>4</sup> CONACULTA Coordinación de Patrimonio Cultural, Desarrollo y Turismo (2004) Pueblo de Maíz, la cocina ancestral de México. México D.F., México: CONACULTA. Pág. 31

<sup>5</sup> Los **huehuetlatolli** o **huehuetlahtolli** (significa en náhuatl: *Los dichos de los antiguos*) consistían en extensos libros, que en forma de relato, describían las normas de conducta, la visión moral, las celebraciones y las creencias del pueblo de los Nahuas. El objetivo era el de introducir a los jóvenes a la religión y a las costumbres del pueblo Nahuas. <https://es.wikipedia.org/wiki/Huehuetlatolli>.

entre la creación original de raíces locales y contribuciones de prácticamente todo el mundo: españolas, francesas, italianas, inglesas, alemanas, africanas, libanesas, y hasta chinas. No obstante, más allá de descomponer la cultura gastronómica local, todas las aportaciones que se han hecho, han cohesionado exitosamente, permitiendo enriquecerla ya sea en técnicas, en texturas o incluso en sabores que no se encontraban en la tradición de las culturas mexicanas prehispánicas.

La historia de la gastronomía mexicana, se remonta aproximadamente 10,000 años, a la época en la que históricamente se estima fue domesticado el maíz; grano que junto con el frijol, el chile y el jitomate, formaba parte medular en la cocina de las civilizaciones mesoamericanas y mismo que hasta el día de hoy es ingrediente principal de la gran mayoría de los platillos típicos de la cocina mexicana tradicional como las tortillas, los tamales y bebidas como el atole.

Para dichas civilizaciones, los alimentos no formaban únicamente parte de su dieta alimentaria, sino que eran parte de toda la cultura, ya que se encontraban referidos en gran cantidad de leyendas, mitos, rituales, artes e incluso de sus escrituras sagradas donde explicaban como el hombre fue moldeado a partir de granos de maíz.

Así mismo, estas civilizaciones, honraban la tierra, los seres vivos y la naturaleza en general que les proveía el sustento alimenticio; por lo que respetaban religiosamente el equilibrio ecológico del cual ellos formaban parte.

La llegada de los españoles buscando una nueva ruta hacia la India, cambio drásticamente el estilo de vida de los indígenas quienes se convirtieron en víctimas de la intolerancia española a lo desconocido y diferente, y de la discriminación resultado del sentimiento de superioridad de los mismos. No obstante, no sería posible comparar las culturas prehispánicas con las modernas sin tomar en cuenta todos los procesos y acontecimientos históricos que el pueblo mexicano ha afrontado.

Durante las primeras décadas de la época colonial, algunos años después del llamado Descubrimiento de América, los indígenas mexicanos erróneamente

llamados “indios” al haber confundido el territorio americano con las Indias (Asia) fueron considerados seres inferiores a los españoles, incluso al nivel de creerlos objetos o seres sin alma.

Al conocer los españoles las grandes riquezas que se encontraban en el territorio, el gobierno de aquel país se propuso hacerse de ellas, sometió a la población nativa extirpando todo rastro de religión pagana, como la calificaron, con la justificación de crearla una sociedad de salvajes, colocándose ellos mismos en la punta de la pirámide social, económica y política del nuevo territorio al que llamaron La Nueva España, derrocando de esta manera a la nobleza prehispánica, su sociedad y sus instituciones.

Con la destrucción de los templos, figuras religiosas, la prohibición de cultos y rituales de las civilizaciones prehispánicas, los conquistadores impusieron su religión católica, ideologías, cultos y rituales (misas, festividades, sacramentos, etc.) e implementaron su forma de gobierno, sus políticas, su sistema económico y sus normas y leyes; colocando a la nobleza al servicio de los conquistadores.

Al ser el grupo más cercano a los nuevos gobernantes, la nobleza indígena fue el grupo más aceptado por los españoles, al que más se le permitió aceptar la cultura española y por ende, el que fungió como vehículo de conservación de algunos elementos culturales como tradiciones y artesanías.

Los grupos indígenas tratados con mayor severidad, fueron los más reacios a cambiar su cultura, tradiciones, deidades e ideologías, llegando al punto de enterrar sus figuras religiosas o esconderlos detrás de las nuevas imágenes con el fin de protegerlos de ser destruidos, e incluso hasta rezarle a sus deidades cuando los sacerdotes católicos no los veían o entendían.

El momento en el que los altos niveles sociales de la civilización indígena fueron adoptando la nueva religión como propia, fue justo el momento en el que se sentaron las bases para una más completa cristianización y la desaparición gradual de las ideologías nativas.

La colonia dejó grandes heridas en la población nativa, al privarles de derechos territoriales, culturales, políticos y religiosos; y la imposición de nuevos órdenes

sociales, políticos y económicos, en el que al “indio” lo colocaron en el último estrato social, deteniendo el avance de las civilizaciones mesoamericanas.

Durante este periodo, la gastronomía se reservó únicamente para los conventos, donde se mantuvieron vivas las recetas y técnicas prehispánicas gracias a la tradición oral transmitida por las mujeres indígenas que trabajaban como amas de llaves y personal de cuidado en dichos lugares.

Así mismo, fue en los conventos donde la cocina tradicional actual de México amplió su repertorio de recetas, con la invención de nuevas creaciones que conjuntaban los ingredientes tanto del Nuevo, como del Viejo Mundo, así como, con recetas europeas adaptadas a las nuevas condiciones de vida en América, la tropicalización de recetas Españolas para hacerlas del gusto de los indígenas y la tropicalización de recetas prehispánicas para hacerlas del gusto de los Europeos.

Aún cuando, durante aproximadamente tres siglos desde el inicio de la época colonial hasta la declaración de Independencia de México (1521 – 1821) el repertorio de recetas se vio acrecentado de manera importante; la gastronomía tradicional del México actual no sólo es reflejo de éste acontecimiento, sino que además refleja una gran cantidad de acontecimientos históricos, políticos y sociales que se han presentado en el territorio hasta nuestros días.

Desde hace apenas 5 años (noviembre 2010) la gastronomía mexicana fue declarada por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, gracias a una excepcional amalgama de sabores, ingredientes, técnicas, valores culturales, tradiciones e historia que junto con las actividades que derivan y se integran en el arte de la gastronomía como la agricultura, la ganadería, la pesca, la horticultura, etc.; han creado una mezcla única de vanguardia, originalidad y continuidad milenaria.

Sin duda, el objetivo de incluir la cocina mexicana en dicho listado, no es únicamente el de conservarla como mero recetario de platillos, sino que como menciona el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (CONACULTA, Coordinación de Patrimonio Cultural, Desarrollo y Turismo, 2004) “El gran reto

consiste en conservar la megadiversidad natural y cultural como marco de las costumbres alimentarias y sus manifestaciones culturales asociadas, base autóctona del desarrollo sustentable en el que se imbrican la tradición, la historia y el futuro...”(p.17)

No obstante, como mencionaba anteriormente, la cocina tradicional mexicana es un sistema cultural sumamente complejo y vivo, resultado de los múltiples procesos históricos, sociales y políticos que han marcado la vida del país y de su población.

Es por ello, que a pesar de la gran variedad de platillos regionales con los que cuenta la cocina tradicional mexicana exquisitos en gusto, color y olor, que han ido pasando de generación en generación y que llenan de orgullo las tradiciones milenarias de los antiguos pobladores de la región, se puede decir que la gastronomía mexicana hasta el día de hoy se encuentra inacabada, ya que sigue siendo mezclada con novedades e innovaciones en materia culinaria; pero siempre teniendo como esencia y base las recetas originales de las culturas prehispánicas, que la han convertido en un patrimonio vital.

## **1.2. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO**

El presente proyecto, consiste en el diseño conceptual de un establecimiento de alimentos y bebidas operado basado en los principios de sostenibilidad turística, siendo socialmente justo, ambientalmente adecuado y económicamente viable; orientado a la preparación de platillos típicos de la cocina tradicional mexicana cocinados a partir de ingredientes autóctonos de la región que haya sido utilizados tradicionalmente en el arte culinario por las civilizaciones prehispánicas establecidas en el actual territorio mexicano y enfocados principalmente en la utilización del maíz y el chile como elementos clave, que fueron ingredientes fundamentales y medulares de la tradición culinaria de las antiguas civilizaciones mesoamericanas. Brindando así mismo, la posibilidad de maridar dichos alimentos

con bebidas mexicanas desde las más tradicionales, hasta los productos contemporáneos de producción nacional con ingredientes regionales, como lo son vinos, tequilas, mezcales, cervezas artesanales mexicanas, aguas frescas (refrescos naturales) y bebidas regionales de diversos estados de la república.

Y ofreciéndolos dentro de un novedoso modelo de servicio con el uso y apoyo de sistemas tecnológicos modernos, de tal forma que sea posible ofrecer a los comensales una experiencia única que combine el dinamismo tecnológico, los modernos estilos de vida, el cuidado de los ecosistemas, el respeto a la diversidad social y la viveza y tradición de las antiguas civilizaciones, a través de la interacción con diferentes estilos de arte prehispánico (pintura, danza y música), las diversas lenguas nativas de la región y los sabores de los alimentos y bebidas.

### **1.3. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO**

En los últimos años el tema del desarrollo sostenible ha estado llamando la atención de gran cantidad de país, así como de sus habitantes, en busca de derrocar un modelo de desarrollo económico arcaico basado en la explotación desmedida de todo tipo recursos tanto naturales, como económicos y humanos.

La industria turista consciente de sus necesidades, empezó a adoptar los ideales del desarrollo sostenible como propios, con el propósito de proteger los recursos turísticos necesarios para el óptimo desarrollo del sector; bosque, selvas, mares, ríos, lagunas, comunidades rurales e indígenas, tradiciones, costumbres e historia, por mencionar algunos recursos.

México es considerado un destino turístico megadiverso y cuna de varias civilizaciones antiguas, no obstante, el desarrollo sostenible no ha tenido el impulso y crecimiento que se hubiera esperado, ni siquiera en el sector turístico.

Aún cuando existiendo proyectos de turismo sostenible en México, estos son escasos, principalmente de capital privado y se encuentran implementados fuera de las zonas urbanas del país.

Habiendo detectado esta realidad, el presente proyecto, se conceptualizó para ubicarse en la Ciudad de México, principal centro urbano de la república, y las razones son diversas: 1) es la zona urbana más poblada del país, conformando un mercado potencial de enormes posibilidades, 2) es una de las ciudades con mayores índices de contaminación en el mundo, lo cual plantea la oportunidad de propiciar la educación ambiental y ecológica como un elemento de innovación, 3) la zona es el principal origen de turismo nacional del país, lo que fuera de representar un riesgo potencial, se puede utilizar como una oportunidad de generar un significativo efecto replicador, 4) ésta ciudad representa un ejemplo de desarrollo económico y social para las pequeñas poblaciones emergente y 5) la pobreza cultural que se empieza a vivir a través del sentimiento de falta de pertenencia y de identidad cultural resultado de los efectos de la globalización.

Una de las filosofías a poner en práctica con la operación de este establecimiento, son los ideales perseguidos por el desarrollo sostenible, por lo que el propósito de implementar los Criterios Globales de Turismo Sostenible en las operaciones diarias del establecimiento no responde únicamente a creer en los beneficios de las mismas, sino a predicar con el ejemplo, demostrando la efectividad en la ejecución de los Criterios.

Una de las principales preocupaciones actuales del mundo, es sin lugar a dudas el daño causado a los recursos naturales mundiales a causa del desarrollo industrial que actualmente seguimos viviendo. Evidentemente, siendo un proyecto de turismo sostenible, el establecimiento propuesto debe desde su lugar y con los recursos disponibles, ocuparse de contribuir con la protección de la naturaleza y los recursos naturales del país, los cuales además de sustentar la vida, son los principales proveedores de los insumos del establecimiento, y sin los cuales, la totalidad de las industrias colapsarían. En este caso, la contribución se daría con la ayuda de la modernidad, es decir, con tecnologías de punta; y además,

promoviendo entre la comunidad restaurantera y los comensales; y contribuyendo físicamente con acciones ecológicas como el reciclaje, la reforestación, la adopción de áreas verdes urbanas, etc.

La labor social, es igualmente importante en el desarrollo sostenible. La desigualdad, la discriminación, la denigración, la falta de educación, la pobreza, ente otros, son problemas sociales que deben ser considerados y atendidos tanto por los gobiernos como por la sociedad. Todos esos problemas, son situaciones de la realidad cotidiana de las comunidades rurales e indígenas de la república mexicana. En el entendido de ser un país multicultural y multiétnico, el respeto y admiración por las comunidades, a sus tradiciones, costumbres, rituales, etc. debería formar parte de la cotidianeidad de la población. Si bien el proyecto no contempla la interacción cercana a las comunidades rurales e indígenas, la contribución a ellas se puede realizar igualmente, a través de aportaciones a causas sociales, como la educación; con la movilización de voluntariado con organizaciones allegadas a las comunidades; e incluso con tratos comerciales justos donde se pague el precio justo de los productos de los comerciantes regionales.

No obstante la importancia de los puntos anteriores, el fundamento principal para desarrollar el presente proyecto, es la recuperación de la identidad cultural de la población, a través del rescate de los valores culturales olvidados de las antiguas civilizaciones mesoamericanas por efecto de los procesos históricos, políticos y sociales que han afectado a la nación mexicana como la conquista española y la globalización; y el realce de los recursos culturales prehispánicos que perduraron y siguen vivos hasta nuestros días.

Al ser uno de los escasos recursos culturales heredados que sigue vivo y vigente, que reúne en sí misma una gran cantidad de expresiones culturales de la historia de México y que ha sido factor importante en el desarrollo regional, la cocina tradicional mexicana, es el vehículo ideal para llevar a cabo el ideal propuesto, mostrando a través tanto de su originalidad, perennidad, autenticidad y diversidad, como de sus ingredientes, sabores, colores y texturas la grandeza de las antiguas



civilizaciones mesoamericanas, sin dejar de lado, evidentemente, nuestra realidad presente y los procesos históricos que nos marcado con el paso del tiempo.

Incluir visualmente simbolismos, imágenes y otros elementos gráficos de las antiguas civilizaciones, englobará y cohesionará todos los elementos presentes dando un significado completo y holístico al concepto buscado para el establecimiento sostenible.

#### **1.4.RESTRICCIONES**

Sin duda alguna, el desarrollo del presente proyecto, cuenta con algunas restricciones para su elaboración, debido a las necesidades y objetivos que éste debe cubrir por su peculiar origen conceptual.

- El concepto del establecimiento es la principal restricción de este proyecto debido a que la definición de éste, se limita el menú y productos a ofrecer, se limita la zona geográfica para el establecimiento del local, y se minimizan las opciones decorativas del mismo; sin embargo estas restricciones son justamente lo que hace de este proyecto único entre los conceptos de restaurantes tradicionales y/o ya utilizados.
- La zona de ubicación del restaurante, es una de las restricciones de importante consideración. Como punto inicial, el establecimiento está pensado en establecerse en la Ciudad de México al ser ésta la ciudad más grande del país con el mayor número de habitantes y con el mayor flujo de turistas nacionales e internacional. Así mismo, debido al concepto del restaurante, éste está ideado para establecerse en una zona donde converjan principalmente personas de clase media-alta y alta, de tal forma que se pueda alcanzar el impuso inicial esperado.
- Los menús a ofertar, son también restrictivos, ya que estos deben concordar con el concepto del establecimiento, por lo que se restringe

ampliamente el tipo de ingredientes utilizables dentro de la cocina; al mismo tiempo de restringir la cantidad de productos que se pueden ofrecer en el menú de bebidas, al limitarlos a su origen regional.

## **1.5. OBJETIVOS DEL PROYECTO**

### **1.5.1. OBJETIVO GENERAL**

Desarrollar un concepto nuevo e innovador de un establecimiento de alimentos y bebidas típicos de la gastronomía mexicana fundamentado en los criterios globales de turismo sostenible, que ofrezca una nueva experiencia en el servicio de restaurantes en la Ciudad de México.

### **1.5.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.**

- Crear una identidad para el restaurante que plantee la naturaleza de su propuesta gastronómica y trasfondo cultural, siendo congruente con los valores de sostenibilidad de la idea original (marca, logotipos, slogan, diseño de espacios, diseños gráficos, etc.)
- Crear un menú atractivo para los comensales que incluya platillos típicos mexicanos que utilicen ingredientes utilizados en la gastronomía mexicana prehispánica.
- Desarrollar un plan preliminar de diseño de experiencias que busque reencontrar a los comensales con las raíces prehispánicas del pueblo mexicano y sea concordante con la identidad del restaurante.

- Incorporar la esencia histórica y cultural del pueblo mexicano en el proceso de diseño de experiencias desarrollados para el restaurante.
- Desarrollar un plan comercial preliminar, basando en los lineamientos del comercio justo, donde se maximicen los beneficios sociales y económicos de las pequeñas comunidades.
- Desarrollar planes preliminares de sostenibilidad ecológica que minimicen los impactos negativos al medio ambiente, con el fin de reducir la huella ecológica de las operaciones.
- Desarrollar un plan de apoyo a acciones en pro del medio ambiente y del desarrollo social de poblaciones rurales.
- Incorporar la modernidad tecnológica necesaria al diseño del restaurante, que permita brindar un servicio de excelencia y vanguardia.

## **1.6. IMPACTO**

Con el rescate los elementos históricos de la gastronomía mexicana y de las ideologías prehispánicas y su adaptación e implementación en el concepto del establecimiento de alimentos y bebidas antes descrito, se busca:

- Crear un concepto de restaurante que impacte a la sociedad en el respeto de las culturas y tradiciones endémicas de la república mexicana.
- Crear una experiencia que implante en los comensales el orgullo nacional y el orgullo por las raíces de todos los mexicanos.
- Crear experiencias que fomenten el respeto por las comunidades indígenas del país, así como su cultura, valores, tradiciones, costumbres, ideologías, etc.

- Contribuir al orgullo por los productos mexicanos y su preferencia en su comercialización y consumo entre la población mexicana.

Adoptando e implementando en la filosofía del establecimiento los principios de los criterios globales de turismo sostenible, se pretende:

- Predicar con el ejemplo al exhortar a los comensales a respetar y cuidar el medio ambiente, flora y fauna nacional.
- Contribuir al desarrollo de los pequeños comercios de venta de productos artesanales y al fomento de las prácticas de comercio justo.
- Contribuir al crecimiento de las MiPymes locales y nacionales fomentando la compra y utilización de productos 100% mexicanos.
- Colaborar en la protección del medio ambiente y ecosistemas nacionales mostrando a los clientes la importancia de cuidar el medio ambiente y con la protección de zonas naturales y fauna autóctona.
- Colaborar con el desarrollo de las poblaciones rurales e indígenas del país con el apoyo a asociaciones que trabajen cercanamente con dichas poblaciones en pro de un beneficio comunal.

