

PULPOMAYA

PRODUCTOS DE ALTO VALOR AGREGADO

*Alternativas para un desarrollo económico-regional-sustentable
en la Península de Yucatán*



CONAHCYT
CONSEJO NACIONAL DE HUMANIDADES
CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS



CONTENIDO

INTRODUCCIÓN

1. SISTEMA ALIMENTICIO DE TRES ETAPAS DISTINTAS DEL PULPO ROJO
2. MANTENIMIENTO DE JUVENILES DE PULPO
3. CARACTERIZACIÓN DE PULPO MAYA YUCATÁN
4. PULPO COCIDO
5. ESCABECHE DE HABANERO LISTO PARA COMERSE
6. PULPO EN SALSA PIBIL
7. PULPO EN RELLENO NEGRO
8. BRAZOS DE PULPO EN ACEITE
9. SALMUERA DE PULPO MAYA
10. CHICHARRÓN DE PULPO MAYA
11. NUGGETS DE PULPO POLLO
12. NUGGETS DE PULPO MAYA CON PROTEÍNAS VEGETALES
13. SALCHICHAS DE PULPO MAYA
14. JAMÓN DE PULPO MAYA
15. SURIMI DE PULPO MAYA
16. SNACKS DE PULPO MAYA : HARINAS VEGETALES
17. PATÉ DE PULPO
18. SOPA CON PULPO
19. COLÁGENO DE SUBPRODUCTOS DE PULPO MAYA
20. BIOPELÍCULAS DE COLÁGENO
21. ENCAPSULACIÓN DE ACEITE DE *Octopus maya*
22. INGREDIENTE FUNCIONAL Y NUTRACÉUTICO DE PULPO

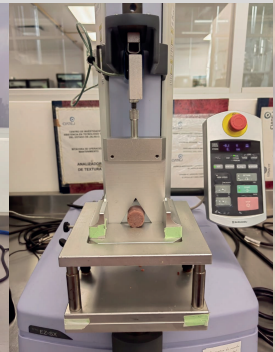


INTRODUCCIÓN

Este catálogo de productos de pulpo maya simboliza el esfuerzo de much@s investigadores e investigadoras estudiantes y colaboradores(as), que pusieron muchas horas de trabajo en su elaboración, algunos de ellos ya fueron elaborados a nivel planta piloto.

Estos productos servirán como base para nuevos e innovadores productos y líneas de procesamiento. Además, para coadyuvar el procesamiento de pulpo maya para evitar su venta tan sólo como materia prima o en marquetas congeladas, asimismo para fomentar su consumo como alimentos saludables de la región.

Se agradece al proyecto Plataforma Tecnológica de Pulpo de Pulpo Maya para el desarrollo de productos de alto valor agregado (FOMIX-FOO3, 6559) que si bien a demorado por distintas situaciones relacionadas a momentos actuales como la reciente pandemia, ha contribuido enormemente a la diversificación de productos y se proyecta un gran impacto en la sociedad a través de cooperativas, asociaciones y empresas interesadas, sobre todo en el momento crítico actual que representa la obtención de la indicación geográfica protegida de esta especie de la región de la península de Yucatán.





