



Punto Universitario

Número
619

19 de febrero,
2025

Universidad Autónoma de Baja California Sur



19 DE FEBRERO

DÍA MUNDIAL DE LA RESILIENCIA DEL TURISMO

#Efemérides/ #Columna/ #Comentarios/ #Cultura

Editorial

F. Yazmín Rodríguez Orantes
Revisión editorial

Gabriela de la Fuente Betancourt
Responsable de información

Kino Leal Montes
Diseño y maquetación

Punto Universitario es una publicación semanal del Centro de Radio y Televisión Universitario, Universidad Autónoma de Baja California Sur (UABCS). Todos los derechos reservados.
Contacto: punto@uabcs.mx

Rector
Dr. Dante Arturo Salgado González
Secretaria General
Dra. Alba Gámez Vázquez
Secretario de Administración y Finanzas
C.P. Mauricio Luna Rodríguez
Abogado General
Lic. Luis Tirado Arámburo
Director de Difusión Cultural y Extensión Universitaria
Lic. Jorge Ricardo Fuentes Maldonado

En este número

#Efemérides 19 de febrero

#Columna

Los Códigos de ética son una herramienta contra la corrupción
Por Carlos Eduardo Vergara Monroy

#Comentarios

Turismo Gastronómico, una necesidad latente en el sector turístico, en el estado de Baja California Sur
Por Marcela Estrada Famanía

#Cultura

El vino misional durante los primeros años de la posrevolución: impuestos y propaganda
Por José Antonio Rochín Cota

En portada: **17 de febrero - Día Mundial de la Resiliencia del Turismo**

Gracias al trabajo de ONU Turismo, en 2023 la Asamblea General de las Naciones Unidas estableció el 17 de febrero como el Día Mundial de la Resiliencia del Turismo, con el propósito de proteger al sector, tanto a las empresas como a sus empleados, frente a futuras crisis.

El turismo sostenible puede fomentar el crecimiento económico, mitigando la pobreza, creando empleo pleno y productivo y trabajo decente para todos.

El uso del turismo sostenible y resiliente posibilita la formalización del sector informal, el fomento de la movilización de recursos nacionales y la protección del ambiente y la erradicación de la pobreza y el hambre, incluidas la conservación y uso sostenible de la biodiversidad y los recursos naturales, así como la promoción de la inversión y el emprendimiento en el turismo sostenible.

Efemérides



20 de febrero - Día Mundial de la Justicia Social

Celebrado cada año desde 2007, el Día Mundial de la Justicia Social se celebra para recordarnos la necesidad de construir un mundo más justo y equitativo y para instar a todos los esfuerzos destinados a combatir el desempleo, la exclusión social y la pobreza. Fortalecer una transición justa hacia un futuro sostenible significa garantizar que nuestro avance hacia economías bajas en carbono beneficie a todos, especialmente a los más vulnerables.

21 de febrero - Día Internacional de la Lengua Materna

Las lenguas son esenciales para la educación y el desarrollo sostenible, ya que constituyen el principal medio de transmisión de conocimientos y preservación de las culturas. Con aproximadamente 8,324 lenguas en el mundo, muchas corren el riesgo de desaparecer debido a la globalización y a las transformaciones sociales.

El Día Internacional de la Lengua Materna subraya el papel de las lenguas en la promoción de la inclusión y la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible.



Imagen de: www.un.org

Efemérides

UN 19 DE FEBRERO NACIERON...



1859 - Svante August Arrhenius

Imagen de: commons.wikimedia.org

(F.1927), fue un físico y químico sueco. Fue galardonado con el Premio Nobel de Química de 1903 por su contribución al desarrollo de la química con sus experimentos en el campo de la disociación electrolítica.



1941 - Ana María Cué

Foto de CCPE Rosario, CC BY-SA 4.0, via commons.wikimedia.org

Es una pianista, profesora universitaria y poetisa argentina. Ha desplegado una sostenida actividad artística y docente en Argentina, Brasil, Canadá y Estados Unidos.



