INSTITUTO TECNOLÓGICO Y DE ESTUDIOS SUPERIORES DE OCCIDENTE

Departamento de Estudios Socioculturales

PROYECTO DE APLICACIÓN PROFESIONAL (PAP)

Programa de Construcción de Opinión Pública e Incidencia en los Medios

Mirar la ciudad con otros ojos. Memorias e identidades

Marisa: la democratización del pastel
Breve historia de la repostería en el AMG desde el Virreinato hasta la globalización

PRESENTAN

David Ricardo Flores González, Licenciatura en Gestión Pública y Políticas Globales, y Annie Natalia Martínez Luna, Licenciatura en Gestión Cultural

Profesor PAP: Rogelio Villarreal Macías

Tlaquepaque, Jalisco. Verano de 2022

ÍNDICE

Presentación Institucional de los Proyectos de Aplicación Profesional 2
Resumen 2
1. Introducción 3
1.1 Objetivo 10
1.2. Justificación 10
1.3 Antecedentes 11
1.4. Contexto 16
2. Desarrollo 21
2.1. Sustento teórico y metodológico 21
3. Resultados del trabajo profesional 22
4. Reflexiones del alumno o alumnos sobre sus aprendizajes, las implicaciones éticas y los aportes sociales del proyecto 24
5. Conclusiones 28
6. Bibliografía 28
Anexos 30
Podcast 30

REPORTE PAP

Presentación Institucional de los Proyectos de Aplicación Profesional

Los Proyectos de Aplicación Profesional (PAP) son una modalidad educativa del ITESO en la que el estudiante aplica sus saberes y competencias socio–profesionales para el desarrollo de un proyecto que plantea soluciones a problemas de entornos reales. Su espíritu está dirigido para que el estudiante ejerza su profesión mediante una perspectiva ética y socialmente responsable.

A través de las actividades realizadas en el PAP, se acreditan el servicio social y la opción terminal. Así, en este reporte se documentan las actividades que tuvieron lugar durante el desarrollo del proyecto, sus incidencias en el entorno, y las reflexiones y aprendizajes profesionales que el estudiante desarrolló en el transcurso de su labor.

Resumen

Hay muchas personas que se refieren a Marisa Lazo como la pastelera más exitosa de México. Sin embargo, ella no sólo se reconoce como pastelera, sino como empresaria, líder, aliada y agente de cambio en su comunidad. Al romper paradigmas, Lazo afirma que sus modelos de negocio se sostienen con base en recetas elaboradas con ingredientes naturales y de alta calidad, el acompañamiento y desarrollo de habilidades para todo su personal, así como de confianza en su intuición.

El origen de sus recetas, su amor por la repostería y su perspectiva como psicóloga y psicoanalista son elementos peculiares para comprender su interés por apoyar a las mujeres y cuestionar al sistema patriarcal que caracteriza a la esfera del poder empresarial en México. Sus prácticas laborales, ética de trabajo, carisma y presencia mediática le han permitido ser una vocera de las empresas socialmente responsables con alto alcance e impacto digno de estudiar.

Un recorrido por el imaginario simbólico de Lazo, la apreciación y el análisis de sus empresas, así como un chequeo profundo en su activismo y filantropía, al igual que su papel como figura pública son algunas de las temáticas en las que ahondará esta investigación.

1. Introducción

1.1 Memoria del pan

> Entonces el Señor dijo a Moisés: Voy a hacer que les llueva pan del cielo. El pueblo deberá salir todos los días a recoger su ración diaria.
> —Éxodo 16:4

> Y mientras comían, Jesús tomó el pan, lo bendijo, lo partió y lo dio a sus discípulos, y dijo: Tomad, comed; esto es mi cuerpo.
> —Mateo 26:26

> Y os cubrimos con la sombra de la nube e hicimos que bajaran el maná y las codornices: ¡Comed de las cosas buenas con las que os sustentamos!
> —Sura 2 «La Vaca», verso 57

La historia es bien conocida: la domesticación de las gramíneas permitió que los seres humanos abandonásemos nuestro incansable —y riesgoso— andar por el mundo en busca de animales para caza, frutos silvestres y plantas de escaso valor nutrimental. Y, sobre todo, fue la condición necesaria para la aparición de los primeros asentamientos que nos proveyeron de una tranquilidad magnífica, que derivó luego en el nacimiento de la política, la inteligencia, el amor, la discordia, las grandes religiones y los relatos sobre todo ello que hoy nos continúan emocionando. En síntesis: no habría humanidad tal y como la conocemos sin el trigo.

Desde entonces, la relación entre el trigo y la especie no ha sido baladí. La capacidad de distintas civilizaciones de gestionar tanto la abundancia como la escasez de este cereal ha definido su destino. No es una exageración decir que el

trigo ha aupado, derrumbado o por lo menos herido de muerte a los imperios más grandes conocidos por la humanidad. Revueltas populares, ventaja demográfica, conquistas aceleradas: mucho se explica por el trigo, por inverosímil que parezca.

La transformación de trigo en pan, un alimento que sacia lo mismo que nutre, debe de ser uno de los momentos cúspide de nuestra especie, equiparable al descubrimiento del fuego, la invención de religiones monoteístas, la administración del poder a través de Estados centralizados con ejércitos e impuestos, el reconocimiento de la ley de gravedad o la comprensión de la energía atómica. No es casualidad que la palabra “pan” derive del latín *panis*, que significa “proteger”.

Clara Diez, escritora gastronómica, lo resume magistralmente:

> El pan es la forma más básica de alimentación procesada por el hombre. Harina y agua. Como tal, lo ha acompañado a lo largo de la historia, sin importar el continente, la climatología, la cultura o la clase social: el pan ha estado presente en todos aquellos lugares habitados por el ser humano, y en todos ellos ha sido un símbolo identitario, una huella cultural. Ofrenda a los dioses (en la tumba de Ramsés III había dibujadas escenas de elaboración de pan), moneda de cambio, motor de desarrollo de las diferentes sociedades, protagonista de parábolas religiosas, sujeto de expresión artística. Napoleón contaba en sus tropas con una división de panaderos, los *sapeurs blancs*, responsables de asegurar la provisión de pan de sus ejércitos.
>
> A pesar de ser un elemento común a todos los estratos sociales, hasta de harina y agua se sirve el hombre para crear jerarquías. Harina blanca para los ricos, harinas oscuras como el centeno, para los pobres. En Egipto, se dice que las clases bajas se alimentaban prácticamente a base de pan, y que incluso se podía encontrar arena del desierto en la propia masa, lo que llevaría a un desgaste generalizado del esmalte de los dientes de los más pobres. Por supuesto, los faraones desarrollaron sistemas de refinado de la harina.
>
> El pan siempre ha tenido connotaciones de unión: en la mesa se comparte el pan, y con pan se atienden las necesidades de los más desfavorecidos. Dar pan a quien lo necesita equivale a tener benevolencia con el prójimo y a hacerse cargo de sus miserias. Otro atributo del pan es su universalidad. No todo el mundo ha comido marisco, pero todo el mundo se ha deleitado con un trozo de pan. He oído a gente

> decir que no le gusta el agua (¡el agua!), pero no conozco a nadie a quien no le guste el pan. En su libro *Celebration Breads: Recipes, Tales and Traditions* (Panes para celebrar: recetas, historias y tradiciones), Betsy Oppenneer reflexiona de la siguiente manera: 'Desde el matzá sin levadura de Pesaj hasta el stollen alemán de Navidad, desde los panecillos británicos horneados el Viernes Santo hasta el kolach ruso horneado para cualquier ocasión especial, el pan en sus múltiples formas une a las personas, vinculando tradiciones y generaciones'.

