

# INFORME DE RESULTADOS EN REDES SOCIALES



## VIII FORO MUNDIAL

— *de la* —  
**gastronomía  
mexicana**



18 Encuentro de  
**Cocineras  
tradicionales  
de Michoacán®**

~ El origen del patrimonio ~

DICIEMBRE 2023



GOBIERNO DE  
MÉXICO

TURISMO



Michoacán



vips



COLEGIO  
CULINARIO  
DE MICHOACÁN



# RESULTADOS TOTALES



PUBLICACIONES

**235**



ALCANCE

**1,281,321**



IMPRESIONES

**1,717,942**



INTERACCIONES

**25,830**



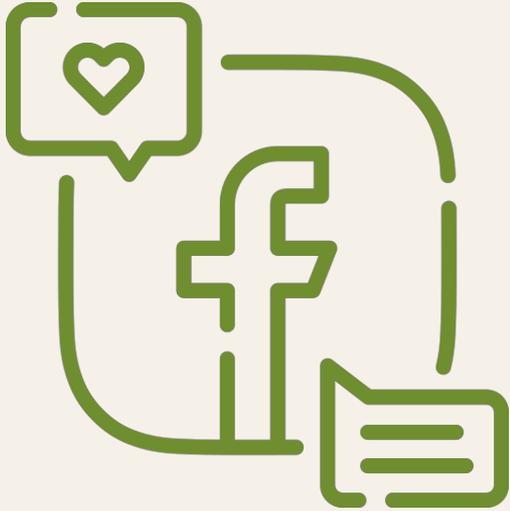
**100%**

TONO POSITIVO

- Bienvenida por parte de Roberto Monroy, Secretario de Turismo de Michoacán; Gloria López Morales, presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana; Juan Ángel Vela, académico de la Real Academia de Gastronomía - RAG
- Inauguración oficial del VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana y 18º Encuentro de Cocineras Tradicionales de Michoacán
- Apertura del programa académico; nuestras invitadas de España Teresa Gutiérrez, Gloria Alarcón y María Busta dialogan sobre las influencias de ida y vuelta de las cocinas de México y España en la actualidad
- Los cocineros en su terruño en diálogo con el mundo. Participan Gloria López Morales, presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana; Ixchel Ornelas, delegada del CCGM en Oaxaca; Alexu Toader de Rumania y Laura Barbieri de Italia.
- Demo conferencia "El maíz y el frijol en las cocinas del mundo". Participan Isis Velázquez, cocinera tradicional de Michoacán, y Mara Elena Oanâ, chef de Rumania (Restaurante Viscri 32).
- #CarruselGastronómico. Cocinas tradicionales en el mundo: una relación circular entre Calabria, el Mediterráneo y México. Presentan los chefs Laura Barbieri y Fortunato Aricò.
- Cierre del Programa Académico "La cultura culinaria y su impacto en el turismo"; participan Roberto Monroy, Secretario de Turismo de Michoacán; Guadalupe Lozano Garfias, Directora General de Innovación y Calidad de la Secretaría de Turismo de Puebla; Lucero García, Subsecretaria de Desarrollo Turístico de Michoacán; Fernando Olivera, Vicepresidente de Turismo de CANIRAC Nacional; y Sergio Rodríguez, miembro fundador del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana.

- [Bienvenida VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana. Dra. Gloria López Morales, presidenta del CCGM.](#)
- [Laura Barbieri, Calabria. Cocinas tradicionales en el mundo: una relación circular entre Calabria, el Mediterráneo y México. #CarruselGastronómico #FMGM23](#)
- [Premiación del Concurso de Cocineras Tradicionales, en el marco del 18° Encuentro de Cocineras Tradicionales de Michoacán y el VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana.](#)
- [Ceremonia de Clausura del 18° Encuentro de Cocineras Tradicionales de Michoacán y el VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana.](#)

# RESULTADOS FACEBOOK



@FMGM.mx



ALCANCE  
**1,256,985**



INTERACCIONES  
**23,289**



24-26 nov. 2023 CECONEXPO  
Morelia, Michoacán

**VIII FORO MUNDIAL**  
— de la — gastronomía mexicana

**18<sup>a</sup> Encuentro de Cocineras tradicionales de Michoacán**  
~ El origen del patrimonio ~

Crear con avatar

Editar foto de portada



**Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**

29 mil Me gusta • 30 mil seguidores

Anunciarte

Administrar Editar



# RESULTADOS FACEBOOK



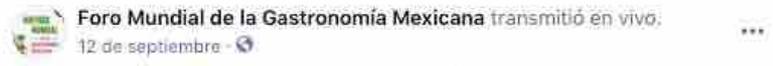
# RESULTADOS FACEBOOK

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana** está en Punto Mexico, **Sectur**.  
4 de septiembre · Ciudad de México · 📍

En el marco de la exposición Michoacán en Masaryk, el Secretario de Turismo del Gobierno de Michoacán, Roberto Monroy, y la Presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, Dra. Gloria López Morales, presentaron detalles sobre el próximo VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, a realizarse del próximo 24 al 26 de noviembre en el Centro de Convenciones y Exposiciones de Morelia.

[#MichoacánEnMasaryk](#) [#FMGM23](#) [#CCGM](#)



 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana** transmitió en vivo.  
12 de septiembre · 📍

Lanzamiento VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana,  
24-26 de noviembre, Morelia, Michoacán  
[#fmgm23](#)

[Michoacán](#) [Gobierno de Michoacán](#) [Secretaría de Turismo de México](#) [UNESCO Mexico](#) [Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana](#) [Gobierno de Morelia](#)



# RESULTADOS FACEBOOK

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana está en Morelia, Michoacán, México.** ...  
14 de septiembre

Del 24 al 26 de noviembre, te esperamos en el VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, este año nuestra sede será el estado de Michoacán, Morelia en CECONEXPO.

#CocinaTradicional #México #España #EUA #Georgia #Italia #Rumania #EntradaLibre

#fmgm23 <https://www.viiiifmgm.com/registro...> Ver más



**VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía mexicana

**CECONEXPO**  
Av Ventura Puente s/n, Col. Félix Ireta  
CP 58071

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana** ...  
3 de octubre

La ciudad de Morelia, Michoacán será la sede del VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, del 24 al 26 de noviembre próximo, en conjunto con el 18 Encuentro de Cocineras Tradicionales de Michoacán.

Conmemorando la gestión de la idea y realización del expediente que en 2010 permitió la inscripción de nuestra cocina en la lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO.

El [Centro de Convenciones y Exposiciones de Morelia \(CECONEXPO\)](#) albergará las actividades de est... Ver más



**VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía mexicana

**Reserva la fecha**

**24-26 nov. 2023**  
**CECONEXPO**  
**Morelia, Michoacán**

18. Encuentro de Cocineras Tradicionales de Michoacán

- www.viiiifmgm.com
- #fmgm23
- #fmgm23
- #fmgm23
- Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana



# RESULTADOS FACEBOOK

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
14 de octubre

El Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana cuya 8ª edición tendrá lugar en Morelia, del 24 al 26 de noviembre de 2023.

El Foro convoca a cocineras tradicionales que son las portadoras de la tradición, chefs, productores, artesanos, especialistas, estudiantes y docentes relacionados con la cultura culinaria, la actividad turística y el sistema alimentario.

[Ajedrez Político MX... Ver más](#)



[AJEDREZPOLITICOSLP.COM.MX](http://AJEDREZPOLITICOSLP.COM.MX)

**Gambito de Dama / Tablero | ajedrezpoliticoslp**

De acuerdo con la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural In...

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
16 de octubre

La ciudad de Morelia, Michoacán será la sede del VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, que tendrá lugar del 24 al 26 de noviembre.

En esta octava edición tres campos temáticos que retoman el plan de acción presentado ante la UNESCO "La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva el paradigma de Michoacán".

•De la Plaza de la Ranita a Nairóbi... [Ver más](#)



**Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana está en Ceconexpo**  
16 de octubre · Morelia · 🌐

Más de 50 especialistas de diferentes países como: España, Italia, Marruecos, México y Rumanía, se darán cita para compartir su conocimiento y experiencias.  
¡Asegura tu lugar y regístrate! 📍 [www.viiiifmgm.com/registro](http://www.viiiifmgm.com/registro)  
**#fmgm23** ¡Te esperamos!... Ver más

---

**PROGRAMA ACADÉMICO**

VIERNES 24 DE NOVIEMBRE	SÁBADO 25 DE NOVIEMBRE	DOMINGO 26 DE NOVIEMBRE
<b>De la Plaza de la Renta a Holrobi</b>	<b>Cocinas de España: Un caso de vertiginoso desarrollo</b>	<b>Los productos locales y la creatividad</b>
10:30 - 11:00 h Introducción a Historia	11:00 - 11:45 h Influencia de ida y vuelta de las cocinas de México y España en la actualidad	10:00 - 10:45 h La Cultura Culinaria y su Impacto en el turismo
11:00 - 11:30 h El Experimento y sus vicisitudes	12:00 - 12:45 h Elaboración de las instituciones de formación	11:00 - 11:45 h La gastronomización del patrimonio culinario. Producción, consumo responsable y sustentabilidad
11:45 - 12:45 h Las raíces de la Cocina Mexicana hacia el futuro	13:00 - 14:45 h Los cocineros en su tertulia en diálogo con el mundo	12:00 - 12:45 h El obrero entre Cortés y Moctezuma: El mestizaje culinario hoy
14:00 - 14:30 h <b>INAUGURACIÓN OFICIAL</b>	15:00 - 16:45 h El obrero entre Cortés y Moctezuma: El mestizaje culinario hoy	
16:00 - 16:45 h Impacto del experimento de la cocina tradicional mexicana frente a la Convención del Patrimonio Cultural Inmaterial		
17:00 - 17:30 h Sobres de España: el caso ejemplar de los cocineros michoacanos		





**Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana está en Morelia, Michoacán, México.**  
17 de octubre · 🌐

Defender la cocina y el producto tradicional de un lugar es muy importante...  
Teresa Gutiérrez nos comparte su experiencia en el Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana.  
¡Te esperamos! Del 24 al 26 de noviembre  
**#fmgm23** Morelia, Michoacán... Ver más

---

**Teresa Gutiérrez**  
Cocinera Tradicional España



VIII FORO MUNDIAL  
— de la —  
gastronomía mexicana



# RESULTADOS FACEBOOK

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana** está en **CECONEXPO Centro de Convenciones y Exposiciones de Morelia**.  
18 de octubre · Morelia · 🌐

Recuerda registrarte para asegurar tu lugar en las actividades académicas de la octava edición del Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana.

Consulta el Programa general en [www.viiifmgm.com/registro](http://www.viiifmgm.com/registro)

#fmgm23 Del 24 al 26 de noviembre. Morelia, Michoacán... Ver más

 **VIII FORO MUNDIAL de la gastronomía mexicana**

**¡Regístrate ya!**

**18. Cocineras tradicionales de Michoacán**  
El siglo del patrimonio

[www.viiifmgm.com/registro](http://www.viiifmgm.com/registro)

## Programa académico



[www.viiifmgm.com](http://www.viiifmgm.com)  
F8GH.mx F8GM.mx F8GH.mx

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
19 de octubre · 🌐

“La llegada de diversas culturas enriquece a la cocina mexicana, todas las corrientes culturales que han llegado y que la cocina mexicana supo abrazar de gran manera hicieron que todo se volviera mexicano. La dieta mexicana es una de las más sanas que se pueden imaginar, porque tiene productos locales que ha sabido combinar muy bien”

[La-Lista](#)

#fmgm23



LA-LISTA.COM

‘La gastronomía mexicana es una mezcla de diversas culturas’:  
Gloria López Morales



# RESULTADOS FACEBOOK

**Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
19 de octubre · 🌐

El Foro esta pensado en un hecho cultural, lo que representa el intercambio de la gastronomía entre diferentes países...

Juan Ángel Vela nos comparte su experiencia en el Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana.

¡Te esperamos! Del 24 al 26 de noviembre. Morelia, Michoacán... [Ver más](#)



Su experiencia en el #FMGM

VIII FORO MUNDIAL — de la — gastronomía mexicana

The video thumbnail shows a man in a suit and glasses, identified as Juan Ángel Vela, speaking. The background is a blurred outdoor setting. The text 'Su experiencia en el #FMGM' is overlaid on the left. At the bottom, there is a logo for the VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana and an illustration of avocados.

**Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana** está en Ceconexpo.  
21 de octubre · Morelia · 🌐

Recuerda registrarte para asegurar tu lugar en las actividades académicas de la octava edición del Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana.

Más info en [www.viiifmgm.com/registro](http://www.viiifmgm.com/registro)

#fmgm23 Del 24 al 26 de noviembre... [Ver más](#)



VIII FORO MUNDIAL — de la — gastronomía mexicana

**¡Regístrate ya!**

[www.viiifmgm.com/registro](http://www.viiifmgm.com/registro)

**Programa académico**

18 Cocineras tradicionales de Michoacán

www.viiifmgm.com

1 FMGM\_mx 2 FMGM\_mx 3 FMGM\_mx

4 Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana

The graphic features a white background with green and orange accents. It includes the event logo, a large call to action '¡Regístrate ya!', the registration website, and the title 'Programa académico'. It also mentions '18 Cocineras tradicionales de Michoacán' and includes social media icons for Facebook and Twitter.



**VIII FORO MUNDIAL** **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana** Publicado por Lorena Jiménez · 24 de octubre ·

Por primera vez en Michoacán, se realizará el Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana octava edición, además del 18 Encuentro de Cocineras Tradicionales. Contará con un carrusel gastronómico con más de 20 demo conferencias, más de 200 encuentros de negocios, la participación de 200 cocineras y profesionales de la cocina, entre otras manifestaciones culturales relacionadas con la gastronomía y la alimentación.

[Descubre México ...](#) [Ver más](#)



DESCUBREENMEXICO.COM

**Michoacán vivirá el Foro Mundial de Gastronomía**  
Michoacán albergará un encuentro de primera clase que por ninguna razón te ...

**VIII FORO MUNDIAL** **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana** está en Ceconexpo. Publicado por Lorena Jiménez · 24 de octubre · Morelia ·

La 8a. edición del Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana construirá un diálogo entre las cocinas de México y las de España, Italia, Rumania y Marruecos.

El Programa Académico constituye la base de análisis y reflexión sobre el objetivo principal del Foro, que consiste en contribuir al plan de rescate, salvaguarda y promoción de la cocina mexicana y el sistema alimentario que la sustenta. Este año se abordarán temas como:

- De la Plaza de la Ranita a Nairobi... [Ver más](#)

**PROGRAMA ACADÉMICO**

VIERNES 24 DE NOVIEMBRE	SÁBADO 25 DE NOVIEMBRE	DOMINGO 26 DE NOVIEMBRE
<b>De la Plaza de la Ranita a Nairobi</b> 10:00 - 11:00 h Introducción e Historia 11:00 - 11:30 h 12 Expedientes y sus vicisitudes 11:45 - 12:45 h Las redes de la Cocina Mexicana hacia el futuro 13:00 - 14:00 h <b>INAUGURACIÓN OFICIAL</b> 14:00 - 18:00 h Impacto del expediente de la cocina tradicional mexicana frente a la Comisión del Patrimonio Cultural Inmaterial 17:30 - 17:45 h Boceros locales: el caso ejemplar de las cocineras michoacanas	<b>Cocinas de España: Un caso de vertiginoso desarrollo</b> 11:00 - 11:45 h Influencias de ida y vuelta de las cocinas de México y España en la verticalidad 12:00 - 12:45 h El Desarrollo de las Instituciones de formación 13:00 - 14:00 h Los cocineros en su territorio: un diálogo con el mundo 15:00 - 16:00 h El miraje entre Cortes y Hochstetler: El mestizaje culinario hoy	<b>Los productores locales y su creatividad</b> 13:00 - 14:45 h La Cultura Culinaria y su impacto en el turismo 15:00 - 15:45 h La regionalización del patrimonio cultural: Producción, consumo responsable y sustentabilidad



Logos of sponsors: Ceconexpo, Michoacán, and various international organizations.

# RESULTADOS FACEBOOK

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
28 de octubre · 🌐

Más de 150 cocineras tradicionales compartirán sus sabores y recetas en el VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, del 24 al 26 de noviembre en Morelia, Michoacán.

¡Te esperamos! #FMGM23

[Michoacán UNESCO Mexico Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana](#)  
[Secretaría de Turismo de México](#) [Gobierno de Morelia](#) [Gobierno de Michoacán](#)  
[Colegio Culinario de Morelia](#)



 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana está en Morelia, Michoacán, México.**  
29 de octubre · 🌐

¡Atención!  
Si eres productor, artesano o emprendedor mexicano, tenemos un espacio para ti.

Podrás participar en los encuentros de negocios nacionales e internacionales dentro del VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana... [Ver más](#)



# RESULTADOS FACEBOOK

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
1 de noviembre

**Juana Bravo**  
Cocinera tradicional de Michoacán y pieza clave para que la gastronomía mexicana obtuviera el reconocimiento de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO.  
Importante difusora de la cultura gastronómica de México a nivel internacional, ha viajado por todo el mundo presentando sus conocimientos. Nació en Angahuan, Uruapan, una comunidad conformada principalmente por mujeres. Es experta en cocinar atápakua, uno de los platillos clave de las tradici... [Ver más](#)

**VINFORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

**18 Cocineras tradicionales de Michoacán**



**Juana Bravo**  
Cocinera Tradicional de Michoacán  
**#FMGM23**

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
2 de noviembre

**Yuni Velázquez**  
Cocinera Tradicional de "Nueva Generación", nombramiento obtenido al presentar platillos de Rescate e Innovación de la Región de Tierra Caliente del estado de Michoacán.  
Con una trayectoria de más de 15 años en la cocina de humo, ha colaborado en producciones televisivas, documentales, festivales, eventos de carácter cultural, turístico y gastronómico.  
Considerada como una de las Cocineras Michoacanas destacadas, promotora y difusora de la Cocina Mexicana en el... [Ver más](#)

**VINFORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

**18 Cocineras tradicionales de Michoacán**



**Yuni Velázquez**  
Cocinera Tradicional de Michoacán  
**#FMGM23**



# RESULTADOS FACEBOOK

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
3 de noviembre

**Teresa Gutiérrez**  
Propietaria y chef de Restaurante Azafrán de Villarrobledo, conformado por un equipo solo de mujeres. Se formó en la Escuela de Hostelería de Valencia y la Escuela de Hostelería de Avignon. Realiza una cocina de raíces manchegas ligeramente adaptadas a la actualidad, respetando por encima de todo los productos autóctonos.  
En 2019, recibió el Premio Nacional de Gastronomía JRE en San Sebastián a Mejor Trayectoria Nacional en Cocina y en 2022 el Heritage Award ... [Ver más](#)

 **24-26 nov. 2023**  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO





**Chef Teresa Gutiérrez**  
Restaurante Azafrán de Villarrobledo  
[#FMGM23](#)

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
4 de noviembre

**María Busta Rosales**  
Criada entre fogones, se formó como sumiller y como Técnico Superior en Restauración en el IES de Turismo y Hostelería de Gijón.  
En 2008, tomó las riendas del negocio familiar introduciendo a la oferta gastronómica productos ecológicos y "Slow Food" de Asturias.  
Ha impartido talleres como formadora de la Asociación de Hostelería de Asturias, participado en programas de cocina y ha sido co-presentadora del programa "De la Mar" en TPA.  
Miembro de la junta ... [Ver más](#)

 **24-26 nov. 2023**  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO





**María Busta**  
Miembro del Club de Guisanderas de Asturias  
[#FMGM23](#)



**FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana

**Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
8 de noviembre

La 8a. edición del Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana construirá un diálogo entre las cocinas de México y las de España, Italia, Marruecos y Rumania. El Programa Académico constituye la base de análisis y reflexión sobre el objetivo principal del Foro, que consiste en contribuir al plan de rescate, salvaguardia y promoción de la cocina mexicana y el sistema alimentario que la sustenta. Este año se abordarán temas como:

- De la Plaza de la Ranita a Nairobi... Ver más

**PROGRAMA ACADÉMICO**

VIERNES 24 DE NOVIEMBRE	SÁBADO 25 DE NOVIEMBRE	DOMINGO 26 DE NOVIEMBRE
<b>De la Plaza de la Ranita a Nairobi</b>	<b>Cocinas de España: Un caso de vertiginoso desarrollo</b>	<b>Los productos locales y la creatividad</b>
18:30 - 19:00 h Reproducción e Historia Cecilia González	11:00 - 11:45 h Influencias de ida y vuelta de las cocinas de México y España en la actualidad María Victoria López, María Victoria López	10:00 - 10:45 h La Cultura Culineria y su impacto en el turismo Cecilia González, María Victoria López, Cecilia González, María Victoria López
11:00 - 11:30 h Expediente y sus vicisitudes Ana María López	12:00 - 12:45 h El desarrollo de las instituciones de formación Cecilia González, María Victoria López	12:00 - 12:45 h La regeneración del patrimonio culinario. Producción, consumo responsable y sustentabilidad Cecilia González, María Victoria López
11:45 - 12:45 h Las rutas de la Cocina Mexicana hacia el futuro Cecilia González, María Victoria López	13:00 - 14:00 h Los cocineros en su terruño en diálogo con el mundo Cecilia González, María Victoria López	14:00 - 14:45 h El mestizaje culinario hoy Cecilia González, María Victoria López
13:00 - 14:00 h Inauguración Oficial		
14:00 - 16:15 h Impacto del expediente de la cocina tradicional mexicana frente a la Conferencia del Patrimonio Cultural Inmaterial Cecilia González, María Victoria López		
17:00 - 17:45 h Sabores Sociales: el caso ejemplar de los cocineros rumanos Cecilia González, María Victoria López		

**FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana



**FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana

**Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
7 de noviembre

Consulta las actividades que tendremos en el **#CarruselGastronómico**. Conoce la proyección que ha tenido la **#cocinamexicana** hacia el mundo, en voz de especialistas de talla internacional.

