



Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar, Ciudad de México, México.
ISSN 2707-2207 / ISSN 2707-2215 (en línea), enero-febrero 2025,
Volumen 9, Número 1.

https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v9i1

**LA INFLUENCIA DE LA COCINA
INTERNACIONAL EN LA GASTRONOMÍA DE
CHETUMAL: ADAPTACIÓN Y FUSIÓN DE
SABORES LOCALES Y GLOBALES**

**THE INFLUENCE OF INTERNATIONAL CUISINE ON THE
GASTRONOMY OF CHETUMAL: ADAPTATION AND FUSION
OF LOCAL AND GLOBAL FLAVOURS**

Francia Avilene Góngora Villanueva
Universidad Viscaya de las Américas - México

DOI: https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v9i1.16187

La influencia de la cocina internacional en la gastronomía de Chetumal: adaptación y fusión de sabores locales y globales

Francia Avilene Góngora Villanueva¹

avilenek@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0008-9031-5693>

Universidad Viscaya de las Américas – Campus
Chetumal, Quintana Roo
México

RESUMEN

El presente estudio analiza la influencia de la cocina internacional en la gastronomía de Chetumal, Quintana Roo, enfocándose en cómo la adaptación y fusión de sabores locales con técnicas e ingredientes globales han transformado la oferta culinaria de la ciudad. A través de una metodología cualitativa, se aplicaron entrevistas semiestructuradas a chefs, gerentes y restauranteros locales, complementadas con observación participativa, para identificar las cocinas internacionales que han tenido mayor impacto y las motivaciones detrás de la integración de estos elementos. Los resultados muestran que las cocinas caribeña, mediterránea y asiática son las más influyentes, destacando la incorporación de ingredientes como piña, mango y aguacate junto con técnicas de parrilla y wok. Entre los principales beneficios se destacan la diversificación de la oferta gastronómica y la atracción de un público más amplio, mientras que las dificultades incluyen la adaptación de los clientes locales y el alto costo de los ingredientes internacionales. Se concluye que la globalización ha impulsado la fusión gastronómica en Chetumal, posicionando a la ciudad como un destino gastronómico emergente, con un futuro prometedor para la cocina fusionada, aunque se sugieren investigaciones futuras para profundizar en el impacto cultural de esta fusión.

Palabras clave: cocina fusión, gastronomía internacional, globalización culinaria chetumal, diversificación gastronómica

¹ Autor principal.

Correspondencia: avilenek@gmail.com

The influence of international cuisine on the gastronomy of Chetumal: adaptation and fusion of local and global flavours

ABSTRACT

This study analyses the influence of international cuisine on the gastronomy of Chetumal, Quintana Roo, focusing on how the adaptation and fusion of local flavours with global techniques and ingredients has transformed the city's culinary offerings. Using a qualitative methodology, semi-structured interviews were conducted with local chefs, local managers and restaurateurs, complemented by participatory observation, to identify the international cuisines that have had the greatest impact and the motivations behind the integration of these elements. The results show that Caribbean, Mediterranean and Asian cuisines are the most influential, highlighting the incorporation of ingredients such as pineapple, mango and avocado along with grilling and wok techniques. Among the main benefits are the diversification of the gastronomic offer and the attraction of a wider public, while the difficulties include the adaptation of local customers and the high cost of international ingredients. It is concluded that globalisation has boosted gastronomic fusion in Chetumal, positioning the city as an emerging gastronomic destination, with a promising future for fusion cuisine, although future research is suggested to deepen the cultural impact of this fusion.

Keywords: fusion cuisine, international gastronomy, culinary globalisation chetumal, gastronomic diversification

Artículo recibido 05 diciembre 2024
Aceptado para publicación: 25 enero 2025



INTRODUCCIÓN

La gastronomía, como expresión cultural, refleja la historia, los valores y las tradiciones de un pueblo, pero también está en constante evolución debido a factores como la globalización, la migración y la influencia de otras culturas (Nieto et al., 2020). Ortega et al., (2012) exponen: “la gastronomía representa un recurso que ofrece un abanico de potenciales actividades llenas de contenido cultural e histórico para entretener al turista y proponerle una forma innovadora de hacer experiencia del territorio a través de un contacto multisensorial” (p. 45). En este contexto, la ciudad de Chetumal, Quintana Roo, se presenta como un punto de encuentro entre la riqueza culinaria local, basada principalmente en ingredientes y técnicas de la región del Caribe y la Península de Yucatán, y la incursión de cocinas internacionales que han enriquecido y diversificado la oferta gastronómica de la ciudad. Este fenómeno ha dado lugar a la fusión de sabores y técnicas, creando una gastronomía híbrida que refleja tanto las tradiciones locales como las influencias externas (Bell y Valentine, 1997).

El problema que aborda este artículo radica en entender cómo la cocina internacional ha impactado la gastronomía de Chetumal, en términos de adaptación y fusión de sabores. Si bien en las últimas décadas se ha incrementado la presencia de restaurantes de diversas tradiciones culinarias, se desconoce en qué medida estas influencias han transformado la cocina local, qué elementos se han preservado y cuáles han sido modificados o reinterpretados. Esta investigación busca llenar ese vacío, proporcionando una visión más clara de cómo la gastronomía internacional ha contribuido a la evolución de la cocina de Chetumal y cómo los chefs locales han adaptado estas influencias para crear una oferta única que responde a las expectativas tanto de los habitantes como de los turistas. Como señala Daubney (2023), la fusión gastronómica ha cobrado una importancia particular en las ciudades globalizadas, convirtiéndose en una característica central de la gastronomía urbana.

