



# INFORME DE MEDIOS



## 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 ~



GOBIERNO DE  
MÉXICO

TURISMO



Michoacán



vips



COLEGIO  
CULINARIO  
DE MORELIA



# RESULTADOS TOTALES



**PUBLICACIONES**

**137**



**AD VALUE EQUIVALENCE**

**\$3,950,981**



**IMPACTOS**

**21,488,687**



**TONO**

**100% Positivo**

# Medios relevantes que dieron cobertura

VIII FORO  
MUNDIAL  
— de la —  
gastronomía  
mexicana

MÉXICO  
**FOOD**  
and  
**TRAVEL**

**MILENIO**

 **debate**

 **QUADRATIN**

**EL IMPARCIAL**



 **Indigo**

 **EL ECONOMISTA**

**La-Lista**

**am**

**LA SILLA**  **ROTA**

**La Razón**

**El Diario**  
de Chihuahua

**El Sol de Morelia**

**MN**  
MEGANOTICIAS

**LA VOZ**  
DE MICHOACÁN

  
**24 HORAS**  
EL DIARIO SIN LIMITES

**Aderezo**  
PLACER EN EL BIENTE

**TD**  
TELEDIARIO



**ACG**  
AGENCIA COMUNICACIÓN GRÁFICA

INICIO POR TAFOLIO DEPORTES AL DÍA CULTURA DE REVENTÓN ESPECIALES

AL DÍA DESTACADO

## Anuncian el VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, que se llevará a cabo del 24 al 26 de noviembre en el Centro de Convenciones y Exposiciones de Morelia

Por Redacción · 5 septiembre 2023



FACEBOOK

ACG 4,088 seguidores

Seguir página

Compartir

Morelia, Michoacán.- La Secretaría de Salud de Michoacán (SSM) emitió una toda de prensa, emite recomendaciones para la temporada de frío, donde la titular de la SSM la Dra. Belinda Turbide Díaz, mencionó la importancia de abrigarse bien, mantenerse hidratado, consumir vitamina C, no exponerse a cambios bruscos de temperatura, vaporarse, no automedicarse y acudir al médico en caso de ser necesario, sobre todo en personas mayores de 65 años.

TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

05/09/23

MEDIO

Agencia Comunicación Gráfica

AUTOR

Redacción

QUADRATIN Michoacán

Gruperá 98.9 FM EN VIVO

PRINCIPAL POLÍTICA SUCEOS JUSTICIA DEPORTES MUNICIPIOS REGIONES ENTRETENIMIENTO OPINIÓN ECONOMÍA

¡La salud comienza con una buena nutrición!

TRES PUNTOS PARA UNA GRAN SALUD DESDE PEQUEÑOS: Alimentación adecuada, Ejercicio diario, Chequeos preventivos

¡Niños y niñas sanos hoy, adultos sanos mañana!

## Michoacán, sede del Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana

06 de septiembre de 2023, 15:43

IEM Michoacán CONVOCATORIA ABIERTA

A LA CIUDADANÍA INTERESADA EN PARTICIPAR COMO ASPIRANTE A CANDIDATURA INDEPENDIENTE PARA AYUNTAMIENTOS Y DIPUTACIONES

Más información en: [www.iem.org.mx](http://www.iem.org.mx)

88.9 FM La Mejor

TIPO DE MEDIO  
Online

FECHA  
05/09/23

MEDIO  
Quadratín Michoacán

AUTOR  
Luis Felipe Reynoso



The screenshot shows a news article on the website '24 HORAS QUINTANA ROO'. The page header includes navigation links for 'INICIO', 'MUNICIPIOS', 'NACIONAL', 'TURISMO', 'NEGOCIOS', 'MUNDO', 'ENTRETENIMIENTO', and 'POLÍTICA'. The date is 'Miércoles, 27 diciembre 2023'. The article features a photo of two women in traditional Michoacán attire preparing food. The headline is 'Michoacán será sede del Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana'. The text states that the 8th World Forum of Mexican Gastronomy will be held in Michoacán for the first time. It mentions the event's goal to promote traditional cuisine and celebrate its inclusion in the UNESCO World Heritage list. The forum will take place from November 24 to 26 in Michoacán's capital, bringing together experts and gastronomy enthusiasts from around the world. A social media share bar is visible below the text.

**GASTRONOMÍA**

## 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.

Por AAM      
Publicada el 8 septiembre, 2022

 COMPARTIR  TWITTER  

El octavo Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana se llevará a cabo por primera vez en Michoacán. Este evento tiene como objetivo promover la cocina tradicional del estado y celebrar su inclusión en la lista de Patrimonio de la Humanidad de la UNESCO, un logro que se originó en Michoacán hace 13 años.

El foro, que se realizará del 24 al 26 de noviembre en la capital de Michoacán, reunirá a expertos y amantes de la gastronomía de todo el mundo para explorar y disfrutar de la cocina tradicional michoacana.

**PODRÍA INTERESARTE: YouTube se teme a sí mismo tras el éxito de 'Shorts'**

### Michoacán será sede del Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana

Gloria López Morales, presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, destacó la importancia de mantener viva y en constante desarrollo la cocina tradicional, especialmente en un mundo exigente y orientado hacia el turismo de calidad.

Este evento será una oportunidad para mostrar al mundo la riqueza de la gastronomía de Michoacán y su influencia en la cultura culinaria mexicana.

Síguenos en nuestras redes sociales   

TIPO DE MEDIO  
**Online**

FECHA  
**06/09/23**

MEDIO  
**24 Horas Quintana Roo**

AUTOR  
**Redacción**

The screenshot shows a news article from the website '24 HORAS EL DIARIO SIN LÍMITES'. The article is titled 'Michoacán, casa de foro gastronómico' and is dated September 8, 2023. The main image shows a person's hands cooking on a traditional clay stove (comal) over a fire. The article text states that Michoacán will be the host of the 8th World Gastronomy Forum. It mentions that the state's traditional kitchen is a UNESCO World Heritage site and that the event will be held in Morelia. The article also includes a sidebar with 'Tendencias' (Trends) and a 'Videos' section. At the bottom, there is a promotional banner for 'ZORRO' and a small video player for 'NUEVOZON'.

24 HORAS  
EL DIARIO SIN LÍMITES

México CDMX Estudios Negocios Mundo Vida+ D+T Tecnología De autos Reportajes Universitarios Opinión

## Michoacán, casa de foro gastronómico

by Quadratin  
septiembre 8, 2023




Foto: Quadratin | La cocina tradicional de México y el estado se mostrará al mundo.

Michoacán será la sede del Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana en su octava edición y será una ventana para mostrar los platillos del estado, afirmó Gloria López Morales, presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (CCGM).

Destacó que la cocina del estado se nombró desde hace 13 años como Patrimonio de la Humanidad por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco) y que ahora albergará este evento.

El encuentro se llevará a cabo del 24 al 26 de noviembre en el Centro de Convenciones y Exposiciones de Morelia.

El evento tiene como finalidad dar a conocer la cocina mexicana, con una visión actual sin que pierda sus raíces, con especial énfasis en la preservación de productos y prácticas en peligro de desaparición, destacó:

“Estarán personas de muchos países y también el amor con el que los michoacanos han sabido llevar sus planes y proyectos para que esa cocina no solo no se muera, sino se desarrolle según la demanda del mundo de hoy”, indicó.

**Videos**

**TODAS LAS NOTICIAS**

**Tendencias**

- Conductor destroza su auto y pierde la vida en Atlixpán
- ¿Cómo evitar la comisión por retro de BBVA?
- El Honda City 2024 por fin tiene precio en México
- VIDEO: ¡Imágenes fuertes! Capitan el asesinato de un hombre a balazos en Cuernavaca
- Verificación vehicular 2024 cuándo inicia en CDMX y Edomes
- Reportan que Silvia Pinat está en terapia intensiva
- Tras años de ausencia regresan las caravanas navideñas en México
- ¿Dónde está el Banglades de paca con ropa de lujo?
- Muere el actor Lee Sun-kyun, actuó en 'Parasite'
- Metro: Sueldos y requisitos para aplicar al trabajo

**¡SUUURTE TU NEGOCIO!**

**DE VENTA EN ZORRO**

**NUEVOZON**

TIPO DE MEDIO  
**Online**

FECHA  
**08/09/23**

MEDIO  
**24 Horas**

AUTOR  
**Redacción**

The screenshot shows a news article on the website 'Grupo En Concreto'. The article is titled 'Morelia será epicentro de la gastronomía mexicana' and is dated September 12, 2023, by Galo Ramírez. It features a photograph of Roberto Monroy, the state tourism secretary, at a panel discussion. The article discusses the XVIII Encuentro de Cocineras Tradicionales de Michoacán, highlighting the role of women and the promotion of traditional cuisine. It also mentions the 'Espacios En Concreto' initiative and provides social media links for Facebook, Twitter, Instagram, YouTube, and LinkedIn. The website's navigation bar includes categories like HOME, VIVIENDA, EMPRESA, FINANZAS, TURISMO, AUTOMOTRIZ, ENTREVISTA ESPECIALES, OPINIÓN, and ARCHIVO HISTÓRICO.

