



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

FACULTAD DE CIENCIAS

-MAESTRÍA EN CIENCIAS DE MANEJO DE
ECOSISTEMAS EN ZONAS ÁRIDAS-



-Paisaje Gastronómico Ensenada-

Tesis para obtener el grado de Maestro en Ciencias

por:

Damian Valles

Ensenada, B.C., México / Agosto 2018

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

FACULTAD DE CIENCIAS

-MAESTRÍA EN CIENCIAS DE MANEJO DE
ECOSISTEMAS EN ZONAS ÁRIDAS-

-Paisaje Gastronómico Ensenada-

Tesis para obtener el grado de Maestro en Ciencias
por:

Damian Valles

Aprobado por:

Dra. Martha Ileana Espejel Carbajal
Directora

Dra. María Concepción Arredondo García
Sinodal

Dra. Nelly Calderón de la Barca
Sinodal

“vamos al Hussong’s por unos tequilas...”

1. Resumen

En diciembre del 2015, la ciudad de Ensenada se integra a la Red de Ciudades Creativas de Unesco; siendo la primer ciudad mexicana en afiliarse a la Red en el rubro gastronómico. El presente documento ha sido pieza clave en el proceso de elaborar el expediente de ciudad, redactar contenidos, gestionar la candidatura y dar seguimiento a esta iniciativa ciudadana que busca, a través del fortalecimiento de su industria creativa, mejorar la calidad de vida de su comunidad, coexistir con la naturaleza y desarrollar de forma creativa y sustentable nuestro territorio. Utilizando metodologías participativas del diseño territorial, para generar una matriz cultural que permite observar y reflexionar sobre las singularidades, oportunidades, retos, fortalezas, vocaciones, activos y referentes culturales que forman nuestra identidad colectiva y caracterizan el sitio que habitamos.

Esta radiografía cultural sitúa la gastronomía de Ensenada, como nodo de las principales vocaciones económicas de la ciudad; planteando la posibilidad de generar estrategias que consoliden nuestra oferta cultural con base en la apreciación del paisaje gastronómico; a fin de generar productos, servicios, infraestructura y experiencias únicas que consoliden nuestra oferta cultural y satisfagan la demanda de un turismo de alto valor económico, que es motivado por la experiencia singular, la buena cocina, el contacto con la naturaleza y la inmersión profunda en la cultura local.

In December of 2015, the city of Ensenada joins UNESCO's Creative Cities Network; becoming the first Mexican city to achieve this goal in the gastronomy field. The present document has been a key element in the process of assembling the candidacy of the city; writing the contents, managing the city's proposal and following up this grassroots initiative, that by empowering the creative industry seeks to improve the quality of life for its community, enhance the coexistence with natural environment and the creative and sustainable development of its territory. Using participatory methodologies from a territorial design approach, to generate a cultural matrix that enables to observe and reflect about the singularities, opportunities, challenges, strengths, vocations, assets and cultural references that give form to our collective cultural identity and characterise the place we live in.

This cultural x-ray situated Ensenada's gastronomy as a node of the most important economic vocations of the city; visualising the possibility of generating strategies that consolidate our cultural offer by means of giving value to the gastronomical landscape; in order to design new products, services, infrastructure and unique experiences that consolidate our cultural offer and satisfy the demand to a high quality tourism, that is driven by singularities, good cooking, contact with nature and a profound cultural immersion to the local experience.

2. Introducción

Existe un mercado potencial que encuentra valor en la identidad cultural, lo hecho a mano, el ingrediente regional, el respeto al medio ambiente, turismo de experiencia, creatividad, contenidos originales, innovación cultural y todas aquellas expresiones de singularidad que se logran gracias a la interacción entre el territorio y las comunidades que lo habitan, sumando así al sentido de pertenencia y arraigo al sitio.

La identidad es reflejo de nuestra cultura y el territorio el escenario que la presenta. Para Castells (2002) la principal oposición al poder de homogenización cultural reside en la poderosa oleada de expresiones de identidad colectiva que desafían a la globalización, en un proceso dinámico de la individualidad, en donde las personas tienen el poder de controlar sus vidas y su entorno. Dicha oposición constituye una oportunidad no sólo para revalorizar y consolidar la cultura e identidad propia, sino para aprovechar la estructura comercial global, ofreciendo bienes y servicios culturales auténticos que nutren y suman a la diversidad cultural del mundo.

La diversidad cultural es para el ser humano tan necesaria como la diversidad biológica para el resto de los organismos vivos. Es una declaración de individualidad y creatividad que amplía las posibilidades de elección, creando una fuente de desarrollo, entendida no solamente en términos de crecimiento económico, sino también como medio de acceso a una existencia intelectual, afectiva, moral y espiritual satisfactoria. (Unesco, *Declaración Universal de la Diversidad Cultural*, 2002)

UNESCO es un organismo de la ONU, especializado en Educación, Ciencia y Cultura; una plataforma multilateral destinada a fomentar una cultura de paz y crear la "solidaridad intelectual y moral de la humanidad", fundado en 1945 con la participación de 195 países miembros y 10 miembros asociados. México forma parte de dicha organización desde 1946 y cuenta con una oficina de representación nacional desde el año 1967.

La Red de Ciudades Creativas (UCCN) fue creada por UNESCO en 2004 y cuenta con 116 ciudades en 54 países. Busca fomentar el aprovechamiento del potencial creativo, social y económico de las colectividades locales, con el objeto de promover la diversidad cultural y el desarrollo sustentable de las ciudades; contribuyendo así a cumplir los objetivos y metas de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible de la ONU, y la Nueva Agenda Urbana Habitat III.

La motivación de la Red UCCN es vincular ciudades que fomentan su economía creativa, a fin de compartir conocimiento, experiencia, habilidades directivas y tecnología. Las ciudades de la Red, ven en las industrias creativas un aliado natural para el crecimiento económico y sustentable de la ciudad. Son o desean convertirse en centros de excelencia creativa en alguna de las siete áreas temáticas definidas por UNESCO (Artesanía y Artes Populares, Cine, Diseño, Gastronomía, Medios digitales, Música o Literatura)

La Red de Ciudades Creativas es una alternativa idónea para reforzar la economía local, promover la identidad regional, fomentar la diversidad y preservar el patrimonio cultural y natural, mediante el uso de estrategias que colocan la innovación, creatividad y colaboración al centro de los planes de desarrollo sustentable de los centros de población.

Los beneficios de pertenecer a la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO son:

- Intercambio de activos culturales.
- Promover el patrimonio cultural de la ciudad.
- Regenerar el tejido urbano a través de la cultura.
- Reconocimiento y visibilidad internacional al portar el distintivo de la UNESCO.

La "Ciudad Creativa" es un concepto desarrollado por Charles Landry en la década de los 80's y desde entonces se ha convertido en un movimiento global que refleja un nuevo paradigma en la planeación de las ciudades. El concepto de Ciudad Creativa se centra en la idea de la cultura como protagonista de la renovación urbana y construcción de tejido social; incentivando al gobierno a situar la creatividad como eje estratégico del desarrollo económico de la ciudad.

La Ciudad Creativa identifica, incentiva, nutre, atrae y mantiene el talento creativo, contribuyendo a reforzar la estructura social, enriqueciendo la diversidad cultural, definiendo una identidad común del territorio y elevando la calidad de vida de sus habitantes.¹

Actualmente existen 18 ciudades creativas en la sub-red gastronómica: Ensenada, Tucson, Popayán, Belém, Florianópolis, Östersund, Bergen, Parma, Dénia, Burgos, Gaziantep, Zahlé, Rasht, Phuket, Shunde, Chegdu, Jeonju y Tsuruoka. (<http://en.unesco.org/creative-cities/home>)

Las Ciudades Creativas de la Gastronomía (CCG's) han acordado trabajar bajo los siguientes lineamientos²:

Academia/Ciencia: Las Ciudades Creativas de Gastronomía buscan generar y compartir conocimiento a través de colaboraciones en investigación científica relacionadas a los alimentos. El conocimiento que resulte de dichas colaboraciones será compartido mediante publicaciones revisadas por expertos, conferencias profesionales y bases de datos de libre acceso. Los intercambios entre estudiantes, maestros e investigadores, el desarrollo de materias curriculares, programas y posgrados entre instituciones serán promovidos e incentivados por la red.

Comunicación: Las CCG's utilizarán plataformas e interfaces digitales para su comunicación interna, desarrollo de proyectos, intercambio de conocimiento, así como para identificar posibles oportunidades de colaboración. También desarrollará una estrategia digital para su comunicación externa, compartir el conocimiento y experiencias colectivas, así como para contar con visibilidad internacional. Se utilizarán herramientas digitales para generar bancos de conocimiento y una agenda compartida de eventos, así como para dar a conocer convocatorias a nivel internacional. Las reuniones de la Sub-Red de CCG's serán organizadas anualmente por una de las ciudades creativas.

Economía Creativa: Las CCG's compartirán las mejores prácticas para utilizar la gastronomía y la designación de UNESCO como Ciudad Creativa a fin de incentivar la creatividad, innovación, emprendedurismo, colaboración y conectividad en sus comunidades; situando a la gastronomía como una pieza central del desarrollo económico y calidad de vida; apoyando la creatividad de productores artesanales y la innovación en las industrias alimentarias; desarrollando nuevas oportunidades de negocio; y apoyando en la gestión del sector gastronómico para establecer conexiones entre gobierno, academia, negocios, organizaciones civiles y otras ciudades creativas.

Identidad Cultural: Las CCG's compartirán las mejores prácticas para utilizar la gastronomía y la designación de UNESCO como Ciudad Creativa para fortalecer el sentido de pertenencia; conectar a la comunidad con el lugar; identificar la singularidad de los activos culturales; desarrollar proyectos culturales, productos, servicios y experiencias; así como para crear una marca de ciudad que promueva el valor de los productos locales, la gastronomía y el turismo.

Desarrollo Económico: La Sub-Red de Gastronomía estimulará el turismo gastronómico internacional a través de la promoción de las CCG's, al comunicar las singularidades de las distintas gastronomías regionales, sus ingredientes, productos alimenticios, cocinas, métodos de producción y técnicas de preparación de alimentos. Las CCG's compartirán modelos exitosos para el desarrollo sustentable del turismo gastronómico; añadiendo valor a los productos artesanales mediante la creación de certificados de autenticidad y etiquetados de procedencia por región geográfica; creando sinergia entre festivales gastronómicos existentes y nuevos eventos relacionados con la cultura gastronómica; desarrollando y fortaleciendo las economías locales con base en los alimentos; así como apoyando los emprendedurismos en torno a la gastronomía. Las ciudades de la Sub-Red buscarán llevar a cabo acuerdos comerciales

bilaterales y multilaterales relacionados con productos/producción alimenticia y tecnologías de procesamiento de alimentos.

Educación: Las CCG's identificarán métodos funcionales para comunicar y concientizar a la comunidad referente a temas relacionados a los alimentos, así como para compartir los modelos educativos exitosos relacionados a la gastronomía y alimentos en instituciones de nivel superior. La sub-red de gastronomía explorará la posibilidad de desarrollar un programa internacional en una maestría en gastronomía avalada por UNESCO.

Seguridad y Justicia Alimentaria: Las CCG's compartirán estrategias exitosas relacionadas con a la seguridad alimentaria y nutrición, facilitando el acceso equitativo a una alimentación saludable, así como modelos económicos que provean de mejores oportunidades de trabajo y capacitación para las industrias alimentarias locales. Se promueve el uso de estrategias creativas para reducir el porcentaje de "desiertos alimentarios urbanos", aumentando el número mercados orgánicos locales, distribuyendo semillas para los jardines caseros, colectando y aprovechando los alimentos que se desperdician a través de "bancos de alimento" y dispensarios, así como a generar estrategias que aseguren que la canasta básica de los alimentos pueda ser asequible mediante el salario mínimo.

Políticas Públicas: Las ciudades de la sub-red intercambiarán mejores prácticas relacionadas a políticas alimentarias urbanas que benefician a los sistemas alimentarios que son económicamente eficientes, socialmente justos y ambientalmente sostenibles; que consideren la relación entre sistemas alimentarios y la salud pública, abastecimiento de agua y energía, uso de la tierra, transportación, desarrollo económico y justicia social; que fomenten la economía compartida, a fin de expandir la producción de alimentos locales y acrecentar el acceso a alimentos saludables; creen oportunidades de negocio a proyectos de emprendimiento e innovación alimentaria; incrementen la resiliencia y sustentabilidad de los cultivos urbanos en respuesta al cambio climático. La sub-red incentiva a las CCG's a adoptar políticas públicas alineadas a las políticas internacionales sustentadas por las declaraciones de UNESCO y la FAO.

Sustentabilidad: Las CCG's intercambiarán modelos de aplicación de conocimiento científico y tradicional en temas vinculados a la producción sustentable de alimentos, conservación de la biodiversidad en los cultivos, ganado, y alimentos silvestres que contribuyen a la resiliencia de los cultivos. La sub-red de gastronomía ayudará a desarrollar métodos comunes para contrarrestar problemáticas relacionadas a la falta de alimentos por el calentamiento global y la explotación intensiva de los recursos naturales. Se compartirán programas y proyectos exitosos relativos al manejo eficiente del agua, suelo, energía y desechos alimenticios.

Turismo: La sub-red de gastronomía se encargará de posicionar una marca colectiva para las CCG's, así como de promover el turismo entre las ciudades creativas, coordinar y promover la agenda internacional de las CCG's, promover las mejores prácticas en turismo gastronómico, compartir estrategias de desarrollo económico regional, métodos para reducir la huella ecológica del turismo, modelos de conservación del

conocimiento tradicional con base en el turismo cultural, así como la preservación del paisaje, producción, procesamiento y técnicas culinarias que forman parte de nuestra diversidad cultural.

Conocimiento Tradicional: Las CCG's promoverán el intercambio de conocimiento entre ciencia y conocimiento tradicional; documentará y conservará el conocimiento tradicional y la cultura alimentaria; promoverá a las cocinas, ingredientes, productos, técnicas y procesamiento de alimentos tradicionales. Las CCG's compartirán mejores prácticas relacionadas a la conservación del paisaje gastronómico, así como la inserción de los productos tradicionales a los mercados emergentes a través de la investigación y tecnología.

La ciudad de Ensenada ha encontrado en las bondades del paisaje bajacaliforniano y creatividad de sus habitantes, elementos suficientes para desarrollar una identidad propia, reconocible en expresiones culturales, tales como: la vitivinicultura, maricultura, agricultura, elaboración de cerveza y quesos artesanales, cocina urbana de carretas, cocina de autor, elaboración de conservas, pan artesanal, asadores campestres, colectivos gastronómicos, así como decenas de eventos culturales, tales como: las Fiestas de la Vendimia, Festival de las Conchas y el Vino, Beer Fest, Ensenada suma de Culturas, Festival del Conocimiento, Paseo ciclista Rosarito-Ensenada, Regata Newport-Ensenada, Baja 1000, competencias de surf profesional, entre muchas otras expresiones creativas que suman a la identidad Ensenadense.

Dichas expresiones culturales, aunadas a las características geográficas del territorio, como lo son el clima mediterráneo, cercanía con Estados Unidos, relación con el Océano Pacífico y Golfo de California, extensas y hermosas playas de canto rodado y dunas de arena, sus volcanes y géisers naturales, la Región Florística de California, uno de los principales *hot spots* de biodiversidad del mundo, el hecho de contar con única reserva de surf en México, o el mejor cielo para la observación astronómica, han hecho de la Ciudad de Ensenada, candidato idóneo para incorporarse a la Red de Ciudades Creativas de UNESCO.

3. Antecedentes

A a fin de trazar estrategias puntuales que sumen a mejorar la economía y calidad de vida de nuestra ciudad, el Laboratorio de Innovación Cultural de AmarAbierto, gestiona en colaboración con MEZA/UABC, COLEF y LABIN Florianópolis, un taller transdisciplinario sobre identidad territorial¹, enfocado a visualizar las virtudes, vocaciones, singularidades y áreas de oportunidad de la región. Los resultados de dicho taller dejaron claro que Ensenada tiene su corazón en el mar y sus raíces echadas en la tierra, *“somos un puerto de pescadores en un valle agrícola”*, enunció uno de los participantes del taller.

Observamos que la gastronomía opera orgánicamente como nodo integrador de las vocaciones y singularidades más representativas de nuestra ciudad, razón por la cual consideramos que invertir en fortalecer la industria del turismo gastronómico es una estrategia económica viable, que potencia los actuales logros del sector e impacta positivamente a otras instancias y procesos de la economía regional.

Se recomienda formar un grupo de seguimiento al taller, con la finalidad de promover acciones que fomenten la identidad y economía local. AmarAbierto (amarabierto.org) toma la iniciativa de formular y socializar el expediente de la ciudad de Ensenada y somete la candidatura ante UNESCO en Junio del 2015. Confiando que impulsar las industrias creativas es un camino que suma a consolidar la identidad cultural de nuestra ciudad, al tiempo que fortalece la economía local y construye una visión común del futuro deseable del territorio.

Se logra que el expediente sea avalado por UNESCO, CONALMEX, CONACULTA, CCGM, SECTURE, PROTURISMO, IMIP, CANIRAC y el XXI Ayuntamiento de Ensenada, así como por los representantes de la Red UCCN en las ciudades de Florianópolis, Östersund, Popayán y Chengdu.

En Diciembre de 2015, Ensenada se convierte en la primer ciudad mexicana en pertenecer a la Red UCCN en el rubro gastronómico.

Durante el año 2016 el grupo gestor organizan el IV Encuentro Latinoamericano de Food Design en la ciudad de Ensenada; atiende la X Asamblea General de la Red de Ciudades Creativas de UNESCO en la ciudad de Östersund, Suecia; participa en 4 foros gastronómicos a nivel internacional (San Cristóbal de las Casas, Beijing, Macao y Tucson); entabla un acuerdo de colaboración interinstitucional con UABC, para desarrollar el proyecto de huertos urbanos y seguridad alimentaria para la ciudad de Ensenada; diseña y registra el logotipo de Ensenada Creativa; elabora los estatutos de Ensenada Creativa A.C., organismo que dará seguimiento al proyecto de ciudades creativas ante UNESCO en nuestra ciudad.

4. Justificación

La diversidad de sabor, color, aroma, textura y técnica, le ha valido a México el reconocimiento de su cocina tradicional como parte del patrimonio inmaterial de la humanidad, declarado por UNESCO en 2010.

La ciudad de Ensenada aporta a dicho patrimonio gracias a su creatividad y desarrollo gastronómico e enológico local. Productores del 90% del vino mexicano, con casi 500 etiquetas y nominada dentro del "Top 10 Food Cities " por la Revista National Geographic Traveler en 2015, así como "Mejor Destino Turístico de México" y "Mejor Destino Gourmet" por la revista Food & Travel en 2014.

Ensenada es reconocida en todo México por la calidad de sus ingredientes de mar, su enología experimental, sublime cocina urbana y vida relajada y pacífica de su ciudad costera. Ensenada forma parte de la Ruta Gastronómica de la Cultura del Vino y el Acuario del Mundo; recorrido sensorial donde la frescura de ceviches de atún y erizo, cocteles mixtos de almeja-pulpo-camarón, conchas, sashimi de abulón, tacos de tiburón capeado o langosta roja en mantequilla, dejan sentir lo exótico y abundante de un Océano Pacífico que marida perfecto junto a exquisitos vinos premium del Valle; complementando la experiencia de sabor, con la magia del paisaje bajacaliforniano, frescura del ingrediente orgánico, deliciosos quesos, panes, aceites de olivo y cervezas artesanales de nuestra región.

La gastronomía en Ensenada es un aglutinante de las principales vocaciones de la ciudad. En ella convergen pescadores, agricultores, enólogos, vitivinicultores, restauranteros, chefs, cocineros y hasta científicos locales, que gracias a su creatividad, han desarrollado la biotecnología y técnicas de acuicultura necesarias para impulsar a la Baja como una de las principales productoras y exportadoras de conchas y atún de engorda en el país.

Pertenecer a la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO ofrece un camino innovador para salvaguardar el patrimonio natural a través de la gastronomía; provee una plataforma de intercambio de conocimiento y capital humano; incentiva el diálogo y facilita crear compromisos y alianzas estratégicas entre sociedad civil, gobierno e iniciativa privada, además de fortalecer al sector creativo, promover el desarrollo del turismo cultural y proteger nuestras tradiciones.

5. Objetivos

Objetivo General

Postular la candidatura de la ciudad de Ensenada como Ciudad Creativa de la Gastronomía ante UNESCO.

Objetivos Específicos

1. Generar la Matriz Cultural de Ensenada, a fin de visualizar las vacaciones, singularidades, áreas de oportunidad y estrategias necesarias para fortalecer la economía y desarrollo sustentable de la ciudad de Ensenada.
2. Elaborar, gestionar y presentar el expediente de candidatura de la ciudad de Ensenada, con objeto de formar parte de la Red de Ciudades Creativas de UNESCO.
3. Constituir una Asociación Civil, que gestione y de seguimiento al proyecto de Ciudades Creativas en la ciudad de Ensenada a fin de:
 - A. Promover la gastronomía y enología como vocaciones estratégicas para el desarrollo sostenible de Ensenada, especialmente en relación con el ingrediente de origen y las expresiones culturales locales.
 - B. Promover el intercambio de experiencias y conocimiento a través de misiones creativas, cursos de formación, y eventos internacionales en coparticipación con las ciudades hermanas de la Red UNESCO, fomentando así la creación de nuevos productos , servicios y proyectos.
 - C. Mejorar la imagen urbana y experiencia de uso de la ciudad, promoviendo Ensenada como destino gastronómico en México y en el extranjero.

6. Metodología / Bitácora de proyecto

El trabajo metodológico que suscribe este documento se agrupa en 3 procesos: documentación, gestión y networking.

El proceso de documentación inicia con la elaboración de la Matriz Cultural de Ensenada, a través de un taller participativo de identidad territorial, donde se genera una radiografía de los referentes y activos culturales, singularidades, áreas de oportunidad, retos y posibles estrategias para activar la economía local; seguida por la elaboración del expediente de ciudad para la candidatura de Ensenada como parte de la Red de Ciudades Creativas de UNESCO. Dicho proceso sigue un formato de aplicación que se re-evalúa periódicamente por la oficina central de UNESCO en París, y que en el caso de nuestra candidatura tuvo cambios significativos durante el periodo de aplicación, lo que llevó a redactar el expediente en dos ocasiones para cumplir en tiempo y forma con sus requisitos técnicos. El proceso de documentación tomó seis meses y una inversión aproximada de 400 horas hombre, en donde se recopiló la información utilizando diferentes fuentes que van desde páginas web oficiales, anuarios estadísticos, notas de periódicos, revistas especializadas, entrevistas informales con expertos y mesas de trabajo con instituciones y expertos en materia. Una vez redactados los campos de información por temas, se buscó la revisión de cada rubro por expertos y se hicieron las correcciones pertinentes, para posteriormente traducir la información al idioma Inglés y someter el expediente a revisión.

La gestión del proyecto empezó con la gestión del taller participativo de identidad territorial, la solicitud de apoyo a la Maestría de Manejo de Ecosistemas de Zonas Áridas de UABC y el COLEF para poder traer a la ciudad de Ensenada a Eduardo Barroso en calidad de consultor técnico. Posteriormente se realizó un trabajo de 3 meses en donde se recopiló información y se socializó la idea de incluir a Ensenada a la Red UCCN, durante este periodo se gestionaron las cartas de apoyo del Ayuntamiento de Ensenada, Proturismo, SECTURE, CANIRAC, CCGM y CONACULTA. Se realizó una presentación digital de la ciudad de Ensenada y se envió junto a una carta de intención a las ciudades miembro de la red UCCN en el rubro gastronómico a fin de recibir cartas de apoyo de los Ayuntamientos de las ciudades de Popayán, Florianópolis, Cheng Du y Östersund. Éste proceso incluyó varios viajes a Cd. de México para entrevistas con la Dra. Gloria López Morales, Presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica, así como con la Dra. Nuria Sanz, Directora de la Oficina de UNESCO en México; llamadas telefónicas, entrevistas y correos electrónicos con las oficinas de turismo, cultura, desarrollo económico y planeación urbana de la ciudad.

La parte de Networking se ha dado a nivel local, nacional e internacional, y ha sido en definitiva lo más enriquecedor del proceso. A nivel local se ha establecido contacto con las distintas instituciones relacionadas a la gastronomía, turismo, desarrollo económico, planeación urbana, academia e Ayuntamiento de la ciudad. Ubicando a los actores claves en cada rubro a fin de integrarlos al Consejo Técnico Consultivo de Ensenada Creativa A.C., así como estableciendo los mejores mecanismos de trabajo para lograr una participación intersectorial ordenada y funcional. Lo que se busca es que Ensenada Creativa A.C. provea de liderazgo en temas estratégicos y proyectos de ciudad relacionados a la innovación cultural y la expresión creativa, al tiempo que funciona como un facilitador de proyectos para instituciones con objetos afines como lo es Proturismo, IMIP, CODEEN, COPREEN, CANIRAC, UABC, Culinary Art School, Universidad Xochicalco, Cetys, entre otros con los cuales ya existen pláticas para establecer convenios de colaboración.

A nivel nacional se ha logrado contar con el apoyo del Conservatorio de la Cultura Gastronómica (CCGM) para la factura de ciertos proyectos estratégicos para nuestra ciudad, como lo fue el IV Encuentro Latinoamericano de Food Design. Se han realizado también las primeras visitas de aproximación a las ciudades creativas de Puebla y San Cristobal de las Casas.

En el plano Internacional se ha atendido a 2 reuniones anuales de la Red UCCN (Östersund, 2016 y Enghien les Bains, 2017) logrando un asiento en el *“steering group”* de la Red UCCN a nivel internacional. Se asistió al Foro de Ciudades Creativas en la Ciudad de Beijing (2016) y hemos logrado la participación de nuestros chefs en foros de gastronomía internacional en Cd. de México, Macao y Tucson (2016) así como en las ciudades de Belem, Florianópolis, Denia, Macao y Puebla (2017). En 2016 se realizó el IV Encuentro Latinoamericano de Food Design con sede en la ciudad de Ensenada, logrando de esta forma vincularnos a ésta red como nodo regional de dicha red en México.