¿Ya tienes tu registro?... Ver más

**CARRUSEL GASTRONÓMICO**

VIERNES 24 DE NOVIEMBRE	SÁBADO 25 DE NOVIEMBRE	DOMINGO 26 DE NOVIEMBRE
10:00 h - 14:00 h INAUGURACIÓN OFICIAL	11:00 - 12:00 h Dinner: Sabar de Marbella Marbella (España)	11:00 - 12:00 h PREPARACIÓN DE CONCURSOS / CLAUSURA
15:00 - 16:00 h El carbón, alma de una técnica sustentada en Michoacán: Los Carrizos Alejandro Cruz, Alejandro Cruz	13:00 - 13:00 h El Significado y percepción en el gastronomía mundial Marta Ruiz, Marta Ruiz	13:00 - 13:00 h Cocineros con Mezzal: Mielheconome Marta Ruiz, Marta Ruiz
16:00 - 17:00 h La cocina mexicana: proyección hacia el mundo, México, España e Italia Cocineros Italianos Marta Ruiz, Marta Ruiz	14:00 - 14:00 h El maíz y el frijol en las cocinas del mundo Marta Ruiz, Marta Ruiz	13:00 - 14:00 h Una deliciosa tradición "al pan" Marta Ruiz, Marta Ruiz
17:00 - 18:00 h Anteriores y futuras exposiciones internacionales Marta Ruiz, Marta Ruiz	14:00 - 15:00 h Cocinas tradicionales en el mundo: una relación circular entre Cataluña, el Mediterráneo y México Marta Ruiz, Marta Ruiz	14:00 - 14:30 h, 14:30 - 15:00 h Proyección de Destinos Gastronómicos de México Marta Ruiz, Marta Ruiz

**FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana



# RESULTADOS FACEBOOK

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
7 de noviembre

**Fouad Lakhdar**  
Originario de Marruecos, aprendió a cocinar a los 7 años para ayudar a su madre, siendo este un factor clave para alimentar su pasión por la gastronomía.  
A los 21 años deja su tierra natal para descubrir los sabores de Europa, Asia y el Medio Oriente y en 2007 encuentra en México su nuevo hogar.... [Ver más](#)

**VINFORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

**18 Cocineras tradicionales de Michoacán**

  
Chef  
**Fouad Lakhdar**  
Restaurante Morocco Kebab  
**#FMGM23**



 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
8 de noviembre

**Manuel Isaiás Pérez Alamilla**  
Difusor de la gastronomía de Quintana Roo, su estado natal. Desde el año 2006, inició trabajo comunitario en la zona maya del norte del estado, luego se extendió hacia la Isla de Cozumel, la Isla Mujeres, Holbox, las comunidades mayas del sur, mercados locales, puestos ambulantes y las cooperativas pesqueras. Resultado de este trabajo es la delimitación y conceptualización de recorridos gastronómicos guiados con el objetivo de generar desarrollo s... [Ver más](#)

**VINFORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía mexicana

Morelia, Michoacán  
CECONEXPO  
24-26 nov. 2023

**18 Cocineras tradicionales de Michoacán**

  
**Isaiás Pérez**  
Delegado del CCGM  
Quintana Roo  
**#FMGM23**





# RESULTADOS FACEBOOK

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
Publicado por Lorena Jiménez · 9 de noviembre ·

VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana  
XVIII Encuentro de Cocineras Tradicionales  
Morelia, Michoacán (24-26 de noviembre de 2023)  
Desde esa hermosa ciudad se lanzará el potente mensaje, a escala nacional e internacional, que elevó a la cocina mexicana al rango de Patrimonio de la Humanidad.  
[Foodservicemex](#)

FOODSERVICEEQUIPO.COM

**VIII FORO MUNDIAL DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA XVIII ENCUENTRO DE COCINERAS...**  
VIII FORO MUNDIAL DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA XVIII ENCUENTRO DE COCINERAS TRADICIONALES MORELIA, MICHOACÁN (24-26 de noviembre de 2023) noviembre 8,...

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
9 de noviembre ·

Fortunato Aricò  
Chef y alma de Oficina del Gusto, encarna la pasión por la comida, la elección de los ingredientes. Profundo conocedor del territorio calabrés y de sus sabores, le encanta preparar sus platos a partir de sabores y recetas tradicionales que reinterpreta en sus platos únicos.  
Se define más bien como "cocinero" que como "chef", pero también como "artesano" de su taller, donde el gusto es tema e inspiración continua, donde el territorio y su Calabria son orgullo ... [Ver más](#)

 **VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

 **XVIII Encuentro de Cocineras Tradicionales de Michoacán**



Chef  
**Fortunato Aricò**  
Restaurante  
Oficina del Gusto

#FMGM23



# RESULTADOS FACEBOOK

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
9 de noviembre · 🌐

**Gloria Alarcón Duque**  
Originaria de Madrid, España, a los 12 años comienza a cocinar para atender a su familia tras un acontecimiento familiar; ahí surge su amor por la cocina. En 2001 abrió su propio restaurante "Sabe a Gloria" en Valencia, que permaneció abierto hasta 2017. Apasionada de la cocina tradicional española, ha dedicado mucho tiempo a localizar recetas antiguas para darles vida en su restaurante, poniendo en valor el papel relevante de la mujer en la cocina.  
Glori... [Ver más](#)

 **VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

 **18 Cocineras tradicionales de Michoacán**

  
**Gloria Alarcón**  
Miembro de asociaciones del sector de la hostelería  
•EUROTOQUES  
•ACYRE  
•PCCV  
•MEG  
**#FMGM23**

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
10 de noviembre · 🌐

**Cynthia Martínez Becerril**  
Dedicada al mundo de la gastronomía por más de 29 años enalteciendo la cocina mexicana. Actualmente tiene el restaurante "La Conspiración de 1809" en el centro histórico de Morelia, Michoacán. Durante 20 años ha sido la responsable de servir la cena de la alfombra roja del Festival Internacional de Cine de Morelia. Ha colaborado en diversos festivales gastronómicos tanto nacionales como internacionales (Madrid - FITUR) y en la cena de gala en el Pala... [Ver más](#)

 **VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

 **18 Cocineras tradicionales de Michoacán**

  
**Cynthia Martínez**  
Chef  
Restaurante  
La Conspiración de 1809  
**#FMGM23**



# RESULTADOS FACEBOOK

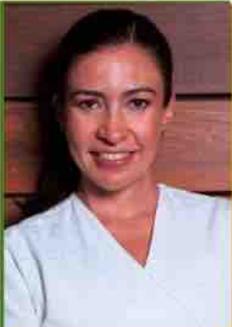
 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
10 de noviembre

**Lucero Soto Arriaga**  
Promotora de la cocina michoacana y heredera de la tradición hotelera familiar, Lu, como es conocida en Morelia, decidió trabajar en pro de su localidad y de a las grandes cocineras tradicionales del estado con la prensa gastronómica y con chefs de vanguardia. Así, el diálogo entre las cocinas de Michoacán y el resto del país se ha dado de manera lúdica; todos hemos aprendido de técnicas y también de sabores y saberes ancestrales.  
Estudió mercadotecnia en ... [Ver más](#)

**VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

**18 Cocineras tradicionales de Michoacán**



**Chef**  
**Lucero Soto**  
Restaurante  
Lu, Cocina Michoacana

**#FMGM23**

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
11 de noviembre

**Isis Velázquez González**  
Se adentró en el mundo de la cocina tradicional de la Tierra Caliente michoacana desde 2007, tras aprender de su madre y tías la cocina de su bella región. La historia, trabajo e investigación la llevaron a desarrollar "platos de concurso" y ganar su nombramiento como portadora de las tradiciones gastronómicas de Michoacán en 2014.  
Ha participado en numerosos eventos culinarios, turísticos y culturales. Se dedica a la venta de comida mexicana en su ... [Ver más](#)

**VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

**18 Cocineras tradicionales de Michoacán**



**Isis Velázquez**  
Cocinera Tradicional  
de Michoacán

**#FMGM23**



# RESULTADOS FACEBOOK

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
11 de noviembre

**Adriana Bautista**  
Profesora investigadora y docente de tiempo completo de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad de Colima. Fundadora del programa de Licenciado en Gastronomía en 2008. Licenciada en Gastronomía por la Universidad del Claustro de Sor Juana y Doctora en desarrollo regional con el trabajo "Expresiones, prácticas y significados de comer en la calle en la Ciudad de Hermosillo, Sonora". Miembro del Conservatorio de la Cultura gastronómica mexicana desde... [Ver más](#)

 **VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana

**24-26 nov. 2023**  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

 **18 Cocineras Tradicionales de Michoacán**



**Adriana Bautista**  
Profesora investigadora  
Facultad de Turismo y  
Gastronomía de la  
Universidad de Colima

**#FMGM23**

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
11 de noviembre

**Itzel Montserrat Rodríguez Osorio**  
Con 27 años es la cuarta generación de cocineras tradicionales de su linaje. Junto a su madre Ely Osorio ha participado en distintos eventos como: el festival del tamal, el festival del chocolate, el tianguis turístico en Mérida y diversos eventos gastronómicos dentro y fuera de su estado, Tabasco. Ha trabajado y colaborado con varios restaurantes creando menús regionales. Concursante en eventos organizados por la Secretaría de Turismo, haci... [Ver más](#)

 **VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana

**24-26 nov. 2023**  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

 **18 Cocineras Tradicionales de Michoacán**



**Montserrat Rodríguez**  
Cocinera Tradicional  
de Tabasco

**#FMGM23**



# RESULTADOS FACEBOOK

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
12 de noviembre · 🌐

**Teresa Jaimez Hernández**  
Nació el 5 de marzo en Tlatlauquitepec, Puebla.  
Desde niña jugaba a hacer salsas y platillos junto con su abuela materna y sus tías, fue por ellas que aprendió a hacer tortillas.  
Teresa con interés de realizar más en la cocina, inicia con la venta flanes y pan y poco a poco aprendió a cocinar con su suegra.  
Decidida, empezó a trabajar en el negocio de su madre y esto la hizo darse cuenta de la habilidad que tenía al cocinar, rescató algunas recetas con... Ver más

 **VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

 **18 Cocinas tradicionales de Michoacán**  
El orgullo de Michoacán



**Teresa Jaimez**  
Cocinera Tradicional de Puebla

#FMGM23

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
12 de noviembre · 🌐

**Lorena Mercado Núñez**  
Desde muy pequeña mostró gusto por la cocina, ahora a sus 29 años demuestra lo que aprendió de su madre y sus abuelas y actualmente todo ese conocimiento se ve reflejado en un proyecto de cocina tradicional junto con su mamá, elaborando todo de manera artesanal.  
Ha participado en eventos culturales como: en "Sabor a Jalisco" y la séptima edición del Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana.

#fmgm23... Ver más

 **VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

 **18 Cocinas tradicionales de Michoacán**  
El orgullo de Michoacán



**Lorena Mercado**  
Cocinera Tradicional de Jalisco

#FMGM23



# RESULTADOS FACEBOOK

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana** 12 de noviembre

**Reyna Rayón Salinas**  
De origen otomí, ha participado en las diferentes Reuniones Nacionales y en todas las ediciones del Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana. Es cocinera tradicional de Xonacatlán, Estado de México. Ha impartido talleres de cocina tradicional en diferentes comunidades otomíes de su estado, así como cursos en tecnológicos y universidades.  
Participó en el programa Bocados de Nuestra Historia del [Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM Universi...](#) [Ver más](#)

 **VIII FORO MUNDIAL** — de la — gastronomía mexicana

**24-26 nov. 2023**  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

 **18 Cocineras Tradicionales de Michoacán**



**Reyna Rayón**  
Cocinera Tradicional del Estado de México

**#FMGM23**

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana** 13 de noviembre

**Maira Daniela Malo Hernández**  
Fundadora de [Uasisi Mezcal](#), marca con más de 10 años de trayectoria en la industria mezcalera.  
Uasisi es una palabra purépecha que quiere decir murciélago, que son quienes se encargan del incansable trabajo polinizando nuestros agaves.  
Maira fue parte del equipo que gestionó la ampliación de la Denominación de Origen. Creadora de un negocio concebido por la pasión de la familia hacia el mezcal y por su interés en dignificar la cultura y tradición ... [Ver más](#)

 **VIII FORO MUNDIAL** — de la — gastronomía mexicana

**24-26 nov. 2023**  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

 **18 Cocineras Tradicionales de Michoacán**



**Maira Malo**  
Fundadora mezcál Uasisi

**#FMGM23**



 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
13 de noviembre · 🌐

Juan Ángel Vela del Campo  
Natural de Bilbao y residente en Madrid, es Académico de número de la [Real Academia de Gastronomía - RAG](#) desde 2012. Desde 2015 ha dirigido los cursos de Cultura gastronómica en la Escuela de las Artes de la Universidad Carlos III y el Círculo de Bellas Artes de Madrid, en los que han participado importantes cocineros como Ferrán Adrià, Joan Roca, Oriol Castro, Luis Alberto Lera o Andoni Luis Aduriz. Desde 2016 es profesor del máster de Periodismo ... [Ver más](#)

**VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

**18 Cocineras tradicionales de Michoacán**



**Juan Ángel Vela**  
Académico de la Real Academia Española de Gastronomía  
**#FMGM23**

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
14 de noviembre · 🌐

Elidé Castillo Tzab  
Originaria de Motul, Yucatán Pasó su niñez viviendo tradiciones de su pueblo, pues sus padres participaban activamente en fiestas religiosas. Recibió de su madre y tía los secretos de la cocina. En 1996 empezó a elaborar y vender condimentos casa por casa, para sacar adelante a su familia. Comenzó a participar en eventos y a acercarse a programas institucionales para hacer crecer su negocio. Fue hasta 2008 que se asoció con su hermana para crear [Semilla De...](#) [Ver más](#)

**VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

**18 Cocineras tradicionales de Michoacán**



**Elidé Castillo**  
Cocinera Tradicional de Yucatán  
**#FMGM23**



# RESULTADOS FACEBOOK

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
14 de noviembre · 🌐

**Martha Gómez Aguilar**  
Cocinera tradicional de Santiago de Anaya del Valle del Mezquital.  
De origen otomí-hñahñú, se especializa en cocinar flores comestibles, como flores de garambullo, palma o izote, flor de sábila, entre otras.  
Embajadora de la cocina tradicional hidalguense, imparte conferencias y clases.  
Ganadora de diferentes concursos, dentro y fuera del municipio y el estado. Con el Colectivo Otomí de Cocina Tradicional ha puesto en alto a Hidalgo en eventos nacionales ... [Ver más](#)

**VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

**18 Cocineras Tradicionales de Michoacán**



**Martha Gómez**  
Cocinera Tradicional de Hidalgo

#FMGM23

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
14 de noviembre · 🌐

**Luz del Carmen Gómez Franco**  
Originaria de Tixtla, Guerrero  
Dedicada a la investigación, difusión y preservación de la cocina tradicional de la zona centro y otras regiones del estado.  
Delegada del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana; cocinera certificada por esta organización y [CONOCER MX](#). Propietaria del restaurante [Casa Tixtla](#). Ha participado en diferentes muestras gastronómicas a nivel nacional, 1er. Encuentro de cocineras tradicionales de la zona centro en M... [Ver más](#)

**VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

**18 Cocineras Tradicionales de Michoacán**



**Luz del Carmen Gómez**  
Cocinera Tradicional de Guerrero

#FMGM23



# RESULTADOS FACEBOOK



Este año el VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana se unirá a otro evento de gran relevancia, al XVIII Encuentro de Cocineras Tradicionales, ambos se llevarán a cabo del 24 al 26 de noviembre en Morelia, Michoacán, en el Centro de Convenciones y Exposiciones de Morelia, hermosa ciudad que será el escenario desde donde se emitirá el potente mensaje a nivel internacional, que elevó a la cocina mexicana al rango de Patrimonio de la Humanidad.

[FoodandTravelMX](#)



[FOODANDTRAVEL.MX](#)

No te pierdas el VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana - Food and Travel



Norma Alicia Urbina Ángel

Cocinera tradicional de Michoacán y promotora de la cultura p'urhé desde hace más de 35 años en Uruapan y su natal San Pedro, ahora barrio mágico.

Inició en la gastronomía a los 12 años, heredera del conocimiento y recetas ancestrales de su abuela Francisca y su madre Margarita; desde entonces, el gusto por la cocina se convirtió en una gran satisfacción de usanza diaria, para poder llevar a cabo una de las cosas más importantes en su familia: la al... Ver más



# RESULTADOS FACEBOOK

**Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
15 de noviembre · 🌐

Joaquín Eduardo Bonilla Calderón  
Egresado del Instituto Culinario de México, su trayectoria gastronómica de más de 15 años de experiencia lo ha colocado como exponente de la Cocina Tradicional Michoacana en México y el Extranjero, fundador del Colegio Culinario de Morelia, se ha capacitado en el ramo de la repostería creativa, turismo gastronómico y diversos foros de cocina.  
Colabora como miembro de Morelia en Boca; Festival Internacional de Gastronomía y Vino de México, Amig... [Ver más](#)

**VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

**18 Cocineras tradicionales de Michoacán**



**Chef Joaquín Bonilla**  
Fundador del Colegio Culinario de Morelia

#FMGM23

**Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
Publicado por Larena Jiménez · 16 de noviembre · 🌐

En puerta, Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana 2023.  
La comida mexicana es considerada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, por lo que se desarrollará el VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana 2023 en Morelia, Michoacán, del 24 al 26 de noviembre en el Centro de Convenciones y Exposiciones.  
Se compartirán conocimientos sobre cultura culinaria a través de conferencias, diálogos, mesas redondas y paneles con la participación de expertos invitados nacionales... [Ver más](#)



**VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana

**18. Encuentro de Cocineras tradicionales de Michoacán**  
— El origen del patrimonio —

24-26 nov. 2023 | CECONEXPO  
Morelia, Michoacán

micochappo.com.mx

CENTRALNOTICIASMX.COM

En puerta, Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana 2023 - Central MX Noticias



# RESULTADOS FACEBOOK

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
16 de noviembre · 🌐

**Patricia Fabiola Abarca Amezcua**  
Cocinera tradicional de Chilapa, Guerrero. De 2014 a 2018, impartió clases de cocina tradicional chilapeña en el Centro Cultural Chilapan.  
En 2018 asistió a cocinar en la cocina del grupo Sanborns, presentando tres platillos chilapeños seleccionados para formar parte del menú del mes de Guerrero ofrecido en dichos restaurantes: Pozole blanco, Mole rojo y Chalupas.  
En 2020 formó parte de las cocineras tradicionales que participaron en la muestra... [Ver más](#)

 **VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana

**24-26 nov. 2023**  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

 **18 Cocineras tradicionales de Michoacán**  
Presentación de la cocina tradicional



**Patricia Abarca**  
Cocinera Tradicional de Guerrero

**#FMGM23**

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
16 de noviembre · 🌐

**Petra Rivera Estrada**  
Nacida en Hueyapan, municipio indígena en Tetela del Volcán, Morelos.  
Cocinera tradicional certificada por el CCGM. Ha participado en la Feria Patronal desde 2017, así como en los festejos de la virgen y en las mayordomías del pueblo, siempre aportando alimentos tradicionales para las familias que festejan las tradiciones.  
Asimismo, ha formado parte de diversos encuentros de Cocineras Tradicionales de Morelos, presentando platillos identitarios y endémico... [Ver más](#)

 **VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana

**24-26 nov. 2023**  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

 **18 Cocineras tradicionales de Michoacán**  
Presentación de la cocina tradicional

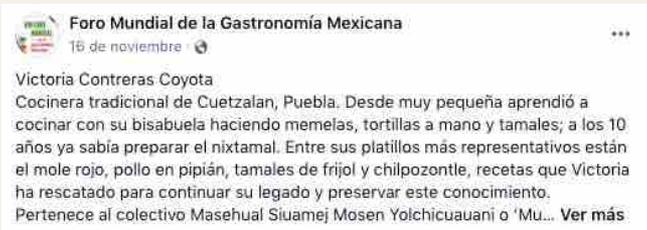


**Petra Rivera**  
Cocinera Tradicional de Morelos

**#FMGM23**



# RESULTADOS FACEBOOK



# RESULTADOS FACEBOOK

**Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana está con Folklórika.**  
17 de noviembre · 🌐

Folklórika  
Empresa experta en textiles enfocados en la Gastronomía y la Industria de la Hospitalidad.  
Nace hace 11 años de la herencia de una tradición familiar en restaurantes y de la confección de ropa típica mexicana. De ahí surge su vocación de servicio y la experiencia para cubrir las necesidades de sus clientes, creando ropa de trabajo con diseño único y moderno, entendiendo el valor y la necesidad de sentirse cómodo con una prenda de trabajo y al mismo tiempo proyecta... [Ver más](#)



**VIII FORO MUNDIAL de la gastronomía mexicana**  
24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

**Le Coperas tradicionales de Michoacán**

**FOLKLÓRIKA®**

**VIII FORO MUNDIAL de la gastronomía mexicana**  
24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

**Le Coperas tradicionales de Michoacán**

**Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
17 de noviembre · 🌐

Rafaela Velasco Quirarte  
Originaria de Tabasco, con una trayectoria de más de 25 años; es médico veterinario zootecnista de profesión, amante de la enseñanza, la vida campirana y la buena comida. Ha cursado diplomados de actualización en Michoacán y México, docente de nivel medio superior y superior; posee un doctorado en Ciencias de la Educación y nutridos talleres de elaboración de todo tipo de quesos y sus cultivos.  
Su amor por el ganado suizo americano y suizo europeo la... [Ver más](#)



**VIII FORO MUNDIAL de la gastronomía mexicana**  
24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

**Le Coperas tradicionales de Michoacán**

**Rafaela Velasco**  
Propietaria  
Lácteos Velqui-Ra

**#FMGM23**



# RESULTADOS FACEBOOK

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
17 de noviembre

**Rodrigo Gualoz**  
Cocinero mexicano, egresado de la Escuela Culinary Internacional. Heredó su gusto por la cocina de tres generaciones familiares atrás. Ha participado en diversos festivales de turismo, gastronomía y cultura. Es delegado y chef ejecutivo de casas banqueteras como MAXIM y Daly Béjar Eventos. Colaborador de diversos festivales y congresos, impartiendo clases magistrales, ponencias, talleres; jurado de diversos concursos gastronómicos. Más de 15 años de experienci... [Ver más](#)

 **VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana

**24-26 nov. 2023**  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

 **18 Cocineras tradicionales de Michoacán**



**Rodrigo Gualoz**  
Delegado del CCGM Michoacán

**#FMGM23**

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
18 de noviembre

**Justina Dyck Janzen**  
Nacida en Ciudad Cuauhtémoc, Chihuahua. Integrante de familia menonita, desde pequeña mostró su interés en la cocina ayudando a su mamá; a partir de ahí, jamás ha dejado de cocinar. En dos ocasiones, participó en el Concurso Gastronómico Regional de su municipio, organizado por el Instituto de Capacitación para el Trabajo del Estado de Chihuahua (ICATECH), obteniendo el 1er. lugar a nivel regional (2018) y el 3er. lugar a nivel estatal junto con su equipo ... [Ver más](#)

 **VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana

**24-26 nov. 2023**  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

 **18 Cocineras tradicionales de Michoacán**



**Justina Dyck**  
Cocinera Tradicional de Chihuahua

**#FMGM23**



# RESULTADOS FACEBOOK

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
18 de noviembre · 🌐

**Cristina Martínez Cruz**  
Originaria de Los Reyes, Acaxochitlán, Hidalgo. Nanakatera y cocinera tradicional, guardiana del saber y sabor mexicano.  
Mujer sabia en la recolección de hongos comestibles silvestres, lo que le ha permitido integrarlos en exquisitos guisos y platillos heredados de sus ancestros. Siendo una de cocineras tradicionales con gran reconocimiento de México; ha participado en diferentes eventos a nivel estatal, nacional e internacional.  
Tallerista, conferencis... [Ver más](#)