1.2 No sólo de pan vive el hombre: también de rituales

El *sapiens* es un animal ritual. Es verdad que existen conductas presentes en otras especies animales que podrían categorizarse como rituales, especialmente aquellas referentes a lo funerario y a la lucha encarnizada por el poder, por ejemplo, entre orangutanes y elefantes. Esta idea no es original y probablemente nadie la haya expuesto mejor que Yuval Noah Harari, magnífico historiador y narrador israelí, quien ha desacralizado nuestra supuesta posición como el único animal pensante.

Sin embargo, sí que es cierto que pocos son los animales que le otorgan tanta importancia al elemento ritual de su existencia como los humanos. Muchas personas inician sus días con una pequeña oración, si son creyentes, o siguiendo alguna cábala, si son supersticiosas. Y actividades fundamentales como nacer, alimentarnos, procrear y morir están plagadas de los más diversos rituales, tan cuantiosos prácticamente como seres humanos sobre la Tierra.

El pan, a pesar de que es un alimento de lo más elemental, también encierra todo tipo de rituales, desde los religiosos hasta los celebratorios. Hay panes que se elaboran exclusivamente para cierto tipo de fiestas, como las roscas o roscones de Reyes en Iberoamérica y el pan de muerto en México. Una forma más elaborada de pan, los bizcochos y pasteles, se consume en momentos significativos para las personas, como cumpleaños, bodas, nacimientos o reencuentros afectivos. Compartir el pan, hornear una bandeja de bizcochos para alguien más o regalar un pastel es un símbolo de amistad, o al menos de cordialidad.

Por supuesto, los rituales evolucionan conforme se transforma la historia y las condiciones materiales de la sociedad. Algunos sobreviven por miles de años,

como la partición del pan en las iglesias cristianas para conmemorar el sacrificio de Cristo. Sin embargo, otros quedan enterrados por el dinamismo de una sociedad permanentemente cambiante. Lo que es seguro es que el pan suele reflejar cómo es una sociedad: la moral predominante, sus acuerdos, su política, la visión que tiene de sí misma, su consciencia histórica.

1.3 Una brevísima historia del pan y la panadería en México

La memoria de la humanidad, entonces, está ligada estrechamente al pan, expandido prácticamente por todos los continentes del planeta a lo largo de las distintas fases de la historia. México no ha sido en absoluto la excepción.

Como puede intuirse, la panadería no apareció en el territorio hoy conocido como México hasta el período virreinal, con la llegada no sólo de las instituciones y de los habitantes provenientes de la península ibérica, sino también de sus hábitos alimenticios y tradiciones.

Sin embargo, la panadería arraigó distinto en la Nueva España en comparación a otros territorios colonizados por el naciente Imperio Español, debido a que los pueblos indígenas conservaban una amplísima tradición de alfarería y manejo exquisito del barro que se fusionó con la elaboración tradicional española del pan, dando lugar a un sinfín de panes, variados en tamaños y formas.

Si hay un adjetivo que califique a la sociedad virreinal no es particularmente el de una sociedad igualitaria. Este periodo histórico es bien conocido por las amplísimas diferencias económicas y sociales derivadas del origen étnico de las personas. Hasta el día de hoy subsiste un debate sobre las heridas sociales provocadas por esta división social.

Aunque el pan salado o pan de mesa estaba al alcance prácticamente de cualquier persona y se vendía en calles y mercados populares, la bizcochería era un manjar reservado exclusivamente para las élites. Los conventos fueron el espacio por excelencia para la experimentación culinaria y la cuidada elaboración de bizcochos que eran servidos en las mesas de autoridades militares, religiosas y

políticas. Una cena de Estado servida al virrey no podía carecer de una bandeja generosa de bizcochos.

Los comerciantes peninsulares llegados a la Nueva España eran quienes administraban los negocios dedicados a la fabricación de pan y de bizcochería, en donde emplearon especialmente a mujeres originarias del territorio americano, que paulatinamente sacaron en la clandestinidad las recetas y los manjares de los nobles establecimientos y los llevaron a los barrios populares.

Es decir: lo que se aprendía en los hornos era posteriormente trasladado sigilosamente a las calles. Y así fue como el pan se convirtió en delicia de ricos y pobres, aunque siempre existió una diferencia notoria en la calidad de ingredientes y el cuidado en la elaboración, por ejemplo, en el color de la harina.

Durante la era republicana, a pesar de que el ordenamiento legal estableció igualdad entre los habitantes, la realidad material no se transformó radicalmente y el pan siguió siendo un símbolo de diferencia entre los estratos sociales.

Conforme el naciente país ya conocido como México se fue abriendo al mundo, arribaron reposteros provenientes de Europa, particularmente de Italia y de Francia, que amestizaron sus recetas con lo ya existente aquí, dando lugar a una mayor diversidad de creaciones reposteras. Un ejemplo clásico es el pan garibaldi, pastelito cubierto con mermelada de chabacano, que fue inventado por un repostero italiano radicado en México en honor al héroe liberal Giuseppe Garibaldi.

Esta tendencia se acrecentó durante el Porfiriato, momento en el que el país intentó guiarse por la sofisticación global y buscó adoptar el “buen gusto” que circulaba por Europa Occidental. Ejemplos de los establecimientos heredados de esta época que perduran hasta nuestros días son La Vasconia (fundada, naturalmente, por vascos) y El Globo (de origen italiano), en la Ciudad de México.

La Revolución modernizó a la sociedad mexicana en todos los sentidos: las instituciones del Estado, la percepción que el país tenía sobre sí mismo, el establecimiento de un orden republicano liberal aunque con orientación social, incluso socialista. No es gratuito que se afirme que la Constitución de 1917 sea la primera constitución social del mundo. Y el pan no quedó ajeno a estos cambios.

Tras la inestabilidad revolucionaria y con la certidumbre que propició al país el establecimiento de un régimen que permitía la circulación pacífica de los caudillos, vino también la modernización industrial y económica. Aparecieron entonces las primeras grandes panaderías, en donde se elaboraban panes y pasteles, por primera vez, para todos los estratos sociales. Dejó de existir la división entre pan dulce y pan salado, pasteles y bizcochos, pan de convento y pan de pueblo, pan español y pan indio: el pan se democratizó y la gran panadería (bajo el modelo de panificadora) se convirtió en un punto de encuentro y de intercambio social, como sucede hasta nuestros días.

Las grandes panificadoras fueron el modelo predominante durante casi todo el siglo XX, especialmente durante el período de crecimiento de las clases medias en México gracias al desarrollo alentado y sostenido por la rígida dirección del Estado. Ya no era, como en el Virreinato y el Porfiriato, un placer de las élites, sino que el pan dulce y la repostería se convirtió en hábito cotidiano de todas las clases sociales.

Cada ciudad mediana y grande tenía una, dos, cinco o hasta una decena de panaderías como orgullo y símbolo de su identidad. Algunas de ellas sobreviven hasta hoy, como la panadería La Luz, en Guadalajara, aunque la ciudad de México es icónica por este tipo de establecimientos: La Ideal, La Madrid, La Montañesa.

Así como se estimaba que el modelo económico basado en la predominante rectoría del Estado resistiría para siempre, nada hacía pensar que el modelo de panadería-repostería fuera a entrar en crisis. Y entonces, la globalización.

La liberalización del mercado durante el último cuarto del siglo provocó también la apertura de la sociedad a tendencias y gustos globales —algo que no era completamente nuevo, como se puede constatar durante el Porfiriato, pero que parecía nuevo por las largas décadas de proteccionismo estatal.