## **2. MARCO METODOLÓGICO**

### **2.1. MÉTODO, TÉCNICAS Y FUENTES DE INVESTIGACIÓN**

Para la realización del proyecto presentado a continuación, fue indispensable la elaboración de una exhaustiva investigación realizada con el apoyo de material bibliográfico que permitiera dar fundamento y sustento a la propuesta comercial descrita a lo largo del presente documento.

Para que dicha investigación bibliográfica ofreciera bases concretas que soportaran las ideas del proyecto, se realizó una revisión selectiva de diversos documentos de referencia, tales como libros, revistas y publicaciones periódicas, tanto físicos, como electrónicos; páginas web de reputación confiable, documentos y artículos electrónicos de instituciones respetables, páginas web de referencia, blogs, videos, radioprogramas, bases de datos, entre otros, todos especializados en la industria del turismo, en las artes gastronómicas, en las culturas prehispánicas, la sostenibilidad, la ecología, las sociedades indígenas; o en la relación entre 2 o más de dichos temas.

A pesar de la importancia que tuvo la gastronomía en las culturas mesoamericanas y la relevancia que tiene la cocina regional tradicional para la sociedad mexicana moderna, éste no ha sido un campo en el que se haya desarrollado una actividad de investigación profunda y consistente; por lo que la bibliografía al respecto, es sumamente escasa y desigual; además de encontrarse muy dispersa.

Los primeros trabajos que lograban dar un primer aporte al estudio de la cocina étnica de México, fueron realizados en su mayoría por extranjeros, durante la primera mitad del siglo XX. Sin embargo, éstos no daban una visión completa sobre las implicaciones culturales, sociales y ecológicas que tenían las artes culinarias para las civilizaciones prehispánicas.

Durante la década de 1950, empezaron a surgir las primeras publicaciones elaboradas por escritores nacionales que incursionaban en la gastronomía, las

cuales dejaron ver en un sentido más amplio, las implicaciones culturales que tenía la gastronomía dentro de las sociedad mexicana y su evolución desde las civilizaciones nativas, hasta el mestizaje con la costumbres españolas.

Sin embargo, no fue sino hasta después de la década de los años 80, que surgieron publicaciones que proporcionaban una visión más holística de las implicaciones ecológicas, sociales, culturales y económicas de la gastronomía nacional. De las cuales, instituciones gubernamentales como CONACULTA, fueron las responsables de dar a conocer investigaciones más detalladas sobre la relación que tenían los antiguos pobladores mexicanos con su cocina tradicional, su cultura, su religión y su cosmovisión; así mismo, mostraron como los problemas ecológicos y sociales recientes han afectados las costumbres y tradiciones de la sociedad y de qué manera repercute en la cultura y gastronomía tradicional.

Toda ésta información recopilada de diversas fuentes bibliográficas durante la fase de búsqueda de información, fue detalladamente revisada, seleccionada y filtrada, a fin de desechar las fuentes incongruentes con información ambigua, con el propósito de clasificar y utilizar únicamente la información más clara y precisa que diera al documento el sustento bibliográfico requerido para la elaboración del proyecto.

La realización de visitas presenciales a algunos restaurantes con temática mexicana prehispánica y la conversación con colegas del ramo turístico, fue de gran utilidad para encaminar el presente proyecto de la forma que aquí se presenta. Dichas visitas y conversaciones, fueron principalmente provechosos para definir el tipo de experiencia que uno como cliente busca experimentar cuando se visita un establecimiento de alimentos y bebidas, principalmente uno relacionado tan cercanamente a la cultura local.

### **3. DESARROLLO**

#### **3.1. IDENTIDAD EMPRESARIAL**

##### **3.1.1. ANTECEDENTES DE LA ORGANIZACIÓN**

La idea de creación y desarrollo del proyecto aquí presentado, nace a partir de la identificación de dos carencias que sufre la sociedad mexicana, especialmente aquella que reside en el Valle de México, mismas que se han convertido en las necesidades básicas que se buscan cubrir, y que sustentan la propuesta presentada en el presente.

Viviendo en una época en la que las consecuencias del cambio climático son más evidentes que antes, el mundo, carente de estos, requiere cada vez más de la constitución de proyectos, empresas, instituciones y asociaciones que más que preocuparse, se ocupen del cuidado y protección de los ecosistemas vitales para sustentar la vida en el planeta. El vacío identificado en la Ciudad de México y en la república mexicana en general, no es únicamente en la baja tasa de proyectos sostenibles o ecológicos implementados en el país, sino que además se encontró una extremadamente baja tasa de educación ecológica en la población, especialmente en las zonas urbanas donde el estilo de vida basado en el consumismo ha transformado la conducta de la sociedad. La Ciudad de México, siendo una de las ciudades más pobladas del planeta y la ciudad más importante del país en términos económicos, requiere de la implementación de mayor cantidad de proyectos de desarrollo sostenible que ayuden a mejorar la calidad de vida de sus habitantes.

La segunda de las necesidades identificadas, es una carencia en la identidad cultural de la población capitalina mexicana y que se ha ido extendiendo a diferentes comunidades del país, derivado de una importante influencia de un concepto erróneo de globalización la cual se ha empleado como sinónimo de modernización en su versión estadounidense; es decir cambiar a la forma en que

se hacen las cosas en los Estados Unidos de América, donde la tradición de los métodos locales resultan disfuncionales para los mercados globales; lo que ha provocado la pérdida de tradiciones milenarias, resultando en una pobreza cultural que afecta a gran porcentaje de la población que ha perdido su conexión con las raíces culturales mexicanas.

Habiendo identificado dichas carencias, se determinó que una de las formas de contribuir a la desaparición de ambas es a través de un proyecto que capte la atención de la población tomando una de las expresiones culturales con la que las personas sienten mayor identificación y con métodos experienciales que permitan a la sociedad entender la importancia del cuidado de la naturaleza y conectarlo con las raíces históricas de México.

La gastronomía nacional es indiscutiblemente el vehículo idóneo de identificación cultural el cual permite cómodamente la implementación de las técnicas ecológicas y socio-culturales del turismo sostenible que conforman el mejor método de respuesta para ambas situaciones.

### **3.1.2. CONCEPTO**

El concepto del establecimiento de alimentos y bebidas presentado en el presente, responde a las necesidades identificadas mencionadas anteriormente.

La idea principal de este restaurante, es brindarle a los comensales una experiencia gastronómica que sea vehículo de aprendizaje y apreciación de los ideales de protección ecológica, desarrollo social y respeto cultural de los Criterios Globales de Turismo Sostenible, y rescatar a su vez, el nacionalismo e identidad cultural de los mexicanos respaldándonos en los valores, costumbres, tradiciones, filosofía y conocimientos de las culturas prehispánicas que habitaron en el actual territorio de México a partir de su tradición gastronómica, resaltando de los platillos típicos actuales, los ingredientes autóctonos del país utilizados tanto por las



antiguas civilizaciones, como por la cocina mexicana moderna y ofreciendo en un 90% productos nacionales, que en su mayoría sean fruto del esfuerzo de los pequeños productores o empresarios del país, acercándonos más a lo natural y artesanal de los productos utilizados como materia prima; creando una experiencia extraordinaria ayudándonos de apoyos gráficos visuales que engloben cada uno de los elementos en un concepto holístico.

### **3.1.3. DISEÑO DE MARCA**

IXI'IM, es el nombre que recibe el Maíz en la lengua maya, una de las primeras civilizaciones que se asentaron en Mesoamérica y que se extendía por todo el sureste de México hasta gran parte de Centro América.

El nombre es elegido por 2 razones.

La primera es que dentro del grupo de los alimentos autóctonos del país, el maíz es uno de los más importantes para todas las civilizaciones prehispánicas establecidas en el territorio mexicano, siendo ingrediente en gran cantidad de platillos y bebidas típicas de la cocina nacional.

La segunda es impulsada por el mito maya de la creación del hombre, relatada en el Popol Vuh, libro sagrado de los maya-quiché, donde menciona ser éste el ingrediente principal de la constitución de humano.

*«Y así encontraron la comida y ésta fue la que entró en la carne del hombre creado, del hombre formado; ésta fue su sangre, de ésta se hizo la sangre del hombre. Así entró el maíz [en la formación del hombre] por la obra de los Progenitores» (Popol Vuh, 2013)*

Finalmente, la decisión de elegir el vocablo maya es debido a que es una de las primeras civilizaciones que nacieron en el territorio, así como ser los primeros en relatar el mito de la creación del hombre.

### 3.1.4. DISEÑO DE SLOGAN

EL SABOR DE NUESTRO LEGADO, es el slogan elegido para acompañar la marca, IXI'IM.

El slogan refleja 3 conceptos importantes del restaurante:

1. Sabor, éste concepto, es justo el que nos refiere con el consumidor como un establecimiento de alimentos.
2. Nuestro, éste concepto, da al consumidor un sentimiento de inclusión y de pertenecer al grupo de personas que comparten estas mismas tradiciones.
3. Legado, éste concepto, es el que da mayor sentido al concepto del restaurante, ya que refleja la herencia que el pueblo mexicano ha recibido de sus antepasados y la historia que nos ha marcado, traducido en forma de tradiciones, cultura, platillos, técnicas culinarias e ingredientes.

### 3.1.5. LOGOTIPO



Imagen 1: Logotipo Ixi'im

El logotipo propuesto, es de tipo simbólico y tipográfico, en el cual se destacan tres elementos que lo componen.

1. El nombre del restaurante “Ixí’im”, como elemento principal
2. El slogan de la empresa “El sabor de nuestro legado” como elemento de identificación y diferenciación.
3. La imagen incorporada en el logotipo representa el contorno de una mazorca de maíz, elemento que da nombre al restaurante y que es incorporada en la parte posterior de la marca.

### **3.1.6. MISIÓN**

Restaurante Ixí’im es una empresa mexicana de restauración, que a partir de la preparación de alimentos típicos de la cocina mexicana, busca crear entre sus comensales un vinculo de identificación cultural con las tradiciones e ideologías de las antiguas civilizaciones mesoamericanas, rescatando los ingredientes y elementos que distinguieron el arte culinario de dichas culturas, ofreciendo a su vez un servicio de calidad que satisfaga las necesidades, gustos, deseos y expectativas de nuestros clientes, a través de la implementación de técnicas de gestión sostenible, en un ambiente agradable, acogedor y familiar.

### **3.1.7. VISIÓN**

Ser el principal referente gastronómico de la industria turística de México, como ejemplo de la efectividad de la implementación de los Criterios Globales de Turismo Sostenible en el sector restaurantero local.

### **3.1.8. OBJETIVOS.**

Con la finalidad de adecuarse a los ideales del desarrollo turístico sostenible, algunos de los objetivos han sido tomados y otros adaptados con base en los Criterios Globales de Turismo Sostenible para empresas los cuales regulan las buenas prácticas de sostenibilidad del sector turismo.

- a) Cumplir las expectativas de todos nuestros consumidores, logrando la satisfacción de sus necesidades, gustos y deseos.
- b) Mejorar día a día la calidad de nuestro servicio, de tal forma que llene las expectativas de nuestros huéspedes y clientes.
- c) Demostrar una gestión sostenible eficaz.
- d) Facilitar a los clientes información para el conocimiento y la interpretación de los entornos naturales, la cultura local y el patrimonio cultural.
- e) Maximizar los beneficios sociales y económicos para la comunidad local y minimizar los impactos negativos.
- f) Apoyar activamente iniciativas para el desarrollo social de la comunidad en ámbitos como la educación, la salud y el saneamiento, entre otros.
- g) Maximizar los beneficios para el patrimonio cultural y minimizar los impactos negativos.
- h) Maximizar los beneficios para el medio ambiente y minimizar los impactos negativos.
- i) Contribuir a la conservación de la biodiversidad y espacios naturales.

## **3.2. DESARROLLO DEL PRODUCTO**

### **3.2.1. DISEÑO DEL MENÚ**

La cocina mexicana, reconocida por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, es un reflejo viviente de la diversidad natural y cultural del país, la cual se ha mantenido viva desde hace 8 mil años, cuando se logró la domesticación del maíz, habiendo evolucionado en una gran variedad de cocinas regionales.

La domesticación del maíz, considerada una de las grandes hazañas del México antiguo, contribuyó en gran medida al sedentarismo de las antiguas civilizaciones y al desarrollo de los grandes imperios de la región. Al convertirse en el principal alimento de la población indígena del país, el maíz, dio pie a la creación de una infinidad de platillos que se siguen preparando hasta la actualidad.

Aún cuando es considerado el ingrediente principal de la cocina prehispánica, el maíz no era el único alimento consumido por los indígenas. Diversos autores, han considerado que tanto el chile como el frijol, compartieron similar protagonismo al del maíz en las cocinas de los indígenas nativos; llegando algunos a considerarlos como la santísima trinidad de la cocina prehispánica; incluso fue tal la importancia del chile en las culturas indígenas, que en algunos códices y grabados ancestrales, se hace mención de la existencia de Tlatlahuqui-cihuatl-ichiliztli diosa del chile, hermana de Tláloc, dios del agua.

Sin embargo, a pesar de que obtenían diversos alimentos de las plantas y árboles crecidos en los bosques, las habilidades agrícolas de los campesinos indígenas, no se limitaban al cultivo único de chile, frijol y maíz. Pruebas arqueológicas, demuestran que desde hace más de 5 mil años antes de la era cristiana, las civilizaciones existentes en la Mesoamérica ya eran maestros en el cultivo del aguacate, el amaranto y la calabaza.

Con el tiempo, los indígenas nativos, aprendieron también a sembrar gran variedad de frutas, verduras, granos y hierbas, las cuales llegaron a utilizar tanto

en las artes culinarias, como en la medicina para curar a los enfermos. De acuerdo al Códice Florentino, Fray Bernardino de Sahagún, identificó 755 plantas que los antiguos mexicanos utilizaban con diversos fines, de las cuales 229 (30.33%) eran utilizadas con fines comestibles. (Estrada, 1989)

Una parte importante de las plantas cultivadas por las antiguas civilizaciones mesoamericanas, fueron introducidas al continente Europeo por parte de los primeros exploradores españoles que llegaron al Nuevo Mundo, las cuales se esparcieron por el resto del globo terráqueo, y han sido utilizadas en las cocinas de muchos países. Como ejemplo, se puede mencionar el caso del cacao, utilizado por los mesoamericanos como alimento, es la planta de la cual se obtiene el chocolate, y que también fue utilizada como “moneda” local. La vainilla y el jitomate, son otros ejemplos, de alimentos adoptados por las cocinas del todo el mundo; la primera es utilizada principalmente en la repostería de todos los países; el segundo, es ingrediente principal de múltiples salsas de todo el mundo, especialmente en la cocina italiana, y que en México, es combinado con diferentes variedades de chiles.

El chicozapote, el zapote, las tunas, el tejocote, la guayaba, el mamey, la papaya, el melón, la sandía y el plátano, eran algunas de las frutas que los antiguos campesinos lograron cultivar con excelentes resultados. Así mismo, cultivaban verduras, tubérculos y otras plantas como las calabacitas, el chayote, el camote, el cacahuete, los nopales, las jícamas, el pepino, el tomate verde, el achiote, el cempasúchil, los quelites, la chaya y el agave.

Así como mostraron un amplio conocimiento en la agricultura, los antiguos mexicanos, eran igualmente diestros para la caza y la pesca, medio por el cual se proveían de los alimentos que les aportaban la proteína animal necesaria en su dieta diaria.

Animales salvajes como el venado, el armadillo, el conejo, las liebres, el tlacuache y los jabalíes; aves como el guajolote, las tórtolas, los faisanes, las codornices y los patos; y animales acuáticos como el pescado, la tortuga y el cangrejo, eran los animales de los cuales los indígenas conseguían la mayor parte de los cárnicos de

su dieta diaria. Para los mayas, tarascos y huicholes, la carne del venado era una de las más consumidas.

Así mismo, estas civilizaciones consumían gran variedad de insectos. Sin embargo, la costumbre de consumir dichos insectos y gran cantidad de los animales antes mencionados, se perdió con la llegada de los conquistadores, al arribar junto con ellos especies como la res y el puerco. Siendo los animales más consumidos por los españoles en la dieta española, la res y el puerco sustituyeron en gran medida a los animales autóctonos en los platillos tradicionales; siendo hasta la actualidad los más consumidos por los mexicanos como fuente de proteína.

Actualmente, persisten gran cantidad de platillos prehispánicos, que a pesar de haber sufrido cambios, siguen teniendo la esencia de la cocina de los antiguos pobladores de México; persistiendo el maíz, el chiles, el frijol y otros ingredientes autóctonos de la región como actores principales de los platillos más tradicionales del país. Muestra de esto, encontramos “Las enchiladas” platillo preparado con tortilla de maíz doblada y ligeramente frita, bañada con infinidad de posibles salsas, tradicionalmente a base de jitomate y chile, servidas con una guarnición de frijoles.

De igual manera, es importante resaltar platillos como el mole, que aun cuando no es un platillo prehispánico, es un platillo con gran popularidad entre los mexicanos, y que es considerado un reflejo de la historia del pueblo mexicano, al ser éste un ejemplo del mestizaje cultural del país, al requerir tanto chocolate y guajolote, productos autóctonos, como el clavo y la canela, productos introducidos por los españoles.

Por su parte, las bebidas tradicionales de México, especialmente las de origen prehispánico, no cuentan una historia muy diferente a los alimentos. Entre las bebidas más comunes de la época, se destaca el agua natural con semillas de chía y bebidas de cacao con miel.

En la actualidad, se conocen y consumen en el territorio nacional gran variedad de bebidas sin alcohol, de las cuales, las más comunes son las aguas frescas, que tienen tantos sabores como frutas dulces existen.

También se consumían bebidas alcohólicas, de las cuales, la más representativa es el pulque, una bebida obtenida de la fermentación del aguamiel, extracto obtenido de la planta del maguey, misma planta de la cual se producen el mezcal y el tequila, bebidas insignia de la cultura mexicana en todo el mundo.

Sin embargo, actualmente, la producción de bebidas alcohólicas se extiende más allá del mezcal y el tequila, produciéndose también vinos, cervezas y licores con calidad de exportación, que han sido muy bien recibidos en todo el mundo.

El menú presentado a continuación, representa el producto principal del restaurante Ixi'im. Éste nace como una recopilación y selección de platillos tradicionales de todo México, que reúnen en su ser parte de la historia y cultura del país; al mismo tiempo de incluir en sus preparaciones ingredientes de la cocina prehispánica, siendo la mayor parte, platillos que incorporan el maíz como uno de los ingrediente principales, y que además, en su mayoría, no son muy conocidos fuera de las regiones o estados en los que se preparan tradicionalmente.