 **VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana

**24-26 nov. 2023**  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

 **18 Cocineras Tradicionales de Michoacán**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana



**Cristina Martínez**  
Cocinera Tradicional de Hidalgo  
**#FMGM23**

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
18 de noviembre · 🌐

**Esperanza Núñez Núñez**  
Originaria del Mezquital del Oro, Zacatecas, pero toda su vida ha radicado en Teuchiteco, municipio de Ahualulco de Mercado, Jalisco.  
Cocinera tradicional con más de 15 años de experiencia, elabora recetas familiares con historia de más de tres generaciones, lo que la ha llevado a participar en proyectos de difusión y rescate de recetas.  
Su cocina evoca saberes de antaño Jalisciense. Ha participado en festivales nacionales e internacionales, a su vez imp... [Ver más](#)

 **VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana

**24-26 nov. 2023**  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

 **18 Cocineras Tradicionales de Michoacán**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana



**Esperanza Núñez**  
Cocinera Tradicional de Jalisco  
**#FMGM23**



 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
18 de noviembre · 🌐

**Teresa Margarita Barrera Rivera**  
Originaria de San Juanico, Temascalcingo es delegada del CCGM en el Estado de México.  
Realiza talleres de gastronomía mazahua en su comunidad, difundiendo a niños y jóvenes sus tradiciones y costumbres sobre la cocina tradicional. Posee una importante trayectoria como artesana de cerámica de alta temperatura. Fungió como Directora de Asuntos Indígenas en su municipio. Y ha sido participante en ediciones anteriores del Foro Mundial de la Gastro... [Ver más](#)

 **VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana

**24-26 nov. 2023**  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

 **18 Cocineras tradicionales de Michoacán**

 **Teresa Barrera**  
Cocinera Tradicional del Estado de México

**#FMGM23**

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
19 de noviembre · 🌐

**Jaqueline Pérez Jiménez**  
Originaria de Jesús Carranza, Sabanilla, Chiapas, desde muy pequeña su madre y abuela le enseñaron a cocinar con técnicas tradicionales. A los 12 años se mudó a Tabasco, en Villa de Tapijulapa, Tacotalpa, donde radica hoy en día.  
En 1992 emprendió en el sector gastronómico vendiendo tamales de masa colada, chanchamitos y pushiane. En 2002, el H. Ayuntamiento la invitó a participar en el "Tianguis de la Sierra", que la impulsó a desarrollar y perfeccion... [Ver más](#)

 **VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana

**24-26 nov. 2023**  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

 **18 Cocineras tradicionales de Michoacán**

 **Jaqueline Pérez**  
Cocinera Tradicional de Tabasco

**#FMGM23**



# RESULTADOS FACEBOOK

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
19 de noviembre · 🌐

**Griselda Castillo Damián**  
Nace un 19 de enero en Zacapoaxtla, Puebla.  
De pequeña aprendió a cocinar gracias a su abuelita y su mamá, esto favoreció en apoyar con el cuidado de sus hermanas.  
Desde niña adquirió el conocimiento de la siembra y la mejor manera para rescatar todos los sabores y nutrientes.  
Griselda se empeña en que los ingredientes de sus recetas, sean orgánicos, además impulsa el consumo local dentro de su comunidad.... [Ver más](#)

 **VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana

**24-26 nov. 2023**  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

 **18 Cocinas Tradicionales de Michoacán**



**Griselda Castillo**  
Cocinera Tradicional de Puebla

**#FMGM23**

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
19 de noviembre · 🌐

**Alicia Pérez Villegas**  
Cocinera tradicional de la Costa Grande de Guerrero y una amplia trayectoria en la cocina.  
Propietaria del restaurante "El Molcajete de Licha", ubicado en Pantla, Guerrero que fue fundado en 1953, anteriormente conocido como "El Manguito", cuya fundadora fue su madre, la señora "Chucha Villegas".  
Alicia despertó amplio interés por la cocina tradicional desde niña, al heredar este arte de su madre.  
Su amplia trayectoria la ha llevado a representar a su es... [Ver más](#)

 **VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana

**24-26 nov. 2023**  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

 **18 Cocinas Tradicionales de Michoacán**



**Alicia Pérez**  
Cocinera Tradicional de Guerrero

**#FMGM23**



# RESULTADOS FACEBOOK

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana** ...  
19 de noviembre · 🌐

**Porfiria Rodríguez Cadena**  
Cocinera tradicional de Santiago de Anaya, Hidalgo, con más de 35 años de experiencia.  
Concursante en diversos eventos gastronómicos en diferentes municipios y comunidades, a su vez en la muestra gastronómica de Santiago de Anaya, posicionándose en los 3 primeros lugares en más de 24 ocasiones con platillos, postres y bebidas.  
Imparte conferencias y clases muestra en diferentes universidades y eventos donde también ha sido jurado.  
Ha recibido en su Co... [Ver más](#)

 **VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

 **18 Cocineras tradicionales de Michoacán**

  
**Porfiria Rodríguez**  
Cocinera Tradicional de Hidalgo  
**#FMGM23**

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana** ...  
20 de noviembre · 🌐

Cuarenta y ocho grupos de cocineras tradicionales de las siete regiones turísticas del estado de Michoacán participarán en el 18° Encuentro de Cocineras Tradicionales de Michoacán, del 24 al 26 de noviembre en Morelia.  
En conjunto, prepararán más de 200 platillos típicos de la gastronomía michoacana, como corundas, uchepos, aporreadillo, morisqueta, mole, charales, churipos, pozole y atápakuas, para recibir a los visitantes en el Centro de Convenciones y Exposiciones de More... [Ver más](#)

**~ 18 ~**  
**Encuentro de Cocineras tradicionales de Michoacán**  
~ El origen del patrimonio ~  
24 al 26 de noviembre  
Centro de Convenciones de Morelia  
[visitmichoacan.com.mx](http://visitmichoacan.com.mx)







# RESULTADOS FACEBOOK

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
20 de noviembre

Gustavo Olivo Vázquez  
Originario de Quiroga, Michoacán, miembro de una familia productora de carnitas, tradicional oficio con más de 7 décadas. Su parte dentro de este eslabón ha sido la cocina, desde muy joven fue la encomienda de su padre la cual sigue realizando a sus 67 años de edad.  
Es responsable de la preparación de las carnitas, su pasión en esta vida, ya que le toca darle el sabor de la familia, su propuesta gastronómica.  
"Sé la responsabilidad que tengo en manos, po... [Ver más](#)

**VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

18  
Cocineras  
tradicionales  
de Michoacán



**Gustavo Olivo**  
Restaurante  
Carnitas Olivo

#FMGM23

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
20 de noviembre

Karina Alanís Martínez  
Orgullosa michoacana, originaria de Indaparapeo, estudió la licenciatura en Artes Culinarias en el Colegio Culinario de Morelia; ha realizado estudios y diplomados sobre la cultura alimentaria de México en la ENAH y el papel de las mujeres en la culinaria a través de la historia de México en la UNAM.  
Durante 11 años ha realizado la coordinación del área de cocina tradicional dentro del Festival de Vino y Gastronomía Morelia en Boca.  
En 2021 fue reconoc... [Ver más](#)

**VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

18  
Cocineras  
tradicionales  
de Michoacán



**Karinna Alanís**  
Panadería  
Faustino Café

#FMGM23



# RESULTADOS FACEBOOK

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
20 de noviembre · 🌐

**Gelver Arias**  
Co-fundador y Director Técnico de Academia Culinaria Las Margaritas; chef Instructor certificado por el Foro panamericano de Asociaciones Culinarias y la Academia Culinaria de las Américas.  
Especializado en las cocina Internacional y repostería, principalmente en el Arte de Azúcar.  
Cuenta con más de 20 años de experiencia en cocinas internacionales, como francesa, italiana y española.  
Ha sido expositor de la cocina guatemalteca en diferentes países, como Paragua... [Ver más](#)

 **24-26 nov. 2023**  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO





**Gelver Arias**  
Co-fundador y Director  
Academia Culinaria  
Las Margaritas

**#FMGM23**

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
20 de noviembre · 🌐

**Laura Barbieri**  
Originaria de Altamonte, creció en el mundo de la gastronomía gracias al Hotel-Restaurante familiar. Junto con sus padres Enzo y Patrizia y sus hermanos mayores Michele y Alessandra, continúa el proyecto iniciado por sus abuelos hace más de 50 años, hoy reconocido incluso fuera de las fronteras regionales como punto de partida y modelo de restauración y hostelería de calidad. Desde hace más de medio siglo se encuentran entre los promotores más convencidos del ... [Ver más](#)

 **24-26 nov. 2023**  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO





**Laura Barbieri**  
Hotel - Restaurante Barbieri  
Italia

**#FMGM23**



# RESULTADOS FACEBOOK

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana** 21 de noviembre

**José Osoy**  
Originario de Guatemala, chef con un MBA en Negocios Internacionales. Fundador de la Escuela de Gastronomía Las Margaritas. Ha representado a Guatemala en eventos gastronómicos en Madrid, México, Paraguay, Brasil y Colombia. Es Vicepresidente para Centroamérica y el Caribe de la organización Internacional de Gastronomía, Hotelería y Turismo con sede en Oaxaca. Ha recibido diversos reconocimientos por la Quality Global Fundation como Galardón Global Quality Gold Eli... [Ver más](#)

**VIII FORO MUNDIAL** — de la — gastronomía mexicana  
24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO  
**18 Cocineras tradicionales de Michoacán**



**José Osoy**  
Fundador  
Academia Culinaria  
Las Margaritas  
**#FMGM23**

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana** 21 de noviembre

**Josefina Olivas González**  
Conocida como "Chepa" es promotora intercultural; fundadora del Asentamiento Rayenari en Cuauhtémoc; coordinadora de la participación de mujeres de su etnia en educación, cultura y deporte; promotora de la gastronomía tarahumara. Formó parte de un documental dirigido por Carolina Rocha, y del video de trajes tarahumaras realizado por el maestro Jesús Vargas. Ha participado en tres ediciones del Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana; ha representado ... [Ver más](#)

**VIII FORO MUNDIAL** — de la — gastronomía mexicana  
24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO  
**18 Cocineras tradicionales de Michoacán**



**Josefina Olivas**  
Cocinera Tradicional  
de Chihuahua  
**#FMGM23**



# RESULTADOS FACEBOOK

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
21 de noviembre

**Alexu Toader**  
Director artístico, diseñador y promotor del Slow Food, Co-fundador de Viscri 32, un restaurante que mezcla cocina tradicional y sostenible en la región de Transilvania, en Rumania.

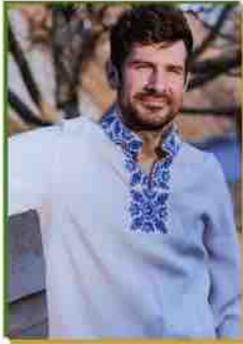
[#fmgm23...](#) Ver más

---

 **VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana

**24-26 nov. 2023**  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

 **18 Cocineras Tradicionales de Michoacán**  
El legado de sus abuelas



**Alexu Toader**  
Restaurante Viscri 32  
Rumania

**#FMGM23**

 [FMGM.mx](#)  [FMGM.mx](#)  [FMGM.mx](#)

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
21 de noviembre

**Mara Elena Oană**  
Proveniente de una familia de cocineras, como su madre, tía y abuela. Dejó su vida en Bucarest para abrir su restaurante, Viscri 32, en el corazón de Transilvania junto con su compañero, Alexu Toader. Utiliza ingredientes de productores locales para hacer recetas tradicionales con un toque moderno, buscando adaptarse a los productos de temporada y siguiendo la filosofía del Slow Food.

[#fmgm23...](#) Ver más

---

 **VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana

**24-26 nov. 2023**  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

 **18 Cocineras Tradicionales de Michoacán**  
El legado de sus abuelas



**Mara Elena Oană**  
Restaurante Viscri 32  
Rumania

**#FMGM23**



# RESULTADOS FACEBOOK

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
22 de noviembre · 🌐

Rosalba Lara González  
Cocinera tradicional y una gran mujer que rompió el molde de las expectativas con la base de la exquisita complejidad de sus moles, atoles y guisados. Conquistado los paladares más exigentes del municipio, ganándose el cariño, reconocimiento y respeto de toda la región.  
Originaria de Xoxocotla, Morelos, descubrió el goce de moler granos de maíz a los cinco años cuando su padre le regaló una piedra de río; su primer metate y donde elaboraría sus primeras ... [Ver más](#)

**VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

**18 Cocineras tradicionales de Michoacán**  
Elaborando el patrimonio



**Rosalba Lara**  
Cocinera Tradicional de Morelos

#FMGM23

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
22 de noviembre · 🌐

Aurora Otila Concha Baca  
Cocinera tradicional con 20 años de experiencia y propietaria del restaurante "El Polvorín", ubicado en Hidalgo del Parral, Chihuahua.  
Considerada una de las cocineras chihuahuenses más importantes, mejor conocida como "Tilita", es un gran ejemplo y referente para muchas mujeres de la localidad.  
Inició su trayectoria cocinando en casa de sus padres y poco a poco su sazón tradicional la colocó en eventos pequeños y comida sobre pedido, siendo tanta su ... [Ver más](#)

**VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

**18 Cocineras tradicionales de Michoacán**  
Elaborando el patrimonio



**Aurora Concha**  
Cocinera Tradicional de Chihuahua

#FMGM23



# RESULTADOS FACEBOOK

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
22 de noviembre · 🌐

Valentín Rodríguez Gutiérrez

Empresario michoacano reconocido por su activa participación en el Sector Agroindustrial, impulsando el desarrollo regional a través de la generación de empleos, modernización y visión de sus negocios.

Con una trayectoria de 35 años, se destaca la fundación del Corporativo La Viña en Michoacán, que agrupa distintas personas morales del sector primario, secundario y terciario.

•Sector primario: Producción, empaque y comercialización de aguacate f... [Ver más](#)

 **VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

 **18 Cocineras Tradicionales de Michoacán**



**Valentín Rodríguez**  
Corporativo La Viña

#FMGM23

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
22 de noviembre · 🌐

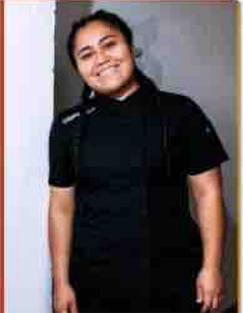
Thalía Barrios García

Cocinera originaria de San Mateo Yucutindoo, Sola de Vega, Sierra Sur, Oaxaca. Su gusto por la cocina se origina en su niñez, cuando ayudaba a su abuela a preparar y vender tamales, con mucha práctica y en el día a día, todos los saberes de la cocina ancestral de su comunidad le fueron transmitidos y es así como decide dedicarse profesionalmente a la cocina tradicional oaxaqueña. En el año 2017, se graduó de la Licenciatura en Gastronomía en la Universid... [Ver más](#)

 **VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

 **18 Cocineras Tradicionales de Michoacán**



**Thalía Barrios**  
Cocinera Tradicional de Oaxaca

#FMGM23



# RESULTADOS FACEBOOK

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
22 de noviembre · 🌐

Patricia Acevedo Pacheco  
Cocinera tradicional y maestra mezclera, del estado de Guerrero.  
Su amor por la cocina lo heredó de su mamá "Doña Chita", gran cocinera con extraordinario sazón, y su tía "Lupe", quien tenía una cocina de humo muy grande y bonita. A los 12 años inició su gran pasión por la cocina tradicional.  
Fundadora del grupo familiar "Los Magueyes", con 7 restaurantes de cocina tradicional.  
Nombrada Promotora de la Gastronomía Tradicional de Guerrero en Francia. ...  
[Ver más](#)

 **VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

 **VIII Cocineras Tradicionales de Michoacán**

  
**Patricia Acevedo**  
Cocinera Tradicional de Guerrero  
**#FMGM23**

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
23 de noviembre · 🌐

Ixchel Ornelas  
Chef enfocada en la documentación de la Cocina del Estado de Oaxaca, ha colaborado en la cocina tradicional con el grupo de Cocineras de Oaxaca, A. C. En investigación e integración de información con CONACULTA, y el Conservatorio de Cultura Gastronómica Mexicana, como delegada estatal, participando con trabajos continuos de rescate gastronómico. El trabajo realizado ha sido centrado en el área de la investigación, cuyo objetivo es difundir y explicar los proce... [Ver más](#)

 **VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

 **VIII Cocineras Tradicionales de Michoacán**

  
**Ixchel Ornelas**  
Delegada del CCGM Oaxaca  
**#FMGM23**



# RESULTADOS FACEBOOK

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
23 de noviembre

**José Antonio Vázquez Medina**  
Profesor Investigador en la Universidad Autónoma de Occidente en Mazatlán, México, perteneciente al núcleo académico básico del Doctorado en Gestión del Turismo, y profesor colaborador de la Universitat Oberta de Catalunya en Barcelona.  
Especialista en estudios críticos de Alimentación, Sociedad y Cultura. Doctor en Estudios de Alimentación por la Universidad de Barcelona en la línea de antropología de la alimentación. Tiene un máster universitario... [Ver más](#)

 **VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana

**24-26 nov. 2023**  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

 **18 Cocineras Tradicionales de Michoacán**



**José Antonio Vázquez**  
Profesor Investigador  
Universidad Autónoma  
de Occidente  
**#FMGM23**

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
23 de noviembre

**Sergio Hernández Gamiño**  
Originario de Uruapan, la “capital mundial del aguacate”, Licenciado en Derecho con especialidad en amparo por la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, promotor e impulsador de la cultura líquida en el estado y México, su trayectoria la avalan más de 20 años en materia de Mezcal y destilados Mexicanos, Actualmente es Presidente de la Asociación de Maestros Mezcaleros de Michoacán y director general de la Marca “Armonía” además de ser propie... [Ver más](#)

 **VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana

**24-26 nov. 2023**  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

 **18 Cocineras Tradicionales de Michoacán**



**Sergio Hernández**  
Presidente de la  
Asociación de Maestros  
Mezcaleros de Michoacán  
**#FMGM23**



# RESULTADOS FACEBOOK

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
23 de noviembre · 🌐

**Amalia Ramírez Garayzar**  
Profesora investigadora de la Universidad Intercultural Indígena de Michoacán, (UIIM, México). Adscrita al Programa Académico de Arte y Patrimonio Cultural. Arqueóloga, Maestra en Estudios Étnicos y Doctora en Historia. Áreas de interés en la investigación: saberes tradicionales indígenas, trabajo artesanal en México, textiles e indumentaria hechos a mano, y transferencia cultural entre México y Filipinas durante el virreinato. Ha publicado libros, art... [Ver más](#)

---

**VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

**18 Cocineras tradicionales de Michoacán**



**Amalia Ramírez**  
Profesora investigadora  
Universidad Intercultural  
Indígena de Michoacán

#FMGM23

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
23 de noviembre · 🌐

**Hernán Chávez Solíz**  
Originario de Morelia, Michoacán, con 18 años de experiencia en la industria de alimentos y bebidas. Desde pequeño se interesó en aprender a cocinar de la mano de sus abuelas y tías. Años más tarde, empezó a laborar en restaurantes y bares (Onix, La Santísima, Con Las Rojas y Monina), tomó algunos cursos de gastronomía y de coctelería. Después decide irse a vivir a Puerto Vallarta, comenzó a laborar como bartender en Vidanta, en el restaurante GONG con el ... [Ver más](#)

---

**VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

**18 Cocineras tradicionales de Michoacán**



**Hernán Chávez**  
Mixólogo &  
Head bartender

#FMGM23



# RESULTADOS FACEBOOK

**Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
23 de noviembre · 🌐

Fernando Godínez Ávalos  
Egresado de la Licenciatura en Gastronomía por la Universidad Latina de América, amante del buen comer y el buen beber, se ha formado en eventos de carácter gastronómico, cultural y turístico, Chef apasionado de la industria del vino y la panadería, curiosidades e investigación que lo llevaron a estudiar un grado en Enología en la Universidad de Baja California y mismo que lo coloco durante el 2020 en el Centro temático del Vino Villa Lucía en Rioja, A... [Ver más](#)

**VINFORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

**18 Cocinas tradicionales de Michoacán**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana



**Fernando Godínez**  
Casa Florencia  
Panadería francesa  
**#FMGM23**

**Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
24 de noviembre · 🌐

Estas son las actividades que tendremos hoy viernes 24 de noviembre , de 10:30 a 17:45 h.  
Te esperamos en [Centro de Convenciones y Exposiciones de Morelia](#) , Programa Académico y Carrusel Gastronómico.  
[#fmgm23](#) [#cocinatradicional](#) [#cocina](#) [#gastronomia](#) [#cultura](#) [#artesania](#) [#artesanos](#) [#cocineratradicional](#) [#cocinamexicana](#) [#mexico](#) ... [Ver más](#)

**PROGRAMA ACADÉMICO VIERNES 24 DE NOVIEMBRE**  
De la Plaza de la Ronita a Maltrabi

- 10:30 - 11:00 h. **Introducción e Historia**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana
- 11:00 - 11:45 h. **Las rutas de la Cocina Mexicana hacia el futuro**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana
- 12:00 - 12:00 h. **INAGURACIÓN OFICIAL**
- 12:00 - 14:00 h. **Expediente y sus vicisitudes**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana
- 14:00 - 16:00 h. **Importancia del expediente de la cocina tradicional mexicana Frente a la Gobernación del Patrimonio Cultural Inmaterial**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana
- 17:00 - 17:45 h. **Actamos locales: el caso operario de las cocineras PULCOOTIN**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana

**CARRUSEL GASTRONÓMICO VIERNES 24 DE NOVIEMBRE**

- 10:30 - 11:00 h. **INAGURACIÓN OFICIAL**
- 12:00 - 14:00 h. **El periodo. Sopa de una tradición equivocada en Michoacán con Clarissa**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana
- 14:00 - 17:00 h. **La cocina tradicional michoacana: desde el Ancho, Molcajete, Capulín y Puchero**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana
- 17:00 - 18:00 h. **Artesanos y platos locales: alimentos tradicionales michoacanos**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana



# RESULTADOS FACEBOOK

**Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
Publicado por Lorena Jiménez · 24 de noviembre ·



**Gobierno de Michoacán**  
23 de noviembre ·

Te esperamos este fin de semana en el VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, que tendrá lugar en los jardines del [Centro de Convenciones y Exposiciones de...](#) [Ver más](#)

**Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana** transmitió en vivo.  
24 de noviembre ·

Iniciamos el VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana.

Bienvenida por parte de Roberto Monroy, Secretario de Turismo de Michoacán; Gloria López Morales, presidenta del [Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana](#); Juan Ángel Vela, académico de la [Real Academia de Gastronomía - RAG](#).

[Michoacán](#) [Gobierno de Michoacán](#) [Gobierno de Morelia](#) [Secretaría de Turismo de México](#) [UNESCO Mexico](#) [Colegio Culinario de Morelia...](#) [Ver más](#)



# RESULTADOS FACEBOOK

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana** transmitió en vivo. 24 de noviembre · 🌐

Inauguración oficial del VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana y 18º Encuentro de Cocineras Tradicionales de Michoacán.