La vida también se aceleró en las grandes ciudades tras la migración masiva del campo a los centros urbanos. La optimización del tiempo, probablemente el recurso más escaso y preciado que existe, se convirtió en una virtud y en una necesidad. El pan no resistió a la velocidad de estas transformaciones y muchas recetas tradicionales que incluso habían sobrevivido a siglos se perdieron, incluidos

los métodos de elaboración. Aparecieron gigantescas empresas transnacionales que vendían panes industrializados listos para aportar una cantidad ingente de carbohidratos y azúcares necesarios para un nuevo ritmo de vida trepidante. Y las panaderías fueron reemplazadas de alguna forma por los supermercados en donde estos productos acapararon los anaqueles.

La sociedad con mayor poder adquisitivo comenzó a aspirar a consumir el mismo tipo de manjares (o una buena imitación de ellos) que se producían en el denominado primer mundo. Delicias antiquísimas (el pan mamón de convento, por ejemplo) fueron reemplazadas por una panadería que intentaba asimilar las tendencias globales. Aparecieron los *brownies*, el pastel alemán, la tarta Sacher, los macaróns, los alfajores, el *cheesecake* y otro tipo de pasteles y bizcochos que perduran sólidamente hasta nuestros días.

Entender esta transformación a lo largo de distintas etapas históricas es fundamental para comprender el surgimiento de Patelerías Marisa en la década de los noventa, en el auge del período y el espíritu liberalizador y global.

Imagen 1: Distintas formas de panes antiguos, hoy desaparecidos

Fuente: Fotografía de Gutierre Aceves, 2013.

1.1. Objetivos

Esta investigación se propone, en términos generales, hacer un recorrido a través de la historia de la repostería en el Área Metropolitana de Guadalajara (AMG) y analizar la transformación que ha experimentado desde la época virreinal hasta nuestros días.

En términos particulares, la investigación se centrará en las Pastelerías Marisa, una de las casas reposteras con mayor arraigo y éxito en la ciudad, a pesar de su relativamente reciente fundación. La hipótesis que se pretende demostrar es que la repostería es un reflejo de la sociedad de su tiempo y que Pastelerías Marisa es una representación de las tendencias contemporáneas en lo que refiere al "gusto", el "refinamiento", el deseo y las aspiraciones de la sociedad del AMG.

1.2. Justificación

La academia suele ignorar y hasta despreciar los temas de investigación que considera baladíes o mundanos, usualmente ligados a la vida y la cultura cotidianas. Pocos elementos son tan constitutivos de la vida y la cultura cotidianas de las sociedades como la gastronomía. Sin embargo, es mucho menos estudiada en comparación con otros fenómenos culturales, como la religión, las artes plásticas, las lenguas o la música, sólo por enunciar algunos ejemplos.

En el ámbito de la gastronomía hay una producción que es sorprendentemente inexplorada, en contraste con la importancia que tiene en la vida social y cultural de México: la repostería, la panadería y la bizcochería. Si bien la repostería, la panadería y la bizcochería son transversales a las clases sociales en México, pues se degustan indistintamente en mesas de estratos altos y bajos, su consumo también cumple una función de representación social del estatus, el refinamiento y el deseo.

1.3 Antecedentes

1.3.1 Primeras emociones, gustos y sabores

Marisa Lazo, nació y creció en Guadalajara, Jalisco. Fue la hija mayor en una familia de seis hijos y se refiere a sus progenitores como ejemplos generosos y filantrópicos. Recuerda a su padre como un abogado penalista exitoso, quien respetaba a las personas por igual y disfrutaba de su profesión todos los días. Por su parte, la madre de Lazo no se queda atrás, ella ha atendido por años un expendio de medicamentos en una zona vulnerable dentro de su ciudad (Trava, 2021).

Desde chica, recuerda que le han encantado los dulces. Gusto que la llevó a interesarse por las recetas de postres como los polvorones de nuez. Marisa relata que la primera vez que cocinó galletas sus hermanas y hermanos estaban fascinados. Reconociendo su talento en una mezcla relativamente sencilla: harina, mantequilla, azúcar y nuez, todo revuelto a mano. A partir de este acontecimiento comenzó a coleccionar recetas preguntando por ellas cuando iba a casa de conocidos (Marisa, 2022).

Imagen 2: Polvorones de nuez

Fuente: Pastelerías Marisa, 2022.

1.3.2 Incentivos sofisticados para aplicar

Frente a la casa donde vivió nuestra protagonista vivía Ana, prima hermana suya por lado de los Corvera. Juntas compartieron *hobbies* desde pequeñas y una pasión mutua era el gusto por los postres. Ana fue a estudiar repostería a Francia y a su regreso instaló un horno en su cochera y comenzó a cocinar lo que había aprendido en el extranjero. Ella fue quien le enseñó a Lazo la receta del pay de pera con almendras. Le mostró cómo secar la pera y algunos de los secretos que le sería de mucha utilidad en un futuro.

Al casarse Marisa se mudó unos años a Zamora, Michoacán, localidad donde encontró su talento para las ventas. Entró a un sistema multinivel donde trabajaban con pinturas para decorar artículos del hogar. Su jarra de vidrio, las sábanas de sus hijas o su playera deportiva eran artefactos que con carisma les mostraba a sus clientas y las convencía de comprar los tintes para que ellas también pudieran decorar en casa.

1.3.3 Primeras ventas

Sin la intención de vender pasteles, Lazo era aclamada entre sus amistades para llevar el postre a cada reunión. Un buen día, una conocida determinada convenció a Marisa de venderle su primer pastel. Ella accedió con pena por cobrarlo, pero su allegada no lo aceptaría a manera de regalo, ya que ésta deseaba llevarlo a casa de un tercero para agradecer un favor. Pocos días después recibió una llamada donde le pedían más de sus deliciosos pays de pera con almendras (Barrazas 2021).

Con estas primeras transacciones empezó la cadena de recomendaciones que fueron el comienzo de la primer Pastelería Marisa. Cocinando y ahorrando, Lazo creció equipándose poco a poco. Compró su primera batidora, refris de segunda mano y al igual que su prima, tuvo que instalar un horno en su cochera pues los pedidos seguían aumentando (Trava, 2021).

1.3.4 Primeros años

Durante cinco años esta pastelería creció constantemente con recetas y procesos de la mejor calidad. Cerniendo tres veces la harina para una mejor textura; tostando almendras para dar una sensación crocante, y batiendo dos horas la salsa de frutos rojos para la gelatina de yogurt. Procesos que conserva hasta hoy y elementos esenciales para el sabor de sus recetas que, según los clientes de antaño, nunca han cambiado (Trava, 2021).

Ganando entre 20 y 30 pesos por pastel, Marisa podía vender sus productos a cualquier persona. Manteniendo un rango justo y accesible para públicos como conocidas de la escuela de sus hijas, hasta al chófer que pasaba por el pastel. Siempre buscando que todas las partes se beneficiaran y tuvieran ganas de volver a comprar uno de sus productos. Aquí comenzaron a florecer los principios e ideales que hoy le caracterizan (Trava, 2021).

1.3.5 Valores compartidos

Cuando Marisa cuenta la evolución de sus pastelerías siempre alude al crecimiento de sus colaboradores, en su mayoría, mujeres. Para esta empresaria las verdaderas ganancias en su empresa son el número de personas quienes ha logrado impactar con sus negocios. Por ello aquí también se mencionarán las historias de Zoraida, Gustavo y Tere.