**DESTINOS**

## Morelia será epicentro de la gastronomía mexicana

Publicado hace 4 meses en septiembre 12, 2023  
Por Galo Ramírez

**ÚLTIMAS TENDENCIA**

- CONSTRUCCIÓN - Hace 2 horas  
Inicia el 18 de enero obras de nivelación en Línea B del metro
- CONSTRUCCIÓN - Hace 11 horas  
2023, año de desafíos: rentas ganan terreno: AMPL-CDMX
- AVIACIÓN - Hace 14 horas  
'Vuelve a votar Mexicana de Aviación'
- CONSTRUCCIÓN - Hace 2 días  
Nearshoring detonará en 2024 a la industria inmobiliaria
- ESCOMERÍA - Hace 8 días  
Invertir en tecnología, mejor que endeudarse: Kalto

**ANUNCIOS**

#Espacios En Concreto  
Queremos escuchar tus opiniones

**REDES SOCIALES**

- Facebook: 2.7k likes
- Twitter: 333 retweets
- Instagram: 228 seguidores
- YouTube: 333 suscriptores
- LinkedIn: 1.2k seguidores

Comparte la nota

<https://gruponconcreto.com/turismo/morelia-sera-epicentro-de-la-gastronomia-mexicana/>

TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

12/09/23

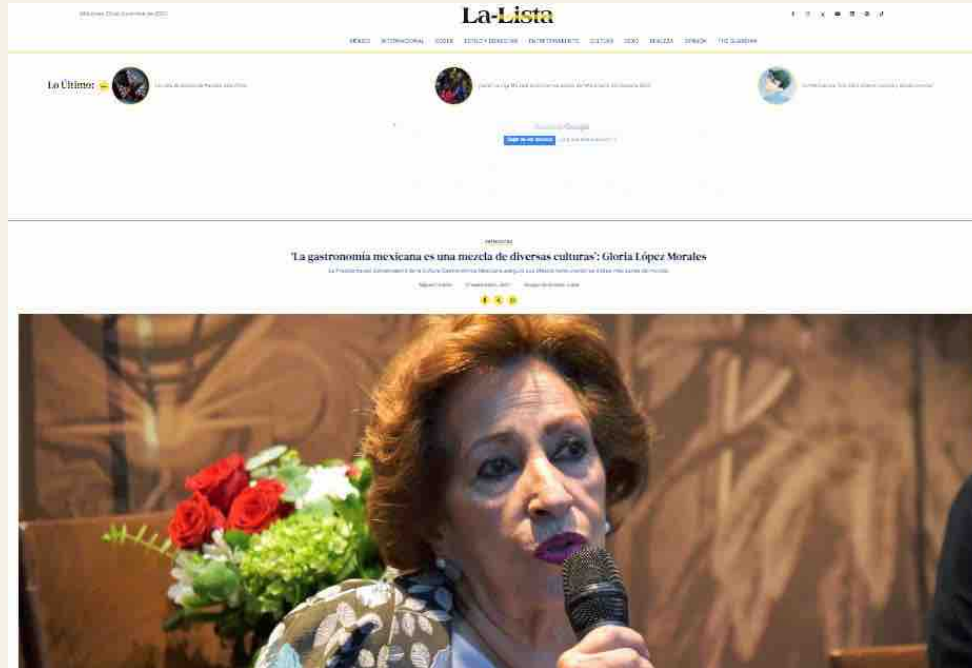
MEDIO

Grupo En Concreto

AUTOR

Redacción





TIPO DE MEDIO  
**Online**

FECHA  
**17/09/23**

MEDIO  
**La Lista**

AUTOR  
**Miguel Cedeño**

Estados ▾ Pueblos mágicos Restaurantes Hotel Eventos Información Atractivos

DESCUBRE MÉXICO

Michoacán

Eventos

## Michoacán vivirá el Foro Mundial de Gastronomía

Michoacán albergará un encuentro de primera clase que por ninguna razón te puedes perder

Jorge Razo · 18 septiembre, 2023

— Relacionado

México

Arte

El 'dios viejo del fuego' regresa al Museo de Antropología

Eliseo García · 30 enero, 2023

Por primera vez en Michoacán, se realizará el Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana octava edición, además del 18. Encuentro de Cocineras Tradicionales.

Se realizará del 24 al 26 de noviembre en la capital del estado, en el Centro de Exposiciones y Convenciones de Morelia. Se esperan visitantes locales e internacionales al evento.

Contará con un carrusel gastronómico con más de 20 demo conferencias, más de 200 encuentros de negocios, la participación de 200 cocineros y profesionales de la cocina, entre otras manifestaciones culturales relacionadas con la gastronomía y la alimentación.

DESIZZA PARA DESCUBRIR

Selecciones  
POR SOLO \$319  
POR UN AÑO

TIPO DE MEDIO  
**Online**

FECHA  
**18/09/23**

MEDIO  
**Descubre en México**

AUTOR  
**Jorge Razo**

The image shows a screenshot of a website article from Bitácora. At the top, there is a black header with the 'BITÁCORA' logo. Below it is a promotional banner for the 'VIII FORO MUNDIAL de la gastronomía mexicana' held from '24-26 nov. 2023' at 'CECONEXPO Morelia, Michoacán'. The banner also mentions '18 Cocinas tradicionales de Michoacán' and features an image of an avocado and a butterfly. The article title is 'VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana' with a sub-header '18. OCTUBRE, 2023'. The main text discusses the forum's importance for showcasing Mexican gastronomy and its role in promoting local products. A sidebar on the right contains a search bar and a list of categories.

**BITÁCORA**

**VIII FORO MUNDIAL**  
de la gastronomía mexicana

**Reserva la fecha**

24-26 nov. 2023  
CECONEXPO  
Morelia, Michoacán

18 Cocinas tradicionales de Michoacán

18. OCTUBRE, 2023

### VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana

El Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana es el evento más importante de la gastronomía mexicana. Este evento anual reúne a chefs, productores y consumidores de todo el mundo para celebrar la diversidad y riqueza de la cocina mexicana. Este año se llevará a cabo en Morelia, Michoacán, del 24 al 26 de noviembre de 2023. El evento contará con una serie de actividades que incluyen conferencias, talleres, degustaciones y exposiciones. Además, se presentará el libro '18 Cocinas tradicionales de Michoacán', que muestra la diversidad gastronómica de esta región. Este evento es una oportunidad única para aprender más sobre la gastronomía mexicana y apoyar a los productores locales.

El Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana es el evento más importante de la gastronomía mexicana. Este evento anual reúne a chefs, productores y consumidores de todo el mundo para celebrar la diversidad y riqueza de la cocina mexicana. Este año se llevará a cabo en Morelia, Michoacán, del 24 al 26 de noviembre de 2023. El evento contará con una serie de actividades que incluyen conferencias, talleres, degustaciones y exposiciones. Además, se presentará el libro '18 Cocinas tradicionales de Michoacán', que muestra la diversidad gastronómica de esta región. Este evento es una oportunidad única para aprender más sobre la gastronomía mexicana y apoyar a los productores locales.

El Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana es el evento más importante de la gastronomía mexicana. Este evento anual reúne a chefs, productores y consumidores de todo el mundo para celebrar la diversidad y riqueza de la cocina mexicana. Este año se llevará a cabo en Morelia, Michoacán, del 24 al 26 de noviembre de 2023. El evento contará con una serie de actividades que incluyen conferencias, talleres, degustaciones y exposiciones. Además, se presentará el libro '18 Cocinas tradicionales de Michoacán', que muestra la diversidad gastronómica de esta región. Este evento es una oportunidad única para aprender más sobre la gastronomía mexicana y apoyar a los productores locales.

TIPO DE MEDIO  
**Online**

FECHA  
**10/10/23**

MEDIO  
**Revista Bitácora**

AUTOR  
**Redacción**

# Clipping de medios

VIII FORO  
MUNDIAL  
— de la —  
gastronomía  
mexicana

Nuestras Regiones Mapa Interactivo Enamorate de... Eventos Siguenos

## Eventos

### OCTUBRE

**FORO**  
VIII Foro mundial de Gastronomía Mexicana  
Morelia, Michoacán  
Del 9 de octubre  
www.viifmex.com

**TURISMO DE AVENTURA**  
ATMEX, Adventure Travel Network 2023  
Huatulco, Oaxaca  
Del 18 al 20 de octubre  
www.atmex.org/huatulco-2023

**CONGRESO**  
Congreso de Bodas Lat. Love México 2023  
Riviera Maya  
Del 8 al 11 de octubre  
www.ladwpgo.com/congresodebodaslat2023

**CONGRESO**  
Vallarta Nayarit Gastronómica 2023 15 ed.  
Riviera Nayarit  
Del 29 de septiembre al 7 de octubre  
www.vallartanayaritgastronomica.com

Síguenos

TIPO DE MEDIO  
**Online**

FECHA  
**01/10/23**

MEDIO  
**Visit Tamaulipas**

AUTOR  
**Redacción**

<https://visittamaulipas.com/eventos/>

**NITU**  
NOTICIAS DE LA INDUSTRIA TURISTICA

INICIO MENÚ/INEAS HOTELES AGENCIAS DE VIAJES CRUCEROS DESTINOS INTERNACIONAL EDITORIAL Q

Primer vuelo de Michoacán rumbo a destino  
Sector Toluca-México: estrategia nacional de desarrollo y justicia social  
CDMX cierra 2022 con récord de 14 millones de turistas y derrama por 131 mil MDP  
Disneyland Resort anuncia nutrido programa de actividades para 2024  
Caribe Mexicano, escenario ideal para recibir el 2024  
Patrimonio Veracruzense al Centro de México y Latinoamérica, epicentro del MICE

Cancún  
27°C  
Luz ligera

Hoy: 20°C / 17°C  
Mañana: 26°C / 19°C  
Mañana: 24°C / 17°C

Destacados

CDMX cierra 2023 con más de 14 millones de turistas y derrama por 131 mil MDP

107 viajes

Michoacán será sede del Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana en 2023

Redacción  
noviembre 3, 2022  
Redacción  
Compartir

**DESTINOS**

### Michoacán será sede del Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana en 2023

@ noviembre 3, 2022 · Redacción

Gracias a las gestiones realizadas por la Secretaría de Turismo de Michoacán, la entidad fue seleccionada como sede para el VIII Foro de la Gastronomía, que se llevará a cabo en octubre del 2023.