1881 - Roberto Montenegro Nervo

Imagen de: www.esmeralda.edu.mx

(F. 1985), fue un pintor, litógrafo y escenógrafo. Fue un precursor y protagonista del arte contemporáneo de México y difusor del arte y la cultura mexicana en el extranjero.



1952 - Rodolfo Neri Vela

Imagen de: commons.wikimedia.org

Es un doctor en ingeniería mexicano. Fue el primer astronauta mexicano en ir al espacio en su primera misión, al crearse un programa de colaboración entre la Secretaría de Comunicaciones y Transportes de México (SCT) y la NASA.

LOS CÓDIGOS DE ÉTICA SON UNA HERRAMIENTA CONTRA LA CORRUPCIÓN

Mtro. Carlos Eduardo Vergara Monroy - Profesor Investigador



Los códigos de ética en las instituciones públicas son fundamentales para guiar la conducta de los servidores públicos, especialmente en situaciones complejas. Promueven la integridad, la honestidad y la responsabilidad en el ejercicio de sus funciones, fortaleciendo la confianza ciudadana al prevenir la corrupción y fomentar la rendición de cuentas.

La importancia de estos códigos se ve reflejada en el artículo 8 de la Convención de las Naciones Unidas contra la Corrupción, suscrita por México, que los reconoce a los Códigos de conducta para funcionarios públicos como una herramienta para combatir el problema de la corrupción.

A pesar del esfuerzo de nuestro país, México enfrenta un desafío importante en materia de corrupción. El Índice de Percepción de la Corrupción (IPC) de Transparencia Internacional ubica a México en el lugar 126 de 180 países, con una puntuación de 31, lo que indica un alto nivel de corrupción percibida.



La corrupción es un fenómeno complejo y multifacético que se manifiesta de diversas formas, tiene múltiples causas y efectos. La corrupción es la acción y efecto de corromperse, se puede corromper una persona, una sociedad, una institución, un gobierno.

El Congreso de la Unión ha determinado en el artículo 16 de la Ley General de Responsabilidades Administrativas, que los servidores públicos deben observar el código de ética con el fin de asegurar una conducta digna que responda a las necesidades de la sociedad. De igual forma, el legislador sudcaliforniano ha establecido en el artículo 16 de la Ley de Responsabilidades Administrativas del Estado y Municipios de Baja California Sur una obligación similar para los servidores públicos de esa entidad.



En este contexto, los códigos de ética adquieren mayor relevancia al brindar a los servidores públicos una guía para actuar con rectitud y prevenir la corrupción. Diversas instituciones mexicanas, como el Gobierno de la República, la Suprema Corte de Justicia de la Nación, el Senado de la República y la Cámara de Diputados, han publicado sus propios códigos de ética. En Baja California Sur, el Gobierno del Estado, el Poder Judicial, el Poder Legislativo, entre otras, cuentan con sus códigos de ética.

La Universidad Autónoma de Baja California Sur cuenta con su Código de Ética que fue aprobado por el Consejo General Universitario y publicado el 11 de octubre de 2017 en la Gaceta, órgano oficial informativo de la UABCS. En él se establecen los valores que sirven de guía a la comunidad universitaria para una convivencia armónica y respetuosa. Se inspira en la responsabilidad de fomentar una cultura basada en la honestidad, la integridad y el respeto mutuo, elementos fundamentales para la formación integral de personas capaces de reconocerse en los demás, lo que les permitirá un desarrollo profesional en armonía con sus semejantes y con el ambiente. Los valores universitarios son entonces: bien común, calidad, ciudadanía responsable, derechos humanos, diálogo, educación integral, equidad, honradez, integridad, pensamiento crítico, respeto, responsabilidad, solidaridad, sustentabilidad, tolerancia, transparencia.

Código de Ética de la Universidad Autónoma de Baja California Sur

Antecedentes

El Código de Ética de la Universidad Autónoma de Baja California Sur establece valores que sirven de referencia a la comunidad universitaria de cara a la convivencia que deben observar quienes interactúan en la universidad. Se inspira en la ineludible respon-

a su vez, ejemplares en su desempeño personal y profesional.