#fmgm23

[Michoacán UNESCO Mexico Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana](#)  
[Secretaría de Turismo de México](#) [Gobierno de Morelia](#) [Gobierno de Michoacán](#)  
[Vips Colegio Culinario de Morelia](#)



 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana** está en **CECONEXPO** Centro de Convenciones y Exposiciones de Morelia. Publicado por Lorena Jiménez · 24 de noviembre · Morelia · 🌐

Esta mañana, en el marco del VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, 14 cocineras tradicionales de [Michoacán](#), entre ellas Juana Bravo, Benedicta Alejo, Rosalba Morales y Antonina González, recibieron la certificación como "Maestras Cocineras Tradicionales", de manos de Alfredo Ramírez Bedolla, Gobernador Constitucional del Estado de Michoacán.

#fmgm23

[Gobierno de Michoacán](#) [Gobierno de Morelia](#) [Secretaría de Turismo de México](#)  
[UNESCO Mexico Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana](#)



# RESULTADOS FACEBOOK

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana está en Morelia, Michoacán, México.**  
25 de noviembre · 🌐

Visita a Antonina González en el Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, disfruta de los platillos de la región de Pátzcuaro, Zirahuén.  
18° Encuentro de Cocineras Tradicionales de Michoacán, [Centro de Convenciones y Exposiciones de Morelia](#)  
[#fmgm23](#) [#CocinasDeMéxico](#)



 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana está en Morelia, Michoacán, México.**  
25 de noviembre · 🌐

Patricia Abarca de Chilapa de Álvarez, Guerrero te espera en el Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana y el 18° Encuentro de Cocineras Tradicionales de Michoacán con recetas de la región, ¡conoce más de su gastronomía!  
[Centro de Convenciones y Exposiciones de Morelia](#)  
[#fmgm23](#) [#CocinasDeMéxico](#)



**Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana está en CECONEXPO**  
**Centro de Convenciones y Exposiciones de Morelia.**  
 Publicado por Lorena Jiménez · 25 de noviembre · Morelia · 🌐

En el segundo día de actividades abordaremos la temática en torno a las cocinas de España: Un caso de vertiginoso desarrollo.  
 Consulta el programa académico y carrusel gastronómico. 📄

#FMGM23 #ProgramaAcadémico #CarruselGastronómico

**PROGRAMA ACADÉMICO**  
**SÁBADO 25 DE NOVIEMBRE**

**Cocinas de España:**  
**Un caso de vertiginoso desarrollo**

11:00 - 11:45 h. Influencia de la vida y muerte de las cocinas de España y España en la actualidad  
 Lorena Jiménez (Coordinadora) · Lorena Jiménez (Coordinadora)

12:00 - 12:45 h. El desarrollo de las tradiciones de tortas  
 Lorena Jiménez (Coordinadora) · Lorena Jiménez (Coordinadora)

13:15 - 14:00 h. Las cocinas en su tiempo en diálogo con el mundo  
 Lorena Jiménez (Coordinadora) · Lorena Jiménez (Coordinadora)

14:30 - 15:15 h. El arroz en la cocina y la gastronomía mexicana  
 Lorena Jiménez (Coordinadora) · Lorena Jiménez (Coordinadora)

**CARRUSEL GASTRONÓMICO**  
**SÁBADO 25 DE NOVIEMBRE**

11:00 - 12:00 h. **El arroz en la cocina y la gastronomía mexicana**  
 Lorena Jiménez (Coordinadora) · Lorena Jiménez (Coordinadora)

12:00 - 13:00 h. **El arroz y su papel en las cocinas del mundo**  
 Lorena Jiménez (Coordinadora) · Lorena Jiménez (Coordinadora)

13:00 - 14:00 h. **Cocinas tradicionales en el mundo: una tradición en diálogo con el mundo**  
 Lorena Jiménez (Coordinadora) · Lorena Jiménez (Coordinadora)

14:30 - 15:15 h. **Influencia mediterránea en las cocinas mexicanas**  
 Lorena Jiménez (Coordinadora) · Lorena Jiménez (Coordinadora)

**Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
 Publicado por Lorena Jiménez · 25 de noviembre · 🌐

**#EnVivoAhora**

En la apertura de hoy del programa académico, nuestras invitadas de España Teresa Gutiérrez, Gloria Alarcón y María Busta dialogan sobre las influencias de ida y vuelta de las cocinas de México y España en la actualidad.  
 Modera: Javier González Vizcaíno, miembro del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana y fundador del Culinary Art School.

#ProgramaAcadémico #FMGM23... Ver más



# RESULTADOS FACEBOOK

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana** transmitió en vivo — en **CECONEXPO Centro de Convenciones y Exposiciones de Morelia**.  
25 de noviembre · Morelia · 🌐

Los cocineros en su terruño en diálogo con el mundo.  
Participan Gloria López Morales, presidenta del [Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana](#); Ixchel Ornelas, delegada del CCGM en Oaxaca; Alexu Toader de Rumania y Laura Barbieri de Italia.  
[#FMGM23](#) [#ProgramaAcadémico](#)

[Michoacán](#) [Gobierno de Michoacán](#) [Gobierno de Morelia](#) [Secretaría de Turismo de México](#) [UNESCO México](#) [Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana](#) [Colegio Culinario de Morelia](#)



 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana** está en **Orquidario de Morelia**.  
25 de noviembre · 🌐

Demo conferencia "El maíz y el frijol en las cocinas del mundo".  
Participan Isis Velázquez, cocinera tradicional de Michoacán, y Mara Elena Oanâ, chef de Rumania (Restaurante Viscri 32).  
[#FMGM23](#) [#CarruselGastronómico](#)

[Michoacán](#) [Gobierno de Michoacán](#) [Gobierno de Morelia](#) [Secretaría de Turismo de México](#) [UNESCO México](#) [Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana](#) [Colegio Culinario de Morelia](#)



# RESULTADOS FACEBOOK

 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
25 de noviembre · 🌐

Ven a comer en el 18º Encuentro de Cocineras Tradicionales de Michoacán y disfruta de esta gran muestra culinaria en el Centro de Convenciones y Exposiciones de Morelia

Rosa y Norma Alicia Urbina, cocineras tradicionales de Uruapan, te esperan con Mole negro y Torreznos con huauzontle.

[#fmgm23](#) [#CocinasDeMéxico](#)... [Ver más](#)



 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
25 de noviembre · 🌐

Ven a probar la Papakata que Beatriz de la Cruz Campos, cocinera tradicional de Pátzcuaro, trajo a este Encuentro de Cocineras Tradicionales.

[#FMGM23](#) [#CocinasDeMéxico](#)

Michoacán Gobierno de Michoacán Gobierno de Morelia Secretaría de Turismo de México UNESCO Mexico Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana Colegio Culinario de Morelia



# RESULTADOS FACEBOOK



# RESULTADOS FACEBOOK

**Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana** está en **CECONEXPO Centro de Convenciones y Exposiciones de Morelia**.  
26 de noviembre · Morelia · 🌐

¡Último día de actividades en el Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana! Ven a disfrutar del patrimonio culinario de las cocineras tradicionales de los estados de Chihuahua, Estado de México, Guerrero, Hidalgo, Jalisco, Michoacán, Morelos, Puebla, Tabasco y Yucatán. Además, no dejes de visitar la Expo venta de productores y la zona de Artesanías para la mesa y la cocina. 🇲🇽🇲🇮🇲🇪

#fmgm23 #cocinatradicional #artesanía #productores

Mi... Ver más

**PROGRAMA ACADÉMICO DOMINGO 26 DE NOVIEMBRE**  
*Las productoras locales y la creatividad*

10:00 - 10:45: **La Cultura Culinaria y su impacto en el turismo**  
Roberto Monroy, Secretario de Turismo de Michoacán

11:00 - 12:45: **La regionalización del patrimonio cultural: producción, consumo responsable y sustentabilidad**  
Guadalupe Lozano Garfias, Directora General de Innovación y Calidad de la Secretaría de Turismo de Puebla; Lucero García, Subsecretaria de Desarrollo Turístico de Michoacán; Fernando Olivera, Vicepresidente de Turismo de CANIRAC Nacional

www.viii-fm.com  
#FMGM23 #CocinaTradicional #Artesanía #Productores

**CARRUSEL GASTRONÓMICO DOMINGO 25 DE NOVIEMBRE**

11:00 - 10:45: **FORMACIÓN DE COMEDORES / CLASIFICACIÓN**

11:00 - 12:45: **Conferencia con Placard Hill Escorial**  
Placard Hill Escorial, Michoacán

13:00 - 14:00: **El rol del emprendimiento "MEXI"**  
MEXI, Michoacán

**Presentación de Tradición Gastronómica de México**

14:00 - 14:30: **Paseo**

14:30 - 15:30: **Exposición**

www.viii-fm.com  
#FMGM23 #CocinaTradicional #Artesanía #Productores

**Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana** transmitió en vivo — en **CECONEXPO Centro de Convenciones y Exposiciones de Morelia**.  
26 de noviembre · Morelia · 🌐

#EnVivo

Iniciamos la última sesión del Programa Académico de esta octava edición, con una conferencia sobre la cultura culinaria y su impacto en el turismo con la participación de Roberto Monroy, Secretario de Turismo de Michoacán; Guadalupe Lozano Garfias, Directora General de Innovación y Calidad de la Secretaría de Turismo de Puebla; Lucero García, Subsecretaria de Desarrollo Turístico de Michoacán; Fernando Olivera, Vicepresidente de Turismo de CANIRAC Nacional; y Sergio ... Ver más



 **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana está en Morelia, Michoacán, México.** ...

Publicado por Lorena Jiménez · 26 de noviembre · 🌐

No pierdas la oportunidad de adquirir hermosas artesanías para la mesa y la cocina de nuestros hermanos artesanos de Michoacán.

📍 Calzada Maillfert, a un costado del [Centro de Convenciones y Exposiciones de Morelia](#).

¡Último día!

#FMGM23 [Gobierno de Michoacán](#) [Gobierno de Morelia](#) [Secretaría de Turismo de México](#) [UNESCO Mexico](#) [Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana](#) [Colegio Culinario de Morelia](#)



# RESULTADOS INSTAGRAM



@fmgm.mx



ALCANCE  
**6,604**



IMPRESIONES  
**28,624**



INTERACCIONES  
**2,248**

fmgm.mx Editar perfil Ver archivo

397 publicaciones 881 seguidores 221 seguidos

FMGM.mx

VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana #FMGM23 | 24 al 26 Noviembre, Morelia, Michoacán.  
CECONEXPO  
[www.viifmgm.com](http://www.viifmgm.com)

1,4 mil cuentas alcanzadas en los últimos 30 días. Ver estadísticas

#FMGM23 ... Memorias F... #FMGM22 CarruselGas... CocinasDeM... ExpoProduc... #Académico



# RESULTADOS INSTAGRAM

Visitas al perfil de Instagram ⓘ

1,407 ↑ 1.9 mil%



Nuevos seguidores de Instagram ⓘ

144 ↑ 1.0 mil%



# RESULTADOS INSTAGRAM



fmgm.mx  
Punto Mexico, Sectur

fmgm.mx En el marco de la exposición Michoacán en Masaryk, el Secretario de Turismo del Gobierno de Michoacán, Roberto Monroy, y la Presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, Dra. Gloria López Morales, presentaron detalles sobre el próximo VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, a realizarse del próximo 24 al 26 de noviembre en el Centro de Convenciones y Exposiciones de Morelia.

#MichoacánEnMasaryk #FMGM23 #CCGM

16 sem Ver traducción

Ver estadísticas



fmgm.mx  
Punto Mexico, Sectur

fmgm.mx Lanzamiento VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana 24-26 Noviembre, Morelia, Mich.  
XVIII Encuentro de Cocineras Tradicionales de Michoacán 2023

Roberto Monroy, Secretario de Turismo del @gotmichoacan  
Gloria López Morales, Presidenta @ccgm.mx  
Thelma Aquique, Secretaria de Turismo @moreliagob  
María Inés Dimas, Cocinera Tradicional de Santa Fe de la Laguna  
Carlos Avila Pedraza, Subsecretario de Promoción Turística de Michoacán

@visitmichoacan #fmgm2023

Editado · 15 sem Ver traducción

Ver estadísticas



# RESULTADOS INSTAGRAM



# RESULTADOS INSTAGRAM

**PROGRAMA ACADÉMICO**

**VIERNES 24 DE NOVIEMBRE**  
**De la Pizca de la Banita a Nairobi**  
 10:00 - 10:45 h. Introducción e Historia  
 11:00 - 11:45 h. El Español y sus vicisitudes  
 12:00 - 12:45 h. Impacto del expediente frente a la Convención del Patrimonio Cultural Inmaterial  
 13:00 - 14:00 h. INAUGURACIÓN OFICIAL  
 16:00 - 16:45 h. Saberes locales: el caso ejemplar de los cocineros  
 18:00 - 18:45 h. España: puente hacia el Mediterráneo oriental y Surplus central  
 19:00 - 19:45 h. El abrazo entre Cortés y Moctezuma. Hechizaje

**SÁBADO 25 DE NOVIEMBRE**  
**Cocinas de España: Un caso de vertiginoso desarrollo**  
 10:00 - 11:00 h. Influencia de ida y vuelta en la actualidad  
 11:00 - 11:45 h. El Desarrollo de las Instituciones de formación  
 12:00 - 12:45 h. Cocinas tradicionales en el mundo: El Mediterráneo y su diversidad  
 14:00 - 17:00 h. España: puente hacia el Mediterráneo oriental y Surplus central  
 17:00 - 17:45 h. El abrazo entre Cortés y Moctezuma. Hechizaje

**DOMINGO 26 DE NOVIEMBRE**  
**Los productos locales y la creatividad**  
 10:00 - 12:00 h. Los cocineros en su terruño en diálogo con el mundo

fmgm.mx

fmgm.mx El Programa Académico de nuestra octava edición reúne a más de 50 especialistas. Aquí converge el conocimiento de diferentes países como España, Italia, Marruecos, México y Rumanía, en torno a la alimentación y la cultura culinaria.

Regístrate en: [www.viiiifmgm.com/registro](http://www.viiiifmgm.com/registro)

Te esperamos del 24 al 26 de noviembre en Morelia, Michoacán.  
 #fmgm23

@vistmichoacan @unesco @ccgm.mx @sectur.mx @moreliagob @gobmichoacan

Editado · 8 sem · Ver traducción

Ver estadísticas

fmgm.mx

fmgm.mx Defender la cocina y el producto tradicional de un lugar es muy importante... @teresa.azafraan nos comparte su experiencia en el Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana.

¡Te esperamos! Del 24 al 26 de noviembre, Morelia, Michoacán. #fmgm23

@vistmichoacan @unesco @ccgm.mx @sectur.mx @moreliagob @gobmichoacan

10 sem · Ver traducción

denichai 🍌🍌🍌🍌🍌 eres grande Teresa

10 sem · Responder · Ver traducción

Ver estadísticas



# RESULTADOS INSTAGRAM

**VIII FORO MUNDIAL — de la — gastronomía mexicana**

## CARRUSEL GASTRONÓMICO

**VIERNES 24 DE NOVIEMBRE**

13:00 h  
Inauguración oficial

15:00 - 16:00 h  
El cardo: éxito de una técnica oculmatada en Michoacán. Los Cardinos

16:00 - 17:00 h  
La cocina mexicana: proyección hacia el mundo, México, España e Italia  
Cocinas tradicionales

**SÁBADO 25 DE NOVIEMBRE**

11:00 - 12:00 h  
Amenazas y químicos super alimentos americanos

12:00 - 13:00 h  
El ingrediente y su presencia en la gastronomía mundial

13:00 - 14:00 h  
El maíz y frijol en las cocinas del mundo

16:00 - 17:30 h

**DOMINGO 26 DE NOVIEMBRE**

11:00 - 12:00 h  
Presentación de concursos

12:00 - 12:45 h  
Presentación de mascotas michoacanas

**El Cocinero tradicional de Michoacán**

**fmgm.mx**  
Ceconexpo

**fmgm.mx** Consulta las actividades que tendremos en el #CarruselGastronómico.

Conoce la proyección que ha tenido la #cocinamexicana hacia el mundo, en voz de especialistas de talla internacional.

¿Ya tienes tu registro?  
Visita la página [www.viiiifmgm.com/registro](http://www.viiiifmgm.com/registro)

#fmgm23 Te esperamos del 24 al 26 de noviembre Morelia, Michoacán.

@visitmichoacan @unesco @ccgm.mx @sectur\_mx @moreliagob @gobmichoacan  
10 sem · Ver traducción

[www.viiiifmgm.com](http://www.viiiifmgm.com)  
#FNGM23  
#FNGM23  
#FNGM23  
#FNGM23

Ver estadísticas

**VIII FORO MUNDIAL — de la — gastronomía mexicana**

## ¡Conoce las actividades!

**El Cocinero tradicional de Michoacán**

- Programa académico
- Programa gastronómico
- Productores y artesanos
- Encuentros de negocios
- Destinos gastronómicos
- Cocineras tradicionales

**fmgm.mx**  
Ceconexpo

**fmgm.mx** La ciudad de Morelia, Michoacán será la sede del VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, que tendrá lugar del 24 al 26 de noviembre.

En esta octava edición tres campos temáticos que retoman el plan de acción presentado ante la UNESCO "La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva el paradigma de Michoacán".

- De la Plaza de la Ranita a Nairobi
- Cocinas de España: Un caso de vertiginoso desarrollo
- Los productores locales y la creatividad

¡Te esperamos! #fmgm23  
@visitmichoacan @unesco.mx @ccgm.mx @sectur\_mx @moreliagob @gobmichoacan  
Editado · 8 sem · Ver traducción

[www.viiiifmgm.com](http://www.viiiifmgm.com)

Ver estadísticas



# RESULTADOS INSTAGRAM



# RESULTADOS INSTAGRAM



# RESULTADOS INSTAGRAM

**PROGRAMA ACADÉMICO**

**VIERNES 24 DE NOVIEMBRE**  
**De la Plaza de la Rambla a Nairobi**

10:00 - 10:45 h.  
Introducción e Historia  
\*Mónica López Martínez

11:00 - 11:45 h.  
El Expediente y sus vicisitudes  
\*Celia López de Cárdenas

12:00 - 12:45 h.  
Impacto del expediente frente a la Convención del Patrimonio Cultural Inmaterial  
\*Mónica López Martínez

13:00 - 14:30 h.  
**MAQUILACIÓN OFICIAL**

16:00 - 16:45 h.  
Sabores locales: el caso ejemplar de los cocineros michoacanos  
\*Mónica López Martínez \*Celia López de Cárdenas \*Mónica Ramírez Guzmán \*Ely y Julián López

**SÁBADO 25 DE NOVIEMBRE**  
**Cocinas de España: Un caso de vertiginoso desarrollo**

10:00 - 11:00 h.  
Influencias de ida y vuelta en la actualidad  
\*Mónica Ramírez Guzmán \*Mónica Ramírez Guzmán \*Mónica Ramírez Guzmán \*Mónica Ramírez Guzmán

11:00 - 11:45 h.  
El Desarrollo de las Instituciones de formación  
\*Mónica Ramírez Guzmán \*Mónica Ramírez Guzmán

12:00 - 12:45 h.  
Cocinas tradicionales en el mundo: El Mediterráneo y su diversidad  
\*Mónica Ramírez Guzmán

16:00 - 17:00 h.  
España: puente hacia el Mediterráneo oriental y Europa Central  
\*Mónica Ramírez Guzmán \*Mónica Ramírez Guzmán \*Mónica Ramírez Guzmán \*Mónica Ramírez Guzmán

17:00 - 17:45 h.  
El circo entre Cortés y Moctezuma. Hestlaje  
\*Mónica Ramírez Guzmán \*Mónica Ramírez Guzmán

**DOMINGO 26 DE NOVIEMBRE**  
**Los productos locales y la creatividad**

11:00 - 12:00 h. (2 horas)  
Los cocineros en su terreno en diálogo con el mundo  
\*Mónica Ramírez Guzmán \*Mónica Ramírez Guzmán \*Mónica Ramírez Guzmán \*Mónica Ramírez Guzmán \*Mónica Ramírez Guzmán

12:00 - 13:00 h.

fmgm.mx

fmgm.mx En la 8a. edición del Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, el Programa Académico construirá el análisis y reflexión sobre el objetivo principal del Foro, que consiste en contribuir al plan de rescate, salvaguardia y promoción de la cocina mexicana y el sistema alimentario que la sustenta.

Este año se abordarán temas como:

- De la Plaza de la Rambla a Nairobi
- Cocinas de España: Un caso de vertiginoso desarrollo
- Los productores locales y la creatividad

¡Regístrate ya! <https://www.viifmgm.com/registro#fmgm23> Del 24 al 26 de noviembre. Morelia, Michoacán.

@visitmichoacan @unesco.mx @ccgm.mx @sectur\_mx @morelagob @gobmichoacan

#gastronomia #cultura #cocinamexicana

Ver estadísticas

**VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
**gastronomía mexicana**

**18<sup>o</sup> Encuentro de Cocineras tradicionales de Michoacán**  
~ El origen del patrimonio ~

24-26 nov. 2023 | CECONEXPO  
Morelia, Michoacán

fmgm.mx  
Audio original

fmgm.mx Del 24 al 26 de noviembre, te esperamos en el VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, este año nuestra sede será el estado de Michoacán, Morelia en CECINEXPO ¡Te esperamos!

#fmgm23 @visitmichoacan @unesco.mx @ccgm.mx @sectur\_mx @morelagob @gobmichoacan

#CocinaTradicional #México #España #EUA #Georgia #Italia #Rumania #Marruecos #cocinerastradicionales #gastronomia #cultura #patrimoniodelahumanidad

Editado · 8 sem · Ver traducción

Ver estadísticas



# RESULTADOS INSTAGRAM



# RESULTADOS INSTAGRAM

**VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

**18 Cocineras tradicionales de Michoacán**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana



**Juana Bravo**  
Cocinera Tradicional de Michoacán

#FMGM23

fmgm.mx

fmgm.mx Juana Bravo  
Cocinera tradicional de Michoacán y pieza clave para que la gastronomía mexicana obtuviera el reconocimiento de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO. Importante difusora de la cultura gastronómica de México a nivel Internacional, ha viajado por todo el mundo presentando sus conocimientos. Nació en Angahuan, Uruapan, una comunidad conformada principalmente por mujeres. Es experta en cocinar atápakua, uno de los platillos clave de las tradiciones michoacanas. Juanita es además artesana, experta en telar de cintura.

@visitmichoacan @unesco.mx @cogm.mx @secur\_mx @moreliagob @gobmichoacan @colegioculinario

#fmgm23 #cocinamexicana #cocinatradicional #michoacan  
8 sem Ver traducción

Ver estadísticas

**VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

**18 Cocineras tradicionales de Michoacán**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana



**Yuni Velázquez**  
Cocinera Tradicional de Michoacán

#FMGM23

fmgm.mx

fmgm.mx Yuni Velázquez  
Cocinera Tradicional de "Nueva Generación", nombramiento obtenido al presentar platillos de Rescate e Innovación de la Región de Tierra Caliente del estado de Michoacán. Con una trayectoria de más de 15 años en la cocina de humo, ha colaborado en producciones televisivas, documentales, festivales, eventos de carácter cultural, turístico y gastronómico. Considerada como una de las Cocineras Michoacanas destacadas, promotora y difusora de la Cocina Mexicana en el mundo, participado en los Foros Mundiales de la Gastronomía Mexicana, COMALI, MEB, Festival Internacional de Gastronomía y Vino de México, encuentros Nacionales de Cocina Tradicional, MILLESIME y clases Magistrales en academias gastronómicas y culinarias. Su amor por la cocina lo heredó de su madre y hermana mayor, compartiendo la tradición con las nuevas generaciones de cocineras mexicanas. Actualmente dirige a la par de Doña Victoria, su madre "La

Ver estadísticas





# RESULTADOS INSTAGRAM



fmgm.mx

fmgm.mx Consulta las actividades que tendremos en el #CarruselGastronómico.