Este magno evento tiene la finalidad de colocar la cultura culinaria mexicana en el contexto global, a fin de proceder a un intercambio de conocimientos y experiencias entre los protagonistas que influyen en el mundo, y así dar continuidad a los trabajos realizados por distintas instancias a lo largo del año y para la VIII edición se realizará en El Alma de México, Michoacán.

El Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana reúne productores de alimentos, cocineros tradicionales, profesionales de la cultura culinaria y del sistema alimentario mexicano.

Añí como académicos, docentes, estudiantes, a los amantes de la buena cocina y a todo aquel que disfruta estar bien informado sobre la buena comida, mismos que compartirán conocimientos a través de conferencias, diálogos, mesas redondas y paneles con la participación de expertos invitados nacionales e internacionales.

El programa de las charlas y ponencias se compartirá posteriormente en las diferentes plataformas de la Sector Michoacán, así como en las del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana.

La gastronomía michoacana es una de las joyas más grandes del estado, su relevancia no solo conlleva al ámbito nacional, también es altamente reconocida a nivel internacional. Su relevancia ha sido tal que en 2010, la UNESCO la reconoció como Patrimonio de la Humanidad. (Michoacán prepara 600 eventos para la Noche de Muestras).

Etiquetas: Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana gastronomía Michoacán

H-01-LA

**NITU**  
NOTICIAS DE LA INDUSTRIA TURISTICA

TIPO DE MEDIO  
**Online**

FECHA  
**03/11/23**

MEDIO  
**Nitu**

AUTOR  
**Redacción**

Temas del día · Legislación sobre L4 · Música en el Activación · Fallece Armando Guadalupe · Ruínas Mayas · El | Michoacán, 27 de 2023, 11:40

## La Razón

HOME · OPINIÓN · SECCIONES · INFOGRAFÍAS · EL CULTURAL · SUPLEMENTOS · VERSIÓN IMPRESA

**Encuentro número 18**

### Cocineras tradicionales de Michoacán comparten sabores

Del 24 al 26 de noviembre, se disfrutará de más de 200 platillos, el estado será epicentro de lo mejor de la gastronomía, dice Roberto Morrey, secretario de Turismo local

f t w i



Encuentro de Cocineras Tradicionales y VIII Mundial de la Gastronomía Michoacán Foto Especial

Fu: **ADRIANA GÓCHEZ** · 04/12/2023 08:05

Los colores que emanan del fogón donde se preparan más de 200 platillos tradicionales de Michoacán y el acto de comunidad que implica reunir a la familia para preparar alimentos forman parte del 18 Encuentro de Cocineras Tradicionales, un el que se compartirán con los asistentes los saberes de las más importantes maestras de este arte culinario.

Reunirá del 24 al 26 de noviembre a 38 cocineras tradicionales de las siete regiones turísticas de Michoacán—Apuliztlán, País de la montaña, Costa michoacana, Morelia, Lacuahuira, Uruapan y Zimoro— además de otras provenientes de Italia, España, del Estado de México, Hidalgo, Jalisco, Yucatán, Puebla, Tabasco, Morelos y Nuevo León.

"Son productos totalmente orgánicos, se hace en el jardín del Centro de Convenciones (de Morelia), porque hay fogones, hay horno, keta, es una cosa bellísima ver cómo preparan los alimentos, cómo la gente en un ambiente familiar puede disfrutarlo", destacó a La Razón Roberto Morrey, secretario de Turismo de Michoacán.



#### LO MÁS VISTO

- 1 Las FOTOS del día que mataron a Camberero
- 2 Reemplazamiento 2024: Esto costará el cambio de placas en Edomex

TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

04/11/23

MEDIO

La Razón

AUTOR

Adriana Góchez



INICIO NOTICIAS PROYECTOS FORMACIÓN CONTINUA NOSOTROS CONTACTO

## NOTICIAS

### Viene el 18º Encuentro de Cocineras Tradicionales de Michoacán

Ulises Fonseca  
Fotografía tomada de Unsplash



Morelia, Mich., a 6 de noviembre de 2023. El Centro de Convenciones de Morelia tendrá al 18.º Encuentro de Cocineras Tradicionales de Michoacán, anunció el titular de la Secretaría de Turismo en el estado Roberto Monroy García.

Este Encuentro funcionará con el tema de "El origen del patrimonio" y participarán 48 artifices de diferentes municipios del estado.

Además, dentro de ese Encuentro, se alojará al VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana "con grandes chefs y cocineras tradicionales de todo el país", refirió Monroy García.

2023-11-06 22:11:53 redLab Noticias

[f](#) [t](#) [G+](#)

### ARTÍCULOS RELACIONADOS

-  Museo del Templo Mayor dará visita guiada en Lengua de Serpientes Mexicana. También se busca generar nuevos...
-  Regalarán lacos en Madero dentro de su Expo Feria del Mezcal. El municipio michoacano expondrá su cultura en tiempo a la elaboración...
-  Anuncia Turismo la 2da Expo Aguacatera de Pihñán. Esperan la visita de al menos 30 mil turistas.
-  Regresan cocineras tradicionales a fiesta de sabor y tradición. Encuentro será en el Cacahuayco del 24 al 26 de noviembre.
-  El Festival Gastrocervecero Michoacán cierra con éxito sus actividades de este año.
-  Venta de artesanías en Patzcuaro por Noche de Muertos dejó 4.9 millones de pesos. Esto según reporte emitido por el...

[Ver más...](#)

TIPO DE MEDIO  
**Online**

FECHA  
**06/11/23**

MEDIO  
**RedLab**

AUTOR  
**Ulises Fonseca**

# Clipping de medios

The screenshot shows a news article on the Foodservice website. The main heading is 'VIII FORO MUNDIAL — de gastronomía mexicana'. Below it, a sub-heading reads '18 Cocineras tradicionales de Michoacán'. The article text describes the event, which is the VIII Encuentro de Cocineras Tradicionales Morelia-Michoacán (24-26 de noviembre de 2023). It mentions the location at Hotel San Felipe and the participation of 18 traditional chefs from Michoacán. The article also includes sections for 'PROGRAMA ACADÉMICO' and 'CARRUSEL GASTRONÓMICO', which list various workshops and activities. The website header features the 'Foodservice' logo and navigation menus.

TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

08/11/23

MEDIO

Foodservice y Equipo

AUTOR

Redacción





The image shows a screenshot of a news article on the website 'debate'. The article is titled 'Ven al Encuentro de Cocineras Tradicionales en Morelia y disfruta de más de 200 platillos diferentes'. The main image shows a woman in traditional Michoacán attire preparing food. Below the main image is a caption: 'Las cocineras tradicionales de Michoacán están listas para deleitar a los paladares más exigentes en Morelia, prepárate para disfrutar más de 200 platillos'. There are also several advertisements for Expedia and a subscription prompt for the website.

Menu **debate** Buscar

Hoy: Noticias del día Economía Política En México: CDMX Ilianos Guadalupe Muro

MICHOACÁN

## Ven al Encuentro de Cocineras Tradicionales en Morelia y disfruta de más de 200 platillos diferentes



Las cocineras tradicionales de Michoacán están listas para deleitar a los paladares más exigentes en Morelia, prepárate para disfrutar más de 200 platillos

COMIDA TRADICIONAL

Expedia

Mantente informado sobre lo que más te importa

Regístrate y recibirás más recomendaciones del día en tu e-mail

Regístrate en e-mail

SUSCRIBIRME

Expedia

TIPO DE MEDIO  
**Online**

FECHA  
**12/11/23**

MEDIO  
**Debate**

AUTOR  
**Eliza Flores**



**EL DIARIO VISION**  
Las Noticias de Michoacán

Inicio Secciones

## Encuentro de Cocineras Tradicionales, un recorrido gastronómico por las 7 regiones de Michoacán

Autor: Redacción



Autor multimedia: Producción

**Regresa el Encuentro de Cocineras Tradicionales de Michoacán y el VIII Foro de la Gastronomía Mexicana**  
10:02 AM 12/11/2023

Morelia, Michoacán, 12 de noviembre de 2023.- Por su alta variedad de más de 200 platillos tradicionales, el Encuentro de Cocineras Tradicionales ofrecerá recorrido gastronómico por las siete regiones de Michoacán, afirmó Roberto Monroy García titular de la Secretaría de Turismo, tras anunciar que del 24 al 26 de noviembre se realizará este evento en Morelia, así como el VIII Foro de la Gastronomía Mexicana.

Monroy García aseguró que luego de varios años de inactividad, el encuentro de cocineras regresa con el formato tradicional y único que lo caracteriza: rescatando los valores y recetas ancestrales que en conjunto han hecho que este evento sea imigualable al reunir la gastronomía de las 7 regiones de Michoacán.