Zoraida comenzó a trabajar como niñera de las hijas de Lazo cuando estas eran pequeñas. Conforme el negocio crecía ella se aceró a la venta de pasteles y pronto empezó a también apoyarla como ayudante de cocina. Hoy es gerente de más de 500 colaboradores en la empresa. Cuando ambas se conocieron Zor no había terminado sus estudios, pero Marisa la impulsó y animó a terminarlos, así como a profesionalizarse en muchas de sus pasiones (Barrazas, 2021).

Gustavo, por su parte, es un productor de huevos, quien comenzó entregándole 360 huevos al mes y hoy lleva a las puertas de la fábrica hasta 700 mil huevos (Marisa, 2022). En una entrevista, Lazo narró que Gus le ha agradecido

por su fidelidad estos 30 años dado a que gracias a esta relación laboral él pudo mandar a sus hijas a estudiar al extranjero (Trava, 2021).

Aunado a la historia de este perfil entra Tere. Colaboradora que ingresó como cajera en uno de los establecimientos y hoy es la gerente de compras. En las pastelerías todas y todos tienen oportunidades de crecer. Desde que entran saben que también hay facilidades para estudiar y prepararse en más áreas. Eso sí, siguiendo la filosofía y principios de la empresa (Marisa, 2022).

Marisa cuenta que hace un par de años atrás Tere tuvo que defender a Gustavo cuando un asesor financiero le recomendó pedirle que bajara sus precios. Para Gus esto no era posible y la solución del consejero fue cambiar de proveedor. Sin embargo, Tere actuó en contra de esta acción y pidió ayuda intermediaria para defender una de las más importantes consignas de Lazo: “La generosidad genera abundancia” (Marisa, 2022).

Hasta hoy las pastelerías colaboran con 80% de los establecimientos con quienes empezaron esta cadena de reposterías. Apoyándose y teniendo la confianza de que uno de los pilares más fuertes e importantes para la empresa es compartir. Se comparten postres, ganancias, conocimientos y una pasión la cual es dar más de lo que se espera (Trava, 2021).

1.3.6 Logística e instinto

La primera tienda que abrió Lazo sigue en funcionamiento. Localizada en la calle Golfo de Cortés núm. 4182, local 2, este establecimiento se encontraba cerca de la escuela de sus hijas, donde hacía el supermercado y ejercitarse. La lógica de la cercanía y practicidad orientó por mucho tiempo a Marisa al abrir sus primeras tiendas. El primer local que inauguró fuera de las zonas que frecuentaba fue al otro lado de la Calzada Independencia, decisión y apertura que marcó un parteaguas en su emprendimiento (Trava, 2021).

Muy pronto las pastelerías se popularizarían en diferentes zonas del AMG, sin importar el nivel de ingreso de la zona. Marisa ha confesado en diversas entrevistas que muchos de sus establecimientos más populares pertenecen a

lugares “pasando la Calzada”, y eso le da mucha alegría, puesto que siempre ha querido compartir sus productos con más personas. Reconociendo su intuición, entusiasmo, redes de apoyo, prueba y error, en 2011 Marisa comenzó a resonar en el mundo empresarial, ganando premios locales como el Mérito Mercurio Empresarial, Endeavor en 2015 y EY Entrepreneur en 2016 (Trava, 2021).

Con más de mil colaboradores, un crecimiento sólido, la apertura de una fábrica y una excepcional cultura laboral, los emprendimientos de Lazo ya no solamente son las Pastelerías Marisa, también ha abierto las paleterías Dolce Natura, los establecimientos Tía Lola y los expendios de sus productos sobrantes. Se trata de más de 90 establecimientos en el AMG, con miras a posicionarse en lugares como León, Querétaro y algún día Los Ángeles (Trava, 2021).

1.3.7 Ser socialmente responsable

Este perfil también ha sobresalido como referente mediático en redes sociales, gracias a su elocuencia, carisma e ideales. En medios es reconocida por hablar de temas como la psicología y el psicoanálisis, que son la licenciatura y la maestría que estudió. Ofrece consejos de crecimiento personal, ideas para mejorar la gestión de tiempos, resúmenes de libros de liderazgo o gestión de empresas, entre otros. Algunos de sus principales temas a visibilizar y compartir son la violencia de género (Trava, 2021).

En el año 2019 se inauguró la Fundación Marisa Lazo:

> Una plataforma que financia e impulsa proyectos que buscan de manera directa atender o visibilizar las desigualdades a las que las mujeres se enfrentan. Para construir una sociedad más justa, donde mujeres y hombres tengan igualdad de oportunidades para desarrollar las capacidades que les permitan transformar sus condiciones de vida y lograr un desarrollo integral para un México más igualitario (Fundación Marisa, 2022).

Para finalizar, Marisa hoy no es solamente es una empresaria importante en Jalisco, sino en toda la república mexicana e incluso Latinoamérica, debido a su

participación como asesora en el programa *Shark Tank*. En esta temporada Lazo ha elegido y ha sido seleccionada por 11 emprendimientos. El 25 de agosto del año 2022 las Pastelerías Marisa cumplirán 30 años en el mercado. Con más de 59 sucursales en funcionamiento, de las cuales 5 ya se extienden fuera del AMG estableciéndose en León, Guanajuato (Trava, 2021).

1.4. Contexto

Respondiendo a los gustos, tradiciones y necesidades de la actual población jalisciense, hoy las bizcocherías tradicionales están desapareciendo, mientras que las reposterías industriales han tomado fuerza y popularidad. Las panaderías y pastelerías familiares se han convertido en cadenas o franquicias que también tienen como competencia a los supermercados, tiendas de conveniencia o repartidores móviles o emprendimientos digitales.

Tan sólo en la Sección Amarilla de Jalisco se registra un aproximado de 3,820 pastelerías (Sección Amarilla, 2022). Establecimientos que existen desde 1957 como los Pasteles Hopkins, la tienda Luvier, que se inauguró en 1978, hasta la famosa Pastelería Santa Teresita, popular desde 1980 y por supuesto Marisa, dándose a conocer desde 1992. Reposterías que acompañan a todas las clases sociales de manera simbólica en cada una de sus celebraciones tradicionales.

En estos modelos de negocios existe el riesgo de perder recetas de antaño, dado a que, por lo general, los nuevos emprendimientos tienden a responder a tendencias mundiales y no locales. Razón por la que hoy ya no se conocen postres como el ante, el bien me sabe o el pan mamón. Hoy son populares productos como el pastel de chocolate, el tres leches o las gelatinas de yogurt y salsas de frutos rojos. Productos que responden a tendencias mundiales. A continuación, se adjuntará una tabla de precios de la mercancía mencionada (Núñez, 2022).

Imagen 3: Las formas del pan.

Fuente: Fotografía de Gutierre Aceves, 2013.

