



Resultados del equipo social del proyecto 319524 Planta comunitaria de secado solar.



PLANTA COMUNITARIA PARA EL SECADO DE PRODUCTOS PESQUEROS OPERADA CON ENERGÍA TERMOSOLAR PARA SU INTEGRACIÓN EN COMUNIDADES RURALES

Contenido

Introducción	4
Resultados del equipo social del proyecto 319524 Planta comunitaria de secado solar.....	5
Objetivos	5
Actividades desarrolladas.....	6
ANEXOS	12
Conclusión.....	14

Introducción.

La comunidad pesquera de Lerma, ubicada en Campeche, fue recientemente anfitriona de un evento en el marco del Proyecto 319524, titulado "Planta Comunitaria para el Secado de Productos Pesqueros Operada con Energía Termosolar", un equipo multidisciplinario de profesionales llevó a cabo una asamblea para presentar los logros alcanzados junto a la comunidad.

Este proyecto innovador, enfocado en el uso de energía termosolar para deshidratar productos pesqueros, busca proporcionar a las comunidades rurales una tecnología amigable con el ambiente y accesible para la conservación de alimentos, contribuyendo a su vez al desarrollo socioeconómico de la región.

La reunión se celebró el 9 de noviembre de 2024 en el Puerto de Abrigo de Lerma, con una asistencia diversa que incluyó pescadores, investigadores, docentes y estudiantes de instituciones académicas de renombre, como la Universidad Autónoma de Campeche y el Instituto Campechano. Durante la jornada, se expusieron los objetivos, que abarcan desde el fomento de un desarrollo social inclusivo hasta la promoción de prácticas de sustentabilidad que protejan la biodiversidad marina, un recurso invaluable para la región. Además, permitió la presentación de novedosas recetas de pescado deshidratado, preparadas por estudiantes de gastronomía.

El Proyecto no se limitó a la implementación de una planta de secado solar, sino también se enfoca en la integración de la comunidad y la valoración de su patrimonio cultural, en especial el conocimiento de los pescadores adultos mayores. Mejorando las capacidades de la comunidad para conservar y comercializar sus productos pesqueros, resaltando la importancia de preservar las tradiciones y conocimientos locales, favoreciendo la cohesión social y el sentido de pertenencia entre sus miembros.

Este evento y el conjunto de actividades realizadas, incluyendo la entrega de diplomas de agradecimiento a los pescadores, la presentación de un documental y la elaboración de un recetario, muestran el compromiso del equipo con un modelo de desarrollo que combina innovación tecnológica y conciencia cultural. En conjunto, estos logros representan un avance importante hacia un modelo de producción y consumo sostenible, que reconoce y celebra las contribuciones de la comunidad pesquera de Lerma a la cultura y la sostenibilidad.

Resultados del equipo social del proyecto 319524 Planta comunitaria de secado solar.

Dra. María Eugenia López Caamal

Mtra.Hilda del Carmen Silva Cambranis

Mtra. Manuela del Jesús Vallejos Tun

Mtro. Rafael Enrique Meneses López

Como parte de los objetivos de promover un desarrollo social el 9-noviembre del 2024 a las 6 pm se realizó en el Puerto de abrigo de Lerma Campeche , una asamblea con la comunidad pesquera para presentar los productos finales del trabajo comunitario del equipo social.

Para el desarrollo del evento de exposición de resultados del equipo social del Proyecto 319524 participaron investigadores del proyecto de la planta comunitaria d secado solar docentes y alumnos de diferentes instituciones académicas: Universidad Autónoma de Campeche, Instituto Campechano y Universidad Vizcaya .

Investigadores que participaron en el evento: Dra. María Eugenia López Caamal responsable del programa de integración social de la Planta Comunitaria de secado solar.,La maestra Manuela de Jesús Vallejos Tun responsable del Proyecto de pescadores de adultos mayores “De la red al plato”.,El Mtro Rafael Enrique Meneses López responsable de la difusión del Patrimonio Cultural Gastronómico del proyecto.,Mtra Hilda del Carmen Silva Cambranis responsable de la creación del recetario “ Recetas gastronómicas innovadoras elaboradas con pescado deshidratado en la planta comunitaria de secado solar y colaboradora en el proyecto de la Red al Plato” El Dr.Juan Carlos Percino Picazo responsable del acompañamiento para la generación del plan de negocio para la planta de secado de Lerma, Campeche. Y el MGA. José Rubén Martínez Paredes

Coordinador del Comité Institucional de Sustentabilidadd Yum Kaax UACAM

La moderadora del evento fue la Dra. María Eugenia López Caamal miembro del equipo social .