La relevancia de este tema radica en la importancia de la gastronomía como un componente clave de la identidad cultural y del desarrollo económico de la región, destacándola además como un elemento fundamental tanto para determinar la competitividad de los destinos turísticos como para impulsar su promoción (López y Sánchez, 2012). Chetumal, al ser una ciudad fronteriza y un centro turístico, se ha visto influenciada por la cercanía con otros países como Belice y Guatemala, así como por la creciente llegada de turistas internacionales, lo que ha generado un intercambio cultural que se refleja en sus

restaurantes y en las tendencias gastronómicas. Además, la gastronomía local, al incorporar elementos internacionales, contribuye a diversificar la oferta turística de la ciudad, consolidando su perfil como un destino gastronómico (Güemes y Ramírez, 2012),

Este estudio se enmarca en el marco teórico de la gastronomía cultural, la globalización y la teoría de la fusión gastronómica. Según Bell y Valentine (1997), la fusión de cocinas se refiere al proceso en el cual los sabores, ingredientes y técnicas de diferentes tradiciones culinarias se combinan para crear nuevos platos. Este concepto, conocido como "fusion cuisine", ha sido ampliamente estudiado en contextos urbanos globalizados, como la ciudad Chetumal, que combina influencias de diversas culturas gastronómicas, principalmente de América Latina y el Caribe. La categoría de análisis incluye la adaptación cultural, los cambios en las técnicas culinarias y la influencia de las nuevas tendencias internacionales en la cocina local.

En cuanto a los estudios previos, investigaciones como las de Piñón Vargas (2021) sobre la gastronomía fusionada en México y los estudios de cultura gastronómica en zonas fronterizas (Güemes y Ramírez, 2012), han documentado el impacto de las cocinas internacionales en las tradiciones culinarias regionales. Sin embargo, pocos estudios han abordado específicamente el caso de Chetumal, lo que hace que esta investigación sea especialmente relevante para comprender la dinámica local. En este contexto, el trabajo de Rueda et al., (2019) sobre la incidencia de la cocina fusión en Bucaramanga ofrece valiosas perspectivas sobre cómo los ingredientes y técnicas extranjeras son adaptados a los sabores locales.

El contexto de la investigación es clave para entender el fenómeno estudiado. La ciudad de Chetumal, ubicada en el sur de México, es una ciudad con una fuerte influencia de las culturas mayas, caribeñas y centroamericanas. Además, su proximidad a Belice y su papel como puerto de entrada a México convierten a la ciudad en un crisol de tradiciones gastronómicas que se reflejan en sus restaurantes. El crecimiento del turismo, impulsado por la cercanía a destinos como la Riviera Maya, ha favorecido el auge de restaurantes internacionales que buscan captar tanto a turistas como a residentes (Daubney, 2023).

Los objetivos de este trabajo son, en primer lugar, identificar las influencias más relevantes de las cocinas internacionales en la gastronomía local de Chetumal, y en segundo lugar, analizar cómo los restauranteros de la ciudad adaptan y fusionan estos elementos internacionales con los sabores y técnicas

tradicionales. Esto permitirá comprender la transformación de la gastronomía local en un contexto de globalización y la creación de una oferta gastronómica híbrida que caracteriza a la ciudad en la actualidad (Rueda Guerrero et al., 2019).

METODOLOGÍA

La presente investigación adopta un enfoque cualitativo, dado que busca comprender y analizar las influencias de la cocina internacional sobre la gastronomía de Chetumal, Quintana Roo, a través de la interpretación de las prácticas y procesos de fusión de sabores en los restaurantes locales. Este enfoque permite explorar en profundidad las experiencias, opiniones y perspectivas de los restauradores y consumidores locales, así como la adaptación de elementos internacionales en los menús de los establecimientos (Creswell, 2013).

El tipo de investigación es descriptivo, ya que se pretende proporcionar una visión detallada y rica en matices sobre cómo la cocina internacional ha influenciado la gastronomía local. Además, se considera un estudio exploratorio, ya que la investigación pretende llenar un vacío en el conocimiento sobre el tema específico de la fusión gastronómica en Chetumal. Según Hernández Sampieri et al. (2018), la investigación descriptiva permite detallar las propiedades, características y aspectos clave del fenómeno en estudio, lo cual resulta fundamental para entender la naturaleza del impacto que se está analizando. Al no existir estudios previos exhaustivos sobre este fenómeno en la ciudad, se busca establecer las bases para futuras investigaciones que profundicen en las dinámicas de la cocina fusión en contextos regionales similares.

El diseño de investigación es fenomenológico, ya que se centra en la experiencia individual y subjetiva del informante (Bullintong y Karlsson, 1984) , en este sentido, busca entender los fenómenos de la fusión culinaria desde la perspectiva de los restauradores y clientes, abordando sus vivencias y las percepciones sobre el impacto de la cocina internacional en los platillos locales. El estudio se desarrolla en un diseño transversal, puesto que la recolección de datos se realiza en un solo punto en el tiempo, sin seguir la evolución de los cambios a lo largo de un periodo más largo (Hernández et al. , 2018).

Población y muestra

La población de estudio está compuesta por los restaurantes ubicados en la ciudad de Chetumal, Quintana Roo, que ofrezcan platos de cocina internacional o que practiquen la fusión de sabores locales

e internacionales. Se seleccionaron informantes clave dentro de esta población, específicamente chefs, gerentes de restaurantes y propietarios de establecimientos gastronómicos, quienes tienen conocimiento directo de las prácticas de cocina fusión y las influencias internacionales en los menús locales.

El sistema de muestreo utilizado fue por conveniencia, seleccionando aquellos restaurantes que se encuentran en el centro de la ciudad y que ofrecen una variedad de cocina internacional. Se incluyó un total de 15 restaurantes, los cuales se eligieron para entrevistas en profundidad y observación participativa. La muestra fue seleccionada bajo el criterio de diversidad, para reflejar diferentes tipos de cocinas internacionales representadas (caribeña, mexicana, italiana, asiática, entre otras).