De igual forma, la selección de las bebidas, nace de la recopilación de las bebidas más tradicionales de diferentes regiones del país, incluyendo además bebidas modernas de elaboración nacional que son del gusto de la población, como lo es el vino y la cerveza.



### 3.2.1.1. MENÚ DE ALIMENTOS

#### ENTRADAS

##### **Bocolitos** (*San Luis Potosí*)

Tortilla gruesa de masa de maíz, cocida en un comal, rellena de puré frito de frijol negro con queso fresco y carne deshebrada.

##### **Tlacoyitos** (*Ciudad de México*)

Tortilla gruesa ovalada y larga, preparada con masa de maíz, rellena de frijoles, o habas cocidas, con nopales, queso y cebolla.

##### **Corundas** (*Michoacán*)

Tamal pequeño de forma triangular cocido al vapor, servido en una salsa de jitomate crema ácida y queso Cotija.

##### **Itacates** (*Morelos*)

Tortilla gruesa crujiente de masa de maíz de forma triangular cocida en comal, rellena de tinga pollo, flor de calabaza o queso.

##### **Salbutes** (*Yucatán*)

Tortilla frita de maíz, servida con lechuga, tomate, cebolla curtida, carne lechón deshebrada y aguacate.

##### **Panuchos** (*Yucatán*)

Tortilla frita de maíz, rellena de frijol, servida con lechuga, carne de pavo guisada, tomate y cebolla, sazónada con naranja agria y aguacate.

#### SOPAS

##### **Sopa de azteca** (*Ciudad de México*)

Tiras de tortilla de maíz frita, sumergidas en un caldo de jitomates servida con trozos de chile pasilla, chicharrón, aguacate, queso y crema.

##### **Sopa de pan asado** (*Chiapas*)

Rebanadas de pan asado, calabacitas, papas, zanahorias y plátano sumergidos en un caldo de gallina sazónado con azafrán, servido con rodajas de huevo cocido.

##### **Sopa de chipilín** (*Chiapas*)

Caldo de hojas de chipilín, granos de elote y masa de maíz, con bolitas fritas de masa de maíz y queso de Chiapas.

##### **Sopa tarasca** (*Michoacán*)

Tiras de tortilla de maíz frita, sumergidas en un caldo de jitomate y frijoles bayos, servida con tiras de chile ancho, crema, queso y epazote picado.

**Sopa de lima** (*Yucatán*)

Caldo de pavo y jitomate aderezado con lima, servida con tiras de tortilla de maíz frita y pavo deshebrado.

**Caldo tlalpeño** (*Hidalgo*)

Carne de pollo, elote, garbanzo, papa y zanahoria, sumergida en un caldo de pollo, sazonado con epazote y chile chipotle, servido con aguacate y dada de queso.

**Caldo de hongos** (*Hidalgo*)

Hongos silvestres sancochados, servidos en un caldo de pollo con verduras, sazonado con epazote.

**Crema fría de aguacate** (*Michoacán*)

Aguacates molidos con caldo de pollo y crema espesa, servida con cuadros de aguacate y tortilla frita.

**PLATO FUERTE****Colache de calabacitas** (*Sinaloa*)

Guiso vegetariano preparado a base de calabacitas, jitomate, chile poblano y queso.

**Mole de olla** (*Coahuila*)

Chambarete de res acompañado de verduras, sumergidos en caldo de res sazonado con una salsa de chile guajillo y chile ancho.

**Conejo enchiltepinado** (*Puebla*)

Carne de conejo adobada en una salsa de chile chiltepín, cocido a las brasas.

**Chiles en nogada** (*Puebla*)

Chile poblano relleno de carne de molida cocinada con frutas, cubierto con crema de nuez, adornado con granos de granada.

**Mixiote de carnero** (*Morelos*)

Carne de cordero enchilada cocida al vapor, envuelta en hojas de mixiote.

**Huauzontle capeado** (*Puebla*)

Rama de huauzontle cubierto en una capa de clara de huevo, frito y servido en una salsa semi-espesa de jitomate.

**Paste minero** (*Hidalgo*)

Pan hojaldrado relleno de carne molida de res y papa, cocido al horno.

**Chiles toluco** (*Estado de México*)

Chile ancho relleno de frijoles refritos y chorizo, servidos con crema y queso gratinado.

**Pastel azteca** (*Ciudad de México*)

Milhojas de tortilla de maíz relleno de pollo deshebrado, chile poblano, y salsa de chipotle al gratín.

**Pozole blanco** (*Guerrero*)

Caldo de maíz cacahuazintle con carne de puerco, acompañado de lechuga, rábanos, aguacate y cebolla

**Pozole verde** (*Guerrero*)

Caldo de maíz cacahuazintle con carne de puerco, cocinado con una salsa de tomate verde con pepitas de calabaza, acompañado de lechuga, rábanos, aguacate y chicharrón de cerdo.

**Cochinita pibil** (*Yucatán*)

Carne de cerdo marinada en un adobo de achiote con jugo de naranja agria, cocinado al horno, acompañada de cebolla morada y chiles habaneros.

**Pozole rojo** (*Jalisco*)

Caldo de maíz cacahuazintle y chile ancho molido con carne de puerco, acompañado de lechuga, rábanos, aguacate y cebolla

**ENCHILADAS**

Platillo de tortilla de maíz ligeramente frita, bañada en salsa al gusto

**Verdes**

Preparadas con una salsa basada en tomates verdes cocidos.

**Rojas**

Preparadas con una salda de jitomate y chiles secos.

**Potosinas** (*San Luis Potosí*)

Preparadas con masa de maíz mezclada con una salsa de chile ancho, rellena de queso añejo.

**Suizas**

Preparadas con una salsa verde y cubiertas de queso gratinado.

**Encacahuatado** (*Puebla*)

Bañadas en una salsa de cacahuates con chile morita y jitomates.

**Mineras** (*Guanajuato*)

Fritas en una salsa de chile guajillo, rellenas de queso ranchero, servidas con zanahorias, papas y lechuga.

**De nata** (*Veracruz*)

Bañadas en una salsa de chile guajillo con nata fresca, adornadas con nata y queso fresco.

**Serranas** (*Querétaro*)

Bañadas en una salsa de tomate verde y chile serrano, adornadas con crema y queso fresco.

**De mole poblano** (*Puebla*)

Bañadas en una salsa de más de 20 ingredientes, incluidos una selección de chiles secos sazonados con un toque de chocolate y canela, rellenas de carne de pavo, decoradas con semillas de ajonjolí.

**Pipián rojo** (*Zacatecas*)

Bañadas en una salsa de pepitas de calabaza, ajonjolí, y chiles secos.

**Dulces** (*Jalisco*)

Bañadas en una salsa de chiles secos con piloncillo y canela.

**Papadzules** (*Yucatán*)

Remojadas en una salsa de pepitas de calabaza, rellenas de huevo cocido, bañadas en una salsa de tomate con chile habanero y adornada con cebolla morada y rajadas de chile habanero.

**POSTRES****Pastes** (*Hidalgo*)

Pan hojaldrado relleno de frutas, cocido al horno.

**Dulce de camote**

Camote cocido al horno en un jarabe de piloncillo y canela.

**Arroz con leche**

Granos de arroz cocidos en leche entera especiada con canela y endulzada con piloncillo.

**Flan napolitano**

Postre similar a la gelatina, preparado a base de yemas de huevo, leche y azúcar, cocido al baño María, servido con una capa de caramelo.

**Café con chocolate** (*Veracruz*)

Granos de café de Coatepec, cubierto en chocolate semiamargo.

**Dulce de calabaza**

Calabaza cocida al horno en un jarabe de piloncillo y canela.

**Ensalada de manzana**

Ensalada dulce de manzanas, duraznos y piña, con crema, leche condensada y un toque de canela en polvo.

**Tamales dulces**

Masa de maíz endulzado, saborizada con piña, fresa o piloncillo, envuelta en hoja seca de maíz, cocidos al vapor.

### 3.2.1.2. MENÚ DE BEBIDAS

#### BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS

##### **Aguas frescas**

(Jamaica, chaya, maracuyá, sandía, horchata, piña, limón)

##### **Campurrado** (*Ciudad de México*)

Bebida elaborada a base de masa de maíz machacado, chocolate oscuro y vainilla.

##### **Chilate** (*Guerrero*)

Bebida preparada a base de cacao, arroz, maíz, canela y piloncillo.

#### BEBIDAS ALCOHÓLICAS

##### **Bacanora** (*Sonora*)

Destilado elaborado a base agave vivípara, elaborado artesanalmente.

##### **Xtabentun** (*Yucatán*)

Licor elaborado con miel fermentada de abejas alimentadas de la flor de xtabentún, y anís.

##### **Pox** (*Chiapas*)

Aguardiente elaborado a base de granos de maíz destilados.

##### **Mezcal**

(Amores, Wahaka, Sacrificio, Scorpion, Los danzantes, Zignum).

##### **Tequila**

(Don Julio, Sauza, Jimador, José Cuervo, 1800, Hornitos, Herradura, Leyenda del milagro, Centinela).

##### **Carnaval** (*Hidalgo*)

Bebida preparada a base de tequila, jugo de naranja, azúcar y canela.

##### **Licor de acachul** (*Puebla*)

Bebida preparada a base jugo de acachul, aguardiente y azúcar.

##### **Tejuino** (*Chihuahua*)

Bebida de sabor agridulce con bajo grado de alcohol, elaborado a base de maíz y piloncillo.

##### **Cervezas mexicanas artesanales**

(Jack chocolate, Ramuri, Cucapá, Albur, Minerva, Baja Black, Catrina, 7 barrios).

##### **Vinos mexicanos**

(Casa Madero, Monte Xanic, Adobe Guadalupe, La trinidad, Villa Momntefiori, Viña de Liceaga, Mogor Badán, Viñas de Garza, Casa de Piedra, Mariatinto, Quinta monasterio).

### 3.2.2. DISEÑO EXPERIENCIAL

En la actividad turística, el ofrecer un buen servicio, ya no es la determinante principal para la elección de un producto turístico.

Establecidos en un mundo donde la industria turística ofrece cada vez más productos con características similares, los consumidores se han vuelto cada vez más exigentes en cuanto a lo que esperan recibir por parte de sus proveedores turísticos.

Es por ello, que en la actualidad, los clientes buscan más allá del servicio, una experiencia que los marque, que les ofrezca una vivencia ajena a lo cotidiano, que contribuya a su enriquecimiento personal y se transforme en algo memorable.

Esto se logra generando una conexión emocional, multisensorial, personal y única, que trabaje con la estimulación de los sentidos de los clientes, donde la vista comparta protagonismo con el olfato; el olfato con tacto; el oído con la vista; etc.

En el ámbito restaurantero, la tarea de generar una experiencia, no puede depender únicamente en los alimentos aún cuando éstos sean los protagonistas. La obra del servicio restaurantero, debe tener elementos de soporte que se ayuden entre sí para contar una historia que deje en los comensales un buen sabor de boca, no sólo literalmente.

La experiencia planeada para el restaurante Ixi'im, no es únicamente la de un restaurante mexicano "temático".

Lo que se busca es contar una historia. Una historia ambientada en el México prehispánico, donde la decoración, la comida, la música, la ambientación, trasladen a los comensales a través del tiempo, haciendo un recorrido desde 8 mil años atrás, hasta nuestros días; donde lo más importante no será el viaje en sí, sino las enseñanzas aprendidas en el camino.

A través de diversos métodos, se buscará mostrarles a los comensales la importancia de cuidar el medio ambiente y los recursos naturales, de honrar la

cultura, las artes, las costumbres y tradiciones; así como la importancia de la cooperación, el apoyo a los necesitados y el respeto a las comunidades indígenas.

### **3.2.2.1. INCORPORACIÓN DE VALORES PREHISPÁNICOS**

Dentro de las culturas prehispánicas, se les instruía a los niños desde muy temprana edad, una serie de valores con los que tendrían que vivir toda su vida para ser seres respetados en la comunidad a la que pertenecían.

El trabajo era uno de los valores más apreciados en las culturas mesoamericanas, éste era inculcado en los niños desde edades tempranas para evitar la pereza y el ocio. Durante los primeros años de vida, la educación de los niños dependía de la familia, donde los padres enseñaban a sus hijos la profesión a la que se dedicaban, misma profesión a la que se dedicarían ellos cuando fueran mayores; a las niñas, sus madres les adentraban en las labores domésticas. A la edad de entre 6 y 9 años, los niños de estratos bajos, entraban al telpochcalli (escuela “del barrio”) donde se les preparaba para la vida práctica.

Para los aztecas, era sumamente importante que sus gobernantes fueran personas capacitadas para ejercer el cargo que se les asignaban, y que contaran con fuertes convicciones morales; por ello, los niños de estratos altos entraban al Calmecac, una especie de internado donde se entrenaban para ser sacerdotes, guerreros, senadores, maestros o gobernantes; para ello, se les enseñaba historia, religión, astronomía, música, filosofía, economía, disciplina y valores como la verdad, la humildad, la justicia, el respeto a los mayores, etc.

La verdad y la humildad eran preponderantes en su sistema de valores, la verdad sobre todo en el actuar al llevar una vida y conducta verdadera.

Así mismo, enseñaba por igual en ambos estratos lo que se consideraban vicios, virtudes y buenos modales; procuraban que ninguna persona fuera soberbia, descortés o malcriada.

Estas culturas, también se caracterizaban por inculcar tanto el valor de la cooperación y la responsabilidad, como el respeto y amor hacia sus dioses.

En la actualidad, muchas cosas han cambiado en el vivir del día a día, sin embargo, es importante recordar siempre los valores que son enseñados dentro de las familias, la escuela y la sociedad.

En el restaurante Ixi'im, la incorporación de un sistema de valores cercano al sistema de valores de las culturas prehispánicas, será preponderante para las operaciones diarias del negocio; éstos serán incluidos dentro de la experiencia de los comensales, a través de un código de ética y servicio aplicado a todos los colaboradores, dejando fuera las trivialidades, y concentrándose en el principio esencial de cada valor; a favor de ofrecer un servicio de excelencia, más cálido y más eficiente:

1. Amor hacia la profesión y la actividad turística.
2. Respeto hacia los clientes y hacia los compañeros de trabajo.
3. Responsabilidad propia por las actividades que cada uno desempeña.
4. Cooperación entre todos los colaboradores.
5. Trabajo digno y honrado
6. Justicia y equidad en el trato
7. Verdad en el pensar
8. Humildad en actuar

### **3.2.2.2. INCORPORACIÓN DE VALORES ARTÍSTICOS**

A través de los años, las artes, en sus diversas formas, han formado parte importante de la cultura mexicana, tomando una mayor notoriedad la danza y la música, las cuales han evolucionado de forma diferente en cada región del país; pero que a su vez forman parte de una exquisita representación artística nacional.



Tanto la danza como la música, han estado presentes en el territorio mexicano desde la existencia de las culturas prehispánicas.

En el mundo maya, se creía que la danza tenía cierta relación con el origen del universo, por ello, los bailes estaban destinados para mantener el orden del universo creado por los dioses. A lo largo del año, se efectuaban diversos rituales con danzas individuales y/o grupales, con el objetivo de mantener complacidos a los dioses.

Por otra parte, los pueblos nativos mexicanos, desarrollaron instrumentos musicales para reproducir los sonidos que encontraban en la naturaleza, los cuáles creían eran representaciones de las voces de los dioses; por lo que los ligaron estrechamente a conceptos religiosos, otorgándoles a dichos instrumentos musicales un trato de gran respeto. El repertorio musical creado con estos instrumentos, era empleado en diversas ocasiones, tanto en ceremonias, rituales y guerras, como en fiestas y juegos.

En la época moderna, cada estado de la república mexicana cuenta con su propio estilo musical que en la mayoría de los casos van acompañados de bailes tradicionales que le dan interesantes singularidades a cada melodía. Tanto esta música, como danzas, nacen de la gente, por lo que tienen un valor histórico y cultural que hacen a cada estilo único e inconfundible.

Agregar este tipo de expresiones artísticas a la oferta del restaurante, permitiría incrementar el atractivo comercial del establecimiento, al mismo tiempo brindar a los comensales una mayor y mejor propuesta cultural con elementos que intensificarán la experiencia logrando mantener por mayor tiempo la conexión multisensorial con los clientes.

A fin de mantenerlos como atractivos, la inclusión de este tipo de espectáculos se dará con determinada regularidad, a fin de mantener la expectativa entre los clientes, evitando la que se vuelva un elemento común u ordinario.

En el sector de los servicios turísticos, los espectáculos inesperados son un elemento muy bien visto por los clientes, por ello, los diferentes espectáculos serán intercalados semana a semana a fin de que no se vuelva repetitivo, siempre

manteniendo como incógnita el tipo de show a presentar, presentando cada fin de semana un show de música y uno de danza, conjuntando tanto prehispánicas como folklóricas, manteniendo la multiculturalidad del concepto del restaurante.

La danza y la música, no son las únicas artes con participación en el concepto experiencial del restaurante, sin embargo, las muestras de pintura y escultura, serán mostradas más adelante en el diseño visual del local.

### **3.2.2.3. INCORPORACIÓN DE VALORES ECOLÓGICOS**

Las civilizaciones mesoamericanas eran de ciertas formas tan similares y tan distintas a la vez unas de otras. Una de las peculiaridades en las que compartían semejanzas, era sin lugar a dudas el respeto que sentían hacia el medio ambiente y el impacto que tuvieron sobre el mismo.

Algunos autores concuerdan en que en éstas civilizaciones existían ambivalencias en su pensamiento sobre el mundo natural. Por un lado, apuntan que sentían un gran temor por el ambiente en el que vivían, el cual amenazaba constantemente su existencia, con sequías, inundaciones, huracanes, erupciones, terremotos y animales salvajes; por otro lado, obtenían y disfrutaban un gran placer de los productos que la naturaleza les ofrecía, como: paisajes impresionantes llenos de coloridas flores y árboles, animales mansos, lluvias vivificantes y plantas silvestres que les ofrecían alimentos frescos.

En fin, la naturaleza les proporcionaba tanto placer como dolor. Sin embargo, las creencias religiosas de los indígenas nativos establecían el respeto y control en el uso del bosque; además, compartían una sumamente interesante y compleja cosmovisión: “Vivir en paz con el Universo y todo lo que les rodea”.

No obstante, al convertir los bosques en campos de cultivo, los indígenas no trataban de agradar ni agravar a ninguno de sus dioses, por el contrario,

simplemente trataban de aumentar la producción de alimentos a fin de saciar sus crecientes demandas.

Religiosamente, estas civilizaciones creían que los arboles tenían en su interior las almas racionales de sus antepasados; por lo que de no contar con el permiso de los dioses antes de cortar alguno de estos, podría llegar a provocarlos, causando el desplome del cielo e inevitablemente, el fin de la tierra.