Conoce la proyección que ha tenido la #cocinamexicana hacia el mundo, en voz de especialistas de talla internacional.

¿Ya tienes tu registro? Visita la página [www.viiiifmgm.com/registro](https://www.viiiifmgm.com/registro)

#fmgm23 Te esperamos del 24 al 26 de noviembre Morelia, Michoacán.

@vistmichoacan @unesco @ccgm.mx @sectur\_mx @moreliagob @gobmichoacan @colegioculinario

#cocinatradicional #gastronomia #chef #españa #italia #rumania #guatemala #marruecos #cocinatradicional

Editado: 7 sim Ver traducción

Ver estadísticas



fmgm.mx

fmgm.mx La 8a. edición del Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana construirá un diálogo entre las cocinas de México y las de España, Italia, Marruecos y Rumania.

El Programa Académico constituye la base de análisis y reflexión sobre el objetivo principal del Foro, que consiste en contribuir al plan de rescate, salvaguarda y promoción de la cocina mexicana y el sistema alimentario que la sustenta. Este año se abordarán temas como:

- De la Plaza de la Ranita a Nairobi
- Cocinas de España: Un caso de vertiginoso desarrollo
- Los productores locales y la creatividad

¡Regístrate ya! <https://www.viiiifmgm.com/registro>

#fmgm23  
Del 24 al 26 de noviembre. Morelia, Michoacán.

@vistmichoacan @unesco @ccgm.mx @sectur\_mx

Ver estadísticas



# RESULTADOS INSTAGRAM

**VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

**18 Cocineras tradicionales de Michoacán**  
— de la —  
gastronomía mexicana



Chef  
**Fouad Lakhdar**  
Restaurante Morocco Kebab  
**#FMGM23**

fmgm.mx  
Morelia, Michoacán, México.

fmgm.mx Fouad Lakhdar  
Originario de Marruecos, aprendió a cocinar a los 7 años para ayudar a su madre, siendo este un factor clave para alimentar su pasión por la gastronomía.

A los 21 años deja su tierra natal para descubrir los sabores de Europa, Asia y el Medio Oriente y en 2007 encuentra en México su nuevo hogar.

Inaugura el primer y único restaurante marroquí en el estado de Jalisco en 2011, siendo este un lugar donde confluyen sus raíces y pasiones.

Fouad es también perito traductor y abogado migratorio, actualmente cursa una maestría en derechos humanos.

@visitmichoacan @unesco.mx @ccgm.mx @sectur\_mx @moreliagob @gobmichoacan @colegioculinario

[Ver estadísticas](#)

**VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía mexicana

Morelia, Michoacán  
CECONEXPO  
24-26 nov. 2023

**18 Cocineras tradicionales de Michoacán**  
— de la —  
gastronomía mexicana



**Isaias Pérez**  
Delegado del CCGM  
Quintana Roo  
**#FMGM23**

fmgm.mx

fmgm.mx Manuel Isaias Pérez Alamilla  
Difusor de la gastronomía de Quintana Roo, su estado natal. Desde el año 2006, inició trabajo comunitario en la zona maya del norte del estado, luego se extendió hacia la Isla de Cozumel, la Isla Mujeres, Holbox, las comunidades mayas del sur, mercados locales, puestos ambulantes y las cooperativas pesqueras. Resultado de este trabajo es la delimitación y conceptualización de recorridos gastronómicos guiados con el objetivo de generar desarrollo socioeconómico de comunidades, la documentación del Patrimonio Culinario Endémico (platillos tradicionales, productos locales, procesos y técnicas de cocina, enseres de la cocina, tradiciones, oralidad y lenguaje culinario) fortaleciendo la identidad culinaria del Estado de Quintana Roo.

@visitmichoacan @unesco.mx @ccgm.mx @sectur\_mx @moreliagob @gobmichoacan @colegioculinario @folklorika\_mx

[Ver estadísticas](#)



# RESULTADOS INSTAGRAM

**VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

**18. Simposio de Cocineros tradicionales de Michoacán**  
— de la —  
gastronomía mexicana



**Gloria Alarcón**  
Miembro de asociaciones del sector de la hostelería

- EUROTOQUES
- ACYRE
- PCCV
- MEG

#FMGM23

fmgm.mx

fmgm.mx Gloria Alarcón Duque  
Originaria de Madrid, España, a los 12 años comienza a cocinar para atender a su familia tras un acontecimiento familiar; ahí surge su amor por la cocina.  
En 2001 abrió su propio restaurante "Sabe a Gloria" en Valencia, que permaneció abierto hasta 2017. Apasionada de la cocina tradicional española, ha dedicado mucho tiempo a localizar recetas antiguas para darles vida en su restaurante, poniendo en valor el papel relevante de la mujer en la cocina.  
Gloria es sumiller, ha participado en la creación de la Asociación de Sumilleres de Valencia y la Asociación Profesional de Cocineros de Valencia.  
En 2017 abrió otro restaurante en Madrid con el mismo nombre. Durante la pandemia, trabajó en aquella ciudad y abrió un canal en YouTube, donde enseña a preparar platos de la cocina española. Pertenece a prestigiosas asociaciones del sector de la hostelería como: Eurotoques (Asociación Europea de Cocineros), Acyre (Asociación de cocineros y reposteros de la Comunidad de Madrid), Asociación de Profesionales de

Ver estadísticas

**VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

**18. Simposio de Cocineros tradicionales de Michoacán**  
— de la —  
gastronomía mexicana



**Chef Fortunato Aricó**  
Restaurante  
Oficina del Gusto

#FMGM23

fmgm.mx

fmgm.mx Fortunato Aricó  
Chef y alma de Oficina del Gusto, encarna la pasión por la comida, la elección de los ingredientes. Profundo conocedor del territorio calabrés y de sus sabores, le encanta preparar sus platos a partir de sabores y recetas tradicionales que reinterpreta en sus platos únicos.  
Se define más bien como "cocinero" que como "chef", pero también como "artesano" de su taller, donde el gusto es tema e inspiración continua, donde el territorio y su Calabria son orgullo y fuente inagotable de nuevos estímulos.  
Desde hace algunos años, lleva a cabo su nuevo proyecto "L'Orto dell'Officina", donde se producen los productos orgánicos utilizados en los platos del restaurante. Aceite de oliva, verduras, hierbas y frutas cultivadas con amor y cuidado sin el uso de productos químicos.  
Miembro de la Alianza de Chefs de Slow Food, participa frecuentemente en iniciativas y eventos que tienen como objetivo defender la biodiversidad alimentaria en todo el mundo, apoyando a pequeños productores y utilizando

Ver estadísticas



# RESULTADOS INSTAGRAM



**VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO



fmgm.mx



Chef  
**Cynthia Martínez**  
Restaurante  
La Conspiración de 1809

#FMGM23

fmgm.mx Cynthia Martínez Becerril  
Dedicada al mundo de la gastronomía por más de 29 años enalteciendo la cocina mexicana. Actualmente tiene el restaurante "La Conspiración de 1809" en el centro histórico de Morelia, Michoacán. Durante 20 años ha sido la responsable de servir la cena de la alfombra roja del Festival Internacional de Cine de Morelia.  
Ha colaborado en diversos festivales gastronómicos tanto nacionales como internacionales (Madrid - FITUR) y en la cena de gala en el Palacio de Cibeles.  
Uno de sus últimos proyectos, Comedores Escolares para 26 chefs de la República Checa, en Praga.  
Participó en la gira gastronómica con las Embajadas de México, Austria, Alemania y la República Checa con el Consejo de Promoción Turística de México.  
Sirvió el cóctel para la Navidad Mexicana del Vaticano.  
Ha representado a México en NY, Texas, Chicago, Denver, San Francisco entre otros; recibiendo reconocimientos a su trabajo profesional, por parte del Gobierno del Estado de

[Ver estadísticas](#)

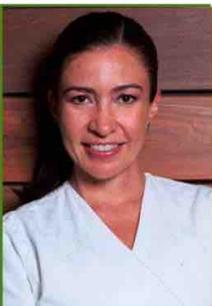


**VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO



fmgm.mx



Chef  
**Lucero Soto**  
Restaurante  
Lu: Cocina Michoacana

#FMGM23

fmgm.mx Lucero Soto Arriaga  
Promotora de la cocina michoacana y heredera de la tradición hotelera familiar, Lu, como es conocida en Morelia, decidió trabajar en pro de su localidad y de a las grandes cocineras tradicionales del estado con la prensa gastronómica y con chefs de vanguardia. Así, el diálogo entre las cocinas de Michoacán y el resto del país se ha dado de manera lúdica; todos hemos aprendido de técnicas y también de sabores y saberes ancestrales.  
Estudió mercadotecnia en el ITESM; tiene una maestría en planificación y gestión de negocios de alimentos y bebidas por la UCSJ y una especialidad en Pro Chef, en el CIA de Nueva York.  
Estudió cocina y pastelería en la EHTV, España. "El gusto por la cocina llegó por las experiencias vividas a lo largo de mi infancia en torno a la buena mesa que mi madre siempre procuraba; tenía a bien convivir, en medio de las cazuelas de mi nana, a las amigas o a las tías; eran grandes tertulias. A veces corría a esconderme en la cocina del hotel, me gustaba

[Ver estadísticas](#)



# RESULTADOS INSTAGRAM

VIII FORO MUNDIAL — de la — gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

18 Cocineras tradicionales de Michoacán



**Montserrat Rodriguez**  
Cocinera Tradicional de Tabasco

#FMGM23

fmgm.mx

fmgm.mx Itzel Montserrat Rodríguez Osorio  
Con 27 años es la cuarta generación de cocineras tradicionales de su linaje.  
Junto a su madre Ely Osorio ha participado en distintos eventos como: el festival del tamal, el festival del chocolate, el tianguis turístico en Mérida y diversos eventos gastronómicos dentro y fuera de su estado, Tabasco.  
Ha trabajado y colaborado con varios restaurantes creando menús regionales.  
Concursante en eventos organizados por la Secretaría de Turismo, haciéndose acreedora del primer lugar en 3 ocasiones distintas.

@visitmichoacan @unesco.mx @cogm.mx @sectur\_mx @morelagob @gobmichoacan @colegioculinario @folklorika\_mx

#fmgm23 #cocinatradicional #cocinera tradicional #gastronomia #cocina #restaurante #tabasco

Ver estadísticas

VIII FORO MUNDIAL — de la — gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

18 Cocineras tradicionales de Michoacán



**Isis Velázquez**  
Cocinera Tradicional de Michoacán

#FMGM23

fmgm.mx

fmgm.mx Isis Velázquez González  
Se adentró en el mundo de la cocina tradicional de la Tierra Caliente michoacana desde 2007, tras aprender de su madre y tras la cocina de su bella región.  
La historia, trabajo e investigación la llevaron a desarrollar "plátillos de concurso" y ganar su nombramiento como portadora de las tradiciones gastronómicas de Michoacán en 2014.  
Ha participado en numerosos eventos culinarios, turísticos y culturales. Se dedica a la venta de comida mexicana en su querido Apatzingán.  
Digna representante de que el amor por la cocina se transmite de generación en generación. Ha colaborado con chefs como Nico Mejía, Sulema Vega, entre otros; además de participar en diversos foros, festivales y congresos.  
Sus platillos han sido premiados y ovacionados por personalizadas del medio gastronómico, gubernamental y público extranjero.

Ver estadísticas



# RESULTADOS INSTAGRAM



VIII FORO MUNDIAL — de la — gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO



18 Cocineras tradicionales de Michoacán



**Adriana Bautista**  
Profesora investigadora  
Facultad de Turismo y  
Gastronomía de la  
Universidad de Colima

#FMGM23

fmgm.mx

fmgm.mx Adriana Bautista  
Profesora investigadora y docente de tiempo completo de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad de Colima. Fundadora del programa de Licenciado en Gastronomía en 2008. Licenciada en Gastronomía por la Universidad del Claustro de Sor Juana y Doctora en desarrollo regional con el trabajo "Expresiones, prácticas y significados de comer en la calle en la Ciudad de Hermosillo, Sonora". Miembro del Conservatorio de la Cultura gastronómica mexicana desde el 2012 como delegada por el estado de Colima.

@visitmichoacan @unesco.mx @ccgm.mx @sectur\_mx @moreliagob @gobmichoacan @colegioculinario @folklorika\_mx

#fmgm23 #gastronomia #turismo #claustradesorjuana #colima

Ver estadísticas



VIII FORO MUNDIAL — de la — gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO



18 Cocineras tradicionales de Michoacán



**Reyna Rayón**  
Cocinera Tradicional  
del Estado de México

#FMGM23

fmgm.mx

fmgm.mx Reyna Rayón Salinas  
De origen otomí, ha participado en las diferentes Reuniones Nacionales y en todas las ediciones del Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana. Es cocinera tradicional de Xonacatlán, Estado de México. Ha impartido talleres de cocina tradicional en diferentes comunidades otomíes de su estado, así como cursos en tecnológicos y universidades. Participó en el programa Bocados de Nuestra Historia del Instituto de Investigaciones Antropológicas @liaunam de la @unam\_mx. Actualmente es Delegada del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana en el Estado de México. Asimismo, cuenta con reconocimiento internacional como artesana del telar de cintura. En 2013, formó parte del proyecto de intercambio de Artesanías Mexiquenses en el Vaticano. Destacada participante y galardonada en el XXX Aniversario del Concurso Nacional del Gran Premio de Arte Popular CDMX, Primer Concurso Nacional de Textil Mexicano; en 2020, elaboró el Cinturón Otomí otorgado por el Consejo

Ver estadísticas



# RESULTADOS INSTAGRAM

VIII FORO MUNDIAL — de la — gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

18 Cocineras tradicionales de Michoacán



**Teresa Jaimez**  
Cocinera Tradicional de Puebla

#FMGM23

fmgm.mx

fmgm.mx Teresa Jaimez Hernández  
Nació el 5 de marzo en Tlatlauiquepec, Puebla. Desde niña jugaba a hacer salsas y platillos junto con su abuela materna y sus tías, fue por ellas que aprendió a hacer tortillas.  
Teresa con interés de realizar más en la cocina, inicia con la venta flanes y pan y poco a poco aprendió a cocinar con su suegra.  
Decidida, empezó a trabajar en el negocio de su madre y esto la hizo darse cuenta de la habilidad que tenía al cocinar, rescató algunas recetas con el único enfoque en que las personas probaran sus platillos tradicionales.  
Unas de sus recetas favoritas son el mole y los tlayoyos. Sin dejar de lado el mole ranchero y mole de torta de camarón. Actualmente sus conocimientos los transmite a sus hijos, esposo y sus colaboradoras, para dejar un gran legado.  
Para ella es importante la oportunidad de mostrar y compartir lo que realiza, ya que engloba el preservar recetas, costumbres, ingredientes y técnicas.

Ver estadísticas

VIII FORO MUNDIAL — de la — gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

18 Cocineras tradicionales de Michoacán



**Lorena Mercado**  
Cocinera Tradicional de Jalisco

#FMGM23

fmgm.mx

fmgm.mx Lorena Mercado Núñez  
Cocinera tradicional de Jalisco. Desde muy pequeña mostró gusto por la cocina, ahora a sus 29 años demuestra lo que aprendió de su madre y sus abuelas y actualmente todo ese conocimiento se ve reflejado en un proyecto de cocina tradicional junto con su mamá, elaborando todo de manera artesanal.  
Ha participado en eventos culturales como "Sabor a Jalisco" y la séptima edición del Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana en Guadalajara, @jalisco.esmexico.

@visitmichoacan @unesco.mx @ccgm.mx @sectur\_mx @morellagob @gobmichoacan @colegioculinario @folklorika\_mx

#fmgm23 #cocinatradicional #cocinera tradicional #gastronomia #cocina #mexico #cocinamexicana

Editado · 5 sem · Ver traducción

Ver estadísticas



# RESULTADOS INSTAGRAM



# RESULTADOS INSTAGRAM

**VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

**18.ª Cociñeras tradicionales de Michoacán**  
— de la —  
gastronomía mexicana



**Martha Gómez**  
Cocinera Tradicional de Hidalgo

#FMGM23

fmgm.mx

fmgm.mx Martha Gómez Aguilar  
Cocinera tradicional de Santiago de Anaya del Valle del Mezquital.  
De origen otomí-hñahñú, se especializa en cocinar flores comestibles, como flores de garambullo, palma o izote, flor de sábila, entre otras.  
Embajadora de la cocina tradicional hidalguense, imparte conferencias y clases.  
Ganadora de diferentes concursos, dentro y fuera del municipio y el estado. Con el Colectivo Otomí de Cocina Tradicional ha puesto en alto a Hidalgo en eventos nacionales e internacionales.

@visitmichoacan @unesco.mx @ccgm.mx @sectur\_mx @morellagob @gobmichoacan @colegioculinario @folktribka\_mx

#fmgm23 #cocinatradicional #cocina #cocinehidalguense #gastronomia #hidalgo #mexico #cocineratradicional

[Ver estadísticas](#)

**VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

**18.ª Cociñeras tradicionales de Michoacán**  
— de la —  
gastronomía mexicana



**Luz del Carmen Gómez**  
Cocinera Tradicional de Guerrero

#FMGM23

fmgm.mx

fmgm.mx Luz del Carmen Gómez Franco  
Originaria de Tixtla, Guerrero  
Dedicada a la investigación, difusión y preservación de la cocina tradicional de la zona centro y otras regiones del estado.  
Delegada del @ccgm.mx; cocinera certificada por @conocermx y el CCGM. Propietaria del restaurante @casa\_tixtla. Ha participado en diferentes muestras gastronómicas a nivel nacional, 1er. Encuentro de cocineras tradicionales de la zona centro en Morelos; así como en ponencias, mesas redondas y coloquios en las embajadas de Costa de Marfil, Japón y Francia.  
Premiada en el Festival Guerrerense, Tianguis Turístico de Acapulco y el Festival Gourmet de Sanborns; talleres y muestras gastronómicas en Casa Prado con tequila José Cuervo, Mundo Imperial Acapulco y Banquetes Susana Palazuelos. Ganadora del 1er. lugar en el 3er. Encuentro de Cocineras Tradicionales de la Secretaría de Cultura.  
Recibió el nombramiento Embajadora de la Cocina Tradicional

[Ver estadísticas](#)



# RESULTADOS INSTAGRAM

**VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

**18 Cocineras tradicionales de Michoacán**  
El orgullo de su profesión



**Elidé Castillo**  
Cocinera Tradicional de Yucatán

#FMGM23

fmgm.mx

fmgm.mx Elidé Castillo Tzab  
Originaria de Motul, Yucatán Pasó su niñez viviendo tradiciones de su pueblo, pues sus padres participaban activamente en fiestas religiosas. Recibió de su madre y tía los secretos de la cocina. En 1996 empezó a elaborar y vender condimentos casa por casa, para sacar adelante a su familia. Comenzó a participar en eventos y a acercarse a programas institucionales para hacer crecer su negocio. Fue hasta 2008 que se asoció con su hermana para crear @semilladidioces, empresa dedicada a la elaboración de condimentos, como recado rojo, negro, pastor, pipián, entre otros. En 2011, la empresa recibió el 1er. Lugar nacional en FONAES como Empresa Exitosa y el reconocimiento de la Asociación de Mujeres Emprendedoras del Estado de Yucatán. "Jamás imaginé que mi talento estuviera en la cocina, mi madre se quedó corta cuando me dijo que esto me daría de comer a mí y mis hijos, pues generamos empleos y oportunidades a muchas personas", señala Elidé sobre el éxito de su negocio.

[Ver estadísticas](#)

**VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

**18 Cocineras tradicionales de Michoacán**  
El orgullo de su profesión



**Norma Urbina**  
Cocinera Tradicional de Michoacán

#FMGM23

fmgm.mx

fmgm.mx Norma Alicia Urbina Ángel  
Cocinera tradicional de Michoacán y promotora de la cultura p'urhé desde hace más de 35 años en Uruapan y su natal San Pedro, ahora barrio mágico.  
Inició en la gastronomía a los 12 años, heredera del conocimiento y recetas ancestrales de su abuela Francisca y su madre Margarita; desde entonces, el gusto por la cocina se convirtió en una gran satisfacción de usanza diaria, para poder llevar a cabo una de las cosas más importantes en su familia: la alimentación; y, a su vez, en fiestas tradicionales. En 2010 fue nombrada carguera Chupiri Jimbanl Uexurini en Uruapan; en 2011 participó en la muestra gastronómica de la comunidad de Jarácuaro. Participante de los Encuentros de Cocineras Tradicionales en Morelia desde su novena edición.

@visitmichoacan @unesco.mx @ccgm.mx @sectur\_mx @moreliagob @gobmichoacan @vipsmx @colegiocolinario @folklorika\_mx

[Ver estadísticas](#)



# RESULTADOS INSTAGRAM

**VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

**18 Cocineras tradicionales de Michoacán**  
El orgullo de pertenecer

fmgm.mx

fmgm.mx Joaquín Eduardo Bonilla Calderón  
Egresado del Instituto Culinario de México, su trayectoria gastronómica de más de 15 años de experiencia lo ha colocado como exponente de la Cocina Tradicional Michoacana en México y el Extranjero, fundador del Colegio Culinario de Morelia, se ha capacitado en el ramo de la repostería creativa, turismo gastronómico y diversos foros de cocina.  
Colabora como miembro de Morelia en Boca; Festival Internacional de Gastronomía y Vino de México, Amigo de la Cocina Michoacana ante el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana y precursor de los Encuentros de Cocina Tradicional Michoacana y Mexicana, actualmente dirige el Centro Ecoturístico Xahuayxol en la Riviera Maya.

@vismichoacan @unesco.mx @ccgm.mx @sectur\_mx @morelagob @gobmichoacan @vipamx @colegioculinario @folklorika\_mx

Ver estadísticas

📍 🔍 🗑️

**Chef Joaquín Bonilla**  
Fundador del Colegio Culinario de Morelia

#FMGM23

An Instagram post featuring a chef in a white uniform standing behind a counter with various dishes. The post includes the event title, dates, location, and a detailed biography of the chef, Joaquín Bonilla, highlighting his 15+ years of experience and his role as founder of the Culinary College of Morelia.

**VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

**18 Cocineras tradicionales de Michoacán**  
El orgullo de pertenecer

fmgm.mx

fmgm.mx Petra Rivera Estrada  
Nacida en Hueyapan, municipio indígena en Tetela del Volcán, Morelos.  
Cocinera tradicional certificada por el CCGM. Ha participado en la Feria Patronal desde 2017, así como en los festejos de la virgen y en las mayordomías del pueblo, siempre aportando alimentos tradicionales para las familias que festejan las tradiciones.  
Asimismo, ha formado parte de diversos encuentros de Cocineras Tradicionales de Morelos, presentando platillos identitarios y endémicos de su región, los altos de Morelos. En 2022 fue nombrada oficialmente Embajadora de la Cocina Tradicional Morelense por la Secretaría de Turismo y Cultura de Morelos, junto a 11 cocineras más.

@vismichoacan @unesco.mx @ccgm.mx @sectur\_mx @morelagob @gobmichoacan @vipamx @colegioculinario @folklorika\_mx

Ver estadísticas

📍 🔍 🗑️

**Petra Rivera**  
Cocinera Tradicional de Morelos

#FMGM23

An Instagram post featuring a woman in a grey sweater standing in front of a brick wall, holding a wooden rolling pin and a basket of colorful fabrics. The post includes the event title, dates, location, and a detailed biography of Petra Rivera, a traditional cook from Morelos, highlighting her participation in various cultural events and her role as an ambassador of traditional Morelense cuisine.

# RESULTADOS INSTAGRAM

VIII FORO MUNDIAL — de la — gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

18 Cocineras tradicionales de Michoacán  
El grupo de cocineras



**Victoria Contreras**  
Cocinera Tradicional de Puebla

#FMGM23

fmgm.mx

fmgm.mx Victoria Contreras Coyota  
Cocinera tradicional de Cuetzalan, Puebla. Desde muy pequeña aprendió a cocinar con su bisabuela haciendo memelas, tortillas a mano y tamales; a los 10 años ya sabía preparar el nixtamal. Entre sus platillos más representativos están el mole rojo, pollo en pipián, tamales de frijol y chilpozontle, recetas que Victoria ha rescatado para continuar su legado y preservar este conocimiento.

Pertenece al colectivo Masehual Siuamej Mosen Yolchicuauani o 'Mujeres indígenas que se apoyan', integrado por más de 100 mujeres nahuas organizadas para generar ingresos de manera independiente, recobrando su valor y poder de decisión en su comunidad. Fundadoras del hotel ecoturístico Taselotzín, donde ofrecen cocina tradicional, artesanías, textiles, productos de herbolaría y medicina tradicional de la región.

@visitmichoacan @unesco.mx @ccgm.mx @sectur\_mx @moreliagob @gobmichoacan @vipsmx @colegioculinario

Ver estadísticas

VIII FORO MUNDIAL — de la — gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

18 Cocineras tradicionales de Michoacán  
El grupo de cocineras



**Patricia Abarca**  
Cocinera Tradicional de Guerrero

#FMGM23

fmgm.mx

fmgm.mx Patricia Fabiola Abarca Amezcua  
Cocinera tradicional de Chilapa, Guerrero. De 2014 a 2018, impartió clases de cocina tradicional chilapeña en el Centro Cultural Chilapan.

En 2018 asistió a cocinar en la cocina del grupo Sanborns, presentando tres platillos chilapeños seleccionados para formar parte del menú del mes de Guerrero ofrecido en dichos restaurantes: Pozole blanco, Mole rojo y Chalupas.

En 2020 formó parte de las cocineras tradicionales que participaron en la muestra gastronómica y cultural "Guerrero en Los Pinos" en el Centro Cultural Los Pinos de la CDMX. También participó en el evento dedicado a Guerrero en 2021, en CDMX.

En 2022 asistió al Encuentro de Cocineras Tradicionales de Tulancingo, Hidalgo, donde recibió el reconocimiento de cocinera tradicional mexicana por parte de la Secretaría de Gobernación, en el marco de la declaratoria del Día Nacional de Cocineras y Cocineros Tradicionales.

En 2023 en la ciudad de Iguala, Guerrero fue acreditada para

Ver estadísticas



# RESULTADOS INSTAGRAM



# RESULTADOS INSTAGRAM

**VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

**18 Cocineras tradicionales de Michoacán**  
El orgullo de pertenecer



**Rodrigo Gualoz**  
Delegado del CCGM  
Michoacán

#FMGM23

fmgm.mx

fmgm.mx Rodrigo Gualoz  
Cocinero mexicano, egresado de la Escuela Culinaria Internacional. Heredó su gusto por la cocina de tres generaciones familiares atrás. Ha participado en diversos festivales de turismo, gastronomía y cultura. Es delegado del CCGM en Michoacán, miembro de Slow Food Internacional y chef ejecutivo de casas banqueteras como MAXIM y Daly Béjar Eventos. Colaborador de diversos festivales y congresos, impartiendo clases magistrales, ponencias, talleres; jurado de diversos concursos gastronómicos. Más de 15 años de experiencia de carácter nacional e internacional; especializado en cocina mexicana y, particularmente, michoacana; además de ser repostero nato. Se ha forjado a través de viajes y cursos por México y el extranjero. Actualmente dirige TZIRITA Consultoría Gastronómica y Servicios Culinarios, apoya en las cocinas familiares de "Fonda Gela" y "Fabale" en Valle de Bravo Edo. Mex; y es además Kitchen Host en TXOXO Cocina Creativa en CDMX.

Ver estadísticas

**VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

**18 Cocineras tradicionales de Michoacán**  
El orgullo de pertenecer



**Esperanza Nuñez**  
Cocinera Tradicional  
de Jalisco

#FMGM23

fmgm.mx

fmgm.mx Esperanza Nuñez Nuñez  
Originaria del Mezquitil del Oro, Zacatecas, pero toda su vida ha radicado en Teuchitlaco, municipio de Ahuacalco de Mercado, Jalisco.  
Cocinera tradicional con más de 15 años de experiencia, elabora recetas familiares con historia de más de tres generaciones, lo que la ha llevado a participar en proyectos de difusión y rescate de recetas.  
Las Mujeres del Maíz, proyecto que evoca saberes de antaño Jalisciense, Esperanza es la cocinera principal. Ha participado en festivales nacionales e internacionales, a su vez imparte talleres a estudiantes de gastronomía en la UNAM.  
Actualmente se encuentra inmersa en su restaurante, "La Tía Lancho" donde comparte y cautiva a todos los visitantes con su cocina tradicional, algunas de sus recetas son: pipián artesanal, mole dulce (receta familiar), corazones de nopal, tortitas de huachal en mole con nopales y tortillas recién elaboradas.  
Participante en el VII Foro Mundial de la Gastronomía

Ver estadísticas



# RESULTADOS INSTAGRAM

**VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

**18 Cocineras tradicionales de Michoacán**  
El orgullo de las gastronomías



**Teresa Barrera**  
Cocinera Tradicional del Estado de México

#FMGM23

fmgm.mx

fmgm.mx Teresa Margarita Barrera Rivera  
Originaria de San Juanico, Temascalcingo es delegada del CCGM en el Estado de México.  
Realiza talleres de gastronomía mazahua en su comunidad, difundiendo a niños y jóvenes sus tradiciones y costumbres sobre la cocina tradicional. Posee una importante trayectoria como artesana de cerámica de alta temperatura.  
Fungió como Directora de Asuntos Indígenas en su municipio. Y ha sido participante en ediciones anteriores del Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, Reuniones Nacionales y otros foros.  
Su amplia trayectoria y conocimientos la han llevado a ser juez en diferentes eventos gastronómicos.

@vismichoacan @unesco.mx @cogm.mx @sectur\_mx @morelagob @gobmichoacan @vipsmx @colegioculinario @folklorika\_mx

#cocinatradicional #cocina #gastronomia #cocinera tradicional

Ver estadísticas

**VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

**18 Cocineras tradicionales de Michoacán**  
El orgullo de las gastronomías



**Justina Dyck**  
Cocinera Tradicional de Chihuahua

#FMGM23

fmgm.mx

fmgm.mx Justina Dyck Janzen  
Nacida en Ciudad Guauhtémoc, Chihuahua. Integrante de familia menonita, desde pequeña mostró su interés en la cocina ayudando a su mamá; a partir de ahí, jamás ha dejado de cocinar.  
En dos ocasiones, participó en el Concurso Gastronómico Regional de su municipio, organizado por el Instituto de Capacitación para el Trabajo del Estado de Chihuahua (CATECH), obteniendo el 1er. lugar a nivel regional (2018) y el 3er. lugar a nivel estatal junto con su equipo (2019).  
Organizadora del Concurso gastronómico de rescate de comida y postres menonitas, así como platillos de creación, dentro del Festival de las Tres Culturas; también organizó la competencia de elaboración del Mejor Pay en la comunidad menonita por 4 años.  
En 2019, junto a otra cocinera tradicional Rarámuri y chefs, preparó una cena de gala dentro del Festival de la Manzana en ciudad Guerrero.  
Creadora de una serie de tutoriales para elaborar platillos del

Ver estadísticas



# RESULTADOS INSTAGRAM

VIII FORO MUNDIAL — de la gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

18 Cocineras tradicionales de Michoacán — de la gastronomía mexicana



**Cristina Martínez**  
Cocinera Tradicional de Hidalgo

#FMGM23

fmgm.mx

fmgm.mx Cristina Martínez Cruz  
Originaria de Los Reyes, Acaochitlán, Hidalgo. Nanakatera y cocinera tradicional, guardiana del saber y sabor mexicano. Mujer sabia en la recolección de hongos comestibles silvestres, lo que le ha permitido integrarlos en exquisitos guisos y platillos heredados de sus ancestros. Siendo una de cocineras tradicionales con gran reconocimiento de México; ha participado en diferentes eventos a nivel estatal, nacional e internacional. Tallerista, conferencista, escritora y organizadora de eventos.  
Se inicia como Nanakatera en el Festival Universitario del Hongo organizado en la cabecera municipal de Acaochitlán, participando en todas las ediciones, también en el 1º y 2º Encuentro Gastronómico de Hongos, en Los Reyes. Recibió el reconocimiento como "Mujer Emprendedora" por parte del municipio. Ganadora del concurso de Cocina Tradicional Mexicana al "Mejor platillo de innovación".  
En el VI Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, Long

Ver estadísticas

VIII FORO MUNDIAL — de la gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

18 Cocineras tradicionales de Michoacán — de la gastronomía mexicana



**Griselda Castillo**  
Cocinera Tradicional de Puebla

#FMGM23

fmgm.mx

fmgm.mx Griselda Castillo Damián  
Nace un 19 de enero en Zacapaxtla, Puebla. De pequeña aprendió a cocinar gracias a su abuelita y su mamá, esto favoreció en apoyar con el cuidado de sus hermanas. Desde niña adquirió el conocimiento de la siembra y la mejor manera para rescatar todos los sabores y nutrientes. Griselda se empeña en que los ingredientes de sus recetas, sean orgánicos, además impulsa el consumo local dentro de su comunidad. Una de sus recetas favoritas es la salsa de chipotle con nopales, con ella también prepara unos envueltos con pollo. Dentro de su comunidad es reconocida por el mole ranchero con pollo de rancho. Los conocimientos que posee lo está heredado a sus hermanas. «Ser cocinera tradicional, representa un gran orgullo, valorar cada ingrediente, el uso del comal, un fogón o anafre, procurando la esencia de cada platillo»

Ver estadísticas



# RESULTADOS INSTAGRAM

VIII FORO MUNDIAL — de la gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO



**Porfiria Rodríguez**  
Cocinera Tradicional de Hidalgo

#FMGM23

fmgm.mx

fmgm.mx Porfiria Rodríguez Cadena  
Cocinera tradicional de Santiago de Anaya, Hidalgo, con más de 35 años de experiencia.

Concursante en diversos eventos gastronómicos en diferentes municipios y comunidades, a su vez en la muestra gastronómica de Santiago de Anaya, posicionándose en los 3 primeros lugares en más de 24 ocasiones con platillos, postres y bebidas.

Imparte conferencias y clases muestra en diferentes universidades y eventos donde también ha sido Jurado. Ha recibido en su Cocina a chefs nacionales e internacionales, algunos de ellos con estrella Michelin; con quienes ha compartido sus conocimientos y recetas.

Formó parte del colectivo Otomí Cocina Tradicional y fue ganadora en distintos concursos: Ibercocinas, ¿A qué sabe la Patria? y en 2021, ganando el 1º lugar en grupo. Embajadora de la gastronomía hidalguense, actualmente tiene una cocina de nombre "Cocina Tradicional Hñähfu - Porfiria Rodríguez Cadena", en el lugar lleva a cabo clases

Ver estadísticas

VIII FORO MUNDIAL — de la gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO



**Jaqueline Pérez**  
Cocinera Tradicional de Tabasco

#FMGM23

fmgm.mx

fmgm.mx Jaqueline Pérez Jiménez  
Originaria de Jesús Carranza, Sabánilla, Chiapas, desde muy pequeña su madre y abuela le enseñaron a cocinar con técnicas tradicionales.

A los 12 años se mudó a Tabasco, en Villa de Tapijulapa, Tacotalpa, donde radica hoy en día.

En 1992 emprendió en el sector gastronómico vendiendo tamales de masa colada, chanchamitos y pushlane. En 2002, el H. Ayuntamiento la invitó a participar en el "Tiangulis de la Sierra", que la impulsó a desarrollar y perfeccionar sus habilidades gastronómicas con capacitaciones y cursos.

Tiene 21 años de experiencia, cocinera tradicional certificada por el CCGM, propietaria de un restaurante; orgullosa representante de la región sierra del estado; ha participado en diferentes eventos gastronómicos alrededor del país, llevando y poniendo en alto los platillos más representativos de Tabasco.

@visitmichoacan @unesco.mx @ccgm.mx @sectur\_mx

Ver estadísticas



# RESULTADOS INSTAGRAM



VIII FORO MUNDIAL — de la gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO



**Alicia Pérez**  
Cocinera Tradicional de Guerrero

#FMGM23

fmgm.mx

fmgm.mx Alicia Pérez Villegas  
Cocinera tradicional de la Costa Grande de Guerrero y una amplia trayectoria en la cocina.  
Propietaria del restaurante "El Molcajete de Licha", ubicado en Pantia, Guerrero que fue fundado en 1953, anteriormente conocido como "El Mangulito", cuya fundadora fue su madre, la señora "Chucha Villegas".  
Alicia despertó amplio interés por la cocina tradicional desde niña, al heredar este arte de su madre.  
Su amplia trayectoria la ha llevado a representar a su estado en diferentes eventos: "Guerrero en los Pinos" y "Encuentro de Cocineras Tradicionales", durante 6 años consecutivos. Ha obtenido distintos premios en certámenes de cocina tradicional, pero el más importante es ser salvaguarda de la gastronomía que le han heredado; todo esto se ve reflejado en la cocina de su restaurante, donde su pasión y amor se ve en cada platillo, haciendo de cada bocado una experiencia única y deliciosa.  
Fue acreditada como una de las 9 cocineras tradicionales

Ver estadísticas



VIII FORO MUNDIAL — de la gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO



**Karinna Alanís**  
Panadería Amasijo Mexicano La Valentina

#FMGM23

fmgm.mx

fmgm.mx Karinna Alanís Martínez  
Orgullosa michoacana, originaria de Indaparapeo, estudió la licenciatura en Artes Culinarias en el Colegio Culinario de Morelia; ha realizado estudios y diplomados sobre la cultura alimentaria de México en la ENAH y el papel de las mujeres en la culinaria a través de la historia de México en la UNAM. Durante 11 años ha realizado la coordinación del área de cocina tradicional dentro del Festival de Vino y Gastronomía Morelia en Boca.  
En 2021 fue reconocida por la Secretaría de Cultura y la Secretaría de Economía como: Ueyiname o Mayorá, en el marco del concurso nacional "A que sabe la Patria". Desde ese año, ha coordinado la participación de cocineras y cocineros en dicho evento.  
Tallerista en Encuentro de Cocinas Iberoamericanas, organizado por Secretaría de Cultura, Museo de Culturas Populares e IBERCOCINAS.

@vistmichoacan @unesco.mx @ccgm.mx @sectur\_mx

Ver estadísticas



# RESULTADOS INSTAGRAM

**VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

**18 Cocineras tradicionales de Michoacán**  
El orgullo de pertenecer



**Laura Barbieri**  
Hotel - Restaurante Barbieri  
Italia

#FMGM23

fmgm.mx

fmgm.mx Laura Barbieri!  
Originaria de Altamonte, creció en el mundo de la gastronomía gracias al Hotel- Restaurante familiar. Junto con sus padres Enzo y Patrizia y sus hermanos mayores Michele y Alessandra, continúa el proyecto iniciado por sus abuelos hace más de 50 años, hoy reconocido incluso fuera de las fronteras regionales como punto de partida y modelo de restauración y hostelería de calidad. Desde hace más de medio siglo se encuentran entre los promotores más convencidos del turismo experiencial.  
Da cursos de cocina a sus huéspedes internacionales. ¡PIATTI EN EL TERRITORIO CON LAS MANOS EN LA PASTA, dirigido a invitados internacionales y promocionado dentro del Hotel - Restaurante.

@vistmichoacan @unesco.mx @ccgm.mx @sectur\_mx @moreliagob @igobmichoacan @vipsmx @colegioculinario @foiklorika\_mx

Ver estadísticas

**VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

**18 Cocineras tradicionales de Michoacán**  
El orgullo de pertenecer



**Gelver Arias**  
Co-fundador y Director  
Academia Culinaria  
Las Margaritas

#FMGM23

fmgm.mx

fmgm.mx Gelver Arias  
Co-fundador y Director Técnico de Academia Culinaria Las Margaritas; chef Instructor certificado por el Foro panamericano de Asociaciones Culinarias y la Academia Culinaria de las Américas.  
Especializado en las cocinas internacional y repostería, principalmente en el Arte de Azúcar.  
Cuenta con más de 20 años de experiencia en cocinas internacionales, como francesa, italiana y española.  
Ha sido expositor de la cocina guatemalteca en diferentes países, como Paraguay, México, Brasil y España. Juez de pista y degustación en competencias internacionales.  
Colaborador en diferentes medios con temas de cocina. Desde 2009, ha liderado grupos en competencias gastronómicas.  
En 2022, galardonado por su participación honorífica en los Globally Quality Awards en Dubai, en beneficio de grupos en situación de vulnerabilidad.

Ver estadísticas



# RESULTADOS INSTAGRAM

VIII FORO MUNDIAL — de la — gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

18 Cocineras tradicionales de Michoacán



**Gustavo Olivo**  
Restaurante  
Carnitas Olivo

#FMGM23

fmgm.mx

fmgm.mx Gustavo Olivo Vázquez  
Originario de Quiroga, Michoacán, miembro de una familia productora de carnitas, tradicional oficio con más de 7 décadas. Su parte dentro de este eslabón ha sido la cocina, desde muy joven fue la encomienda de su padre la cual sigue realizando a sus 67 años de edad.  
Es responsable de la preparación de las carnitas, su pasión en esta vida, ya que le toca darle el sabor de la familia, su propuesta gastronómica.  
"Sé la responsabilidad que tengo en manos, por eso pongo mucho empeño y amor para obtener los resultados deseados, para que todos los que visiten Quiroga y prueben nuestras carnitas sepan que en México ofrecemos platillos de calidad", afirma Gustavo.

@visitmichoacan @unesco.mx @ccgm.mx @sectur\_mx  
@moreliagob @gobmichoacan @vipsmx @colegioculinario @folklorika\_mx

Ver estadísticas

VIII FORO MUNDIAL — de la — gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

18 Cocineras tradicionales de Michoacán



**Josefina Olivas**  
Cocinera Tradicional  
de Chihuahua

#FMGM23

fmgm.mx

fmgm.mx Josefina Olivas González  
Conocida como "Chepa" es promotora intercultural; fundadora del Asentamiento Rayénari en Cuauhtémoc; coordinadora de la participación de mujeres de su etnia en educación, cultura y deporte; promotora de la gastronomía tarahumara.  
Formó parte de un documental dirigido por Carolina Rocha, y del vídeo de trajes tarahumaras realizado por el maestro Jesús Vargas.  
Ha participado en tres ediciones del Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana; ha representado al estado de Chihuahua en varios eventos gastronómicos organizados por el gobierno estatal y federal.

@visitmichoacan @unesco.mx @ccgm.mx @sectur\_mx  
@moreliagob @gobmichoacan @vipsmx @colegioculinario @folklorika\_mx

#fmgm23 #cocinatradicional #cocina #gastronomia

Ver estadísticas



# RESULTADOS INSTAGRAM

VIII FORO MUNDIAL — de la — gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CÉCONEXPO

18 Cocineras tradicionales de Michoacán



**José Osoy**  
Fundador  
Academia Culinaria  
Las Margaritas

#FMGM23

fmgm.mx

fmgm.mx José Osoy  
Originario de Guatemala, chef con un MBA en Negocios Internacionales. Fundador de la Escuela de Gastronomía Las Margaritas.  
Ha representado a Guatemala en eventos gastronómicos en Madrid, México, Paraguay, Brasil y Colombia.  
Es Vicepresidente para Centroamérica y el Caribe de la organización Internacional de Gastronomía, Hotelería y Turismo con sede en Oaxaca.  
Ha recibido diversos reconocimientos por la Quality Global Fundation como Galarón Global Quality Gold Elite (2013); Business Management Award (2017, 2019); 1er. Lugar internacional como institución de Desarrollo profesional en las Artes Gastronómicas (2022); participación honorífica en los Global Quality Awards en Dubai 2022, en beneficio de grupos vulnerables.  
Organizó el Congreso Internacional de Gastronomía Latinoamericana "Tradición y Vanguardia" (2016) y Cooking Show de Cocina Guatemalteca Contemporánea (2018, 2019).

Ver estadísticas

VIII FORO MUNDIAL — de la — gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CÉCONEXPO

18 Cocineras tradicionales de Michoacán



**Mara Elena Oană**  
Restaurante Viscri 32  
Rumania

#FMGM23

fmgm.mx

fmgm.mx Mara Elena Oană  
Proveniente de una familia de cocineras, como su madre, tía y abuela. Dejó su vida en Bucarest para abrir su restaurante, Viscri 32, en el corazón de Transilvania junto con su comoaño, Alexu Toader. Utiliza ingredientes de productores locales para hacer recetas tradicionales con un toque moderno, buscando adaptarse a los productos de temporada y siguiendo la filosofía del Slow Food.

@visitmichoacan @unesco.mx @ccgm.mx @sectur\_mx  
@moreliagob @gobmichoacan @vipsmx @colgioculinario @folklorika\_mx

#fmgm23 #cocinatradicional #gastronomia #cocinera #restaurant #ingredientes #productoslocales #slowfood #transilvania #rumania #mexico

5 sem Ver traducción

Ver estadísticas



# RESULTADOS INSTAGRAM

**VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

**18 Cocineras tradicionales de Michoacán**  
— de la —  
gastronomía mexicana



**Alexu Toader**  
Restaurante Viscri 32,  
Rumania

#FMGM23

fmgm.mx

fmgm.mx Alexu Toader  
Director artístico, diseñador y promotor del Slow Food, Co-fundador de Viscri 32, un restaurante que mezcla cocina tradicional y sostenible en la región de Transilvania, en Rumania.