Técnicas de recolección de datos

Se emplearon diversas técnicas de recolección de datos para procesos investigativos con enfoque cualitativo (Díaz de Rada, 2015), con el propósito de asegurar una comprensión completa del fenómeno en estudio:

Entrevistas semiestructuradas: Se realizaron entrevistas con los informantes clave (restauranteros, gerentes y chefs) para obtener sus perspectivas sobre la influencia de la cocina internacional en sus menús y cómo integran ingredientes y técnicas extranjeras con los sabores locales. Las entrevistas fueron guiadas por un conjunto de preguntas abiertas, diseñadas para explorar en profundidad la experiencia del informante. El instrumento utilizado fue una guía de entrevista que permitió flexibilidad en las respuestas y facilitó la obtención de información relevante sobre el proceso de fusión de cocinas.

Observación participativa: Se realizó una observación directa en los restaurantes seleccionados para identificar cómo se llevan a cabo las prácticas de fusión gastronómica. Esta técnica permitió observar la preparación de los platillos, la interacción entre los chefs y los clientes, así como la integración de sabores locales e internacionales en los menús. Para documentar la observación, se utilizó una bitácora de campo, donde se registraron detalles sobre la cocina, el ambiente y las reacciones de los consumidores.

Revisión documental: Se revisaron menús de los restaurantes, documentos relacionados con la historia de la gastronomía local y global, y publicaciones sobre tendencias gastronómicas en la región, para contextualizar las prácticas de fusión y entender mejor la inserción de la cocina internacional en el ámbito local.

Consideraciones éticas

El estudio siguió rigurosamente las pautas éticas correspondientes a la investigación cualitativa, garantizando la confidencialidad de los participantes y la voluntariedad de su participación. Todos los entrevistados fueron informados acerca de los objetivos de la investigación y firmaron un consentimiento informado que les permitió conocer la naturaleza de su participación y el uso de la información obtenida. Asimismo, se respetaron las normas de anonimato y privacidad, evitando la identificación directa tanto de los restaurantes como de los participantes en las entrevistas. Se obtuvo el consentimiento informado por escrito de todos los participantes, cumpliendo con los estándares éticos establecidos por la Asociación Americana de Psicología (APA, 2017).

Criterios de inclusión y exclusión

Se establecieron los siguientes criterios de inclusión para seleccionar a los participantes del estudio:

- Restaurantes que ofrezcan al menos un platillo con influencias de la cocina internacional.
- Restaurantes con al menos un año de operación en la ciudad.
- Informantes clave que sean chefs, propietarios o gerentes de restaurantes.

Los criterios de exclusión fueron los siguientes:

- Restaurantes que no hayan implementado elementos internacionales en su menú.
- Restaurantes que no cuenten con información suficiente sobre sus prácticas de fusión culinaria.

Limitaciones

Las principales limitaciones de la investigación fueron el tamaño limitado de la muestra y la selección de restaurantes en áreas específicas de Chetumal, lo que puede no representar completamente todas las prácticas gastronómicas de la ciudad. Además, las observaciones fueron realizadas en un periodo corto de tiempo, por lo que no se pudo seguir el proceso de evolución de los menús o de las técnicas de fusión a lo largo de varias estaciones del año.

Este diseño metodológico permite obtener una comprensión rica y detallada de la influencia de la cocina internacional en la gastronomía de Chetumal, garantizando la calidad, validez y ética de los datos recolectados.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

La investigación sobre la influencia de la cocina internacional en la gastronomía de Chetumal, Quintana Roo, permite obtener una visión integral sobre cómo los sabores globales se fusionan con las tradiciones locales. A través de las respuestas obtenidas en el cuestionario aplicado a chefs, propietarios de restaurantes y gerentes, se abordaron diversos aspectos relacionados con la incorporación de ingredientes y técnicas internacionales, las motivaciones detrás de estas adaptaciones, y las percepciones sobre el impacto de la globalización en la gastronomía local. Este análisis discute los hallazgos más significativos, contextualizados en las características específicas de la ciudad de Chetumal, Quintana Roo y en relación con la literatura existente sobre gastronomía fusión.

Diversificación de la gastronomía de Chetumal

La diversificación de la gastronomía de Chetumal se refleja claramente en las respuestas obtenidas en el cuestionario aplicado a los informantes. Alrededor del 60% de los participantes definieron la gastronomía local como una mezcla de diversas cocinas, lo cual responde a las particularidades geográficas y culturales de la ciudad. Chetumal, al ser una ciudad fronteriza con Belice y Guatemala, ha sido un punto de convergencia de diferentes tradiciones culinarias. La cercanía con el Caribe, Centroamérica y otras partes del mundo ha permitido que influencias externas se incorporen a la cocina local, resultando en una gastronomía híbrida que fusiona ingredientes, técnicas y sabores de diversas culturas. Este fenómeno es consistente con la teoría de Bell y Valentine (1997), quienes afirman que las ciudades globalizadas y fronterizas, como Chetumal, suelen experimentar una constante interacción con cocinas internacionales, lo que lleva a la creación de una gastronomía diversa que no solo responde a las tradiciones locales, sino también a las influencias foráneas.

La influencia de cocinas internacionales, como la caribeña, asiática y mediterránea, es palpable en los menús de los restaurantes locales. Estos ingredientes y técnicas son introducidos de manera que no reemplazan las recetas tradicionales, sino que las enriquecen y las actualizan. Sin embargo, a pesar de la creciente presencia de estos elementos internacionales, las bases tradicionales de la cocina local siguen siendo fundamentales. Las recetas autóctonas, basadas en productos como el pescado fresco, maíz, chiles, y frutas tropicales, continúan siendo los pilares de la oferta gastronómica local. La

incorporación de ingredientes y técnicas internacionales, entonces, no se percibe como una sustitución de lo local, sino como una adaptación creativa que no pierde el sabor y la esencia de la cocina tradicional. Este fenómeno de resistencia a perder la identidad culinaria local también se observa en otras ciudades fronterizas, como lo muestran (Güemes y Ramírez, 2012), en sus estudios, argumentan que, aunque las cocinas internacionales influyen en las tradiciones gastronómicas de las regiones fronterizas, las costumbres locales siguen siendo una piedra angular. Esta resistencia cultural permite que, a pesar de la globalización y la constante llegada de nuevas influencias, las raíces culinarias sigan estando presentes, adaptándose, pero no desapareciendo. Este fenómeno refleja una dinámica de intercambio en la que, a través de la cocina, las comunidades mantienen su identidad mientras abrazan las novedades del mundo globalizado.