Con la finalidad de prevenir una pérdida en la población arbórea y ser cuidadosos con la tierra, los pueblos mesoamericanos adoptaron diversas técnicas agrícolas. La más destacable de ellas, fue sin duda la construcción de chinampas, las cuales consistían en camas de lodo y material orgánico en descomposición colocadas en las partes menos profundas de los lagos; con las que, los agricultores lograron incrementar la producción alimentaria y dejaron de usar los bosques y mesetas como campos de cultivo.

Así mismo, los nahuas crearon parques arbolados, jardines botánicos, aviarios y áreas restringidas donde se conservaban especies de plantas y animales silvestres, con lo cual, se crearon las primeras reglamentaciones forestales de México, combatiendo además una creciente escasez de árboles.

En algún punto de su existencia, los pobladores del México antiguo, comprendieron la importancia que la naturaleza tenía en sus vidas y que necesitaban de ella para poder sobrevivir, lo que los llevo a crear centros de conservación de bosques y la creación de métodos que les permitiesen mantener su estilo de vida, sin destruir el ecosistema en el que vivían, manteniendo en todo momento un precepto de utilizar únicamente los recursos necesarios para asegurar su supervivencia.

Hoy día, es difícil imaginar la vida cotidiana sin las comodidades tecnológicas con las que convivimos diariamente; sin embargo, éste estilo de vida consumista nos está llevando a un punto donde los recursos parecen insuficientes para mantener a la sociedad, justificando el exagerado uso de dichos recursos a fin de contar con la mayor cantidad de pertenencias posibles.

Durante los últimos años, la naturaleza nos ha dado evidencias de que es imposible mantener el estilo de vida consumista que actualmente tenemos los seres humanos, y que es necesario adoptar estilos de vida sostenibles, en los cuales nos sea posible disfrutar de los recursos naturales que necesitamos, cuidarlos y protegerlos, permitiendo a las generaciones futuras tener la misma oportunidad de disfrutarlos. Lograr que las personas entiendan la íntima relación que existe entre su vida y el funcionamiento adecuado de los ecosistemas toma un proceso largo y arduo, pero no imposible.

Una de las finalidades al comprender esta situación, es incluirla en el diseño experiencial del Restaurante Ixi'im. Comprendiendo la realidad en la que vivimos hoy día, podemos aportar un granito de arena en la educación ambiental de las personas al mostrarles los beneficios de cuidar los recursos naturales y la belleza existente en los bosques y los daños que el estilo de vida actual le provoca al ecosistema; todo, con la convicción de provocar en los comensales un cambio, por mínimo que sea, a favor del cuidado de la vida natural.

La forma en la que se pretende agregar esto en la experiencia del cliente, es mostrándoles de mediante distintos métodos los beneficios de proteger el medio ambiente y los recursos naturales y como éstos se ven afectados con el comportamiento habitual del ser humano.

Una de las maneras de lograr parte de éste entendimiento, es a partir de mostrar a los comensales frases simples, sencillas e impactantes, de los efectos negativos de nuestro comportamiento y ofreciendo además soluciones sencillas aplicables desde la casa u oficina para minimizar la afectación a la naturaleza.

Como ejemplo, tenemos éstos dos letreros que se colocarían en diferentes lugares del restaurante, para llamar la atención de los comensales.



**Imagen 2. Muestra de letreros de valores ecológicos integrados al producto**

Así mismo, los equipamientos e instalaciones del restaurante, jugarán por su parte un papel importante en la experiencia del comensal. Haciendo uso de equipos y mobiliario e instalaciones de bajo consumo de recursos naturales, los clientes podrán darse cuenta del compromiso que adopta el restaurante en la protección del medio ambiente. De igual manera, se informará a los clientes con cierta regularidad sobre los alcances de las políticas de sostenibilidad ambiental aplicadas en las operaciones del establecimiento, de tal forma de ellos sean testigos del impacto de las buenas prácticas de la sostenibilidad.

Otro de los valores ecológicos aplicables con impacto en la experiencia de los clientes, es la creación de una huerta urbana dentro del restaurante, en la cual como se verá también en el diseño ornamental del negocio, se utilizará para el cultivo de hierbas utilizadas en la preparación de alimentos y bebidas del local. Ésta medida, intentará mostrar a los comensales los beneficios de ingerir alimentos frescos. Igualmente, se incluirá especies de flora endémica del país en la decoración del restaurante; las cuales junto con la imagen de la huerta urbana, darán al comensal una sensación de mayor cercanía con la naturaleza, con lo cual llegan a comprender el valor de conservar los recursos naturales.

El involucrar voluntariamente a los clientes en el cuidado del medio ambiente, es sin duda uno de los elementos más vívidos y de mayor impacto en la experiencia del consumidor. A través de la realización de diversas campañas, se invitará a los

comensales a unirse al equipo del restaurante Ixi'im, en el cuidado de los ecosistemas. Ejemplo de este tipo de campañas serían una campaña de reforestación en las áreas verdes de la Ciudad de México, una campaña de reciclaje y una campaña de ahorro de recursos; esto acompañado de campañas de mercadotecnia que aseguren un mayor impacto y convocatoria.

#### **3.2.2.4. EXPERIENCIA DE LOS COMENSALES**

Habiendo mencionado en los puntos anteriores diferentes valores prehispánicos, artísticos y elementos ecológicos a ser incorporados en la experiencia del cliente, se desarrollará a continuación la experiencia experimentada por los clientes desde su entrada al establecimiento; es importante aclarar que algunos de los elementos mencionados en los siguientes párrafos, se explicarán un más detalle en los apartados siguientes.

Desde su arribo al restaurante Ixi'im, el cliente es asombrado por la decoración exterior del local, la cual cuenta con una elegante y armónica amalgama de diversos elementos simbólicos prehispánico y elementos ecológico que muestran resumidamente lo que se encontrarán al interior.

Al entrar al establecimiento, el cliente es recibido cordialmente por un elemento del staff el cual lo conduce hacia la mesa designada. Una vez acomodados, se le ofrece a su elección, el menú digital interactivo y el menú impreso. Inmediatamente, el mesero designado al servicio de dicha mesa, les ofrece a los clientes una bebida de degustación (previamente seleccionada) como cortesía de la casa y explica brevemente el concepto del local y el tipo de alimentos que ahí se sirven.

Al retirarse el mesero, se da tiempo al comensal tanto para elegir sus alimentos como para admirar la decoración armónicamente diseñada con elementos autóctonos de México para hacerlos sentir que se han remontado a

aproximadamente 1000 años en el pasado a un espacio cercano a las civilizaciones prehispánicas, pero con un ambiente familiar, cálido y acogedor.

Al regresar el mesero para tomar la orden del comensal, éste se percata de los uniformes de los meseros, los cuales han sido diseñados para dar una alusión a las vestimentas de los antiguos pobladores.

Al momento de realizar su pedido, el mesero les hace mención a los clientes el origen y frescura de los insumos para los platillos, indicando que algunos ingredientes son tomados directamente de la huerta del restaurante la cual se encuentra abierta para visita de los mismos clientes.

Durante el momento en el que consumen sus alimentos los clientes, da inicio un espectáculo de danza o canto regionales, los cuales al ser presentados, se menciona los beneficios del rescate de los valores culturales de la nación.

Posteriormente, al hacer uso de los sanitarios, el cliente observa la inclusión de equipos de bajo consumo de agua que son utilizados; así mismo, se percata de aquellos pequeños letreros que muestran algunos efectos negativos del estilo de vida derrochador de las sociedades modernas, y como pueden ellos aportar a detener el daño que se ha causado.

Finalmente, al terminar sus alimentos y pedir la cuenta, el mesero da al comensal la oportunidad de seleccionar su forma de pago (pago electrónico, tarjetas bancarias, efectivo, etc.) dejando ver que el establecimiento se encuentra a la vanguardia tecnológica dentro del sector restaurantero. También, el mesero informa a los comensales sobre los eventos y campañas ambientales a realizarse próximamente en el restaurante. Así mismo, le informa que un porcentaje de su consumo, será destinado a diferentes causas sociales en favor del cuidado del medio ambiente y del desarrollo social de comunidades necesitadas.

De ésta forma, se busca que, al sentir un vínculo con la cultura mexicana, el comensal se retire reflexivo de la trascendencia de la sostenibilidad, del cuidado y mantenimiento de los ecosistemas, así como de ayudar y proteger a las comunidades más necesitadas del país y que con su visita al restaurante, puede

aportar para resarcir los daños que como sociedad le hemos causado a la naturaleza y a apoyar al desarrollo de las comunidades.

### **3.3. PROGRAMAS DE SOSTENIBILIDAD EMPRESARIAL**

Al hablar de Desarrollo Turístico Sostenible o simplemente Turismo Sostenible, nos referimos a un tipo de turismo o más bien, una modalidad de realizar el turismo, que ha nacido de la evidente necesidad de proteger y mantener los recursos turísticos (naturales, sociales y culturales) existentes en cada uno de los destinos; de tal forma que puedan ser aprovechados y disfrutados por las generaciones presentes, sin dañarlos o desgastarlos, para que las generaciones futuras tengan igual oportunidad de aprovechados y disfrutados.

En este sentido, es necesario que al desarrollar un proyecto de turismo sostenible, se visualicen y establezcan cuidadosamente los objetivos y alcances del mismo, ya que estos pueden llegar a tener graves e irremediables repercusiones tanto en el medio ambiente, como en las comunidades en las que la actividad se desarrolla. Por lo que se debe buscar que los objetivos y alcances beneficien al mayor porcentaje de la población y recursos posibles.

Nacidos para ser utilizados como un referente, Los Criterios Globales de Turismo Sostenible (CGTS), representan los principios mínimos de sostenibilidad a los que una empresa turística debe aspirar. Los criterios indican en 4 temas principales: 1) planificación eficaz para la sostenibilidad; 2) maximización de los beneficios sociales y económicos para la comunidad local; 3) mejoramiento del patrimonio cultural; y 4) reducción de los impactos negativos sobre el ambiente; lo que se debe hacer y no cómo se debe hacer; dejando el método de acción abierto a criterio de las empresas y a las posibilidades de las mismas para generar un mayor impacto sobre los parámetros descritos en estos.



La adopción de los CGTS en las actividades diarias de las empresas turísticas, ya no es una opción; sino una necesidad que eventualmente se convertirá en una obligación para éstas empresas.

Teniendo evidencia de los daños que han sufrido últimamente los ecosistemas y las comunidad indígenas de la república mexicana, se ha decidido que la adopción de los CGTS en el diseño conceptual del restaurante Ixi'im es una forma de apoyar del desarrollo turístico sostenible del país. Con ello, se busca empezar a generar una cultura se sostenibilidad turística dentro de la población de la Ciudad de México que sea replicada a futuro en diversos estados del país, a fin de apoyar a la conservación de ecosistemas y a la protección y desarrollo de las comunidades rurales e indígenas del país.

### **3.3.1. PLAN DE SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL**

#### **3.3.1.1. ANTECEDENTES**

Los ecosistemas proporcionan a todos los seres humanos los servicios ambientales esenciales, para sustentar la vida y perpetuar la especie, como: alimentos animales y vegetales, captura y almacenamiento de agua, mantenimiento y control de los suelos, la captura de bióxido de carbono y productos diversos como textiles y medicinas.

Junto con Brasil, Colombia, Indonesia, Perú, entre otros, México pertenece a un selecto grupo de países conocidos como megadiversos, en los cuales se conjunta cerca del 70% de la biodiversidad existente en el planeta. Aproximadamente 12 de cada 100 especies conocidas por el hombre, se pueden encontrar dentro del territorio mexicano.

Con un total de 530 especies de mamíferos, México se coloca en el tercer lugar de países con la mayor cantidad de especies de mamíferos a nivel mundial; las 804

especies de reptiles y las 3500 especies de peces, posicionan a México en el segundo lugar a nivel mundial; el noveno en especies de insectos, con entre 300,000 y 425,000 especies y la primera posición de los países con mayor diversidad de especies de mamíferos marinos con 45 especies.

En lo que respecta a las especies vegetales, México posee una riqueza de especies mayor a la de los territorios conjuntos de Estados Unidos y Canadá. Alrededor de 24,000 especies de plantas vasculares pueden ser halladas en el país.

Se cree que al menos 118 especies vegetales lograron ser domesticadas por los agricultores prehispánicos y se estima que cerca del 15.4% de las especies alimenticias del mundo se originaron en el territorio mexicano; incluyendo 40 variedades principales de maíz, 120 de chile y 63 especies de frijol, los cuales son cultivados en gran cantidad de países.

Desgraciadamente, a pesar de ser uno de los 17 países megadiversos del mundo, México ocupa el penoso segundo lugar mundial entre los países con mayor deforestación, con una pérdida forestal aproximada de 1.2 millones de hectáreas entre los años 2001 y 2002.

Dicha deforestación, ha ocasionado que en las últimas décadas, la biodiversidad en México se haya visto intensamente afectada. Ésta ha sido causada por diversos factores que se relacionan de manera directa con distintas actividades realizadas por el ser humano que han provocado una disminución significativa en las poblaciones de flora y fauna silvestre. De acuerdo con las investigaciones de la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad, CONABIO (2006), los factores que han provocado dicho deterioro en la biodiversidad son:

- 1) Transformación de hábitat. A través de la destrucción de grandes extensiones de bosques y selvas deforestadas clandestinamente, se han dado paso a la ganadería extensiva, a cultivos agrícolas con fines comerciales y a la construcción de zonas urbanizadas; ocasionando que 2583 especies se encuentren en riesgo de extinción.

- 2) Especies invasoras. La presencia-amenaza de los alimentos transgénicos no sólo ha invadido físicamente los terrenos de cultivo, sino que además ha invadido el “espacio genético” que ocupan las especies nativas y las desarrolladas localmente.
- 3) La contaminación de mares, ríos, y lagunas. Las concentraciones de los metales pesados como el plomo y el cromo rebasan hasta el 20 veces los niveles de hace dos décadas, reportando especies marinas con niveles de concentración de éstos metales por encima de lo aceptable.
- 4) Sobreexplotación de los recursos, muchas veces silvestres. Ocasionando que el 75% de las pesquerías del mundo se hayan agotado o se exploten a su máxima capacidad.
- 5) Cambio climático.
- 6) Demográficos. Especialmente patrones y niveles de consumo de la población humana. Así mismo, la pobreza de los grupos indígenas (dueños de grandes extensiones de bosques y selvas) que se ven obligados a vender sus tierras a precios ínfimos a empresas constructoras con el fin de resolver sus problemas económicos.
- 7) Otros. Políticas públicas y tecnologías erradas.

Otro más de los factores de que afectan la biodiversidad de los ecosistemas en México y que no ha sido incluida en el listado de la CONABIO, es la caza indiscriminada de especies animales, algunas de ellas en peligro de extinción.

Antiguamente, la cosmovisión de las culturas mesoamericanas tenía una relación sagrada con la naturaleza, al perderse esta relación sagrada, el hombre vio la libertad de hacer uso comercial y económico de los recursos animales, provocando que las poblaciones de fauna autóctona de México se vieran sumamente disminuidas.

Todos estos factores, han ocasionado afectaciones irremediables en muchas zonas del país, ocasionando el desecado de cuerpos de agua como la laguna de

Lerma, en el Estado de México, la cual devastó la economía de miles de familias del poblado de San Mateo, mismas que dependían económicamente de la pesca que realizaban en dicha laguna. Esta misma situación se ha presentado también en poblados como Xochimilco en la Ciudad de México y Chapala en Jalisco.

Infortunadamente, la reducción de la biodiversidad también repercute en la situación alimentaria y cultural del país. En la Sierra de Santa Marta en Veracruz, la pérdida del 75% de la vegetación, ocasionó que se perdieran los recursos utilizados por las comunidades para la realización de sus ceremonias y fiestas tradicionales donde la comida tenía un papel fundamental.

Así mismo, compromete seriamente la seguridad y soberanía alimentaria, ocasionando que una gran cantidad de alimentos necesarios para sostener al país, tengan que ser importados.

*“La preservación y el aprovechamiento racional del patrimonio natural representan grandes oportunidades para preservar e impulsar la gastronomía mexicana como opción de desarrollo de comunidades poseedoras de los conocimientos culinarios tradicionales.”* (Viesca y Barrera, 2011)

### **3.3.1.2. CONSIDERACIONES**

Para el desarrollo del plan de sostenibilidad ambiental del restaurante Ixi'im, se consideraron: 1) la situación ecológica en la que vive la nación mexicana; 2) las causas y consecuencias de dicha situación; ambos puntos mostrados en los párrafos anteriores; y 3) Los Criterios Globales de Turismo Sostenible para las empresas aplicables para las actividad restaurantera, como punto focal para la constitución de una empresa con visión sostenible, los cuales expresan en el inciso D, lo siguiente:

D. Maximizar los beneficios para el medio ambiente y minimizar los impactos negativos.

D.1. Conservar los recursos

D.1.1. En la política de adquisiciones se da preferencia a productos respetuosos con el medio ambiente en lo tocante a los materiales de construcción, los bienes de equipo, los alimentos y los artículos de consumo.

D.1.2. La empresa mide la adquisición de artículos desechables y consumibles y busca activamente modos de reducir su uso.

D.1.3. El consumo energético debe ser moderado y han de indicarse las fuentes, adoptarse medidas de reducción del consumo global y fomentarse el uso de energías renovables.

D.1.4. El consumo de agua debe ser medido, han de indicarse las fuentes y han de adoptarse medidas para reducir el consumo global.

D.2. Reducir la contaminación

D.2.1. La emisión de gases de efecto invernadero de todas las fuentes controladas por la empresa es medida y se aplican procedimientos de reducción y compensación en aras de la neutralidad climática.

D.2.2. Las aguas residuales (aguas grises incluidas) se tratan eficazmente y se reutilizan siempre que es posible.

D.2.3. Se aplica un plan de gestión de residuos sólidos dotado de objetivos cuantitativos de minimización de los residuos no reutilizados o reciclados.

D.2.4. Se minimiza el uso de sustancias nocivas, como las contenidas en pesticidas, pinturas, desinfectantes de piscina y productos de limpieza, que se sustituyen cuando es posible por productos inocuos; el uso de productos químicos se gestiona adecuadamente.

D.2.5. La empresa adopta prácticas de reducción de la contaminación debida al ruido, la luz, las escorrentías, la erosión, las sustancias que reducen la capa de ozono y los contaminantes del aire y el suelo.

D.3. Conservar la biodiversidad, los ecosistemas y los paisajes.

D.3.1. Las especies silvestres sólo se sacan de su medio natural para fines de consumo, exposición, venta o comercialización internacional en el marco de una actividad regulada que garantiza un uso sostenible de las mismas.

