



Etiqueta Narrativa y trazabilidad

iBER@CINAS



Describan una comida
y una bebida tradicional
de su Región

¿Qué es la Trazabilidad?



Territorio

- Nombre de la comunidad
- Temporada / estacionalidad
- Variedad o semilla
- Nombre del productor



Transformación

- Nombre de la cocinera tradicional
- Técnica de elaboración



Comercialización

- Descripción del producto
- Consejos de uso y conservación

Pasos para la Trazabilidad

1

Observamos

2

Reconocemos

3

Identificamos

4

Mostramos



Elementos para la Trazabilidad

Para dar Visibilidad	Comedores	Restaurantes	En Etiquetas
Territorio ¿De dónde viene?	<ul style="list-style-type: none"> Nombre de comunidad 	Tipo de menú	<ul style="list-style-type: none"> Tipo de manejo de suelo
	<ul style="list-style-type: none"> Origen de la receta Temporada o estacionalidad 		
Producción ¿Quién lo produce?	<ul style="list-style-type: none"> Variedad o Semilla Tipo de producción o manejo 		<ul style="list-style-type: none"> Nombre del productor Quién lo prepara
Transformación ¿Cómo se prepara?	<ul style="list-style-type: none"> Nombre de cocineras tradicionales Técnicas y saberes tradicionales 	<ul style="list-style-type: none"> Técnicas utilizadas Ingrediente de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> Técnicas utilizadas
Comercialización ¿Características especiales?	<ul style="list-style-type: none"> Lo que se preserva 		<ul style="list-style-type: none"> Origen Variedad Consejos de uso

¿Qué visibiliza este tipo de etiquetas?



La Etiqueta Narrativa

¡Busque la Etiqueta Narrativa para encontrar la langosta del Baluarte!

Ejemplo

El producto

El Territorio

La técnica de pesca

El periodo de pesca

Consejos para la conservación

Consejos para el consumo

The infographic features the Baluarte Slow Food logo at the top, followed by six circular icons representing different aspects of food systems. Below these is the title 'LANGOSTA CONGELADA'. The main content is organized into six horizontal sections, each with a colored background and a corresponding arrow pointing from the left-side labels:

- El Producto** (Blue background): Describes the species *Penaeus argus*, its physical characteristics (rigid exoskeleton, spines, antennae), and its local name in Mayan, 'ch'olaj' ('pez rosa').
- El Territorio** (Dark Blue background): States that the langosta is caught in the reserves of the Biosphere Banco Chinchón and San K'atán, Quintana Roo, which are part of the Mesoamerican Reef System.
- La técnica de pesca** (Dark Blue background): Explains that only two cooperatives are allowed to fish in the reserves, using hand-dive and traps. It details the size requirements for live langosta and the release of females with eggs.
- El periodo de pesca** (Dark Blue background): Specifies that fishing is permitted from June to February.
- Consejos para la conservación** (Light Green background): Advises to consume the langosta as soon as possible after thawing and to refreeze it if necessary.
- Consejos para el consumo** (Light Green background): Provides a traditional recipe for 'ch'olaj', including ingredients like lime, salt, and onion, and the cooking method.



Un producto se convierte
en un alimento,
cuando le damos el valor
que el dinero no puede comprar.

iBER©CINAS



En los pueblos está el legado,
en la semilla la esperanza y
en nosotros la preservación.

Nelly Sánchez López