A continuación se hace una descripción histórica de las principales actividades realizadas durante el proceso de candidatura y gestión del proyecto de Ensenada como Ciudad Creativa de la Gastronomía.

-
- **03/06/2014.** Damian Valles se entrevista con la Dra. Ileana Espejel, de la Maestría en Manejo de Ecosistemas de Zonas Áridas de UABC, con la intención de llevar a cabo un taller sobre identidad territorial en la ciudad de Ensenada, en colaboración con el diseñador Eduardo Barroso Neto, director del LABIN Florianópolis.
 - **11/09/2014.** Damian Valles elabora el brief creativo "Ensenada Tierra del Vino / Diseñando la Matriz Cultural del Valle y Puerto de Ensenada" en el que se plantean objetivos, contenidos, agenda, beneficios, entregables y posibles participantes al taller "Matriz Cultural de Ensenada".
 - **19/09/2014.** Se invita a la UABC y el COLEF a cubrir los costos de transportación de Eduardo Barroso, así como a organizar en sus instalaciones una conferencia magistral sobre identidad territorial. Nuestro contacto institucional es la Dra. Ileana Espejel (UABC) y la Dra. Lina Ojeda (COLEF). el Laboratorio de Innovación Cultural de AmarAbierto se encarga de la gestión del taller, hospedaje y viáticos del conferencista.
 - **20/09/2014.** La Dra. Ileana Espejel y Damian Valles generan una lista de actores clave necesarios para tener una visión integral de la identidad territorial de la ciudad de Ensenada.
 - **22/09/2014.** Damian Valles diseña la invitación a la conferencia "Principios del Diseño Territorial".
 - **25/09/2014.** Se lleva a cabo una invitación dirigida a actores del sector gastronómico, vitivinícola, desarrollo urbano y turístico a través de mails, así como una invitación abierta mediante la página web de COLEF.
 - **2/10/2014.** Eduardo Barroso Neto imparte la conferencia magistral "Principios del Diseño Territorial", en el aula magna del COLEF.
 - **03-05/10/2014.** Se lleva a cabo el taller transdisciplinario sobre identidad territorial a fin de generar la "Matriz Cultural de Ensenada" en las instalaciones de AmarAbierto. Consultores: MDI. Eduard Barroso Neto / MDI. Damian Valles. Asisten al taller alumnos y maestros de MEZA y COLEF, así como investigadores, arquitectos, diseñadores gráficos, industriales, artistas, gestores culturales y empresarios locales³.

-
- **06/10/2014.** Los integrantes del taller de identidad territorial generan el primer borrador de la Matriz Cultural de Ensenada y elaboran una presentación de resultados.
 - **10/10/2014.** La Dra. Ileana Espejel, Eduardo Barroso y Damian Valles, presentan como resultado la "Matriz Cultural de Ensenada" ante el Instituto Municipal de Investigación y Planeación de Ensenada a cargo del Arq. Javier Sandoval.
 - **20/10/2014.** Con base en los resultados del taller, Damian Valles genera el mapa conceptual de la Matriz Cultural de Ensenada.
 - **22/10/2014.** Se genera una ruta crítica para la elaboración del expediente de Ensenada para la UCCN.
 - **01/11/2014.** Se consultan las bases de registro a la Red de Ciudades Creativas de UNESCO en la guía oficial del llamado a aplicaciones 2014.
 - **03/11/2014 - 03/12/2014.** Damian Valles inicia la fase de recopilación de información mediante documentación especializada, reportes anuales, páginas web oficiales, solicitud de información vía mail y entrevistas con actores clave, utilizando la Matriz Cultural de Ensenada y las bases del registro UCCN.
 - **03/11/2014.** Eduardo Barroso, comparte la referencia del expediente de candidatura de la ciudad de Florianópolis, Brasil.
 - **16-19/11/2014.** La Dra Ileana Espejel y Damian Valles participan en el II Foro Mundial de Gastronomía Mexicana en la ciudad de Puebla, donde se da a conocer a la directora de UNESCO en México, Dra. Nuria Sanz, la intención de presentar la candidatura de Ensenada. Se hace un primer contacto con la Dra. Gloria López Morales, presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (CCGM).
 - **20/11/2014 - 20/12/2014.** Damian Valles se encarga de redactar cada uno de los puntos solicitados en el documento de registro de la UCCN; desarrollando un expediente cuantitativo y cualitativo de los principales atributos culturales, turísticos, rasgos de identidad, perfil socio-económico-territorial y todos aquellos elementos que integran el paisaje gastronómico de Ensenada.
 - **01/01/2015 - 10/02/2015.** Damian Valles socializa la primera redacción del expediente de la ciudad de Ensenada mediante entrevistas personales con expertos, líderes de opinión y asociaciones relacionadas

a la industria gastronómica, productores, restauranteros, vitivinicultores, gestores culturales y operadores turísticos de la ciudad. Las entrevistas incluyen a: CANIRAC, Proturismo, XXI Ayuntamiento de Ensenada, MEZA, Escuela de Gastronomía y Enología de la UABC, Culinary Art School, Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, CCGM capítulo BC, UNESCO México, CONALMEX, IMIP, CODEEN, Provino, entre otros.

- **09/02/2015.** Damian Valles redacta las cartas de apoyo dirigidas a las ciudades de Gastronomía de la Red de Ciudades Creativas de UNESCO; así como las dirigidas a CONACULTA, CCGM, SECTURE, Proturismo, XXI Ayuntamiento de Ensenada, CANIRAC, CONALMEX y UNESCO México.
- **11/02/2015.** Se incorporan contenidos adicionales y correcciones, resultado de socializar la información con expertos del expediente de Ensenada.
- **13/02/2015.** Patricia Eaton traduce los contenidos del expediente al idioma inglés.
- **15/02/2015.** Damian Valles hace correcciones y revisión de estilo a los textos traducidos.
- **19/02/2015.** Damian Valles elabora la presentación digital de la ciudad de Ensenada con la finalidad de socializar la candidatura de la ciudad con UNESCO México y la sub-red de Ciudades Creativas de la Gastronomía⁴.
- **20/02/2015.** Ana Laura Martínez Gardoqui del CCGM-BC comparte un resumen de la cocina tradicional de Baja California.
- **06/04/2015.** UNESCO anuncia la convocatoria 2015, en donde se presentan cambios considerables al documento de aplicación. Se bajan las nuevas bases del portal de la Red de Ciudades Creativas.
- **12/04/2015 - 12/05/2015.** Damian Valles redacta por segunda ocasión el expediente, tomando en consideración las modificaciones realizadas por la UCCN a la convocatoria 2015.
- **13-20/05/2015.** Damian Valles elabora el borrador de proyectos para la agenda propuesta para el expediente.

-
- **21/05/2015 - 05/06/2015.** Se socializa el borrador de proyectos con CANIRAC, Proturismo, CODEEN, CCGM-BC, IMIP, MEZA/UABC, LABIN Florianópolis y diversos actores claves de la ciudad.
 - **06/06/2015.** Se integran comentarios y proyectos al expediente de Ensenada.
 - **08/06/2015.** El documento final es revisado por el comité de tesis de MEZA/UABC, formado por la Dra. Ileana Espejel, Dra. Concepción Arredondo y Dra. Nelly Calderón.
 - **15/06/2015.** Catalina Rivas García traduce el expediente final de Ensenada.
 - **16/06/2015.** Damian Valles revisa la traducción y hace la corrección de estilo.
 - **04-06/07/2015.** AmarAbierto participa de forma virtual en el proyecto "Saberes y Sabores" como parte de las estrategias de colaboración con la ciudad creativa de Florianópolis, Brasil⁵.
 - **15/07/2015.** Damian Valles transcribe los contenidos del expediente de la ciudad de Ensenada al formato de aplicación de la Red UCCN.
 - **16/07/2015.** Se envía por correo electrónico el formato de aplicación a la Red de Ciudades Creativas de UNESCO.
 - **11/12/2015.** La ciudad de Ensenada se integra a la Red de Ciudades Creativas de UNESCO, siendo la primera ciudad mexicana en el rubro gastronómico en incorporarse a la UCCN.
-
- **12/12/2015.** Se convoca a rueda de prensa para dar a conocer el resolutivo de UNESCO.
 - **18/12/2015.** La Red UCCN envía un requerimiento solicitando el logotipo de Ensenada como miembro de la Red de Ciudades Creativas de UNESCO.
 - **20/12/2015 - 4/01/2015.** Damian Valles diseña el Logotipo para Ensenada Ciudad Creativa de la Gastronomía.

-
- **01/01/2016.** Se plantea el primer proyecto internacional en colaboración con la Red Latinoamericana de Food Design, dirigida por Pedro Reissig. La ciudad de Ensenada se convierte en la sede del IV Encuentro Latinoamericano de Food Design.
 - **02/01/2016 - 19/10/2016.** Se gestiona el IV Encuentro Latinoamericano de Food Design en la ciudad de Ensenada⁶.
 - **01/12/2016.** Se adquiere el dominio "ensenadacreativa.mx" y sus respectivas cuentas en redes sociales.
 - **20/01/2016.** Se inician los trámites de propiedad intelectual para el registro de marca "Ensenada Creativa", a través de la Lic. Paulina Arroyo de Ensenada Patents.
 - **08/02/2016.** Damian Valles viaja a CDMX a entrevista con la Dra. Nuria Sanz, directora de UNESCO en México y la Dra. Gloria López Morales, presidenta del CCGM, para presentar el plan de actividades 2015-2016.
 - **20/02/2016 - 20/04/2016.** Se redactan los estatutos de la denominada "Ensenada Creativa A.C."
 - **18-19/03/2016.** El Alcalde de Ensenada, Mtro. Gilberto Hirata Chico y Damian Valles atienden el "1er. Foro Sabores y Saberes Tradicionales de la Gastronomía de los Altos de Chiapas".
 - **21/04/2016 - 10/05/2016.** A fin de comunicar con la ciudadanía de Ensenada los objetivos, alcances y generalidades del proyecto, Damian Valles redacta el documento "Ensenada_UCCN_Brief", el cual es un resumen ejecutivo del proyecto de candidatura de la ciudad⁷.
 - **20/05/2016 - 20/06/2016.** Se genera un landing page para la página web de Ensenada Creativa y sus redes sociales en FB , Twitter, Instagram y Youtube.
 - **05-08/06/2016.** Damian Valles atiende el "*II UNESCO Creative Cities Beijing Summit*".
 - **02/07/2016.** El IMPI otorga el distintivo de marca registrada "Ensenada Creativa".
 - **08-28/07/2016.** Se trabaja en el diseño del organigrama y estructura operativa de Ensenada Creativa.

-
- **01-20/08/2016.** Se socializa el organigrama con actores clave y posibles miembros del consejo técnico de la organización Ensenada Creativa.
 - **14-16/09/2016.** Damian Valles atiende la X Asamblea General de la Red de Ciudades Creativas de UNESCO en la ciudad de Östersund, donde es designado como *"Deputy Coordinator"* del cluster de ciudades creativas de Gastronomía y miembro del *"Steering Group"* de la UCCN.
 - **03-06/11/2016.** La Dra. Ileana Espejel y Damian Valles asisten al foro *"Food and Water in Arid Lands"* organizado por la ciudad creativa de Tucson.
 - **07/10/2016.** El chef Diego Hernández viaja a la ciudad de Tucson, como parte del tour gastronómico UCCN para cocinar con el chef Janos Wilder en *"Ensenada City of Gastronomy Dinner"*.
 - **19-22/10/2016.** Se lleva a cabo el IV Encuentro Latinoamericano de Food Design en la ciudad de Ensenada.
 - **23-26/11/2016.** Representantes de Ensenada Creativa (Julia Gaos y Damian Valles) asiste a *"1st. Macao International Forum on Gastronomy"*. Damian Valles presenta el proyecto de plataforma web *"Date my City"*.
 - **01/12/2016.** Se logra la representación del Nodo-México, en la Red Latinoamericana de Food Design.
 - **01-20/01/2017.** Damian Valles redacta el documento *"EnsenadaCreativa_About"*, en donde se habla sobre los beneficios de pertenecer a la UCCN y se da un informe detallado de las actividades del colectivo y la agenda 2017⁸.

7. Resultados

7.1. Expediente de Candidatura de Ensenada a la Red de Ciudades Creativas de Ensenada / Objetivo General.

Perfil de la Ciudad de Ensenada

Conocida como "La Bella Cenicienta del Pacífico", Ensenada es una ciudad costera situada al Noroeste de México, en la Península y Estado de Baja California.

Su principal fuente de ingreso radica en el turismo y la industria pesquera, contando con el puerto de altura más importante del Norte de México. Es punta de lanza en investigación científica, tanto básica como aplicada, contando con la mayor densidad de científicos por habitante en el país. Su posición geográfica la ubica dentro en la Región Florística de California, siendo una zona de mega diversidad que cuenta con dos parques nacionales ubicados al Sureste de la ciudad, en donde gracias a la calidad del cielo se ubica el Observatorio Astronómico Nacional.

Su cercanía con Estados Unidos, a solo 110Km de la frontera con el Estado de California, así como el alto grado de alfabetización y carácter multicultural de su población, aunado a la excelente calidad de vida la convierten en un sitio idóneo para habitar y atraer inversión extranjera.

Demografía

La población total del Municipio al último censo es de 466 814 habitantes, de los cuales más del 60% radica en el Centro de Población de Ensenada. 50.3% hombres; 49.7% mujeres; 28% jóvenes entre los 15 y 29 años de edad; 25% en edad media, y 5.7% adultos mayores.

Educación

Ensenada cuenta con uno de los mejores sistemas educativos en el país. El total de alumnos matriculados en el ciclo escolar 2012-2013 es de 147,067 alumnos, distribuidas de la siguiente forma:

En nivel básico se cuenta con 108,802 alumnos, en 421 escuelas, y un total de 3,492 maestros. A nivel medio superior se cuenta con 20,302 alumnos, en 17 escuelas, y un plantel de 574 maestros. A nivel superior se cuenta con 14,276 alumnos, en 23 escuelas, las cuales ofrecen 53 carreras, con un plantel de 882 maestros. A nivel post-grado se cuenta con 1,241 alumnos, en 11 escuelas, que ofrecen 16 especialidades, con un plantel de 199 profesores.

Salud

Ensenada cuenta con 47 unidades en el primer nivel de atención hospitalaria, 285 consultorios generales, 36 para población abierta, 49 para población con seguridad social y 465 particulares registrados. El segundo nivel de atención, cuenta con 11 unidades de las cuales 4 son de carácter privado y 303 de medicina institucional.

Deporte

Ensenada cuenta con un Centro de Alto Rendimiento y 10 unidades deportivas, con instalaciones de primer nivel para practicar las disciplinas de fútbol soccer, fútbol americano, beisbol, básquetbol, softbol, voleibol, atletismo, natación, tenis, frontón, box, lucha libre, y artes marciales. La ciudad cuenta también con decenas de gimnasios y centros de yoga privados, dos campos de golf, boliche, club de gimnasia olímpica, dos escuelas de buceo, dos escuelas de surf, escuela de vuelo y varios grupos organizados que practican ciclismo de ruta y montaña, rappel, kayak, *cross country* y senderismo.

Medios de Comunicación

En la Ciudad circulan 3 diarios regionales, 7 nacionales y 5 extranjeros, se cuenta con 12 estaciones de radio, se recibe señal de 3 estaciones de amplitud modulada de California, hay 2 canales de televisión local y 3 repetidoras, con acceso a 51 canales de cadenas norteamericanas de televisión por cable.

Grupos Étnicos

Existen comunidades indígenas Kumiai, Kiliwa y Cucapá, las cuales se asientan por grupo étnico dentro del Municipio. Las actividades productivas de los Cucapá contemplan la pesca, mientras el resto de los grupos son vaqueros que se emplean temporalmente en los cultivos del desierto o en los campos de vid y olivo. Algunas de sus actividades tradicionales como la recolección de bellotas, jojoba y miel por temporada, elaboración de artesanías típicas como la cerámica de barro, cestería, talla en madera y piedra caliza, trabajos de peletería, y fabricación de objetos de ornato, se conservan aún como parte de su quehacer cotidiano.

En Maneadero y en el Valle de San Quintín, ubicado a 190 km de la cabecera municipal de Ensenada, se encuentra asentada una importante población migrante de diversos grupos étnicos, como son los mixtecos, zapotecos y triquis, quienes trabajan diariamente los campos agrícolas, principalmente en el cultivo de hortalizas.

Área Geográfica

La ciudad de Ensenada está situada a 110 km al Sur de la frontera con Estados Unidos, dentro del Municipio del mismo nombre, el cual se ubica en el estado de Baja California, entre los paralelos 28° 00' y 32° 21' de latitud Norte, y los meridianos 112° 47' y 116° 53' de longitud Oeste. Colinda al Norte con Playas de Rosarito, Tijuana, Tecate y Mexicali, al Oeste con el Océano Pacífico, al Este con el Municipio de Mexicali y el Golfo de California, y al Sur con el Estado de Baja California Sur.

La superficie territorial del Municipio es de 52,510.7 km², representando el 74.1% de la superficie estatal, su línea costera cuenta con 1,114.89 kilómetros, mismos que representan el 80.8% del total de los litorales del Estado, haciendo de Ensenada el municipio más extenso país. El área urbana de la Ciudad se sitúa a 16m sobre el nivel del mar, y cuenta con 9,000 has. en donde se concentra el 65.7% de la población total del municipio.

Clima

Ensenada es la única parte de México con clima mediterráneo del tipo BSK, el cual se caracteriza por tener veranos muy secos y cálidos, con inviernos húmedos, lluviosos y fríos. La precipitación anual promedio es de 280 milímetros cúbicos, con lluvias en invierno. La temperatura promedio es de 17.3° C.

Orografía

El sistema orográfico del Municipio de Ensenada se compone principalmente por sierras (23.53%), llanuras y lomeríos (10.06%) y valles (5.47%). Comprende dos grandes sistemas de topoformas, donde se localizan los puntos más elevados del Estado: Sierra de San Pedro Mártir (3,100 msnm) y Sierra de Juárez (1,980 msnm). La ciudad de Ensenada se extiende en una planicie costera circundada por cerros de poca elevación, valles agrícolas y dos puertos ubicados en la Bahía de Todos Santos donde hay dos islas pequeñas.

Hidrografía

Localizada en la Región Hidrológica RH1 Baja California Noroeste, la ciudad solo se cuenta con arroyos simples con escurrimientos superficiales temporales que drenan hacia la Bahía de Ensenada, en la costa del Pacífico.

Los principales arroyos son: San Miguel, El Sauzal, Cuatro Milpas, Ensenada, El Gallo, San Carlos, y las Ánimas. Los principales cuerpos de agua son: Estero de Punta Banda, Lagunita del Ciprés, Lagunita del Naranjo y la presa Emilio López Zamora, con capacidad de almacenamiento de 3'000,000 m³.

Oceanografía

La ciudad se ubica en la Bahía de Todos Santos (24,000 has). Sus rasgos morfológicos presentan acantilados con y sin playas rocosas, playas arenosas, dunas y una laguna costera. Aproximadamente 75% de la Bahía tiene profundidades menores a 50 m, mientras que 25% forma parte de un cañón submarino donde alcanza los 500 m de profundidad. Durante invierno, el oleaje proviene del Noroeste, con alturas máximas de 2.6m, razón por la cual la Bahía ha sido nombrada Reserva Nacional de Surf.

Suelo

En la Ciudad de Ensenada predominan dos tipos de suelo, el Litosol (60-92%) cubriendo gran parte de las laderas del Oriente y Sur-Poniente del territorio; y el Regosol (72-26%) dominando las planicies costeras y aluviales de los arroyos. Además de éstos también encontramos suelos del tipo Fluvisol, Feozem, Xerosol, Yermosol, y Solochak.

Vegetación

Ensenada forma parte de la Región Florística de Baja California, uno de los 34 *hotspots* de biodiversidad en el mundo. La vegetación terrestre dominante es del tipo matorral y chaparral costero, compuesto principalmente por chamizo prieto (*Adenostoma fasciculatum*) hierba del burro (*Ambrosia sp.*) maguey (*Agave shawii*) entre otras 230 especies de plantas que florecen principalmente en primavera. Existe también un gradiente de salinidad-elevación que va desde vegetación de dunas y marismas en la costa, pasando por vegetación riparia en arroyos, comunidades de encino y aliso, hasta bosques de coníferas en las montañas.

La cobertura de los valles agrícolas se compone predominantemente de cultivos de vid, olivo, hortalizas, árboles frutales, hierbas aromáticas, y gramíneas para ganado.

Fauna

La fauna silvestre pertenece a la provincia faunística San Dieguense-Californiana. Las especies más comunes son reptiles como el camaleón (*Phrynosoma coronatum*), serpiente toro (*Pituophis melanoleucus*). Aves como la cerceta ala verde (*Anas crecca*), pato golondrina (*Anas acuta*), porrón cabeza roja (*Anas americana*), pato cucharón (*Anas lypeata*), cerceta café (*Anas cyanoptera*), cerceta azul (*Anas discors*), pato de collar (*Anas platyrhynchos*), pato pinto (*Anas strepera*), codorniz de California (*Lophortyx californica*), paloma alas blancas (*Zenaidura macroura*), huilota (*Zenaidura macroura*) y mamíferos como el coyote (*Canis latrans*), y las especies de rata canguro (*Dipodomys gravipes* y *Dipodomys merriami*).

La CONABIO designó la zona como Región Prioritaria Terrestre y como Área de Importancia para la Conservación de Aves. Asimismo el Estero de Punta Banda ha sido designado como humedal de importancia internacional y sitio RAMSAR.

La región también se caracteriza por sus aguas productivas y ricas en nutrientes. Es una zona de tránsito de ballena gris (*Eschrichtius robustus*), y debido a su gran diversidad marina, el área pertenece a la Región Prioritaria para la Conservación APC 18, de la Región Ecológica de Pacífico Sur de California; pudiendo encontrar especies de delfín, focas, lobos marinos, atún, dorado, garropa, jurel, curvina, barracuda, tiburón, cabrilla, pargo, lenguado, bacalao, totoaba, langosta, erizo, callo, y diversos tipos de bivalvos como el mejillón, ostión, almeja catarina, entre otros.

Distribución de la Ciudad

La mancha urbana de la ciudad se extiende por 9,000 has, bajo una estructura conformada por 5 Sectores (Sauzal, Noreste, Centro, Chapultepec y Maneadero) definidos a partir de la traza vial, rasgos naturales y el límite del Centro de Población.

La traza urbana es ortogonal, con uso de suelo casi totalmente habitacional al Este; una alta concentración de uso comercial y servicios al Oeste, en el primer cuadro de la ciudad y sus inmediaciones. En sentido transversal, la falla de San Carlos divide a la mitad Norte más urbanizada, de la mitad Sur, con un carácter más rural, grandes extensiones de paisaje natural, densidades de ocupación más bajas y menor infraestructura en servicios básicos. El uso industrial se concentra en el Sector Sauzal; y la zona vitivinícola se encuentra al Norte, en el Valle de Guadalupe. Las zonas agrícolas se ubican al Sur en el Valle de Maneadero y al Noreste el valle de Ojos Negros.

Perfil Multicultural de la Ciudad

La ciudad ha recibido influencia de pobladores españoles, ingleses, franceses, japoneses, italianos, suizos, norteamericanos, rusos entre otras comunidades, mostrando siempre un carácter multicultural que a la fecha se mantiene vigente, exhibiendo una constante heterogeneidad demográfica, donde más del 45% de su población proviene de inmigrantes de otros Estados del país.

A su vez, la cercanía con Estados Unidos y el carácter comercial del puerto, hace que la ciudad reciba constantemente visitantes de todo el mundo, algunos de los cuales mantienen residencias de verano o propiedades de retiro en la ciudad. Destacan las comunidades de americanos retirados, y la comunidad de emigrantes japoneses que arribaron a la ciudad en los años treinta gracias al desarrollo de la industria pesquera.

Estructura del Gobierno Municipal

El Municipio se organiza en 23 delegaciones, Siendo la cabecera municipal la ciudad de Ensenada. La administración pública es centralizada, y se conduce a través de un Presidente Municipal, contando con las siguientes dependencias en el primer nivel de administración:

- Oficina de la Presidencia Municipal.
- Coordinación General del Gabinete.
- Secretaría General del Ayuntamiento.
- Secretaría de Finanzas y Administración.
- Secretaría de Administración Urbana.
- Secretaría de Seguridad Pública.
- Secretaría de Desarrollo Social.

Políticas de Planificación Urbana

Ensenada cuenta con el Instituto Municipal de Investigación y Planeación (IMIP), quien en conjunto con la Oficina de Desarrollo Urbano y Ecología, y el Departamento de Infraestructura Municipal, coordinan las acciones de planeación y ordenamiento de la ciudad, a través del Programa Visión Ensenada 2025, y Programa de Desarrollo Urbano de Centro de Población de Ensenada 2030 (PDUCPE); el cual busca el desarrollo compacto de usos mixtos, espacios públicos y equipamiento, integrar la ciudad a la costa y puerto, lograr la conectividad y movilidad eficiente de usuarios de la red vial, conservar las áreas de alto valor ambiental e integrarlas a la ciudad, y restringir el desarrollo en zonas de riesgo.

Perfil Económico de la Población

La población económicamente activa es de 129,583 habitantes, los cuales representan el 53.13% de la población mayor de 12 años y el 34.95% del total de la población del Municipio. Ubicando el 53.16% de la población en el sector terciario, el 26.96% en el secundario y el 16.27% en el primario. La horticultura, el turismo de valor agregado, vitivinicultura, servicios portuarios, acuicultura, maricultura, pesca y las actividades de investigación y desarrollo, representan las principales fortalezas en el desempeño económico de Ensenada.

Investigación y Desarrollo

Ensenada es la ciudad mexicana con el mayor número de científicos por habitante, convirtiéndola en una de las principales sedes de innovación y desarrollo en México. Cuenta con prestigiados centros e instituciones de investigación dedicados a la ciencia, tecnología y educación superior especializada principalmente en las áreas relacionadas con biotecnología marina, acuicultura, oceanografía, ciencias del mar, nanociencia, nanotecnología, tecnologías de la información, óptica y física aplicada.