D.3.2. No se mantiene en cautividad a especies silvestres, salvo en actividades adecuadamente reguladas, y sólo las personas autorizadas y en posesión de los equipos adecuados pueden recoger ejemplares de especies silvestres protegidas y ocuparse de ellos.

D.3.3. La empresa utiliza especies autóctonas para fines paisajísticos y de restauración, y adopta medidas para impedir la introducción de especies exóticas invasoras.

D.3.4. La empresa contribuye a la conservación de la biodiversidad, lo que entraña el apoyo a espacios naturales protegidos y zonas de alto valor en cuanto a biodiversidad.

D.3.5. La interacción con las especies silvestres no debe afectar negativamente la existencia de las poblaciones en sus medios naturales; los ecosistemas naturales se alteran lo mínimo posible y se rehabilitan; se hacen contribuciones compensatorias a la gestión de la conservación.

### **3.3.1.3. PLAN DE SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL**

Siguiendo los principios de sostenibilidad turística de los CGTS, buscando minimizar los impactos negativos al medio ambiente producidos por las

operaciones de la empresa, el restaurante Ixi'im pondrá en práctica los siguientes puntos que regirán el camino en que se realizarán las actividades propias del establecimiento:

1. Todo equipo y material necesario para las instalaciones y operaciones del restaurante, deben provenir de empresas con prácticas ecológicas adecuadas para el medio ambiente, de preferencia de aquellas que cuenten con planes de sostenibilidad y/o certificaciones de sostenibilidad, empresas verdes o empresas socialmente responsables.
2. Los productos a utilizar para la preparación de los platillos del restaurante, frutas, vegetales, hierbas, especias, carnes, etc. deben provenir de organizaciones de comercio justo, siempre que sea posible; de esta forma, la empresa se asegura que los alimentos utilizados en la preparación de los platillos del restaurante, hayan sido cultivados y/o producidos cuidando y respetando la naturaleza, los recursos naturales y el medioambiente.

En caso de no existir alguna organización con sello de comercio justo que ofrezca alguno de los productos requeridos por la empresa, ésta debe asegurarse que el proveedor de dicho producto, sea primordialmente un productor nacional y que el proceso de producción se realice respetando y cuidando los recursos naturales y el medio ambiente.

3. Para la adquisición de cualquier material, utensilio, insumo, artículo o consumible utilizado recurrentemente y necesario para las operaciones del restaurante, se debe asegurar que provengan de fuentes amigables con el medio ambiente y que los mismos puedan ser reutilizables y reciclables.
4. Las instalaciones contarán con sistemas de bajo consumo energético, aprovechando la luz solar como principal fuente de iluminación; y alternativamente, en los momentos necesarios, se utilizará luz artificial de bajo consumo energético.

5. La instalación de una fuente generadora de energía eléctrica amigable con el medio ambiente será primordial para las instalaciones del restaurante. Ésta, se instalará y utilizará en todo momento de acuerdo a la normatividad vigente aplicable.
6. Los aparatos electrónicos instalados en el establecimiento, deberán estar en buenas condiciones de uso, y ser utilizados únicamente en los momentos que sea indispensable su funcionamiento, de tal manera, de evitar exceder el consumo energético requerido por el establecimiento.
7. El consumo de agua, será monitoreado regularmente y documentado con puntualidad, con la finalidad de reducir al mínimo indispensable el consumo del vital líquido.
8. Se procurará el mínimo gasto de agua y electricidad en las instalaciones sanitarias del establecimiento, instalando urinarios sin agua y retretes de bajo flujo; así mismo, haciendo uso de lavavajillas y lavadoras únicamente cuando éstas se encuentren llenas a su máxima capacidad.
9. Se implementará una cultura de prevención entre todos los colaboradores del restaurante, manteniendo en revisión constante y en óptimo funcionamiento todas las instalaciones del establecimiento (tuberías de agua, gas, desagüe, instalación eléctrica, aparatos electrónicos, etc.).
10. Serán identificados todos aquellos aparatos o artículos utilizados en el restaurante, que sean los mayores emisores de gases contaminantes y se vigilará de manera regular su uso en cantidad y duración, y se buscará la manera más eficiente de reducirlo sin demeritar la calidad del servicio.
11. Todo artículo, consumible o desecho sólido que haya terminado su vida útil, se pondrá, dependiendo de su material de fabricación, a disposición de organizaciones de reciclaje que le aseguren a la empresa que el tratamiento que éstos recibirán para su reciclaje o desecho, tendrá las menores afectaciones posibles en el medio ambiente.



12. Los productos químicos de limpieza y otros similares, se utilizarán en la medida mínima necesaria; y en caso de ser posible, se sustituirán por productos alternativos biodegradables fabricados con ingredientes naturales y que eviten un daño innecesario al medio ambiente.
13. Se vigilará cuidadosamente el ruido producido por las actividades diarias del restaurante, de forma tal de evitar perturbaciones innecesarias que puedan ser consideradas como contaminantes.
14. Se mantendrán apagados y desconectados todo los equipos electrónicos cuando estos no sean utilizados; tanto luces interiores y exteriores, como computadores, y pequeños electrodomésticos.
15. Se capacitará a los empleados sobre los procedimientos de ahorro de energía y sobre la importancia de la conservación de la energía y el uso del agua. Así mismo, se informará a los comensales acerca de los esfuerzos realizados en el ahorro energético.
16. Se promoverá la participación consistente y constante del personal de la empresa en actividades de reforestación de bosques y otras actividades de participación ciudadana en pro del mejoramiento del medio ambiente, junto con clientes que de manera voluntaria decidan participar en la actividad.
17. Se participará regularmente, en actividades sociales-comunitarias con fines ecológicos que busquen fomentar el cuidado del medio ambiente y recursos naturales dentro de la ciudad.
18. Se adoptará simbólicamente, en medida de la normatividad vigente aplicable, una zona verde de la ciudad, de la cual el restaurante sea responsable de su mantenimiento y protección.

### 3.3.2. PLAN DE APOYO AL DESARROLLO SOCIAL Y COMUNITARIO

#### 3.3.2.1. ANTECEDENTES

El turismo es una de las principales actividades económicas con las que cuentan los países, sin embargo, al éste tener la posibilidad de poner en contacto a tantas culturas diferentes, puede llegar a generar en las comunidades receptoras tanto impactos positivos, como impactos negativos, llegando incluso a poner en riesgo la identidad y los valores de las comunidades.

Según el Programa de Naciones Unidas Sobre el Medio Ambiente (PNUMA, 2007): *“A escala local, los impactos socioculturales modifican la estructura de la comunidad, las relaciones familiares, los estilos de vida tradicionales, las ceremonias y pueden influir en la moralidad. Sin embargo, el turismo puede también generar impactos positivos ya que puede servir como una fuerza de apoyo a la paz, para promover el orgullo de conservar las tradiciones culturales y ayudar a evitar la relocalización urbana al crear trabajos locales. Cuando se encuentran diferentes culturas, frecuentemente los impactos socio-culturales son ambiguos: los mismos impactos objetivamente descritos son considerados beneficiosos para algunos grupos, y son percibidos como negativos por otros.”*

Independientemente de los impactos que el turismo genera sobre las comunidades rurales del país, estas han sufrido a lo largo de la historia cambios importantes, que no sólo los afecta a ellos, sino que llega a afectar a toda la población mexicana y al país en general.

Las comunidades rurales de la republica mexicana son pobladas en gran parte por pueblos de indígenas que conservan parte del estilo de vida de las antiguas civilizaciones prehispánicas. En todo el territorio mexicano, se encuentran identificados 68 pueblos indígenas, que por su cultura, historia y lengua, se han asociado con los antiguos pueblos originarios de México. Según información del censo realizado en el año 2010 por el Instituto Nacional de Estadística y

Geografía, se contabilizaron 15.7 millones de mexicanos auto considerados como indígenas.

En términos generales, estos pueblos viven en condiciones de pobreza y pobreza extrema, situación que se aprecia claramente en los asentamientos donde viven, los cuales se ubican, en su mayoría, en zonas de difícil acceso, aisladas y sin acceso a los servicios indispensable a los que tienen derecho como mexicanos.

Debido a dicha condición en especial, al rezago educativo que sufren en sus comunidades y a su forma de vestir y hablar, los indígenas mexicanos son seriamente discriminados por gran cantidad de personas.

La discriminación de este sector de la población, afecta seriamente a la historia cultural del país, provocando que éstas comunidades se hayan desplazando cada vez más, excluyéndose del desarrollo y amenazando con desaparecer su propia cultura.

En la década de 1950, los campesinos emigraban temporalmente a lugares cercanos a sus comunidades para realizar trabajos agrícolas, regresando posteriormente a sus lugares de origen para atender sus propias cosechas. Sin embargo, a partir de 1960 la migración de los campesinos pasó a temporadas más largas e incluso hasta permanente. Fue entonces cuando México empezó una transformación radical, dejando de ser un país principalmente agrícola a ser un país urbano donde la fuerza productiva se traslado a los sectores industriales y de servicios. Afectando hasta en un 30% a las poblaciones indígenas de la nación.

Indistintamente de los problemas económicos, la migración también trajo consigo repercusiones sociales. Al abandonar las labores agrícolas y sus lugares de origen, muchos de los conocimientos que los indígenas tenían de dicha actividad, las expresiones culturales locales y los valores, se perdieron y se siguen perdiendo irremediablemente. *“Los emigrantes cambian notablemente sus costumbres alimenticias e introducen nuevas formas de consumo cuando regresan a sus comunidades. El sentido de identidad se fractura y esto acarrea serias consecuencias”* (CONACULTA, 2004).

Así mismo, se han llegado a perder importantes valores culturales en las comunidades indígenas gracias a la intromisión de personas ajenas a las comunidades con ideologías distintas a las locales, las cuales inducen a los indígenas a dejar de realizar sus festividades y ceremonias tradicionales; con lo cual se pierde la transmisión oral de conocimientos culturales y la modificación de los hábitos alimentación, al no ser del gusto del grupo invasor.

La falta de educación, o más bien la falta de oportunidades de educación, constituye en sí otro factor de discriminación de los pueblos indígenas, al considerarse ésta una señal de prestigio social.

De igual forma, gran parte de la responsabilidad sobre la pérdida de valores culturales indígenas recae en diversos actores sociales que al “prestigiar” los productos industrializados frente a los que se producen de manera natural y artesanal, realizados con técnicas desarrolladas en las comunidades por al menos 6 mil años de práctica; provocan el rechazo a éstos, causando que se dejen de producir.

### **3.3.2.2. CONSIDERACIONES**

Para el desarrollo del plan de ayuda social y comunitaria del restaurante Ixi'im, se consideraron como punto de partida principal, Los Criterios Globales de Turismo Sostenible para las empresas, los cuales refieren lo siguiente en sus incisos B y C:

B. Maximizar los beneficios sociales y económicos para la comunidad local y minimizar los impactos negativos.

B.1. La empresa apoya activamente iniciativas para el desarrollo social de la comunidad y la creación de infraestructuras en ámbitos como la educación, la salud y el saneamiento, entre otros.

B.2. Se da empleo a residentes locales, también en puestos de dirección. Se imparte formación cuando procede.

B.3. La empresa adquiere bienes y servicios locales o procedentes del comercio justo, cuando los hay.

B.4. La empresa ofrece a pequeños empresarios locales medios de crear y vender productos sostenibles basados en la naturaleza, la historia y la cultura de la zona (como alimentos y bebidas, artesanía, artes del espectáculo, productos agrícolas, etc.).

B.5. Se ha elaborado un código de conducta para actividades en comunidades locales e indígenas, con su consentimiento y colaboración.

B.6. La empresa ha puesto en práctica una política de lucha contra la explotación comercial (comprendida la explotación sexual), en particular de niños y adolescentes.

B.7. La empresa contrata en condiciones de igualdad a mujeres y miembros de minorías locales (también en puestos de dirección) e impide el trabajo infantil.

B.8. Se respetan las normas jurídicas internacionales y nacionales de protección de los empleados, que reciben un salario mínimo vital.

B.9. Las actividades de la empresa no ponen en peligro el suministro de servicios básicos (agua, energía, saneamiento, etc.) de las comunidades aledañas.

C. Maximizar los beneficios para el patrimonio cultural y minimizar los impactos negativos.

C.1. La empresa sigue las directrices o el código de comportamiento fijados para las visitas a sitios de importancia cultural o histórica a fin de minimizar los efectos negativos del turismo y maximizar los positivos.

C.2. Las piezas históricas y arqueológicas no son objeto de venta, operaciones comerciales o exposición, salvo cuando la ley lo permite.

C.3. La empresa contribuye a la protección de importantes bienes y sitios históricos, arqueológicos, culturales y espirituales locales y no impide acceder a ellos a los residentes locales.

C.4. La empresa utiliza elementos del arte, la arquitectura o el patrimonio cultural locales en sus actividades, diseño, decoración, alimentación o comercios respetando los derechos de propiedad intelectual de las comunidades locales.

De igual manera, se tomaron en cuenta las siguientes consideraciones:

- 1) La pobreza es uno de los principales problemas que enfrentan las comunidades rurales de México, y representa un punto de partida para el resto de problemas sociales que aquejan a este sector de la población.
- 2) Es necesario brindar ayudar a las comunidades rurales a atender los rezagos y carencias que sufren, en materia de educación, salud, alimentación, abastecimiento de agua potable, drenaje, electrificación y vivienda, entre otros.
- 3) Es primordial, modificar el trato discriminatorio del que son víctimas las comunidades rurales por parte de todos los actores sociales del país.
- 4) Es requerida la intervención pública, empresarial y comunitaria; para brindar a las comunidades rurales los servicios básicos indispensables para una buena calidad de vida, y para incorporar a la población rural a actividades productivas rentables que les generen un ingreso monetario que les permita conservar las costumbres y tradiciones locales y que la economía local continúe desarrollándose.
- 5) Es indispensable utilizar métodos mercantiles adecuados, como la práctica del comercio justo, que basado en la justicia social, la calidad del producto y el cuidado de la naturaleza, les asegura obtener un ingreso digno y estable que impulse sus procesos de desarrollo económico, social y cultural, que

contribuya a la construcción de un modelo de desarrollo sustentable y solidario, con vinculación directa y de largo plazo entre los productores y los consumidores.

### **3.3.2.3. PLAN DE APOYO AL DESARROLLO SOCIAL Y CULTURAL**

Siguiendo los principios de sostenibilidad turística de los CGTS, buscando maximizar los beneficios sociales y económicos de la comunidad local y comunidades rurales y maximizando los beneficios para el patrimonio cultural nacional, el restaurante Ixi'im pondrá en práctica los siguientes puntos que regirán el camino en que se realizarán las actividades sociales de apoyo a la comunidad y fomento cultural:

1. El desarrollo social y comunitario, será en todo momento una preocupación que el restaurante Ixi'im tendrá en cuenta, por ello, se colaborará cercanamente a través de donativos y de voluntariado corporativo con organizaciones de la sociedad civil que realicen actividades de ayuda a las comunidades rurales, ya sea ofreciendo campañas de salud, brindando educación a los niños y adultos de la comunidad, o mejorando la infraestructura de servicios básicos de dichas comunidades; interviniendo en todo momento con el consentimiento explícito y colaboración de las poblaciones locales, siguiendo códigos éticos y de valores que reflejen el merecido respeto a las comunidades y a los derechos humanos de sus habitantes.
2. Se otorgarán los puestos de trabajo de la empresa a las personas que siendo residentes locales, sus capacidades y habilidades sean las más aproximadas a lo requerido por la vacante y tengan la convicción y

voluntad de desarrollarse personal y profesionalmente en dicho puesto de trabajo.

3. La formación, será siempre un aspecto bien valorado dentro de la empresa, por lo que se brindará capacitación a todo aquel colaborador del restaurante que lo requiera, independientemente del campo de estudio, ya sea para el desarrollo directo de sus actividades, o para un conocimiento más profundo de los ideales de la empresa, como la sostenibilidad turística.
4. El comercio justo, ofrece un modelo comercial exitoso con beneficios positivos a todos los involucrados en la práctica de éste. Ofrece a los productores un ingreso digno y estable que impulsa sus propios procesos de desarrollo económico, social y cultural; mientras los consumidores reciben un producto de calidad certificada, elaborado con respeto a la salud y cuidado a la naturaleza; contribuyendo a la construcción de un modelo de desarrollo sustentable y solidario. Por ésta razón el comercio justo será siempre la primera opción comercial en la adquisición de productos necesarios para las actividades diarias del restaurante.

En el caso de no encontrarse una organización con certificado de comercio justo que ofrezca alguno de los productos necesitados por la empresa, siempre se buscará beneficiar a los pequeños productores rurales, de tal forma de poder aportar al desarrollo de las comunidades rurales del país.

5. Así mismo, se buscará en todo momento establecer relaciones comerciales con proveedores nacionales, independientemente de los artículos, equipo o maquinaria necesitada.
6. “Somos parte de la sociedad y la sociedad parte de nosotros”, ese es un pensamiento que debe estar presente en todos los colaboradores del restaurante Ixi'im. Cuidar a la sociedad y sus valores, es algo se debe perseguir siempre con nuestras acciones, por ello se contará con un código ético estricto, para todo el personal de la empresa y que deberá ser



demostrado en todo momento. En dicho código ético se incluirán políticas explícitas en contra de toda actividad perversa que cause daño a los miembros de la comunidad en la que convivimos, incluyendo la explotación comercial, la explotación sexual de niños y adolescentes y el trabajo infantil.

De igual forma, el código de ética, contará con políticas a favor de las buenas intenciones sociales, como la igualdad de género, la no discriminación, el respeto a los derechos humanos, la cooperación, etc.

7. Las normas, leyes y reglamentos gubernamentales, serán respetados en todo momento, en especial aquellas que protegen a la sociedad y a los colaboradores del restaurante, a fin de contar con trabajadores felices que hacen clientes felices.
8. Con la única y firme convicción de mostrar a los comensales las virtudes y las grandezas, de las culturas prehispánicas que se asentaron en el territorio mexicano, sus costumbres, tradiciones, estilos de vida, valores, creencias y el legado cultural que nos heredaron, el restaurante hará uso de elementos artísticos (pinturas y esculturas), para el diseño y decoración de los espacios comunes del establecimiento.
9. Con el deseo de proteger los elementos históricos y culturales de la nación, y la integridad moral de la empresa, ésta no exhibirá ni utilizará en ningún momento piezas de valor histórico o arqueológico del que la empresa no tenga permiso o consentimiento explícito de parte las autoridades competentes para realizarlo.

### **3.4. DISEÑO DEL ESTABLECIMIENTO**

#### **3.4.1. DISEÑO CONCEPTUAL DE LA DECORACIÓN**

El diseño de la decoración de un establecimiento independientemente del giro del negocio, forma parte integral del diseño conceptual del negocio y conforma uno de los componentes principales de éste.