Tabla 1. Precios en pesos de cinco pastelerías del AMG

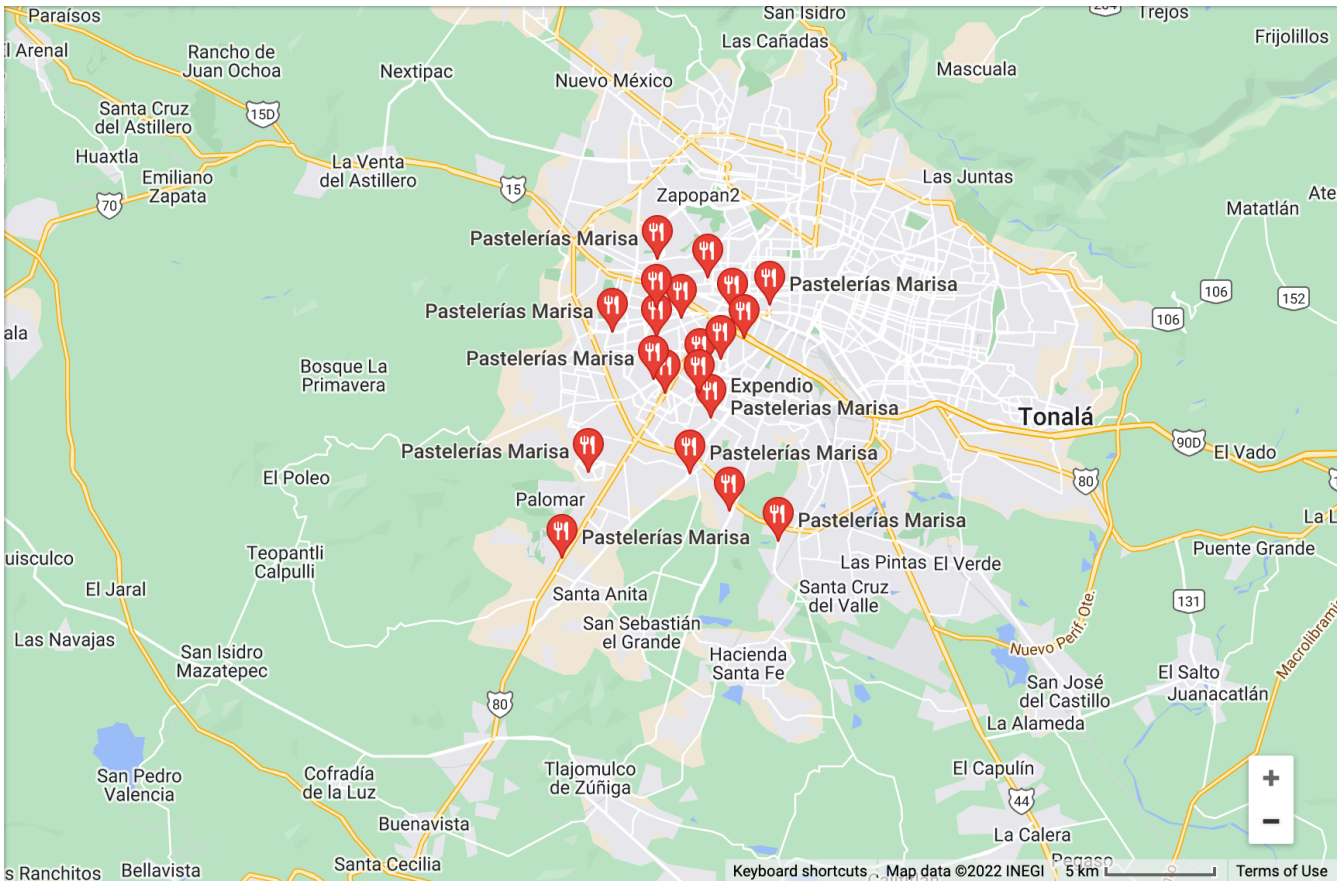
	Marisa	Paulette	Ok	Neufeld	Jeffry
Pastel de chocolate (Grande)	350	460	395	375	425
Pastel de tres leches (Grande)	485	448	395	395	670
Gelatina (Grande)	328	360	270	290	230

Fuente: páginas oficiales de cada una de las marcas enlistadas.

Al hacer una investigación detallada de estas marcas pasteleras se encontraron datos cuantitativos y cualitativos valiosos. Se eligieron cinco cadenas que tienen alta popularidad en el AMG, al igual que similitudes. Como el hecho de que en su gran mayoría comenzaron en los años noventa. Son marcas locales y originales, que pocas se han establecido fuera de jalisco. Se han convertido en establecimientos de fácil acceso y todos manejan: pasteles, galletas y gelatina.

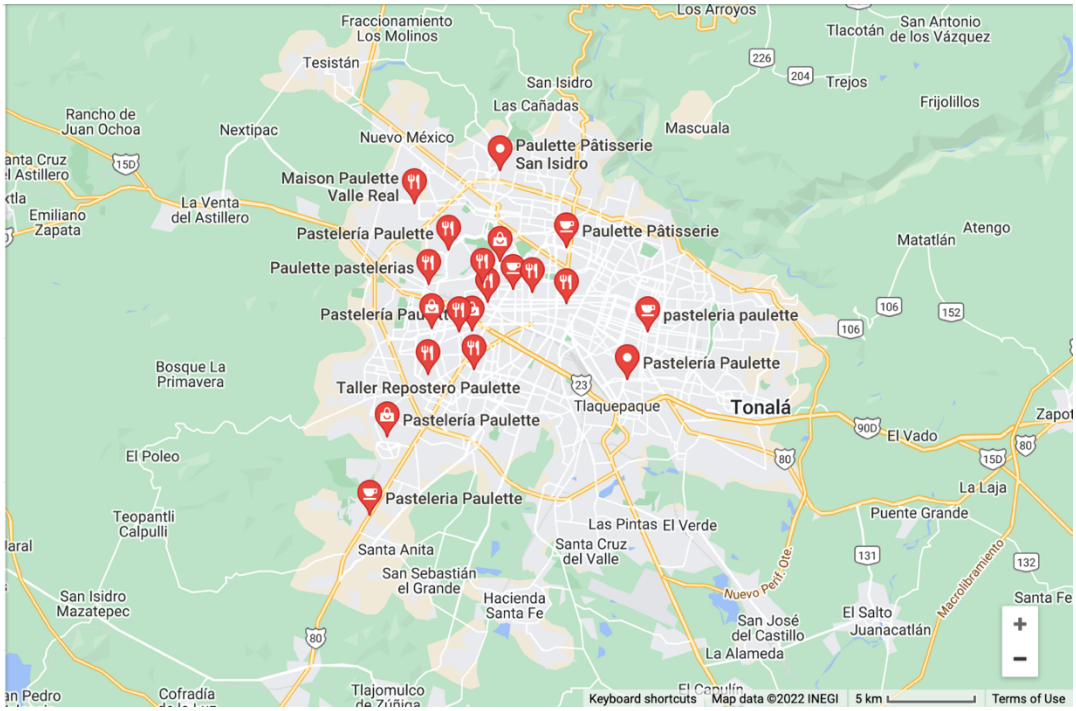
A continuación, se adjuntan cinco mapas de la zona estudiada y las localidades en las que podemos encontrar distribuidoras de cada una de las pastelerías.

