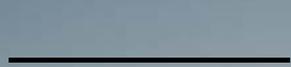


# TRAVESÍA

POR LAET



# EDITORIAL

## DIRECTORIO

**1 EL PRIMER HOTEL DEL MUNDO EN SER ATENDIDO POR ROBOTS**  
Zuleth Mungarro Padilla

**2 TRADUCTORES S.O.S**  
María del Pilar Dabdoub Soto

**3 LIFE 360°, UNA HERRAMIENTA DE SEGURIDAD**  
Zuleth Mungarro Padilla

**4 DESCUBRE JACOMULCO**  
Lorenia Itzel Castro Arroyo

**5 VERANO EN FRANCIA**  
Evelyn Singh Dewar

**6 DE BOLIVIA PARA EL MUNDO**  
Paola Nallely Valenzuela Barraza

**7 ENTREVISTA MARÍA ANTONIENTA RUIZ FÉLIX**  
Zuleth Mungarro Padilla

**8 ENTREVISTA A ADRIANA TORRES DE LA HUERTA "BACANORA EL LICOR DE SONORA"**  
Lorenia Itzel Castro Arroyo

**9 LA ESPELUZNANTE CASA DE LA TÍA AURA**  
Zuleth Mungarro Padilla

**10 CONOCE LAS NUEVAS RUTAS TURÍSTICAS EN CAJEME**  
Mtra. Sacnité Valdez del Río

**11 FORO GASTRONÓMICO**  
Mtra. Ariana Solórzano Tabares

**12 RE ACREDITACIÓN NACIONAL Y ACREDITACIÓN INTERNACIONAL PARA EL PROGRAMA LAET DE ITSON**  
Mtra. Sacnité Valdez del Río

**W  
O  
R  
L  
D  
I  
S  
S**

# DIRECTORIO

**Dr. Javier José Vales García**  
RECTOR

**Dra. Sonia Beatriz Echeverría Castro**  
VICERRECTORA ACADÉMICA

**Dr. Javier Rolando Reyna Granados**  
VICERRECTOR ADMINISTRATIVO

**Mtra. Omor Gerardo Badilla Palafox**  
SECRETARIO DE LA RECTORÍA

**Mtra. Mirna Yudit Chavéz Rivera**  
DIRECTORA DE CIENCIAS SOCIALES  
ADMINISTRATIVAS

**Dr. Sergio Ochoa Jiménez**  
JEFE DE DEPARTAMENTO DE CIENCIAS  
ADMINISTRATIVAS

**Mtra. Alma Rocio García García**  
**Mtra. Ariana Solórzano Tabares**  
**Mtra. Beatriz Adriana Franco Gutiérrez**  
**C.P. Ricardo Martín Arreola González**  
**Mtro. Alan Avila Fierro**  
CONSEJO EDITORIAL

**Mtra. Sacnicté Valdez del Río**  
EDICIÓN

**Ariel Cuamba Ortega**  
FOTOGRAFÍA

**Lorenia Guadalupe Félix Esquer**  
**Bárbara Valenzuela Gonzáles**  
**Myriam Corrales Bernal**  
CONSEJO DE DISEÑO

TRAVESÍA, año 2, no. 3, Febrero-Junio 2019, es una publicación semestral editada y publicada por el Instituto Tecnológico de Sonora (ITSON), a través del Departamento de Ciencias Administrativas, con domicilio en 5 de febrero 818 Sur, Col. Centro, Ciudad Obregón, Sonora, México, C.P. 85000, Tel. 410-9000. Editor responsable: Sacnicté Valdez del Río, sacnicte.valdez@itson.edu.mx. Las opiniones expresadas por los autores no necesariamente reflejan la postura del editor de la publicación. Queda estrictamente prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos e imágenes de la publicación sin previa autorización del Instituto Tecnológico de Sonora.

# EDITORIAL

Gran variedad de patrimonio cultural podemos encontrar en Ciudad Obregón, Sonora. Diversos bienes tangibles e intangibles, que representan la historia y cultura de la sociedad, se encuentran distribuidos a lo largo de la localidad. Es por esta razón, que en esta edición mostramos un poco de los tantos tesoros de nuestra ciudad.

El desarrollo de la actividad turística y el patrimonio cultural tienen una relación directa, ya que representa una motivación de gran importancia para el turista. Es por eso que es necesario aplicar acciones y estrategias por parte de las organizaciones turísticas y autoridades municipales para la conservación y desarrollo de los atractivos culturales de la región. Así mismo, se ha buscado incentivar la creación de nuevos productos turísticos en donde el turista conozca e identifique el valor cultural de la comunidad y que su visita a nuestra ciudad sea motivada por lo anterior.

Es importante una integración de universidad, organizaciones turísticas y municipales en cuanto al desarrollo de estrategias y acciones educativas para la población. Se debe de iniciar con una etapa de sensibilización, en donde la comunidad se involucre en la protección y valoración del patrimonio cultural y su significado.

En cada una de nuestras ediciones incluiremos parte del patrimonio cultural con el fin de dar a conocer lo que es parte de nuestros antecedentes.



**Mtra. Sacnicté Valdez del Río**

Asistente Académico Administrativo del Departamento de Ciencias Administrativas, Instituto Tecnológico de Sonora

# EL PRIMER HOTEL DEL MUNDO EN SER ATENDIDO POR ROBOTS.

Zuleth Mungarro Padilla, alumna LAET del 8vo. semestre

Se podría decir que actualmente la realidad ha superado la ficción, y por mucho, el siguiente hotel no ha salido de ninguna película o comic, sino que actualmente es la primera empresa turística que abre sus puertas al público teniendo como personal a robots. Se trata del Henn-na hotel, un hotel minimalista revolucionario que cuenta con la mejor tecnología del mundo aplicada a los servicios hoteleros. Este hotel se encuentra ubicado en Nagasaki, Japón. Es el primer hotel en ser atendido por distintas clases de robots, la apariencia de estos pueden ir desde una mujer recepcionista, un robot androide, hasta un dinosaurio, los cuales te recibirán y te atenderán mediante un estilo programado amigable.

Dentro del hotel, el huésped podrá convivir con distintos tipos de robots, aquellos que solamente proporcionarán una bienvenida, otros que se encargarán de brindar información útil con respecto a noticias, eventos programados y otros que se encargarán de prestar servicios tales como guiar al huésped a su habitación o cargando su equipaje.