La decoración, en un establecimiento de alimentos, es especialmente importante y relevante, ya que es ésta es la que da al negocio el ambiente que deseamos que experimenten los comensales; además, representa un elemento esencial en el diseño de la experiencia que se ofrece a los clientes; conformando así mismo, parte de la diferenciación del negocio y formalización el establecimiento.

El diseño de la imagen de ambientación de establecimiento, va más allá de una simple decoración; ésta forma parte integral de un concepto de todo el negocio; la cual, en la época moderna, es transportada incluso a los medios digitales de comunicación, funcionando también como apoyo de la estrategia de mercadotecnia del establecimiento a manteniendo a los clientes actuales y captando nuevos.

Para el diseño de la decoración del restaurante Ixi'im, se consideraron varios aspectos importantes del diseño conceptual de negocio, mismos que le dan a éste los valores de sostenibilidad, identidad, regionalidad, esencia y unicidad que se ha buscado desde un principio. Estos elementos a destacar en la decoración de las áreas comunes del restaurante, se dividen en 3 grupos principales: Elementos prehispánicos, elementos ecológicos, elementos tecnológicos.

### **3.4.1.1. ELEMENTOS PREHISPÁNICOS A DESTACAR**

Habiendo sido conceptualizado como un establecimiento de alimentos y bebidas mexicano con elementos y valores prehispánicos, la integración de diversos elementos y símbolos representativos de las antiguas culturas y civilizaciones mesoamericanas es de suma importancia.

A través de una interesante investigación, se detectaron diversos elementos de gran importancia que han sido identificados en varias de las civilizaciones prehispánicas y que tienen significados coincidentes en cada una de éstas civilizaciones.

Con el sentido de darle al restaurante el sentido prehispánico que se desea, se han seleccionado aquellos elementos culturales que compartían en su mayoría las civilizaciones prehispánicas, otorgándole al diseño del establecimiento la sensación cultural, sin dar principal protagonismo a una u otra de las civilizaciones, evitando dar a los comensales una idea errónea de mayor importancia o superioridad de alguna de ellas.

#### **Pirámides.**

Las pirámides son uno de los elementos visuales que mayor importancia tienen en las civilizaciones mesoamericanas prehispánicas, y que comparten algunas otras civilizaciones que han existido en el planeta.

Éste tipo de construcciones, tenían para los antiguos habitantes de México una estrecha relación con la religión, la cosmovisión del pueblo; siendo utilizados en diversas ocasiones como centros ceremoniales. Con éstas, los pueblos prehispánicos pretendían honrar a sus dioses y acercarse más a ellos. Entre las pirámides más importantes de México y las más reconocidas, se encuentran 1) Templo de Kukulkán en Chichén Itzá, una de las nuevas maravillas del mundo 2) Las pirámides del sol y de la luna en Teotihuacán, 3) La Pirámide de Cholula o Tlachihualtépetl en Puebla, la pirámide más extensa de México, 4) La

pirámide de los nichos en Veracruz y 5) El destruido Templo Mayor ubicado antiguamente en el actual Centro Histórico de la Ciudad de México.

Sin duda la representación visual de estas pirámides, sería el principal elemento a destacar en la decoración del restaurante, ya estas edificaciones son la forma de arquitectura más conocida de la época prehispánica y la cual transportaría a los comensales más fácilmente a dicho espacio temporal.



**Imagen 3. Pirámides más importantes de México**

- 1. Templo de Kukulcán. 2. Pirámide del Sol 3. Pirámide de la Luna  
4. Pirámide de Cholula 5. Pirámide de los nichos 6. Templo Mayor**

## La serpiente emplumada

La serpiente emplumada es la representación fantástica que las culturas mesoamericanas dieron a uno de sus dioses principales. Los mayas, lo llamaban Kukulcán y era la representación del dios del viento y del agua; los mexicas, lo llamaran Quetzalcoatl, para ellos, éste era el dios del de la vida, la luz, el viento, la sabiduría y la fertilidad.

Además de ser uno de los dioses principales en éstas culturas, los olmecas, teotihuacanos y toltecas también le rendían culto. Así mismo, es uno de los dioses prehispánicos más reconocidos en la actualidad por la población mexicana.



Imagen 4. Representaciones de la Serpiente Emplumada

## El águila y el jaguar

El águila real y el jaguar, son dos de los animales autóctonos del territorio mexicano que más fueron venerados por los antiguos habitantes de México. En las antiguas civilizaciones, éstos dos animales fueron parte importante su cultura.

El águila por su parte, fue considerada como la representación del dios Huitzilopochtli, principal dios mexica, asociado con el sol, y relacionado con la

guerra, el poder y la dominación. Para las antiguas civilizaciones, el águila real represento el carácter guerrero, la fuerza, la agresividad, la valentía, y el dominio.

El jaguar por otra parte, es el felino más grande y poderoso de las Américas, la imagen de este felino se ha encontrado en diversos restos de las culturas mesoamericanas, desde los olmecas hasta los aztecas. Para los mayas, era este animal con el que ellos asociaban a la guerra, el liderazgo y el sacrificio.

Tal fue la importancia de éstos dos animales en las culturas mesoamericanas, que en algunas de ellas, los grupos militares eran condecorados con los nombres de estos animales.



**Imagen 5. Águila real y representación de guerrero águila azteca**



**Imagen 6. Jaguar y representación de guerrero jaguar azteca**



## Maíz

El maíz, como se ha mencionado anteriormente, es uno de los elementos más característicos del pueblo mexicano, y de las civilizaciones mesoamericanas.

Éste, representa tanto en el presente como en el pasado, el principal alimento en la dieta de los pobladores, estando presente en una inmensa variedad de platillos tradicionales icónicos de las culturas locales.

Así mismo, tiene una connotación espiritual importante principalmente para los antiguos mexicanos, ya que de acuerdo a la leyenda maya, los humanos fueron moldeados por los dioses a partir de los granos de éste alimento.



Imagen 7. Representación del maíz en la cultura prehispánica

Existen muchos más elementos comunes entre las diferentes civilizaciones mesoamericanas que pueden ser aprovechables para la decoración del restaurante Ixi'im; como, los elementos naturales, la astronomía, las decoraciones arquitectónicas (grecas), los diversos dioses mayores y menores, etc.

Todos estos elementos mencionados, serán integrados dentro de la decoración del restaurante, ya sea en forma de pinturas, esculturas, relieves, imágenes, etc. de tal manera, que la sensación de los comensales al entrar el restaurante sea

como una inmersión a los aspectos culturales más importantes de las antiguas civilizaciones.

### **3.4.1.2. INTEGRACIÓN DE ELEMENTOS ECOLÓGICOS**

Así como los valores y elementos prehispánicos son de suma importancia para el diseño conceptual del restaurante Ixi'im y para su concepto de decoración, La integración de valores ecológicos son igualmente importantes si se busca el desarrollo de un establecimiento de alimentos y bebidas sostenible.

Como se muestra en el plan de sostenibilidad del restaurante, se desarrollaron diversas normativas que aseguran una operación sostenible en el establecimiento, tanto en términos socioculturales, como ambientales.

En lo que respecta a sostenibilidad ambiental, existen varias implementaciones que en general no son del todo visibles o notorias para los comensales; como las instalaciones, tuberías, procesos, etc.; es decir, se implementará un sistema de captación de agua de lluvia para su uso en diversos procesos en lo que no sea necesario el uso de agua potable, por razones de imagen y seguridad, esta instalación no será de acceso público, sin embargo, los comensales si podrán ver su uso en algunos momentos, por ejemplo para el riego, en el aseo de pisos, etc.

De igual forma, funcionará los procesos de abastecimiento de alimentos y las instalaciones fotovoltaicas, donde los clientes no tendrán acceso a las celdas solares, pero si podrán observar la iluminación interior y exterior del restaurante.

Así mismo, con otros procesos ecológico-ambientales del restaurante, los cuales no serán perceptibles para los comensales en todo momento.

Sin embargo, siendo conceptualizado como un restaurante sostenible, es importante mostrar a los comensales, de alguna manera, que el restaurante está orientado a la protección del medio ambiente y recursos naturales.



La forma de mostrar a los comensales el espíritu sostenible del restaurante Ixi'im, se llevará a cabo de manera similar a la que se ha implementado en muchos de los llamados "restaurantes verdes" o "restaurante ecológicos", a través de la integración plantas dentro de la decoración del establecimiento; no obstante, el diseño conceptual del restaurante, también nos indica que tiene un carácter regional o local, es decir, está especializado en la gastronomía mexicana con toque prehispánicos, por lo que la elección de la decoración debe seguir un camino similar.

De este modo, a fin de cumplir con el compromiso ambiental que ha adoptado el restaurante, y el concepto regional que le da unicidad, la elección de los ornamentos naturales, encajar con el mismo concepto, por lo que elegirán únicamente flora de especies endémicas de México, como lo son: 1) Yauhtli, 2) la Dalia, declarada en 1963 como la flor nacional de México 3) el girasol mexicano, 4) el girasol, 5) el nardo y 6) la vainilla (orquídea); así mismo, se elegirán como decoración ocasional, especies con temporalidades específicas como las noche buenas (épocas invernales) y el cempasúchil (meses de Octubre y Noviembre).



**Imagen 8. Imagen de flores de origen mexicano**  
1. Yauhtli 2. Dalia 3. Girasol mexicano 4. Girasol  
5. Nardo 6. Vainilla 7. Noche buena 8. Cempasúchil

Otro método que se implementará como parte de la decoración del establecimiento y que más allá del una simple decoración ornamental, es la creación de una pequeña huerta. Esta huerta tendrá la función principal de proveer algunos alimentos a la cocina del restaurante para su utilización. Principalmente por motivos de espacio, ya que será una huerta urbana de pequeñas dimensiones, resultaría imposible cultivar en ella todo tipo de vegetales utilizados en la cocina, por lo que en esta se cultivarán hierbas como cilantro, perejil, menta, jamaica, romero, laurel, tomillo, hierbabuena, entre otros, es decir hierbas importantes para la sazón de los platillo preparados en la cocina, y algunas utilizables para la preparación de bebidas.



**Imagen 9. Representación de huerto urbano**

### **3.4.1.3. MOBILIARIO**

Otro de los aspectos importantes a considerar para la integración final de la decoración del restaurante, es el mobiliario que se dispondrá en el comedor para el uso de los comensales.

El mobiliario, juega una pieza clave en la decoración del local, ya que en el caso del servicio de restaurante, es aquí donde los comensales pasarán toda su estancia por lo que éste además de armonizar con la decoración y ambientación del establecimiento, éste debe ser cómodo funcional y elegante, además de considerar que tanto los materiales de fabricación, como el método de producción sean de congruentes con los principios del restaurante, es decir, respetando los principios de sostenibilidad ambiental y social.

Para el caso específico del restaurante Ixi'im, se han seleccionado los siguiente modelos de mesas y sillas a utilizar en el comedor.

### **Mesas**

El modelo de mesa seleccionado, es una mesa cuadrada de madera que le da un toque rustico que se acomoda con el resto de la decoración del establecimiento, y cuenta con una superficie de cristal y un doble fondo para sirve como una especie de aparador, qué, apoya a llevar a cabo la misión del restaurante Ixi'im del crear un vínculo de identificación cultural entre los comensales y las tradiciones e ideologías de las antiguas civilizaciones mesoamericanas; al tener la posibilidad de colocar elementos culturales de las civilizaciones mesoamericanas dentro de estos, y mostrar a los comensales parte de la importancia de estos en el sociedades antiguas.



**Imagen 10. Modelo de mesas para restaurante Ixi'im**

## **Sillas.**

La sillería seleccionada para el mobiliario del restaurante Ixi'im, funciona en este caso como complemento de la mesa, de tal forma que éstas hagan juego, complementando el concepto del restaurante.

La imagen de abajo, es un ejemplo de la sillería a utilizar, la cual al igual que la mesa, está ensamblada con partes de madera que le da la decoración una esencia rustica. Así mismo, como adición a la decoración el restaurante, éstas estarán tapizadas con tejidos de alta calidad y elegancia con diseños que evoquen a la época prehispánica, sin demeritar la comodidad de la misma.



**Imagen 11. Modelo de sillas para restaurante Ixi'im**

### **3.4.1.4. INTEGRACIÓN DE ELEMENTOS TECNOLÓGICOS**

Hoy en día, la tecnología se ha vuelto parte indispensable de la vida de los seres humanos y parte cotidiana de las sociedades modernas.

La implementación tecnológica no es vital para la funcionalidad y operación de un restaurante, por lo que éste puede prescindir de ella y continuar con regularidad sus actividades y operaciones diarias con normalidad.

No obstante, es increíble observar como en la actualidad, los restaurantes que hacen uso de las tecnologías disponibles en el ramo, han tomado mayor notoriedad y van acaparando cada vez más clientes que anteriormente eran asiduos a otros establecimientos.

En el restaurante Ixi'im, creemos que la modernidad y la tecnología no está peleada con la tradición y la cultura, si no que al contrario, estas se pueden apoyar entre sí para llegar a una mayor cantidad de personas, y mostrar en especial a las nuevas generaciones la importancia de las costumbres y tradiciones, y las raíces culturales del pueblo mexicano.

Además, a razón de poder competir e integrarse con mayor facilidad a los nuevos y cambiantes mercados, es importante para el restaurante integrar elementos de tecnología moderna lo ayuden a posicionarse en la preferencia no sólo de los adultos, sino de las generaciones más jóvenes también.

### **Página web.**

Aun cuando las páginas web, no son un elemento decorativo, del establecimiento; hoy día, éstas conforman el primer acercamiento de los clientes a cualquier empresa independientemente del producto o servicio que oferten. Es por ello, que de suma importancia contar una página web interactiva y de fácil navegación que brinde a los clientes potenciales la oportunidad de conocer nuestro concepto a través de la pantalla de sus computadoras personales o dispositivos móviles. Por lo que el diseño de la página debe amoldarse a la decoración física del establecimiento, de tal forma que no se dé una idea equivocada del restaurante.





**Imagen 12. Muestra de aplicación de página web**

### **Menú electrónico interactivo.**

Una de las nuevas tendencias en los restaurantes modernos, es la integración de tabletas electrónicas precargadas con el menú del restaurante.

Éstas en general, son diseñadas para poder realizar los pedidos de alimentos y bebidas a través de la red local del establecimiento, sin necesidad de la intervención de un mesero.

Entendiendo que el restaurante no sólo recibirá la visita de clientes cercanos a la tecnología actual, éste será un servicio plus que se ofrecerá a los comensales, siendo ellos quienes decidan si desean utilizarlo, o utilizar el servicio tradicional personal.



**Imagen 13. Muestra de aplicación de menú digital interactivo**

## **Pago múltiple.**

En los últimos años, la seguridad personal, se ha vuelto cada vez más importante; así mismo, las personas son cada vez más cuidadosas en cuanto a quien le confían momentáneamente sus tarjetas bancarias al momento de realizar los pagos de sus bienes y servicios, con la finalidad de evitar la clonación de sus tarjetas y por ende, el robo de su dinero.

Como forma de protección y seguridad a los clientes del restaurante Ixi'im, se implementarán diversos sistemas de pago con los que ellos se sientan seguro, ya sea a través de los métodos convencionales, pago en efectivo o terminal bancaria móvil, o implementando un sistema de pago a través de una aplicación móvil que por medio del celular, tableta electrónica persona, o la tableta electrónica del restaurante, el comensal pueda hacer el pago correspondiente de su cuenta.



**Imagen 14. Representación de pago móvil**

Con la implementación de estos sistemas tecnológicos, se buscará dar al restaurante Ixi'im un concepto moderno, que aunado a su concepto regional y sostenible, pongan al restaurante en la mira de los diferentes mercados potenciales del sector restaurantero.

## CONCLUSIONES

Siendo México uno de los países con mayor riqueza cultural y natural del mundo, resulta decepcionante el nivel de desinterés que gran parte de la población da a la conservación y protección de los ecosistemas y los valores culturales del pueblo mexicano, así mismo, el nivel de indiferencia que gran cantidad de los mexicanos tienen hacia los pobladores que habitan en comunidades indígenas o poblados de bajos recursos.

A través de la sostenibilidad turística, los gobiernos de los países, así como los empresarios del sector turístico, tienen la oportunidad no sólo de aportar un granito de arena al desarrollo sectorial y nacional de manera responsable, sino que además tienen la posibilidad de orientar a los turistas a llevar un estilo de vida adecuado para procurar la conservación de los sistemas naturales y el desarrollo de las poblaciones menos afortunadas.

En la Ciudad de México y en México en general, el desarrollo sostenible tanto dentro del sector turismo como fuera de éste, es un concepto del que sólo un reducido porcentaje de la población tiene conocimiento, además de ser débilmente desarrollado por las instancias gubernamentales del país.

Al ser la capital de los Estados Unidos Mexicanos, la Ciudad de México representa el principal centro económico del país, convirtiéndose en la urbe más habitada del país, y una de las más pobladas del mundo, por lo que los niveles de contaminación de la ciudad la posición en una de las áreas conurbadas más contaminadas del planeta. Es por esto, que la Ciudad de México se convierte en el sitio idóneo para el establecimiento del restaurante sostenible Ixi'im, y poder mostrar como la gestión sostenible de una empresa de servicio turístico, puede contribuir a conformar una ciudad más limpia y responsable con grandes valores ecológicos y sociales.



A través de la experiencia ofrecida por el restaurante, y misma que se ha desarrollado a lo largo del presente escrito, con el establecimiento del restaurante, se busca brindar a los comensales una nueva visión sobre el desarrollo económico, social y ambiental potencial que tienen las grandes ciudades del mundo; todo esto, apoyándose a través del estrechamiento de los vínculos culturales de la población con lo de sus antepasados, y en la instrucción de la importancia del cuidado, y protección tanto del entorno natural, y social del país.

El concepto de establecimiento de alimentos y bebidas operado basado en los principios de sostenibilidad turística, orientado a la preparación de platillos típicos de la cocina tradicional mexicana elaborados con ingredientes autóctonos de la región, inspirado en las culturas prehispánicas mesoamericanas, desarrollado en el éste proyecto, es un concepto que hasta el momento no se ha visto implementado dentro de la Ciudad de México; lo que hace de éste un concepto diferente y único, y conceptualmente viable de ser desarrollado formalmente como negocio de turismo sostenible dentro de la Ciudad de México.