La formación integral va íntimamente ligada al desarrollo ético de la persona, por ello la comunidad universitaria rechaza cualquier tipo de discriminación y se plantea como reto urgente la convivencia pacífica sustentada, precisamente, en los valores que

Se les invita a leer a toda la comunidad universitaria el Código de Ética de la UABCS. Conócelo [aquí](#).

TURISMO GASTRONÓMICO, UNA NECESIDAD LATENTE EN EL SECTOR TURÍSTICO, EN EL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA SUR

Por Lic. Marcela Estrada Famanía - Profesora del Departamento Académico de Economía



La gastronomía como expresión de los procesos bioculturales de los seres humanos ha sido pieza clave en todas las civilizaciones. El llamado arte de la preparación de los alimentos no solamente se relaciona con los ingredientes, sino la transformación de ellos a algo que genera placer y un cúmulo de emociones. El acto de comer, ha pasado de ser una actividad de sobrevivencia como necesidad nutrimental de los seres vivos, a tener un significado más complejo a lo largo del tiempo. A través de las rutas y los circuitos gastronómicos se pueden compartir conocimientos en torno a la cultura y tradición en la preparación de los alimentos; así como contribuir al rescate de los platillos típicos que representan a BCS a través del acercamiento con las sociedades, sus historias y los visitantes.

Saber qué comer, en dónde comerlo, conocer la procedencia de los ingredientes que se requiere para su preparación, así como el proceso de elaboración de cada platillo, le da un valor inigualable en la experiencia culinaria sudcaliforniana. Es una cuestión cultural, sus variantes en el globo son evidencia de la multiculturalidad y el aprovechamiento de otros bienes que se encuentran a disposición de quienes preparan la variedad de platillos, postres y bebidas que alimentan el espíritu y el motivo de conocer otros sabores característicos de otras regiones.

En el estado de Baja California Sur existe una gran diversidad de platillos que se pueden considerar la carta principal si hablamos de cocina tradicional: la machaca de res, tortillas de harina, queso fresco, pescado relleno, almejas tatemadas, machaca de pescado, pescado frito, tacos de pescado capeado, tamales de costilla de cerdo, caldo de hueso, gran variedad de platillos fríos, dulces regionales, el tradicional vino artesanal, y nuestro representativo licor de damiana, son algunos de los atractivos culinarios que son buscados cada día más por conocidos y desconocidos de esta tierra.



Imagen de: www.gob.mx

Pero ¿qué hace tan especial a la cocina tradicional de Baja California Sur? Definitivamente son las costumbres que aún están presente en las familias sudcalifornianas, así como las tradiciones en la preparación de platillos, el uso de recursos naturales como los frutos, semillas, flora y fauna, productos del mar, aves y una suma de herbolaria, son la base de una alimentación que nos permite ofrecer una variedad de comidas con ingredientes únicos que están presente y forman parte de los hábitos alimenticios de los sudcalifornianos.



Si bien hoy en día se puede apreciar diferentes usos de herramientas para cocinar, ya que con el paso del tiempo se ha logrado evolucionar, innovar y contar con equipo modernizado para la preparación de los platillos; también podemos encontrar utensilios tradicionales y antiguos que permiten continuar con un legado, rescatando y conservando la herencia gastronómica de nuestros antepasados.

Actualmente podemos aprovechar la evolución de la gastronomía, y su relación con las actividades turísticas para vivir experiencias únicas que se ofrecen en los destinos turísticos, incluyendo el estado de BCS. Identificando al turismo gastronómico como una modalidad del turismo que ha tomado impulso en el mundo en los últimos años, y cuyo objetivo principal de viaje son las diversas prácticas y experiencias con la tradición culinaria y por ende con la cultura local.

Identificando al turismo gastronómico como una modalidad del turismo que ha tomado impulso en el mundo en los últimos años, y cuyo objetivo principal de viaje son las diversas prácticas y experiencias con la tradición culinaria y por ende con la cultura local.