Impacto de las cocinas internacionales

El impacto de las cocinas internacionales en la gastronomía de Chetumal ha sido significativo y refleja la interacción constante de la ciudad con diversas tradiciones culinarias. De acuerdo con las respuestas obtenidas en las entrevistas, las cocinas que más han influido en la gastronomía local son principalmente la cocina caribeña, seguida de la mediterránea y la asiática. Este patrón está profundamente relacionado con la ubicación geográfica estratégica de Chetumal, en la frontera sur de México, con una proximidad directa al Caribe y Belice. La cercanía con estas regiones facilita un intercambio cultural no solo en términos de tradiciones sociales y culturales, sino también en lo gastronómico. Las influencias de la cocina caribeña, que se caracteriza por el uso de especias intensas, pescados frescos, y técnicas como el ahumado y el cocido a fuego lento, han encontrado un terreno fértil en Chetumal. Esto es especialmente relevante debido a las rutas comerciales históricas entre el estado de Quintana Roo y el Caribe, que favorecen la circulación de ingredientes y saberes culinarios entre las dos regiones (Quiñones, 2022).

Por otro lado, la cocina mediterránea ha ganado gran popularidad en Chetumal en los últimos años, una tendencia que se ha incrementado con la globalización y la expansión de restaurantes internacionales. La gastronomía mediterránea, conocida por sus ingredientes frescos como el aceite de oliva, hierbas aromáticas, pescados, y ensaladas, se ha asociado con un estilo de vida saludable. En un contexto donde la salud y el bienestar son cada vez más importantes, especialmente en ciudades turísticas como Chetumal, los restaurantes que ofrecen opciones mediterráneas saludables se han convertido en una



elección atractiva tanto para turistas como para locales. La popularidad de estos platillos refleja no solo una adaptación a las tendencias internacionales, sino también un cambio en las preferencias alimentarias de los consumidores, que buscan alternativas frescas y nutritivas en su dieta diaria.

Además, la cocina asiática ha encontrado un nicho importante en la ciudad. Con la expansión del sushi, el uso de fideos, y la cocción al wok, los restaurantes que incorporan estos elementos han logrado atraer a un público que aprecia la fusión de sabores orientales con ingredientes locales. Este fenómeno está relacionado con el auge global de la cocina asiática, especialmente en áreas urbanas y turísticas, donde la cocina internacional se convierte en un factor distintivo para los comensales. Chetumal, al ser un destino turístico con un flujo constante de visitantes nacionales e internacionales, no es ajeno a este fenómeno.

Este hallazgo sobre la influencia de las cocinas caribeña, mediterránea y asiática refuerza la idea planteada por Daubney (2023), quien señala que la fusión de sabores es uno de los resultados directos de la globalización de la gastronomía. La facilidad con que los ingredientes y las técnicas culinarias de diversas partes del mundo son accesibles hoy en día, gracias a las redes comerciales y el turismo internacional, ha propiciado la creación de una gastronomía cosmopolita en muchas ciudades del mundo, incluida Chetumal. Las influencias extranjeras son cada vez más prevalentes en los menús locales, y su integración no solo responde a la demanda de los turistas, sino también a un proceso de adaptación y modernización de la cocina local para satisfacer una clientela globalizada.

Así, Chetumal se encuentra en un punto de convergencia entre lo tradicional y lo internacional, donde la gastronomía híbrida resulta de la adaptación de recetas locales a técnicas y sabores de otras culturas. Esta transformación no solo enriquece la oferta culinaria, sino que también posiciona a la ciudad como un destino gastronómico diverso y atractivo, que va más allá de las fronteras de la cocina mexicana tradicional.

Incorporación de ingredientes internacionales

La incorporación de ingredientes internacionales en la gastronomía de Chetumal ha sido una característica clave en la evolución de la cocina local hacia un modelo de fusión. Los informantes coincidieron en que ingredientes como frutas tropicales (piña, mango y aguacate) se han combinado con ingredientes más globalizados, como salsas de soya y teriyaki, para crear platillos que fusionan lo local

y lo internacional. Esta adaptación de ingredientes muestra cómo los productos autóctonos, ya de por sí ricos en sabor y versatilidad, se enriquecen con elementos provenientes de otras culturas culinarias, creando así una gastronomía diversa y dinámica que responde a las demandas de un mercado globalizado.

La piña, el mango y el aguacate, por ejemplo, son productos tropicales que se utilizan en la cocina tradicional de Chetumal en salsas, guisos y acompañamientos. Sin embargo, al ser fusionados con salsas asiáticas como la soya o el teriyaki, o con productos mediterráneos como el aceite de oliva y las hierbas frescas, estos ingredientes adquieren una nueva dimensión que ofrece una experiencia culinaria innovadora. Este tipo de combinaciones no solo buscan satisfacer las necesidades del mercado local, sino que también responden a los gustos internacionales de los turistas que visitan la ciudad. De hecho, la fusión de sabores es un fenómeno global, y como lo señala Daubney (2023), la creatividad y la adaptabilidad de los ingredientes locales a técnicas y sabores internacionales se ha convertido en una característica distintiva de muchas cocinas cosmopolitas, permitiendo que las ciudades no solo mantengan su identidad, sino que también se adapten a las tendencias culinarias globales.