CICESE. El Centro de Investigación Científica y de Educación Superior de Ensenada fue creado en 1973; dedicado a la investigación y aplicación de la ciencia básica, así como al desarrollo de tecnología innovadora en las áreas de Biología experimental y aplicada, Ciencias de la Tierra, Física aplicada, Geofísica, Oceanología y Oceanografía. Funge como enlace entre los sectores público, privado y social a través de programas de cualificación de servicios tecnológicos, consultoría y proyectos de investigación y desarrollo.

<http://www.cicese.edu.mx/>

CNyN. El Centro de Nanociencia y Nanotecnología de la UNAM fue creado en 2008 para desarrollar y divulgar investigación científica teórica básica, experimental y de aplicación tecnológica, así como para formar personal de alta calidad en las disciplinas relacionadas a sus áreas de estudio. <http://www.cnyn.unam.mx/>

IA. El Instituto de Astronomía de la UNAM se estableció en 1974 para realizar investigación en astrofísica, desarrollar instrumentación astronómica, difundir y divulgar el conocimiento astronómico y formar recursos humanos de alta calidad en los niveles de licenciatura, maestría y doctorado. El Instituto tiene adscritos el

Observatorio Astronómico Nacional de San Pedro Mártir en Baja California (OAN-SPM) y el Observatorio Astronómico Nacional de Tonantzintla en Puebla (OAN-T). <http://www.astroscu.unam.mx/>

IIO. El Instituto de Investigaciones Oceanológicas fue fundado en 1960, es una institución orientada a la investigación en las ciencias del mar, con un enfoque interdisciplinario hacia el estudio de la zona costera, desarrollando cuatro líneas de investigación base: Oceanografía biológica, Oceanografía física, Geociencias ambientales y Oceanografía química. <http://iio.ens.uabc.mx/>

IIDE. Instituto de Investigación y Desarrollo Educativo. Fundado en 1991, se orienta a generar, aplicar, difundir, y transferir conocimiento científico y tecnológico en materia educativa. <http://iide.ens.uabc.mx/>

CRIP. Centro Regional de Investigación Pesquera, es una agencia del Instituto Nacional de Pesca (INAPESCA) dirigido a la investigación en materia de biología, distribución y abundancia de los recursos marinos y dulceacuícolas de México. <http://www.inapesca.gob.mx/>

UABC. La Universidad Autónoma de Baja California fue fundada en 1958, y en su conjunto, posee 6 facultades, 4 escuelas, 2 institutos de investigación y un centro de educación abierta, con los cuales ofrece 53 programas académicos divididos en 34 licenciaturas, 10 maestrías, 7 doctorados y 2 especialidades. <http://www.ens.uabc.mx/>

Infraestructura Portuaria

Ensenada cuenta con dos puertos dentro del sistema portuario Ensenada-Sauzal-Costa Azul, el cual es un importante eslabón logístico para el desarrollo de las actividades de comercio exterior dentro de la Cuenca del Pacífico, conectando el Noroeste de México y Sur de Estados Unidos con Asia, Centroamérica, Sudamérica, Europa, África y Oceanía, a través de una red comercial con 68 puertos en 28 países en el mundo, y un total de carga por año de aproximadamente 2 millones de toneladas. El sistema portuario cuenta con tecnologías e instalaciones altamente eficaces para el movimiento comercial y manejo de carga; ofreciendo también servicios de marina para cruceros, yates, astilleros, pesca y logística.

Infraestructura Pesquera

Ensenada ofrece una eficiente infraestructura portuaria de carga y descarga, cuartos fríos, empacadoras, enlatadoras, procesadoras de alimento y comercializadoras de producto fresco y congelado, ubicadas en las zonas aledañas a ambos recintos portuarios. Las industrias de la pesca silvestre y la acuicultura produjeron en 2014 casi 90,000 toneladas de peso desembarcado, con un valor de 70 millones de dólares, empleando alrededor de cuatro mil personas.

La pesca silvestre produjo en 2014 un total de 82,077 toneladas de peso desembarcado, con un valor estimado en los 42.5 millones de dólares; siendo las principales pesquerías las de sardina, atún, corvina, erizo, langosta, abulón, tiburón, calamar, bacalao, macarela, anchoveta y escama.

Por su parte la producción acuícola en 2014 logró 5,174 toneladas, con un valor de 27.5 millones de dólares, en dónde las principales especies en cuanto a volumen y valor comercial fueron el atún cultivado, ostión, abulón y almeja generosa.

El estado de Baja California ocupa el segundo lugar del país con más cuerpos de agua certificados por FDA-USA como sitios privilegiados por su calidad para la producción pesquera y acuícola.

Infraestructura de Movilidad Urbana

Ensenada cuenta con un puerto de cruceros, una aduana marítima, dos marinas para embarcaciones menores, y un aeropuerto que permite aterrizaje de avionetas.

Las vías de acceso terrestre a la ciudad son: al Norte, la carretera de cuota Tijuana-Ensenada (116 km), las carreteras federales Tijuana-Ensenada (116 km) y Ensenada-Tecate (112 km); al Este, la carretera Federal Ensenada-San Felipe (210 km), y al Sur, la carretera transpeninsular Ensenada-Guerrero Negro (605km).

El transporte público cuenta con 65 rutas urbanas; mas de 10 compañías de taxi, así como una central de autotransportes que comunica la ciudad con el interior de la República Mexicana, los Estados Unidos, y los aeropuertos internacionales de Tijuana (120 km) y Mexicali (290 km).

La movilidad peatonal en Ensenada es una experiencia muy agradable, ya que la ciudad cuenta con amplias banquetas y un malecón que permite caminar a lo largo de la costa. El centro urbano cuenta con un par de kilómetros de ciclovía que permiten la movilidad en bicicleta.

Infraestructura Turística

Ensenada concentra más del 60% de los establecimientos turísticos de todo el Municipio, contado con más de dos mil habitaciones hoteleras en 70 hoteles disponibles, de los cuales 4% son hoteles de lujo, 15% son 4 estrellas, 26% son 3 estrellas, 11% de 2 estrellas, 6% de una estrella y 38% del tipo económico. Así mismo la ciudad ofrece infraestructura costera para ubicar temporalmente casas rodantes y tiendas de campaña, la cual es una modalidad común en el Estado para explorar y recorrer la Península de Baja California.

Ensenada cuenta con el segundo puerto turístico mas importante de México, recibiendo más de 600,000 turistas de crucero al año. Por su parte el servicio de marinas turísticas en la ciudad cuenta con capacidad instalada para atracar 878 navíos.

Infraestructura Cultural y de Disfrute

Dentro de los atractivos naturales, se cuenta con grandes extensiones de playas de arena y roca; se promueven sitios como **la Bufadora**, un impactante geiser marino, único en el mundo, el cual lanza chorros de agua atomizada que alcanzan los 25 metros de altura; las playas de **San Miguel y Todos Santos**, mismas que figuran como dos de los mejores sitios para practicar surf en Baja California; el **Estero Beach y Estero de Punta Banda**, considerado sitio RAMSAR para la conservación de aves; **Laguna Hanson**, ubicada a 1,200

metros de altura en la reserva natural del Parque Constitución 1857; el **Observatorio Nacional**, situado a 2,830 msnm. en el Parque Nacional San Pedro Mártir; y el inigualable paisaje mediterráneo de **la Ruta del Vino** en los valles de Ensenada.

Los atractivos culturales más sobresalientes son sin duda **El Mercado Negro**, un escaparate comercial de la abundancia y diversidad de las pesquerías locales, inaugurado en 1958; el hoy **Centro Social Cívico y Cultural Riviera**, el cual debido al carácter histórico de su arquitectura colonial californiana de principios de los años treinta, se decretó como Patrimonio Cultural del Estado; también contamos con una de la primeras cantinas de México, la **Cantina Hussong's**, fundada en 1892. En el territorio se preservan vestigios de pinturas rupestres, petroglifos y monolitos de gran valor histórico, contando con el arte rupestre mejor conservado del Noroeste de México, en una pared rocosa cubierta por petroglifos ubicados a 90 km al Sur de la ciudad.

La pesca deportiva es una actividad recreativa tradicional en la ciudad de Ensenada, en donde es posible y permita la captura de especies como: el atún, bonito, lobina blanca, jurel, barracuda, róbalo negro, mero, lenguado, pargo rojo, entre otros.

Centros Culturales y Sitios para Conciertos

- Centro Social Cívico y Cultural Riviera.
- Centro Estatal de las Artes.
- Teatro Universitario Benito Juárez.
- Teatro de la Ciudad
- Teatro al Aire Libre del Riviera.
- Foro experimental de CEARTE.
- Artes Escénicas.
- La Covacha.

Bibliotecas

- **Biblioteca Pública Benito Juárez.** Cuenta con un acervo general de 21,200 ejemplares impresos. Ofrece áreas de lectura, módulos de consulta digital, internet inalámbrico gratuito, y una serie de talleres culturales que se agendan durante todo el año. <http://bibliotecavirtualbc.gob.mx>
- **Biblioteca del CICESE.** Colección de 29,000 ejemplares impresos, especializados en las áreas de Oceanología, Ciencias de la Vida y Ciencias de la Tierra. Cuenta con hemeroteca, mapoteca, cubículos de estudio, salas de lectura, préstamo interno y externo, internet inalámbrico, material multimedia, colección de tesis, y acceso recursos bibliográficos de mas de 40 bases de datos digitales. <http://biblioteca.cicese.mx/>
- **Biblioteca Central de la UABC.** Cuenta con un acervo de 54,285 ejemplares impresos, especializados en Ciencia y Tecnología, colección de tesis, y servicios de hemeroteca, mapoteca, videoteca, material

multimedia, acceso a 33 bases de datos especializadas, cubículos de estudio, área de lectura, préstamo interno y externo, internet inalámbrico y fotocopias. <http://biblioteca.uabc.mx/>

- **Biblioteca del Centro de Nanociencia y Nanotecnología.** <http://www.cnyn.unam.mx/biblio/index.html>
- **Biblioteca Comunitaria del CETYS.** Un acervo de mas de 15,000 ejemplares, cerca de 300 títulos de revistas, alrededor de 1,500 videos, casi 800 discos compactos y 8 bases de datos, red inalámbrica, cubículos de estudio, estaciones de cómputo y mesas de trabajo. <http://www.cetys.mx/?page=351>
- **Biblioteca Xochicalco.** Un acervo de mas de 11,000 ejemplares impresos, biblioteca digital, 4 bases de datos especializadas, y convenios de préstamo y consulta con bibliotecas de California y Tijuana. <http://biblioteca.xochicalco.edu.mx/>

Museos y Galerías

- **Museo del Vino.** Espacio dedicado a exhibir la historia y cultura del vino de la región, muestras de arte contemporáneo y eventos sociales.
- **Museo de Historia de Ensenada, A.C.** Ofrece exposiciones dedicadas a las culturas indígenas y Misiones de Baja California, exhibiendo objetos, fotografías y pinturas de esta épocas de nuestra historia.
- **Museo del Puerto.** Exhibe una muestra de fósiles marinos, así como la historia de los primeros exploradores, misioneros y actividades comerciales de la Ensenada antigua.
- **Museo Histórico Regional.** Edificio histórico construido en 1886, y convertido en museo tras la declaratoria como edificio histórico. Ofrece exposiciones itinerantes, así como una colección de piezas arqueológicas de Mesoamérica y Baja California.
- **Museo de sitio de la Misión de Guadalupe.** Sitio histórico donde se fundó la Misión Dominica de Nuestra Señora de Guadalupe del Norte en el siglo XVII. Este museo resalta la herencia de la cultura Kumiai, así como la influencia de los inmigrantes rusos en la región.
- **Galería de Pérez Meillón.** Exhibe una colección autentica de artesanías Paipai y Kumiai.
- **Galería de La Ciudad.** Exposiciones itinerantes de artistas de Baja California.
- **Galería La Esquina de Bodegas.** Espacio de exhibición de pintura y fotografía contemporáneo.
- **Galería Petanque.** Centro de producción creativa y sala de exhibición. La galería maneja un programa de residencias creativas a lo largo del año.

-
- **La Caja Galería.** Espacio de exhibición y venta de arte contemporáneo para artistas mexicanos.
 - **Estudio de Arte y Galería Los Arcos.** Pinturas originales, escultura, Arte fino y decorativo de Baja California.
 - **Sala de Tintos.** Espacio cultural que alberga exhibiciones de arte plástico, conciertos de música, exhibiciones de danza, teatro y *performance*.

Cines

- **Cinépolis Macro Plaza del Mar.** Proyección de cine comercial con 13 Salas y capacidad para 2,066 personas.
- **Cinépolis Plaza Marina.** Proyección de cine comercial con 10 Salas y capacidad para 1,540 personas.
- **Cineclub de CEARTE.** Programación con base a tema, director o ciclo de cine, con proyecciones con capacidad para 100 personas.
- **Cineclub de la Ex-Carcel.** Proyección de cine de arte, con capacidad para 35 personas.
- **Cineclub The Kraken Co.** Proyección de películas de arte, documentales y películas indie, con capacidad para 30 personas.
- **Rue Morgue México Movie Nights.** Proyecciones dedicadas al género fantástico, ciencia ficción y terror, con capacidad para 60 personas.
- **Cineclub Ciencias Marinas, UABC.** Proyecciones de cine alternativo, con una capacidad para 100 personas.
- **La Covacha.** Proyección de películas de arte, documentales y biografías, con capacidad para 60 personas.
- **Cinema Uwa.** Espacio gratuito con capacidad para 30 personas, y libertad de llevar tu propia comida y bebida.

Eventos Deportivos

- **Baja 500 y Baja 1000.** Realizadas desde 1962, son las carreras todo terreno mas antiguas y famosas del mundo, las cuales atraviesan sin descanso una ruta de 500 y 1000 millas por el paisaje desértico de Baja California. La carrera cuenta con diferentes categorías que van desde los "Trophy Truck" hasta motocicletas y cuatrimotos. http://en.wikipedia.org/wiki/Baja_1000
- **Regata Newport-Ensenada.** Conocida internacionalmente como la madre de las regatas; es un evento deportivo que se realiza desde 1948, con la participación de más de 600 veleros en 20 clases. Los cuales recorren 125 millas náuticas, saliendo desde Newport Beach, California, hasta la meta en la Bahía de Ensenada. <http://newporttoensenada.com/>
- **Regata de Catamaranes Todos Santos.** Regata recreativa de 20 millas náuticas, en la que participan catamaranes de la categoría *Hobbies Fleet 4*. <http://www.clubnauticobaja.com/>
- **No Fear Mexican Surf Fiesta.** Torneo de surf, realizado desde 1980 en la Reserva Nacional de Surf de la Playa de San Miguel, el cual reúne a los mejores exponentes de la zona del pacífico californiano como parte del *ASP World Tour*. <http://www.mexicansurffiesta.com/>
- **San Miguel Open.** Torneo binacional de surf organizado desde el año 2000 por UAPO y Wild Coast. www.uaposurf.com
- **Torneo Abierto Mexicano de Petanque.** La ciudad de Ensenada es la sede de la Federación Mexicana de Petanque, la cuál organiza desde 2007 un torneo internacional con representación de diversas ciudades de México y E.U.A.
- **Paseo Ciclista Rosarito-Ensenada.** Recorrido ciclista de 80 km por la carretera escénica Tijuana-Ensenada, en el que participan alrededor de 8,000 ciclistas de todas las edades. <http://www.rosaritoensenada.org/>
- **MTB Baja Endurance.** Realizada desde 2006, es una carrera de 100 Kms a través de veredas, caminos vecinales, rancherías, y vertiginosos descensos que ponen a prueba a mas de 400 ciclistas de montaña de todos los niveles. <http://www.bajadventours.com/>
- **Campeonato Municipal de Ciclismo de Montaña.** Competencia ciclista en la modalidad de cross country, que cuenta con la participación de 500 ciclistas en 38 categorías.
- **Ensenada Baja Open.** Torneo internacional de voleibol playero, amenizado con música y comida, en el que participan jugadores de Canadá, Estados Unidos, Colombia, Nva. Zelanda, Jamaica y México. <http://www.bajaopen.com/>
- **Medio Maratón Internacional.** Realizado desde 2001; es una ruta costera de 21Km, que reúne a mas de 1,500 corredores internacionales en diferentes categorías.

-
- **Wine Runners.** Carrera de 5 y 21 Kms de corte recreativo por los caminos vecinales y paisajes del Valle de Guadalupe. <http://winerunners.com.mx/>
 - **Pesca La Baja.** Realizado desde 2007, el Campeonato Estatal de Pesca Deportiva consta de cuatro etapas en las bahías de San Felipe, San Quintín, Bahía de los Ángeles y Ensenada. Se compite en dos categorías buscando el ejemplar de mayor peso. <http://www.pescalabaja.com/>

Eventos Culturales

- **Festival Internacional de Jazz.** Evento internacional organizado por la Universidad Autónoma de Baja California desde 1996, en donde se presentan reconocidos músicos e intérpretes de jazz.
- **Festival Internacional de Música y Musicología.** Evento musical que desde 2005 reúne a los más destacados intérpretes teóricos de México y el extranjero, mediante un esquema de conciertos, conferencias, clases magistrales y talleres teórico-práctico.
- **FIGUE.** El Festival Internacional de Guitarra de Ensenada, es un evento con duración de una semana, donde se promueve la creatividad mediante una plataforma que incluye concursos estatales de guitarra clásica y eléctrica, clases magistrales, conferencias, talleres y conciertos. <http://figuensenada.org/>
- **Buenas Olas.** Festival de música que reúne a los principales exponentes del movimiento musical en Baja California. El evento ofrece una selección ecléctica que incluye estilos como: dream pop, noise, electrocumbia y rock.
- **Espuma Cuántica.** Festival Internacional de Danza Contemporánea que se realiza desde 2008, con la participación de compañías de talla internacional, de países como España, Brasil, Argentina, Colombia, EUA, Canadá, Finlandia, Australia, entre otros. Es parte de la Red Nacional de Festivales de Danza, apoyado por la Coordinación Nacional de Danza del Instituto Nacional de Bellas Artes.
- **Danza Aérea.** Evento organizado por la Escuela Vocacional de Arte Circense, en donde se combina la belleza de la danza con la adrenalina de volar.
- **FUT.** El Festival Universitario de Teatro, es un evento organizado desde 1996 por la Universidad Autónoma de Baja California, donde exhibe el trabajo de compañías de teatro de todo el país.
- **El Carnaval.** Evento anual, compuesto por fiestas populares, comparsas, una feria con juegos infantiles, y un desfile de carros alegóricos que transita por las principales avenidas del centro de la Ciudad.

-
- **Fiestas en La Misión.** Evento realizado desde hace 33 años, en honor a la Misión de San Miguel Arcángel, en donde se puede disfrutar de jaripeos, bailables folklóricos, platillos mexicanos típicos de la región, música y exposiciones.
 - **Fiesta Viva.** Exposición comercial y turística, con la finalidad de promover la ciudad en el mercado regional y de exportación.
 - **Festival Nativa.** Evento que difunde y reconoce desde 2004 la importancia y vitalidad de los saberes indígenas como parte del patrimonio cultural de Baja California. Participan grupos de artesanos de las comunidades Kiliwa, Pai pai, Kumiai y Cucapá.
 - **Feria Artesanal y de Productos Nativos.** Realizada desde 2006, es una muestra del trabajo artesanal de las comunidades indígenas Kumiai, Paipai y Kiliwa, que además de entretenimiento con cantos y danzas tradicionales, ofrece una variedad de productos como quesos, atole de bellota, pinole, tortillas de trigo, y diversas artesanías.
 - **Festival del Caballo, Arte y Vino.** Evento ecuestre que se realiza desde 2003, en compañía de artesanos, escultores, pintores y los mejores vinos de la localidad; en él se ofrecen presentaciones de salto de obstáculos, suertes y escaramuzas, mostrando las razas equinas que se crían en la región.
 - **Vino la Ópera.** Bodegas Santo Tomás presenta a la Orquesta Filarmonía Baja California, junto a músicos y bailarines invitados, bajo el esquema de concierto-maridaje.
 - **La Verbena de Santo Tomás.** Organizado por Bodegas Santo Tomás desde 1990, con una asistencia de mas de 12 mil personas, es un evento familiar que conjuga la música, y exposiciones artísticas, a la oferta gastronómica y degustación de vino local.

Eventos Gastronómicos

- **Fiestas de la Vendimia.** Evento realizado desde hace 25 años, con más de 50 vinícolas participantes, y miles de asistentes que disfrutan un programa cultural de alrededor de 50 eventos entre danza, música, pintura, escultura, gastronomía, verbenas, y fiestas que celebran la llegada del vino nuevo. <http://fiestasdelavendimia.com/>
- **Ensenada de Todos.** Organizada anualmente dentro de las celebraciones de Aniversario de la ciudad de Ensenada. El evento reúne a las familias fundadoras de Ensenada, comunidades étnicas regionales, y inmigrantes extranjeros, con el fin de compartir la identidad gastronómica y celebrar el carácter multicultural de la ciudad. <http://ensenadadetodos.com/>

-
- **Festival de las Conchas y el Vino nuevo.** Evento de tres días de duración que busca acercar al comensal al paisaje e ingrediente Bajacaliforniano, mediante una serie de talleres, conferencias, paseos didácticos, y maridajes entre el vino regional y las conchas locales. <https://www.youtube.com/watch?v=l495RaKplmU>
 - **Noche de Cofradía.** Evento de maridaje que reúne en una muestra gastronómica a 42 vinícolas y 42 restaurantes, quienes presentan a manera de *finger foods*, un ensamble de sabores, texturas, colores y aromas, en donde al final del evento se otorga un premio a la sinergia entre platillo y vino. <https://www.youtube.com/watch?v=AOIm5UukZMI>
 - **Muestra del Vino.** Evento realizado desde hace 25 años por el Comité Provino, en el Centro Cultural Riviera de Ensenada, un edificio declarado por UNESCO como patrimonio de la humanidad. El evento reúne a mas de cinco mil personas a degustar platillos elaborados por chefs locales, catar vinos de la región, y compartir una noche amenizada por música en vivo, abarcando los géneros del jazz, *big band*, hasta la música de banda. <https://www.youtube.com/watch?v=NfWPsGDjlHU#t=20>
 - **Feria Internacional del Pescado y el Marisco.** Organizado por CANIRAC desde 1978, con la intención de promover los productos acuícolas del Pacífico e impulsar la industria gastronómica de la región, a través de conferencias gastronómicas internacionales, y un concurso regional en el cual los chefs compiten utilizando como ingredientes estelares los pescados y mariscos locales.
 - **Festival del Queso, Pan y Vino** Realizado desde el año 2000, es un evento donde se reúnen productores artesanales de queso, pan y aceite de oliva, a presentar sus productos junto al vino de la vinícola organizadora. <http://www.lacetto.mx/vendimia>
 - **Viñedos en Flor.** Evento familiar-campestre donde se ofrecen degustaciones de vino de mas de 40 vinícolas, productos locales, cocina regional, y distintas actividades plásticas y recreativas dirigidas a entretener y divertir al público infantil.
 - **Beer Fest.** Fiesta gastronómica amenizada con música, *finger-foods*, y cerveza local, que se complementa con un ciclo de conferencias y talleres enfocadas a impulsar la industria de la cervecería artesanal. <http://ensenadabeerfest.com/>
 - **Festival del Hongo.** Evento gastronómico organizado desde hace 17 años por CANIRAC y la Escuela de Enología y Gastronomía de la UABC, en donde los principales restaurantes de la ciudad compiten y ofrecen degustaciones de platillos variados, elaborados con hongos, champiñones y setas.
 - **Gran Festival del Taco y la Cerveza.** Organizado desde 2003 por Proturismo, el evento reúne chefs y taqueros de Ensenada, a mostrar su creatividad culinaria en la modalidad de tacos de diversos guisos, los cuales se acompañan de cerveza artesanal y música.

-
- **Festival del Platillo Oriental.** Organizado desde 2009 por CANIRAC, el evento promueve la gastronomía y cultura asiática de la región. www.caniracensenada.org
 - **Festival del Chocolate.** Realizado desde 2009, el evento contempla un concurso de repostería, una muestra de chocolatería, y un curso de cata de chocolate maridado con vinos de la región.
 - **Jazz en el Mogor.** La cocina mediterránea del chef Drew Deckman, los vinos de Mogor-Badán y el jazz de distintas bandas locales e internacionales, se encuentran para crear una atmósfera única, teniendo como escenario los viñedos del Valle de Guadalupe.

Paisaje Gastronómico

El paisaje se entiende como resultado de todos aquellos elementos que forman un universo en cuestión. Cuando hablamos del Paisaje Gastronómico de una región, nos referimos a la suma de componentes **bióticos** (vegetación, flora y fauna) **abióticos** (geología, hidrología, oceanografía, suelo y clima) **culturales** (expresiones artísticas, fiestas, tradiciones, historia, memoria arquitectónica...) **sociales** (niveles de organización, estructura social, gremios...) **económicos** (industria, comercio, turismo, actividades productivas, servicios...) y **legales / administrativos** (leyes, acuerdos de cooperación, incentivos fiscales...) relacionados al universo gastronómico en todos sus estadios, desde la producción del ingrediente y aprovechamiento de los recursos naturales, hasta el momento creativo de crear un platillo y proveer una experiencia memorable al comensal.

Gastronomía

Baja California es visitada anualmente por casi 5 millones de turistas, de los cuales el 49% lo hace buscando experimentar nuestra cocina. “La Ruta del Vino y el Acuario del Mundo”, ofrece un complejo abanico de sabores y texturas, a lo largo de un recorrido gastronómico que comienza en la ciudad fronteriza de Tijuana, llegando a su clímax en los Valles y Puerto de Ensenada.

Gestada en una bahía rodeada por olivos, viñedos y mar, con mas de mil establecimientos dedicados al servicio turístico, aproximadamente 600 restaurantes, centenares de puestos informales de cocina urbana, productores artesanales de queso, pan, cerveza, así como una cincuentena de bodegas vitivinícolas. Ensenada ofrece en su conjunto, una experiencia gastro-enológica sustentada en el ingrediente local, y el ingenio de una cocina joven que explora su identidad.