Como ejemplo de fuerza y resiliencia de un lugar, las costumbres y tradiciones culinarias nos invitan a promover y disfrutar de rutas gastronómicas como una necesidad latente en el sector turístico, y como complemento a la oferta de productos turísticos de cualquier destino. En el caso de Baja California Sur (BCS), el enfoque hacia esta línea de turismo es emergente y se ha ido fortaleciendo a través de festivales gastronómicos a lo largo de la entidad.



“Sin ninguna duda la gastronomía ya no es el complemento del lugar a visitar, conocer los platillos típicos de una región tiene mayor valor dentro de un destino turístico”.

- Lic. Marcela Estrada Famanía, profesora del departamento académico de economía.

EL VINO MISIONAL DURANTE LOS PRIMEROS AÑOS DE LA POSREVOLUCIÓN: IMPUESTOS Y PROPAGANDA

Por José Antonio Rochín Cota - Encargado del Acervo Ignacio del Río de la UABCS



Los pueblos y ranchos donde se fabricaba el vino misional dependían de grandes empresarios o casas comerciales para que su producto fuera distribuido por el Distrito Sur de la Baja California o en los estados de Sonora y Sinaloa. Los empresarios y casas comerciales padecieron por cierto tiempo los impuestos establecidos por las administraciones municipales, distritales y federales. Una de ellas fue la familia Ruffo, la cual contaba con casi un centenario de tradición comercial en el noroeste mexicano, y que supo valer tal tradición para convencer a las autoridades en cuestión de reducción referentes a los impuestos del vino local; ejemplo de ello fue la carta enviada por Antonio Ruffo al gobernador Agustín Arriola en 1921. En ella, Ruffo expuso que la industria de vino rojo y blanco era incipiente y brindaba cierto bienestar a los pequeños pueblos del Distrito Sur y que dichos vinos podían competir sin ningún problema con los europeos¹.

¹Antonio Ruffo solicita al gobernador del Distrito Sur una reducción en el impuesto para la comercialización del vino blanco y rojo de mesa, elaborado por algunos pueblos del Distrito, La Paz, 28 de octubre de 1921, Archivo Histórico Pablo L. Martínez (en adelante AHPLM), vol. 771, doc. 543, exp. 47.



La nueva Ley de Hacienda había establecido un impuesto de 0.50 pesos por kilogramo bruto, pero el mismo Agustín Arriola lo bajó a 0.25, propiciando que la pequeña industria de vino misional pudiese desaparecer. A lo largo de su escrito va repitiendo constantemente la protección necesaria de la industria regional y considera al vino blanco y rojo entre las bebidas no embriagantes, uniéndose al rechazo nacional del mezcal y el pulque. Ruffo solicitaba rebaja a 0.05 pesos por kilogramo bruto. Los mandos distritales deliberaron prudentemente que la misiva de Ruffo era reducir 80% el pago por kilo bruto, pero por otro lado se hallaba en juego el trabajo de agricultores y fabricantes y el terminar con una actividad económica prometedora. A fin de cuentas, pesó el texto de Ruffo y casi un mes después fue aprobada su petición.



En la misma situación de Ruffo se encontraba Federico Von Borstel. Su familia logró solidez comercial a mediados del siglo XIX. Para 1882 vendían vino de uva hecho en Los Dolores; el precio de 18 galones sin el casco era de 20 pesos, a cinco pesos costaba la damajuana de cinco galones y 0.37 centavos la botella². Donde presentaban sus ventas, presumían de un vino de mejor calidad en comparación con cosechas pasadas y no estar adulterado como los enviados de otros lugares.

²Rosa María Mendoza Salgado, Crónicas de mi puerto: La Paz 1830-1959, (México: Instituto Sudcaliforniano de Cultura/Archivo Histórico Pablo L. Martínez, 2014), 64.