No obstante, la incorporación de estos ingredientes internacionales no está exenta de desafíos. Uno de los principales obstáculos mencionados por los informantes fue la disponibilidad y la calidad de los productos internacionales en el mercado local. Chetumal, aunque es una ciudad fronteriza con acceso a ingredientes internacionales a través de Belice y Guatemala, enfrenta ciertas limitaciones en la infraestructura de importación, lo que dificulta el abastecimiento constante de ciertos ingredientes. Por ejemplo, salsas específicas o hierbas frescas de otras regiones pueden no estar disponibles todo el año o pueden llegar en condiciones que no cumplen con los estándares de calidad requeridos para su uso en platos fusionados. Esta situación es común en muchas ciudades que, aunque abiertas a la globalización, aún enfrentan barreras logísticas y económicas que afectan la consistencia de la fusión gastronómica. Este reto de suministro irregular refleja un problema recurrente en muchas regiones que intentan integrar cocinas internacionales de manera coherente. En este sentido, los restauradores y chefs locales deben ser flexibles y creativos, adaptando los platillos a los ingredientes disponibles o sustituyendo aquellos que no se encuentran en temporada por opciones locales que puedan cumplir la misma función. Este fenómeno de adaptabilidad y resiliencia es un claro ejemplo de cómo la gastronomía fusión no solo

implica la combinación de técnicas y sabores de diferentes culturas, sino también la habilidad para superar barreras económicas y logísticas, manteniendo la esencia de la cocina local mientras se incorpora lo global.

La incorporación de ingredientes internacionales en la cocina de Chetumal ha permitido enriquecer la oferta gastronómica, pero también ha traído consigo ciertos desafíos relacionados con la disponibilidad y calidad de los productos. A pesar de estos obstáculos, los restauranteros han logrado adaptarse, utilizando la flexibilidad y creatividad como herramientas clave para continuar ofreciendo platillos que representan la convergencia entre lo local y lo global, consolidando así la ciudad como un referente gastronómico.

Técnicas culinarias internacionales

La incorporación de técnicas culinarias internacionales en la gastronomía de Chetumal ha sido uno de los aspectos más destacados de la fusión gastronómica. Los informantes del estudio mencionaron principalmente el uso de técnicas provenientes de la cocina mediterránea y la cocina asiática, dos de las influencias más significativas en la cocina local. Entre las técnicas más mencionadas se encuentran el uso de parrillas y asados, típicos de la cocina mediterránea, y la cocción al wok, característico de la cocina asiática. Estas técnicas no solo sirven para enriquecer los sabores de los platillos, sino que también cumplen una función clave en la preservación de las características organolépticas de los ingredientes locales, lo que permite resaltar su frescura y sus cualidades naturales sin perder su esencia. El uso de parrillas y asados permite que los ingredientes, como el pescado fresco y las carnes, mantengan su sabor original mientras adquieren un toque ahumado y una textura crujiente en su exterior. Esta técnica, muy utilizada en la cocina mediterránea, también contribuye a una cocción más saludable, ya que los alimentos se cocinan a la brasa, lo que minimiza el uso de grasas adicionales. De acuerdo con los informantes, esta técnica se ha integrado perfectamente a los platillos tradicionales de Chetumal, como los tacos de pescado, donde el pescado se asa en la parrilla y se complementa con salsas frescas y ingredientes locales como el cilantro y la naranja agria.

Por otro lado, la cocción al wok, una técnica fundamental de la cocina asiática, ha sido adoptada principalmente para cocinar vegetales, mariscos y fideos, aprovechando su alta temperatura y rapidez para mantener la frescura y crujiente de los ingredientes. El wok, con su capacidad para cocinar

rápidamente a temperaturas elevadas, no solo permite una cocción eficiente, sino que también ayuda a preservar los nutrientes y los sabores naturales de los ingredientes. Esta técnica, junto con el uso de salsas como la soja y el teriyaki, ha sido clave en la adaptación de la cocina asiática en Chetumal, creando una oferta gastronómica única que fusiona ingredientes locales con la rapidez y precisión de la cocina asiática.

Estas técnicas culinarias internacionales no solo agregan una dimensión extra de sabor y textura, sino que también permiten a los chefs explorar nuevas formas de cocinar sin perder de vista la frescura de los productos locales. Como argumenta Moustakas (1994), la incorporación de técnicas internacionales permite a los chefs experimentar con nuevas texturas, sabores y combinaciones, mientras mantienen la esencia de los ingredientes autóctonos. Este enfoque no solo enriquece la gastronomía local, sino que también eleva la complejidad de los platillos, introduciendo capas adicionales de sabor que capturan tanto la esencia local como las influencias globales.

Además, la adopción de estas técnicas también está relacionada con la creciente demanda de platillos saludables y de preparación rápida, características que definen muchas de las tendencias gastronómicas actuales. La cocción a la parrilla y al wok son métodos que no solo realzan el sabor, sino que también responden a una tendencia global hacia la alimentación más ligera, donde se priorizan los ingredientes frescos y los métodos de cocción que conservan la integridad nutricional de los alimentos.

De acuerdo con lo anterior, las técnicas culinarias internacionales, como las parrillas, asados y la cocción al wok, han tenido un impacto significativo en la gastronomía de Chetumal, al enriquecer los sabores tradicionales y permitir una preparación más saludable y eficiente de los platillos. Estas técnicas han permitido que los chefs de la ciudad no solo innoven, sino que también mantengan la frescura y las características de los ingredientes locales, creando una gastronomía dinámica que fusiona lo mejor de lo global y lo local.

Motivaciones para la fusión gastronómica

La incorporación de ingredientes internacionales en los platillos locales de Chetumal responde principalmente a la innovación gastronómica y a la competitividad en el mercado. Los informantes del estudio destacaron que uno de los principales impulsores de la fusión gastronómica es la necesidad de ofrecer algo nuevo y diferente a los comensales, tanto locales como turistas. Chetumal, al ser una ciudad



fronteriza y un destino turístico creciente, se enfrenta a una competencia intensa en el sector gastronómico, lo que obliga a los restaurantes a buscar maneras de destacarse. La incorporación de ingredientes y técnicas internacionales permite a los restauradores diferenciarse y atraer a una clientela diversa, que busca no solo la experiencia gastronómica tradicional, sino también propuestas innovadoras y adaptadas a las tendencias globales.