Elogiada por chefs y críticos culinarios de la talla de Anthony Bourdain, Andrew Zimmern, y Rick Bayless, la cocina de Ensenada, ancla su origen en la frescura y calidad de los ingredientes que dan forma a la paleta de sabores del paisaje gastronómico bajacaliforniano.

Nutrida por la abundancia del Océano Pacífico y la dulzura proveniente de la uva del Valle de Guadalupe, nuestra gastronomía encuentra en la diversidad natural y cultural de la región, inspiración suficiente para

elaborar una cocina costera, de identidad relajada y honesta, que desde la primer experiencia en boca, deja probar la pasión con la cual cada cocinero expresa el cariño, orgullo y respeto, que por el mar y la tierra que habita siente.

Con influencias históricas de la cocina oriental, francesa y californiana, se dice que fue en Ensenada, donde por vez primera se preparó una “Margarita”, coctel ampliamente difundido por el mundo, preparado con Tequila, limón y sal. También se cuenta que gracias a la llegada de pescadores inmigrantes japoneses, fue aquí donde la técnica del tempura se enamoró de la tortilla, dando origen al tradicional “*Baja-Fish taco*”. Actualmente la gastronomía de la ciudad se desarrolla constante, en un movimiento colectivo impulsado por la experimentación creativa con ingredientes regionales, el gusto por consumir local, y el placer de disfrutar la comida compartiendo la mesa.

Vid y Vino

Ensenada produce 90% de la uva para vino de mesa del país, constituyendo el cultivo frutal más importante del Estado. La zona vinícola se extienden desde los Valles de San Vicente hasta la ciudad de Tecate, contando para 2008 con una superficie de 3,575 hectáreas, de las cuales el 77% se ubicaban bajo sistemas de riego y 23% bajo temporal. Se producen aproximadamente 30,000 toneladas de uva al año, las cuales generan 14 millones de litros, emplean a 7 mil personas y facturan aproximadamente 42 millones de dólares.

La calidad de los vinos mexicanos se ha reconocido con más de 300 premios internacionales. Actualmente en el Valle existen 168 productores de uva y 56 empresas vitivinícolas, responsables de producir alrededor de 12 millones de botellas al año. La vinificación esta segmentada en 3 grandes empresas productoras del 82%, 3 empresas medianas con el 12%, 25 pequeñas empresas con 5% y 25 micro empresas con 1% de la producción de vino en la región.

Los varietales de vid que se cultivan son: Aglianico, Barbera, Brunello, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carignane, Chardonnay, Chenin Blanc, Colombard, Dolcetto, Gamay Negra, Grenache, Italiana, Malaga, Malbec, Malvasia, Merlot, Misión, Montepulciano, Moscatel, Moscato, Mourvedre, Nebbiolo, Palomino, Petite Syrah, Petit Verdot, Pinot Noir, Rosa del Perú, Rubi Cabernet, Rubi Red, Sangiovese, Sauvignon Blanc, Silvestre, Cinsault, Syrah, Tempranillo, Tokai, Viogner y Zinfandel.

Maricultura y Pesca

El Estado de Baja California ocupa el cuarto lugar a nivel nacional en producción pesquera, exportando la mayor parte de sus productos a Estados Unidos, Japón, China, Corea del Sur, Tailandia y Vietnam.

La captura se compone de más de 90 especies, contando con 7 de las 10 especies de mayor valor comercial en el mundo. Dentro de los recursos con alto valor económico, se encuentra el atún aleta azul, (*Thunnus thynnus orientalis*), abulón (*Haliotis spp*), langosta (*Panulirus spp*), caracol panocha (*Astrea undosa*

y *A. turbanica*), callos (*Pinna rugosa* y *Atrina maura*), almeja pismo (*Tivela stultorum*), almeja garra de león (*Lyropedcten subnudosus*), almeja catarina (*Argopecten ventricosus circularis*) camarón (*Penneus* sp) y erizo.

De las pesquerías masivas se encuentran la sardina (*Sardinops sagax*, *Ophistonema* spp.), la anchoveta (*Engraulis mordax*), el calamar gigante (*Dosidicus gigas*), y atún aleta azul.

Como recursos potenciales están el sargazo (*Macrocystis pirifera*, *Gelidium robustum*, *Gigartina* sp, *Euchema* sp. y *Gracilaria chilensis*), y la langostilla (*Pleuroncodes planipes*).

Pelágicos

En la actualidad existen una decena de ranchos de engorda que operan desde hace más de diez años en la Bahía Salsipuedes, Bahía de Todos Santos, Isla Todos Santos y Bahía de la Soledad, en proyectos de maricultura con especies de atún aleta azul, y jurel.

La engorda de túnidos consiste en la captura de ejemplares adultos jóvenes por medio de barcos de la flota atunera mexicana, durante los meses de Mayo a Septiembre, cuando la especie se encuentra migrando frente a la Península de Baja California. Posteriormente se instalan corrales flotantes anclados al fondo marino, donde se confinan y alimentan con sardina, macarela, o calamar durante periodos de 3 a 5 meses hasta satisfacer los requerimientos de talla, peso y calidad del marcado japonés de *sashimi*.

Bivalvos

La acuicultura de bivalvos comenzó en México en el año de 1972, y se realiza casi exclusivamente en las costas del Pacífico de Baja California y Golfo de California, ocupando el cuarto lugar productivo en América Latina, con una remesa que alcanza las 43,000 toneladas anuales.

El cultivo se basa principalmente en la ostra del Pacífico (*Crassostrea gigas*), el ostión de placer (*Crassostrea corteziensis*) y ostra kumamoto (*Crassostrea sikamea*). Además del cultivo de ostreidos, encontramos una producción anual estable de aproximadamente 18 toneladas de mejillón mediterráneo, (*M. galloprovincialis*) cultivado para consumo regional y exportación a baja escala; así como cultivos de almeja catarina (*Argopecten ventricosus*), almeja garra de león (*N. subnodosus*), almeja manila (*Tapes philippinarum*), callo de hacha (*Atrina maura*), almeja generosa (*P. generosa* y *P. globosa*) madre perla (*Pinctada mazatlanica*) y concha nácar (*Pteria sterna*).

Actualmente se cuenta, a través del Instituto de Investigaciones Oceanológicas de la UABC, con laboratorios productores de larva y semilla de organismos como el ostión, abulón, mejillón y almeja generosa.

Abulón

Ensenada ocupa el segundo lugar en la producción nacional de abulón, ubicando a México en la cuarta posición entre los países productores. Fue en Ensenada, gracias al Instituto de Investigaciones Oceanológicas (IIO) de la UABC, quienes a mediados de los años ochenta impulsaron la acuicultura del abulón rojo (*Haliotis rufescens*) en la región. Actualmente se producen un promedio aproximado de 250 toneladas anuales de peso vivo, de las cuales el 25% se consume en México y el 75% es exportado a los mercados de Estados Unidos y Asia.

Langosta

En Ensenada se lleva a cabo la captura de langosta roja (*Panulirus interruptus*), endémica de la Península de Baja California, la cual es una pesquería responsable que se encuentra en su nivel de captura máxima sostenible, registrando una producción de 1,500 toneladas métricas con valor económico estimado en 25 millones de dólares.

El CICESE, intenta por primera vez en el mundo cultivar dicha especie mediante la tecnología denominada "del agua verde", esperando obtener la biotecnología necesaria para hacer frente al incremento en la demanda de dicho crustáceo.

Totoaba

La totoaba (*Totoaba macdonaldi*), un pez endémico del Alto Golfo de California, es una especie de alto valor comercial en el mercado asiático. Su pesca descontrolada la llevó a formar parte del listado de especies amenazadas y en peligro de extinción en 1975. Actualmente la Unidad de Biotecnología en Piscicultura (UBP) cuenta con un programa genético de optimización y evaluación de marcadores moleculares orientados a garantizar la trazabilidad de la totoaba en cautiverio y en la población silvestre, lo cual ha permitido reproducir la especie en cautiverio y empezar un programa de repoblación exitoso en el Golfo de California.

Creadores Locales

Benito Molina y Solange Muris. Chefs y propietarios del restaurante Manzanilla, cuna del movimiento gastronómico de Ensenada, y situado entre los 50 mejores restaurantes de Latinoamérica en 2014, según la revista *Restaurant Magazine*. Benito y Solange son la pareja de chefs más famosa de la región debido su exquisita cocina, y al popular programa de TV “Benito y Solange” transmitido en Latinoamérica por la cadena Fox Life. <http://rmanzanilla.com/>

Javier Plascencia. Uno de los principales promotores del ingrediente regional y la cocina bajacaliforniana. Chef-propietario de los restaurantes: Altozano, Misión 19, Villa Saverios, Casa Plascencia, Caffé Saverios, y Erizo Cebichería en Baja California, así como el restaurante Romesco en San Diego, California. Con estudios en la Escuela de Arte Culinario de San Diego, su trabajo ha sido expuesto en programas de radio y televisión, y publicado en: El New York Times, Los Angeles Times, *Food & Arts*, *Gourmet Magazine*, *San Diego Home & Garden*, *Food & Wine*, Catadores y La Buena Mesa. En 2012, como parte de su labor de difusión, fundó el *Baja Culinary Fest*. <http://fincaltozano.com/>

Jair Téllez. Graduado del French Culinary Institute de Nueva York. Jair es una figura estratégica de la nueva generación de cocineros mexicanos. Exponente de una cocina imaginativa que lleva la calidad de los ingredientes a sus máximas posibilidades. Chef propietario del restaurante Laja, en el Valle de Guadalupe y Merotoro, restaurante situado entre los 50 mejores de Latinoamérica en 2014, según la revista *Restaurant Magazine*. www.lajamexico.com

Diego Hernández. Chef y socio del restaurante Corazón de Tierra, situado entre los 50 mejores de Latinoamérica en 2014, según la revista *Restaurant Magazine*, y nominado como “Mejor Nuevo Chef”, y “Mejor Restaurante de Hotel” por la revista *Travel + Leisure México* en 2011 y 2012. Diego es una de las mentes mas creativas de la gastronomía contemporánea en México. <http://www.corazondetierra.com/>

Roberto Alcocer. Nombrado “Chef Revelación 2014” por la revista *Food & Travel*. Roberto es sin duda el talento más joven del Valle. Su restaurante Malva, presenta una cocina estacional que mezcla técnicas modernas con preparaciones ancestrales, las cuales marida con vinos de la región. <http://www.minapenelope.com/malva.html>

Drew Deckman. Embajador del movimiento *Slow Food* en México. Drew es uno de los chefs internacionales que han hecho del Valle de Guadalupe su casa. Reconocido con una estrella Michelin por su trabajo en el Restaurante Vitus, así como la distinción “*Rising-Star Chef*” en 2003, como chef ejecutivo del *Four Seasons Berlin*. Drew es hoy día consultor culinario de varias casas vinícolas de la región, y chef del asador campestre del Mogor, lugar donde transmite su ideología sobre el cultivo orgánico, y el consumo sustentable de los recursos de mar y tierra. <http://deckmans.com/>

Hugo D’Acosta. Enólogo y socio propietario de la vinícola Casa de Piedra, Aborigen y Paralelo. Hugo es pilar de la vitivinicultura mexicana contemporánea, y uno de los principales embajadores en la protección a la vocación agrícola del Valle de Guadalupe. Fundador de la Estación de Oficios del Porvenir, espacio

dedicado a la enseñanza de los procesos de vinificación y factura de aceite de oliva, donde se han incubado decenas de proyectos vinícolas exitosos. <http://www.vinoscasadepiedra.com/> <http://www.estacionporvenir.org/>

Hans Backhoff. Ingeniero Bioquímico, especializado en Ciencias Marinas y Tecnología de Alimentos por el Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Monterrey. Realizo estudios de post-grado en Química de Alimentos y Microbiología, así como un Doctorado por la Universidad de Nottingham, Inglaterra. Es Socio Fundador y Director de la casa vitivinícola Monte Xanic, bodega encargada de revolucionar la historia de los vinos premium en México. <http://www.montexanic.com.mx/>

Víctor Torres Alegre. Enólogo y asesor de proyectos y bodegas como Chateau Camou y Baron Balché. Víctor realizó un Doctorado en Enología para la Université de Bordeaux, Francia. Juez destacado en importantes Concursos Internacionales del Vino, en países como Francia, España y Bélgica. Catedrático de la Especialidad de Enología en la Escuela de Enología y Gastronomía de la Universidad Autónoma de Baja California, es sin duda uno de los enólogos con más trayectoria en el Valle. Se independizó hace un par de años para fundar su propia vinícola, Torres Alegre y Familia. <http://www.vinicolatorresalegrefamilia.com/>

Camillo Magoni. Enólogo originario de Italia, realizó sus estudios en la Escuela de Viticultura y Enología de Alba, en la región de Piemonte. Trabajo casi 50 años como enólogo de L.A. Cetto, donde plantó con propósitos experimentales, alrededor de 70 variedades de vid, a fin de probar su adaptación a los suelos y climas de Baja California. En 2012 crea Casa Magoni y Viñedos Las Nubes. Camilo Magoni ha contribuido a que el vino mexicano se vuelva un legado cultural para México y el mundo, resumiendo su experiencia en el libro "Historia de la vid y del vino en la península de Baja California", publicado en inglés y español en 2009. Ese mismo año fue reconocido en el *Wine & Food Festival Cancún Riviera*, por su trayectoria en México. <http://casamagoni.com/> y <http://www.vinoslasnubesbc.com/>

José Luis Durand. Enólogo chileno, graduado por la Universidad Pontificia Católica de Chile como Ingeniero Agrónomo con especialidad en Fruticultura y Enología. José Luis inicio su carrera, en Viña Santa Rita en Chile, luego emigra a México para hacerse cargo de Bodega Pedro Domecq, en el Valle de Guadalupe, donde trabajo por 5 años. Actualmente lleva la enología de Bodegas Norte 32 y Vinícola Fraternidad, así como de su proyecto personal, Durand Viticultura. <http://www.durandviticultura.com/>

Pedro Poncelis Jr. Uno de los *sommeliers* más reconocidos de Mexico, con una carrera de mas de 18 años en el mundo del vino, Poncelis Jr. ha tenido la oportunidad de desarrollarse en diferentes áreas de la industria vinícola, ofreciendo su servicio en prestigiados restaurantes, para luego dar paso a vivir en Ensenada y dedicarse de lleno a la comercialización y elaboración de su propio vino. En los últimos años a través de su proyecto "Las Rutas del Vino Mexicano" ha sido uno de los principales promotores del turismo eno-gastronómico de la región. <http://www.sommelierponcelis.com/>

Sabina Banderas "La Guerrerense". Principal exponente de la cocina urbana en Ensenada. Establecida desde 1960, y reconocida internacionalmente por su puesto de mariscos, jugosos ceviches y salsas caseras. Su cocina ha inspirado artículos en revistas y periódicos como *Travel + Liesure*, *San Diego Reader*, *Los*

Angeles Times, The New York Times, Travesías, Gourmet y Reforma. Ganadora de numerosos premios internacionales de cocina urbana entre los que destacan: "*The Showmanship Prize*" y "*Best in the Show*" en *LA Street Food Fest* en Pasadena, California, y el tercer lugar en el *World Streetfood Congress en Singapore 2013*. Sus productos se comercializan hoy día bajo la marca "La Guerrerense", a través de su página web y en la cadena de mayoreo COSTCO. <http://www.laguerrerense.com/>

Asociaciones y Grupos Profesionales

- **CANIRAC.** Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados, es una organización empresarial de carácter nacional con representatividad municipal, la cual integra a la mayoría de los establecimientos que preparan y venden alimentos, a fin de impulsar el desarrollo de la industria mediante la interlocución entre el gobierno y demás sectores. canirac.org.mx/
- **PROVINO.** Asociación de vitivinicultores que busca la promoción y difusión internacional del vino de Ensenada. Son organizadores del Festival de las Conchas y el Vino Nuevo, Fiesta de los Viñedos en Flor y las Fiestas de la Vendimia. <http://www.provinoac.org/>
- **Sistema Producto VID.** Asociación de vitivinicultores destinada a fomentar la integración y fortalecimiento de las cadenas productivas a nivel nacional y regional, mediante la conectividad entre productores, niveles de gobierno, y demás agentes vinculados a las actividades económicas del sector. <http://vidyvino.org/>
- **VTU.** Viticultura Unida, es un grupo de vitivinicultores independientes comprometidos con la evolución y la promoción del vino mexicano.
- **ACABC.** Asociación de Cervecerías Artesanales de la Baja California, es un grupo de productores de cerveza artesanal que se dedica a consolidar y promover el movimiento cervecero en la región. Organizan anualmente el *Beer Fest*, en las ciudades de Ensenada, Tijuana y Mexicali. <http://acabc.com.mx/>
- **Consejo Mexicano Vitivinícola, A.C.** Asociación dedicada al desarrollo y fomento del cultivo de la vid, la industrialización de la uva y el comercio de productos y subproductos que de ella se obtienen. <http://www.uvayvino.org/>
- **Cofradía del Vino.** Asociación civil que busca promover la cultura del vino, desarrollar habilidades de cata, y difundir las riquezas del paisaje cultural de Baja California. <http://www.cofradiadelvino.com.mx/>
- **Asociación de Hoteles y Moteles A.C.** Asociación dedicada a fomentar la calidad y crecimiento de los establecimientos relacionados al servicio de hospedaje en la ciudad. Participa en la formación y preparación técnica del recurso humano de la industria hospitalaria. <http://hotelesdeensenada.com/>

-
- **PROTURISMO.** Agencia gubernamental dedicada a promover y fortalecer el sector turístico en Ensenada y en el Estado de Baja California. <http://www.descubrebajacalifornia.com/>
 - **Observatorio Turístico de Baja California.** Es una plataforma impulsada por El Colegio de la Frontera Norte, dedicada a generar, sistematizar y difundir información relevante para la actividad turística y sectores afines del Estado. <http://observaturbc.org/>
 - **Mujeres Catadoras de Cerveza en México.** Es un movimiento femenino cervecero que inició en marzo del 2012 en Ensenada, B.C., buscando promover el consumo de cerveza de calidad entre las mujeres. <http://mujerescatadorasdecervezaenmexico.blogspot.mx/>

Instituciones y Programas Relacionados al Sector

- **Escuela de Enología y Gastronomía de la UABC.** Ofrece la Licenciatura en Gastronomía bajo un perfil gastronómico-administrativo que permite al egresado competencias en las áreas de servicio, producción y administración de la industria hospitalaria. También cuenta con la Especialidad en Viticultura y Enología, única en México. <http://eeg.ens.uabc.mx/>
- **Centro de Estudios Universitarios Vizcaya de las Américas.** Ofrece la Licenciatura en Gastronomía y la Licenciatura en Nutrición. Enfocadas en conjugar los conocimientos, habilidades y creatividad culinaria a las necesidades nutricionales y procesos de la industria alimenticia. <http://www.uva.edu.mx/>
- **Universidad Xochicalco.** Ofrece la Licenciatura en Nutrición, enfocada en la administración de servicios alimentarios, nutrición y reglamentación sanitaria. <http://www.xochicalco.edu.mx/licenciaturaennutricion/>
- **Conalep.** Ofrece cursos técnicos en Alimentos y Bebidas; capacitando al alumno en técnicas de conservación de alimentos, control de calidad en el manejo de alimentos, deshidratación y eviscerado. <http://www.conalepbc.edu.mx/>
- **Unifront.** Ofrece la Licenciatura en Gastronomía, enfocada en desarrollar capacidades técnicas culinarias y preparación en el ramo del servicio turístico. <http://unifront.mx/ensenada/>
- **COBACH Valle de Guadalupe.** Ofrece estudios de preparatoria técnica con especialidad en Viticultura y Enología.
- **Facultad de Ciencias Marinas de la UABC.** Ofrece la Licenciatura en Biotecnología y Acuicultura. <http://fcm.ens.uabc.mx/>

-
- **Facultad de Ciencias de la UABC.** Ofrece la maestría en Manejo de Ecosistemas de Zonas Áridas, dedicando su estudio al manejo de fauna silvestre, manejo de zonas costeras, estudios de biodiversidad, planificación ambiental, genotoxicología y educación ambiental. <http://meza.ens.uabc.mx/>
 - **CICESE.** Ofrece la Maestría y Doctorado en Ciencias de Acuicultura. <http://www.cicese.edu.mx/>

Oportunidades Educativas en el Sector Informal

- **Estación de Oficios el Porvenir.** Escuela-taller y cooperativa vitivinícola en donde se imparten cursos teórico-prácticos sobre la elaboración de vino y aceites comestibles. <http://www.estacionporvenir.org/>
- **The Wine School.** Centro Online de Estudios Enológicos impartidos por el Sommelier Pedro Poncelis Jr. <http://www.thewineschool.mx/>
- **Cocinarte.** Taller culinario donde se imparten clases temáticas de cocina internacional y repostería.
- **A Comer.** Taller gastronómico donde se ofrecen cursos prácticos de cocina internacional.
- **CECAT No. 6.** Centro de capacitación para el trabajo que ofrece talleres de cocina y repostería para personas de bajos recursos.

Programas Dedicados a la Creatividad

- **Outstanding Host.** Programa de la Secretaría de Turismo del Estado de Baja California, cuyo objetivo es identificar y reconocer establecimientos turísticos que ofrecen servicios y productos de calidad. <http://outstandinghostbaja.com/>
- **Baja Culinary Fest.** Plataforma de exploración sobre la identidad gastronómica y las riquezas naturales del ingrediente regional. Se realiza desde hace 4 años, ofreciendo conferencias, talleres, y cenas temáticas en donde existe la posibilidad de interactuar con grandes chefs, enólogos, productores y expertos gastronómicos, brindando así una experiencia didáctica única. <http://bcculinaryfest.com/>
- **Ensenada Art Walk.** Infraestructura *pop-up* que se programa cada primer jueves de cada mes en donde artistas y productores locales exhiben y comercializan sus productos de arte y artesanía contemporánea. <http://www.ensenadaartwalk.com/>
- **PECDA.** El Programa de Estímulo a la Creación y al Desarrollo Artístico, tiene como propósito contribuir a promover el desarrollo cultural del país, a través de la concurrencia de esfuerzos y recursos del Gobierno Federal, de los Gobiernos Estatales participantes, la sociedad civil y la comunidad artística, que permitan estimular la creación artística y cultural de calidad. <http://www.pecdaenlinea.conaculta.gob.mx/>

-
- **Clúster del Vino.** Programa impulsado SAGARPA, y apoyado por el Gobierno del Estado, busca fortalecer la actividad vitivinícola de la región vinculando a productores de vid, casas vinícolas, proveedores, comercializadores, instituciones financieras, centros de investigación, y instituciones del gobierno federal, estatal y municipal.
 - **Se Turista en BC.** Programa de descuentos regionales en centros recreativos, hoteles, restaurantes, negocios y servicios relacionados con el turismo en Baja California. <http://seturistabc.com/>
 - **Distintivo M.** Sistema de gestión para el mejoramiento de la calidad, a través del cual, las empresas turísticas pueden estimular a sus colaboradores e incrementar sus índices de rentabilidad y competitividad, con base en una forma moderna de dirigir y administrar una empresa turística.
 - **Distintivo H.** Programa preventivo de higiene y seguridad en el manejo de alimentos. Este programa contempla la capacitación al 80% del personal operativo y al 100% del personal de mandos medios y altos. La capacitación consiste en recomendaciones y técnicas para el lavado, desinfección, limpieza, almacenamiento, congelado, refrigeración y higiene personal.
 - **Programa de fomento al Turismo Social.** Inicia en 1999, como un programa integral del Gobierno Federal para fomentar la práctica del turismo en el Estado, capacitar a los servidores turísticos para mejorar la calidad del servicio, y fortalecer la oferta recreativa, proporcionando al micro y pequeño empresario turístico alternativas accesibles de financiamiento.

Medios Dedicados a la Creatividad

- **Cocinando con Benito y Solange.** Programa de TV en el canal Fox Life, en donde los Chefs Benito Molina y Solange Muris comparten con los televidentes sus recetas favoritas. <http://www.foxlife.us/us/videos/show/945-benito-y-solange>
- **Todos Santos.** Revista digital e impresa, con tiraje de 3,500 ejemplares, dedicada a retratar la identidad cultural de la Ciudad de Ensenada, y promover la escena gastro-enológica del Valle de Guadalupe y sus alrededores. <http://rtodos-santos.mx/>
- **La Ventana.** Guía de eventos de la ciudad, conformada por un portal de internet, una cartelera electrónica y una revista impresa 5000 ejemplares distribuidos gratuitamente. Aborda temas como el arte, cultura, gastronomía, entretenimiento, deporte, desarrollo personal, y cobertura de eventos regionales. <http://www.laventanadeensenada.com>
- **Testo.** Revista bimestral con tiraje de 15mil ejemplares, que aborda temas regionales respecto a la gastronomía, turismo, cultura, arte, espectáculos, sociales y economía. <http://www.revistatesto.com/>

-
- **Barrio.** Guía digital donde se ofertan y califican los mejores lugares para comer, beber, comprar y relajarse en Ensenada, Tijuana y Rosarito. <http://www.barrio.mx/>
 - **Imagen UABC.** Programa: Directo al Paladar. Cápsulas de contenido gastronómico que se transmiten en el canal de TV digital de la UABC, en dónde se comparten recetas sencillas, rápidas y económicas utilizando productos regionales. <http://www.imagenuabc.tv/category/directo-al-paladar/>
 - **Canal 13 - TV Azteca.** Programa: Venga la Alegría / Segmento: La cocina de Yolo. Lunes a Viernes 12:00 Hrs. <http://us.azteca.com/cocina>
 - **Canal 2 - TELEvisa.** Programa: Al Sabor del Chef. Lunes a Viernes 12:00 Hrs. <http://www.televisa.com/programas-tv/hoy/cocina/>

Premios, Becas y Concursos

- **Concurso Internacional Ensenada Tierra del Vino.** Concurso establecido desde 1992, como parte de una iniciativa de la Universidad Autónoma de Baja California para promover la cultura del vino. Se busca la difusión e internacionalización del vino que se produce en la región y en el país, mediante la realización de un evento anual que incluye conferencias, catas, talleres y mesas de discusión en torno a la enogastronomía. <http://concursodelvino.ens.uabc.mx/>
- **Concurso de Paellas Ramón García Ocejo.** A modo de picnic campestre, más de 80 paelleros, 50 vinicultores y más de cinco mil personas se dan cita en Viña de Liceaga para festejar, probar las creaciones de los equipos participantes, catar los vinos de la región y competir por el premio a la mejor paella del año. <https://www.youtube.com/watch?v=OrzznmKWxjc>
- **Premio Monte Xanic.** Concurso abierto desde 2012, dirigido a estudiantes relacionados con la industria vitivinícola, hospitalidad, restauración y eno-gastronómica. El objetivo del concurso es divulgar la cultura del vino y la buena mesa, y generar conciencia sobre los temas de actualidad que atañen a dicha industria. <http://www.montexanic.com.mx/>
- **Festival del Atún Bajacaliforniano.** Concurso gastronómico en modalidad amateur y profesional que tiene como lineamiento la experimentación culinaria del uso del atún como ingrediente central en la elaboración de platillos.