Este hotel tiene actualmente 72 habitaciones, las cuales cuentan con reconocimiento facial como clave de acceso, algunas cuentan con una sola cama, otras son dobles, algunas habitaciones tienen su propio jacuzzi. De igual manera, la vista de estas habitaciones al exterior puede variar, pero cada una cuenta con su asistente personal llamada: Churi-Chan, la cual se encargará de ayudar al huésped en lo que necesite, desde apagar las luces hasta pedir servicios extras a la habitación. Otro dato curioso e importante es que las habitaciones no cuentan con refrigeradores para ahorrar energía eléctrica.

El servicio proporcionado por este hotel a los clientes es tan distinto que en la misma página donde se reserva: "<http://www.h-n-h.jp/en/>" vienen adjuntas un conjunto de instrucciones para que el huésped pueda realizar sus check in y check out, además de otras clases de operaciones.

Los precios de reserva en este hotel por noche según Expedia y Agoda pueden ir desde los 2,969.00 MX hasta los 5,643.00 MX con desayuno incluido.

Así pues, si deseas vivir una experiencia única y sustentable, acompañada de personajes robóticos, este lugar podría ser el indicado para ti en el país del sol naciente.



Fuente:

Huis Ten Bosch Official. (2017); [Huistenbosch] *Henna Hotel*. Extraído de: [https://www.youtube.com/watch?time\\_continue=24&v=y4ONhC6Pnpl](https://www.youtube.com/watch?time_continue=24&v=y4ONhC6Pnpl)  
Infoabe. (2017); *Cómo Funciona en Japón el Primer Hotel Atendido por Robots*. Extraído de: <https://www.infobae.com/america/tecnologia/2017/03/18/como-funciona-en-japon-el-primer-hotel-atendido-por-robots/>  
The Japan Times. (2015); *Henn na Hotel – The Huis Ten Bosch Hotel Where Robots Are At Your Service*. Extraído de <https://www.youtube.com/watch?v=oCDY3kNz5hw>

# TRADUCTORES S.O.S.

Maria del Pilar Dabdoub Soto,  
alumna LAET 8vo. semestre

¿Cuántas veces hemos viajado a otro país y no podemos comunicarnos debido a que no conocemos el idioma? Nos aprendemos unas cuantas palabras, viajamos con alguien que conozca y domine el idioma, o intentamos darnos a entender a través de diversas señas. Gracias a la tecnología ya no te quedarás sin palabras, para nuestra comodidad existen varias aplicaciones que te solucionarán este problema, así que toma tu celular para que puedas descargar las siguientes apps:

## 1 Google Traductor

Al utilizar Google Traductor se va creando un historial de las traducciones que has realizado, puedes borrarlas o agregarlas a favoritos. Si no tienes conexión no se puede reproducir lo que estás traduciendo, al menos que las hayas guardado en favoritos. También puedes acceder a tu cámara por medio de Google Traductor para traducir palabras en tiempo real. En general, la aplicación funciona mejor estando conectado a una red inalámbrica, sin embargo también tiene la opción de utilizarla sin conexión, solo se necesita descargar un archivo.

## 2 Hablar y Traducir

La aplicación necesita internet para funcionar. Se puede utilizar de dos maneras, la primera es con el micrófono y la segunda es con el teclado. Solo se tiene que tocar la bandera y decir lo que se quiere traducir o teclearlo. Si quieres cambiar el idioma tocas la opción que tiene una flecha que está en medio de las dos banderas, y podrás elegir el idioma que deseas dentro de la lista de los idiomas disponible. Asimismo, se puede modificar la velocidad de la voz para la mejor apreciación de la pronunciación.

## 3 Yandex Translate

Con Yandex Translate puedes copiar un enlace y te traducirá la página web en el navegador Safari. Además, puedes usar la cámara para tomar foto de lo que deseas traducir, y al tocar el texto, se traducirá sobre la imagen. Aunque no se puede utilizar la aplicación sin internet, existe la opción de que las frases se guarden. No se puede dictar a través del micrófono, no obstante una vez traducido el texto puedes reproducirlo para saber cómo se pronuncia.



## 4 Traductor por Big Blue Clip, LLC

La ventaja de utilizar esta aplicación es que cuando se traduce el texto aparece en la pantalla como una conversación, así que puedes ver el texto de forma escrita y escucharlo. Aunque la aplicación funciona solo con internet, tiene la opción de guardar las frases para poder acceder a ellas durante tu viaje y que así las puedas reproducir, leer y compartir por distintos medios. En caso de que no hayas guardado alguna frase, siempre está la conversación o historial de traducción.

## 5 iTranslate

Este traductor es bastante popular entre los turistas. Lo que diferencia esta aplicación de las anteriores es que al momento de traducir un texto, te muestra las conjugaciones de los verbos que se detectaron en los dos idiomas que elegiste. Se necesita del internet para acceder a ella, pero puedes guardar las traducciones y se quedan en tu historial donde también puedes abrirlas, reproducirlas y ver el texto escrito. De igual manera, existe un modo sin conexión para esta aplicación y tiene un costo aproximado de \$58.25 MXN al mes durante un periodo de 12 meses, o se puede iniciar una prueba gratis. La versión PRO incluye el uso de la aplicación en modo sin conexión, traducción por voz, conjugaciones verbales, y elimina los anuncios de publicidad.

Fuente:

Pérez, M. A. (29 de enero de 2015). *Blogthinkbig*. Obtenido de 5 aplicaciones para transformar tu smartphone en un traductor simultáneo: <https://blogthinkbig.com/5-aplicaciones-de-traduccion-simultanea>  
Xataca Móvil. (9 de julio de 2014). Obtenido de Se acabó hablar con señas en el extranjero: con estas 11 aplicaciones te entenderán a la primera: <https://www.xatakamovil.com/espacio-sony/se-acabo-hablar-con-senas-en-el-extranjero-con-estas-11-aplicaciones-te-entenderan-a-la-primera>

# Life 360°

## Una herramienta de seguridad

Zuleth Mungarro Padilla, alumna LAET de 8vo. Semestre.

Life 360°, conocida como una de las aplicaciones familiares gratuitas más útiles en el aspecto de seguridad, puede convertirse en una herramienta valiosa, útil y sencilla al momento de emprender tus viajes, puesto que funciona como un localizador inteligente. Esta aplicación registrará constantemente tus movimientos con una exactitud increíble dentro de una ciudad, además de enviar notificaciones especiales cada vez que entras o sales de un lugar base, este lugar base podría ser un hotel, un departamento o hasta tu propia casa, además de contar con alertas especiales en caso de encontrarte en aprietos, y de tener chats en donde podrás comunicarte con tu círculo cercano de manera grupal e individual, y por si fuera poco, te permite rastrear tu celular en caso de robo o extravío.