@visitmichoacan @unesco.mx @ccgm.mx @sectur\_mx @moraliagob @gobmichoacan @vipsmx @colegioculinario @folklorika\_mx

#fmgm23 #cocinatradicional #gastronomia #directorartístico #diseñador #promotor #restaurant #ingredientes #productoslocales #slowfood #transilvania #rumania #mexico

5 sem Ver traducción

Ver estadísticas

**VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

**18 Cocineras tradicionales de Michoacán**  
— de la —  
gastronomía mexicana



**Aurora Concha**  
Cocinera Tradicional  
de Chihuahua

#FMGM23

fmgm.mx

fmgm.mx Aurora Otila Concha Baca  
Cocinera tradicional con 20 años de experiencia y propietaria del restaurante "El Polvorín", ubicado en Hidalgo del Parral, Chihuahua.

Considerada una de las cocineras chihuahuenses más importantes, mejor conocida como "Tilita", es un gran ejemplo y referente para muchas mujeres de la localidad.

Inició su trayectoria cocinando en casa de sus padres y poco a poco su sazón tradicional la colocó en eventos pequeños y comida sobre pedido, siendo tanta su dedicación, interés, cuidado y amor por esta herencia culinaria con más de 150 años de recetas familiares, que todo en conjunto se ve reflejado en cada platillo.

Su cocina la ha llevado a obtener un gran reconocimiento en su ciudad, además de participar en eventos nacionales e internacionales dejando muy en alto en nombre de Chihuahua. Desde hace 6 años elabora banquetes para el Gobierno Estatal y Municipal.

Participó en el evento Olores y Sabores realizado por

Ver estadísticas



# RESULTADOS INSTAGRAM

**VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

**18 Cocineras tradicionales de Michoacán**  
El sabor del patrimonio



**Rosalba Lara**  
Cocinera Tradicional de Morelos

#FMGM23

fmgm.mx

fmgm.mx Rosalba Lara González  
Cocinera tradicional y una gran mujer que rompió el molde de las expectativas con la base de la exquisita complejidad de sus moles, atoles y guisados. Conquistado los paladares más exigentes del municipio, ganándose el cariño, reconocimiento y respeto de toda la región.  
Originaria de Xoxocotla, Morelos, descubrió el goce de moler granos de maíz a los cinco años cuando su padre le regaló una piedra de río; su primer metate y donde elaboraría sus primeras tortillas y fue así jugando y aprendiendo en la cocina de la mano a su madre.  
Rosalba ha dedicado más de 25 años a difundir este conocimiento, convirtiéndose en maestra y ejemplo para muchas otras mujeres y hombres interesados en aprender y entender la técnica y la sabiduría de la cultura nahua expresada en su cocina tradicional.  
Fascinados por la alquimia al transformar granos de maíz en bebidas como el atole, chiles en mole, sopa de calabaza y carne de puerco en salsa con hualje garabato (único en la

[Ver estadísticas](#)

**VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía  
mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

**18 Cocineras tradicionales de Michoacán**  
El sabor del patrimonio



**Valentín Rodríguez**  
Corporativo La Viña

#FMGM23

fmgm.mx

fmgm.mx Valentín Rodríguez Gutiérrez  
Empresario michoacano reconocido por su activa participación en el Sector Agroindustrial, impulsando el desarrollo regional a través de la generación de empleos, modernización y visión de sus negocios.  
Con una trayectoria de 35 años, se destaca la fundación del Corporativo La Viña en Michoacán, que agrupa distintas personas morales del sector primario, secundario y terciario.

- Sector primario: Producción, empaque y comercialización de aguacate fresco tipo hass en el mercado doméstico e internacional, posicionándose como el tercer importador más importante en Japón y el primero en Corea del Sur. Además de producción de arándano y nopal.
- Sector secundario: Elaboración de pasta de aguacate, guacamole y mitades congeladas para su venta en mercados internacionales principalmente Estados Unidos de América.
- Sector terciario: Hoteles con servicio de alimentos, spa y centro de convenciones, así como una compañía de traslado

[Ver estadísticas](#)



# RESULTADOS INSTAGRAM

**VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

**18 Cocineras tradicionales de Michoacán**  
— de la —  
gastronomía mexicana



**Patricia Acevedo**  
Cocinera Tradicional de Guerrero

#FMGM23

fmgm.mx

fmgm.mx Patricia Acevedo Pacheco  
Cocinera tradicional y maestra mezcalera, del estado de Guerrero.  
Su amor por la cocina lo heredó de su mamá "Doña Chita", gran cocinera con extraordinario sazón, y su tía "Lupe", quien tenía una cocina de humo muy grande y bonita. A los 12 años inició su gran pasión por la cocina tradicional.  
Fundadora del grupo familiar "Los Magueyes", con 7 restaurantes de cocina tradicional.  
Nombrada Promotora de la Gastronomía Tradicional de Guerrero en Francia. Fundadora de "Fandangos Mezcaleros" (circuito gastronómico turístico biocultural del estado de Guerrero).  
Conferencista y tallerista; impulsora de encuentros de cocina rescatando recetas y tradiciones, y eventos mezcaleros en su estado.  
Galardonada como mejor Maestra Mezcalera de México y como Líder Turística en el estado.  
Colaboró en el libro del chef Eduardo Palazuelos. Ha tenido

[Ver estadísticas](#)

**VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

**18 Cocineras tradicionales de Michoacán**  
— de la —  
gastronomía mexicana



**Thalía Barrios**  
Cocinera Tradicional de Oaxaca

#FMGM23

fmgm.mx

fmgm.mx Thalía Barrios García  
Cocinera originaria de San Mateo Yucutindó, Soala de Vega, Sierra Sur, Oaxaca. Su gusto por la cocina se origina en su niñez, cuando ayudaba a su abuela a preparar y vender tamales, con mucha práctica y en el día a día, todos los saberes de la cocina ancestral de su comunidad le fueron transmitidos y es así como decide dedicarse profesionalmente a la cocina tradicional oaxaqueña.  
En el año 2017, se graduó de la Licenciatura en Gastronomía en la Universidad Tecnológica de los Valles Centrales de Oaxaca.  
En marzo de 2019, organizó el primer encuentro de cocina tradicional de su comunidad, San Mateo Yucutindó.  
En julio del año 2020 abrió "Levadura de Olla", un proyecto enfocado a presentar los distintos platillos de su comunidad, convirtiéndose así en un restaurante comprometido a salvaguardar la gastronomía de los pueblos oaxaqueños, promoviendo el comercio local, teniendo como uno de sus objetivos el reactivar el consumo de productos nativos del

[Ver estadísticas](#)



# RESULTADOS INSTAGRAM

VIII FORO MUNDIAL — de la — gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

18 Cocineras tradicionales de Michoacán



**Ixchel Ornelas**  
Delegada del CCGM  
Oaxaca

#FMGM23

fmgm.mx

fmgm.mx Ixchel Ornelas  
Chef enfocada en la documentación de la Cocina del Estado de Oaxaca, ha colaborado en la cocina tradicional con el grupo de Cocineras de Oaxaca, A. C. En investigación e integración de información con CONACULTA, y el Conservatorio de Cultura Gastronómica Mexicana, como delegada estatal, participando con trabajos continuos de rescate gastronómico. El trabajo realizado ha sido centrado en el área de la investigación, cuyo objetivo es difundir y explicar los procesos de la cocina tradicional del Estado de Oaxaca. Premiada por el Festival El Saber del Sabor en el año de 1995, como talento joven de la cocina, ha participado en múltiples festivales gastronómicos en todo el país y en ocasiones fuera de él.  
Participante y finalista del programa de televisión Top Chef México, segunda temporada, 2017.

@visitmichoacan @unesco.mx @ccgm.mx @sectur\_mx @moreliagob @gobmichoacan @vipsmx @colegioculinario

Ver estadísticas

VIII FORO MUNDIAL — de la — gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

18 Cocineras tradicionales de Michoacán



**José Antonio Vázquez**  
Profesor Investigador  
Universidad Autónoma de Occidente

#FMGM23

fmgm.mx

fmgm.mx José Antonio Vázquez Medina  
Profesor investigador en la Universidad Autónoma de Occidente en Mazatlán, México, perteneciente al núcleo académico básico del Doctorado en Gestión del Turismo, y profesor colaborador de la Universitat Oberta de Catalunya en Barcelona.  
Especialista en estudios críticos de Alimentación, Sociedad y Cultura. Doctor en Estudios de Alimentación por la Universidad de Barcelona en la línea de antropología de la alimentación. Tiene un máster universitario europeo en Historia y Cultura de la Alimentación en la Universidad de Barcelona. De igual forma, cuenta con una especialidad en Alimentación y Migraciones en la Universidad Oberta de Catalunya.  
Fue investigador posdoctoral en el Observatorio de la Alimentación México de la Universidad Autónoma Metropolitana y Profesor Investigador de la Universidad del Claustro de Sor Juana en la Ciudad de México. Miembro del consejo asesor e investigador invitado de la Cátedra UNESCO

Ver estadísticas



# RESULTADOS INSTAGRAM

VIII FORO MUNDIAL — de la — gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

18 Cocineras tradicionales de Michoacán — el origen de la gastronomía mexicana



**Sergio Hernández**  
Presidente de la Asociación de Maestros Mezcaleros de Michoacán  
#FMGM23

fmgm.mx

fmgm.mx Sergio Hernández Gamíño  
Originario de Uruapan, la "capital mundial del aguacate", licenciado en Derecho con especialidad en amparo por la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, promotor e impulsador de la cultura líquida en el estado y México, su trayectoria la avalan más de 20 años en materia de Mezcal y destilados Mexicanos. Actualmente es Presidente de la Asociación de Maestros Mezcaleros de Michoacán y director general de la Marca "Armonía" además de ser propietario de las tiendas boutique "Casa Mezcal", líderes en exportación de mezcal michoacano a España, Alemania, USA y Canadá.

@visitmichoacan @unesco.mx @ccgm.mx @sectur\_mx @moreliagob @gobmichoacan @vipsmx @colegiocolinario @folklorika\_mx

#fmgm23 #aguacate #promotor #culturalliquida #mezcal #destilado #destilados #maestrosmezcaleros #boutique #casamezcal #eua #españa #alemania #canada #mexico

Ver estadísticas

VIII FORO MUNDIAL — de la — gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

18 Cocineras tradicionales de Michoacán — el origen de la gastronomía mexicana



**Amalia Ramírez**  
Profesora investigadora Universidad Intercultural Indígena de Michoacán  
#FMGM23

fmgm.mx

fmgm.mx Amalia Ramírez Garayzar  
Profesora investigadora de la Universidad Intercultural Indígena de Michoacán, (UIIM, México). Adscrita al Programa Académico de Arte y Patrimonio Cultural. Arqueóloga, Maestra en Estudios Étnicos y Doctora en Historia. Áreas de interés en la investigación: saberes tradicionales indígenas, trabajo artesanal en México, textiles e indumentaria hechos a mano, y transferencia cultural entre México y Filipinas durante el virreinato. Ha publicado libros, artículos y capítulos de libro sobre la temática textil y saberes tradicionales, así como de la relación México-Filipinas durante el virreinato.

@visitmichoacan @unesco.mx @ccgm.mx @sectur\_mx @moreliagob @gobmichoacan @vipsmx @colegiocolinario @folklorika\_mx

#fmgm23 #profesora #investigadora #patrimoniocultural

Ver estadísticas



# RESULTADOS INSTAGRAM

VIII FORO MUNDIAL — de la — gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

18 Cocineras tradicionales de Michoacán



**Hernán Chávez**  
Mixólogo &  
Head bartender  
#FMGM23

fmgm.mx

fmgm.mx Hernán Chávez Soliz  
Originario de Morelia, Michoacán, con 18 años de experiencia en la industria de alimentos y bebidas. Desde pequeño se interesó en aprender a cocinar de la mano de sus abuelas y tías. Años más tarde, empezó a laborar en restaurantes y bares (Onix, La Santísima, Con Las Rojas y Monina), tomó algunos cursos de gastronomía y de coctelería. Después decide irse a vivir a Puerto Vallarta, comenzó a laborar como bartender en Vidanta, en el restaurante GONG con el chef Mitzuo Takahashi, adquiriendo conocimientos sobre la cocina asiática. Tomó varios cursos para certificarse como mixólogo. Ha asistido a distintos festivales gastronómicos (Vallarta Nayarit Gastronómico, Barra México, Festival Internacional Gourmet, Culinary Festival, entre otros), colaborado en distintas cenas creando la coctelería para varios chefs, entre los que destacan Francis Drillien, Carlos Gaytan, Hermanos Rivera Rio, Matteo Grandi, Zahle Tellez, Xrysw Ruelas, Enrique

Ver estadísticas

VIII FORO MUNDIAL — de la — gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

18 Cocineras tradicionales de Michoacán



**Fernando Godínez**  
Casa Florencia  
Panadería francesa  
#FMGM23

fmgm.mx

fmgm.mx Fernando Godínez Ávalos  
Egresado de la Licenciatura en Gastronomía por la Universidad Latina de América, amante del buen comer y el buen beber, se ha formado en eventos de carácter gastronómico, cultural y turístico, Chef apasionado de la industria del vino y la panadería, curiosidades e investigación que lo llevaron a estudiar un grado en Enología en la Universidad de Baja California y mismo que lo coloco durante el 2020 en el Centro temático del Vino Villa Lucía en Rioja, Alavesa. Ha sido Chef directivo de distinguidos restaurantes, además de adentrarse en el mundo fascinante de las harinas, sus componentes y por su puesto la Panadería Internacional Hoy dirige Casa Florencia, panadería francesa y cafetería, establecimiento donde se disfruta de la buena comida, buen vino y buen pan hecho con productos de Michoacán y México.

@visitmichoacan @unesco.mx @ccgm.mx @sectur\_mx @moreliaqob @gobmichoacan @vipsrnx @colegioculinaro

Ver estadísticas



# RESULTADOS INSTAGRAM



**PROGRAMA ACADÉMICO**  
**VIERNES 24 DE NOVIEMBRE**  
**De la Plaza de la Ranita a Nairobi**

10:30 – 11:00 h **Introducción e Historia**  
\*Gloria López Morales

11:00 – 11:45 h **Los retos de la Cocina Mexicana hacia el futuro**  
\*Gloria López Morales \*Cintique Owens  
\*Jesus Silva-Herzog

12:00 – 13:00 h **INAUGURACIÓN OFICIAL**

15:15 – 15:45 h **Expediente y sus vicisitudes**  
\*Sofía Rubin de la Borbolla

16:00 – 16:45 h **Impacto del expediente de la cocina tradicional mexicana frente a la Convención del Patrimonio Cultural Inmaterial**  
\*Francisco López Morales

17:00 – 17:45 h **Saberes locales: el caso ejemplar de las cocineras michoacanas**  
\*Aurelio Brando \*Cynthia Martínez  
\*Amalia Ramírez Gorzyar \*Yumén Velázquez

fmgm.mx

fmgm.mx Estas son las actividades que tendremos hoy viernes 24 de noviembre, de 10:30 a 17:45 h. Te esperamos en Centro de Convenciones y Exposiciones de Morelia, Programa Académico y Carrusel Gastronómico.

#fmgm23 #cocinatradicional #cocina #gastronomia #cultura #artesania #artesanos #cocineratradicional #cocinamexicana #mexico

@visitmichoacan @unesco.mx @ccgm.mx @sectur\_mx @morellagob @gobmichoacan @vipsmx @colegioculinario @folklorika\_mx

Editado · 4 sem Ver traducción

Ver estadísticas



fmgm.mx  
Audio original

fmgm.mx Bienvenida VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana.  
Dra. Gloria López Morales, presidenta del @ccgm.mx  
4 sem Ver traducción

Ver estadísticas



# RESULTADOS INSTAGRAM



fmgm.mx  
Audio original

fmgm.mx "Lo que no debe cambiar en la cocina tradicional son nuestros ingredientes en cada una de las regiones... todo eso celosamente lo cuidamos porque es ahí dónde está nuestra esencia como cocineras; es ahí dónde está nuestra sazón".  
-Yunuén Velázquez, cocinera tradicional de Apatzingán.  
#CarruselGastronómico #fmgm23

@visitmichoacan @gobmichoacan @moreliagob @sectur\_mx @unesco.mx @ccgm.mx @colegioculinario  
4 sem Ver traducción

Ver estadísticas

👍 🗨️ 📌



fmgm.mx  
Audio original

fmgm.mx "Las mujeres que tenemos un restaurante y de alguna manera hemos sobresalido, es porque somos dueñas; pero no se encuentran muchos casos de mujeres chef que sean reconocidas y no dueñas de restaurantes. Las cocineras tradicionales, por ejemplo, siguen siendo las reinas de la cocina... con los encuentros de cocineras tradicionales se ha visibilizado a la mujer, se les ha puesto en valor".  
@chefcynthia.martinez @laconspiracionde1809

#ProgramaAcadémico #FMGM23  
@visitmichoacan @gobmichoacan @moreliagob @sectur\_mx @unesco.mx @ccgm.mx  
4 sem Ver traducción

laconspiracionde1809 🍌🍌🍌🍌🍌  
4 sem 1 Me gusta Responder

Ver estadísticas

👍 🗨️ 📌



# RESULTADOS INSTAGRAM

VIII FORO MUNDIAL de la gastronomía mexicana

**PROGRAMA ACADÉMICO**  
**SÁBADO 25 DE NOVIEMBRE**

**Cocinas de España:**  
**Un caso de vertiginoso desarrollo**

11:00 – 11:45 h **Influencias de ida y vuelta de las cocinas de México y España en la actualidad**  
\*Gloria Álvarez - España \*María Isabel - España  
\*Javier González - México \*Teresa Gutiérrez - España

12:00 – 12:45 h **El Desarrollo de las Instituciones de formación**  
\*Gilver Ariza - Guatemala \*Dalia Morala - México  
\*Ángel Pérez - México

13:00 – 14:00 h **Los cocineros en su terruño en diálogo con el mundo**  
\*Laura Bartolero - Italia \*Gloria López Miguales - México  
\*Michel Ornelas - México \*Alexa Tooden - Rumania

16:00 – 16:45 h **El abrazo entre Cortés y Moctezuma. Mestizaje**  
\*Jose Ibarra - México \*Juan Ángel Vela - España

fmgm.mx

fmgm.mx Iniciamos a las 11 horas con las actividades del segundo día de la octava edición del Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana.  
Nos vemos en @ceconexpo\_ @moreliagob @visitmichoacan

@gobmichoacan @sectur\_mx @unesco.mx @ccgm.mx

4 sem Ver traducción

Ver estadísticas

fmgm.mx

fmgm.mx Antonina González te espera en el Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, con sus platillos de la región de Pátzcuaro.  
18º Encuentro de Cocineras Tradicionales de Michoacán.  
@ceconexpo\_

#fmgm23 #cocinatradicional #cocinera tradicional #michoacan #mexico

@visitmichoacan @gobmichoacan @moreliagob @ccgm.mx

Editado · 4 sem Ver traducción

Ver estadísticas



# RESULTADOS INSTAGRAM



# RESULTADOS INSTAGRAM



# RESULTADOS INSTAGRAM



fmgm.mx  
Morelia, Michoacán, México.

fmgm.mx "En cada región, los españoles somos muy distintos porque el clima no es el mismo, y el clima hace que comamos diferente y que nuestra cocina sea única en cada una. La Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid @sacyemad, que tiene más de 100 años, está haciendo concursos de los platos más típicos y los restaurantes colaboran muchísimo; siempre respetando la receta, aunque cada uno le pone su toque... pero eso está ayudando mucho a que se conserven los platos."  
@gloria\_a.duque

#ProgramaAcadémico #FMGM23  
#España

@visitmichoacan @gobmichoacan @moreliagob @sectur\_mx @unesco.mx @ccgm.mx @colegioculinario

4 sem Ver traducción

Ver estadísticas



fmgm.mx  
Audio original

fmgm.mx Ven a comer en el 18º Encuentro de Cocineras Tradicionales de Michoacán y disfruta de esta gran muestra culinaria en: Centro de Convenciones y Exposiciones de Morelia  
Visita el stand de Norma Urbina.

#fmgm23 #cocinatradicional #cocinerastradicionales #gastronomia #michoacan #mexico

4 sem Ver traducción

Ver estadísticas



# RESULTADOS INSTAGRAM



# RESULTADOS INSTAGRAM



# RESULTADOS INSTAGRAM



# RESULTADOS INSTAGRAM



# RESULTADOS INSTAGRAM



# RESULTADOS INSTAGRAM



# RESULTADOS X (Twitter)



@FMGM\_mx



ALCANCE  
**17,782**



IMPRESIONES  
**13,262**



INTERACCIONES  
**293**

← **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
4.118 posts



**VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
CECONEXPO  
Morelia, Michoacán

18 Encuentro de  
Cocineras  
tradicionales  
de Michoacán  
— El origen del patrimonio —

Michoacán

Editar perfil

**Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
@FMGM\_mx

[#fmgm23](#) | Del 24 al 26 Nov., Morelia, Michoacán. [#EntradaLibre](#) Rescate, salvaguardia y promoción de la Cocina Tradicional Mexicana, Patrimonio de la Humanidad.

Organización no gubernamental y sin fines de lucro México  
[viiiifmgm.com](#) Se unió en abril de 2013





Foro Mundial de la Gastronomía M @FMGM · 4 sept. Promocionar ...

El Secretario de Turismo del @GobMichoacan @robertomonroy1 y Gloria López Morales, pdta. del @CCGM\_Mexico, presentaron detalles sobre la 8a. edición del @FMGM\_mx, que se llevará a cabo del 24 al 26 de noviembre en Morelia, @Michoacan.



Foro Mundial de la Gastronomía N @FMGM · 12 sept. Promocionar ...

Lanzamiento 8º Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana. Roberto Monroy, Secretario Turismo @Michoacan Gloria López Morales, Pdta. @CCGM\_Mexico Thelma Aquique, Sria. Turismo @MoreliaGov María Inés Dimas, Cocinera Tradicional Carlos Avila Pedraza, Subsrio. Promoción Turística



Reposteaste



**Michoacán** @Michoacán · 12 sept.

18 Encuentro de Cocineras Tradicionales de Michoacán - El origen del patrimonio.

24 al 26 de noviembre

Centro de convenciones de Morelia.

[#Michoacán](#) [#elAlmadeMéxico](#) [#Morelia](#) [#CocinerasTradicionales](#) [#PatrimonioMundial](#)



**Foro Mundial de la Gastronomía M** @FMGM - 18 oct.

Promocionar

Se realizará por primera vez en Michoacán el Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana en su octava edición.

Después de 13 años del nombramiento se hará este octavo foro para celebrar a la gran cocina tradicional del estado de Michoacán...

[@GastroMakers](#)



# RESULTADOS TWITTER



**Foro Mundial de la Gastronomía M** @FMGM · 29 oct. **Promocionar** ...

Michoacán, sede del Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana. Después de 13 años del nombramiento se hará este octavo foro para celebrar a la gran cocina tradicional del estado de @Michoacan @CCGM\_Mexico @SECTUR\_mx @MoreliaGob @GobMichoacan @Quadratin\_



quadratin.com.mx

Michoacán, sede del Foro Mundial de la Gastronomía. Se abrirá al mundo la cocina tradicional michoacana.