Eventos de Promoción al Sector

- **Ensenada Gastronómica.** Congreso gastronómico anual, que desde 2012 ofrece la oportunidad de conocer a los actores y propuestas de la escena culinaria de México, al tiempo que plantea una plataforma de reflexión gastronómica en torno al origen del ingrediente, el territorio y el paisaje, la identidad cultural en torno a la gastronomía y la sustentabilidad de las prácticas de producción de alimentos. <http://www.ensenadagastronomica.com/>
- **Baja Seafood Expo.** Punto de encuentro para los protagonistas del sector pesquero y acuícola regional, en donde participan el sector financiero, centros de investigación, proveedores y representantes de los grupos que integran la cadena económica de la pesca, desde que se produce, hasta que se transforma en platillo terminado. <http://bajaseafoodexpo.com/>
- **Simposio Internacional de Sanidad e Inocuidad Acuícola.** Evento internacional realizado por el CESAIBC desde 2008, destinado a contribuir al desarrollo sustentable y buenas prácticas para el manejo de la acuicultura y maricultura regional y nacional. <http://www.cesaibc.org/>
- **Expo Vitivinicultor.** Es un evento que reúne a los principales actores de la industria del vino, desde el cultivo a la comercialización, con el fin de crear un vínculo entre productores y proveedores, así como facilitar la adquisición de productos y servicios que mejoren la rentabilidad y calidad del sector. <https://www.facebook.com/expovitivinicultor/timeline>

Reconocimientos al Sector

Gourmet Awards / *Travel + Leisure México*

- Mejor Restaurante Nuevo 2014: Malva / Chef: Roberto Alcocer
- Mejor Concepto 2013: Corazón de Tierra / Chef: Diego Hernández
- Mejor Restaurante de Hotel 2012: Corazón de Tierra / Chef: Diego Hernández

Espaisucre / *Mesamérica*

- *The Best Restaurant Dessert* / Corazón de Tierra / Chef: Elsa Judith Olmos Huerta

S. Pellegrino/ *The World 50 Best Restaurants / Latinamerica*

- #25 Manzanilla / Chef: Benito Molina y Solange Muris
- #42 Corazón de Tierra / Chef: Diego Hernández

L.A. Street Food Festival

- *The Showmanship Prize 2011 / La Guerrense*
- *Best in Show Prize 2012 / La Guerrense*

Más de 300 Etiquetas Premiadas en Competencias Internacionales:

- *Concurso Internacional Ensenada Tierra de vinos / México*
- *Vintequis Concurso Enológico / México*
- *Long Beach Grand Cru Wine Competition / USA*
- *Pacific Rim International Wine Competition / USA*
- *Los Angeles County Fair / USA*
- *Catavinum World Wine & Spirits / USA*
- *The Wine and Food Society of Southern California Cordon Blue / USA*
- *Intervin / USA*
- *Tasters Guild / USA*
- *Florida International Wine Challenge / USA*
- *Atlanta Wine Summit / USA*
- *Wines of the Americas / USA*
- *Selecciones Mundiales / Canada*
- *Bacchus U.E.C. / España*
- *Concurso Premios Zarcillo / España*
- *Challenge International du Vin / Francia*
- *Chardonnay du Monde / Francia*
- *Vinalies Internationales / Francia*
- *Concours Mondial de Bruxelles / Bélgica*
- *Wine Masters Challenge / Portugal*
- *Concurso Enológico Vinitaly / Italia*
- *International Wine Tasting / Suiza*
- *Expovina / Suiza*
- *Mundus Vini / Alemania*
- *Berliner Wein Trophy / Alemania*
- *International Wine Challenge / Inglaterra*
- *Japan Wine Challenge / Japón*

World Beer Cup

- *Medalla de Plata / Cerveza Astillero India Pale / Cervecería AguaMala*

Contribución de la ciudad a la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO.

1. Visión

La Ciudad de Ensenada, como parte de la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO será referente en el desarrollo de soluciones y tecnologías sostenibles vinculadas al manejo de recursos naturales y alimenticios; así como por la creación de políticas públicas, alianzas, y acciones, que en conjunto con la sociedad civil, preserven el paisaje natural, fortalezcan la identidad cultural y promuevan el desarrollo de las industrias creativas.

La vocación gastronómica de Ensenada, evoluciona constantemente de la mano de vitivinicultores, productores de aceite de oliva, agricultores, acuicultores y científicos, quienes desarrollan las ecotécnicas y biotecnología necesarias para que cultivos de conchas, ranchos de atún y viveros hidropónicos, sean un referente obligado del manejo de ecosistemas a nivel nacional.

Ensenada ofrece personal altamente calificado, así como amplia experiencia técnica y conocimientos extensos en materia de acuicultura, biotecnología, tecnología alimentaria, y manejo de recursos, que pueden ser de gran valor y beneficio para las Ciudades hermanas de la Red.

La infraestructura turística, académica y comercial de la ciudad, aunada al excelente clima mediterráneo, y la cercanía con los aeropuertos internacionales de San Diego y Tijuana, la convierten en un sitio idóneo para fomentar el intercambio cultural y académico de la Red UNESCO.

Las Instituciones y personas que postulan la candidatura de Ensenada a la Red de Ciudades Creativas, observamos la oportunidad de compartir nuestras experiencias y conocimiento adquirido con los demás miembros de la Red, comprometiéndonos a generar iniciativas innovadoras, acordes a los objetivos descritos por la UNESCO con el fin de:

- Preservar las expresiones culturales y fomentar el intercambio de conocimiento.
- Aumentar la participación de las industrias creativas en los planes de desarrollo. Incentivar la creación, producción, distribución, acceso y uso de los bienes y servicios culturales de la ciudad.
- Impulsar la gastronomía local y promover su expresión creativa como estrategia para aumentar la visibilidad internacional de la ciudad.
- Mejorar la infraestructura y servicios relacionados al turismo gastronómico, imagen urbana y experiencia de uso de la ciudad.
- Contribuir a la seguridad alimenticia de los ciudadanos.

2. Acciones a Corto Plazo (primer año)

- Diseñar logotipo e implementar la campaña promocional para la marca "**Ensenada, Ciudad UNESCO de la Gastronomía**".
- Organizar **Cena-Maridaje** para socializar la candidatura de la ciudad, dar a conocer el proyecto de implementación, generar alianzas estratégicas y buscar fondos.
- Contactar a los representantes de las ciudades hermanas de la red UNESCO y establecer una **Misión Creativa** para generar acuerdos de cooperación, intercambio y comercio.
- Generar en colaboración con el Conservatorio de la Gastronomía Mexicana, UABC, CICESE y CONABIO, el **Mapa del Paisaje Gastronómico de Baja California**, el cual incluya y describa a todos los actores clave en el proceso alimentario; contemplando el territorio, ecosistemas, comunidades, especies, ingredientes, productores, recetas tradicionales, técnicas de cocina, chefs, restaurantes y comercializadores.
- Diseñar y editar la **Guía Gastronómica de la Ruta del Vino**, la cual describa y califique la oferta culinaria-enológica de Ensenada y la ruta vinícola del Valle de Guadalupe.
- Realizar **Taller de Identidad y Territorio**, con el fin de explorar el tema de la identidad cultural de Ensenada y la península de Baja California, e iniciar un diálogo sobre los referentes gastronómicos, ingredientes, estilos, técnicas, sabores y personajes que definen la cocina Baja-Med.
- Funcionar como organismo integrador y vínculo entre las diferentes instituciones, organizaciones civiles, productores, y grupos profesionales que integran el sector, a través de la organización periódica de **Mesas de trabajo transdisciplinario**, que ayuden a observar de manera objetiva las oportunidades y problemática actual de la industria, y para generar una visión integral del futuro deseable del sector.
- Crear la **Asociación Gastronómica de Ensenada**, la cual incluya a productores, transformadores, profesionales y prestadores de servicios del sector gastronómica de la ciudad con la intención de fortalecer los vínculos de cooperación, compartir conocimiento, plantear un frente común al desarrollo creativo y económico de la actividad, así como ofrecer cursos de capacitación y servicios integrales de diseño, imagen de marca, comunicación y mercadotecnia, que mejoren la calidad de los productos y servicios que ofrecen.

3. Acciones a Mediano (2-3 años)

- Crear un **Reconocimiento Gastronómico**, que premie a los mejores restaurantes y chefs de Ensenada, tomando en cuenta: innovación y creatividad, identidad regional, uso y respeto del ingrediente local, atención y servicio al cliente, mejores prácticas en salud e higiene, manejo sustentable, arquitectura y diseño de interiores, diseño y presentación de alimentos, y responsabilidad social.
- Diseñar y convocar al **Concurso Internacional de Diseño y Gastronomía**, el cual incentive la innovación, promueva la creatividad, explore nuevos caminos y cree discursos frescos en torno al universo gastronómico y la identidad cultural. Los proyectos pueden incluir: innovación culinaria, fotografía de alimentos, diseño de menú, presentación en la mesa, diseño de vajilla, diseño de interiores, campaña publicitaria y *branding*.
- Organización del **Foro Mundial de Alimentación y Ciencia**, que explore los temas relacionados a: seguridad y soberanía alimentaria, agricultura familiar, sustentabilidad, permacultura, acuicultura, maricultura, agricultura urbana, nutrición, genética de alimentos, transgénicos, contaminación ambiental y manejo de recursos naturales.
- Crear **Taller de Innovación Cultural**, con el fin de impulsar las industrias creativas y explorar de forma transversal las posibilidades de innovación que resultan del trabajo transdisciplinario entre científicos, artesanos, diseñadores y gastrónomos.
- Crear o ampliar la oferta de **Programas de Intercambio Académico** para los estudiantes, maestros y profesionales del área de la gastronomía y enología. Promover el intercambio cultural, la transferencia de tecnología y conocimiento, con los integrantes de la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO.
- Diseñar y ejecutar un proyecto de **Señalización** para la Ruta del Vino de Valle de Guadalupe y la Ruta Gastronómica de Ensenada, con el fin de facilitar a los visitantes su seguridad, movilidad y la experiencia de uso en la ciudad.

3. Acciones a Largo Plazo (3-5 años)

- Implementar **Programa de Huertos Urbanos y Agricultura Familiar** en el centro de población y asentamientos circunvecinos, con el fin de hacer frente a los problemas de obesidad y malnutrición que enfrenta nuestro país.
- Crear **Programa de TV con Contenidos Gastro-Enológicos** que se produzca en Ensenada y se transmita en televisión nacional, con la finalidad de promover la ciudad como destino gastronómico, y ofrecer a los creadores locales un foro para compartir sus propuestas.
- Crear **Banco de Alimento y Comedor urbano**, mediante el diseño de una plataforma de aprovechamiento de recursos alimentarios a nivel regional que sume a los esfuerzos por garantizar la seguridad alimentaria de los habitantes de Ensenada, creando una red que permita a las cadenas de supermercados y mercados disponer de los alimentos ligeramente maltratados y productos con fechas de caducidad a punto de expirar, para que estos puedan ser transformados en comida corrida vía un comedor social-urbano.
- Definir en el plano urbano de la ciudad, el **Distrito Gastronómico de Ensenada**. El proyecto consiste en generar un nodo social dentro del primer cuadro de la ciudad, que vincule de forma peatonal, los principales atractivos culturales a la oferta gastronómica y productores de ingredientes regionales, capitalizando de esta forma los mas de 600mil visitantes que recibe el puerto de cruceros anualmente, y los otros miles que recibe la ciudad gracias a la Ruta del Vino, y otros eventos culturales.
- Recuperar el ex-mercado municipal de Ensenada, el cual forma parte de la declaratoria de patrimonio cultural del Estado de Baja California y convertirlo en un **Mercado de Ingredientes Regionales**. El proyecto busca integrar un *cluster* de productores locales y productos regionales que cubra la oferta de productos frescos, impulse la agricultura familiar, provea un espacio para el comercio justo, y sume a la identidad Ensenadense, rescatando un espacio de alto valor cultural.

Memoria Oral	Memoria Natural	Memoria Construida	Memoria Sensitiva
Historias	Fauna	Arquitectura	Música
Del origen de la ciudad (Creación del asentamiento de la ciudad de Ensenada, por el Alfajer Ruiz, que compro el paraje de Ensenada hasta San Quintín y estableció una ranchería en la ubicación de la Calle 3ª y Gastelum) La Ley seca en USA, y el vínculo con Al Capone y el Hotel-Casino Riviera. El regalo de la Diosa Tara a la ciudad de Ensenada. Se dice que el sitio un punto de energía.	• Ballena Gris • Lobo Marino • Focas • Delfines • Atún • Langosta • Erizo • Biválbos • Gronios • Coyote • Venado Bura • Zorrillo • Conejo • Liebre • Ardillas • Codorniz • Halcón • Pelicano • Gaviotas • Colibrí • Garzas • Chorlitos • Murciélagos...	Vernácula (Adobe) Ex cuartel, Bodegas Sto. Tomas. Influencia Americana (Madera) Ex aduana, Cantina Hussong's, Casas de madera de la Ryerson y Zona Centro. Influencia Colonial Californiana (Morisco-Española 1930s) Hotel Riviera Arquitectura del Valle de Guadalupe (Alejandro D'Acosta)	ProMúsica Esperanza Azteca Orquesta de Cámara Centro de Estudios Musicales de la UABC Vallise Blu Niño Van Voz Amares Fase Vocal Takón Machín Childs Nowhere Band Malabanda Entrelíneas Ensenada Jazz Amaretto Blues Band Natalia Arroyo Willy Terrazas Mario LaMadrid Ignacio Clapes Tax Band Ernesto Rosas Álvaro Díaz...
Leyendas	Flora	Artefactos	Danza
Riviera (La niña aparecida, el caballero sin cabeza, la autoría de la margarita) El túnel que va de la Col. Moderna a la zona centro de la ciudad. El Ballenato de la Bufadora. El Barco encallado.	• Palmeras y Eucaliptos (exóticas) • Matorral costero • Chaparral costero • Humedales • Ripario • Coníferas • Suculentas • Cactáceas • Chamizos • Encino • Aliso • Sauce • Jojoba • Maderista • Salvia...	• Gruas del puerto • Contenedores • Objetos del Riviera • Instrumentos • primeros pobladores • Esculturas de reciclaje (Alfonso Arámbula) • Arte de pesca • Morteros indígenas • Ollas de barro • Boyas • Prensas de uva y aceite de oliva...	• Clásica • Ballet • Flamenco • Folklórica

Memoria Oral	Memoria Natural	Memoria Construída	Memoria Sensitiva
Mitos	Paisaje	Artesanía	Gastronomía
La Virgen de Guadalupe que se aparece en la zona del Bajío.	• Carretera escénica Tijuana-Ensenada • Frente de mar • Atardeceres • El cielo de noche (estrellas) • Neblina / Bruma • Pozas de Marea • Playas de canto rodado • Dunas • Bosques de Sargazo • Bosques de las Atenuatas • Bosques de Aliso-Encino • Matorral Costero • Humedales • Viñedos • Olas de San Miguel • Olas de Isla Todos Santos • Aguas termales • Sierra de San Pedro Mártir • Volcanes de San Quintín • Laguna Hanson • Piedras monolíticas de la Rumorosa • Valle de los Sirios...	• Artesanías de las comunidades indígenas (Bisutería Cestos de sauce, Canastos de junco) • Joyería y objetería con conchas de abulón. • Objetos de vidrio reciclado • Grabados de Lupe Gaos • Souvenirs del centro y sur de México • "One Dollar" comercio ambulante de la Calle 1ra.	• Tacos de pescado • Ceviches • Atún ahumado • Conchas • Abulón • Langosta Pto. Nvo • Vinos y Vinícolas • Cerveza artesanal • Carretas de mariscos • El Rey Sol • Manzanilla • Corazón de Tierra • Ophelias • Papas & Beer • Hussong's • Muelle 3 • Bahía de Ensenada • Ultramarino • Las Cazuelas • Laja...
Festividades y Cultos	Parajes	Sitios	Literatura
• Carnaval Ensenada • La Vendimia • Kuri-Kuri • Virgen del Carmen de los pescadores • Diosa Tara • Baja 1000 • Regata Newport • Paseo Ciclista • Festival del atún • Festival del Pescado y del Marisco • Fiesta Viva • Día de la Hispanidad...	• Pinturas Rupestres (Cataviña, Las Pintas, San Vicente Ferrer) • Concheros de las Rosas • Playa Hermosa • Estero Beach / Punta Banda • Cañón de Doña Petra • La Lagunita del Cipres • La Bufadora • La Bocana • Las Atenuatas • La Misión • El Mirador del Vigía • Puertecitos • El Salto • La Lobera...	• Zona R-1 • Parque Revolución • Bodegas Sto. Tomas • El Riviera del Pacífico • Museo Caracol • Mercado Negro • Arq. del Valle de Gpe. • Plaza de 3 Cabezas • Ventana al Mar • CEARTE • Cantina Hussong's • Hacienda los Rodríguez • Observatorio UNAM • Puerto de Ensenada...	• Lauro Acevedo • Rael Salvador • Carlos Lazcano • Eugenia Bonifaz • Flora Calderón • Iliana Hernández • Fabiola del Castillo • Liz Durand Goytia • Regina Swain • Voces del puerto • Libro Fest • Mares de Tinta • Poetas Golondrinas • Libros fuera del estante...

Memoria Sensitiva

Personajes

Empresarios	Chefs / Enólogos	Creativos	Investigadores	Ciudadanos Distinguidos
- Sergio Guevara - Santiago Pando - Luis A. Cetto - Jaime Palafox - David Nishikawa - David Martínez - Alaín Genchi - Javier Martínez - Eugenio Romero - Phil Gregory - Antonio Novelo - Capitán Thompson - Arjona - Rudametkin - Eugenio Romero - Pablo Ferrer - Rubén González	- Hugo D'Acosta - Hans Backoff - Victor Torres A. - Camilo Magoni - Cristina Pino - Aldo Quesada - Thomas Egli - Alberto Rubio - Wenceslao Martínez - Daniel Lonnberg - Reynaldo Rodríguez - José Luis Durand - David Bibayoff - Pau Pijoan - Christoph Gaertner - Lui Hussong - Amado Garza - Benito Molina - Solonge Murits - Jair Téllez - Diego Hernández - Roberto Alcocer - Drew Deckman - Javier Pascencia - Ismene Venegas - Miguel Bahena - Angelo Dal Bon - Giannina Gavaldón - Sabina Bandera - Alberto Castro R. - Omar Armas - Christofer Moreno - Krista Velasco - Francisco Gallegos - Sheyla Alvarado - Edgar Romero - Ian García...	- Jamex de la Torre - Carlos de la Torre - Guadalupe Gaos - Estela Hussong's - Esther Gámez - Héctor Herrera - César Chacón - Damian Valles - Luis Ariza - Yukiko Nishikawa - Álvaro Díaz - Ernesto Rosas - David Martínez - Julia Medina Gaos - Natalia Arroyo - Karla Bañales - Willy Terrazas - Félix Mora - Ignacio Clapes - Mario LaMadrid - Esther González - Tomás Acosta - Hugo Varela - Alejandro Candela - Alejandro D'Acosta - Katja Rudametkin - Lauro Acevedo - Rael Salvador - Leonel Flores - Karla Patterson - Cecilia Bitterlin - Galia Ahlborn B. - Enrique Botello - Alejandro Espinoza - Aida Guevara - German Parma - Julio Salinas...	- Reginaldo Durazo - Luis Aguilar - Gabriela Montaña - Walter Daessle - Amaia Ruiz - Mariana Villada - Maria C. Arredondo - Stephen Bullock - Thomas Kreshner - José Delgadillo - Gorgonio Ruiz - Sheila Delhumeau - Guillermo Arámburo - Conal True - María A. Sánchez - Ileana Espejel - Claudia Leyva	- Laura Martinez - Daniel Corral - Heberto Peterson - Beatriz Watanabe - Raúl Ramírez - Lupita Novelo - María Kahwagi S. - Carlos Lazcano - Lupita Jhones - Daniel Corral B. - Arturo Pérez V. - Hugo D'Acosta - Alejandro D'Acosta - Hans Backhoff

4. Beneficios esperados

Confiamos que impulsar las industrias creativas y formar parte de la Red UCCN es una estrategia para construir una ciudad inclusiva, propositiva e innovadora, que ayuda a consolidar la identidad cultural de nuestra ciudad, al tiempo que fortalece la economía local y construye una visión común del futuro deseable del territorio. Pertenecer a la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO ofrece:

- Visibilidad Internacional. Conexión directa con las 116 ciudades de la Red.
- Reconocimiento Internacional. Certifica a la ciudad como un centro de creatividad.
- *Networking*. Promueve el intercambio de conocimiento y cultura.
- Impulso a la Industria Creativa. Facilita el acceso a fondos internacionales.
- Atracción de Capital Humano e Inversión.
- Desarrollo del turismo cultural.
- Fortalece la identidad cultural y el sentido de pertenencia.
- Salvaguarda el patrimonio natural a través de la cultura.
- Democratiza el acceso a los bienes y servicios culturales.

7.2. Matriz Cultural de Ensenada / Objetivo específico 1

Generar la Matriz Cultural de Ensenada, a fin de visualizar las vacaciones, singularidades, áreas de oportunidad y estrategias necesarias para fortalecer la economía y desarrollo sustentable de la ciudad de Ensenada.

Con la finalidad de llevar a cabo dicho objetivo, AmarAbierto gestionó la conferencia “Principios del Diseño Territorial” a cargo del M.D.I. Eduardo Barroso Neto, la cual se llevó a cabo en el aula magna del COLEF, el día 2 de Octubre del 2014. Seguida por un el taller transdisciplinario denominado “Identidad Territorial”, a cargo del M.D.I. Eduardo Barroso Neto y M.D. Damian Valles, en las instalaciones de AmarAbierto, del 3 al 5 de Octubre del 2014.

El taller se integro por los siguientes participantes:

• Dra. Nelly Calderón de la Barca Guerrero	• Ciencias Humanas
• Dra. Claudia Leyva Aguilera	• Educación Ambiental
• Dra. Ileana Espejel Carbajal	• Manejo de Ecosistemas
• Dra. Patricia Aceves Calderón	• Paisaje Cultural
• M. Arq. Cynthia Castillo Bejarano	• Urbanismo
• Ivette Vaillard Nava	• Vinicultora y Ceramista
• Biol. Susana Alfaro Sánchez	• Paisaje Cultural
• M.C. Jacobo Santander Monsalvo	• Ecosistemas Costeros y Marinos
• M.C. Mariana Achirica Acosta	• Comunicación de la Ciencia
• M.C. Patricia Zaldivar Ortega	• Energías Alternativas
• M.C. Diego Santibañez	• Ingeniería Ambiental
• Lic. Laura Gómez	• Guía de Diseño Mexicano
• Arq. Axel de la Torre	• Arquitectura
• D.I. José Álvarez	• Diseño
• Dra. María Alejandra Sánchez Vázquez	• Comunicación del Conocimiento
• Dra. María Concepción Arredondo	• Ordenamiento Territorial
• M.C. Cecilia Esther Jiménez Velasco	• Recursos Naturales y Comunidades Indígenas
• Dra. Lina Ojeda Revah	• Ecología del Paisaje Urbano
• Dra. Nora Bringas	• Investigación en Turismo
• M.C. Lázaro Elizondo	• Economía Ambiental
• Lic. Oswaldo Cuadra	• Arqueología

El taller permitió: definir la zona de estudio, caracterizarla, generar un borrador de la matriz cultural de Ensenada, generar una imagen del territorio y definir un concepto movilizador.

Se propusieron tres estrategias iniciales:

- Promover ante la UNESCO a la ciudad de Ensenada como Ciudad Creativa de la Gastronomía.
- Generar una Marca de Ciudad para Ensenada.
- Proponer a los vitivinicultores la creación de un distintivo de origen para los Valles de Ensenada.