Ya no será necesario enviar mensajes como: "¿Cuándo llegarás?", puesto que se podrá ver en tiempo real el transcurso de la persona por la ciudad directamente al lugar que se dirige, y en cuanto llegué bastará con una notificación la cual mencionará que la persona se encuentra ya en ese lugar. Pero claro, todas las funcionalidades mencionadas anteriormente se encontrarán operando, siempre y cuando se cuente con una conexión de internet.

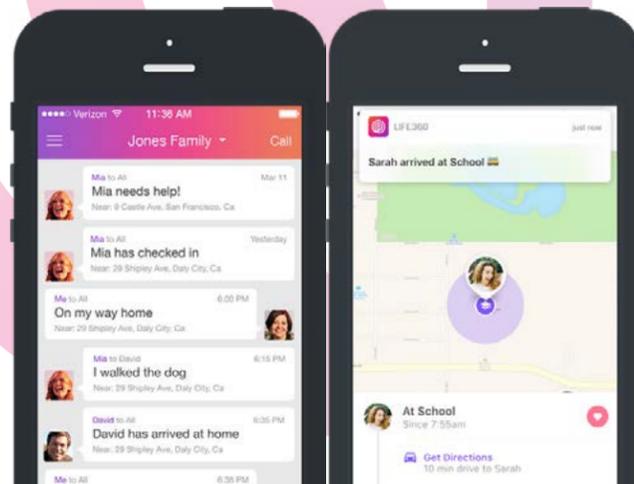
Actualmente esta aplicación se encuentra en su versión 14.8.0, tiene un peso de 182 MB, y se encuentra disponible en español, inglés, francés, alemán, indonesio, italiano, japonés, coreano, portugués, ruso, vietnamita, turco y en tailandés; además de encontrarse disponible para android y iOs.

Según el sitio web Cnet (2016), menciona que además de la aplicación Life 360 existen otras 3 que también son de gran ayuda al momento de compartir tu ubicación exacta

con tu familia, tales como: Glympse, Find My Friends, y Google+.

No cabe duda que cada vez, es más fácil viajar con esta clase de herramientas, las cuales proporcionarán seguridad a tu familia, amigos y conocidos, te encuentres en donde te encuentres.

Fuente:  
iTunes. (2017); Find My Family, Friends, Phone. Extraído de:  
<https://itunes.apple.com/us/app/find-my-family-friends-phone/id384830320?mt=8>  
Scott Webster. (2016); Cuatro Formas de compartir tu ubicación exacta con la familia. Extraído de:  
<https://www.cnet.com/es/noticias/apps-monitorizacion-seguimiento-ubicacion/>



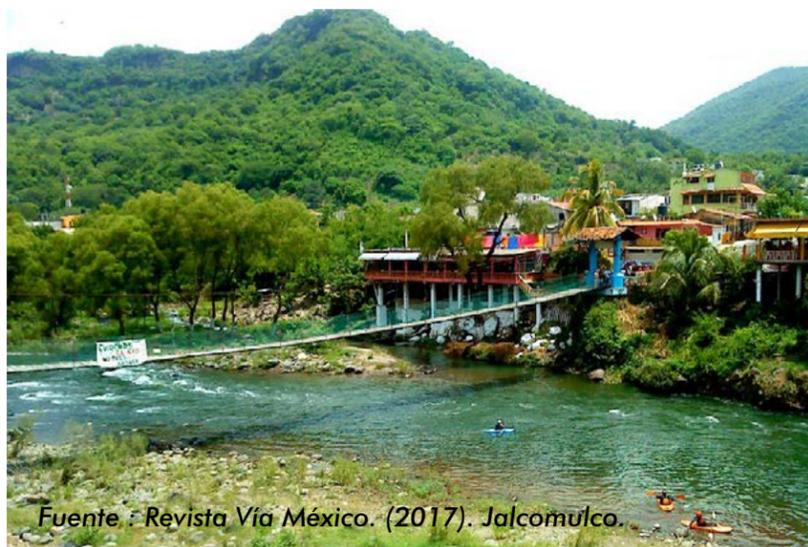
Fuente : <https://www.life360.com/>

# UNA PARTE DE MÍ QUIERE IR DE VIAJE... y la otra también



# ¡DESCUBRE JALCOMULCO!

Lorenia Itzel Castro Arroyo, alumna LAET de 6to. Semestre.



Fuente : Revista Vía México. (2017). Jalcomulco.



Fuente : Embamex Polonia. (2016). Tlatoñile.



Fuente : R Cocina Vital. (2018). Tamales de frijol



Fuente : Caballero. (s.f.) Carnaval Jalcomulco

Jalcomulco es un poblado dentro del municipio que lleva el mismo nombre, localizado en centro del estado de Veracruz, el cual fue fundado en 1825. ¿Lo habías escuchado antes? Este es un lugar cálido y lluvioso en el verano. Se puede observar flora y fauna de bosque mediano. Árboles como la Guácima, el Palo Bobo y la Vara Dulce. Animales como zorras, conejos, tejones y víboras de cascabel.

Respecto a sus tradiciones, Jalcomulco cuenta con variedad de fiestas. En Febrero por ejemplo, realizan un carnaval de disfraces de trajes típicos y baile durante 8 días. Esto sí que es una celebración, ¿no te parece? En mayo celebran a la virgen de Guadalupe con bailes y fuegos artificiales. Así mismo, en Semana Santa se realizan múltiples actividades ecoturísticas y gastronómicas. En general, Jalcomulco cuenta con artesanías como abanicos, petates, cestos, entre otros. Algunos platos típicos son los langostinos de río, guisados en salsa verde o chipotle; las crucetas, que es una especie de cactus preparado en un caldo de chile seco con huevo; el tlatoñile que es un guiso de carne en salsa de Pipián (elabora a base de pepitas de calabaza); así como los muy conocidos tamales de frijol, envueltos en hoja de aguacate, llamados Tinpispis. Me suena a relajación, gusto al paladar, aventura y apreciación de la naturaleza y la cultura todo en un mismo paquete.