La comercialización del vino misional por parte de la familia Von Borstel siguió hasta tiempos posrevolucionarios. Federico Von Borstel abogó contra la prohibición del vino de mesa de la región por contener menos alcohol que el tequila. Estaba consciente que tomarlo en exceso podría ser dañino para la salud, pero el mismo daño causaba al cuerpo comer en abundancia carne o pan³. La filosofía de Von Borstel con relación a la elaboración de los vinos de mesa del Distrito Sur era la misma de Ruffo: preservar la industria local en mejora de los trabajadores.

El director de la Compañía El Boleo, ubicada en Santa Rosalía, también fue de los defensores del vino misional. El director mandó una petición al máximo mandatario del Distrito Sur de la Baja California para solicitarle reducción en los impuestos con referencia a los vinos locales; argumentaba que ya era complicado venderlos con el gravamen del 50% federal, y el nuevo impuesto aparecido en la reciente Ley de Hacienda de 1921 venía a empeorar las ventas. Asimismo, comentó que los vinos de origen europeo sí podían pagar tales gravámenes, pero el vino de la región no. Los vinos comercializados en las tiendas de la Compañía El Boleo fueron los siguientes: A) vinos tintos corrientes de barrica B) vinos blancos corrientes de barrica C) vinos embotellados: St. Emilion, Graves, Sauternes, etc. D) vinos dulces: Madeira, Málaga, Moscatel, etc⁴.



³Disposiciones relativas a la clausura de cantinas, tabernas y expendios de bebidas alcohólicas, La Paz, 29 de septiembre de 1916, AHPLM, vol. 656, doc. 416, exp. 50.

⁴Asunto remitido al Gobierno del Distrito Sur, relativo a una reforma al Artículo 21 de la Ley de Hacienda, referente a impuestos por venta de vinos y cervezas, La Paz, 27 de enero de 1922, AHPLM, vol. 807, doc. 1004, exp. s/n.



El director comunicaba que si los vinos de origen europeo pagaban 0.25 centavos por kilo bruto, los locales deberían de pagar 0.05. Su discurso era similar al de Ruffo y Von Borstel; demeritaba al mezcal y situaba al vino misional como bebida con menor graduación alcohólica y que se estaba volviendo popular entre los trabajadores del mineral.

La propaganda sobre el cultivo de uva en México tomó fuerza a raíz del inicio de la ley seca o de prohibición del alcohol en 1920 en Estados Unidos. Los viñedos ubicados en Napa, California y otras regiones del vecino del norte ya no producirían la misma cantidad que en años pasados. Fue por ello que la Secretaría de Agricultura y Fomento de México informó a la mayoría de los estados y territorios del país para aprovechar la situación y los terrenos que no se estaban cultivando, con excepción de los situados en Coahuila.

Para que los agricultores se animaran a sembrar los suelos abandonados, la Secretaría de Agricultura y Fomento realizó un estudio sobre la producción de uva y vino en la California estadounidense de siglos pasados. El artículo trataba sobre la semejanza del clima californiano y el de la meseta central de México. Además, se hablaba de cómo la uva no solamente se transformaba en vino, sino también en jugos y jaleas. Según los datos de 1861, en Estados Unidos, la transformación de la uva ocasionó una derrama de 83,000,000 de dólares, producto de 25,000,000 por concepto de vino, 2,000,000 por jugo, 45,000,000 por uva pasa y 10,000,000 al venderse solamente como uva⁵.

⁵Folleto de la Secretaría de Agricultura y Fomento relativo a la propaganda vitícola para los años de 1920 y 1921; mismo que trae un texto sobre la viticultura en México, San Jacinto, Distrito Federal, 1920-1921, AHPLM, vol. 760, doc. 955, expo. s/n.



Esos 25,000,000 que dejaría de fabricar Estados Unidos, y que seguramente era mucho más para inicios del siglo XX, ahora México los podía producir. La Secretaría de Agricultura y Fomento estimuló la venta de diferentes plantas sin el cobro de impuesto y dio instrucciones precisas para su plantación. Argumentó sobre la existencia de muchas tierras y de mercados internacionales donde el vino nacional podría posicionarse y así lograr el porvenir de la nación.