1

SISTEMA ALIMENTICIO DE TRES ETAPAS DISTINTAS DEL PULPO ROJO

*Urbina Guillén Juan José
Ramírez Sucre Manuel Octavio
Rosas Vázquez Carlos.*



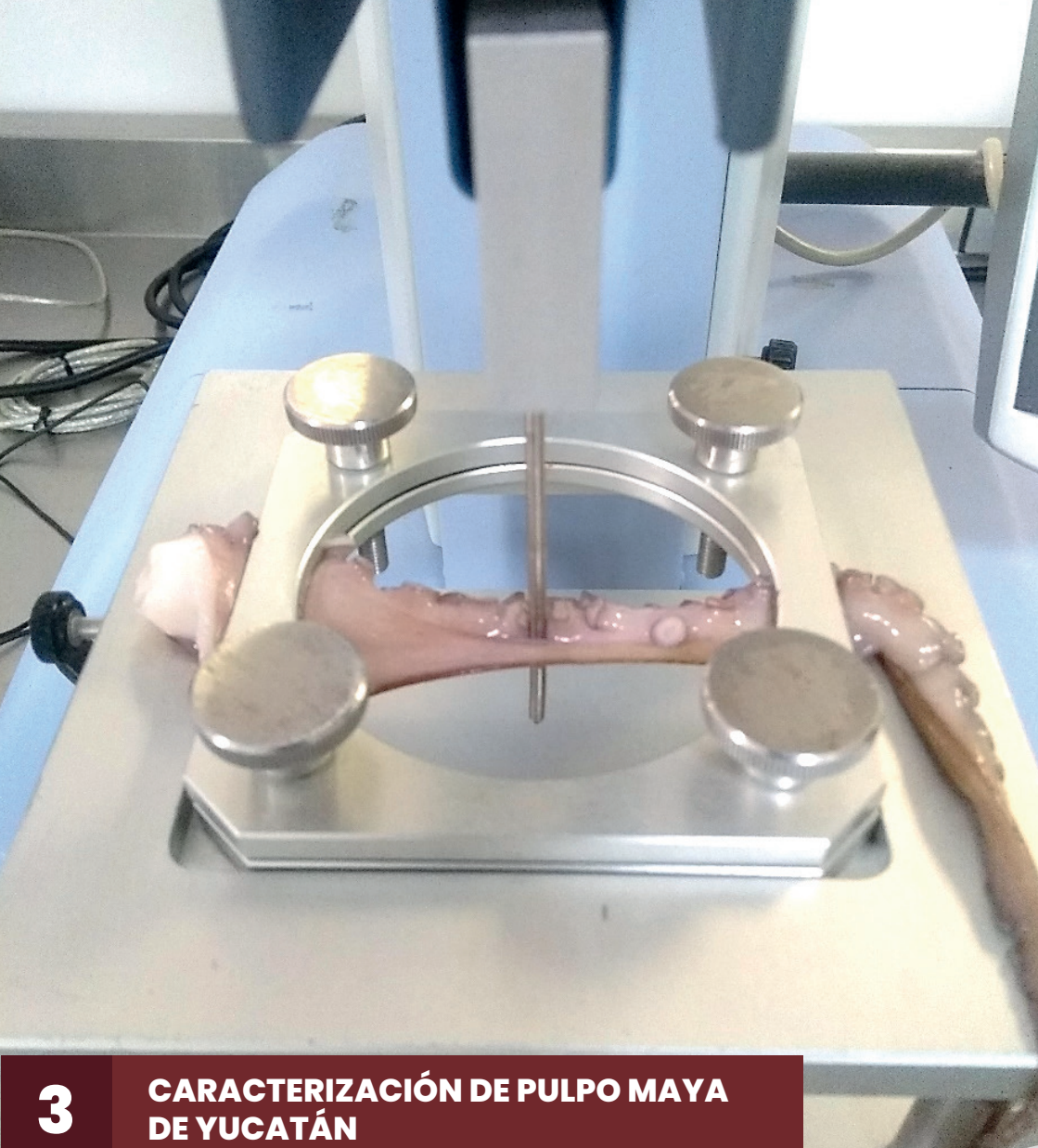


2

MANTENIMIENTO DE JUVENILES DE PULPO EN AGUA DE MAR ARTIFICIAL

*Sandoval Gío Juan José
Perera Perera Andrea Zaret
Mukul Uuh Lucely del Rosario
Orozco Canto Miriam Mishell
Balaguera Torres Miguel David
González Euan Alan
Rosas Vázquez Carlos
Caamal Monsreal Claudia.*





3

CARACTERIZACIÓN DE PULPO MAYA DE YUCATÁN

*García Hernández Adriana
Ramírez Rivera Emmanuel de Jesús
Rodríguez Buenfil Ingrid Mayanin
Ramírez Sucre Manuel Octavio.*





4

PULPO COCIDO

*Benítez Noguerón Adam Jair
Hernández Chávez Luis Ignacio
Rodríguez Buenfil Ingrid Mayanin
Ramírez Sucre Manuel Octavio*





5

ESCABECHE DE HABANERO LISTO PARA COMERSE

*Aguilar González Daniela
Cabal Prieto Adán
Rodríguez Buenfil Ingrid Mayanin
Ramírez Sucre Manuel Octavio*