Destacó que el Foro de la Gastronomía Mexicana llega a sumarse a este encuentro de cocineras con el objetivo de colocar a la cultura culinaria mexicana en el contexto global, en donde los asistentes podrán ser parte de talleres, exposiciones, productos, muestras culinarias, cocinas de otros países y concursos.

El titular de Sectur extendió la invitación para que asistan durante estos 3 días de evento con entrada gratuita para conocer los más de 200 platillos que las cocineras de las 7 regiones prepararán, sumado a que será un evento 100 por ciento familiar con costos de platillos que van desde los 20 hasta los 150 pesos, ganancias directas para las cocineras tradicionales.

Sección: Estatal

**EL DIARIO VISION**  
Compartir: WhatsApp Facebook Messenger Email Print

COMENTARIOS  
0 comentarios

Ordenar por: Los más antiguos

TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

12/11/23

MEDIO

Diario Visión

AUTOR

Redacción

The screenshot shows a news article on the website 'Michoacán Imparcial'. The article title is 'ENCUENTRO DE COCINERAS TRADICIONALES, UN RECORRIDO GASTRONÓMICO POR LAS 7 REGIONES DE MICHOACÁN'. The article is dated 12/11/2023. The main image shows a woman in a white blouse and blue skirt working in a kitchen. The article text describes the event, which is a gastronomic tour through the 7 regions of Michoacán, organized by the Secretary of Tourism. The event is held in Morelia, Michoacán, on November 12, 2023. The article mentions that over 300 traditional cooks will participate, and the event is part of the 'Foro de la Gastronomía Mexicana'. The article also mentions that the event is free of charge and that the organizers will provide transportation for the participants. The article is written by Redacción and is part of the 'Michoacán Imparcial' website.

**ENCUENTRO DE COCINERAS TRADICIONALES, UN RECORRIDO GASTRONÓMICO POR LAS 7 REGIONES DE MICHOACÁN**

Por Redacción Michoacán Imparcial | 12/11/2023

**Miñoa a Patzcuaro Mercado**  
300 millones al mercado de Patzcuaro

**75**  
LEGISLATURA DE MICHOACÁN  
El poder de la tradición

**¡MIL HISTORIAS QUE INSPIRAN!**  
Apoyo a mujeres con cáncer llega a MIL BENEFICIARIAS

**Miñoa a Patzcuaro Mercado**  
Más que un mercado un destino.

TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

12/11/23

MEDIO

Michoacán Imparcial

AUTOR

Redacción

**ONU NOTICIAS**

Home Top News World Economy Science Tech Sport Entertainment

TOP NEWS

## Cocina y tradiciones calabresas en México en el Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana

Por Roque Castilla · 1 mes ago · 1 min read



**NAVIGATE**

- Home
- Top News
- World
- Economy
- Science
- Tech
- Sport
- Entertainment

**PAGES**

- Home

ciudadano - Los platos calabreses llegan a México. El lunes 20 de noviembre, a las 11 horas, en el Salón Oro de la Ciudadela Regional, el Consejo Regional de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (CARGAP) presentará el VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana - VIII Encuentro Cultural. El Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad está programado del 24 al 26 de noviembre en Morelia, estado de Michoacán. También en la rueda de prensa, Patricia Nardi, secretaria Internacional de la conferencia de la UNESCO (de 2003), encabezará por segundo año la delegación calabresa en este prestigioso contacto internacional, en el que Calabria representará a Italia con el proyecto "Calabria-México: The Unification of Culture Traditions".

El evento en México cuenta con el apoyo del Departamento de Agricultura, Recursos Agroalimentarios y Silvicultura de la Región de Calabria, patrocinado por la Ciudad Metropolitana de Reggio Calabria y Calabria Sirodimita y realizado en colaboración con la Federación Bergamota de Reggio Calabria, Cadro de Diamante, Cebolla de Tropea, con la familia Barisani de Altomonte, Oficina del Gusto de Reggio Calabria, Rotary Fractis, Rotary E-Club de Reggio, trabajando por el patrimonio cultural mundial, Calabria.

© Todos los derechos reservados

**Roque Castilla**  
"Michele è la cultura pop emporio. Jugarlo pasticcato. Fanalico de la música. Amante málvado del alcohol. Experto en selección. Orquídeo defensor de la edad".

TIPO DE MEDIO  
**Online**

FECHA  
**12/11/23**

MEDIO  
**Onu Noticias**

AUTOR  
**Redacción**



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 eleva a la cocina mexicana al rango de Patrimonio de la Humanidad. Te contamos todos los detalles. Fotos: Adobe Stock / Cortesía.

La Secretaría de Turismo del estado de Michoacán y el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, compartirán la responsabilidad de organizar este importante evento en su octava edición, que en años anteriores se habían llevado a cabo en Acapulco, Puebla, Ciudad de México, Los Ángeles, California y Guadalajara.

Durante el Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana se abordarán temas que nos permitan entender mejor la vastedad y complejidad de la cadena de actores y factores que conforman la cocina mexicana. Es por ello, que se contará con la participación de expertos del campo, industriales de la alimentación, cocineras tradicionales, chefs...

Es tiempo de votar por tus favoritos:



LEE nuestra  
revista digital

TIPO DE MEDIO  
**Online**

FECHA  
**14/11/23**

MEDIO  
**Food & Travel**

AUTOR  
**Mundo Gourmet**

TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

14/11/23

MEDIO

Reporte Índigo

AUTOR

Rubén Arizmendi



TIPO DE MEDIO  
Online

FECHA  
15/11/23

MEDIO  
Gastronomakers

AUTOR  
Redacción

The screenshot shows a news article on the Central Noticias website. The main headline is "En puerta, Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana 2023". The article features a large banner for the "VIII FORO MUNDIAL de la gastronomía mexicana" with the subtitle "18 Cocinas tradicionales de Michoacán". The article text states that the forum will be held in Morelia, Michoacán, from November 24 to 26, 2023. It highlights that Mexican cuisine is a UNESCO World Intangible Cultural Heritage and that the forum will bring together chefs, academics, and food enthusiasts. A social media share bar is visible below the text. To the right of the article is a sidebar with a search bar, a "Lo Último" section with recent news items, and a "Lo Más Visto" section with popular articles.

**En puerta, Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana 2023**

**VIII FORO MUNDIAL de la gastronomía mexicana**  
18 Cocinas tradicionales de Michoacán  
— El origen del patrimonio —  
24-26 nov. 2023 | CICCONEXPO Morelia, Michoacán

**Nacional**

15 noviembre, 2023

Por A.Bartolomé Bautista

**Michoacán será sede del VIII Foro que se llevará a cabo del 24 al 26 de noviembre**

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.

El evento reúne productores de alimentos, cocineros tradicionales, profesionales de la cultura culinaria y del sistema alimentario mexicano, así como académicos, docentes, estudiantes, a los amantes de la buena cocina y a todos aquellos que disfruta estar bien informado sobre la buena comida.

**Lo Último**

- 27 diciembre, 2023: Protestas por cierre de guardería en Pachuca
- 27 diciembre, 2023: Aumenta nivel de gresas en el estado
- 27 diciembre, 2023: Pide presidencia de Morelia "no especular"
- 27 diciembre, 2023: Hoy se esperan lluvias fuertes en Hidalgo

**Lo Más Visto**

- 12 abril, 2023: El próximo 19 de abril se realizará el Ter Sinalfo Nacional 2023
- 11 julio, 2023: Cuidado: Fiebres con omeletas en Bercoppel
- 20 mayo, 2023: Incrementa actividad el Popocatepetl
- 6 abril, 2023: Super Mario Bros. la película
- 23 mayo, 2023: Checo Pérez y Red Bull llegan a México con el doble de puntos al resto de la F1
- 14 mayo, 2023: Vecinos de Los Villados echan a Grupo Budnik

TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

15/11/23

MEDIO

Central Noticias

AUTOR

Redacción



NACIONALES INTERNACIONALES

EL PULSO COLIMA

## Celebran 1er Encuentro Internacional de Cocineras Tradicionales

POR: EDITOROMX    NOVIEMBRE 16, 2023



**Celebran 1er Encuentro Internacional de Cocineras Tradicionales**

En el marco del Día Nacional de la Gastronomía Mexicana, a partir de hoy y hasta el 19 de noviembre, cocineras tradicionales de cada estado del país participarán en el 1er Encuentro Internacional de Cocineras Tradicionales, que se celebrará en el marco del 12avo Festival del Chocolate Tabasco 2023.

"Cocineras y cocineras tradicionales" recordó en sus redes sociales que hoy se celebra el "Día Nacional de la Gastronomía Mexicana", declarada por la UNESCO patrimonio cultural

TIPO DE MEDIO

**Online**

FECHA

**16/11/23**

MEDIO

**El Pulso Colima**

AUTOR

**Redacción**

# Clipping de medios

VIII FORO  
MUNDIAL  
— de la —  
gastronomía  
mexicana



The image shows a screenshot of a website article. At the top, there is a dark blue navigation bar with the 'FOOD TRAVEL' logo on the left and a menu of links: 'SABORES', 'VIAJES', 'CHEFS', 'RECETAS', 'WISHLIST', 'REVISTAS', 'READER AWARDS', 'NOTICIAS', 'COLUMNAS', and 'CONTACTO'. Below the navigation bar is a large hero image featuring a green squash, a metal bowl, and a basket of beans. The article title is 'Datos que debes saber sobre el Día Nacional de la Gastronomía Mexicana' by Fernanda Carrasco Espino. Below the title is a search bar with the text 'Anuncios Google' and a button 'Dejar de ver anuncios'. The main text begins with 'Hoy, 16 de noviembre, se celebra el Día Nacional de la Gastronomía Mexicana, una fecha que debemos tener en cuenta, ya que los mexicanos sentimos un particular orgullo por nuestra comida. Hagámoslo conociendo datos importantes sobre este día y acerca de la cultura alimentaria nacional. Fotos: Fernanda Carrasco y Foro Mundial de Gastronomía.' To the right of the text is a circular logo for 'FOOD TRAVEL 2023 READER AWARDS' and a call to action 'Es tiempo de votar por tus favoritos'. At the bottom left, there is a sub-section titled 'Un día histórico' with a small image of a bowl of beans. At the bottom right, there is a logo for 'LEE nuestra revista digital'.

TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

16/11/23

MEDIO

Food & Travel

AUTOR

Fernanda Carrasco Espino

<https://foodandtravel.mx/datos-que-debes-saber-sobre-el-dia-nacional-de-la-gastronomia-mexicana/>

The screenshot shows a news article on the Strettoweb website. At the top, there are navigation links for Home, News, Reggio, Messina, Sport, Calabria, Sicilia, Trasporti nello Stretto, Meteo, Neurologi, and Webcam. Below the navigation is a blue bar with 'AEROPORTO REGGIO' and 'PONTE SULLO STRETTO'. The main content area features a grid of product images from Sam's Club, including coffee, Kisses chocolates, and other items with prices. The article title is 'La Calabria conquista il Messico al "Foro Mundial de la Cocina Mexicana"'. The text below the title describes the event in Mexico, supported by the regional agricultural assessorate and the Calabria Region, patronized by the Metropolitan City of Reggio Calabria and Calabria Straordinaria. A video player is embedded in the article, showing a scene from the event. Below the video is a grid of product images from Sam's Club. The article text continues with the date and time of the event: 'Lunedì, 20 novembre, alle ore 11, nella sala oro della Città della Regionale, l'assessore regionale all'agricoltura, Gianluca Gallo, terrà una conferenza stampa per presentare l'VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana - XVIII Incontro della Cucina della Tradizione Patrimoniale Immateriale dell'Umanità, in programma dal 24 al 26 novembre a Morelia nello Stato di Michoacán.'

TIPO DE MEDIO  
**Online**

FECHA  
**18/11/23**

MEDIO  
**Strettoweb (Italia)**

AUTOR  
**Redacción**

We Calabria Notizie Città ▼ Categorie ▼ 22Bet Casino Non Aams 20Bet 1win

Cerca

Home > Cultura > La Regione Calabria partecipa all'VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana

## La Regione Calabria partecipa all'VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana

Cultura Filadelfo Scamporrino · 19 Novembre 2023 · 0 commenti

Dal 24 e fino al 26 novembre del 2023, a Morelia nello Stato di Michoacan, la Regione Calabria sarà protagonista in Messico. E questo perché parteciperà all'**VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana – XVIII Incontro della Cucina della Tradizione Patrimonio immateriale dell'Umanità**. Così come è stato riportato online con una nota dal portale web istituzionale della Regione Calabria.

### La Regione Calabria partecipa all'VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana – XVIII Incontro della Cucina della Tradizione Patrimonio immateriale dell'Umanità

In vista di questa partecipazione domani, lunedì 20 novembre del 2023, a partire dalle ore 11, è stata programmata con la stampa una conferenza. Precisamente, una conferenza stampa nella sala oro della Cittadella Regionale in presenza dell'**assessore regionale all'agricoltura**. Riferisce altresì l'Amministrazione regionale con una nota.

### In Messico la Regione rappresenterà il nostro PAese con il progetto "Calabria-Messico: la cultura della tradizione che unisce"

All'evento, inoltre, la Regione rappresenterà il nostro Paese con il progetto "Calabria-Messico: la cultura della tradizione che unisce". Con la delegazione calabrese che, in questo prestigioso contesto internazionale, sarà guidata per il secondo anno, da **Patrizia Nardi** che è esperta internazionale della Convenzione Unesco 2003.

### La partecipazione della Regione è patrocinata dalla Città Metropolitana di Reggio Calabria e da Calabria Straordinaria

A sostenere la partecipazione della Regione Calabria all'evento che è rappresentato dall'VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, inoltre, ci saranno, tra gli altri, pure i Consorzi del Bergamotto di Reggio Calabria, del Cedro di Diamante e della **Cipolla di Tropea**. Con il patrocinio da parte della Città Metropolitana di Reggio Calabria e di Calabria Straordinaria.

Filadelfo Scamporrino

TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

19/11/23

MEDIO

We Calabria (Italia)

AUTOR

Redacción



**REGIONE CALABRIA** Calabria Protagonista

LA REGIONE PER TE ORGANIZZAZIONE DOCUMENTAZIONE RUBRICA ELEZIONI 10/2021 Cerca

UFFICIO STAMPA DELLA GIUNTA REGIONALE

Selec: Home > Unità di Governo e Supporto > Ufficio stampa > Agenzia Calabria Notizie > Agricoltura > vista documento

**ORGANI DI GOVERNO**  
PRESIDENTE  
GIUNTA  
CONSIGLIO

**NOTIZIE**  
CALABRIA NOTIZIE  
NOTIZIE DA DIPARTIMENTI  
NOTIZIA DALL'URP

**ORGANIZZAZIONE**  
DIPARTIMENTI  
UNITÀ DI SUPPORTO

**DOCUMENTAZIONE**  
BANDI E AVVISI DI GARA  
BANDI DA ALTRE AMMINISTRAZIONI  
CONCORSI E SELEZIONI  
CONFERENZE DI SERVIZI  
PROCEDURE ESPROPRIATIVE  
LEGGI REGIONALI  
RISOLUTIVO UFFICIALE - BURC

**FORO MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA MEXICANA, PRESENTATO IN CITTADELLA L'EVENTO CHE SI TERRÀ A MORELIA DAL 24 AL 26 NOVEMBRE. GALLO: "CHEF AMBASCIATORI DELLA BUONA CUCINA CALABRESE"**

*Agricoltura - Catanzaro, 20/11/2023*

"Una iniziativa importante e particolarmente interessante perché coinvolge i nostri chef e, quindi, attraverso loro anche i nostri prodotti che saranno protagonisti ancora una volta, per il secondo anno consecutivo, in Messico. Saranno, di fatto, ambasciatori non solo della buona cucina calabrese ma anche degli ottimi prodotti del nostro settore agroalimentare".

Lo ha detto Fassano regionale all'agricoltura, Giurka Gallo, intervenendo alla conferenza stampa di presentazione dell'VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana - XVIII Docena de la Culinia de la tradición patrimonial inmaterial de México, in programma dal 24 al 26 novembre a Morelia nella Stato di Michoacán.

"La scelta della partecipazione della Calabria al Foro mundial de la gastronomía mexicana - ha proseguito Gallo - è motivo di grande soddisfazione e si lega alla consapevolezza dell'importanza del territorio calabrese come crocevia di culture al centro del Mediterraneo. Perciò, è bene che ci siano questi eventi internazionali, modo di incontri e relazioni tra due Paesi che sono lontani geograficamente ma molto simili sotto alcuni aspetti: due Paesi che stanno avviando una serie di relazioni importanti iniziati anche in seguito alla visita in Calabria dell'ambasciatore del Messico, il quale ha apprezzato moltissimo le risorse e le potenzialità della nostra regione. Il governo italiano con un'azione mirata ha promosso il riconoscimento della cucina italiana come patrimonio dell'Unesco. Come Regione sosteniamo fortemente questo progetto che si innesca nel senso più generale e cordale di riconoscimento di un settore, come quello della cucina, che può segnare un'apertura verso prospettive che potremo contribuire allo sviluppo sostenibile del nostro territorio".



L'evento in Messico è sostenuto dall'assessorato all'agricoltura, risorse agroalimentari e forestazione della Regione Calabria, patrocinato dalla Città Metropolitana di Reggio Calabria e da Calabria Stradina e realizzato in collaborazione con i Consorzi del Bergamotto di Reggio Calabria, del Centro di Calabria, della Cipolla di Tropea, con la famiglia Barletti di Altomonte, con l'Ufficio del Guato di Reggio Calabria, con il Rotary Franch che lavora sui beni culturali nel mondo, insieme al Rotary E-Club di Reggio Calabria.

Si svolgerà nella città di Morelia il cui centro storico è Patrimonio Unesco dal 1991, è organizzato dal ministero del Turismo insieme al Conservatorio della cultura gastronomica messicana, dopo essere stato ospitato negli ultimi anni nelle città di Acapulco, a Puebla (Messico), Los Angeles (California) e nella città di Guadalajara, lo scorso anno.

All'incontro con la stampa, che si è svolto oggi alla Cittadella regionale, ha partecipato anche Patrizia Nardi, esperta internazionale della Convenzione Unesco 2002 e responsabile del progetto "Calabria-Messico: la cultura della tradizione che unisce" con il quale la Calabria rappresenta l'Italia che, per il secondo anno, guiderà la delegazione calabrese in questo prestigioso contesto internazionale.