## REFERENCIAS

### Documentos impresos

1. Acerenza, M. (2010) *Desarrollo Sostenible y Gestión del Turismo* (2ª edición) México: Trillas. 2013
2. Anónimo (2004) *Popol Vuh. Libro sagrado de los Maya- quiché* (4ª edición) México: Grupo Editorial Tomo. 2013
3. México Desconocido (2012) *54 Pueblos Mágicos. México Desconocido Guía Especial*. México: México Desconocido
4. México Desconocido (2015) *83 Pueblos Mágicos. México Desconocido Guía Especial*. México: México Desconocido

### Documentos electrónicos

5. Ávila, D. et. al. (1988) *Atlas Cultural de México: Gastronomía*. México: Planeta
6. Carrasco, P. (1975) *La transformación de la cultura indígena durante la colonia*. Recuperado el 24 de noviembre de 2015, de El Colegio de México: [http://bibliocodex.colmex.mx/exlibris/aleph/a21\\_1/apache\\_media/KUJK2KG95Q172Q7LK16NRTI5MAN7PL.pdf](http://bibliocodex.colmex.mx/exlibris/aleph/a21_1/apache_media/KUJK2KG95Q172Q7LK16NRTI5MAN7PL.pdf)
7. Cetzal, W. y Noguera, E. (13 de noviembre de 2014) *Jardines prehispánicos de México*. Recuperado el 16 de febrero de 2016, de Centro de Investigación Científica de Yucatán, A.C.: [http://www.cicy.mx/Documentos/CICY/Desde\\_Herbario/2014/2014-11-13-Cetzal-Noguera.pdf](http://www.cicy.mx/Documentos/CICY/Desde_Herbario/2014/2014-11-13-Cetzal-Noguera.pdf)
8. CONACULTA, Coordinación de Patrimonio Cultural, Desarrollo y Turismo (2004) *El pueblo del maíz, la cocina ancestral de México: Ritos, ceremonias y prácticas culturales de la cocina de los mexicanos*. México: CONACULTA
9. CONACULTA, Coordinación de Patrimonio Cultural, Desarrollo y Turismo (2005) *Patrimonio cultural y turismo, Cuadernos 10: Pueblo de maíz. La cocina ancestral de México. El expediente ante la UNESCO*. México: CONACULTA
10. Garcia, H. (2003) *La imagen pública como resultado de la mercadotecnia política*. Tesis profesional como requisito parcial para obtener el título en Licenciatura en Ciencias de la Comunicación. Universidad de las Américas Puebla. Puebla. Recuperado el 15 de enero de 2016, de Universidad de las Américas Puebla: [http://catarina.udlap.mx/u\\_dl\\_a/tales/documentos/lco/garcia\\_1\\_h/capitulo4.pdf](http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lco/garcia_1_h/capitulo4.pdf)
11. Herrera, A. (enero de 2013) *Los mexicas y su relación con la naturaleza, aportaciones para la educación ambiental*. Tesina ensayo monográfico para obtener el título de licenciada en educación primaria. Universidad Pedagógica Nacional. Ciudad de México.
12. Instituto Cultural Quetzalcoatl de Antropología Psicoanalítica, A.C. (s.f.) *Popol-Vuh o libro del consejo de los indios quichés*. Recuperado el 1 de diciembre de 2015, de Instituto Cultural Quetzalcoatl de Antropología Psicoanalítica A.C.: [http://www.samaelgnosis.net/sagrados/pdf/popol\\_vuh.pdf](http://www.samaelgnosis.net/sagrados/pdf/popol_vuh.pdf)
13. International Studies Association (s.f.) *Las diversidades culturales indígenas en América Latina frente a los dispositivos de poder de la Iglesia Cristiano-Católica, una mierda crítica contemporánea*. Recuperado el 26 de noviembre de 2015, de International Studies Association: <http://web.isanet.org/Web/Conferences/FLACSO-ISA%20BuenosAires%202014/Archive/6aa5f612-6e17-4535-8b54-eb25fda95be9.pdf>

14. Magaña, I. y Padín C. (2008) *¿Conduce la globalización a la pérdida de las costumbres gastronómicas?* Recuperado el 1 de diciembre de 2015, de Teoría y Praxis Universidad de Quintana Roo: <http://www.teoriaypraxis.uqroo.mx/doctos/Numero5/Magana-Padin.pdf>
15. Morales, M. (2010) Hombre y medio ambiente en el pensamiento prehispánico. En Fournier, P. y López, F. *Patrimonio, identidad y complejidad social: enfoques interdisciplinarios*. (pp. 71-80). México: Escuela Nacional de Antropología e Historia. Recuperado el 17 de enero de 2016, de Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo: [http://www.uaeh.edu.mx/investigacion/icshu/LI\\_HistAntro/Alber\\_Mora/hombre.pdf](http://www.uaeh.edu.mx/investigacion/icshu/LI_HistAntro/Alber_Mora/hombre.pdf)
16. Niembro, M. y Téllez, R. (Julio-Diciembre 2012) *Historia y mestizaje de México a través de su gastronomía*. Recuperado el 24 de noviembre de 2015, de Universidad Autónoma del Estado de México: [http://www.uaemex.mx/Culinaria/culinaria\\_historia/cuatro\\_ne/pdfs/historia\\_del\\_mestizaje.pdf](http://www.uaemex.mx/Culinaria/culinaria_historia/cuatro_ne/pdfs/historia_del_mestizaje.pdf)
17. Pérez, M. y Cisneros, W. (s.f.) *El lado cultural del patrimonio gastronómico mexicano*. Recuperado el 2 de diciembre de 2015, de Universidad Autónoma del Estado de México: [http://www.uaemex.mx/Culinaria/tres\\_ne/articulo\\_06.pdf](http://www.uaemex.mx/Culinaria/tres_ne/articulo_06.pdf)
18. Ramírez, J. y Ramírez, G. (2003) Educación ambiental: conocer, valorar y conservar el medio. *Ecofronteras*, 20. Recuperado el 18 de enero de 2016, de El colegio de la frontera sur: <http://revistas.ecosur.mx/filesco/246.pdf>
19. Sánchez, M. (s.f.) *La cocina prehispánica y sus ingredientes*. Recuperado el 29 de noviembre de 2015, de Vatel Club México: <http://vatelclub.mx/pdf/LA%20COCINA%20PREHISPANICA%20Y%20SUS%20INGREDIENTES.pdf>
20. Viesca, F. y Barrera, V. (Enero- Junio 2011) *La pérdida de la biodiversidad y su impacto en la gastronomía en México*. Recuperado el 24 de noviembre de 2015, de Universidad Autónoma del Estado de México: [http://www.uaemex.mx/Culinaria/uno\\_ne/art\\_02.pdf](http://www.uaemex.mx/Culinaria/uno_ne/art_02.pdf)
21. Weinberg, G. (1984) *Modelos educativos en la historia de América Latina*. Buenos Aires: Kapelusz. Recuperado el 18 de enero de 2016, de Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL): <http://www.cepal.org/publicaciones/xml/4/25634/23Modelos%20educativoscap1.pdf>

## Páginas electrónicas

22. Amaury, G. (3 de julio de 2014) *Limpia tu mente y todo se limpiará*. Recuperado el 28 de febrero de 2016, de LinkBajo: <http://linkbajo.com.mx/limpia-tu-mente-y-todo-se-limpiara/>
23. Américas (s.f.) *Leyendas Mayas: La creación del mundo*. Recuperado el 1 de diciembre de 2015, de Américas: <http://www.americas-fr.com/es/civilizaciones/leyendas/mayas.html>
24. Amper, A. (18 de septiembre de 2013) *Los mejores restaurantes temáticos de México*. Recuperado el 17 de febrero de 2016, de GQ: <http://www.gq.com.mx/bon-vivant/restaurantes/articulos/los-mejores-restaurantes-tematicos-de-mexico/2424>
25. AULEX (s.f.) *Diccionario español-maya en línea*. Recuperado el 7 de diciembre de 2015, de AULEX: <http://aulex.org/es-myn/>
26. Barrientos, C. (3 de septiembre de 2007) *Talan en México 500 mil árboles diarios: Profeco*. Recuperado el 27 de enero de 2016, de El siglo de Torreón: <https://www.elsiglodetorreon.com.mx/noticia/295214.talan-en-mexico-500-mil-arboles-diaros-profeco.html>
27. Cacho, Y. (11 de mayo de 2015) *Empresa mexicana revoluciona la experiencia de pago en restaurantes*. Recuperado el 17 de febrero de 2016, de CONACYT, agencia informativa: <http://conacytprensa.mx/index.php/tecnologia/tic/1359-empresa-mexicana-gana-el-premio-internacional-a-diseno>

28. Caglayan, B. (30 de julio de 2013) *FineDine iPad menús de los restaurantes*. [Diapositiva]. Recuperado el 21 de febrero de 2016, de finedine.com: <http://es.slideshare.net/BerkCaglayan/finedine-ipad-mens-de-los-restaurantes>
29. Calixto R. (octubre-diciembre 2012) Investigación en educación ambiental. *Revista Mexicana de Investigación Educativa*, 17 (55). Recuperado el 15 de diciembre de 2015, de Red de revistas científicas de América Latina y el Caribe: <http://redalyc.org/articulo.oa?id=14024273002>
30. Carrillo, C. (2008) *El origen del maíz. Naturaleza y cultura en Mesoamérica*. *Revista Ciencias*, (92-93). Pp.4-13. Recuperado el 20 de enero de 2016, de: <http://www.revistacienciasunam.com/es/41-revistas/revista-ciencias-92-93/148-92-93-articulo-01.html>
31. CONABIO (2007) *Informe de actividades 2005-2006*. Recuperado el 28 de enero de 2016, de Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad: [http://www.conabio.gob.mx/web/pdf/informe\\_2005\\_2006.pdf](http://www.conabio.gob.mx/web/pdf/informe_2005_2006.pdf)
32. Cotado, I. (18 de noviembre de 2013) *Diseño de restaurantes. Manual básico de interiorismo para restaurantes*. Recuperado el 17 de febrero de 2016, de IVANCOTADO: [http://ivancotado.es/blog/disen-de-interiores-interiorismo/interiorismo\\_comercial/disen-de-restaurantes/](http://ivancotado.es/blog/disen-de-interiores-interiorismo/interiorismo_comercial/disen-de-restaurantes/)
33. Culturas prehispánicas (13 de noviembre de 2011) *Arte prehispánico mesoamericano*. Recuperado el 17 de enero de 2016, de Culturas Prehispánicas: <http://www.culturasprehispanicas.com/arte-prehispanico/>
34. Culturas prehispánicas (20 de agosto de 2011) *Horizontes culturales prehispánicos*. Recuperado el 15 de enero de 2016, de Culturas Prehispánicas: <http://www.culturasprehispanicas.com/horizontes-culturales-prehispanicos/>
35. Culturas prehispánicas (29 de agosto de 2013) *La cultura Olmeca y su religión*. Recuperado el 15 de enero de 2016, de Culturas Prehispánicas: <http://www.culturasprehispanicas.com/la-cultura-olmeca-y-su-religion/>
36. Culturas prehispánicas (21 de octubre de 2012) *La herencia prehispánica en el México actual*. Recuperado el 15 de enero de 2016, de Culturas Prehispánicas: <http://www.culturasprehispanicas.com/la-herencia-prehispanica-en-el-mexico/>
37. Desarrollo personal (s.f.) Frases de alcanzar metas. Consultado el 14 de marzo de 2016, de Desarrollo personal: <http://www.sebascelis.com/frases/categorias/alcanzar-metas/>
38. Desarrollo personal (s.f.) Frases de alcanzar metas. Consultado el 14 de marzo de 2016, de Desarrollo personal: <http://www.sebascelis.com/frases/categorias/alcanzar-metas/page/2/>
39. Diario de Yucatán (4 de agosto de 2012) *Símbolos y significados en el arte maya*. Recuperado el 18 de enero de 2016, de Diario de Yucatán: <http://yucatan.com.mx/imagen/simbolos-y-significados-en-el-arte-maya-2>
40. Dragonné, C. y Méndez, E. (s.f.) *Gastronomía mexicana: Una historia que se cuenta por tradiciones*. Recuperado el 07 de enero de 2016, de Sabores de México y en mundo: <http://lossaboresdemexico.com/gastronomia-mexicana-una-historia-que-se-cuenta-por-tradiciones/>
41. El siglo de Torreón (4 de marzo de 2007) *La familia, núcleo básico de la sociedad prehispánica*. Recuperado el 19 de enero de 2016, de El siglo de Torreón: <http://www.elsiglodetorreon.com.mx/noticia/262383.la-familia-nucleo-basico-de-las-sociedad-preh.html>
42. Erika (2 de diciembre de 2013) *¿Por qué y cómo tener restaurantes sostenibles?* Recuperado el 9 de febrero de 2016, de Escuela online de marketing gastronómico: <http://marketinggastronomico.com/existen-los-restaurantes-sostenibles/>

43. Escalona, I. (s.f.) *México: ¿Adoptando Nueva Cultura?* Recuperado el 22 de noviembre de 2015, de Monografías.com: <http://www.monografias.com/trabajos12/nucul/nucul.shtml>
44. Escuelapedia (s.f.) *Vida cotidiana de los aztecas*. Recuperado el 19 de enero de 2016, de Escuelapedia, información didáctica: <http://www.escuelapedia.com/vida-cotidiana-de-los-aztecas/>
45. Fernández Editores (s.f.) *Moral y vida social durante el México Prehispánico*. Recuperado el 20 de enero de 2016, de Fernández Editores: [http://tareasya.com.mx/tareasya/secundaria/historia/culturas-mesoamericanas-conquista-y-epoca-colonial/1556\\_moral-y-vida-social-durante-el-mexico-prehispanico](http://tareasya.com.mx/tareasya/secundaria/historia/culturas-mesoamericanas-conquista-y-epoca-colonial/1556_moral-y-vida-social-durante-el-mexico-prehispanico)
46. Foro profesional de la restauración sostenible (s.f.) *Restaurante ecológicos*. Recuperado el 17 de febrero de 2016, de Foro profesional de la restauración sostenible: <http://www.restaurantessostenibles.com/informacion-de-interes/restaurantes-ecologicos>
47. García, L. (s.f.) *La familia azteca*. Recuperado el 18 de enero de 2016, de Todo papás: <https://www.todopapas.com/bebe/cuidados-bebe/la-familia-azteca-550>
48. Gastro México (s.f.) *Historia de la gastronomía mexicana*. Recuperado el 24 de noviembre 2015, de Gastro México: [http://www.gastromexico.com.mx/index.php?option=com\\_content&view=article&id=66:la-historia-de-la-gastronomia-mexicana&catid=31:la-historia-de-la-gastronomia-mexicana&Itemid=206](http://www.gastromexico.com.mx/index.php?option=com_content&view=article&id=66:la-historia-de-la-gastronomia-mexicana&catid=31:la-historia-de-la-gastronomia-mexicana&Itemid=206)
49. Global Sustainable Tourism Council (s.f.) *Los criterios globales de turismo sostenible (Español)*. Recuperado el 28 de enero de 2016, de Global Sustainable Tourism Council: <http://www.gstcouncil.org/en/resource-center/72-general/translations/505-los-criterios-globales.html>
50. Gobierno de Yucatán (s.f.) *Diccionario maya*. Recuperado el 7 de diciembre de 2015, de Yucatan.gob.mx: [http://www.bibliotecabasica.yucatan.gob.mx/diccionario\\_maya/](http://www.bibliotecabasica.yucatan.gob.mx/diccionario_maya/)
51. González, M. (3 de noviembre de 2012) *Enchiladas Rojas*. Recuperado el 27 de noviembre de 2015, de Platillos Mestizos: <http://platillosmestizosest17.blogspot.mx/2012/11/normal-0-21-false-false-false-es-x-none.html>
52. Hernáez, S. (2015) *La astronomía en los pueblos prehispánicos de Mesoamérica*. Recuperado el 26 de febrero de 2016, de About en español: <http://universo.about.com/od/Historias/a/La-Astronomia-En-Los-Pueblos-Prehispanicos-De-Mesoamerica.htm>
53. InfoFácil (s.f.) *Las tradiciones musicales de todo México*. Recuperado el 18 de enero de 2016, de InfoFácil: <http://mexico.thebeehive.org/la-buena-vida/recreacion-y-vida-familiar/recreacion-y-vida-familiar/la-mejor-musica-folklorica-mexicana>
54. Las claves para un negocio sostenible (28 de septiembre de 2011) *Los pasos a seguir para implementar un plan de sostenibilidad corporativa*. Recuperado el 28 de enero de 2016, de Las claves para un negocio sostenible: <https://negociosostenible.wordpress.com/2011/09/28/los-pasos-a-seguir-para-implementar-un-plan-de-sostenibilidad-corporativa/>
55. Las culturas que nos dieron origen (4 de junio de 2009) *Pueblos prehispánicos y sus características*. Recuperado el 19 de enero de 2016, de Las culturas que nos dieron origen: <http://origen-cultural.blogspot.mx/2009/06/pueblos-prehispanicos.html>
56. León-Portilla, M. (s.f.) *El tiempo y los rituales*. Recuperado el 17 de enero de 2016, de México Tenoch: <http://www.mexico-tenoch.com/magico/text3.html>
57. Literatura y contemporaneidad II (31 de marzo de 2010) *Ensayo de los valores prehispánicos*. Recuperado el 20 de enero de 2016, de Literatura y contemporaneidad II: <http://literaturabextr1z.blogspot.mx/2010/03/antepasados-con-valores-la-cultura.html>
58. Los valedores de Huitzilopotchtli (16 de octubre de 2010) *Vida cotidiana de los mexicas*. Recuperado el 20 de enero de 2016, de Los valedores de Huitzilopotchtli: <http://losvaledoresdehuitzilopotchtli.blogspot.mx/2010/10/vida-cotidiana-de-los-mexicas.html>