Esta motivación por la innovación no solo responde a un deseo de diversificación de los menús, sino también a una estrategia de posicionamiento en el mercado. En un contexto donde la gastronomía local ya es apreciada y reconocida, la fusión de sabores y la introducción de ingredientes internacionales permite a los restaurantes de Chetumal posicionarse como destinos culinarios que ofrecen lo mejor de ambos mundos, la tradición local y las influencias globales. Este fenómeno está en línea con lo que argumentan Piñón Vargas (2021), quien afirma que la gastronomía ha dejado de ser solo un componente cultural para convertirse en una herramienta de marketing. Los restaurantes que adoptan una cocina fusión no solo ofrecen nuevos sabores, sino que también construyen una identidad de marca que atrae tanto a turistas internacionales como a locales interesados en nuevas experiencias culinarias.

La competitividad en Chetumal, especialmente en áreas turísticas, es uno de los factores más influyentes que lleva a los restaurantes a incorporar elementos internacionales. La ciudad recibe visitantes de diversas partes del mundo, quienes buscan platos que combinen lo exótico y lo familiar. Por lo tanto, los restaurantes deben adaptarse rápidamente a las preferencias cambiantes de los consumidores y superar las expectativas de los turistas que, a menudo, ya están acostumbrados a una oferta culinaria internacional variada. Además, esta necesidad de innovación no solo radica en el deseo de atraer turistas, sino también en la satisfacción de los residentes locales, quienes se benefician de la diversidad de opciones gastronómicas disponibles.

El fenómeno de utilizar la gastronomía como una estrategia de marketing también está vinculado a la capacidad de los restaurantes de crear experiencias únicas que se relacionen con el perfil de la ciudad. En ciudades fronterizas como Chetumal, los turistas buscan algo más que comida: buscan una experiencia cultural que combine sabores tradicionales con la modernidad, lo autóctono con lo global. De esta manera, los restaurantes de la ciudad no solo sirven comida, sino que ofrecen una experiencia sensorial completa que puede ser un elemento diferenciador clave en un mercado altamente competitivo.

En este contexto, las principales motivaciones para la incorporación de ingredientes internacionales en los platillos locales de Chetumal son la innovación gastronómica y la competitividad en el mercado, que reflejan una tendencia global hacia la diversificación y la creación de experiencias gastronómicas únicas. Esta práctica no solo enriquece la oferta culinaria local, sino que también se convierte en una poderosa herramienta de posicionamiento para los restaurantes en un entorno en constante cambio. La gastronomía, al ser adaptada de manera estratégica, se convierte en un motor clave para la sostenibilidad económica de los negocios en un mercado turístico cada vez más exigente.

Beneficios y dificultades de la cocina fusión

La incorporación de la cocina fusión en Chetumal ha traído consigo una serie de beneficios significativos, los cuales han sido mencionados con frecuencia por los informantes del estudio. Uno de los principales beneficios es la diversificación de la oferta gastronómica, que ha permitido a los restaurantes locales ofrecer una variedad más amplia de opciones para sus comensales. Esta diversidad no solo enriquece la tradición culinaria local, sino que también introduce sabores nuevos y experiencias innovadoras, lo que responde a la demanda de una clientela que busca experimentar más allá de lo convencional. La atracción de un público más amplio es otro beneficio destacado, ya que la cocina fusión permite captar tanto a los turistas internacionales que buscan nuevas experiencias gastronómicas como a los residentes locales interesados en probar algo diferente. De esta manera, la fusión gastronómica no solo beneficia a los comensales, sino que también permite a los restauranteros ampliar su base de clientes y mejorar la rentabilidad de sus negocios.

Estos beneficios refuerzan la idea de que la cocina fusión no solo se trata de una mezcla de sabores, sino de una estrategia comercial que responde directamente a las exigencias del mercado. La competencia en el sector gastronómico, especialmente en ciudades turísticas como Chetumal, ha obligado a los restauranteros a innovar constantemente para mantenerse relevantes. En este sentido, la fusión gastronómica permite a los chefs y propietarios de restaurantes diferenciarse y crear nuevas propuestas culinarias que se adaptan a un entorno en constante cambio. Además, la creatividad y la adaptación son esenciales en este tipo de cocina, lo que favorece la constante evolución de los menús y la oferta local. Sin embargo, junto a estos beneficios, existen varias dificultades que los restauranteros deben enfrentar al implementar la cocina fusión. Una de las principales dificultades mencionadas por los informantes es

la adaptación de los clientes locales a los nuevos sabores y combinaciones de ingredientes. Aunque la fusión gastronómica puede ser muy atractiva para los turistas, algunos residentes locales pueden ser más reacios a probar platillos que se alejan demasiado de la tradición culinaria que conocen. Este desafío cultural y de aceptación es común en muchas regiones que experimentan una modernización o globalización en su oferta gastronómica. Es necesario, por tanto, un proceso de educación y sensibilización que permita a los comensales locales entender y apreciar los beneficios de la fusión sin que se perciba como una amenaza para la gastronomía tradicional.

Otro obstáculo importante es el alto costo de algunos ingredientes internacionales, que en muchas ocasiones son necesarios para lograr la autenticidad de los platillos fusionados. Ingredientes como la soja, las hierbas asiáticas, los quesos especiales o ciertos tipos de pescado pueden ser difíciles de conseguir localmente, lo que eleva el precio de los platillos. Este costo adicional plantea un reto para el sector restaurantero que, al intentar ofrecer productos innovadores, deben encontrar un equilibrio entre mantener la rentabilidad de sus negocios y ofrecer una oferta que se mantenga accesible para el cliente. Además, la fluctuación en la disponibilidad y la calidad de estos ingredientes puede afectar la consistencia de los platillos, lo que también representa un desafío para los chefs que buscan mantener la excelencia en sus creaciones.