"Spesi che questo importante forum, stiamo lavorando per questo, il prossimo anno - ha aggiunto Patrizia Nardi - si possa svolgere in Calabria. Il forum mondiale che il Messico organizza da otto anni è dedicato alle cucine della tradizione nel mondo perché questo elemento è per il Messico un patrimonio Unesco. La partecipazione della Calabria, che rappresenta l'Italia in questo prestigioso contesto internazionale, si lega alla collaborazione dell'esperto italiano con il Conservatorio de la Cultura gastronomica mexicana, che già a Guadalajara lo scorso anno aveva presentato, nella sezione dedicata ai rapporti fra il Messico ed il Mediterraneo, la cultura della cucina della tradizione calabrese come prodotto della mescolanza con cucine "altre" come la greca e l'albanese in particolare. L'evento ha l'obiettivo di rispondere all'esigenza di creare piattaforme di scambio, di conoscenze ed esperienze tra i protagonisti che influenzano il contesto della gastronomia contemporanea, contribuendo ad avviare scambi culturali, economici e commerciali allo scopo di misurare l'impatto su scala internazionale e la capacità di questa espressione del patrimonio immateriale di dare impulso al turismo culturale".

TIPO DE MEDIO  
Online

FECHA  
20/11/23

MEDIO  
Gov. Calabria, Italia

AUTOR  
Redacción



TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

22/11/23

MEDIO

Criterio Hidalgo

AUTOR

Sara Elizondo

**El Diario de Chihuahua**

Inicio Local Perfil Delicias Nacional Estado Estados Unidos Mundo Salud Economía Deportes Espectáculos Opinión El Paso Clasificado

Impulsamos más de 1000 acciones y eventos deportivos

## Participarán Rarámuri y menonita en Foro Mundial de Gastronomía Mexicana

Participarán cocineros tradicionales de todo el país

**VIII FORO MUNDIAL** 24-26 nov. 2023 Morelia, Michoacán

**Josefina Olivas**  
Cocinera y Culinaria de Cuauhtémoc, Chih.  
#FMC23

José Rodríguez Anales/El Diario  
24 de noviembre de 2023 18:28

**Cuauhtémoc, Chih.** - Las cocineras tradicionales, Josefina Olivas González "Chepa" y Justina Dyck Janzen, representantes culturales y culinarias de Cuauhtémoc, participarán en el VIII Foro Mundial de Gastronomía Mexicana, que se celebrará en Michoacán.

El foro se realizará los días 24, 25 y 26 de noviembre, en la ciudad de Morelia, Michoacán. Ahí participarán cocineros tradicionales de todo el país, junto con 18 representantes de la cocina tradicional de Michoacán.

Justina Dyck Janzen, nacida en Cuauhtémoc, es 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 (IGATECH), 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 recetario de su mamá. Desde 2017, imparte cursos de cocina menonita al público en general para preservar dicho patrimonio culinario. Le pone mucho peso a que la comida sea lo más orgánico y artesanal posible, por lo que siempre elabora sus propias conservas y mermeladas de frutas y verduras.

TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

23/11/23

MEDIO

El Diario de Chihuahua

AUTOR

Jesús Rodríguez

MX

INICIO MORELIA MICHOACÁN MÉXICO OPINIÓN LA ENTREVISTA ESPECIALES SEGURIDAD ELECCIONES AL MOMENTO

¡Es hoy, es hoy! Cocineras tradicionales encienden los fogones

Por Redacción · 23 noviembre, 2023



¿Por quién votarías de Morena para candidato a la alcaldía?

Luis Navarro

Juan Carlos Borragón

Humberto Arro

Vote

Novelia, Michoacán

El encuentro está listo para la 18 edición del Encuentro de Cocineras Tradicionales y el octavo Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, que se desarrollará del 20 al 24 de noviembre en el Centro de Convenciones y Espectáculos de Morelia (Ceconepal). Informó el secretario de Turismo de Michoacán, Roberto Manóy García.



AMOR A PRIMERA VISTA

Amor a Primera Vista

FACEBOOK

Primeraplana MX

TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

23/11/23

MEDIO

Primera Plana

AUTOR

Redacción



The screenshot shows a news article on the website atempo.mx. The article is titled "Realizan octavo Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana en Morelia" and is dated November 23, 2023. The main image is a plate of traditional Mexican food, likely a mole. The article text describes the event, which is the 18th edition of the National Meeting of Traditional Cooks and the 8th Mexican Gastronomy World Forum, held from November 24 to 26 in Morelia. It mentions that the event is free and will feature 38 traditional cooks from various regions. The article also notes that the event aims to promote local products and traditional cuisine, and to position Morelia as a gastronomic destination.

atempo.mx

Atempo Noticias Dirección **Inicio** Noticias Espectáculos Política Educación Justicia Entretenimiento Deportes Sucesos Contacto Anteriores

Inicio / Estado / Realizan octavo Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana en Morelia

**Suscripción** **Inicio**

## Realizan octavo Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana en Morelia

La entrada al evento será gratuita de 10:00 a 19:00 horas, con la participación de 38 cocineras tradicionales de siete regiones del estado.

Redacción · 23 noviembre 2023 12:00 PM

Morelia Morelia el 18 Encuentro con Más de 200 platos

Morelia, Michoacán, 23 de noviembre de 2023.- Se encuenra todo listo para la 18.ª edición del Encuentro de Cocineras Tradicionales y el octavo Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, que se desarrollarán del 24 al 26 de noviembre en el Centro de Convenciones y Exposiciones de Morelia (Ceconexpo), informó el secretario de Turismo de Michoacán, Roberto Monroy García.

Platillos como churipos, conchudos, aguacates de haba y frijol, etasálva de pipián, quilitos, morricuepos, uchepos y camaróniles, serán parte de los cerca de 200 platillos de las siete regiones del estado que los asistentes podrán disfrutar en esta fiesta culinaria.

La entrada a este evento será de forma gratuita, de 10:00 a 19:00 horas, y contará con la participación de 38 cocineras tradicionales de las regiones Apaxtzingán, País de la Monarca, Costa Michoacana, Lacutze, Uruapan, Zamora y Morelia, y en donde, además, se podrán encontrar productos locales y artesanías relacionadas con la cocina, mezcales, pan y dulces tradicionales.

Con estas acciones el Gobierno de Michoacán recupera el liderazgo nacional por la celebración de estos encuentros gastronómicos, generando ingresos directos para las cocineras tradicionales impulsando sus propios negocios y con el objetivo de posicionar al estado como un destino gastronómico de referencia en todo el país.

#CECONEXPO #Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana #Michoacan #Morelia #Roberto Monroy

Twitter Facebook

TIPO DE MEDIO  
**Online**

FECHA  
**23/11/23**

MEDIO  
**A Tiempo**


AUTOR  
**Redacción**

**SMRTV** **POLVO EN EL TIEMPO**  
LOS DIEZ SITIOS ARQUEOLÓGICOS MÁS IMPORTANTES DE MICHOACÁN

INICIO TELEVISIÓN RADIO - NOTICIAS - TRANSPARENCIA


### Cocineras tradicionales encienden los fogones

23 de noviembre de 2023 Redacción:HM



*Mañana inicia el 18 Encuentro con más de 200 platillos*

Morelia, Michoacán, 23 de noviembre de 2023.- Se encuentra todo listo para la 18 edición del Encuentro de Cocineras Tradicionales y el [octavo Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana](#), que se desarrollarán del 24 al 26 de noviembre en el Centro de Convenciones y Exposiciones de Morelia (Ceconexpo), informó el secretario de Turismo de Michoacán, Roberto Monroy García.



TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

23/11/23

MEDIO


Sistema Michoacano R y TV

AUTOR

Redacción

Estados ▾ Pueblos mágicos Restaurante Hotel Eventos Información Atractivos

DESCUBRE MÉXICO



Michoacán


Información

## Michoacán, sede del Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana

El estado de Michoacán fue seleccionado como sede del VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, que se celebrará del 24 al 26 de noviembre de este año en el Centro de Convenciones y Exposiciones de Morelia. La Secretaría de Turismo del Estado de Michoacán y el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, compartirán la

Redacción Descubre en México · 23 noviembre, 2023

— Relacionado



Quintana Roo

Información

Tulum, nominado a los World Travel Awards

Jorge Bazo · 14 julio, 2023

El estado de Michoacán fue seleccionado como sede del VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, que se celebrará del 24 al 26 de noviembre de este año en el Centro de Convenciones y Exposiciones de Morelia.

La Secretaría de Turismo del Estado de Michoacán y el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, compartirán la responsabilidad de organizar este importante evento en su octava edición.

Edita y usa videos al instante

Camra

Aprende con Camra

El foro reunirá a productores de alimentos, cocineras tradicionales, profesionales de la cultura culinaria y del sistema alimentario mexicano, así como académicos,

Selecciones READER'S DIGEST

UN REGALO QUE PERDURA

Suscríbete

¡SUSCRÍBETE y participa en el 59° gran sorteo!