En Jalcomulco se realizan actividades mayormente deportivas, como la tirolesa, kayakismo, cañonismo, senderismo, ciclismo, cabalgata, paseos en cuatrimoto, así como el rafting. Jalcomulco es más conocido por este último deporte, muchas veces concebido como extremo. Aun así, el rafting en este lugar es considerado de los más entretenidos y seguros. Si no sabes que es el rafting, Expediciones México Verde (2018) menciona que es una actividad recreativa que consiste en recorrer el cauce de ríos en dirección de la corriente (o río abajo) a bordo de balsas especiales.

El hotel Rodavento ofrece a actividades al aire libre como caminatas a cañones, recorridos en bicicleta de montaña rappel y claro el rafting. Cuenta con guías especializados en la materia y equipo adecuado; la actividad se lleva a cabo en el Río Pescados, con rápidos de clase uno y dos. Cada viaje tiene un cupo de seis personas, las cuales pueden participar a partir de los 12 años; a todos se les imparte una plática previa de seguridad. Los descensos son de dos horas aproximadamente. Jalcomulco seguro es un lugar lleno de sorpresas, hermoso y con mucha vida. ¿Te gustaría visitarlo? Hay distintas turoperadoras que ofrecen paquetes atractivos que pueden incluir descensos de río, rappel, tirolesa, baño de temazcal, alimentos, transportación interna y equipo para actividades variando precios entre \$4,000 y \$5,000. ¿Suena genial no? ¡Anímate!

No hay nada como conocer nuevos lugares, México está lleno de belleza y sitios increíbles, ¡espero este haya llamado tu atención!

**¡Hay que aventurarnos!**

Bibliografía:

Expediciones México Verde. (2018). Rafting / Descenso de Rios / Rápidos. Recuperado de: <http://mexicoverde.com/tour-category/6-rafting-descenso-de-rios-rapidos-jalcomulco-veracruz-mexico/>  
Río Aventura Expediciones. (2018). PAQUETE 2x1: RÁPIDOS VERACRUZ. Recuperado de: [http://rioaventura.com.mx/paquetes/paquete-2x1-rapidos-veracruz/?gclid=Cj0KCQjwsMDeBRDMARIsAKrOP7GywBpMarAjsMMNcEJTW0XMCQY-IDrr-juw\\_pppgl83SYnh5DDTDnx4aAj7YEALw\\_wcB](http://rioaventura.com.mx/paquetes/paquete-2x1-rapidos-veracruz/?gclid=Cj0KCQjwsMDeBRDMARIsAKrOP7GywBpMarAjsMMNcEJTW0XMCQY-IDrr-juw_pppgl83SYnh5DDTDnx4aAj7YEALw_wcB)  
Rodavento Five Billion Star Hotels. (2018). Actividades: Rafting. Recuperado de: <http://www.rodaventonatural.com/actividades/rafting>  
Veracruz Turismo. Consejo de promoción turística. (2018). Jalcomulco extremo. Recuperado de: <https://veracruz.mx/attractivo.php?idnota=1531>

# ¡VERANO EN FRANCIA!

Evelyn Singh Dewar, alumna LAET  
de 8vo. Semestre



Tener la oportunidad de viajar a Doucy Francia para realizar mis prácticas profesionales en el VTF "Les Carlines" fue una experiencia inolvidable. Estuve en el periodo de verano con una duración de 2 meses (Julio-Septiembre). Salir de tu país no es fácil y más si es un nuevo idioma que aún no dominas del todo, nueva cultura, etc. Son muchos los nervios que se tienen ya que no conoces a nadie y estas muy lejos de casa.

Las personas con las que me tocó trabajar se portaron muy agradables conmigo y mi compañera Mariana (ella venía del D.F.). A cada quien se nos asignó un trabajo diferente; el primer mes estuve en el restaurante del VTF donde estuve en atención al cliente y mesera. Me gustó mucho porque en el restaurante podías interactuar con todos los turistas y como ellos sabían que yo era de México me trataban muy bien y me hacían plática. Aprendí mucho en el restaurante porque me enseñaron a montar mesas, preparar bufets y sobre los diferentes almacenes que hay en cocina.

The second month I worked at the touristic animation with a group of children from 6 to 11 years old. It was really fun because you always have to be active with the children, since you have to prepare the activities day by day, go and walk, play outside with them and take them eat to the restaurant. I was from 9:00 am to 6:00 pm and all the weeks we prepared a festival for Thursday, where the children sang, danced and acted; me as the Mexican animator showed them how to dance Mexican music, and such the children like the parents loved it because they have the idea that Mexicans are very happy and the French love to hear happy music.

When I finished my duties, I used to help the adult animator; hence I got to practice more the French language and made new friends. I went with them to the walks through the mountains of the French Alps, which is where I lived. It's a very interested and beautiful place to live, where I loved every second of my staying.

Quand j'ai fini de travailler, je suis allé avec l'aide de l'animateur adulte pour l'aider. Ainsi, je pratiquais davantage le français et je me faisais de nouveaux amis. Je suis allé avec eux aux promenades à travers les montagnes des Alpes françaises, où je vivais. C'est un mode de vie différent ainsi que la gastronomie, où j'ai appris beaucoup de nouveaux plats et desserts.

À la fin de mon stage, j'avais le temps de voyager, où j'ai eu l'occasion de rencontrer Anney "La petite Venise de la France", Lyon et Paris.

Des expériences que je n'oublierai pas parce que voyager seul était quelque chose de nouveau pour moi mais très excitant. Il me reste de bons souvenirs et des amitiés que je n'oublierai jamais. J'espère avoir l'occasion d'aller les revoir, je recommande vivement ce programme de mobilité AMESTUR et mes collègues qui veulent y aller, espérons-le s'ils sont encouragés et vivent cette expérience.



# DE BOLIVIA PARA EL MUNDO

Que increíble que ahora me tocó a mí hablar sobre mi experiencia de Movilidad Académica cuando hace unos meses yo era la que estaba leyendo y recaudando notas de este tipo. Quiero aconsejarles algo muy importante fuera de lo común que se recomienda: traten de tener un proyecto en mente antes de irse de intercambio, para que así, cuando estén allá, no solo utilicen el tiempo para estudiar, sino también, para laborar en su posible proyecto de vida. De esta manera, podrán lograr contactos en el extranjero que serán de mucha ayuda tanto en el presente como en el futuro cuando egresen de la universidad. Permítanme contarles a que me refiero mediante mi experiencia.