La cocina fusión ofrece beneficios significativos, como la diversificación de la oferta gastronómica y la atracción de un público más amplio, lo que la convierte en una herramienta estratégica para los restaurantes en un entorno competitivo. Sin embargo, también presenta dificultades, principalmente en términos de adaptación cultural de los clientes y los altos costos asociados con los ingredientes internacionales. A pesar de estos desafíos, los restauranteros de Chetumal continúan apostando por la innovación culinaria, lo que demuestra el potencial de la fusión gastronómica como una propuesta viable y atractiva tanto para turistas como para residentes.

La globalización y el futuro de la gastronomía fusionada

El análisis de los datos revela que la globalización ha tenido un impacto considerable en la gastronomía de Chetumal, particularmente en la fusión de cocinas locales e internacionales. La mayoría de los informantes coincidieron en que la globalización ha favorecido la integración de sabores y técnicas culinarias de diversas partes del mundo, facilitando la creación de una gastronomía más diversa y



dinámica. Este fenómeno es especialmente relevante en Chetumal, dada su condición de ciudad fronteriza y su alto flujo turístico. La exposición constante a las tendencias culinarias internacionales, tanto a través de los turistas que visitan la ciudad como de la migración cultural de sus habitantes, ha generado un ambiente propicio para la fusión gastronómica. La interacción entre ingredientes locales y técnicas internacionales ha permitido que la cocina de Chetumal se convierta en un punto de encuentro de sabores globales, enriqueciendo la oferta gastronómica de la ciudad y haciendo de ella un destino culinario atractivo.

La globalización ha desempeñado un papel crucial en la internacionalización de los menús, donde la influencia de cocinas como la mediterránea, asiática y caribeña ha sido fundamental. Según los datos obtenidos, los restaurantes han comenzado a incorporar ingredientes, salsas y técnicas de estas cocinas para satisfacer las expectativas de los turistas y, en algunos casos, los residentes locales que buscan experiencias gastronómicas más variadas. Este intercambio cultural se ha visto facilitado por la conectividad global, que no solo permite el acceso a productos internacionales, sino que también favorece la difusión de conocimientos y tendencias culinarias a nivel global. Así, los chefs de Chetumal tienen acceso a una vasta gama de recursos e inspiración para crear platillos que mezclan lo mejor de la cocina local con las innovaciones culinarias internacionales.

En cuanto al futuro de la gastronomía fusionada en Chetumal, los informantes predijeron una expansión continua de esta tendencia. La mayoría de los participantes coincidieron en que la cocina fusionada no solo continuará siendo relevante, sino que jugará un papel clave en la diversificación de la oferta gastronómica local. Este pronóstico se basa en la creciente demanda de diversidad culinaria por parte tanto de los turistas como de los habitantes de la ciudad. Chetumal, al ser un destino turístico en expansión, tiene el potencial de aprovechar esta tendencia para fortalecer su identidad gastronómica y posicionarse como un referente en la fusión de cocinas. El futuro parece prometedor, con una mayor innovación y una oferta culinaria más diversa y sofisticada que responderá a las demandas de un mercado globalizado.

El hecho de que la cocina fusionada siga siendo una tendencia en crecimiento también refleja un escenario de adaptación constante a los cambios en las preferencias de los consumidores y las tendencias internacionales. Los restauranteros y chefs locales, al estar cada vez más expuestos a las tendencias

gastronómicas globales, se ven motivados a experimentar con nuevos ingredientes y técnicas, lo que les permite ofrecer experiencias gastronómicas únicas que combinan lo tradicional con lo moderno. Este dinamismo gastronómico asegura que Chetumal continuará siendo un destino atractivo para aquellos que buscan explorar la diversidad de sabores que ofrece la ciudad.

La globalización ha sido un motor clave para el crecimiento de la gastronomía fusionada en Chetumal, facilitando un intercambio culinario que enriquece la oferta local. Este fenómeno, junto con las expectativas de un futuro en el que la cocina fusionada jugará un papel protagonista, refuerza el potencial de la ciudad para seguir innovando y expandiendo su identidad gastronómica en un mercado global cada vez más competitivo.

La siguiente tabla, resume los aspectos evaluados durante el estudio sobre la influencia de la cocina internacional en la gastronomía de Chetumal. Cada aspecto aborda un tema clave relacionado con la fusión de sabores locales e internacionales, incluyendo las cocinas que han tenido mayor impacto, los ingredientes y técnicas culinarias adoptadas, las motivaciones para la incorporación de estos elementos, así como los beneficios y dificultades que enfrenta la cocina fusionada. Además, se analiza el papel de la globalización en este proceso y las perspectivas futuras para la gastronomía local. Los hallazgos clave obtenidos de los datos reflejan las transformaciones que está experimentando la oferta gastronómica en Chetumal, proporcionando una visión integral del fenómeno.

Tabla 1. Aspectos evaluados en el estudio y sus correspondientes hallazgos clave

Aspecto evaluado	Hallazgos clave
Diversificación de la gastronomía de Chetumal	La gastronomía de Chetumal es una mezcla de cocinas locales e internacionales, destacándose la cocina caribeña, mediterránea y asiática.
Impacto de las cocinas internacionales	La cocina caribeña, mediterránea y asiática son las más influyentes. Estas cocinas se adaptan a los ingredientes locales y responden a la demanda turística.
Incorporación de ingredientes internacionales	Se utilizan ingredientes como piña, mango, aguacate, y salsas internacionales como la soya y teriyaki, enriqueciendo la cocina local.

Técnicas culinarias internacionales	Se destacan las técnicas de parrilla y asado de la cocina mediterránea, y la cocción al wok de la cocina asiática, preservando las características naturales de los ingredientes.
Motivaciones para la fusión gastronómica	La innovación gastronómica y la competitividad en el mercado son las principales motivaciones, buscando atraer tanto a turistas como a clientes locales.
Beneficios de la cocina fusión	Diversificación de la oferta gastronómica y atracción de un público más amplio, tanto turístico como local.
Dificultades de la cocina fusión	Adaptación de los clientes locales a los nuevos sabores y el alto costo de algunos ingredientes internacionales.
Globalización y su impacto en la gastronomía local	La globalización ha favorecido el crecimiento de la gastronomía internacional en Chetumal, facilitando el intercambio culinario debido a la afluencia turística.
Futuro de la gastronomía fusionada	Se espera que la cocina fusionada siga expandiéndose, jugando un papel clave en la evolución de la gastronomía local, con un futuro prometedor.