Valido del 10 de diciembre de 2022 al 15 de marzo de 2024

TIPO DE MEDIO  
**Online**

FECHA  
**23/11/23**

MEDIO  
**Descubre en México**

AUTOR  
**Redacción**

**El Diario**  
de Parral y la región sur

Inicio Local Estado Nacional El Paso Internacional Deportes Espectáculos Sociales

**Estado**

## Participarán Rarámuri y menonita en Foro Mundial de Gastronomía Mexicana

Participarán cocineros tradicionales de todo el país

**VIII FORO MUNDIAL DE GASTRONOMÍA MEXICANA**  
24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
EXCONJERTO

**Josefina Olivas**  
Cocinera Tradicional de Chihuahua  
#FFMG23

**TE PUEDE INTERESAR**

- Muere el Doctor Esteban Hernández, pionero de la educación tecnológica en Chihuahua
- Cerrarán el 'Lobos' a la exportación; busca Index 'reestructurar' demás puertos fronterizos
- Al tripa, decimosis de fantasma en puentes
- Juáreza cumplió su sueño e ingresa a la NASA
- Intenta mujer cruzar 150 kilos de marihuana a El Paso

**Wholesale Beauty 'Bad Hair' Shampoo**  
\$95

\$11.90	\$90	\$700	\$4.95	\$2.80
\$7	\$900	\$12,600	\$1.85	\$1,190

Jesús Rodríguez Arriola / El Diario  
Jueves, 23 de noviembre de 2023, 19:03

**Cuauhtémoc, Chih.-** Las cocineras tradicionales, Josefina Olivas González "Chepa" y Justina Dyck Janzen, representantes culturales y cultivadoras de Cuauhtémoc, participarán en el VIII Foro Mundial de Gastronomía Mexicana, que se celebrará en Michoacán.

El foro se realizará los días 24, 24 y 26 de noviembre, en la ciudad de Morelia, Michoacán. Ahí participarán cocineros tradicionales de todo el país, junto con 18 representantes de la cocina tradicional de Michoacán.

Justina Dyck Janzen, nacida en Cuauhtémoc, es 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 (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.

TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

23/11/23

MEDIO

El Diario de Parral

AUTOR

Jesús Rodríguez



The screenshot shows a news article on the website 'La Silla Rota Hidalgo'. The page has a red header with the site's name and social media icons. Below the header is a navigation bar with categories like 'HIDALGO', 'ESTADO', 'LOCAL', 'REPORTAJES', 'OPINIÓN', and 'VIDA'. The article title is 'Cocinera tradicional de Hidalgo participa en el Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana'. The sub-headline reads: 'La cocinera Porfiria Rodríguez participa en el VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, al evento llevó platillos típicos de Santiago de Anaya'. There is a photo of a woman in a white floral shirt and a straw hat, smiling, standing behind a table with various dishes. To the right of the photo is a small graphic with the text 'HIDALGO' and 'CONÓCE MÁS'.

## Cocinera tradicional de Hidalgo participa en el Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana

La cocinera Porfiria Rodríguez participa en el VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, al evento llevó platillos típicos de Santiago de Anaya

TIPO DE MEDIO  
**Online**

FECHA  
**23/11/23**

MEDIO  
**La Silla Rota**

AUTOR  
**Jessica Manilla**

The image shows a screenshot of a news article on the website 'El Diario MX'. The page features a blue header with the site's logo and navigation menu. Below the header is a large advertisement banner for 'SOI-IRLIN Andalucía'. The main article is titled 'Participarán Rarámuri y menonita en Foro Mundial de Gastronomía Mexicana' and is written by Jesús Rodríguez Arballo. The article text indicates that traditional cooks from across the country will participate in the forum. Below the article is a social media-style post featuring a photo of Josefina Olivas, a traditional cook from Chihuahua, and text about the VIII World Gastronomy Forum taking place in Morelia, Michoacán, from November 24-26, 2023. The post includes the hashtag #FMGM23 and a promotional message for a gift.

**El Diario mx**

Inicio Juárez El Paso Nacional Estado Estados Unidos Salud Economía Deportes Espectáculos Opinión Impreso Clasificado

PUBLICIDAD

**SOI-IRLIN Andalucía**

Estado

## Participarán Rarámuri y menonita en Foro Mundial de Gastronomía Mexicana

Estarán cocineros tradicionales de todo el país

Jesús Rodríguez Arballo / El Diario de Cuauhtémoc  
jueves, 23 noviembre 2023 | 07:37

PUBLICIDAD

VIII FORO MUNDIAL de la gastronomía mexicana

24-26 nov. 2023  
Morelia, Michoacán  
COCINEXP0

18 Cocineros Tradicionales de Michoacán

**Josefina Olivas**  
Cocinera Tradicional de Chihuahua

#FMGM23

Se quitó el anuncio. [Detalles](#)

Provea más risas esta Navidad  
es. Ads by clickto **regalo de broma**

TIPO DE MEDIO  
**Online**

FECHA  
**23/11/23**

MEDIO  
**El Diario Mx**

AUTOR  
**Jesús Rodríguez Arballo**

ARnoticias.com.mx Estado - Chihuahua - Norte - Sur

OCIDENTE

## #Cuauhtemoc | Participarán cocineras rarámuri y menonita en Foro Mundial de Gastronomía

© 23 de Noviembre de 2023



Cuauhtémoc, Chih.- Dos mujeres que han sido reconocidas por su trayectoria en el arte culinario en el municipio de las Tres Culturas, así como eventos estatales y nacionales, ahora se encuentran participando en el VIII Foro Mundial de Gastronomía Mexicana a desarrollarse en Morelia, Michoacán.

Se trata de Josefina Olivas, mejor conocida como "Chepa", integrante de la etnia Tarahumara y Justina Dyck

TIPO DE MEDIO  
**Online**

FECHA  
**23/11/23**

MEDIO  
**ARnoticias**

AUTOR  
**Redacción**

<https://arnoticias.com.mx/pub/46991>

The screenshot shows the website 'altorre' with the subtext 'Fotoperiodismo de Michoacán'. The date is '10 19 NOV'. The article title is 'Con documental Comedor de Cobre, preparan fin de semana gastronómico'. Below the title is a photo of a man in a suit speaking at a podium. The text below the photo reads: 'La directora Vica Garrido promueve raíces y tradiciones de la mujer michoacana. Morelia, Michoacán, 23 de noviembre de 2023 - Como antecesa al inicio de la decimoctava edición de Cocineras Tradicionales y el octavo Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, se presentó el documental Comedor de Cobre, bajo la dirección de Vica Garrido. El Teatro Mariano Matamoros fue el escenario donde se exhibió este documental y en donde Roberto Morroy García, secretario de Turismo del estado último que vendrán tres días de fiesta gastronómica donde los michoacanos podrán vivir nuevamente esta experiencia culinaria rescatando las recetas ancestrales y tradicionales con el Encuentro de Cocineras Tradicionales de Michoacán. Gloria López Morales, presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronomía Mexicana, agradeció a las cocineras de Michoacán que han permitido emprender este proyecto hasta hoy en día, y que durante este fin de semana podrán exhibir sus platillos tradicionales. Destacó que México se ha vuelto ejemplo a nivel mundial por salvaguardar a la cocina tradicional y que hoy, a través de este material se mostrarán las dimensiones de las antepasadas como complemento de la cocina y el arte de cocinar que obdijaron a toda la cadena de valor que acompaña a la gastronomía. En este sentido, la directora Vica Garrido destacó que Comedor de Cobre es una muestra del sabor y tradición que existe a través de la mujer que se suma para mostrar sus...

TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

23/11/23

MEDIO

Altorre

AUTOR

Redacción



**COCINERAS TRADICIONALES ENCENDEN LOS FOGONES**

Michoacán inicia el 18 Encuentro con más de 200 jóvenes

Morelia, Michoacán, 23 de noviembre del 2023. — Se inauguró este día para la 18 edición del Encuentro de Cocineras Tradicionales y el octavo Feria Mundial de la Gastronomía Mexicana, que se desarrollará del 24 al 26 de noviembre en el Centro de Convenciones y Exposiciones de Morelia (Convex), informó el secretario de Turismo de Michoacán, Roberto Morón Jurca.

Plátanos comidos, miriadas, papas fritas en caldo y frijoles, atolillos de pipón, quiles, meringuete, sopesos, y camarónes, serán parte de los cerca de 200 platillos de los siete regiones del estado que los asistentes podrán disfrutar en esta fiesta gastronómica.

Por otro lado, se informó al saber de la importancia que tiene la región, informó a Redacción EJE Político y Redacción EJE Político, la Secretaría de Turismo de Michoacán y el Gobierno del Estado de México, informó el secretario de Turismo de Michoacán, Roberto Morón Jurca.

— Editor: Redacción EJE Político (18/11/2023) 10:00 AM

La entrada a este evento será de forma gratuita, de 10:00 a 13:00 horas, y contará con la participación de 30 cocineras tradicionales de las regiones Aguascalientes, Baja California Sur, Campeche, Chiapas, Coahuila, Durango, Guanajuato, Hidalgo, Jalisco, Michoacán, Morelos, Nayarit, Oaxaca, Querétaro, San Luis Potosí, Tlaxcala, Veracruz, Yucatán, y en donde, además, se podrán encontrar productos locales y artesanales michoacanos con la cerveza, meringuete, pan y dulces tradicionales.

Con estas acciones el Gobierno de Michoacán resalta el patrimonio nacional por la dedicación de estas mujeres michoacanas, generando un nuevo impulso para las cocineras michoacanas impulsando sus propios negocios y con el objetivo de posicionar al estado como un destino gastronómico de referencia en todo el país.