6

PULPO EN SALSA PIBIL

*Gabriela Guevara Serrano
Manuel Octavio Ramírez Sucre
Élida Gastélum Martínez*





7

PULPO EN RELLENO NEGRO

*Elena Olivares Morales,
Manuel Octavio Ramírez Sucre
Élida Gastelum Martínez*





8

BRAZOS DE PULPO EN ACEITE

*Rebolledo Flores Ana Patricia
Cabal Prieto Adán
Rodríguez Buenfil Ingrid Mayanin
Ramírez Sucre Manuel Octavio*





9

SALMUERA DE PULPO MAYA

*Guillermo Morales Hernández
Manuel Octavio Ramírez Sucre
Élida Gastélum Martínez*





10

CHICHARRÓN DE PULPO MAYA

*Benítez Noguerón Adam Jair
Hernández Chávez Luis Ignacio
Rodríguez Buenfil Ingrid Mayanin
Ramírez Sucre Manuel Octavio*





11

NUGGETS DE PULPO POLLO

*Baeza Gonzales Luis Fernando
Gallegos Rangel Andrea
García Parra María Dolores
Rodríguez Buenfil Ingrid Mayanin
Ramírez Sucre Manuel Octavio*





12

NUGGETS DE PULPO MAYA CON PROTEÍNAS VEGETALES

*Montes Hernández Erick Rodolfo,
Gastélum Martínez Élica,
Rodríguez Buenfil Ingrid Mayanin,
Ramírez Sucre Manuel Octavio*





13

SALCHICHAS DE PULPO MAYA

*Mendoza Mendoza José Francisco
García Parra María Dolores
Rodríguez Buenfil Ingrid Mayanin
Ramírez Sucre Manuel Octavio*