Las cartas no estaban a mi favor antes de realizar mi intercambio, ya que siendo hija única, mis padres temían dejarme ir; además no sabía cocinar, lavar ropa, agarrar un camión y mucho menos abordar un avión con tres escalas sola. Lo que sí sabía es que quería hacerlo con todo mi ser, salir de mi zona de confort y explorar otros horizontes; aparte de tener en mente lo tanto que me iba a beneficiar personal y académicamente, saber que tenía la posibilidad de proyectar mi proyecto de vida en el extranjero, y ser embajadora de mi querido México, me motivó a empacar mis maletas con destino a Bolivia.

Si no me hubiera lanzado a tomar esta gran oportunidad que ofrece ITSON, no hubiera sido la primera mexicana en hacer videos de turismo en Bolivia. Mi audiencia no hubiera aumentado tanto en tan poco tiempo, (llegue con 1,500 seguidores, aún no termino mi estadía y ya aumenté más de 26,000). No hubiera colaborado con empresas que marcaron mi estadía: viajé prácticamente gratis haciendo intercambio de servicios con agencias de viaje y otras empresas turísticas; fui invitada especial en un programa de YouTubers, perteneciente a una Asociación de Teledifusoras de Bolivia, me dí a conocer ante la marca país de Bolivia por medio del Ministro

de Comunicación; colaboré con grandes YouTubers que se enfocan al mismo giro; no hubiera tenido la experiencia y sensación de encontrarme a mis seguidores mientras viajaba y sentir su apoyo y cariño; no hubiera podido aportar mi granito de arena para impulsar el desarrollo turístico del país, mostrando sus riquezas y bellezas.; pero sobre todo, no me hubiera asegurado que lo que hago en verdad es mi pasión y que es mi proyecto de vida.

Regresando a lo que comenté acerca de nicho, tristemente Bolivia es un destino invisible en el mapa porque casi nadie lo conoce, pero está por descubrirse. Para mí fue un honor total poder vivir la experiencia, darlo a conocer y cambiar mi forma de pensar sobre el país. Bolivia a pesar de ser pequeño, es grande en riquezas culturales, en su gente, en TODO. Para que me crean, los invito a ver lo que viví en mi canal de YouTube, Turismo con Pao.

Personalmente, aprendí a valorar más las cosas y me acerque más con Dios ya que me bendijo mucho durante mi estancia. Disfruté tanto compartir sobre México: el día de Muertos hice mi primer altar dedicado a mi familia, e invite a mis compañeros de intercambio para compartirles; me animé a cocinar "Gorditas", solo para compartir un platillo, aun sabiendo que no sabía cocinar; a bailar folclore; así mismo, aprendí a convivir con otras personas, con otras culturas, especialmente porque yo soy la única mexicana de intercambio. Hice grandes amistades que nunca olvidaré. Logré enamorar a la gente de México sin tener que estar físicamente, y los motivé a venir a visitarnos. Aprendí a reírme de la vida, a dejar atrás un sistema, y vivir día a día como si fuera el último. ¿Qué si recomiendo a vivir esta experiencia? Ahora entiendo porque todos me decían que no lo podían explicar, lo tienes que vivir.

Paola Valenzuela, alumna LAET del 6to. Semestre



# María Antonieta Ruíz Félix

## DIRECTORA DE LA CASONA

Zuleth Mungarro Padilla, Alumna LAET de 8vo. semestre



En esta breve entrevista, María Antonieta Ruíz Félix nos relata la historia de "La Casona", Galería de arte en el antiguo pueblo de Cocorit, Sonora.

### ¿Qué es la Casona?

La Casona es una galería de arte, es una propiedad privada de la familia Durón-Palomarez, en el cual estamos llevando a cabo el proyecto "Recreate", que es parte de la elaboración de las artesanías que inicié haciendo, invitando a algunos artesanos de la localidad y a otros de la etnia, en el cual se imparten talleres de pintura, pero a veces tenemos otros talleres de pintado de botellas, y manualidades, dependiendo del material que tengamos, así como los recorridos con historia y leyenda que guardan misticidad.

### ¿Cómo surge "La Casona" como atractivo turístico?

La Casona es un icono de Córorit. Cuando uno busca en internet: "¿Qué es lo que puedes visitar en Córorit?" La Casona es una de las primeras opciones, tiene una proyección, ya sea por la historia y leyenda de La Aparecida, pero también porque esta casa fue la segunda que se construyó aquí en el pueblo, entonces también en su tiempo fue un hospital y una panadería. Hay muchas personas que recuerdan detalles de la misma que se han ido contando generación tras generación. Las personas que nos visitan, ya sean locales o de fuera, y que tienen familiares que hace mucho no ven y vienen, ya saben un poquito de la historia debido a su familia, y comúnmente se escuchan como comentarios: "Yo cuando estaba pequeño compraba pan ahí" o "veníamos porque asustaban", así pues, hay mucha historia detrás de este lugar, mucha magia.

### ¿Cuáles son los servicios que se prestan en la misma?

Presta servicios de galería para los artistas locales, regionales e internacionales, también, ofrece la venta de artesanías y actualmente se expandió con un nuevo proyecto que añadimos llamado "El Jardín del Cactus", en donde se encuentran diversas especies de cactus en exhibición y en venta, así como también se creará un taller para el cuidado de esas plantas y se abrió una tienda de "Todo Cactus". En galería hay una exposición titulada "Homo Cactus" del autor Jorge Jackson, quien es el que nos está mostrando parte del proyecto del jardín junto con Carmen Jiménez, los cuales están trabajando en eso. Además, tenemos a la venta de Recreate Sourvenirs donde hay artesanías elaboradas por su servidora, pero donde también se les invita a otros artesanos a que traigan sus productos y se muestren en La Casona.

### ¿Qué impactos deja "La Casona" en sus visitantes?

Pues, yo creo que hay muchas sorpresas en los visitantes, ellos expresan lo que sienten al entrar, algunos no tienen idea de que se trata, vienen de paso y sienten esa energía y otros se quedan impactados con la historia, conocen parte de esa magia de la casa, pero al mismo tiempo se van sorprendidos porque se llevan mucha historia de lo que trae la casa en sí en sus paredes y lo que adentro fue en un tiempo; cada habitación que ellos van visitando comparten su sentir en las pinturas, en las paredes, en las esculturas, en el jardín, en todo.