CONCLUSIONES

La influencia de la cocina internacional en la gastronomía de Chetumal ha generado una transformación notable en la oferta gastronómica local, dando lugar a una fusión que combina los sabores tradicionales con ingredientes y técnicas extranjeras. A través de los datos obtenidos en esta investigación, se ha podido observar que las cocinas caribeña, mediterránea y asiática han tenido un impacto significativo en la gastronomía de la ciudad, lo que refleja tanto la cercanía geográfica de Chetumal con estas regiones como su carácter turístico. La incorporación de ingredientes como piña, mango y aguacate junto con salsas internacionales como la soya y teriyaki, así como el uso de técnicas culinarias como la parrilla y la cocción al wok, han permitido a los chefs innovar mientras conservan las bases autóctonas de la cocina local.

Los beneficios de esta fusión incluyen la diversificación de la oferta gastronómica y la atracción de un público más amplio, tanto local como internacional, lo que refuerza la competitividad en el mercado local. No obstante, también se han identificado desafíos, como la adaptación de los clientes locales a los

nuevos sabores y el alto costo de los ingredientes internacionales, lo que afecta la rentabilidad de los restaurantes.

La globalización ha sido un factor clave en la expansión de la cocina fusionada en Chetumal, favoreciendo el intercambio cultural y culinario y posicionando a la ciudad como un referente gastronómico en la región. Los informantes de este estudio coinciden en que la fusión continuará creciendo y desempeñará un papel crucial en la evolución de la gastronomía local.

A pesar de los avances, quedan interrogantes sobre cómo la cocina fusionada afectará las tradiciones culinarias locales a largo plazo y cómo los cambios en las preferencias del consumidor influirán en la evolución de los menús en los próximos años. Se plantea la necesidad de investigaciones futuras que profundicen en el impacto de esta fusión en la identidad cultural gastronómica de Chetumal y cómo puede integrarse aún más con los ingredientes y las técnicas locales, sin perder su autenticidad.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- APA. (2017). *Ethical Principles of Psychologists and Code of Conduct*. American Psychological Association. <https://www.apa.org/ethics/code>
- Bell, D., Valentine, G. (1997). *Consuming Geographies: We Are Where We Eat*. Routledge. <https://doi.org/10.4324/9780203349656>
- Bullington, J., y Karlsson. G. (1984). *Introduction to phenomenological psychological research*. Scandinavian Journal of Psychology, 25, 51-63. <https://doi.org/10.1111/j.1467-9450.1984.tb01000.x>
- Creswell, J.W. (2013). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches*. 4th Edition, SAGE Publications, Inc., London.
- Daubney C. (2023). *Culinary Crossroads: Examining the Global Impact of Fusion Cuisine*. International Journal of Open Publication and Exploration, ISSN: 3006-2853, 11(2), 19-24. <https://ijope.com/index.php/home/article/view/104>
- Días de Rada, V. (2015). *Manual de trabajo de campo de la encuesta:(presencial y telefónica)*. (Vol. 36). CIS-Centro de Investigaciones Sociológicas. ISBN: 9788474766776
- Güemes Ricalde, Francisco J.; Ramírez Cordero, Beatriz. (2012). *Identidad en la gastronomía de la frontera México-Belice ¿Producto turístico?*. El Periplo Sustentable, núm. 22, enero-junio,



- 2012, pp. 103-144. Universidad Autónoma del Estado de México. Toluca, México.
<https://www.redalyc.org/pdf/1934/193424438005.pdf>
- Hernández Sampieri, R., Fernández-Collado, C., & Baptista Lucio, M. P. (2018). *Metodología de la investigación* (6ta ed.). McGraw-Hill.
https://uniclanet.unicla.edu.mx/assets/contenidos/254857_DOC_2023-03-01_18:46:18.pdf
- López T., y Sánchez, S. (2012). *La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba*. PASOS, Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, vol. 10, núm. 5, pp. 575-584. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2012.10.072>
- Moustakas, C. (1994). *Phenomenological Research Methods*. Sage Publications. DOI:
<https://doi.org/10.4135/9781412995658>
- Nieto Mejía, A., Muñoz Vergara J. F., Félix Mendoza A. G., Barra Hernández V., Pérez Martínez S. I. (2020). *Gastronomía y turismo: una reflexión cultural*. Bogotá: Editorial Fundación Universitaria San Mateo, 147 p. Libros resultado de investigación collection. ISBN: 978-958-52633-8-3. <https://doi.org/10.7476/9786289558210>.
- Ortega F, Sánchez, J. y Hernández J. (2012). *La gastronomía de alta gama, de lujo o de calidad como eje potenciador del turismo cultural y de sensaciones en Extremadura*. Cáceres, España: Fundación Caja Extremadura. I.S.B.N.: 978-84-695-6689-3
- Piñón Vargas, M. (2021). *La cocina mexicana y su rol dentro de la sostenibilidad*. Ixmati, (1), 3–6.
<https://revistas.uvp.mx/index.php/ixmati/article/view/10>
- Quiñones Hernández C. A. (2022). *Propuesta de clasificación de la gastronomía del Sur de Quintana Roo*. CULINARIA Revista virtual especializada en Gastronomía. UAEMéx.
http://web.uaemex.mx/Culinaria/pdf_culinaria_veinticuatro/plato_fuerte_03_24.pdf
- Rueda Guerrero, F. D., Cáceres Orduz, A. S., Africano Díaz, O. E. (2019). *La incidencia de la cocina fusión en la gastronomía local y ancestral de la ciudad de Bucaramanga y su área metropolitana*. Universidad Autónoma de Bucaramanga.
<http://hdl.handle.net/20.500.12749/11985>

