

A woman in traditional Michoacán attire stands against a mud-brick wall. She wears a white blouse with yellow tassels, a black shawl with white stripes, and a long black skirt with a large yellow floral pattern. She holds a woven basket in front of her. The background is a textured, brown mud-brick wall.

18

**Encuentro de Cocineras
Tradicionales[®]**

Michoacán, el origen del patrimonio

24, 25 y 26 de noviembre de 2023
Centro de Convenciones
MORELIA



LOS ENCUENTROS DE COCINERAS TRADICIONALES DE MICHOACÁN®

La SECTUR inició el acercamiento de las cocineras tradicionales de Michoacán a la actividad turística en el **año 2004**, a través de la celebración de los *Encuentros de Cocina Tradicional de Michoacán*.

La celebración y promoción de estos Encuentros le ha otorgado a Michoacán un **magnífico posicionamiento**, ya que el Estado es considerado uno de los bastiones fundamentales de la **gastronomía tradicional mexicana**.

De allí la gran importancia de continuar con la ejecución de este evento, que ha sido un gran escaparate para la promoción y documentación de la cocina tradicional, como patrimonio.

MODELO MICHOACÁN

El modelo de los **Encuentros de Cocineras Tradicionales de Michoacán®**, ha sido exitoso por casi 20 años, ya que se han regido de manera puntual a los lineamientos para la conservación del patrimonio culinario de México.

Es importante resaltar que El Encuentro de Cocina Tradicional® y Encuentro de Cocineras Tradicionales®, cuentan con registro de Título de Marca ante el IMPI.

El tema central de este 18 Encuentro es “el paradigma Michoacán”, el objetivo es dialogar con respecto al expediente presentado en el año 2010 ante la UNESCO.





OBJETIVOS DEL 18 ENCUENTRO DE COCINERAS TRADICIONALES®

- **Posicionar** a Michoacán como un destino gastronómico de referencia en México.
- **Generar ingresos** a las Cocineras Tradicionales durante el Encuentro e **impulsar** sus negocios.
- Retomar el **liderazgo nacional** por parte de Michoacán en la celebración de estos Encuentros.



DESARROLLO DEL ENCUENTRO

50 Equipos de Cocineras Tradicionales

- ❖ **26** Cocineras Tradicionales de las **7** Regiones Turísticas de Michoacán
- ❖ **14** Maestras Cocineras
- ❖ **10** Cocineras Tradicionales invitadas nacionales e internacionales

Participan Cocineras y Cocineros Tradicionales registrados ante esta dependencia.

Todos los asistentes participan en un curso de capacitación previo al evento y se comprometen a cumplir los lineamientos del Encuentro.

Los participantes inscribirán platillos para venta y concurso, de acuerdo a las bases.

Las cocineras invitadas, por única ocasión, inscribirán platillos para demostración y venta. La elección se hará a través del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, órgano consultor autorizado por la UNESCO para la documentación del patrimonio gastronómico de México.



CONCURSOS

Categorías:

1. Nuevos Valores de la Cocina Tradicional
2. Cocineras Tradicionales
3. Maestras Cocineras Tradicionales

Premios:

Mejor Platillo Tradicional de Rescate
Mejor Platillo de Fiesta
Mejor Platillo de Temporada
Mejor Platillo de innovación

Premios Especiales:

Mejor Stand (votación del público asistente)
Mejor fotografía de platillo (votación en redes sociales), se otorga a la cocinera tradicional autora del platillo y al fotógrafo.



JURADO

- 1 Presidente del Jurado: investigador oriundo de las comunidades indígenas de Michoacán.
- 1 Chef local
- Chefs mexicanos
- Chefs internacionales
- 1 Representante del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana
- Investigadores de la cocina tradicional
- 1 Representante del Comité Honorario
- La Secretaría de Turismo participa únicamente como observador y registra los acuerdos del jurado.



CARRUSEL GASTRONÓMICO

- Se llevarán a cabo demostraciones de la ejecución de diferentes platillos tradicionales, de innovación y técnicas de preparación de alimentos en una cocina escenario.
- De la mano de cocineras, cocineros y chefs invitados, en el marco del Encuentro contaremos con demos que permitan que los asistentes puedan conocer los procesos y las historias de cada uno de los platillos presentados.



TALLERES PARA NIÑAS Y NIÑOS

- ❖ Taller de cocina didáctico y entretenido para que las niñas y los niños conozcan todo el proceso de cómo se prepara una tortilla, una salsa, unos quelites o un platillo sencillo, su historia, los productos del campo, las técnicas y el uso de los diferentes enseres como molcajetes y metates.
- ❖ Esta es una actividad de formación y cultura gastronómica para las niñas y los niños, con la que buscamos fomentar su curiosidad e interés con respecto a la cocina tradicional.



ACCIONES

- Promover el emprendimiento y la productividad de las unidades gastronómicas en Michoacán.
- Apoyos a la cadena de valor producción-distribución-comercialización de bienes y servicios gastronómicos.
- Promoción y rescate de tradiciones culinarias y de la biodiversidad alimentaria.
- Impulso a la educación alimentaria para un consumo saludable.
- Presentación de la Certificación Oficial del Gobierno del Estado que salvaguarda el patrimonio: **Cocinera Tradicional de Michoacán®**.



PROYECCIÓN

- 3 días de evento
- 250 platillos para venta.
- 100 platillos para concurso.
- 50 equipos de cocineras tradicionales con 4 cocineras asistentes cada uno y 2 estudiantes de gastronomía como apoyo
- 20 jurados
- 45 mil personas asistentes
- Estimación de venta directa por el orden de los 6 millones de pesos, para las cocineras y cocineros tradicionales, productores y artesanos.



Secretaría de Turismo

GOBIERNO DE MICHOACÁN

El 18 Encuentro de Cocineras Tradicionales de Michoacán® es un proyecto insignia de la Secretaría de Turismo del Gobierno del Estado y se realiza como parte de la documentación para el rescate, la promoción y la salvaguarda de la Cocina Tradicional Mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva, el paradigma Michoacán, patrimonio cultural de la humanidad por la UNESCO.