### Entonces, ¿Usted podría decir que deja experiencias místicas?

Sí, algunos se van con esa magia, otros con un cierto miedo a que pueda haber algo que se puedan llevar consigo, muchos dicen que se llevan algo en el carro donde se van, y otros que les ha tocado plasmar cosas fuera de lugar en fotografías, se llevan ese sentimiento de magia, de incertidumbre; pero yo pienso que es un impacto así de una especie de identificación con lo que les pasa, que saben dónde está la energía, se quedan sorprendidos, encantados, hay muchas historias que te podría decir de las personas que han visitado el lugar, pienso que la gente se va con ese gusto, se da un placer a veces.





Fotografía: Ariel Josue Cuamba Ortega

# Bacanora

## El licor de Sonora

Entrevista a Mtra. Adriana Torres de la Huerta  
Propietaria de la empresa Bacanora Páscola

Lorenia Itzel Arreola, alumna LAET del 6to semestre

### ¿Cuándo y cómo surge su amor por la bebida?

**ATH:** Mi desarrollo profesional se inicia en el área agro-industrial desde los 24 años de edad, a pesar de no haber crecido en el campo, el amor por él y sus actividades fueron inculcados por mi padre que es MVZ y además docente en el Instituto Tecnológico de Sonora.

Mi desarrollo inicio en el Banco Rural en el área de proyectos estratégicos como lo era la acuicultura, agricultura protegida y agro-industrias, trabajando por el campo y para el campo. Pero es en el año 2006 cuando por azares del destino inicio mi labor en la universidad dentro de la Incubadora de Empresas del ITSON y donde una de las principales encomiendas del Rector fue la de buscar proyectos que permitieran el desarrollo regional sustentable, que las empresas que se crearan o se apoyaran en su desarrollo fueran empresas que dieran valor agregado al Estado y que permitieran el desarrollo de las comunidades más vulnerables del estado.

En esa búsqueda, a finales de 2007 se acerca a mí en la Incubadora de Empresas de ITSON, una emprendedora con la finalidad de hacer un plan de mercadotecnia para el Bacanora que ella estaba envasando y comercializando, la Sra. Alma Lourdes Peña Gómez, la cual me dio a conocer lo que era el Bacanora, y en ese momento supe que este era el proyecto por el cual debería luchar.

Empezamos a trabajar desde la elaboración del plan de negocios, diagnóstico empresarial, formalización de la empresa y es en 2008 cuando me inicio como empresaria y productora dentro de esta industria logrando los permisos para la comercialización, la licencia de producción y los permisos de exportación. Así comencé a conocer lo que realmente significaba la producción de Bacanora para el estado, a través de la realización de visitas a las comunidades, escuchar las historias de los productores.

### ¿Cuál es el proceso de elaboración?

**ATH:** Se conforma de varias etapas, la primera de ellas es el **jimado**; Una vez que las plantas de agave llegan a maduración luego de varios años de crecimiento, se procede a recolectarlo, removiendo las pencas puntiagudas con un instrumento cortante manual (coa), hasta dejar el núcleo de la planta, el cual es llamado piña o cabeza de maguey.

**Cocimiento:** Las cabezas de maguey recién recolectadas se colocan dentro de un hoyo que se excava en el suelo. Tal pozo se utiliza para hornear las cabezas que se dejan dentro durante 48 horas aproximadamente, para al final removerlas con un gancho especial. El fin de este proceso es convertir por medio de hidralisis los almidones y carbohidratos en azúcares digeribles para la levadura en el proceso de fermentación.

**Molienda:** Las cabezas de maguey horneadas son cortadas enseguida en fragmentos e introducidas en un molino. De acuerdo al tamaño de la piña, es cortada en menor o mayor número de trozos para facilitar la extracción del jugo o zumo.

**Fermentación:** La pulpa de maguey molido se dispone en barricas o toneles con agua, las cuales se cubren enseguida de la intemperie y se dejan fermentar entre 4 a 5 días.

**Destilación:** La pulpa fermentada se pone en un alambique, en el cual mediante la aplicación de calor lleva los alcoholes a ebullición y se les vaporiza. Tales vapores son enseguida enviados a un serpentín de enfriamiento para que se condensen.

El resultado de la primera destilación tiene un alto contenido de metanol, por lo que se lleva a una segunda destilación, donde la concentración de metanol baja a niveles en que la bebida es segura y el producto resultante es el bacanora.



### ¿Por qué “Pascola” como nombre del producto?

ATH: Pascola, más que la connotación de una danza o pueblo, es un conjunto de artes, una manifestación artística emblemática de los grupos indígenas de toda una región que incluye la música, la oratoria, la narrativa oral, la comedia y el trabajo de textiles y maderas. La región noroeste es la cuna de estas etnias, donde Tarahumaras, Pápagos, Pimas, Tepehuanos del norte, Seris, Guarijíos, Mayos y Yaquis comparten esta tradición. De esta misma región, es la planta endémica que se utiliza para su producción; es el Agave Angustifolia Haw 100% que se utiliza para su destilación.”

“Además del significado de Pascola que se visualiza en el Bacanora Clásico, en el nuevo logotipo y su máscara emblemática combinamos de manera enigmática; la firmeza, la modernidad, la fuerza, la pasión, fusionando la personalidad de tres mujeres dándole vida a una idea, a un proyecto, que se ha materializado en estos productos y en esta empresa.



Fotografía: Ariel Josue Cuamba Ortega

Fuente:

Borboa, C. (2018). Premian a los mejores destilados durante el Spirits Selection. El Universal. Recuperado de: [http://www.eluniversal.com.mx/menu/premian-los-mejores-destilados-durante-el-spirits-selection?fbclid=IwAR1UsLwConE7RGxZyyTgWuGIK-tVW3MAdkCALI93uptlcRn2mwhbMcYNGf\\_k](http://www.eluniversal.com.mx/menu/premian-los-mejores-destilados-durante-el-spirits-selection?fbclid=IwAR1UsLwConE7RGxZyyTgWuGIK-tVW3MAdkCALI93uptlcRn2mwhbMcYNGf_k)

### ¿Qué representa el Bacanora en la localidad?

ATH: Afortunadamente en la localidad la visión del Bacanora ha ido cambiando, cuando inicié en esta industria la gente reconocía el bacanora como una bebida tradicional pero para hombres, no cualquiera la tomaba ni tampoco era de consumo común.”

“Esto está cambiando ha sido mucho trabajo y ahora es padre ver a los jóvenes considerando el Bacanora como un producto de calidad, lo mezclan y están innovando en su consumo.