Mapa 1. Pastelerías Marisa en el AMG



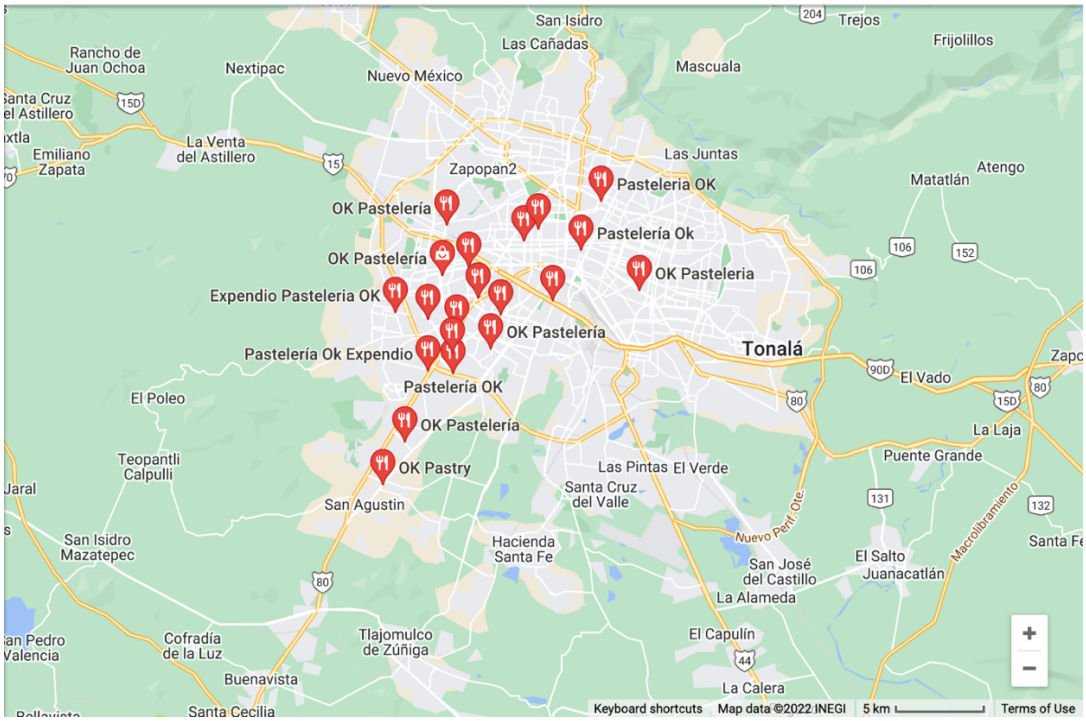
Fuente: GoogleMaps.

Mapa 2. Mapa de pastelerías Paulette en el AMG



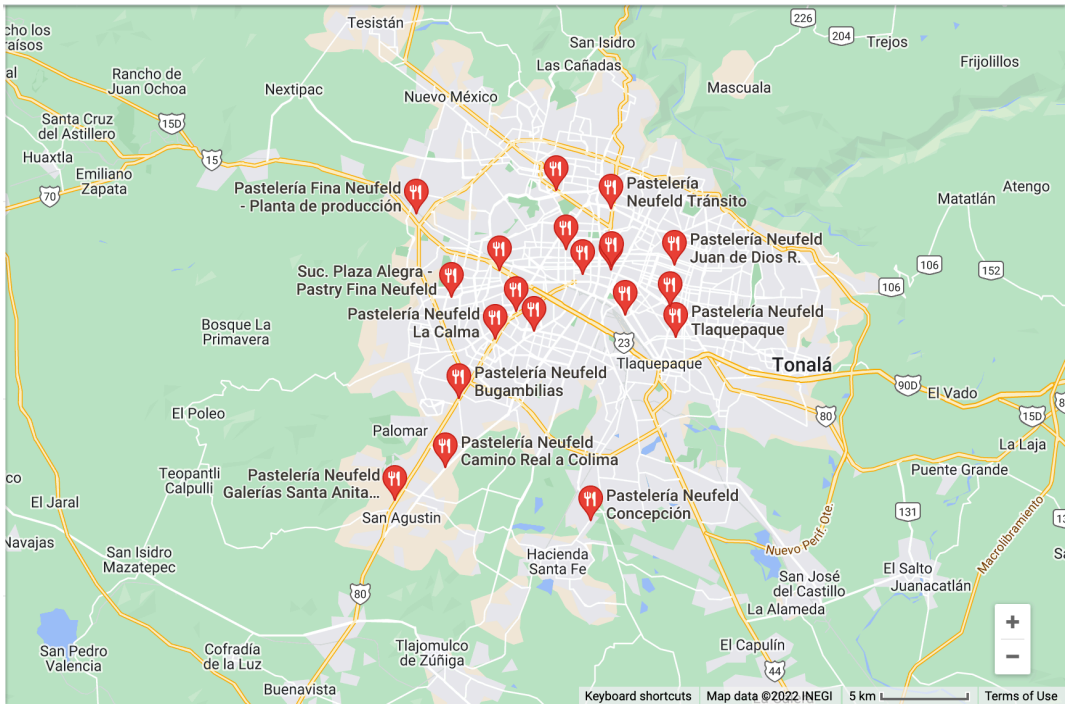
Fuente: GoogleMaps.

Mapa 3. Mapa de pastelerías OK en el AMG



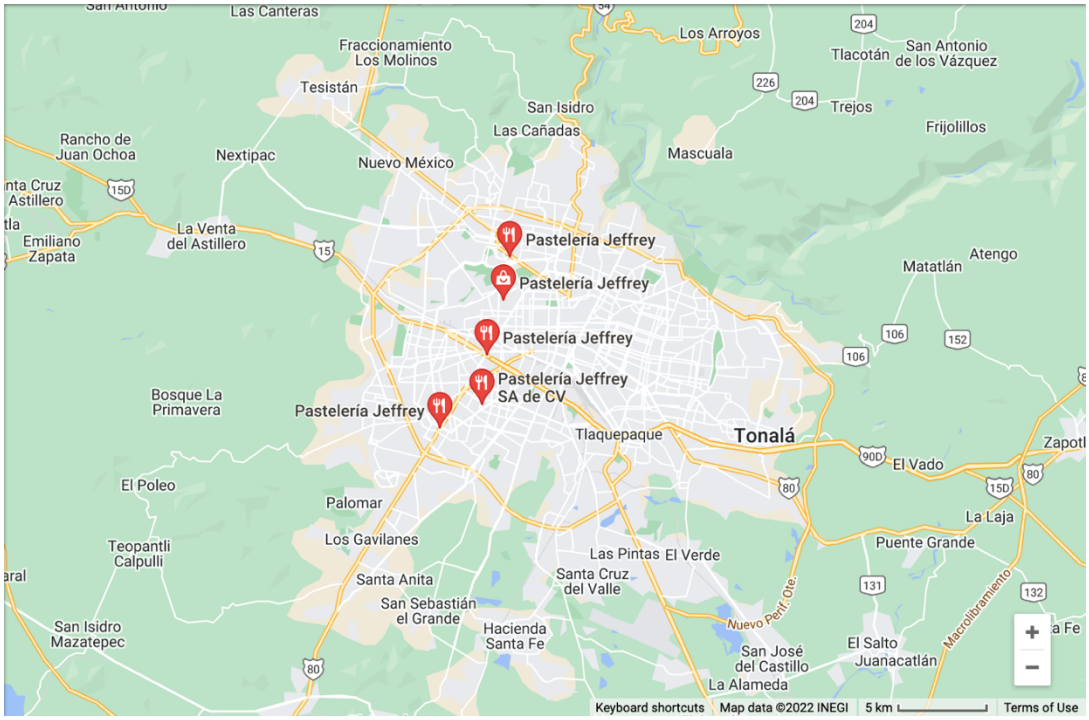
Fuente: GoogleMaps.

Mapa 4. Mapa de pastelerías Neufeld en el AMG



Fuente: GoogleMaps.

Mapa 5. Mapa de pastelerías Jeffrey en el AMG



Fuente: GoogleMaps.

2. Desarrollo

2.1. Sustento teórico y metodológico

Este documento sustenta sus hallazgos y conclusiones en metodologías como la consulta, entrevistas y análisis cuantitativo. Revisamos los escritos *La alimentación en la ciudad de México: el consumo de pan en el siglo XVIII*, por Virginia García Acosta; *Las panaderías en la Ciudad de México de Porfirio Díaz: los empresarios vasco–navarros y la movilización obrera*, por Robert Weis, y *Panadería mexicana: formas con sabor*, por Cristina Barros y Marco Buenrostro. Entrevistamos a Juan Carlos Núñez Bustillos, Gutierre Alvar Alonso Aceves Piña y Marisa Lazo Corvera. Medimos y contabilizamos usando fuentes como Google Maps o Sección Amarilla. Igualmente realizamos visitas de campo a lugares estratégicos en la ciudad.