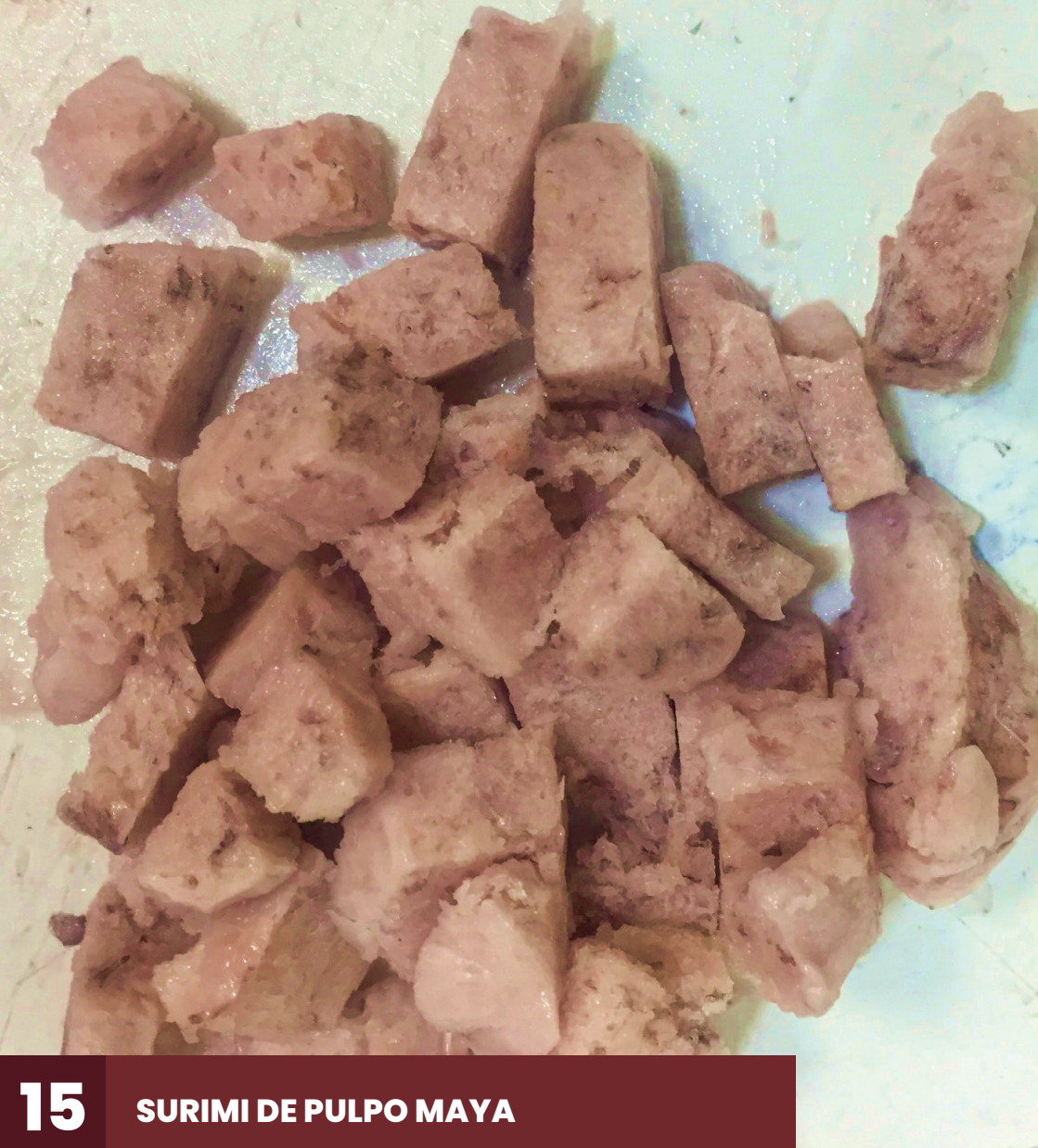




14 JAMÓN DE PULPO MAYA

*Flores Vargas Irving Jair
Ramírez Sucre Manuel Octavio
García Parra María Dolores*





15

SURIMI DE PULPO MAYA

*Isabel Elizondo de la Fuente
Manuel Octavio Ramírez Sucre
Elida Gastélum Martínez*





16

SNACKS DE PULPO MAYA: HARINAS VEGETALES

*Madaí Graciana Ballinas Gómez
Adam Jair Benítez Noguerón
Teresa del Rosario Ayora Talavera
Ingrid Mayanin Rodríguez Buenfil
Manuel Octavio Ramírez Sucre*





17

PATÉ DE PULPO

*Reyes Molina Ana Laritza
Gómez Romero Emmanuel
Ramírez Rivera Emmanuel de Jesús
Rodríguez Buenfil Ingrid Mayanin
Ramírez Sucre Manuel Octavio*





18 SOPA CON PULPO

Reyes Molina Ana Laritza
Rodríguez Buenfil Ingrid Mayanin
Ramírez Sucre Manuel Octavio