### ¿Qué impacto tiene a nivel cultural y turístico esta bebida?

ATH: Cultural todo: hablar de BACANORA, es hablar de tradición, de cultura, de unión, familia, de amistad, de una lucha constante por permanecer, lucha de los antepasados por conservar la historia, hablar de bacanora es dar un paseo por el estado a través de su olor, de su esencia; su sabor, es la mezcla de la tierra, el agua, el agave, de cada una de las plantas alrededor del proceso y la forma en como el maestro vinatero dedica a producir, la paciencia y el amor con el que espera a que cada uno de los corazones del maguey se conviertan en ese trago que hará vivir y recordar cada vivencia al momento de tomarlo. El Bacanora representa el sabor de Sonora.”

“El Bacanora es una bebida espirituosa, producida en la Sierra de Sonora, 100 % Agave angustifolia Haw (Agave vivipara), desde la época de la conquista por los misioneros jesuitas, tradición que a través de los años ha llegado a constituirse en uno de los símbolos de identidad para los habitantes de Sonora.”

“El bacanora, al igual que el Tequila, el Mezcal y el Sotol, es una bebida que cuenta con denominación de Origen, misma que se limita a 35 municipios de la zona serrana del Estado de Sonora, lo que lo hace una bebida difícil de encontrar.”

Cabe resaltar que Bacanora Pascola ganó la medalla de oro en el concurso internacional de destilados Spirits Selection (2018) realizado en agosto en Bulgaria compitiendo con más de 50 países (Borboa, 2018). ¡Que orgullo sonoreño, ¿no es así?

LA ENTREVISTA



## La Espeluznante

# Casa de la Tía Aura

Zuleth Mungarro Padilla, alumna LAET de 8vo. semestre

Guanajuato, conocida como la cuna de la independencia es también una tierra rodeada de misticismos y encantos, un lugar que a través de sus extravagantes atractivos turísticos es capaz de hacer dudar a los más escépticos sobre temas paranormales, entre las miles de leyendas que se cuentan en cada callejón recóndito de la ciudad, existe una muy sonada y conocida como "La Casa de la Tía Aura".

Cuenta la leyenda que en el año 1840 una anciana española millonaria, conocida como la Tía Aura, se mudó a la ciudad de Guanajuato a una casa construida alrededor de 1805 por familiares directos de la misma, casa que más tarde formaría parte de una leyenda espeluznante. La señora Aura, en aquel tiempo ya era reconocida por su morada y por ser una persona bondadosa con los habitantes más humildes del aquel entonces "pueblo".

De acuerdo al sitio web Monterrey Paranormal (2016) se cuenta que a partir del fallecimiento de la señora, sus dos hijas fueron brutalmente asesinadas por su esposo, pues este quería apoderarse de la gran fortuna de la familia. Una de ellas tuvo un embarazo no deseado y para ocultar la deshonra, su padre la confinó en el sótano de la misma casa dejándola morir a su suerte, mientras que de la segunda hija se desconocen los detalles de su homicidio; sin embargo, su padre pagó por sus crímenes en prisión, más tarde la casa quedó totalmente abandonada y adjudicada a la Ciudad de Guanajuato donde en menos de unos años se subastó y se remodeló para después convertirse en un atractivo terrorífico.

Actualmente, la casa se ha adecuado para ser un museo mecanizado con efectos especiales que re lata en cada uno de los confines de la misma la terrible pero enigmática historia de la tía Aura y que a su vez disfraza los eventos paranormales que ocurren en la casa; pero que al mismo tiempo reta a los seres del más allá, puesto que se sabe que durante sus largos años de abandono fue un lugar de cultos y rituales oscuros, donde debido a esto quedaron atrapados una gran cantidad de espíritus y energías negativas inexplicables, además de las inminentes apariciones de la familia que habitó ahí

Fuente: Jun 18, 2014.

Sitio Web: <https://plus.google.com/photos/117230263014366045635/albums/profile/6026278326129538498>

durante muchos años.

Esta terrorífica experiencia tiene un costo de \$35 MXN por persona, te invito a que la visites y presencias tú mismo una experiencia paranormal que de seguro te dejará congelado, aunque con la única advertencia que menciona la tía Aura siempre:

**"[...] Estén atentos pues no puedo negar que en esta casa pasan cosas muy extrañas..."**

Referencias Bibliográficas:

Monterrey Paranormal. (2016). La Casa de la Tía Aura (Guanajuato). Extraído del Sitio Web: <https://www.facebook.com/mtyparanormal/posts/la-casa-de-la-tia-auraguanajuatoentre-las-muchas-leyendas-que-corren-en-guanaju/731345177003625/>  
Azteca América. (2011). Al Extremo: La Terrorífica Casa de Tía Aura. Extraído del Sitio Web: <https://www.youtube.com/watch?v=D7acUBt8-2s>  
Leyendas de Guanajuato. (s.f.). La Casa de la Tía Aura. Extraído del Sitio Web: <https://mitosleyendascortas.com/leyendas-de-guanajuato/>



# CONOCE LAS NUEVAS RUTAS TURÍSTICAS EN CAJEME

Mtra. Sacnicté Valdez del Río

Con el objetivo de fomentar el turismo cultural en el municipio de Cajeme, se han diseñado diversas rutas turísticas por parte del Museo de la Revolución y la tour operadora Yaqui Tour, en colaboración con la Oficina de Convenciones y Visitantes de Ciudad Obregón y el Municipio de Cajeme.

Cada ruta turística está diseñada para promover los atractivos culturales más importantes y representativos de la localidad, así como la historia y orígenes de la etnia Yaqui. Los recorridos se llevarán a cabo todos los sábados a las 10:30 y 16:30 horas.

Parte de nuestra responsabilidad como ciudadanos es conocer nuestra historia y patrimonio, por lo que esta es una oportunidad única para realizarlo y seguir fomentando y difundiendo la riqueza que nos rodea y que nos hace sentir orgullosos. El patrimonio representa historias, experiencias y aspiraciones de nuestros antepasados, los cuales podemos vincularnos al adquirir conocimiento y valorar lo que ahora somos.

Te invitamos a adquirir tus boletos en MUSOR, Av. Náinari 112 entre Colima y Coahuila o bien comunicarte al teléfono 01 644 413 9027.