Fue difícil encontrar registros locales que hablaran de la bizcochería en Jalisco. Por ende, se consultaron fuentes digitales que hablaban de la repostería en México de manera nacional o registros de la Ciudad de México. De manera afortunada nos compartieron los artículos de una exposición gastronómica en Casa Clavijero, llamada “El santo olor de la panadería”, la cual se concentró en la estética del pan dulce en el año 2013 y tuvimos la oportunidad de entrevistar al director de la Casa Clavigero y encargado de su museografía, Gutierre Aceves.

Otra complicación que podemos mencionar fue la de segmentar y contabilizar establecimientos que venden bizcochos. En nuestro contexto enlistamos pastelerías, panificadoras, panaderías, supermercados, farmacias, tiendas de conveniencia y carros repartidores. Todos, como canales competitivos que tienen diferentes públicos meta, pero comparten un repertorio de productos. Juan Carlos Núñez Bustillos fue quien nos permitió darnos cuenta de este panorama y la evolución que la venta de postres ha tenido en Jalisco.

Por último, es importante mencionar que hay poca información y personas que han investigado o reconocen el valor cultural que un dulce, galleta, pastel o postre tiene en el imaginario de una sociedad como la del AMG. Marisa Lazo

Corvera es quien más nos habló del significado emocional que en su experiencia significa regalar o recibir un bizcocho, siendo un producto que se compra para consentir o acompañar.

Imagen 4: Timbres en el pan.

Fuente: Fotografía de Gutierre Aceves, 2013.

3. Resultados del trabajo profesional

Esta investigación nos permitió conocer el origen, la historia y la trascendencia del pan en nuestra AMG. La panadería apareció en México hasta el periodo virreinal, generando una bizcochería reservada exclusivamente para las élites. En los

negocios dedicados a la fabricación de pan, se emplearon especialmente a mujeres originarias del territorio americano, que paulatinamente sacaron las recetas y los manjares de los nobles establecimientos y los llevaron a barrios populares, comenzando así con la democratización del pan.

Por celebración se comienzan a posicionar comestibles típicos y año tras año estas recetas toman fuerza convirtiéndose en tradición. Dándonos celebraciones con pasteles de cumpleaños, día de reyes con rosca o noviembres con pan de muerto. La unificación de los panes dulces y salados llega a establecimientos mejor conocidos como las panificadoras para hacer de los postres dulces un elemento recurrente en nuestra dieta habitual.

En 1992, Lazo era aclamada entre sus amistades para llevar el postre a cada reunión. Un buen día, una conocida determinada convenció a Marisa de venderle su primer pastel. De recomendación en recomendación nace la primer Pastelería Marisa posicionándose por su sabor, calidad y precio. Hoy es una de las cadenas con más de 90 establecimientos, más de mil colaboradores, un crecimiento sólido, la apertura de una fábrica y una excepcional cultura laboral.

Los emprendimientos de Lazo no tienen proyecciones de ventas a largo plazo. No se preocupan por el retorno de inversión. Son laxos en muchas medidas, pero cautelosos y fuertes en su compromiso laborar. Secreto que respalda su éxito y cadena de valor altamente eficiente (Trava, 2021). Puesto que si le compras a Marisa, recibes lo justo. Si trabajas en uno de sus emprendimientos, hay mucho espacio de crecimiento. Al igual que si eres su proveedor, siempre habrá un alto nivel de fidelidad.

El valor de un liderazgo como el que estudiamos en esta investigación, así como el de su éxito en la repostería se centra en el compartir. Compartir los bienes que uno genera teniendo la confianza de que volverán. Dar es recibir cuando apoyas a enriquecer la vida de quienes te rodean. Puesto a que directa o indirectamente algún día la generosidad te regresa como abundancia.

4. Reflexiones del alumno o alumnos sobre sus aprendizajes, las implicaciones éticas y los aportes sociales del proyecto

Annie Natalia Martínez Luna

- **Aprendizajes profesionales**

De manera profesional ésta fue una experiencia enriquecedora. Desarrollé nuevas habilidades para trabajar en equipo, al participar con una disciplina distinta a la mía. Convivencia que me permitió no sesgar mi foco de atención en la cultura, sino también abrirme y sentir curiosidad por diferentes ámbitos como el político.

Le perdí el miedo a la investigación académica. Es decir, en Gestión Cultural creo que he experimentado prácticas y teorías, pero nunca había sustentado un argumento sin hacer pruebas de producción. Por ende, puedo decir que mis saberes y capacidades fueron puestos a prueba en este proceso.

Ahora comprendo de mejor manera el modelo de negocios de un industria grande y local. Una que hasta el momento se caracteriza por los valores y calidad que le está aportando a su comunidad. Encontré registros y problemáticas sociales dignas a seguir indagando. Y lo más importante es que me voy con cuestionamientos profundos sobre lo que significa la gastronomía para el AMG en la actualidad.

- **Aprendizajes sociales**

Una investigación como la nuestra puede visibilizar modelos de negocios dignos de promover y replicar. En los emprendimientos de Marisa encontramos principios, innovación, transformación social y la promoción de una mejor calidad de vida para sus colaboradores, distribuidores y clientes.

Creo que nuestro trabajo impacta directamente a personas como Marisa Lazo, quien ahora conoce las perspectivas de un gestor público y una gestora cultural, interesados en la bizcochería. Revivimos en nuestros entrevistados: historias, sabores y tradiciones. Al igual que compartimos con nuestro salón el gusto por la repostería.

Por último, mi compañero y yo me parecería que también somos personas que se benefician de este trabajo a corto y largo plazo, porque que fue un gusto compartido el que investigamos y datos que nos apasionan con los que nos vamos. Cada quien en sus medios e intereses este proyecto podrá ser un buen punto de partida para nuestras vidas.

- **Aprendizajes éticos**

Tras una pandemia y el reajuste de prácticas sociales me parece que incluir una materia de verano fue un reto para mí, y probablemente para el salón. Cuidarse mucho por responsabilidad social. Volver a acostumbrarnos a ir, estar y venir. La empatía social, la convivencia diaria, entre otros aspectos.

Para nuestro tema en general me pareció que trabajé mucho ser una investigadora sin persuasiones, aun con las hipótesis que ya pensaba. Procuré tener la atención, responsabilidad y empatía con quienes nos apoyaron en la investigación. Al igual que aprender a adaptarnos a las circunstancias y aptitudes por equipos.

Muchos de los procesos que apliqué aquí me los llevo para mi vida profesional, donde este tipo de investigaciones me aportarán nuevas perspectivas para mis diseños, producciones y evaluaciones. Que imagino se podrán siempre seguir ajustando y mejorando.

- **Aprendizajes en lo personal**

Me llevo mucha inspiración e hipótesis a desarrollar en posibles modelos de gestión. Creo que los temas gastronómicos tienen mucho potencial en mi carrera, al igual que en el AMG. Un tema como el que investigamos no solo es importante para el mundo empresarial, sino también para el tejido social.

Me di cuenta de que consultar y apostar a las investigaciones académicas también podría ser viable en mi rama de profesionalización. Así como ahora conozco el trabajo que conlleva un proyecto de aplicación profesional como éste. Esta nueva seguridad me da alegría y me perite imaginar distintos escenarios de aplicación.