Para generar la Matriz Cultural de Ensenada se siguió el siguiente formato de trabajo:

Singularidades / Oportunidades / Vocaciones

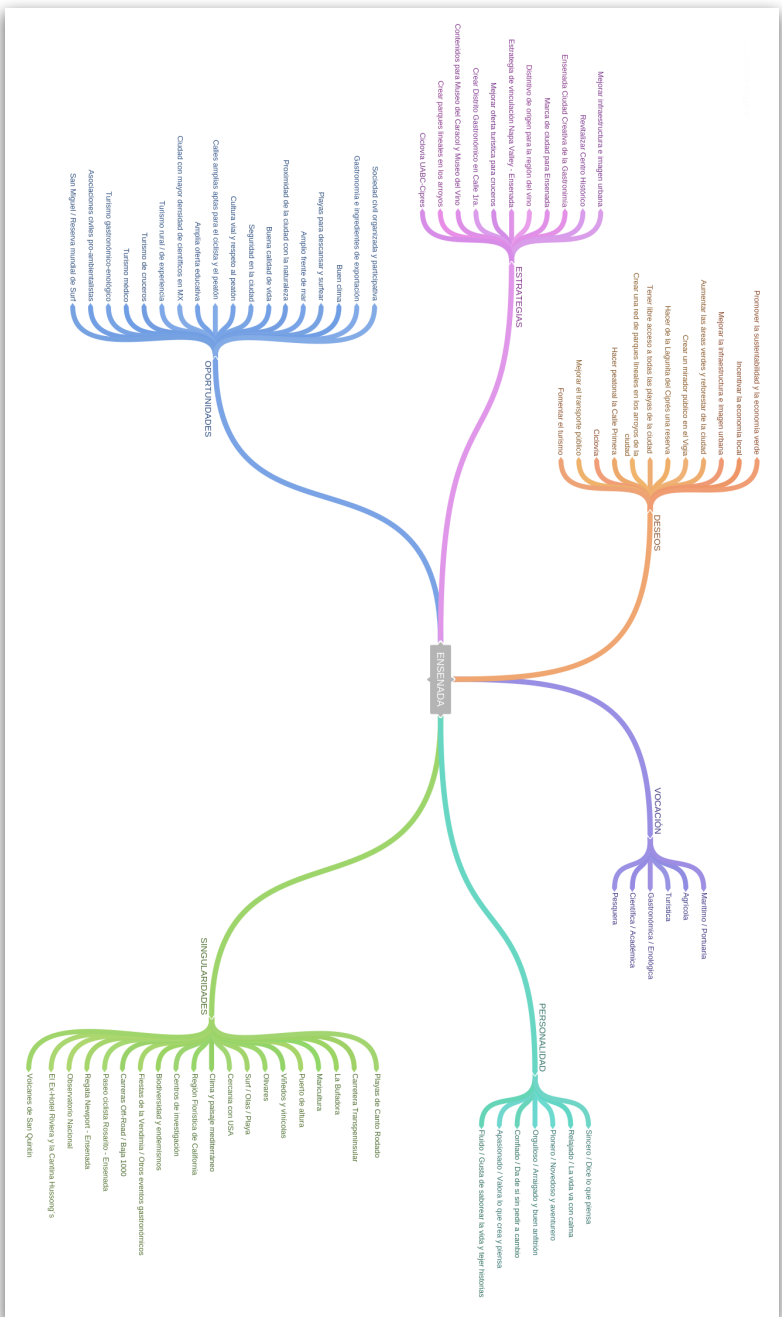
Memorias Afectivas		Memoria Sensoriales	
Oral	Natural	Construida	Sensitiva
Historias	Fauna	Arquitectura	Música
Leyendas	Flora	Artefactos	Danza
Mitos	Paisajes	Artesanía	Gastronomía
Ceremonias	Parajes	Sitios	Literatura
Cultos y Fiestas			Personajes

Jerarquía	
Mayor Ocurrencia	Mayor Importancia

Imágenes Sintéticas	Relatos Sintéticos	Referentes Visuales
Fotografía	Textos	Colores y Texturas
Dibujos	Conceptos	Formas y Materiales
Pictogramas	Frases de Identidad	Paleta Sensorial

Ejercicio de Matriz Cultural, resultado del Taller de Identidad Territorial de Ensenada.

Singularidades	Oportunidades	Vocaciones
• Posición geográfica estratégica	• Puerto • Conexión con USA • Punto de acceso a la península y a México • Nodo de comunicación y comercialización • Proximidad con los valles del norte y sur • Clima mediterráneo • Ciudad costera del Pacífico	
• Paisaje mediterráneo	• Frente de mar y playas • Viñedos y Olivares • Clima y vegetación mediterránea (Región Florística de California) • Turismo rural y cultural • Ecoturismo • Bahías • Volcanes • Faros • Reservas naturales y Parques nacionales	• Científica • Turística • Gastronómica • Enológica • Pesquera
• Multiculturalidad	• Influencia Rusa, Francesa, Inglesa, Japonesa, Española • Vínculos con otros países • Fiestas y Ferias • Científico- Académico • Migración de prácticamente todos los Estados de México que trabajan el campo • Cercanía con la frontera a USA	• Agrícola • Comercial - Portuaria • Cultural
• Deportes recreativos	• Deporte como recreación (Regata, Buceo, Voleibol, Ciclismo, Senderismo, Rappel, Patinaje, Surf, Pesca deportiva, Off-Road) • Deporte de alto rendimiento (Ciclismo, Gimnasia, Artes marciales, Atletismo, Surf, Box, Beisbol, Tenis)	• Turística
• Investigación	• Ciudad con la mayor concentración de científicos en México (CICESE, UNAM, IIO, UABC, IA, CRIP, CNYN)	



7.3. Gestión del Expediente de Ensenada / Objetivo específico 2

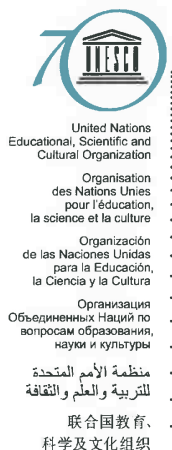
Elaborar, gestionar y presentar el expediente de candidatura de la ciudad de Ensenada, con objeto de formar parte de la Red de Ciudades Creativas de UNESCO.

La gestión del expediente tomó 8 meses desde la impartición del taller hasta la entrega del documento vía mail al organismo receptor de la Red de Ciudades Creativas de Unesco en París, Francia.

Para elaborar exitosamente el expediente se realizaron las siguientes actividades:

- Impartir y gestionar el Taller de Identidad Territorial de Ensenada.
- Generar la Matriz Cultural de la ciudad de Ensenada.
- Socializar la Matriz Cultural de la ciudad de Ensenada con actores clave, sectores estratégicos e instituciones relevantes.
- Investigar y recopilar información, datos y estadísticas relevantes al sector gastronómico, cultural y económico de la ciudad.
- Diseñar presentación digital de la ciudad de Ensenada y su candidatura.
- Redactar y enviar cartas de solicitud de apoyo a la candidatura de Ensenada.
- Hacer llamadas telefónicas y entrevistas personales para solicitar información y/o apoyo a la candidatura.
- Recopilar información y redactar el expediente de candidatura de la ciudad de Ensenada.
- Traducir el expediente al idioma inglés.
- Sintetizar información y llenar el formato de aplicación a la Red UCCN.

Cartas de apoyo a la candidatura de la ciudad de Ensenada.



The Director-General

Mr Gilberto Antonio Hirata Chico
Mayor of Ensenada
Carr. Transpeninsular
6500 A, Ex Ejido Chapultepec
C.P. 22785 Ensenada, B.C.
Mexico

Ref.: DG/4/15/10370

11 DEC. 2015

Dear Mr Hirata Chico,

I am pleased to inform you that, after close examination of the application prepared by the city of Ensenada, and taking into account the favorable recommendation from the independent experts and the UNESCO Creative Cities members in charge of the evaluation process, I have decided to designate Ensenada as a member of UNESCO's Creative Cities Network, in the category of Gastronomy. Allow me to congratulate you for this achievement.

The purpose of the present letter is to confirm Ensenada's membership in the Network, which will be subject to a periodic review following the submission of a membership monitoring report every four years. This report shall demonstrate the steadfast commitment of Ensenada to the operationalization of the UNESCO Creative Cities Network Mission Statement at both the local and international level.

I am confident that the city of Ensenada will fulfil the commitments it has made in applying to the Network and will take an active part in the Network's joint activities. I am certain that I can count on your city's innovative spirit, as well as its sense of solidarity with cities from developing countries, whose participation should be encouraged further.

Please note that you are entitled to use UNESCO's name and logo when referring to your city's membership of the Network, subject to the conditions specified by UNESCO.

For more details in this regard, I invite the designated focal point for Ensenada to contact my colleagues in the Culture Sector, notably Ms Denise Bax, Programme Specialist (tel: +33 (0)1 45 68 47 09; e-mail: creativitycities@unesco.org), and Ms Melika Medici, Project Officer (tel.: +33 (0)1 45 68 44 79; e-mail: m.caucino-medici@unesco.org).

I look forward to a fruitful cooperation between UNESCO and the city of Ensenada.

With my renewed congratulations, I remain,

Yours sincerely,

7, place de Fontenoy
75352 Paris 07 SP, France
Tél. : +33 (0)1 45 68 10 00
Fax : +33 (0)1 45 68 55 55
www.unesco.org



DIRECCIÓN GENERAL
DE CULTURAS POPULARES

"2015, Año del Generalísimo José María Morelos y Pavón"

DGCP/0297/2015

México, D.F., 8 de julio de 2015

M.D. DAMIAN VALLES
LABORATORIO DE INNOVACIÓN CULTURAL
ENSENADA, BAJA CALIFORNIA, MÉXICO
P R E S E N T E

Me es grato comunicarle que esta Dirección General, ha revisado con mucha atención la propuesta de candidatura para integrar a la ciudad de Ensenada, Baja California, México, a la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO, en el rubro de la Gastronomía, considerándola una propuesta que promueve efectivamente la identidad regional, social y cultural, mediante la conjunción de las iniciativas creativas locales, entre las que se destacan la amplia actividad productiva marítima y vitivinícola, fundamentalmente, y la recuperación de las tradiciones culinarias originarias.

Por lo anterior, apoyamos la candidatura de la ciudad de Ensenada, Baja California, México, para su integración a la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO, en el rubro de la Gastronomía.

Aprovecho la ocasión para enviarle un saludo cordial.

ATENTAMENTE

ALEJANDRA FRAUSTO GUERRERO
DIRECTORA GENERAL DE CULTURAS POPULARES

C.c.p. Archivo.

Paseo de la Reforma 175, Col. Cuauhtémoc, C.P. 06500, Del. Cuauhtémoc,
México, D.F., Tel.: (55) 4155 02 00 Ext. 9341 www.conaculta.gob.mx

Oficio Número. 502-1-CUL-0582

Asunto: Programa Red de Ciudades Creativas. Candidaturas.

México, D.F., 27 de mayo de 2015.

EMB. JOSÉ LUIS MARTÍNEZ Y HERNÁNDEZ
DIRECTOR GENERAL DE ASUNTOS INTERNACIONALES
CONSEJO NACIONAL PARA LA CULTURA Y LAS ARTES
P R E S E N T E

Hago referencia a la convocatoria del Sector Cultura de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), para presentar candidaturas al *Programa Red de Ciudades Creativas*.

A ese respecto, envío para su atención dos expedientes que recibió la Comisión Mexicana de Cooperación con la UNESCO (CONALMEX) para participar en el citado Programa: propuesta de la Ciudad de Ensenada, Baja California, en la categoría de Gastronomía, y la candidatura de San Pedro Tlaquepaque, Jalisco, en la categoría de Artesanías y Arte Popular.

Con base en lo anterior, mucho le agradeceré su valioso apoyo para hacer llegar a esta Comisión Nacional los comentarios que considere pertinentes y, de ser el caso, otorgar la carta institucional que respalde una o ambas candidaturas, antes del **15 de julio de 2015**, requisito para presentarlas ante las autoridades competentes de la UNESCO. La CONALMEX tomará en cuenta las observaciones del CONACULTA, a fin de emitir un escrito de apoyo de conformidad con los criterios establecidos.

Cabe señalar que por el momento, sólo se dispone de la versión en idioma español de dichos expedientes. Se ha solicitado a los responsables remitir el documento correspondiente en el formato establecido por la UNESCO en idioma inglés antes de la fecha límite.

Aprovecho la ocasión para enviarle saludos cordiales.


EMB. SOCORRO ROVIROSA
SECRETARÍA GENERAL


S. E. P.
DIRECCIÓN GENERAL DE RELACIONES
INTERNACIONALES

Anexos: Candidatura de Ensenada, Baja California y Candidatura de San Pedro Tlaquepaque, Jalisco.

C.c.p. Mtro. Javier Treviño Cantú, Subsecretario de Planeación y Evaluación de Políticas Educativas, SEP. --Presente.
Cons. Ana Paola Barbosa Fernández, Directora General para la Organización de las Naciones Unidas, SRE. --Presente.

CGA/MYB/cul/ia/lk

Donceles 100, piso 2, Col. Centro Histórico, Del. Cuauhtémoc, 06020, México, D. F.
Tel. (52 55) 36 01 10 87 www.dgri.sep.gob.mx





CONSERVATORIO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA MEXICANA

México, D.F., a 7 de mayo de 2015

Dr. Alfredo Pérez de Armiñán
Sub-director General para la Cultura
Unesco

A nombre del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana -ONG de carácter consultivo de la UNESCO- me permito recomendar ampliamente el expediente "Ensenada City of Gastronomy" que propone a la Ciudad de Ensenada, Baja California, para formar parte de la lista de Ciudades Creativas, en el capítulo de gastronomía, de dicha Organización Internacional.

Argumentos de gran relevancia sustentan nuestro propósito:

- 1) Los elementos textuales y audiovisuales de la candidatura hablan por sí mismos. Además de su cuidadosa elaboración, reflejan con contundencia la imagen bien merecida que la ciudad de Ensenada proyecta como uno de los enclaves más avanzados y prestigiosos de la gastronomía mexicana en la actualidad.
- 2) Igualmente notable es la descripción del extraordinario entorno que retroalimenta al centro urbano y a través de él se proyecta con fuerza a nivel nacional e internacional: vinos, productos del mar y biodiversidad sobresaliente, desarrollo de biotecnologías en materia alimentaria, pervivencia de cultura culinaria local, desarrollo gastronómico de última generación y, en base a todo ello, auge de un turismo exigente en busca de buena cocina.

Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana
Calle Teléfono: (52+55) 5616-0951 | E-mail: glm@ccgm.mx | Web: www.ccgmmx



CONSERVATORIO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA MEXICANA

- 3) Con todo ello queda de manifiesto que la propuesta busca reforzar de manera regional los mecanismos de rescate, salvaguardia y promoción que contiene la propia Convención del Patrimonio Cultural Inmaterial en cuya lista está inscrita la cocina tradicional mexicana en su conjunto.
- 4) Los deberes y obligaciones que tal reconocimiento representa para los portadores del patrimonio cultural, y para la sociedad en su conjunto, son otros tantos instrumentos para la toma de conciencia y el diseño de planes de acción tendientes a preservar la gastronomía del país, particularmente en la región implicada en este caso.

Agradeciendo de antemano atención prestada a nuestra convencida solicitud de apoyo aprovecho la ocasión para enviarle mis muy cordiales saludos,


Gloria López Morales
Presidenta

ccp. Creative Cities Network ,UNESCO
Culture Sector / Division of Creativity
María de Socorro Roviroso Priego, Secretaria General de Conalmex
Mtro. Gilberto Antonio Hirata Chico, Presidente Municipal del XXI Ayuntamiento de Ensenada B.C.

Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana
Calle Teléfono: (52+55) 5616-0951 | E-mail: glm@ccgm.mx | Web: www.ccgmm.mx



ÖSTERSUND
CITY OF GASTRONOMY

- United Nations
- Educational, Scientific and Cultural Organization
- Member of the
- UNESCO Creative Cities
- Network since 2010

Östersund 2015-03-09

To the mayor of Ensenada

Re: Support for the application of Ensenada to the UNESCO Creative Cities Network

As a Creative Cities Network member, the municipality of Östersund, which I represent as Mayor, would like to express our support, for the application of Ensenada, Baja California, Mexico as a UNESCO Creative City of Gastronomy.

The assets of this city are:

1. The city and its surrounding region believe that promoting regional identity, cultural expression and collaboration as an innovative way to preserve the natural and unique heritage, while balancing the impact of globalization.
2. Ensenada has a strong food culture based on regional, pacific and Mediterranean products involving efficient collaborations between vineyards, fishers, chefs and other gastronomic or cultural related industries.
3. Ensenada wants to take part and contribute to a solid platform in order to build strategic alliances at both national and international levels in order to strengthen its gastronomic sector and serve the local economy.
4. The city believes that taking part to the UNESCO network will foster diversity, enabling development of creative options and emergence of new sources of development in an economic, intellectual, moral and spiritual perspectives. Especially by encouraging the creative industry.

In light of these elements, the city of Östersund give our full support for this initiative, in hope that admission of Ensenada to the Creative Cities Network will enable building joint capacity and strengthening our Network's effectiveness.

Kind regards,


AnnSofie Andersson,
Mayor City of Östersund



*Popayán lo prepara.
Usted lo disfruta.*

Señor
DAMIÁN VALLES
Ensenada Ciudad Gastronómica
gastronomo@damianvalles.com

Muy apreciado Sr. Valles,
Después de estudiar muy cuidadosamente la documentación que Ud. Tuvo a bien enviarme relativa a la candidatura que la ciudad de Ensenada se propone presentar ante la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO para su incorporación como Ciudad Gastronómica, me permito manifestarle lo siguiente:

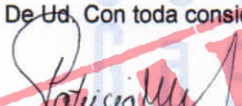
La Corporación Gastronómica de Popayán, Ciudad decana de la Sub Red de Gastronomía de las Ciudades Creativas de la UNESCO, se complace en otorgar su respaldo entusiasta a la voluntad manifestada por la Ciudad de Ensenada para hacer parte de la Red de Ciudades Creativas en la categoría de Gastronomía.

En efecto, la calidad del producto natural de mar y tierra de Ensenada, la observancia de las tradiciones culinarias en su tratamiento, el rol de su gastronomía como valor cultural de proyección turística y el significado de su cocina como símbolo de pertenencia y afirmación identitaria ante el fenómeno de la globalización, son otras tantas razones para que nuestra Corporación manifieste su apoyo a esta iniciativa.

Además, la incorporación de Ensenada sería un factor de equilibrio en el vacío geográfico que presenta la Red en esa parte del mundo y desde luego vendría a reforzar los intercambios internacionales de la cultura gastronómica entre ciudades de habla española.

Por lo anterior, le reitero nuestro decidido apoyo y formulo nuestros más sinceros votos por el éxito de su gestión ante las autoridades de la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO.

De Ud. Con toda consideración,


Patricia Morales Elías
Presidente
Corporación Gastronómica de Popayán

Calle 5 No. 4-33 Casa Isaacs- Telefax: 8224141 -Popayán, Cauca
Celular 316 5260784 Nit 817.006.604-1 www.gastronomicopopayan.org
E-mail: corpgastronomicapopayan@gmail.com



Cheng Du, 03.02.2015

To the mayor of Ensenada, Mexico

Re: Support for the application of Ensenada city from Mexico to the UNESCO Creative Cities Network.

As a Creative Cities Network member, the municipality of Chengdu which I am the representative in UCCN, would like to express our support, for the application of the City of Ensenada as a UNESCO Creative City of Gastronomy.

The assets of this city are:

- 1- The producers of 90% of Mexican wine, with more than 500 labels, and nominated as one of the "Top 10 Food Cities" by National Geographic Traveler in 2015, as well as "Best Tourist Destination in Mexico" and "Best Gourmet Destination" by Food & Travel in 2014.
- 2- The State of Baja California ranks fourth nationally in fish production, exporting most of its product to the United States, Japan, China, South Korea, Thailand and Vietnam.
- 3- Ensenada ranks second place in the nation's abalone production, placing Mexico in the fourth position among producing countries.
- 4- Spiny lobster endemic to the Peninsula of Baja California is caught in Ensenada.

In light of these elements, we reiterate our full support for this initiative, in hope that admission of Ensenada to the Creative Cities Network will enable building joint capacity and strengthening our Network's effectiveness.

Sincerely yours,

Jiao Hui

Chengdu representative in UCCN



To the mayor of Ensenada;

Re: Support for the application of Ensenada to the UNESCO Creative Cities Network.

As a creative cities network member, the municipality of Florianópolis, with I am the city representative, would like to express our support, for the application of Ensenada as a UNESCO Creative City of Gastronomy.

The assets of this city are:

1. The city is characterized by harmony between tradition and diversity, and its local restaurants value and preserve cultural expression.
2. The city has gastronomy schools where new chefs trained in promoting the reinterpretation of regional cuisine, proposing contemporary cuisine using elements from local areas.
3. The city encourages and promotes local gastronomy industry, preserving cultural expressions such as local know-how, promotion mode, contributing to the region cultural and socioeconomic development.

In light of these elements, we reiterate our full support for this initiative, in hope that admission of Ensenada to the Creative Cities Network will enable building joint capacity and strengthening our Network's effectiveness.

Sincerely yours,


Luciane Camilotti

Representative of Florianópolis in UCCN

Rua Padre Roma nº 482 – 3º andar - Centro
Florianópolis - SC – CEP: 88010-090
CNPJ: 82.892.282/0011-15

*República de Colombia
Departamento del Cauca*

Alcalde de Popayán

Popayán, Marzo 12 de 2015

As Mayor of Popayan, the first gastronomic city of the Creative Cities Network of UNESCO, I am pleased to express our support for the city of ENSENADA, BAJA CALIFORNIA, MEXICO for his candidacy as Creative City of Gastronomy of UNESCO.

After analyze your presentation and found that their region's economy revolves around gastronomy and activities that flow from it, promoting and boosting tourism, making countless efforts to maintain and improve the quality of your culinary creativity, I hereby express our support for his candidacy. Admission to the Creative Cities Network will not only contribute to enrich and refine the objectives of Ensenada, but also to strengthen the bonds of brotherhood among nations and strengthen multicultural exchanges that are possible through this network.

Sincerely,


FRANCISCO FUENTES MENESES
Alcalde de Popayán

HARD COPY



"2015, el año de la prevención y atención integral a las adicciones"

March 15, 2015

UNESCO Creative Cities Network
Culture Sector/Division of Creativity
7 Place de Fontenoy / 75352 Paris, France.

UCCN representatives,

Ensenada's City Hall Is Pleased to extend its full support to the candidacy of our city in order to join UNESCO'S Creative Cities Network in the field of Gastronomy.

Our state is visited annually by nearly 5 million tourists, of which 49% do so looking to experience our kitchen. Ensenada has the second largest cruise port in Mexico, receiving over 600,000 tourists per year.

We now that Ensenada's gastronomy is one of the current key components to economic and cultural development in our city, it is a melting pot of cultural vocations of our local identity and economic activities, such as fisheries, mariculture, agriculture, wine production, tourism and science.

Thanks to the quality of our regional ingredients, the creativity of our cuisine and vibrant dining scene overflowed by cultural events regarding the culinary and local wine industries, our city has been nominated as one of the "Top 10 Food Cities" by National Geographic Traveler in 2015; as well as "Best Tourist Destination in Mexico" and "Best Gourmet Destination" by Food & Travel in 2014.

Ensenada has more than 90 wineries and over 500 labels, producing 90% of Mexico's wine. Our Mediterranean climate allows us great abundance in the agricultural production of vegetables, fruits, olives and other first class export crops. We are also a fishing port, ranking second in the production of abalone, fourth in fish production, and a nation wide reference in mariculture techniques.

The region is also home of the Kumiai, Kiliwa and Cucapá indigenous tribes, who still preserve their traditions, ceremonies and ancient techniques in medicine and food preparation based on seeds, roots, leaves, flowers and fruits.

As Mayor of Ensenada, I strongly believe that our city cultural heritage can benefit and add value to UNESCO'S Creative Cities Network, reason why I endorse our candidacy and hope we can start cultural and creative exchange in the near future.

Sincerely yours,



PRESIDENCIA

MTRO. GILBERTO A. HIRATA CHICO
-Mayor of the City of Ensenada-

PIENSA EN GRANDE.
www.ensenada.gob.mx



Carr. Transpeninsular 6500 A
Ex Ejido Chapultepec.
Ensenada, B. C. 22785

No. DPE/174/15

UNESCO Creative Cities Network
Culture Sector/Division of Creativity
7 Place de Fontenoy / 75352 Paris, France.

UCCN Representatives,

Proturismo de Ensenada, the Tourism Ministry of the City, is glad to join in support of the nomination of our city to be recognized as "City of Gastronomy" by UNESCO's Creative Network within the Global Alliance for Cultural Diversity.

Considering Mexico's rich and vast culinary diversity which was declared in 2010 "Intangible Traditional Cultural heritage of Humanity", we believe that our local cuisine based mainly on sustained and sea food species such as Abalone, Red Lobster, Sea Urchin, Blue Fin Tuna, Sea Cucumber and Clams, complimented with the quality of our regional ingredients, make altogether a strong candidate to consolidate our municipality as a distinctive and distinguished Gastronomic destination to all local, regional, national and international visitors.

As a conjunction of join efforts from the public, private and non-profit organizations, we firmly endorse our City candidacy to adhere Ensenada as UNESCO Creative Cities Network in the field of Gastronomy.

Signed at the Municipality and City of Ensenada, Baja California the seventh day of July of two thousand and fifteen.

Best Regards,


OSCAR KAWANISHI OTAKI
General Director

C. c. p. Archive
OKO/rjl

 **PROTURISMO**
DE ENSENADA
JUL 07 2015

PIENSA EN GRANDE.
www.ensenada.gob.mx



Blvd. Costero 540 Zona Centro
Ensenada, B. C. 22800
Tel. 178-2411 Fax. 178-3675
proturismo@prodigy.net.mx



Tijuana B.C, a tres de febrero del dos mil quince.

Damián Valles:
Proyecto Ensenada Ciudad Creativa de la Gastronomía
PRESENTE

Por medio de la presente, me es grato saludarle a fin de establecer lazos a favor de la gastronomía de Baja California. Como es de su conocimiento el 8 de agosto del 2014 nuestra cocina fue declarada como Patrimonio Cultural Inmaterial del estado tras arduos esfuerzos por parte de la sociedad civil, el sector empresarial, educativo y gubernamental.

Para esto, el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana Región Baja California presentó ante las autoridades pertinentes un expediente para solicitar lo que hoy en día es una realidad. Este logro asume el compromiso de salvaguardar y difundir nuestra cocina, por lo que el CCGM BC apoya la candidatura para que la ciudad de Ensenada se integre a la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO.

Con el fin de lograr dichos objetivos la organización le hará llegar parte de dicho expediente, así como información recopilada y fruto de un gran esfuerzo por parte de la Conservatorio, por lo que solicitamos de manera atenta respetar la autoría.

Sin más por el momento quedo a su disposición, esperando colaboraciones futuras, deseamos mucho éxito en este proyecto.

Atentamente,

Ana Laura Martínez Gardoqui
Delegada del CCGM Baja California

Ensenada Baja California a 19 de Marzo de 2015.

DAMIAN VALLES.
PRESENTE.

Nos congratulamos en CANIRAC delegación Ensenada en conocer su inquietud por iniciar un proyecto de tan altas expectativas.

Ensenada es un Municipio donde la comida es parte importante de su cultura. México es un país de gran diversidad de opciones y su comida es un auténtico mosaico de colores, sabores, ingredientes, texturas y aromas; y Baja California no es una excepción.

La tradición culinaria de Ensenada va de la mano del desarrollo de su historia; la actividad turística le obligó a nutrirse de diversas fuentes hasta encontrar lo que sería su perfil propio.