59. Manu, T. (6 de septiembre de 2009) *El águila y la serpiente*. Recuperado el 26 de febrero de 2016, de Historias de dioses, demonios y héroes: <http://historiasdediosesdemoniosyheroes.blogspot.mx/2009/09/el-aguila-y-la-serpiente.html>
60. Marketing directo (6 de mayo de 2015) *El 20% de los millennials prefiere sistemas de pago móvil para no tener contacto con los vendedores*. Recuperado el 21 de febrero de 2016, de marketingdirecto.com: <http://www.marketingdirecto.com/actualidad/digital/20-los-millennials-prefieren-sistemas-pago-movil-no-contacto-los-vendedores/>
61. Marqués, J. (s.f.) *El mito de la creación según los mayas*. Recuperado el 1 de diciembre de 2015, de Sobre Leyendas: <http://sobrelendas.com/2014/03/19/el-mito-de-la-creacion-segun-los-mayas/>
62. Mayananswer (25 de julio de 2010) *La danza prehispánica*. Recuperado el 19 de enero de 2016, de: Mayananswer: <http://mayananswer.over-blog.com/article-la-danza-prehispanica-50804869.html>
63. Mayorga, N. (1 de enero de 2014) *El reto indígena*. Recuperado el 18 de enero de 2016, de México Social: <http://mexicosocial.org/index.php/secciones/especial/item/435-el-reto-indigena>
64. México Desconocido (s.f.) *El águila real, símbolo de la identidad mexicana*. Recuperado el 26 de febrero de 2016, de México Desconocido: <http://www.mexicodesconocido.com.mx/el-aguila-real-simbolo-de-la-identidad-mexicana.html>
65. México Desconocido (s.f.) *El maíz, grano y sustento de México*. Recuperado el 26 de febrero de 2016, de México Desconocido: <http://www.mexicodesconocido.com.mx/gente-de-maiz-maiz-de-la-gente.html>
66. México Desconocido (s.f.) *La colonia o el virreinato en México (1521-1810)*. Recuperado el 5 de diciembre de 2015, de México Desconocido: <http://www.mexicodesconocido.com.mx/el-virreinato-o-epoca-colonial-1521-18101.html>
67. México lindo y querido (20 de octubre de 2011) *El jaguar prehispánico*. Recuperado el 26 de febrero de 2016, de México lindo y querido: [http://www.mexicolindoyquerido.com.mx/mexico/index.php?option=com\\_content&view=article&id=1265:el-jaguar-prehispanico&catid=196:flora-y-fauna-mexicana&Itemid=70](http://www.mexicolindoyquerido.com.mx/mexico/index.php?option=com_content&view=article&id=1265:el-jaguar-prehispanico&catid=196:flora-y-fauna-mexicana&Itemid=70)
68. Mitos mexicanos (s.f.) *El sol y la luna*. Recuperado el 26 de febrero de 2016, de Mitos mexicanos: <http://www.mitos-mexicanos.com/leyendas-mexicanas-prehispanicas/el-sol-y-la-luna.html>
69. Montero, E. (5 de mayo de 2014) *11 cosas de las culturas prehispánicas que aún viven en los mexicanos*. Recuperado el 15 de diciembre de 2015, de MéxicoDestinos.com: <http://blog.mexicodestinos.com/2014/05/costumbres-y-tradiciones-prehispanicas-vigentes-en-mexico/>
70. MXCITY (s.f.) *Top: 5 restaurantes prehispánicos altamente surrealistas*. Recuperado el 9 de febrero de 2016, de MXCITY, Guía Insider: <http://mxcity.mx/2015/07/top-5-restaurantes-prehispanicos-altamente-surrealistas/>
71. Onca Maya (s.f.) *El jaguar en las culturas prehispánicas*. Recuperado el 26 de febrero de 2016, de Onca Maya: [http://www.oncamaya.org/assets/pdfs/espanol/saber\\_antropologia.pdf](http://www.oncamaya.org/assets/pdfs/espanol/saber_antropologia.pdf)
72. Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (s.f.) *La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva – EL paradigma de Michoacán*. Recuperado el 7 de enero de 2016 de Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura: <http://www.unesco.org/culture/ich/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400>
73. Planeta Joy (1 de noviembre de 2010) *Conocé los 10 restaurantes más raros del mundo*. Recuperado el 9 de febrero de 2016, de Planeta Joy: [http://www.planetajoy.com/?Conoce\\_los\\_10\\_restaurantes\\_mas\\_raros\\_del\\_mundo&page=ampliada&id=1139](http://www.planetajoy.com/?Conoce_los_10_restaurantes_mas_raros_del_mundo&page=ampliada&id=1139)

74. Publimetro (28 de septiembre de 2011) *Las leyendas de los Aztecas y los Mayas alrededor del maíz*. Recuperado el 27 de febrero de 2016, de Publimetro: <http://www.publimetro.com.mx/noticias/las-leyendas-de-los-aztecas-y-los-mayas-alrededor-del-maiz/mkiC!vURltdJX37YEo/>
75. PuroMarketing (s.f.) *Restaurantes: negocios tradicionales a la vanguardia de la tecnología y los social media*. Recuperado el 21 de febrero de 2016, de PuroMarketing: <http://www.puromarketing.com/53/16450/restaurantes-negocios-tradicionales-vanguardia-tecnologia-social-media.html>
76. Retos en Supply Chain (11 de septiembre de 2014) *Claves para implementar un plan de sostenibilidad empresarial*. Recuperado el 28 de enero de 2016, de Retos en Supply Chain: <http://retos-operaciones-logistica.eae.es/2014/09/claves-para-implementar-un-plan-de-sostenibilidad-empresarial.htm>
77. Rey, J. (4 de septiembre de 2015) *Los restaurantes sostenibles, una tendencia mundial*. Recuperado el 17 de febrero de 2016, de Diego Coquillat, tecnología e innovación para restaurantes: <http://www.diegocoquillat.com/los-restaurantes-sostenibles-una-tendencia-mundial/>
78. Rivas, E. (2009) *Investigación bibliográfica*. Recuperado el 27 de enero de 2016, de Monografias.com: <http://www.monografias.com/trabajos74/investigacion-bibliografica/investigacion-bibliografica.shtml>
79. Robles, L. (Ed.) (1992) *Filosofía iberoamericana en la época del Encuentro*. Madrid, España: Editorial Trotta. Pág. 93. Consultado el 14 de marzo de 2016, de <https://books.google.com.mx/books?id=kTsIWYaN-4C&lpg=PA1&dq=filosofia%20iberoamericana%20en%20el%20epoca%20del%20encuentro&hl=es&pg=PA93#v=snippet&q=so%C3%B1ar&f=false>
80. Ross, J. (18 de junio de 2012) *¿Qué tipo de flores son nativas de México?* Recuperado el 29 de febrero de 2016, de eHow: [http://www.ehowenespanol.com/tipo-flores-son-nativas-mexico-lista\\_87727/](http://www.ehowenespanol.com/tipo-flores-son-nativas-mexico-lista_87727/)
81. Socialhizo (s.f.) *Mayas: Organización económica*. Recuperado el 27 de febrero de 2016, de Socialhizo: <http://www.socialhizo.com/historia/edad-antigua/mayas-organizacion-economica>
82. Sopetrán, J. (22 de marzo de 2012) *Las flores de México*. Recuperado el 29 de febrero de 2016, de Magias de México: <http://magiasdemexico-julie.blogspot.mx/2012/03/las-flores-de-mexico.html>
83. Sostenibilidad para todos (s.f.) *¿Conoces los restaurantes sostenibles?* Recuperado el 17 de febrero de 2016, de Sostenibilidad para todos: <http://www.sostenibilidad.com/conoces-los-restaurantes-sostenibles>
84. Tercero, G. (s.f.) *Los mayas, cosmovisión mesoamericana*. Recuperado el 18 de enero de 2016, de <http://www.angelfire.com/ca5/mas/maya/meso.html>
85. Tidwell, C. (25 de abril de 2007) *Quienes fueron Kukulcan y Quetzalcoatl*. Recuperado el 26 de febrero de 2016, de Biblioteca Pleyades: <http://www.bibliotecapleyades.net/mistic/religionsplanetearth52.htm>
86. Tipos de arte (15 de marzo de 2015) *Arte prehispánico ¿Qué es?* Recuperado el 18 de enero de 2016, de Tipos de arte: <http://tiposdearte.com/arte-prehispanico-que-es/>
87. Tradiciones mexicanas (21 de octubre de 2009) *Origen prehispánico: Cultura Azteca*. Recuperado el 20 de enero de 2016, de Tradiciones mexicanas: <http://tradicionesmexicanas1.blogspot.mx/2009/10/origen-prehispanico.html>
88. TSMedia (diciembre 2014) *Restaurante Azurmendi*. Recuperado el 16 de febrero de 2016, de Turismo Sostenible Media: <http://turismososteniblemedia.com/azurmendi/>
89. TSMedia (enero 2015) *Restaurante Les Cols*. Recuperado el 16 de febrero de 2016, de Turismo Sostenible Media: <http://turismososteniblemedia.com/restaurante-les-cols/>
90. Universidad Autónoma de Yucatán (1992) *Diccionario Básico Español Maya Español*. Recuperado el 7 de diciembre de 2015, de Universidad Autónoma de Yucatán: <http://www.mayas.uady.mx/diccionario/>

91. Universidad de las Américas Puebla (10 de abril de 2013) *La sustentabilidad en México apenas inicia*. Recuperado el 10 de enero de 2016, de Universidad de las Américas Puebla: <http://blog.udlap.mx/blog/2013/04/sustentabilidaddenmexico/>
92. Un viaje por América (s.f.) *Semejanzas y diferencias*. Recuperado el 26 de febrero de 2016, de Un viaje por América: <http://unviajeporamercia.blogspot.mx/p/semjanzas-y-diferencias.html>
93. Valores de la familia mexicana (4 de diciembre de 2009) *Familias prehispánicas*. Recuperado el 19 de enero de 2016, de Valores de la familia mexicana: <http://valoresdelafamiliamexicana.blogspot.mx/2009/12/familias-prehispanicas.html>
94. Wikipedia (s.f.) *Dahlia*. Recuperado el 29 de febrero de 2016, de Wikipedia, La enciclopedia libre: <https://es.wikipedia.org/wiki/Dahlia>
95. Wikipedia (s.f.) *Euphorbia pulcherrima*. Recuperado el 29 de febrero de 2016, de Wikipedia, La enciclopedia libre: [https://es.wikipedia.org/wiki/Euphorbia\\_pulcherrima](https://es.wikipedia.org/wiki/Euphorbia_pulcherrima)
96. Wikipedia (s.f.) *Helianthus annuus*. Recuperado el 29 de febrero de 2016, de Wikipedia, La enciclopedia libre: [https://es.wikipedia.org/wiki/Helianthus\\_annuus](https://es.wikipedia.org/wiki/Helianthus_annuus)
97. Wikipedia (s.f.) *Huehuetlatolli*. Recuperado el 8 de diciembre de 2015, de Wikipedia, la enciclopedia libre: <https://es.wikipedia.org/wiki/Huehuetlatolli>
98. Wikipedia (s.f.) *Huitzilopochtli*. Recuperado el 28 de febrero de 2016, de Wikipedia, La enciclopedia libre: <https://es.wikipedia.org/wiki/Huitzilopochtli>
99. Wikipedia (s.f.) *Kukulcán*. Recuperado el 26 de febrero de 2016, de Wikipedia, La enciclopedia libre: <https://es.wikipedia.org/wiki/Kukulc%C3%A1n>
100. Wikipedia (s.f.) *Música prehispánica de México*. Recuperado el 18 de enero de 2016, de Wikipedia, La enciclopedia libre: [https://es.wikipedia.org/wiki/M%C3%BAsica\\_prehisp%C3%A1nica\\_de\\_M%C3%A9xico](https://es.wikipedia.org/wiki/M%C3%BAsica_prehisp%C3%A1nica_de_M%C3%A9xico)
101. Wikipedia (s.f.) *Polianthes tuberosa*. Recuperado el 29 de febrero de 2016, de Wikipedia, La enciclopedia libre: [https://es.wikipedia.org/wiki/Polianthes\\_tuberosa](https://es.wikipedia.org/wiki/Polianthes_tuberosa)
102. Wikipedia (s.f.) *Quetzalcóatl*. Recuperado el 26 de febrero de 2016, de Wikipedia, La enciclopedia libre: <https://es.wikipedia.org/wiki/Quetzalc%C3%B3atl>
103. Wikipedia (s.f.) *Tagetes erecta*. Recuperado el 29 de febrero de 2016, de Wikipedia, La enciclopedia libre: [https://es.wikipedia.org/wiki/Tagetes\\_erecta](https://es.wikipedia.org/wiki/Tagetes_erecta)
104. Wikipedia (s.f.) *Tithonia rotundifolia*. Recuperado el 29 de febrero de 2016, de Wikipedia, La enciclopedia libre: [https://es.wikipedia.org/wiki/Tithonia\\_rotundifolia](https://es.wikipedia.org/wiki/Tithonia_rotundifolia)
105. Wikipedia (s.f.) *Tláloc*. Recuperado el 26 de enero de 2016, de Wikipedia, la enciclopedia libre: <https://es.wikipedia.org/wiki/Tl%C3%A1loc>
106. Wikipedia (s.f.) *Vanilla*. Recuperado el 29 de febrero de 2016, de Wikipedia, La enciclopedia libre: <https://es.wikipedia.org/wiki/Vanilla>

## IMÁGENES

107. Altonivel (2012) *Chempasúchil*. [Ilustración]. Recuperado de <http://www.altonivel.com.mx/24644-cempaschil-orgullo-mexicano-y-multiusos>
108. Código Tlatelolco (2007) *Mexiko34*. [Ilustración] Recuperado de <http://codigotlatelolco.blogspot.mx/2007/01/realizarn-plano-topografico-del-templo.html>



109. Corbis (s.f.) *El Tajín (Veracruz, México)*. [Ilustración]. Recuperado de <http://www.traveler.es/viajes/rankings/galerias/las-piramides-mas-espectaculares-del-mundo/700/image/33795>
110. Eder (3 de enero de 2016) *Quetzalcóatl*. [Ilustración]. Recuperado de <http://abulelita.blogspot.mx/2015/10/q-u-e-t-z-l-c-o-t-l-la-serpiente.html>
111. FineDine Menú (2013) *iPad menús*. [Ilustración]. Recuperado de <http://es.slideshare.net/BerkCaglayan/finedine-ipad-mens-de-los-restaurantes>
112. Getty Images (2015) *El Templo de Kukulkán es una de las 7 maravillas del mundo moderno*. [Ilustración]. Recuperado de <http://www.ngenespanol.com/el-mundo/culturas/15/08/14/el-descubrimientoeneltemplodekukulkan/>
113. González, H. (2014) *Flor Vainilla*. [Ilustración]. Recuperado de <https://veracruz.quadratin.com.mx/En-peligro-de-extincion-el-80-de-orquideas-Veracruz-posee-380-especies/>
114. James (2006) *Busto de la serpiente emplumada (Quetzalcóatl) sorprendentemente bien conservado en Teotihuacán*. [Ilustración]. Recuperado de [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Busto\\_quetzalc%C3%B3atl\\_en\\_Teotihuac%C3%A1n.jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Busto_quetzalc%C3%B3atl_en_Teotihuac%C3%A1n.jpg)
115. Josefina (s.f.) *Flor del nardo o vara de San José*. [Ilustración]. Recuperado de <https://es.pinterest.com/pin/428967933227809888/>
116. Marketingdirecto (2015) *Pago móvil*. [Ilustración]. Recuperado de <http://www.marketingdirecto.com/actualidad/digital/20-los-millennials-prefieren-sistemas-pago-movil-no-contacto-los-vendedores/>
117. Martínez, O. (2014) *Jaguar*. [Ilustración]. Recuperado de <http://www.ecoportal.net/Eco-Noticias/Insisten-la-ruta-del-tren-se-atravesia-en-la-del-jaguar>
118. Monica (2015) *Águila real*. [Ilustración]. Recuperado de <http://trespm.com.mx/las-amenazas-del-aguila-real-en-mexico/>
119. Nakisa, R. (2002) *Dahlia "Dahlstar Sunset Pink"*. [Ilustración]. Recuperado de <https://commons.wikimedia.org/wiki/File:DahliaDahlstarSunsetPink.jpg>
120. Notimix (2014) *La pirámide del sol*. [Ilustración]. Recuperado de [http://mixfm.mx/noti\\_mix/notimix-piramide-del-sol-riesgo-colapsar/](http://mixfm.mx/noti_mix/notimix-piramide-del-sol-riesgo-colapsar/)
121. Objetos Aztecas (s.f.) *Guerrero pájaro-jaguar*. [Ilustración]. Recuperado de <http://objetosaztecas.blogspot.mx/p/entrevistas-con-guerreros-aztecas.html>
122. Pasos, M. (s.f.) *La gran pirámide de Cholula*. [Ilustración]. Recuperado de <http://www.bestday.com.mx/Editorial/Cholula/>
123. Publimetro (s.f.) *Maíz indígena*. [Ilustración]. Recuperado de <http://www.publimetro.com.mx/noticias/las-leyendas-de-los-aztecas-y-los-mayas-alrededor-del-maiz/mkiC!vURltdJX37YEo/>
124. Ramsey, D. (2008) *Mexican Sunflower*. [Ilustración]. Recuperado de [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Mexican\\_Sunflower\\_Tithonia\\_rotundifolia\\_Flower\\_2163px.jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Mexican_Sunflower_Tithonia_rotundifolia_Flower_2163px.jpg)
125. Relatos e historias (s.f.) *Guerrero águila*. [Ilustración]. Recuperado de [http://www.relatosehistorias.com.mx/indice\\_48.html](http://www.relatosehistorias.com.mx/indice_48.html)
126. Ronin creativos (s.f.) *Ronin clientes sitio web enlace inmobiliaria*. [Ilustración]. Recuperado de <http://www.ronincreativos.com/portafolio/pagina-web-enlace-inmobiliaria-cartagena/#prettyPhoto>

127. Semillas huerto y jardín (2014) *Huerto azotea*. [Ilustración]. Recuperado de <http://www.semillashuertayjardin.com/blog/vivir-en-la-ciudad-y-el-huerto-urbano>
128. Siempre (2015) *Flor de noche buena*. [Ilustración]. Recuperado de <http://www.siempre.com.mx/2015/12/la-flor-de-nochebuena-uno-de-los-emblemas-de-la-navidad/>
129. Socialhizo (s.f.) *Maíz mayas*. [Ilustración]. Recuperado de <http://www.socialhizo.com/historia/edad-antigua/mayas-organizacion-economica>
130. Starr, F. y Starr, K. (2007) *Tagetes lucida*. [Ilustración]. Recuperado de [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Starr\\_071024-8778\\_Tagetes\\_lucida.jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Starr_071024-8778_Tagetes_lucida.jpg)
131. Tierra del sol (2014) *Ojo culebra*. [Ilustración]. Recuperado de <http://www.tierradelsol.mx/sala-ojo-de-culebra/>
132. Tripadvisor (s.f.) *Comedor "Los huipiles de Lila"*. [Ilustración]. Recuperado de [https://www.tripadvisor.com.mx/LocationPhotoDirectLink-g150801-d7345208-i171220262-Tierra\\_Del\\_Sol-Oaxaca\\_Southern\\_Mexico.html](https://www.tripadvisor.com.mx/LocationPhotoDirectLink-g150801-d7345208-i171220262-Tierra_Del_Sol-Oaxaca_Southern_Mexico.html)
133. Vargas, J. (s.f.) *La pirámide de la luna*. [Ilustración]. Recuperado de <https://es.pinterest.com/pin/86412886577191627/>
134. Zell, H. (2010) *Helianthus annuus*. [Ilustración]. Recuperado de [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Helianthus\\_annuus\\_0001.JPG](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Helianthus_annuus_0001.JPG)