Es complicado saber si el cultivo de uva en el Distrito Sur de la Baja California aumentó con la propaganda vinícola nacional de 1920, seguramente no, puesto que los datos sobre su cosecha van disminuyendo con el transcurso de los años; por ejemplo, los dos únicos municipios que registraron noticias para el año de 1927 fueron La Paz, que produjo 45 toneladas con un valor de 11, 250 pesos y Mulegé, que produjo 50 toneladas con valor de 5500 pesos⁶. La producción de La Paz era normal, mientras que la de Mulegé era escasa. En los otros cuatro municipios existentes no se tuvieron resultados para ese año.



⁶Lista de las cosechas levantadas en el año de 1927 por parte del Departamento de Estadística Nacional, La Paz, 10 de enero 1927-1928, AHPLM, vol. 896, doc. 573, exp. 4.



Es por medio de la obra de Aurelio Vivanco Villegas como nos enteramos que la difusión de la campaña vitícola nacional no surtió el efecto esperado. Vivanco expuso su opinión sobre el rancho Los Dolores: “Con la uva que se cultiva se hace vino de regular calidad, debido a que no lo saben fabricar, pues emplean procedimientos enteramente rudimentarios”⁷. No es que no supieran fabricarlo, sino que su elaboración era prácticamente la misma utilizada por los jesuitas a inicios del siglo XVIII. Vivanco, persona acostumbrada a viajar y escribir sobre los recursos naturales de la región, probablemente percibió en otras entidades el uso de instrumentos más modernos para la fabricación del vino.



Fuente de la fotografía: Folleto de la Secretaría de Agricultura y Fomento relativo a la propaganda vitícola para los años de 1920 y 1921; mismo que trae un texto sobre la viticultura en México, San Jacinto, Distrito Federal, 1920-1921, AHPLM, vol. 760, doc. 955, expo. s/n.

⁷Aurelio Vivanco y Villegas, Baja California al día: Distrito Norte y Sur de la Península, Tomo II, 1924, 486.



Vivanco también comentó sobre la abundancia de cuerpos de agua dulce en el área de los Comondú y del buen vino elaborado en la zona, el cual tenía mucha aceptación en los mercados de La Paz, Santa Rosalía, Sinaloa y Sonora. Explicó sobre la falta de comunicaciones como uno de tantos impedimentos para una mejor circulación mercantil del vino misional. Igualmente, Vivanco y Villegas nos indicó cuáles eran los lugares para mejor aprovechamiento de la uva y la época ideal para su siembra y cosecha; y nos dijo lo que venimos manejando en párrafos anteriores: si el Gobierno Central favoreciera librando de los altos impuestos que hoy tiene la fabricación de los vinos en la Baja California, creyéndose erróneamente que con estos impuestos se combate la embriaguez, lo que no es verdad; la industria vinícola entraría a ocupar uno de los renglones de gran riqueza en el Distrito Sur, pues en todas partes la vid prospera admirablemente habiendo campos magníficos que podrían transformarse en viñas modernas puestas con todos los adelantos que la ciencia aconseja. México tendría un excelente vino nacional y el Distrito Sur de la Baja California un ancho campo de trabajo de grandes utilidades económicas para bien de todos⁸.



⁸Ibíd. 500.



¡ATENCIÓN!



La Biblioteca Central Universitaria
Dr. Rubén Cardoza Macias

te abre un Circulo de
Lectura semanal:

leer contigo



Vente cada jueves a compartir
la lectura de textos cortos,
libros pdf y poemarios.
Cada Jueves de la semana
de 5:30 a 7:30 pm



Preferentemente regístrate con la
guía: Miriam Bautista
miriamb@uabcs.mx

Iniciamos jueves
20 de febrero

Envía tus textos para publicarse en
Punto Universitario.



Tu participación es importante

Columna de opinión

Comentarios

Estampas de BCS

Recomendaciones
culturales

pide informes a
punto@uabcs.mx

20 puntos
por nota