David Ricardo Flores González

- **Aprendizajes profesionales**

Es necesario escribir la historia de lo cotidiano, más allá de los grandes procesos sociales como las revoluciones, los movimientos políticos, las guerras o el surgimiento y caída de líderes. Lo cotidiano guarda mucha más memoria de lo que asumimos. Una pieza de pan "común y corriente" pasó a lo largo de procesos que hoy obviamos: ¿por qué tiene esta forma y no otra? ¿por qué se elabora con estos ingredientes en específico? ¿por qué se come en tal temporada y se evita en otras? ¿por qué recibe ese nombre?

La escritura de la historia de lo cotidiano permite adentrarse en aquella memoria que se ha diluido con el tiempo frente a la "Gran Historia". Recetas familiares, métodos de elaboración artesanales, repostería característica de cierta ciudad que hoy ya no existe más. La "Gran Historia", al centrarse en macroprocesos, margina a las historias que no considera relevante para narrar las grandes transformaciones sociales. La historia de lo cotidiano merece ser recuperada, narrada y divulgada con el mismo esmero que la "Gran Historia".

- **Aprendizajes sociales**

El pan es parte del lenguaje, de las religiones, de la política y de la cultura. Nos ha acompañado a lo largo de nuestro efímero paso por la existencia a partir de su domesticación. Por el apego que tiene con las comunidades humanas, suele ser una buena referencia para entender a una sociedad determinada: su estratificación, su organización política y económica, sus creencias religiosas e incluso su sistema legal.

En lo que se refiere a la historia de lo cotidiano, alejada de la "Gran Historia", el pan es un elemento que cohesiona no sólo a comunidades más o menos amplias (regiones, naciones) sino a grupos más compactos, como familias o poblaciones pequeñas. El principal elemento identitario singular y diferenciador de una familia o

de un pueblo puede ser la elaboración de cierto tipo de pan, bizcocho o pastel. De ahí la importancia de entender su origen y su evolución.

- **Aprendizajes éticos**

La globalización, a pesar de las muchas transformaciones benéficas que ha brindado a la sociedad, desde la conformación de una "ciudadanía global" hasta avances prometedores en el campo tecnológico, de la biotecnología, la genética y la medicina, así como el aumento de la interconexión entre las ciudades, los países y las personas, también ha provocado consecuencias cuestionables en aquellos a los que se ha pasado a denominar como "los olvidados" por la globalización: aquellos en quienes no hicieron efectivas sus promesas.

Una multiplicidad de negocios y de recetas locales y familiares se han perdido a causa de la industrialización de la repostería y de la hegemonía del modelo franquicia, incluido Pastelerías Marisa, a pesar de que tiene una política industrial mucho más ética y consciente de su entorno que otras empresas dedicadas al rubro alimenticio. La industrialización de los alimentos también está ligada al aumento de enfermedades como la obesidad, el sobrepeso y los padecimientos cardiovasculares derivados de éstos.

Pastelerías Marisa se ha convertido en un referente gastronómico de Guadalajara y su sueña se ha posicionado como la repostera más exitosa del país. Su modelo de negocio es único en su tipo y por ello requiere un estudio y una descripción detallada. Sin embargo, no se puede obviar que la predominancia del modelo sucursal y franquicia han terminado por desplazar paulatinamente a las panaderías de barrio y a las reposterías tradicionales de la ciudad.

De mi parte, no existe una sentencia moral sobre si es nocivo que esto suceda: simplemente es una dinámica económica más ligada a la sociedad y a su tiempo, como se describió en este estudio. Simplemente es un suceso merecedor de análisis y de una descripción cuidadosa que da incluso para la escritura de una biografía o un formato más extenso.

5. Conclusiones

Desde su origen la gastronomía es un reflejo de la sociedad. Una receta puede hablar de los recursos naturales y existentes de un territorio específico, así como las tradiciones que se practican y que siempre están en evolución. Por ende, esta investigación cierra con un dulce final. Uno en el que gracias a negocios como el de las Pastelerías Marisa la trascendencia de la bizcochería es prometedora.

Hay un futuro próspero para clientes que consumen de manera responsable. Para esas personas quienes investigan el origen y valores de quien les está vendiendo un producto. Hay esperanza, estabilidad y crecimiento cuando se respaldan modelos de negocios que se responsabilizan por la formación integral de su personal. Igualmente, hay infinitas posibilidades de éxito para quien busca no solo su bienestar, sino la prosperidad colectiva.

Líderes como Lazo, cadenas como las Pastelerías Marisa y poblaciones como el AMG tienen mucho que aportar al futuro de nuestra república. Porque en el contexto desesperanzador que se vive cotidianamente en México, hay esfuerzos que dan esperanza. Visibilizarlos es la clave para empoderarlos o replicarlos. Modelos de negocio que desafían lo establecido y endulzan el presente de lo que puede ser si compartimos.

6. Bibliografía

Aceves Piña, Gutierre Alvar Alonso (23 de junio del 2022). Entrevista personal.

Barrazas, Diego (2021). Nunca dejes de disfrutar tu empresa – Marisa Lazo. Podcasts Dementes. Consultado el 20 de junio de 2022 en https://www.dementes.mx/marisalazo/

Barros, Cristina y Buenrostro, Marco. Panadería mexicana: formas con sabor. (2007). Revista *Ciencia*. Consultado en: https://www.revistaciencia.amc.edu.mx/index.php/ediciones-anteriores/65-vol-58-num-2-abril-junio-2007/alimentacion/104-panaderia-mexicana-formas-con-sabor

Diez, Clara. Un trozo de pan. (2022). *El País.* Consultado en: https://smoda.elpais.com/placeres/un-trozo-de-pan/

Fundación Marisa | Por un México con igualdad para todos (2022). Consultado el 20 de junio de 2022 en fundacionmarisa.mx/

Fundación Marisa (2022) ¿Quiénes somos? | Por un México con igualdad para todos. Consultado el 20 de junio de 2022 en fundacionmarisa.mx/

Lazo Corvera, Marisa (24 de junio del 2022). Entrevista personal.

Mejía López Lina Saraí, Bravo Rodríguez Miriam, Mejía Castillo Sonia Edith (2014) La gastronomía como símbolo en la cultura. Consultado el 20 de junio de 2022 en d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/46400418/La_gastronomia_simbolo_cultura-with-cover-page-v2.pdf

Núñez Bustillos, Juan Carlos (3 de junio del 2022). Entrevista personal.

Sección Amarilla (2022). Pastelerías en Jalisco, Guadalajara. Consultado el 20 de junio de 2022 en seccionamarilla.com.mx/resultados/pastelerias/jalisco/guadalajara/1

Trava, Osvaldo (2021). #126. Marisa Lazo – Shark Tank, Equidad de Género, Crecer sin Inversión y Cómo Callar Opiniones – *Cracks*. Consultado el 20 de junio de 2022 en cracks.la/episode/126/

Trejo, Scarlette (2021). Así fue el origen del pastel de cumpleaños en el mundo. *Gourmet de México*. Consultado el 20 de junio de 2022 en gourmetdemexico.com.mx/comida-y-cultura/origen-pastel-cumpleanos/#:~:text=De%20un%20ritual%20pagano%20a,de%20compa%C3%B1%C3%ADa%20para%20el%20festejado.

Torres Stephany (2018). El significado del pastel de cumpleaños. Actitud Fem. Consultado el 20 de junio de 2022 en actitudfem.com/hogar/mamas/cumplir-anos

Anexos

Podcast

En este episodio Marisa Lazo y Óscar trava hablan de “cómo crecer un negocio basado en la gente, de cómo piensa sobre socios y deudas y del poder del autoconocimiento en la vida del emprendedor”:
cracks.la/episode/126/

Entrevista con Marisa

https://drive.google.com/file/d/1dkWRgPzbfGRQL4L7wiLXrX_5ddR-44Ea/view?usp=sharing