Objetivos:

- Promover un Desarrollo social con equidad de género y generacional.
- Identificar y valorar los bienes patrimoniales culturales gastronómicos de la comunidad,
- Contribuir en la difusión de las voces de los pescadores adultos mayores de las prácticas de respeto a la vida marina para salvaguardar su existencia y rescate de especies en peligro por depredación
- Sensibilizan al público sobre el patrimonio cultural y su importancia de preservar al medio ambiente.
- Dar a conocer la creatividad de platillos novedosos con los resultados de pescados deshidratados por la planta de secado solar por los estudiantes de Gastronomía del Instituto Campechano
- Promover la autoestima de las comunidades de los pescadores adultos mayores y que sus voces sean escuchadas.

Actividades desarrolladas

1. Diálogo a la comunidad de Lerma “ La importancia del Patrimonio Cultural Gastronómico y la sustentabilidad”

Presentó el Docente: Mtro. Rafael Enrique Meneses López. Lic. en Gastronomía. Docente de la Lic. en Gastronomía del Instituto Campechano.

2 Presentación Proyecto: "De la red al plato: La Experiencia Pesquera de los Adultos Mayores de la Comunidad de Lerma, Campeche y la Cocina del Mar "

Expuso. La responsable del proyecto Mtra. Manuela del Jesús Vallejos Tun Licenciada en Enfermería por la Universidad Autónoma de Campeche Catedrática en la Licenciatura en Gerontología de la Universidad Autónoma de Campeche

3.- Presentación del documental “La historia detrás de la receta” autor Ing. Erik de Jesús Vallejos
Presentó el video la Mtra. Manuela del Jesús Vallejos Tun

4.- Entrega de diplomas de agradecimiento a los adultos mayores de la comunidad. Los adultos mayores que participaron en el proyecto: “De la Red al Plato”, Recibieron un diploma de agradecimiento por su valiosa contribución al patrimonio cultural gastronómico y por promover el cuidado de la vida de especies marinas.

Adultos mayores que participaron en el proyecto “ de la red al plato “:

Mara de Guadalupe Mijangos Xamán, Blanca Alicia Cahuich Sánchez

María Librada Ruiz Pool, José de la Rosa Dzec Dzib., Alberto Gutiérrez Arce Julio Rebolledo Pech

Raymundo Lara Pech, Baltazar Sánchez Balán Luis Alfredo Paat Canul

Juan de Dios Quen Cahuich, Trinidad Chi Pol Carlos Segovia Burgos.

5.- Exposición de las Recetas innovadoras de pescado deshidratado por los alumnos de Gastronomía IC Docente Responsable: Mtra. Hilda Silva Cambranis , Lic. en Nutrición . Docente de la Lic. en Gastronomía del Instituto Campechano. y alumnos de Gastronomía. Con el objetivo de fomentar el desarrollo comunitario, la escuela de Gastronomía del Instituto Campechano, a través de sus estudiantes y equipo docente, se presentó a la comunidad un recetario de platillos nutritivos, innovadores y sostenibles a base de pescado deshidratado con la tecnología de secado solar con ingredientes regionales para sumar a la dieta comunitaria saludable, respetuosa con el entorno, creando 12 recetas de autor de bajo costo.

6.- Entrega de Recetario al Presidente del sector Pequero Sr. David Alejandro Cab Colli Recibiendo de manos del Mtro Rafael Enrique Meneses López y estudiantes de la Licenciatura de Gastronomía del Instituto Campechano.

Flayer que se difundió a la comunidad para invitarla el evento



RESULTADOS DEL EQUIPO SOCIAL DEL PROYECTO PLANTA DE SECADO SOLAR

Actividades

Docentes Responsables

- Mtra. Manuela del Jesús Vallejos Tun
- Dra. María Eugenia López Caamal
- Mtra. Hilda Silva Cambranis
- Mtro. Rafael Enrique Meneses López

Exposición de los resultados del proyecto de la red al plato

Presentación del documental "La historia detrás de la receta"

Recetas innovadoras de pescado deshidratado por los alumnos de Gastronomía IC



Fecha:

Sábado 9-noviembre



Lugar

Puerto de abrigado



Hora:

18:00 hrs



Pescado frito



Pescado Deshidratado

Participaron docentes y alumnos de diferentes instituciones académicas: Universidad Autónoma de Campeche, Instituto Campechano y Universidad Vizcaya y el Presidente del sector Pequero Sr. David Alejandro Cab Colli.



Actividad 1. Diálogo” La importancia del legado cultural Gastronómico” por el .Mtro Rafael Enrique Meneses López



Actividad no.2 Exposición de los resultados del Proyecto: "De la red al plato: La Experiencia Pesquera de los Adultos Mayores de la Comunidad de Lerma, Campeche y la Cocina del Mar " y actividad 3 Presentación del documental "La historia detrás de la receta" por La Mtra. Manuelita de Jesús Vallejos Tun.



Actividad 4 Entrega de diplomas de agradecimiento a los adultos mayores de la comunidad.



Actividad 5 Exposición de las Recetas innovadoras de pescado deshidratado por los alumnos de Gastronomía IC



Los alumnos de Gastronomía dieron a conocer los diferentes platillos innovadores a base de pescado deshidratado por la plata comunitaria de secado solar y explicaron la utilización de sus insumos locales.