El sello gastronómico de Ensenada tiene su base principal en los hábitos culinarios de la gente peninsular que encontró en el mar su principal aliado y en la tierra los frutos generosamente concebidos. Ello explica la razón que numerosos platillos tienen como base los pescados y mariscos que brindan las aguas frías y tibias de la región, así como los frutos del campo. La cocina de Ensenada ha creado y fomentado una corriente gastronómica que muchos están siguiendo y está sazonada con una gran variedad de ingredientes en los que participan los más diversos grupos del país y del mundo.

El arte culinario de la región está en constante evolución, y la experiencia por descubrir nuevos sabores y aromas a través del uso de especias frescas y condimentos forma parte de un breve pero interesante proceso, capaz de sorprender a cualquiera.



CANIRAC
E N S E N A D A

Y hablar de la cocina de Ensenada es distinguirla por:

I. Su gastronomía contemporánea de primer nivel, que aplicando las raíces de la cocina mexicana tradicional con ingredientes frescos regionales, que influenciados por el clima mediterráneo, dan origen a una nueva culinaria, más rica y original denominada regionalmente como cocina Baja Med traduciéndose en una fusión de productos, ideas y conceptos, muy interesante para los amantes del arte culinario que siempre esperan algo mas, siempre mas.

La gran variedad de opciones de pescados y mariscos de los litorales bajacalifornianos del Océano Pacifico y el Mar de Cortéz, otorgan un sello característico a la cocina local; destacan entre otros productos la langosta roja (*Pamulirus interruptus*) abundante desde Punta Abreojos en Baja California Sur hasta isla de Cedros, y comerla al estilo Thermidor o a la usanza tradicional de los Pescadores es toda una aventura. Y que decir de la gran variedad de pescados como el cabicucho, garropa, pez espada, mero, atún fresco de granja, jurel, mahi mahi, curibina, mantarraya, vieja, marlin, barracuta y el lenguado; y la diversidad de mariscos como el abulón, ostiones, mejillones, el callo mano de león de cultivo, callo de hacha y de Catarina, sin dejar de mencionar los camarones de profundidad, la almeja pismo de San Quintín, la generosa y la chocolata, el pepino de mar, pulpo, clamar, caracol chino, el erizo rojo y la diversidad de cangrejos que abren las opciones para nuevas creaciones.

Asimismo los productos de tierra como las verduras miniatura de Maneadero que son toda una delicia, las especias frescas y fragantes que dan especial concepción de aromas a las más diversas creaciones culinarias; y especial atención merece la aceituna que por si sola es excepcional en la creación de platillos de corte mediterráneo que da origen al aceite de oliva de extraordinaria calidad, los dátiles de San Ignacio, el tomate, las fresas y frambuesas San Quintín son altamente reconocidas por su gran calidad en el mundo entero.



CANIRAC
E N S E N A D A



Calle 4ta. y Ave. Álvaro Obregón No. 527-8 Ensenada B.C.
(646) 174.04.48 (646) 174.06.03 gerencia@caniracensenada.org



CANIRAC
ENSENADA

Sin olvidar a la uva cultivada en los valles de Guadalupe, San Antonio de las Minas y Calafia, y al sur de Ensenada a los Valles de Santo Tomás y San Vicente son el corazón para iniciar la Ruta del Vino, y obtener los caldos de fama internacional que tanto prestigio han dado al Estado y al país, forman en su conjunto el abanico de opciones que el mas exigente comensal puede disfrutar en los restaurantes del Estado; ya a nivel artesanal pequeños productores por el placer de elaborar para mas tarde disfrutar, o vinícolas como Chateau Camou, Monte Xanic, L. A. Cetto, Barón Balche o Domecq entre otras están dando cuenta de ello.

II. La vecindad con el estado de California en Estados Unidos que ofrece los mejores ingredientes del mundo, combinado con la gran oferta de productos de nuestro Estado, genera un abanico de opciones gastronómicas y hace que esta región sea considerada como una de las más importantes de América Latina; la influencia que ejercen las cocinas francesa, española, italiana y americana, convierten a Ensenada en un centro gourmet fuera de serie.

III. Las creaciones gastronómicas que a base de mariscos en sus carretas tan típicas como visitadas resaltando algunas por sus propuestas a base de productos recién salidos del mar como camarones, almejas, callos y erizo, con salsas picantes representadas en tostadas bien reportadas, es un ingrediente básico de la cocina urbana.

IV. Y que decir del capítulo de las cervezas locales llamadas Artesanales que han ido evolucionado de manera notable y proyectándose como las preferidas en el gusto del publico muy mano a mano con la efervescencia dada por la escena del arte y galerías, asimismo la aparición de bares y bistros interesantes, que hacen de la región un destino más deseable y para los locales una vida social y nocturna de más opciones.



CANIRAC
ENSENADA



Calle 4ta. y Ave. Álvaro Obregón No. 527-8 Ensenada B.C.
(646) 174.04.48 (646) 174.06.03 gerencia@caniracensenada.org



CANIRAC
ENSENADA

El sello de cervezas como la como la Aguamala disfruta de popularidad en la región por su sabor y cuerpo al que se arrió después del laborioso proceso de experimentación. Todos los "brewmasters" locales trabajan con la sutil formulación de levaduras y lúpulos, así como especias, materias aromáticas y nutricionales para lograr sus sabores y bouquets únicos. La cerveza artesanal, de producción limitada, es elaborada sin aditivos, lo que la hace más atractiva, interesante y nutritiva.

V. de inigualable frescura y sabor que reafirman el carácter fuerte y rudo de Ensenada es el coctel Margarita, que aun de raíz ensenadense, es indudablemente un emblema de la Baja California que se ha encargado de dar difusión y convertirla en una bebida de absoluta aceptación universal, o el ya conocido Clamato, realizado con jugo de tomate y almeja de la Baja, que aquí se sirve con almejas frescas.

VI. Ya en 2003 el Chef José Antonio Santoyo dio la sorpresa a nivel Nacional en los concursos nacionales Joven Chef Mexicano organizado por Fundación Ambrosia y el Concurso Nacional Chef Mexicano organizado por la CANIRAC Nacional en el World Trade Center al traer en ambos casos el primer lugar, y en donde a través de su vasta experiencia y con productos de la región logro atraer la atención de expertos levantando una alta expectativa del nivel culinario regional.

Nos complace dar el aval a tan importante proyecto para elevar a la ciudad de Ensenada como Ciudad de la Gastronomía reconocida por la UNESCO y poder compartir el buen oficio de la alta gastronomía a nivel mundial.

Sinceramente

LIC. LEONARDO GONZALEZ RAMIREZ
PRESIDENTE



CANIRAC
ENSENADA



Calle 4ta. y Ave. Álvaro Obregón No. 527-8 Ensenada B.C.
(646) 174.04.48 (646) 174.06.03 gerencia@caniracensenada.org

7.4. Ensenada Creativa A.C. / Objetivo específico 3

Constituir una Asociación Civil, que gestione y de seguimiento al proyecto de Ciudades Creativas en la ciudad de Ensenada a fin de:

- Promover la gastronomía y enología como vocaciones estratégicas para el desarrollo sostenible de Ensenada, especialmente en relación con el ingrediente de origen y las expresiones culturales locales.
- Promover el intercambio de experiencias y conocimiento a través de misiones creativas, cursos de formación, y eventos internacionales en coparticipación con las ciudades hermanas de la Red UNESCO, fomentando así la creación de nuevos productos , servicios y proyectos.
- Mejorar la imagen urbana y experiencia de uso de la ciudad, promoviendo Ensenada como destino gastronómico en México y en el extranjero.

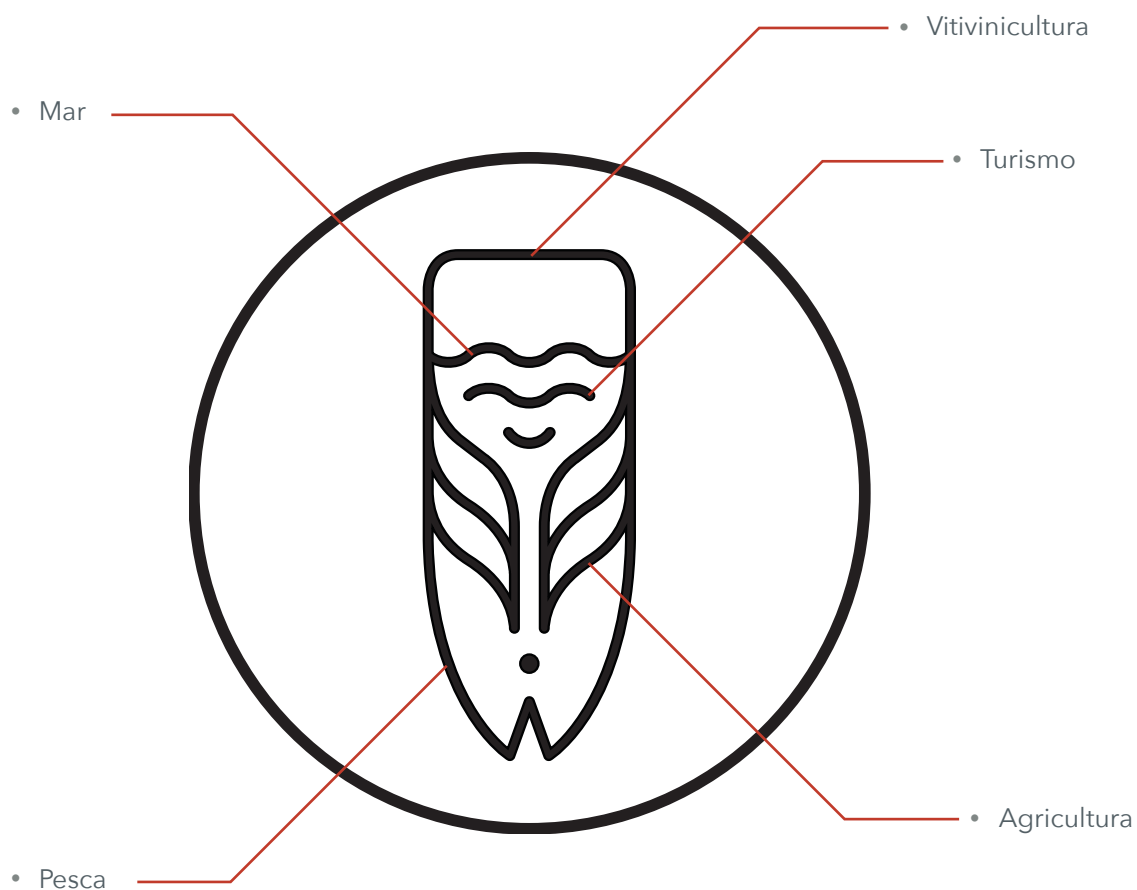
Para cumplir con el objetivo específico 3, se realizaron las siguientes actividades:

- Diseño del logotipo "Ensenada Creativa".
- Registro del logotipo ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Intelectual.
- Registro del nombre "Ensenada Creativa A.C." ante la Secretaría de Relaciones Exteriores.
- Redacción de los estatutos, objeto social y estructura de la Asociación Civil.
- Asesoría legal con notario público y bufete de abogados.
- Socialización del acta constitutiva con los miembros de la A.C.
- Diseño de organigrama y estructura operativa.
- Constitución legal de la A.C. ante notario público.

Sobre el Diseño del Logotipo:

Se buscó la abstracción gráfica de la abundancia del Océano Pacífico y Mar de Cortéz, nuestra tradición pesquera y acuícola, la pasión por la viticultura representada en una copa de vino, la diversidad de ingredientes de clima mediterráneo y la feliz sorpresa de quien descubre por vez primera nuestra tierra.

El resultado es un imagotipo de línea fluida, que incorpora cinco de las principales vocaciones de la ciudad de Ensenada: Pesca, Agricultura, Vitivinicultura, Turismo y Mar.



-Logotipo Ensenada Creativa A.C. / Diseño por Damian Valles / AmarAbierto 2016®-

Sobre los Estatutos de Ensenada Creativa A.C.:

Los miembros de esta Asociación establecen y acuerdan la creación de la denominada **"ENSENADA CREATIVA A.C."** a través de la cual se desea establecer como objeto social: construir una plataforma transdisciplinaria ciudadana, dedicada a la innovación y gestión cultural; a documentar, difundir y preservar el patrimonio natural y cultural de México; a diseñar y gestionar proyectos encaminados a generar, comunicar y fomentar el intercambio de conocimiento, promover el manejo sustentable del medio ambiente, desarrollar productos, servicios y contenidos culturales y educativos; así como promover todas aquellas manifestaciones artísticas, cívicas, culturales y pro-ambientalistas que favorezcan la economía creativa, creando una comunidad consciente, responsable y en armonía con el entorno que habita, de tal forma que para ello se establecen los siguientes considerandos:

Que para lograr dicha visión se busca establecer una plataforma creativa, cimentada en la innovación cultural, co:producción, libre expresión artística, educación y coexistencia ambiental.

Que se requiere de un modelo transdisciplinario que facilite el intercambio abierto, transparente, participativo y congruente, en pro del fortalecimiento del tejido comunitario, protección del patrimonio cultural, preservación de nuestra riqueza natural y búsqueda del bien común.

Que México requiere espacios de expresión y fomento a la creatividad, que permitan explorar, desarrollar, innovar, comunicar y solucionar necesidades sociales y ambientales relevantes para el bienestar del mundo que habitamos.

Que es el deseo y derecho de todo ser humano expresarse libremente; darse, servir, crecer, crear y recrearse plenamente en la visión colectiva del mundo que se quiere e imagina.

Que creer es crear; que aquél que da es; que unidos somos más y juntos uno; que el amor transforma; que el hombre también es naturaleza; que disminuir el ritmo es buscar paz; que el bienestar incluye a todos; que la voz honesta y bien intencionada hace eco en la humanidad.

VISIÓN: El amor como expresión creativa de bienestar, construye una comunidad consciente, inclusiva, abundante, sabia y armónica a su entorno.

MISIÓN: **Crear** una plataforma transdisciplinaria que promueva el talento y creatividad mexicana; **gestione** proyectos que generen abundancia, bienestar, conocimiento y armonía; **provea** el ambiente óptimo para la expresión individual y colectiva; **impulse** la economía creativa regional; **fortalezca** la identidad y sentido de pertenencia; **fomente** la colaboración internacional; **acrecente** el patrimonio natural y cultural de la humanidad; y **eleve** la calidad de vida.

Sobre los Fines de Ensenada Creativa A.C.:

I.- Fomentar la innovación y creatividad. Incentivar la creación, producción, distribución, acceso y uso de bienes, servicios y expresiones culturales. Impulsar la participación de las Industrias Creativas en los Planes de Desarrollo.

II.- Fomentar el intercambio abierto de conocimiento. Documentar, difundir y preservar el patrimonio natural y cultural de México.

III.- Mejorar la imagen urbana y experiencia de uso de la ciudad.

IV.- Gestionar el proyecto de la ciudad de Ensenada como miembro de la Red de Ciudades Creativas de UNESCO.

V.- Impulsar la gastronomía local y promover su expresión creativa como estrategia para fortalecer la economía regional y aumentar la visibilidad internacional de la ciudad.

VI.- Colaborar con instituciones públicas y privadas, ya sean nacionales o extranjeras que estén dentro del mismo objeto social; así como celebrar convenios de colaboración, coordinación, y asesoría con dichas instituciones en los que se establezcan compromisos económicos, logísticos, técnicos y académicos que faciliten el cumplimiento de los objetivos de la Asociación.

VII.- Contribuir con las autoridades gubernamentales, organizaciones civiles, instituciones académicas y empresas privadas, para generar propuestas que atiendan las diferentes problemáticas sociales, culturales y ambientales del país; desarrollando contenido original mediante procesos creativos de diseño, planeación estratégica, gestión cultural, manejo de ecosistemas y gestión del conocimiento.

VIII.- Diseñar, producir e instrumentar planes, proyectos, productos y servicios de aporte social, que fortalezcan el intercambio de conocimiento y experiencia entre ciudadanos y organizaciones de la sociedad civil, en el campo del desarrollo humano y comunitario, educación, protección del medio ambiente, manejo de ecosistemas, planeación estratégica, innovación, gestión cultural, diseño integral, comunicación, identidad cultural y ciencia aplicada.

IX.- Organizar eventos con la finalidad de recaudar fondos de adquisición, construcción, producción, acondicionamiento, remodelación y equipamiento de espacios que presten atención e inversión comunitaria; así como para proyectos y servicios afines al objeto social de la Asociación. Destinando todos los ingresos a la consecución de sus fines.

X.- Impartir todo tipo de cursos de formación, capacitación, actualización y profesionalización en diversas áreas del conocimiento, que sean diseñados por la propia Asociación o bien que participe como instrumentadora de los mismos.

XI.- Fomentar toda clase de actividades sociales, culturales, ambientales, deportivas y de sano esparcimiento, que tengan relación con el objeto social de la Asociación.

XII.- Diseñar y realizar conferencias, convocatorias, concursos, simposios, foros, congresos, seminarios, encuentros, exhibiciones y consultorías que tengan que ver con el objeto social de la misma.

XIII.- Exhibir una cultura de coexistencia armónica al entorno y a nuestros semejantes.

XIV.- Adquirir, construir, arrendar, o por cualquier otro título adquirir los bienes muebles o inmuebles, necesarios o convenientes para las actividades de la Asociación, con los requisitos requeridos por las leyes de la materia en su caso.

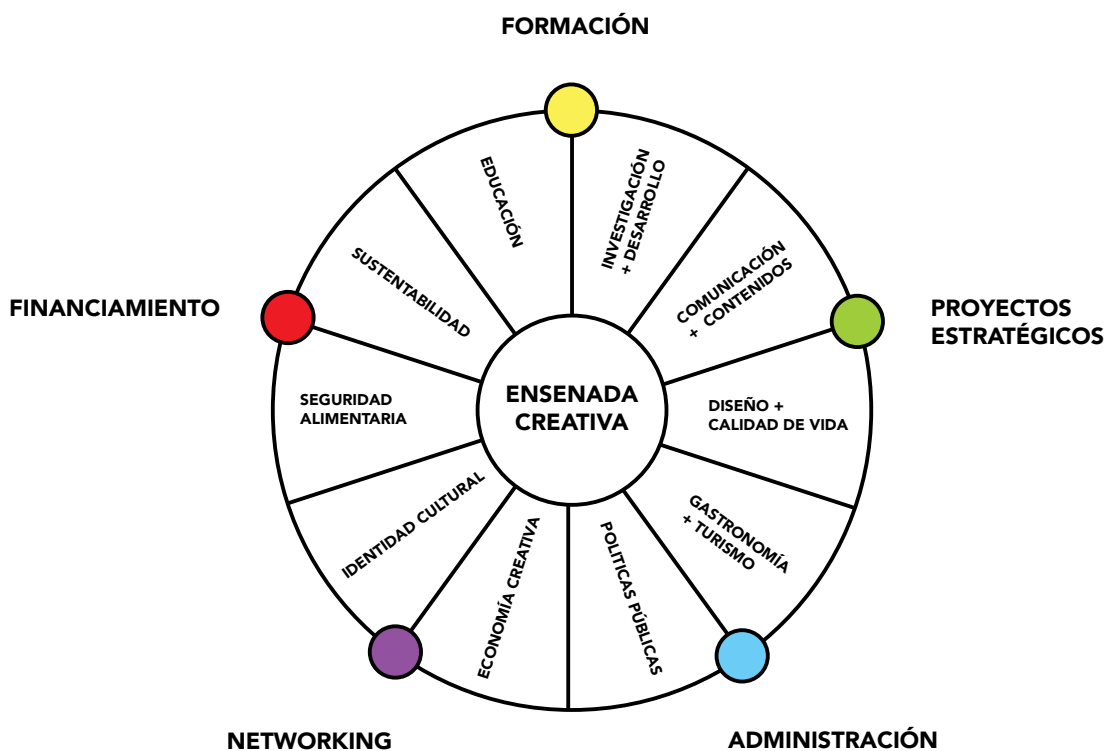
XV.- Contratar al personal necesario para el cumplimiento del objeto social.

XVI.- Celebrar contratos con terceros permitidos por nuestras leyes; que sean propios, anexos o conexos con las actividades mencionadas; o que sean necesarios, útiles o convenientes para el mejor y completo desarrollo de la Asociación.

XVII.- Por ser esta Asociación Persona Moral con fines no lucrativos de acuerdo con el artículo 95 fracción VI inciso d) de la ley del Impuesto Sobre la Renta, asimismo para dar cumplimiento con lo dispuesto en los artículos 96 y 97 de la propia ley, y para cumplir con el objeto anterior, se tramitará ante la autoridades hacendarías, la expedición de deducibles de impuestos para ser entregados a cambio de donaciones en efectivo o en especie que reciba la Asociación Civil, para ser canalizados a los proyectos y programas que conformen el objeto social de **"ENSENADA CREATIVA A.C."**, así como la tramitación de todo tipo de documentos o permisos que se realicen con las autorizaciones o requisitos necesarios o exigidos por las instancias municipales, estatales, federales, civiles o fundaciones u organismos sin fines de lucro o de la sociedad civil que estén en posibilidades de aportar fondos o recursos que tenga que ver con aportaciones económicas o en especie a favor de la Asociación.

Sobre la Estructura Organizacional de Ensenada Creativa A.C.:

La denominada **"ENSENADA CREATIVA A.C."** se estructura mediante una mesa directiva formada por un Presidente, Secretario y Tesorero, quienes son la máxima autoridad directiva. A su vez la mesa directiva cuenta con un **Equipo Operativo de Gestión** integrado por 5 áreas de acción (Formación, Proyectos Estratégicos, Administración, Networking y Financiamiento) y un **Consejo Consultivo** integrado por 10 campos especializados definidos por el Manifiesto de Acción elaborado por la Sub-Red de Ciudades Creativas de Gastronomía de la UCCN (Educación, Investigación y Desarrollo, Comunicación y Contenidos, Diseño y Calidad de Vida, Gastronomía y Turismo, Políticas Públicas, Economía Creativa, Identidad Cultural, Seguridad Alimentaria y Sustentabilidad)



-Diagrama organizacional de Ensenada Creativa A.C.-

8. Discusión

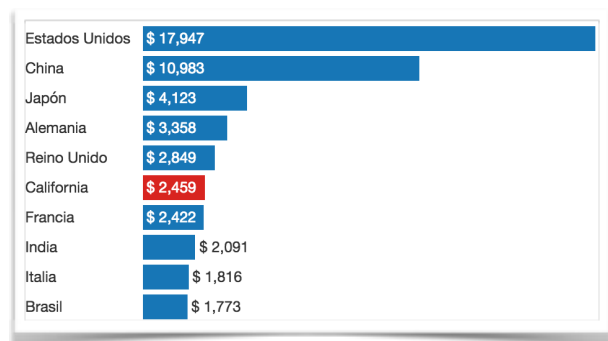
Elaborar el Expediente de Candidatura de la Ciudad de Ensenada ha sido un proceso interesante de aprendizaje y reconocimiento de todo aquello que nos da forma e identidad como región, ciudad y comunidad. Ensenada es una zona privilegiada; somos una región mega diversa en naturaleza, paisaje, ingredientes y cultura; con un potencial increíble para el desarrollo de una economía con base en el turismo que busca experiencias singulares, contacto cultural y aproximación con la naturaleza.

Sobre el potencial de la ubicación geográfica de la ciudad de Ensenada

El territorio nos vincula a la frontera norte con el Estado de California, E.U.A, la sexta economía del mundo, la cual reportó en 2016, un aporte al Producto Interno Bruto de 2.5 billones de dólares; superando la economía entera de países como México, Francia, Brasil, India e Italia.

La Frontera con Estados Unidos ofrece también a Baja California una riqueza en diversidad cultural invaluable, ya que gracias al fenómeno migratorio, nuestra entidad federativa tiene representatividad de grupos indígenas y personas de prácticamente todas etnias y estados del país, funcionando como un crisol cultural y un excelente caldo de cultivo para la innovación.

Nuestra privilegiada situación geográfica, también hace referencia a los aspectos naturales del territorio, situados entre el Océano Pacífico y el Golfo de California, haciéndonos una región mega productiva en cuanto a lo referente a recursos pesqueros. Nos ubicamos también en una franja mediterránea, lo cual permite cultivos como la vid y el olivo, así como un sinnúmero de endemismos que nos hacen pertenecer a la Región Florística de California.



-PI.B 2016 / Departamento de Finanzas de California-



-Regiones con Clima Mediterráneo en el Mundo-

Proyectos como la “Escalera Náutica” o la “Ruta Gastronómica y el Acuario del Mundo” son ejercicios fundados en el diseño territorial que entienden, al menos conceptualmente, el valor cultural del paisaje en términos económicos. La franja mediterránea en la cuál se sitúa la ciudad de Ensenada, nos brinda una conexión natural con el Estado de California, presentando la posibilidad de gestionar proyectos binacionales que ligen la gastronomía al clima, ingredientes, ecosistemas, paisajes culturales, especies migratorias, y un sinfín de similitudes relacionadas específicamente al territorio y paisaje gastronómico que compartimos en ambos lados de la frontera.

Hablando meramente de proyectos de inversión relacionados con la gastronomía y el territorio, podemos pensar en la promoción de un corredor de vino “CaliBaja”, que conecte la región vitivinícola de *Napa Valley* en EUA con su similar en el Valle de Guadalupe en México; lo mismo aplica para el tema de la cerveza artesanal entre San Diego, L.A., Tijuana, Ensenada y Mexicali.

Podemos incluso imaginar “embajadas gastronómicas”; lugares donde se puede presentar la identidad cultural de una ciudad, contando con beneficios de importación en el manejo de insumos de origen (una especie de valija diplomática in situ); exentas de impuestos, donde las utilidades vayan directo al país de origen. Es una forma perfecta para compartir la cultura del sitio, promover el turismo de destino, intercambiar conocimiento, fomentar la movilidad y exhibir el talento creativo.