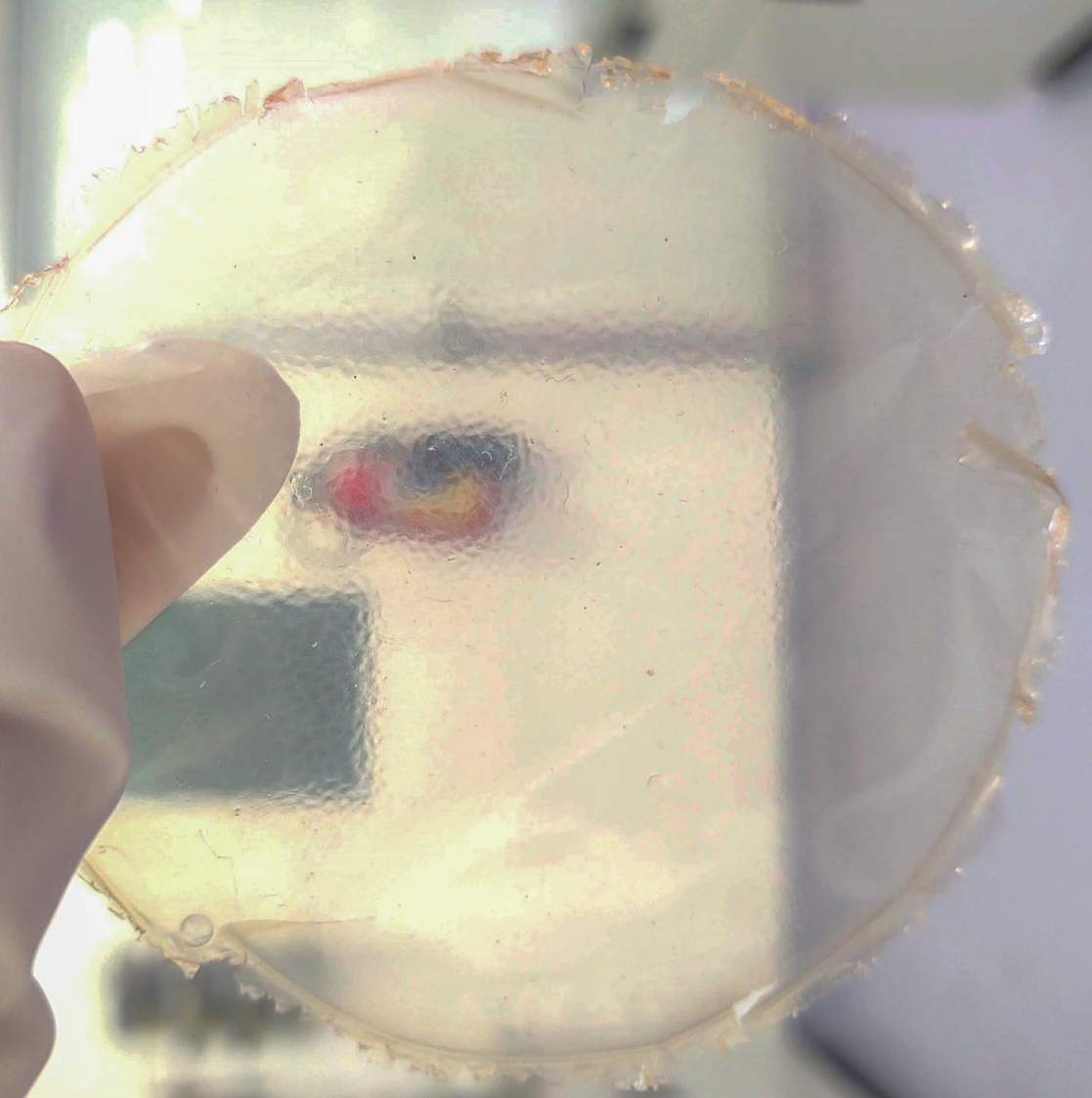


19

COLÁGENO DE SUBPRODUCTOS DE PULPO MAYA

*Lisset Ocampo García
Manuel Octavio Ramírez Sucre
Élida Gastélum Martínez*



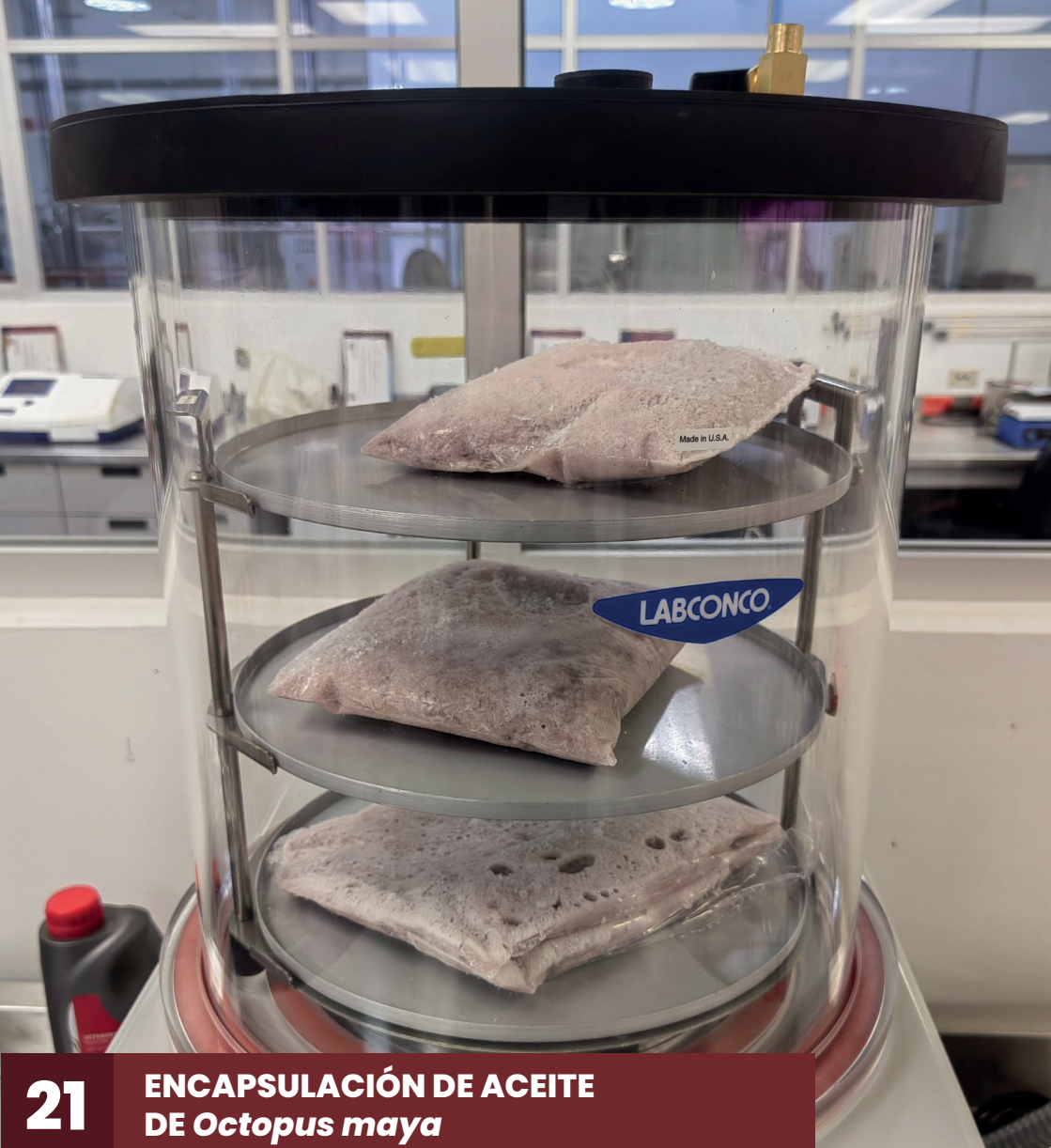


20

BIOPELÍCULAS DE COLÁGENO

*Acosta Pacheco Maria Fernanda
Gastélum Martínez Élica
Rodríguez Buenfil Ingrid Mayanin
Ramírez Sucre Manuel Octavio*





21

ENCAPSULACIÓN DE ACEITE DE *Octopus maya*

Daniela Aguilar González
Teresa Gladys Cerón Carrillo
Juan Valerio Cauich Rodríguez
Emmanuel de Jesús Ramírez Rivera
Ingrid Mayanin Rodríguez Buenfil
Manuel Octavio Ramírez Sucre





22

INGREDIENTE FUNCIONAL Y NUTRACÉUTICO DE PULPO MAYA

Nidia Valenzuela

Manuel Octavio Ramírez Sucre

Élida Gastélum Martínez



A close-up photograph of octopus tentacles, showing the suckers in detail. The image is heavily overlaid with a red color filter, giving it a monochromatic, almost abstract appearance. The tentacles are curled and layered, creating a sense of depth and texture.

El CIATEJ está comprometido con el País en la generación de conocimiento y su transferencia a los sectores más vulnerables de la sociedad. El proyecto Pulpo Maya generará beneficios a la población y el sector productivo en torno a esta especie endémica debido a que fortaleció las capacidades científicas, tecnológicas y de innovación, e incrementó la competitividad y el aprovechamiento integral del pulpo maya de Yucatán, lo cual se ve reflejado en todos los desarrollos de productos llevados a cabo, el presente catálogo es el compendio de ellos. Este proyecto representa uno de los proyectos más importantes para el CIATEJ y para la Región Sureste del país siendo de gran interés para el Gobierno del Estado de Yucatán.

MUCHAS GRACIAS

Contacto: oramirez@ciatej.mx