Reposteaste



**SECTUR México** @SECTUR\_mx · 7 nov.

No te pierdas la oportunidad de descubrir y disfrutar de la cultura gastronómica mexicana. 😊🌻

¡Te invitamos al VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana en #Morelia, #Michoacán! 🌻🌻🌻

📅 Del 24 al 26 de noviembre!



# RESULTADOS TWITTER



# RESULTADOS TWITTER

Reposteaste



**foodserviceMex** @FoodserviceMex · 8 nov.

VIII FORO MUNDIAL DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA XVIII ENCUENTRO DE COCINERAS TRADICIONALES MORELIA, MICHOACÁN (24-26 de noviembre de 2023)

[foodserviceyequipo.com/noticias-2/vii...](https://foodserviceyequipo.com/noticias-2/vii...)



Reposteaste



**Michoacán** @Michoacan · 5 nov.

VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana y 18 Encuentro de Cocineras Tradicionales de Michoacán - El origen del patrimonio.

24 al 26 de noviembre en CECONEXPO en Morelia, Michoacán.

¡Te esperamos, aparta la fecha!

[#Michoacán](#) [#elAlmadeMéxico](#)



# RESULTADOS TWITTER

Reposteaste

 **Michoacán** @Michoacan · 3 nov. ...

VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana y 18 Encuentro de Cocineras Tradicionales de Michoacán – El origen del patrimonio.  
24 al 26 de noviembre en CECONEXPO en Morelia, Michoacán.  
¡Te esperamos, aparta la fecha!  
[#Michoacán](#) [#elAlmadeMéxico](#)



Reposteaste

 **Michoacán** @Michoacan · 1 nov. ...

VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana y 18 Encuentro de Cocineras Tradicionales de Michoacán – El origen del patrimonio.  
24 al 26 de noviembre en CECONEXPO en Morelia, Michoacán.  
¡Te esperamos, aparta la fecha!  
[#Michoacán](#) [#elAlmadeMéxico](#)



# RESULTADOS TWITTER

Reposteaste

 **Michoacán** @Michoacan · 26 oct. ...

VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana y 18 Encuentro de Cocineras Tradicionales de Michoacán – El origen del patrimonio.  
24 al 26 de noviembre en CECONEXPO en Morelia, Michoacán.  
¡Te esperamos, aparta la fecha!  
[#Michoacán](#) [#elAlmadeMéxico](#)



Reposteaste

 **Michoacán** @Michoacan · 20 oct. ...

VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana y 18 Encuentro de Cocineras Tradicionales de Michoacán – El origen del patrimonio.  
24 al 26 de noviembre en CECONEXPO en Morelia, Michoacán.  
¡Te esperamos, aparta la fecha!  
[#Michoacán](#) [#elAlmadeMéxico](#)



**Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana @FMGM · 9 nov. Promocionar**

El 8º Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana girará en torno a 3 ejes temáticos: De la Plaza de la Ranita a Nairobi; Cocinas de España: un caso de vertiginoso desarrollo; Los productos locales y la creatividad. 24-26 Nov. Morelia, Michoacán  
Ver programa [viiiifmgm.com](http://viiiifmgm.com)

**PROGRAMA ACADÉMICO**

**VIERNES 24 DE NOVIEMBRE**  
**De la Plaza de la Ranita a Nairobi!**

- 18:00 - 18:20 h. **Introducción e Historia**  
\*Claudia Caland Hernández
- 18:20 - 11:00 h. **El Expediente y sus vicisitudes**  
\*María Beltrán de Heredia
- 11:00 - 11:20 h. **El pionero de salvaguardia en el marco Institucional**  
\*Miguel Ángel
- 11:45 - 12:45 h. **Los retos de la Cocina Mexicana hacia el futuro**  
\*Claudia Caland Hernández, \*Miguel Ángel
- 12:30 - 14:00 h. **INAUGURACIÓN OFICIAL**
- 16:30 - 18:45 h. **Impacto del expediente frente a la Convención del Patrimonio Cultural Inmaterial**  
\*Claudia Caland Hernández
- 17:00 - 17:45 h. **Saberes locales: el caso ejemplar de los cocineros michoacanos**  
\*Claudia Caland Hernández, \*Miguel Ángel

**SÁBADO 25 DE NOVIEMBRE**  
**Cocinos de España: Un caso de vertiginoso desarrollo**

- 11:00 - 11:45 h. **Influencia de ida y vuelta en la actualidad**  
\*Claudia Caland Hernández, \*Miguel Ángel, \*Miguel Ángel
- 12:00 - 12:45 h. **El Desarrollo de los Instituciones de formación**  
\*Miguel Ángel, \*Miguel Ángel, \*Miguel Ángel
- 13:30 - 14:00 h. **Los cocineros en su terreno en diálogo con el mundo**  
\*Claudia Caland Hernández, \*Miguel Ángel, \*Miguel Ángel
- 16:30 - 18:45 h. **El abrazo entre Cortés y Moctezuma: El mestizaje culinario hoy**  
\*Miguel Ángel, \*Miguel Ángel, \*Miguel Ángel

**DOMINGO 26 DE NOVIEMBRE**  
**Los productos locales y la creatividad**

- 10:00 - 10:45 h. **La Cultura Culinaria y su impacto en el turismo**  
\*Miguel Ángel, \*Miguel Ángel, \*Miguel Ángel
- 12:00 - 12:45 h. **La regionalización del patrimonio culinario. Producción, consumo responsable y sustentabilidad**  
\*Miguel Ángel, \*Miguel Ángel

www.viiiifmgm.com  
#FMGM\_mx  
#FMGM\_mx  
#FMGM\_mx  
Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana

**Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana @FMGM · 9 nov. Promocionar**

Juanita Bravo, cocinera tradicional de @Michoacan y pieza clave en el nombramiento de la Cocina Mexicana como Patrimonio de la Humanidad por @UNESCO, formará parte de las más de 200 cocineras que participarán en 8º Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana.  
[viiiifmgm.com](http://viiiifmgm.com)

**VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

**18 Cocineras tradicionales de Michoacán**  
— de la —  
gastronomía mexicana

**Juana Bravo**  
Cocinera Tradicional de Michoacán

#FMGM23

www.viiiifmgm.com  
#FMGM\_mx  
#FMGM\_mx  
#FMGM\_mx



# RESULTADOS TWITTER



**Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana** @FMGM · 9 nov. Promocionar ...

El Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana que se realizará del 24 al 26 de noviembre en Michoacán; reunirá a expertos y amantes de la gastronomía de todo el mundo para explorar y disfrutar de la cocina tradicional. #fmgm23 @CCGM\_Mexico @24horasqroo



24horasqroo.mx  
Michoacán será sede del Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana. El octavo Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana se llevará a cabo por primera vez en Michoacán.



**Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana** @FMGM · 9 nov. Promocionar ...

Michoacán, sede del Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana. Del 24 al 26 de noviembre, se hará este foro para celebrar a la gran cocina tradicional del estado donde nació la idea de inscribir a nuestra cocina como Patrimonio de la humanidad. @Quadratin\_



quadratin.com.mx  
Michoacán, sede del Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana. Se abrirá al mundo la cocina tradicional michoacana.



VIII FORO MUNDIAL y Encuentro de Cocineras Tradicionales de Michoacán

Foro Mundial de la Gastronomía M @FMGM · 10 nov. Promocionar

En #CarruselGastronómico habrá demo conferencias, talleres, catas y otras dinámicas diseñadas para el intercambio de saberes y sabores; participan chefs, cocineras, cocineros tradicionales y populares, y productores.

24-26 Nov. @MoreliaGob @Michoacan  
viiifmgm.com/registro

**CARRUSEL GASTRONÓMICO**

<p><b>VIERNES 24 DE NOVIEMBRE</b></p> <p>12:00 h <b>INAUGURACIÓN OFICIAL</b></p> <p>12:00 - 16:00 h El <b>cañón</b>, baño de una técnica escultada en Michoacán: Las Carnitas *Magdalena Contreras - México *Alfonso Olvera - Coahuila "COGOT" *Luis de Soto</p> <p>18:00 - 17:00 h La <b>cocina mexicana</b>: proyección hacia el mundo, México, Región de Italia *Cocineras Tradicionales *Alfonso Barbalet - Italia *Hanna Barona - México</p> <p><b>SÁBADO 25 DE NOVIEMBRE</b></p> <p>10:00 - 11:00 h Amoranto y quinoa: súper alimentos americanos *Fernando Calderín - México *Luis Hernández - Veracruz - México *José Ovej - Guatemala</p> <p>11:00 - 12:00 h Cocinas tradicionales en el mundo: una relación circular entre Colombia, el Mediterráneo y México *Artemisa Arico - Italia *María Barbalet - Italia</p> <p>12:00 - 13:00 h El <b>aguate</b> y su presencia en la gastronomía mundial *Vivian Rodríguez - Veracruz México *Alfonso Olvera - Michoacán *Alfonso Barbalet - Italia</p> <p>13:00 - 14:00 h El <b>maíz y frijol</b> en las cocinas del mundo *Gloria Pineda - México *María Elena Domí - Querétaro *Roby Martínez - México</p>	<p><b>DOMINGO 26 DE NOVIEMBRE</b></p> <p>11:00 - 12:00 h <b>PREPARACIÓN DE CONCURSOS</b></p> <p>12:00 - 13:00 h Cocinadas con <b>Mescal Michoacano</b> *Hermano Clases - Michoacán *Sergio Hernández - Mescal Atlix *Miguel Peña - Mescal (Guerrero)</p> <p>13:00 - 14:00 h Pan, queso y <b>site de Michoacán</b> *Alfonso Barbalet *Alfonso Barbalet</p> <p><b>Promoción de Destinos Gastronómicos de México</b></p> <p>14:00 - 14:30 h Puebla 14:30 - 15:30 Guanajuato</p> <p>www.viiifmgm.com FMGM.mx FMGM.mx FMGM.mx Foro Mundial de la</p>
---	---

Reposteaste

Food and Travel MX @FoodandTravelMX · 14 nov.

Descubre la esencia de la gastronomía mexicana en el VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana y el XVIII Encuentro de Cocineras Tradicionales, del 24 al 26 de noviembre en Morelia, Michoacán. ¡Una experiencia única que celebra la riqueza de nuestra cocina! @FMGM\_mx...

Mostrar más

**VIII FORO MUNDIAL**  
— de la —  
gastronomía mexicana

**18<sup>a</sup> Encuentro de Cocineras Tradicionales de Michoacán**  
~ El origen del patrimonio ~

24-26 nov. 2023 | CECONEXPO  
Morelia, Michoacán



# RESULTADOS TWITTER

 **Foro Mundial de la Gastronomía M @FMGM · 15 nov.** Promocionar ...

El programa del 8º Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana estará compuesto por espacios de análisis sobre su objetivo principal: contribuir al plan de rescate, salvaguardia y promoción de la cocina mexicana. 24-26 Nov. Morelia [@michoacan foodandtravel.mx/no-te-pierdas-...](https://michoacan.foodandtravel.mx/no-te-pierdas-...)  
[@FoodandTravelMX](https://www.foodandtravel.mx)



foodandtravel.mx

 **Foro Mundial de la Gastronomía M @FMGM · 15 nov.** Promocionar ...

Reyna Rayón, cocinera tradicional de Xonacatlán, Edo. Mex., llevará los sabores de la cocina otomí al 8º Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana. Reconocida artesana de telar de cintura e importante promotora de la cultura otomí a nivel internacional. [viiiifmgm.com](https://viiiifmgm.com)



VIII FORO MUNDIAL — de la — gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
CECONEXPO

18 Cocineras tradicionales de Michoacán

**Reyna Rayón**  
Cocinera Tradicional del Estado de México

#FMGM23

1 FMGM.mx 2 FMGM.mx 3 FMGM.mx  
4 Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana 5 www.viiiifmgm.com



 **Foro Mundial de la Gastronomía M** @FMGM · 15 nov. Promocionar ...

En puerta, Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana 2023. Se compartirán conocimientos sobre cultura culinaria a través de conferencias, diálogos, mesas redondas y paneles con la participación de expertos invitados nacionales e internacionales.  
[@Central\\_MXH](#)



centralnoticias.mx  
viiiMichoacan.com.mx #Michoacan

 **Reposteaste**  
**CCGM\_México** @CCGM\_Mexico · 16 nov. ...

El Día Nacional de la Gastronomía Mexicana conmemora la inscripción de nuestra cocina como Patrimonio de la Humanidad @UNESCO en 2010. La cocina michoacana fue el caso de estudio que sustentó la propuesta mexicana, con sus ancestrales características y su vigencia cultural.



**Foro Mundial de la Gastronomía M @FMGM · 23 nov.** Promocionar ...

MAÑANA INICIA 🌿  
18° Encuentro de Cocineras Tradicionales de @Michoacan  
VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana  
Consulta las actividades  
[viiiifmgm.com](http://viiiifmgm.com)  
#fmgm23 24-26 Noviembre  
@MoreliaGob @GobMichoacan @CCGM\_Mexico @UNESCOMexico @culinariodemore



24-26 nov. 2023 | CECONEPRO

**Foro Mundial de la Gastronomía M @FMGM · 24 nov.** Promocionar ...

Estamos a punto de iniciar la 8a. edición del Foro Mundial de Gastronomía Mexicana.  
Acá las actividades de hoy en el Programa Académico y Carrusel Gastronómico. ¡Te esperamos! #fmgm23 @Michoacan @GobMichoacan @MoreliaGob @SECTUR\_mx @UNESCOMexico @CCGM\_Mexico @culinariodemore



**PROGRAMA ACADÉMICO VIERNES 24 DE NOVIEMBRE**  
De la Plaza de la Ranita a Nairobi

- 10:00 - 11:00 h. Introducción a Historia de la Gastronomía Mexicana
- 11:00 - 11:45 h. Las raíces de la Cocina Mexicana hacia el futuro. *Morelia, Michoacán, México*
- 12:00 - 12:00 h. **INAGURACIÓN OFICIAL**
- 15:15 - 15:45 h. Especialidad y sus vicisitudes *Morelia, Michoacán, México*
- 16:00 - 16:45 h. Impacto del especialista de la cocina tradicional mexicana frente a la Organización del Patrimonio Cultural Inmaterial *Morelia, Michoacán, México*
- 17:00 - 17:45 h. Sabores locales: el caso ejemplar de las cocineras michoacanas *Morelia, Michoacán, México*

**CARRUSEL GASTRONÓMICO VIERNES 24 DE NOVIEMBRE**

- 12:00 - 13:00 h. **DESAYUNOS OFICIALES**
- 13:00 - 14:00 h. Si perdís, salís de una técnica maltratada en Michoacán. Los Conchitos *Morelia, Michoacán, México*
- 14:00 - 15:00 h. La cocina mexicana: preservación hacia el mundo. *Morelia, Michoacán, México*
- 15:00 - 16:00 h. **DESAYUNOS OFICIALES**
- 16:00 - 17:00 h. **DESAYUNOS OFICIALES**



Reposteaste

 **Michoacán** @Michoacan · 24 nov. ...

Disfruta de este Churipo, presente en celebraciones y festejos en los pueblos de raíces Purépechas y este fin de semana podrás encontrarlo en el 18º Encuentro de Cocineras Tradicionales de Michoacán.  
[#Michoacán](#) [#elAlmadeMéxico](#) [#CocinerasTradicionales](#)



**18**  
Encuentro de  
**Cocineras  
tradicionales  
de Michoacán**  
— El largo del patrimonio —

**¡Te esperamos!**

24 al 26  
NOVIEMBRE | Jardín del Orquidario  
**CECONEXPO** 

Reposteaste

 **Alfredo Ramírez Bedolla**  @ARBedolla · 24 nov. ...

Inauguramos el 18 Encuentro de Cocineras Tradicionales de Michoacán y el VII Foro Mundial de la Gastronomía Michoacana, junto a Roberto Monroy, secretario de Turismo, así que, ¡que se enciendan los fogones y que siga ardiendo la llama de nuestras tradiciones culinarias...

[Mostrar más](#)



 **Foro Mundial de la Gastronomía M @FMGM** · 24 nov. Promocionar ...

Alfredo Ramírez Bedolla, Gobernador de [@GobMichoacan](#), inaugura oficialmente el 18º Encuentro de Cocineras Tradicionales de [@Michoacan](#) y VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana en Morelia. 24-27 Noviembre, [@ceconexpo](#) [@CCGM\\_Mexico](#) [@MoreliaGob](#) [@SECTUR\\_mx](#) [@UNESCOMexico](#) #FMGM23



 **Foro Mundial de la Gastronomía M @FMGM** · 24 nov. Promocionar ...

En el marco del VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, 14 cocineras tradicionales de [@Michoacan](#) recibieron certificación “Maestras Cocineras Tradicionales”, por parte del [@GobMichoacan](#). Entre ellas, Juana Bravo, Benedicta Alejo, Rosalba Morales y Antonina González. #FMGM23



**Foro Mundial de la Gastronomía M @FMGM · 25 nov.** Promocionar ...

En el segundo día de actividades abordaremos la temática en torno a las cocinas de España: Un caso de vertiginoso desarrollo. Consulta el programa académico y carrusel gastronómico. #FMGM23 ¡Te esperamos!

Reposteaste

**Michoacán @Michoacan · 25 nov.**

¡A COMEEEEER!  
VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana y 18º Encuentro de Cocineras Tradicionales de Michoacán – El origen del patrimonio. 24 al 26 de noviembre en CECONEXPO en Morelia, Michoacán. ¡Te esperamos!  
#Michoacán #elAlmadeMéxico



# RESULTADOS TWITTER

 **Foro Mundial de la Gastronomía M @FMGM · 25 nov.** Promocionar ...

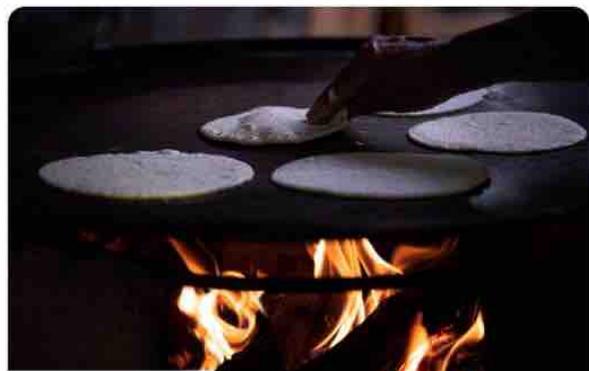
Más de 30 productores de Michoacán, Puebla y Guanajuato te esperan en la famosa Calzada Alfredo Maillfert (Calzada de los Poetas), con salsas, conservas, mezcal, aguacate y aceite orgánicos, frutos rojos, fresas, café y moile, entre otros [#FMGM23](#)  
Visítalos de 10am-6pm [@ceconexpo](#)



 Reposteaste

 **Michoacán @Michoacan · 25 nov.** ...

¿Qué le pondrías a estas tortillas hechas a mano?  
Te leemos en los comentarios y te esperamos en el 18° Encuentro de Cocineras Tradicionales de Michoacán - El Origen del Patrimonio.  
[#Michoacán](#) [#elAlmadoMéxico](#) [#CocinerasTradicionales](#)



**18**  
Encuentro de  
**Cocineras  
tradicionales  
de Michoacán**  
— El origen del patrimonio —

**¡Te esperamos!**

24 al 26  
NOVIEMBRE | Jardín del Orquidario  
CECONEXPO 



 **Foro Mundial de la Gastronomía M @FMGM · 26 nov.** Promocionar ...

La chef Cynthia Martínez invita a hacer una reflexión sobre la participación de las mujeres en la cocina y cómo los Encuentros de Cocineras Tradicionales han ayudado a ponerlas en valor. @laconspiracion2 #FMGM23 @Michoacan @GobMichoacan @MoreliaGob @CCGM\_Mexico



 **Foro Mundial de la Gastronomía M @FMGM · 26 nov.** Promocionar ...

¡Hoy, último día!  
Te esperamos en el cierre de actividades del 18 Encuentro de Cocineras Tradicionales de Michoacán y VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana. @ceconexpo @Michoacan



PROGRAMA ACADÉMICO DOMINGO 26 DE NOVIEMBRE	CARRUSEL GASTRONÓMICO DOMINGO 26 DE NOVIEMBRE
<p><b>Los productores locales y la creatividad</b></p> <p>11:00 - 11:45 h. <b>La Cultura Culinary y su impacto en el turismo</b> - Luzmila Sánchez - @LuzmilaPonzo - @PonzoLuzmila - Mercedes Sánchez - @MercedesSánchez - @MercedesSánchez</p> <p>12:00 - 12:45 h. <b>La regionalización del patrimonio culinario: Producción, consumo, resignación y sustentabilidad</b> - Gabriela Sánchez - @GabrielaSánchez - @GabrielaSánchez</p>	<p>11:00 - 11:00 h. <b>PREMIACIÓN DE CONCURSOS / OLIMPIADA</b></p> <p>12:00 - 13:00 h. <b>Conferencia con Manuel Alcántara</b> - Manuel Alcántara - @ManuelAlcantara</p> <p>13:00 - 14:00 h. <b>Una aplicación tecnológica "3Dpaper"</b> - Alicia Rojas - @AliciaRojas - @AliciaRojas</p> <p><b>Promoción de Destinos Gastronómicos de México</b></p> <p>14:00 - 14:30 h. <b>País</b></p> <p>14:30 - 15:15 h. <b>Quintan Roo</b></p>

[www.viiiifm.com](http://www.viiiifm.com)  
[#FMGM23](#) [#GobMichoacan](#) [#FMGM\\_MX](#)  
[Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana](#)



# RESULTADOS TWITTER



Foro Mundial de la Gastronomía M @FMGM · 26 nov. Promocionar ...

No dejes de probar los platillos más tradicionales de Chihuahua, Estado de México, Guerrero, Hidalgo, Jalisco, Michoacán, Morelos, Puebla, Tabasco y Yucatán. Te esperamos en el área de Cocinas de México en @ceconexpo, solo hasta las 6pm.



Foro Mundial de la Gastronomía M @FMGM · 26 nov. Promocionar ...

Las artesanías para la mesa y la cocina te esperan en la Calzada Maillfert, aún costado del @ceconexpo Morelia, @Michoacan. ¡Último día!



# RESULTADOS TWITTER

Reposteaste

**Michoacán** @Michoacan - 26 nov.

Todavía puedes venir a CECONEXPO y probar los deliciosos sabores que tenemos en el 18° Encuentro de Cocineras Tradicionales de Michoacán... ¡Te estamos esperando!

[#Michoacán](#) [#elAlmadelMéxico](#) [#CocinerasTradicionales](#)



**18**  
Encuentro de  
**Cocineras  
tradicionales  
de Michoacán**  
— El sabor del patrimonio —

**¡Te esperamos!**

24 al 26  
NOVIEMBRE | Jardín del Orquidario  
**CECONEXPO**

 michoacán



# ¡Gracias!



## Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana



**VIII FORO  
MUNDIAL**  
— *de la* —  
**gastronomía  
mexicana**