Sobre la posibilidad de utilizar la Gastronomía como herramienta para la conservación de la naturaleza

Alimentarnos es una necesidad biológica; somos parte de la cadena alimenticia, en esta gran red de vida que cohabita el planeta. Cada alimento es primeramente un ser vivo, que al igual que los seres humanos, respira, se alimenta, reproduce y es. La gastronomía esta intrínsecamente ligada al contexto natural del sitio, siendo definida en gran medida por los componentes bióticos / ingredientes del lugar de origen; pudiendo afirmar que la culinaria regional, es definida por la ecología del paisaje y la creatividad de quienes lo habitan.

Ésta relación entre nuestro alimento y medio ambiente, éste equilibrio entre depredador y presa, éste balance por coexistir; sitúa la gastronomía en una posición idónea para hablar de temas relacionados con la conservación, ya que como popularmente se expresa “somos lo que comemos”.

Actualmente comemos lo que somos y somos reflejo de nuestro concepto de desarrollo. Sobre explotación de recursos; pérdida de hábitat; extinción por uso de transgénicos; contaminación del agua,

aire y suelo; mercurio, plástico y químicos en los alimentos, entre otras muchas malas prácticas que impactan en los alimentos que consumimos y afectan negativamente el equilibrio del planeta.

Definitivamente el hombre tiene la capacidad intelectual y creativa necesaria para mover su paradigma de desarrollo hacia la sustentabilidad y reconciliación ecológica. A medida que la población humana aumenta, alimentarnos presenta cada vez un reto más complejo para el actual paradigma de producción y consumo en donde según datos de la FAO se desperdicia una tercera parte de los alimentos que se producen³.

Es un buen momento para replantearnos y observar las buenas prácticas de producción y consumo responsable al rededor del mundo. La agricultura familiar, los huertos urbanos, la milpa, el movimiento slow food, el food design, el movimiento de consumo local y orgánico, los bancos de semilla, programas de recuperación de suelos, captación de agua de lluvia y neblina, acuicultura, permacultura y otros cientos de ejemplos con base en el conocimiento tradicional y la investigación científica contemporánea que nos brindan una mejor forma de sustentar nuestra existencia y cohabitar en armonía.

Sobre los elementos que forman y delimitan el Paisaje Gastronómico de Ensenada

Una definición personal de aquello que constituye el Paisaje Gastronómico sería: *todo aquello que integra el universo gastronómico, desde el lugar donde la semilla se origina, la semilla misma, el árbol y el fruto; pasando por todas las relaciones que existen entre el alimento y quien lo transforma, hasta llegar al diseño del plato donde se sirve y la creatividad técnica de quien lo evoluciona en un gesto culinario... y el que lo come también.*

Como primer aproximación al tema del Paisaje Gastronómico de Ensenada, se generó un mapa conceptual del Paisaje Gastronómico, el cual establece los campos de acción que integran el universo gastronómico, relacionándolo con la naturaleza del sitio, los actores claves, productores, instituciones, industrias, procesos, servicios, políticas públicas, entre otras; a fin de obtener una herramienta de navegación que permita integrar una base de datos con la virtud de construirse de forma participativa y en su momento sienta las bases para la construcción de un observatorio virtual del paisaje gastronómico municipal.

Mi recomendación es aprovechar la capacidad instalada de los centros de investigación en nuestra ciudad, e implementar una línea de investigación relacionada al Paisaje Gastronómico, la cual empiece por mapear a detalle los elementos que conforman la cadena de valor desde la descripción y evaluación del

grado de conservación de los ecosistemas, un catálogo de flora y fauna comestible, una documentación del conocimiento tradicional que incluya las recetas, técnicas y métodos de preparación de los alimentos, entre otros; seguidos por estrategias puntuales que ayuden a fortalecer la economía local relacionada con la gastronomía: agricultura, pesca, maricultura, acuicultura, ganadería, avicultura, permacultura, apicultura, vitivinicultura, turismo gastronómico, etc.

Existe un área de oportunidad importante en el desarrollo de proyectos de investigación aplicada a proyectos productivos relacionados con el sector primario. Hay casos de éxito en donde la ciencia se vincula al sector empresarial, como es el caso de la Totoaba, Algas, Langosta, Mejillones y Ostras. Éste tipo de ciencia dirigida al aprovechamiento de recursos naturales es una gran herramienta para la conservación de la biodiversidad y puede extenderse a otros campos como la producción de vid y olivo, el manejo productivo de la vida silvestre, reproducción, reforestación y consumo de plantas nativas, programas de manejo del recurso hídrico en zonas áridas, entre otras.

Sobre la Matriz Cultural de Ensenada y el Mapa del Paisaje Gastronómico.

Una gran parte del expediente de ciudad es un inventario de los referentes y activos culturales relacionados al paisaje gastronómico. La información contenida ha sido redactada de forma tal que cumpla con los requerimientos y rubros establecidos por UNESCO, sin embargo después de analizar el cuerpo de información y contraponerla al mapa conceptual del Paisaje Gastronómico, podemos observar que existen lagunas de información necesarias para obtener una lectura completa, y aún mucha más, para tener un mapeo a detalle que describa cualitativamente el área de estudio. Existen a su vez campos de información que no están incluidos en éste documento, como por ejemplo: un padrón de productores regionales, marcas regionales, empresas con certificación orgánica, un censo de productores de cerveza artesanal, entre otros conceptos relevantes que permitan una visión global de las piezas clave y sus relaciones intersectoriales.

El Observatur es una excelente iniciativa de COLEF para este tipo de mapeo, sin embargo por suspensión de fondos ha quedado obsoleto y no cuenta con la difusión ni la plataforma correcta para actualizarse y mantenerse vigente.

Quizá la lección más importante al haber dirigido este trabajo de documentación, radica en la importancia de construir contenidos de forma participativa e integral, ya que uno de los principales retos fue homologar y validar los datos estadísticos, los cuales son inconsistentes entre instituciones, ya que se carece de censos de información periódicos, indicadores compartidos y la mayoría de las bases de datos tienen lagunas de información debido a la mala socialización de sus herramientas de captura de datos o simplemente a la falta de actualización de las mismas.

Se requiere de una metodología para socializar la Matriz Cultural de la ciudad con la comunidad e instituciones relevantes, a fin de obtener la mayor cantidad de información y contar con una visión multidisciplinaria que permita plantear estrategias, programas y proyectos de alto impacto en aras del desarrollo sostenible y mejora a la calidad de vida de la ciudad.

Una posible estrategia consiste en hacer público el expediente mediante un *wiki*, y buscar que la información se actualice a través de la comunidad sectorial involucrada, asistida por un consejo técnico que verifique, valide y edite los contenidos.

9. Conclusiones

Aún cuando la candidatura de la ciudad de Ensenada se ha logrado en el rubro gastronómico, nuestro objeto social como Asociación Civil se funda en la innovación cultural y el ser creativo. Buscando impactar no solo en lo referente a la gastronomía, sino en todas las esferas de la creatividad de la ciudad.

El primer paso para lograr dicho cometido consiste en establecer un Laboratorio de Innovación Cultural, mediante el cual se puedan gestionar de forma interinstitucional, los proyectos estratégicos que la ciudad requiere para el desarrollo sostenible y la mejora continua de la calidad de vida de sus ciudadanos. Se proponen 3 líneas de acción: contenidos, proyectos estratégicos y comunicación. A su vez cada línea de acción cuenta con programas de trabajo y al menos una institución que funcione como aliado estratégico; buscando anclar dichos programas a los centros de investigación y educación en el caso de contenidos; CODEEN, COPREEN e IMIP en el caso de proyectos estratégicos; y en lo referente al diseño de experiencia y comunicación se vincularía con Proturismo y al Comité de Promoción Turística de Ensenada.

Como programas estratégicos iniciales se proponen:

Paisaje Gastronómico / Contenidos. Es una plataforma de conocimiento que vincula a la comunidad científica, con el sector empresarial de industrias alimenticias, productores de ingrediente, chefs, tomadores de decisión en materia de políticas públicas, consultores y manejadores ambientales, academia, entre otros a fin de utilizar la gastronomía como herramienta de desarrollo económico sostenible y preservación del paisaje natural del municipio de Ensenada y Estado de Baja California. (Aliados estratégicos: UABC, COLEF, CICESE, UNAM, IIO, CETYS, XOCHICALCO, Museo Caracol)

Acupuntura Urbana / Proyectos Estratégicos. Es un programa de regeneración y recuperación de espacios públicos a través del arte y el diseño. Con éste programa se busca mejorar la imagen urbana y calidad de la ciudad a través de acciones puntuales en sitios abandonados en donde se mediante acciones conjuntas entre sociedad civil, iniciativa privada y el ayuntamiento local, se limpie, reforeste y se le de una vocación a cada sitio intervenido. (Aliados estratégicos: IMIP, CODEEN, COPREEN)

Destino Ensenada / Comunicación. El cual en primera instancia es un proyecto de investigación social sobre la identidad cultural de la ciudad; mismo que desemboca en el diseño de la experiencia del destino; desarrollo de la marca Ensenada; regionalización de la oferta turística; diseño de señalética; manual de identidad; página web; campaña de revalorización social; entre otros proyectos de corte económico como lo pueden ser el diseño de materiales de comunicación, exhibiciones, souvenirs, mapa de la ciudad, etc. (Aliados estratégicos: Proturismo, Comité de Promoción Turística de Ensenada, SECTURE)

Referencias detalladas y Citas

1. Charles Landry, Maximizing the potential: The Creative Cities Network Survey, 2016.
2. UNESCO Creative Cities of Gastronomy, Manifest of Agreement, 2017
3. Consultores: M.D. Damian Valles y M.D.I. Eduardo Barroso Neto / Participantes: Dra. Nelly Calderón de la Barca Guerrero, Dra. Claudia Leyva Aguilera, Dra. Martha Ileana Espejel Carbajal, Dra. Patricia Aceves Calderón, Dra. María Concepción Arredondo, Dra. Lina Ojeda Revah, Dra. Nora Bringas, Dra. María Alejandra Sánchez Vázquez, M. Arq. Cynthia Castillo Bejarano, M.C. Lázaro Elizondo, M.C. Jacobo Santander Monsalvo, Ivette Vaillard Nava, M.C. Susana Alfaro Sánchez, M.C. Cecilia Esther Jiménez Velasco, M.C. Mariana Achirica Acosta, Biol. Patricia Zaldivar Ortega, M.C. Diego Santibañez, Laura Gómez, Lic. Oswaldo Cuadra, LDI. José Álvarez, Arq. Axel de la Torre.
4. Presentación Digital de Ensenada, https://www.dropbox.com/s/a3wydv81yh4a40e/UNESCO_ENSENADA_ESPX.pdf?dl=0
5. Damian Valles, Ostrícola, Saberes y Sabores, 2016.



6. Memorias IV Encuentro Latinoamericano de Food Design, Ensenada 2016, https://www.dropbox.com/s/jxnmm9ujx2u1lwa/4_Encuentro_redLaFDX.pdf?dl=0
7. Ensenada_UCCN_Brief, https://www.dropbox.com/s/uuunrh6y9jvw9pl/Ensenada_UCCN_BriefX.pdf?dl=0
8. EnsenadaCreativa_ABOUT, https://www.dropbox.com/s/x7rtejobal8rewd/EnsenadaCreativa_About.pdf?dl=0

Anexo 1 / Directorio de Vinícolas

Canto Rodado

Fabiola Renau

Berlín 497, Ampliación Moderna, Ensenada, Baja California, México. C.P. 22879

phone: +52 (646) 174-4343

canto.rodado.vinos@gmail.com / fabiolarenau@yahoo.com.mx

Carmadi

Carlos Ahumada Arruti

San Antonio de las Minas, Ensenada Baja California, México. C.P. 22755

phone: +52 (646) 174-4935

not13tj@bc.cablemas.com

Casa Colorada

Carlos Chavarría

San Antonio de las Minas, Ensenada Baja California, México. C.P. 22755

phone: +52 (646) 155-3218

vinocasacolorada.com / vinocasacolorada@gmail.com

Casa de Barro

Aimé Desponds

Rancho Casa de Barro, Km. 87, Carretera Ensenada-Tecate, San Antonio de las Minas, Ensenada, Baja California, México. C.P. 22755

phone: +52 (646) 155-3254 / +52 (646) 1185313

cobinbaja.blogspot.com / aimedespon@aol.com

Cava Aragón 126

Mauricio Cantú / José Luis Rendón / Victor Segura

Av. Virgilio Uribe 465, Zona Centro, Ensenada, Baja California, México. C.P. 22800

phone: +52 (646) 112-0040

www.cavaaragon126.com.mx / ventas@cavaaragon126.com.mx

Cava Jainde

Cathy Harrys / Luis Zavala

San Antonio de las Minas, Ensenada, Baja California, México. C.P. 22766

phone: +52 (646) 174-4586

harris.cathy@gmail.com / lzsanson@gmail.com

Cavas del Moro

Felipe Gil Km 70, Carretera transpeninsular, Valle de San Vicente, Ensenada, Baja California, Mexico.
phone: +52 (646) 168-6606
cavasdelmoro@prodigy.net.mx / felipegil_vino@hotmail.com

Cruz Vinos

Cruz Macías
San Antonio de las Minas, Ensenada Baja California, México.
cruzmacias.blogspot.com /

Diosa Vid

Bruno Madrazo
Valle de Guadalupe, Ensenada, Baja California, México.
www.diosavid.com.mx / diosavid@gmail.com

Casa Pedro Domecq

Industrias Vinícolas Domecq, S.A. de C.V.
Carretera 3 hasta Francisco Zarco, Ensenada, Baja California, México.
www.domecq.com.mx

Doña Lupe

Guadalupe Córdoba
Parcela 72-92 Rancho La Gotita S/N, Valle de Guadalupe, Ensenada, Baja California, México. C.P. 22750
phone: +52 (646) 155-2323
www.donalupe.com

EMEVE Vitivinícola

Mario Villarreal
Parcela 67, Ejido El Porvenir, Valle de Guadalupe, Ensenada, Baja California, México. C.P. 22755
phone: +52 (646) 684-0109
www.vinicolaemeve.com / nfo@vinicolaemeve.com

Fratelli Pasini Vinícola

Alejandro Cabello Pasini
Bahía de los Ángeles 184, Col. Moderna, Ensenada, Baja California, México. C.P. 22860
phone: +52 (646) 174-4911
www.vinospasini.com / vinopasini@gmail.com

Fuentes

Miguel Fuentes
Calle Principal #690, Ejido Francisco Zarco, Ensenada, Baja California, México.
phone: +52 (646) 155-2044
www.vinosfuentes.com

Hacienda La Lomita

Fernando Pérez-Castro

Comunidad de San Marcos, Fracc. 13, San Antonio de las Minas, Ensenada, Baja California, México.

phone: +52 (646) 687-5643 / phone: +52 (646) 156-8454

www.haciendalalomita.com.mx

JC Bravo

Juan Carlos Bravo

Emiliano Zapata #680, Ejido El Porvenir, Valle de Guadalupe, Ensenada, Baja California, México.

phone: +52 (646) 155-2058

marujcbravo@hotmail.com

L.A. Cetto

Camilo Magoni

Carretera Tecate-El Sauzal Km 73.5, Ensenada, Baja California, México.

phone: +52 (646) 155-2264 / phone: +52 (646) 155-2179

www.cettowines.com / ventasensenada@gpocetto.com

Lafarga

Roberto Lafarga

Av. Ruiz #1242, Zona Centro, Ensenada, Baja California, México. C.P. 22800

phone: +52 (646) 178-7060

www.lafargavin.com / informacion@lafargavin.com

Las Nubes

Victor Segura

Valle de Guadalupe, Ensenada, Baja California, México

lasnubesbc.blogspot.com / vicsegura@prodigy.net.mx

Viña de Liceaga

Enrique Ferro / Juan Pedro Mendívil

Carretera Tecate-Ensenada Km 93, San Antonio de las Minas, Ensenada, Baja California, México. C.P. 22766

www.vinosliceaga.com / liceaga29@hotmail.com

Viñedos Malagón

Alberto Rubio

Calle Sexta #75, Ejido Francisco Zarco, Ensenada, Baja California, México. C.P. 22750

phone: +52 (646) 155-2102

www.vinedosmalagon.com / info@vinedosmalagon.com

Mariatinto

Guillermo González Beristáin / Humberto Falcón
www.mariatinto.com / ggonzalez@grupopangea.com

Vitivinícola Martín del Campo

Saúl Martín del Campo
Rancho Martín del Campo, San Antonio de las Minas, Ensenada, Baja California, México.
phone: +52 (646) 693-3846
www.vinosmartindelcampo.com / vinosmartindelcampo@prodigy.net.mx

Mazuelo

Carlos Bravo
Ejido El Porvenir, Valle de Guadalupe, Ensenada, Baja California, México.
phone: +52 (646) 161-0627
www.vinosmazuelo.com / informes@vinosmazuelo.com

MD Vinos

Laura Zamora
Valle de la Grulla, Ejido Uruapan, Ensenada, Baja California, México.
www.mdvinos.com / mdproducenmx@prodigy.net.mx

Möebius

Andrés Blanco
Calle del Carmen 76-C, Cíbulas del Mar, Ensenada, Baja California, México. C.P. 22760
phone: +52 (646) 209-0616
www.vinosmoebius.com / info@vinosmoebius.com

Mogor-Badán

Natalia Badán
Carretera 3 Km 86.5, Valle de Guadalupe, Ensenada, Baja California, México.
phone: +52 (646) 156-8156 / (646) 177-1484
casadelmogor@gmail.com

Monte Xanic

Hans Backhoff
Carretera 3, Ensenada, Baja California, México.
phone: +52 (646) 174-6155
www.montexanic.com.mx / ventas@montexanic.com.mx

Villa Montefiori

Paolo Paoloni

Parcela 26-1 S/N, Camino al Porvenir, Valle de Guadalupe, Ensenada, Baja California, México.

phone: +52 (646) 156-8020

www.villamontefiori.com.mx / ppaoloni@villamontefiori.com.mx

Navegante

Ing. Juan Pedro Rojas

Colón #820, Col. Bustamante, Ensenada, Baja California, México.

phone: +52 (646) 149-1585

vinosnavegante@prodigy.net.mx

Norte 32

José Luis Duran

Calle 10 S/N, Ejido Francisco Zarco, Valle de Guadalupe, Ensenada, Baja California, México.

phone: +52 (646) 947-8052 / 126-9071

www.norte32.com / info@norte32.com

Viñedos Palafox

Aldo César Palafox / Reynaldo Rodríguez

Calle 3ra. #253, Zona Centro, Ensenada, Baja California, México.

phone: +52 (646) 174-6145 / 178-1590

www.aldopalafox.com / correo@aldopalafox.com / vinospalafox@gmail.com

Paralelo

Hugo D'Acosta / Daniel Lonnberg

Carretera 3 Km 73.5, Ejido El Porvenir, Valle de Guadalupe, Ensenada, Baja California, México.

phone: +52 (646) 156-5268 / 156-5267 / 155-3097

www.vinoscasadepiedra.com / acpiedra@prodigy.net.mx

Pasión Biba

Abel Bibayoff

Rancho Toros Pintos, Valle de Guadalupe, Baja California, México.

phone: +52 (646) 176-1008

www.pasionbiba.com / bibayoff@hotmail.com

Bodegas y Viñedos San Rafael

Ludwig Hussong

Parcela 73, Carretera Ensenada-San Felipe Km 40, Ensenada, Baja California, México.

phone: +52 (646) 178-3664

www.vinospassion.com / contacto@bodegassanrafael.com

Viñas Pijoan

Pau Pijoan

Carretera Francisco Zarco-El Tigre, Valle de Guadalupe, Ensenada, Baja California, México. C.P. 22750

phone: +52 (646) 171-7179 / 151-0925 / 178-3482

www.vinospijoan.com / info@vinospijoan.com / vinospijoan@gmail.com

Quinta Monasterio

Reynaldo Rodríguez

Valle de Guadalupe, Ensenada, Baja California, México.

phone: +52 (646) 156-8023

Relieve

Eduardo Castillo

Av. Miramar 1871-B, Zona Centro, Ensenada, Baja California, México.

phone: +52 (646) 178-6650

relieve_vinicola@yahoo.com.mx

Retorno

Adrián García

Santos Degollado #210 esq. Guillermo Prieto, San Antonio de las Minas, Ejido Francisco Zarco, Ensenada, Baja California, México.

phone: +52 (646) 151-9247

contacto.piluchas@gmail.com

Rincón de Guadalupe

Laura Zamora

Carretera Transpeninsular Km 105, Ensenada, Baja California, México. C.P. 22780

phone: +52 (646) 177-0577

www.rincondegadalupe.com / vinicola@rincondegadalupe.com

Roganto

Rogelio Sánchez del Palacio / Antonio L. Escalante Domínguez

Carretera Transpeninsular Km 114, Ensenada, Baja California, México. C.P. 22780

phone: +52 (646) 177-4006 / 176-6185

www.roganto.com / ventas@roganto.com

Santa Úrsula

Griselda López

Salida a San José de la Zorra, Valle de Guadalupe, Ensenada Baja California, México.

phone: +52 (646) 176-2659

www.vinosantaursula.com / santaursula@vinosantaursula.com

Santo Tomás

Laura Zamora

Av. Miramar #666, Zona Centro, Ensenada, Baja California, México.

phone: +52 (646) 174-0829

www.santo-tomas.com / israelcontreras@grupopando.com / anaserrano@grupopando.com

Shimul

Alvaro Ptanick

Valle de Guadalupe, Ensenada, Baja California, México.

phone: +52 (646) 177-2108 / 177-1666

www.shimul.net / informes@shimul.net

Anexo 2. Notas de Referencia Impresas.

National Geographic Traveler. Top 10 Food Cities.

<http://travel.nationalgeographic.com/travel/top-10/food-cities/>

Wine Magazine. The Mexican Wine Revolution.

<http://www.winemag.com/Web-2012/The-Mexican-Wine-Revolution/>

CCTV. Mexico is turning into a vineyard hub.

<http://www.cctv-america.com/2014/10/05/mexico-turning-into-a-vineyard-hub?list=PLHzrnR4YvIZol-TGqukJPGxFEraC2J3d&index=3>

San Diego Magazine. The Baja moment.

<http://www.sandiegomagazine.com/San-Diego-Magazine/November-2014/The-Baja-Moment/#.VEl8U1yOAZY.facebook>

México Desconocido. Fiestas de la Vendimia.

<http://www.mexicodesconocido.com.mx/fiestas-de-la-vendimia-en-el-valle-de-guadalupe-baja-california.html>

Travel + Leisure. Culinary tour of Baja.

<http://www.travelandleisure.com/articles/culinary-tour-of-baja-mexico>

Wine Enthusiast. 10 Best travel destinations 2014.

<http://www.winemag.com/February-2014/10-Best-Wine-Travel-Destinations-2014/index.php/slide/Valle-de-Guadalupe-Baja-California--Mexico/cparticle/3>

Vinísfera. Gastronomía y Vitivinicultura en Ensenada.

<http://vinisfera.com/r/archivo/6425>

<http://vinisfera.com/r/archivo/5522>

<http://vinisfera.com/r/archivo/4845>

<http://vinisfera.com/r/archivo/5917>

<http://vinisfera.com/r/archivo/5419>

<http://vinisfera.com/r/archivo/4956>

<http://vinisfera.com/r/archivo/6951>

Revista Buen Viaje. La Ruta del Vino.

<http://www.revistabuenviaje.com/conocemexico/destinos/bajacalifornia/rutavino/rutavino.php>

Anexo 3. Notas de Referencia en Video

The Real Baja.

<https://www.youtube.com/watch?v=Q1uYzHmtwQE&list=UULSqFiYt61nkxbyOcPfzgew>

Chef Rick Bayless. Mexico, One plate at a time - Ensenada.

<https://www.youtube.com/watch?v=qyZgKBedLro>

https://www.youtube.com/watch?v=n_5Gfbheucl

Anthony Bourdain. No Reservation at Ensenada.

<https://www.youtube.com/watch?v=0n3xBdTj3CM>

<https://www.youtube.com/watch?v=B9Lvc76ft0c>

Chef Andrew Zimmern. Bizarre Foods - Ensenada

https://www.youtube.com/watch?v=7o_jiDg1aX4

L.A. Street Food Fair - Baja.

<https://www.youtube.com/watch?v=j6RjpBIO9mY>

La Ruta del Vino - Ensenada.

<https://www.youtube.com/watch?v=DRs3cUlumA4>

CBS TV. Cocina BajaMed.

<https://www.youtube.com/watch?v=tGxOe4SMa8M&index=6&list=UULSqFiYt61nkxbyOcPfzgew>

Crossing South. Ensenada Fishing and Seafood.

<https://www.youtube.com/watch?v=xNug0LxhxLs>

Chef Aquiles Chávez. Aquilismo - La Reyna del Marisco

<https://www.youtube.com/watch?v=eOSnO4wHkEU>

Once TV. Yo solo se que no he cenado - Ensenada.

<https://www.youtube.com/watch?v=pobG283JBbM>

León Chargoy. La Cocina de Baja California busca su reconocimiento.

<https://www.youtube.com/watch?v=oJNcJRADIBA>

Food & Travel. Ruta Enogastronómica en Ensenada.

<https://www.youtube.com/watch?v=Hj5u14fcqtw>

Descubre Baja.

<https://www.youtube.com/watch?v=h7sDK9z58Ig&list=UULSqFiYt61nkxbyOcPfzgew&index=18>

Ruta del Vino : Sabores y Tradiciones.

https://www.youtube.com/watch?v=J-NEPJ-s_dw

Ruta Baja TV.

<https://www.youtube.com/user/rutabajatv/videos>

Baja California y sus Productos Clase Mundial.

<https://www.youtube.com/watch?v=KUuUPu33hRo>

Ruta del Vino de Baja California: Experiencias Turísticas.

<https://www.youtube.com/watch?v=DRs3cUlumA4>

En Portada: Tacos de Pescado

<https://www.youtube.com/watch?v=v7dkYX4aulc>

Baja California : The Pacific Coast Of Mexico - 1949 Travelogue / Educational Documentary.

<https://www.youtube.com/watch?v=ICfmZaCRe0I>

CONTACTO:
M.D. Damian Valles

AmarAbierto
-Laboratorio de Innovación Cultural-
San Vicente 112-B /Cíbola del Mar
Ensenada B.C. México / C.P. 22760
Tel. +52 (646) 1746424
Cel. +52 (646) 1348053
Mail. damian@amarabierto.org