I





Recetas de pescado deshidratado con secado solar del **Proyecto 319524**, creadas por alumnos de Gastronomía del Instituto Campechano.



ARMADO NEGRO



KOOT'S JUREL



BOX'CATIC



PAYASO AL PISTO



TÉTELAS A LA CHAY



HOLOCHITOS DE SARGO



CROQUETAS DE ARMADO



JATZ'IL



BOLITAS DE BAGRE



SARGO A LA JARDINERA



JUREL A LA MIEL



ADOBO EN RAYA

San Francisco de Campeche, Campeche, 2024

Actividad 6. Entrega de Recetario al presidente del sector Pequero Sr. David Alejandro Cab Colli



ANEXOS

Diplomas de agradecimiento para los adultos mayores de la comunidad de Lerma que participaron en el Proyecto “De la red al plato”.





Resultados del equipo social del proyecto 319524 Planta comunitaria de secado solar

1. LISTA DE ASISTENCIA

Fecha: Sábado 9-noviembre, Lugar: Puerto de abrigado Hora: 18:00 hrs

1. Carlos de Atocha Segura Burgos
2. Alberto Guillen Arce
3. Sergio del Carmen Gutierrez Cami
4. Lilia de la Cruz Canalón
5. Abner Jesús Fierro Gutierrez
6. María Guadalupe Myriam Xaman
7. Susela de la Cruz Pacheco
8. David Alejandro Cas Loli
9. José de la Rosa Sotillo
10. María Dolores Ceballos
11. Manuel Ángel Sarmiento
12. Alicia Rivas Cas Celi
13. Gabriela R. Cruz Guzmán
14. Lidia R. Cruz Guzmán
15. Constanza Guzmán
16. Mariana Dora Ruiz
17. Raúl E. Cuzco Vera
18. Blanca Alicia Guzmán
19. Rafael Cruz May
20. Valeria Madala Cruz - Estudiante de Gastronomía
21. Adrián González Moa Álvarez - Estudiante de Gastronomía
22. José Sandoz Cruz - Estudiante de Gastronomía
23. José Antonio Cabrera Toruato - Estudiante de Gastronomía
24. Melis Margarita Hernández Montalbo - Estudiante de Gastronomía
25. Javier Pérez Añe
26. AARON GONZALEZ BLANCO
27. Mariana Andrea Gomez
28. Rosa March Mesa Cruz
29. Sarah Pérez Tijo - Estudiante de Gastronomía
30. Raúl Sánchez Vera
31. Julia Rebelledo Esc

1. LISTA DE ASISTENCIA

Fecha: Sábado 9-noviembre, Lugar: Puerto de abrigado Hora: 18:00 hrs

32. Alexia Kristina R. de la Cruz Muga
33. Sally Diana Guadalupe Tec Martínez
34. Daniel González Muga Jesús
35. Mariana de la Cruz Pacheco
36. Juan Carlos Pacheco Pineda
37. Rafael E. Mena López
38. Abner Daniel Sandoz Arce
39. Juan del Carmen Silva Hernández
40. Marcha de Jesús Vallejos Tur.

Conclusión.

En este informe se refleja el impacto positivo y transformador del proyecto en la comunidad pesquera de Lerma, Campeche; representando una innovación tecnológica significativa, no solo en términos de preservación ambiental mediante el uso de energía termosolar, sino también como un recurso para impulsar el desarrollo socioeconómico y la cohesión social de la región.

El evento de presentación de resultados, celebrado el 9 de noviembre de 2024, reunió a pescadores, académicos, estudiantes y otros miembros de la comunidad en un espacio de diálogo e intercambio. Durante esta asamblea, se expusieron los logros alcanzados en materia de desarrollo social y sustentabilidad, así como en la revalorización del patrimonio cultural y gastronómico de la región. Actividades como el proyecto "De la red al plato", la entrega de diplomas a pescadores adultos mayores y la presentación de recetas innovadoras de pescado deshidratado subrayan el compromiso de este proyecto con la inclusión social, la equidad de género y la conservación de la biodiversidad marina.

Los resultados obtenidos van más allá de la tecnología implementada, ya que fortalecen la identidad y autoestima de la comunidad, reconociendo el saber de los pescadores mayores y promoviendo prácticas sostenibles que respetan el entorno natural. Además de que también, el recetario de platillos elaborado con pescado deshidratado, creado por los estudiantes de Gastronomía del Instituto Campechano, añade un valor cultural y nutricional que beneficia a la comunidad de Lerma y contribuye a una dieta saludable.

En conclusión, este proyecto es un modelo inspirador de desarrollo comunitario sostenible que integra tecnología innovadora con el respeto por las tradiciones locales, fomentando así un consumo responsable y reconociendo el valioso aporte de las comunidades pesqueras a la cultura y la sostenibilidad ambiental. La colaboración multidisciplinaria y el compromiso de cada participante aseguran un impacto duradero y un legado para las futuras generaciones de Lerma.