Decía Miguel de Unamuno: "La memoria es la base de la personalidad individual, así como la tradición es la base de la personalidad colectiva de un pueblo. Vivimos en y por el recuerdo, y nuestra vida espiritual no es en el fondo sino el esfuerzo que hacemos para que nuestros recuerdos se perpetúen y se vuelvan esperanzas, para que nuestro pasado se vuelva futuro", citado por Casanova, G. (2015:1).




## Calendario Rutas Turísticas

2 de marzo	Ruta Estación Cajeme
9 de marzo	Rutas Estación Cajeme y Raíces
16 de marzo	Ruta El General
23 de marzo	Rutas Estación Cajeme y Raíces
30 de marzo	Ruta Álamos

	Horario	Costo	
Ruta Estación Cajeme	16:30 h	\$150.00	Los costos son por persona. Salidas sujetas a mínimo de personas
Ruta Raíces	10:30 h	\$150.00	
Ruta El General	A convenir	\$300.00	
Ruta Álamos	A convenir	\$680.00	

Más información y venta de boletos:  
MUSOR, Náinari entre Coahuila y Colima Cal. Zona Norte, Cd. Obregón, Sonora. Tel. (644) 413 90 27 Email: musor@isc.gob.mx





## Ruta Estación Cajeme

Conoce la historia de la ciudad y los nuevos espacios culturales en Cajeme

A partir del 2 de marzo de 2019

**Sábados**  
**16:30 h**  
Duración 2:30 horas

**\$150.00**  
Costo por persona

\*Salida sujeta a mínimo de pasajeros

- MUSOR
- Centro de la ciudad
- Callejón Bunka
- Callejón de la inclusión
- Palacio Municipal
- Murales
- Biblioteca Pública
- Jesús Corral Ruiz

Venta de boletos:  
MUSOR, Náinari entre Coahuila y Colima Cal. Zona Norte, Cd. Obregón, Sonora. Tel. (644) 413 90 27 Email: musor@isc.gob.mx





## Ruta Raíces

Recorre los pasajes de un pueblo centenario y descubre los orígenes de la etnia Yaqui

A partir del 2 de marzo de 2019

**Sábados**  
**10:30 h**  
Duración 2:30 horas

**\$150.00**  
Costo por persona

\*Salida sujeta a mínimo de pasajeros

- MUSOR
- Museo de los Yaquis
- Recorrido por el pueblo de Cócorit

Venta de boletos:  
MUSOR, Náinari entre Coahuila y Colima Cal. Zona Norte, Cd. Obregón, Sonora. Tel. (644) 413 90 27 Email: musor@isc.gob.mx



# Sabores de mi tierra

Mtra. Ariana Solórzano Tabares

El pasado 25 de abril se llevó a cabo el Foro Gastronómico "Sabores de mi tierra" con el tema Tendencias Gastronómicas.

El foro gastronómico fue organizado por los alumnos de las materias de Turismo de Reuniones, Optativa II, Animación Turística y Socio Cultural y Administración de Establecimiento de Alimentos y Bebidas del programa educativo de Licenciado en Administración de Empresas turísticas del Instituto Tecnológico de Sonora.

Tuvo por objetivo ofertar un espacio de conocimiento e intercambio de opiniones, a los interesados en la cultura gastronómica de la región, mismo que contó con la asistencia de 126 participantes procedentes de diversas universidades de la localidad de Gastronomía y Turismo.

El programa estuvo compuesto por dos Conferencias Magistrales, la primera denominada "Gastronomía...Distin-

tivo de una Ciudad Creativa" por el Mtro. Mateo Sosa Pérez y la segunda denominada "Cocina Fusión del Sur de Sonora" por el Lic. Jerónimo Pohlenz Castillo, además de un Panel Empresarial "Gastronomía en Cd. Obregón" Retos, Innovación y Tendencias por C. María del Carmen Murrieta Gómez de Antojitos "Las Delicias", Lic. Alejandra Peña López de "La Huevería", Lic. Fátima Daniela Castro Sandoval de "Remolque 21" y Lic. Celina Peraza Duarte de "Sushi 'O'". Por la tarde se ofrecieron dos Tours Gastronómicos "De Foodie en mi Ciudad" y "Emoowi" y se finalizó con una cena temática en el Laboratorio de Alimentos y Bebidas de la Unidad Nainari.



# Re acreditación Nacional y Acreditación Internacional para el programa LAET de ITSON

**Mtra. Sacnité Valdez del Río**

El programa educativo de Licenciado en Administración de Empresas Turísticas tuvo el honor de recibir la visita del Presidente del Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística (CONAET), Dr. Rafael Gutiérrez Niebla, quien hizo entrega oficial del certificado de Re acreditación Nacional y Acreditación Internacional.

Durante el evento, estuvieron presentes la Dra. Sonia Beatriz Echeverría Castro, Vicerrectora Académica; Dr. Javier Rolando Reyna Granados, Vicerrector Administrativo; Mtra. Mirna Yudit Chávez Rivera, Directora Académica del área de Ciencias Económico Administrativas; Mtro. Ernesto Erasmo Flores Rivera, Director de Planeación Institucional; Dr. Sergio Ochoa Jiménez, Jefe de Departamento de Ciencias Administrativas; Mtra. Alma Rocío García García, Responsable de programa de Licenciado en Administración de Empresas Turísticas; y el Mtro. Víctor Manuel Valenzuela Hernández, Responsable de programa de Licenciado en Administración; así como profesores y alumnos de los programas del Departamento de Ciencias Administrativas y Contaduría y Finanzas.



Previo a esta visita, pares evaluadores por parte de CONAET asistieron a nuestra institución para valorar el autoestudio realizado por el equipo conformado por profesores del programa educativo LAET, en donde se verificó la pertinencia de los programas de curso y planes de estudio, infraestructura, estudiantes, profesores, biblioteca, movilidad, actualización, y otros indicadores de calidad.

El ser un programa acreditado a nivel nacional e internacional es de suma importancia ya que garantiza a nuestros alumnos y egresados que nuestros productos y servicios son de gran calidad y que siempre se está buscando la mejora continua para obtener un alto resultado y desempeño.

Es importante mencionar que dicha acreditación no hubiera sido posible sin la participación de alumnos, egresados, personal administrativo y profesores del programa LAET. Agradecemos a cada uno por su disponibilidad, esfuerzo y dedicación al haber participado en dicho proceso. Este logro es de ustedes. ¡Felicidades!



**ITSON**  
UNIVERSIDAD

TRAVESÍA  
POR LAET



TERCERA EDICIÓN