**TIPO DE MEDIO**  
Online

**FECHA**  
23/11/23

**MEDIO**  
Americano Victor

**AUTOR**  
Redacción



**MICHOACÁN.es**

NOTICIAS · REGIONES · DIGITAL · ENCUESTA · CONTACTO

## Te puede interesar

### Acieros del Gobierno de Michoacán

Acieros del Gobierno de Michoacán en la Administración del Alfredo Ramírez Bedolla

- Mejoras en la seguridad pública (Policía, Procuración de Justicia, Combate al crimen organizado)
- Mejora en la economía popular (Canasta básica, atención de inversiones, apoyo a productores)
- Liberación de vías de comunicación (trenes, planaciones, puentes)
- Medio ambiente (Áreas naturales protegidas, combate de quemas ambientales)
- Gobierno digital (Pagos digitales, Pasaportes de educación, internet para todos)
- Entretamientos (Conciertos masivos, Feria Michoacán de origen, villa nuevita)
- Combate a la corrupción (persecución sancionada, exposición de la corrupción, promotores identificados)
- Educación (ENEMAL, manejo de las normas, Sección 18, asignación de maestros, materiales didácticos)
- Salud pública (vacunación, Atención en su casa, Campañas de concientización)
- Apropiación a la población (bebas, mujeres y menores con cáncer, Cerdita)
- Comunicación (dirección, Instagram, Chat, Teléfono, Págs de gobierno)



### Todo listo para la 18 edición del Encuentro de Cocineras Tradicionales y el octavo Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana.

11 de mayo · Michoacán · 105 Views · 0 Comentarios · 18 Encuentro Cocineras Tradicionales y octavo Foro Mundial

Compartir

- Cocineras tradicionales encienden los fogones
- Mañana inicia el 18 Encuentro con más de 200 platos

*Morelia, Michoacán, 23 de noviembre de 2023.*

Se encuentra todo listo para la 18 edición del Encuentro de Cocineras Tradicionales y el octavo Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, que se desarrollarán del 24 al 26 de noviembre en el Centro de Convenciones y Exposiciones de Morelia (Coconesp), informó el secretario de Turismo de Michoacán, Roberto Morero Gardía.

Platillos como churipo, corundas, aguacates de haba y frijol, zapachua de zizán, quesiles, moricqueta, uelhepos, y camaróniles, serán parte de los cerca de 200 platillos de las siete regiones del estado que los asistentes podrán disfrutar en esta fiesta culinaria.

La entrada a este evento será de forma gratuita, de 10:00 a 19:00 horas, y contará con la participación de 38 cocineras tradicionales de las regiones Apaszingán, País de la Monarca, Costa Michoacana, Lacanore, Uruapan, Zamora y Morelia, y en donde, además, se podrán encontrar productos locales y artesanías relacionadas con la cocina, mescales, parrs y dulces tradicionales.

“Con estos acciones el Gobierno de Michoacán ratifica el liderazgo nacional por la celebración de estos encuentros gastronómicos, generando ingresos directos para las cocineras tradicionales involucradas en grandes negocios y con el objetivo de posicionar al estado como un destino gastronómico de referencia en todo el país.”



TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

23/11/23

MEDIO

Michoacán Es

AUTOR

Redacción

LA PRIMERA DE AM

APATZINGÁN

CON CONDÓN ESTÁS JALDO!

15 Artículos más recientes

ULTIMA HORA REGIONALES ESTATALES NACIONALES INTERNACIONALES SEGURIDAD COLUMNAS REPORTAJES ELECCIONES

Retiera Sades compromiso para fortalecer la producción michoacana de limón mexicano

Search

## Cocineras tradicionales encienden los fogones

En Chacabada, Estación, La Primera de AM © noviembre 23, 2023 La Primera de AM



¡NI POR CURIOSIDAD!  
Mientras de las drogas la primera intención es la primera vez que las consumes ¡NO TE ARRIESGUES!  
SI TE DROGAS TE DANANAS

DESCARGA NUESTRA APP

DISPONIBLE EN Google Play



SPINNING

Facebook

Twitter

Email

Imprimir

TAGS

Cocineras tradicionales, La Primera de AM, Michoacán

\*Mañana inicia el 18 Encuentro con más de 200 platillos

Morelia, Michoacán, 23 de noviembre de 2023.- Se encuentra todo listo para la 18 edición del Encuentro de Cocineras Tradicionales y el octavo Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, que se desarrollarán del 24 al 26 de noviembre en el Centro de Convenciones y Exposiciones de Morelia (Cacemex), informó el secretario de Turismo de Michoacán, Roberto Menrey García.



Platillos como churpo, corundas, aguacates de haba y frijol, atapatlas de pipón, quesites, morisqueta, uchepos, y camaronillas, serán parte de los cerca de 200 platillos de las siete regiones del estado que los asistentes podrán disfrutar en esta fiesta culinaria.

La entrada a este evento será de forma gratuita, de 10:00 a 19:00 horas, y contará con la participación de 38 cocineras tradicionales de las regiones Apatzingán, País de la Monarca, Costa Michoacana, Lacustre, Uruapan, Zamora y Morelia, y en donde, además, se podrán encontrar productos locales y artesanales relacionados con la cocina, mescal, pan y dulces tradicionales.



TIPO DE MEDIO  
**Online**

FECHA  
**23/11/23**

MEDIO  
**Primera de AM**

AUTOR  
**Redacción**

¡ES HOY, ES HOY! COCINERAS TRADICIONALES ENCIENDEN LOS FOGONES

Morelia, Michoacán. Se encuentra todo listo para la 18 edición del Encuentro de Cocineras Tradicionales y el octavo Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana.

Morelia, Michoacán

Se encuentra todo listo para la 18 edición del Encuentro de Cocineras Tradicionales y el octavo Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, que se desarrollarán del 24 al 26 de noviembre en el Centro de Convenciones y Exposiciones de Morelia (Deconexpo), informó el secretario de Turismo de Michoacán, Roberto Morán García.

Platillos como churipó, corundas, aguacates de haba y frijoli, atpaxka de pipián, quilitos, morisqueta, uchepos, y camaronillas, serán parte de los cerca de 200 platillos de las siete regiones del estado que los asistentes podrán disfrutar en esta fiesta culinaria.

La entrada a este evento será de forma gratuita, de 10:00 a 19:00 horas, y contará con la participación de 38 cocineras tradicionales de las regiones Apatzingán, País de la Monarca, Costa Michoacana, Lacustre, Unupán, Zamora y Morelia, y en donde, además, se podrán encontrar productos locales y artesanías relacionadas con la cocina, mezcales, pan y dulces tradicionales.

Con estas acciones el Gobierno de Michoacán retoma el liderazgo nacional por la celebración de estos encuentros gastronómicos, generando ingresos directos para las cocineras tradicionales impulsando sus propios negocios y con el objetivo de posicionar al estado como un destino gastronómico de referencia en todo el país.

Compartir por email

RECIENTES

NEGOCIACIONES CON PAN Y FIDO. PERIODO DE SOLO DOS MESES POR DECISION DE LA MILITANCIA.

CON EL PROGRAMA CULTURA DEL AHORRO MENORES CONTIGUAN ESPERANDO SOBRE EDUCACION FINANCIERA.

MEDICO Y SU AJEREMAN CREAR EQUIPO PARA TRATAR MIGRACION, SE UNIRAN CENTRO Y GUAMERICA.

ANTE LA CADA DE AGUA-NIEVE, SOLE LAS RECOMENDACIONES DE PC.

TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

23/11/23

MEDIO

Nanche Michoacán

AUTOR

Redacción



**ALTERNAUTA**  
HISTORIAS QUE TRASCENDEN

NOTICIAS POP OPINIÓN CARTON REPORTAJE MISCELÁNEA

## Cocineras tradicionales encienden los fogones

Por Redacción Alternauta - 23 noviembre, 2023

f x p



0:00 / 1:59



**Morelia, Michoacán, 23 de noviembre de 2023.** Se encuentra todo listo para la 18 edición del Encuentro de Cocineras Tradicionales y el octavo Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, que se desarrollarán del 24 al 26 de noviembre en el Centro de Convenciones y Exposiciones de Morelia (Caconexpo), informó el secretario de Turismo de Michoacán, Roberto Monroy García.

Platillos como churipo, corundas, aguacates de haba y frijol, atapakua de piplan, queltes, morisqueta, uchepos, y camaronillas, serán parte de los cerca de 200 platillos de las siete regiones del estado que los asistentes podrán disfrutar en esta fiesta culinaria.

La entrada a este evento será de forma gratuita, de 10:00 a 19:00 horas, y contará con la participación de 38 cocineras tradicionales de las regiones Apatzingán, País de la Monarca, Costa Michoacana, Lacustre, Uruapan, Zamora y Morelia, y en donde, además, se podrán encontrar productos locales y artesanías relacionadas con la cocina, mezcals, pan y dulces tradicionales.

Con estas acciones el Gobierno de Michoacán retoma el liderazgo nacional por la celebración de estos encuentros gastronómicos, generando ingresos directos para las cocineras tradicionales impulsando sus propios negocios y con el objetivo de posicionar al estado como un destino gastronómico de referencia en todo el país.

**Últimos**

¿Ya sabes cómo lograr los nuevos propósitos de Año Nuevo?  
Redacción Alternauta - 27 diciembre, 2023  
Cumplir los propósitos de Año Nuevo puede ser un desafío, pero con una planificación adecuada y enfoque, puedes aumentar tus posibilidades de éxito. Aquí...

Personal de la UMSNH por fin cobrará aguinaldo. ¿Cuándo?  
26 diciembre, 2023

Estas vacaciones ven y disfruta de los museos de Morelia y...  
26 diciembre, 2023

Abona Bancada Naranja a cartón empresarial para Michoacán en 2024. Víctor...  
26 diciembre, 2023

¡No te la pierdas! Museo del Prado permanecerá hasta el 15...  
26 diciembre, 2023

**ALTERNAUTA**  
HISTORIAS QUE TRASCENDEN  
Síguenos

TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

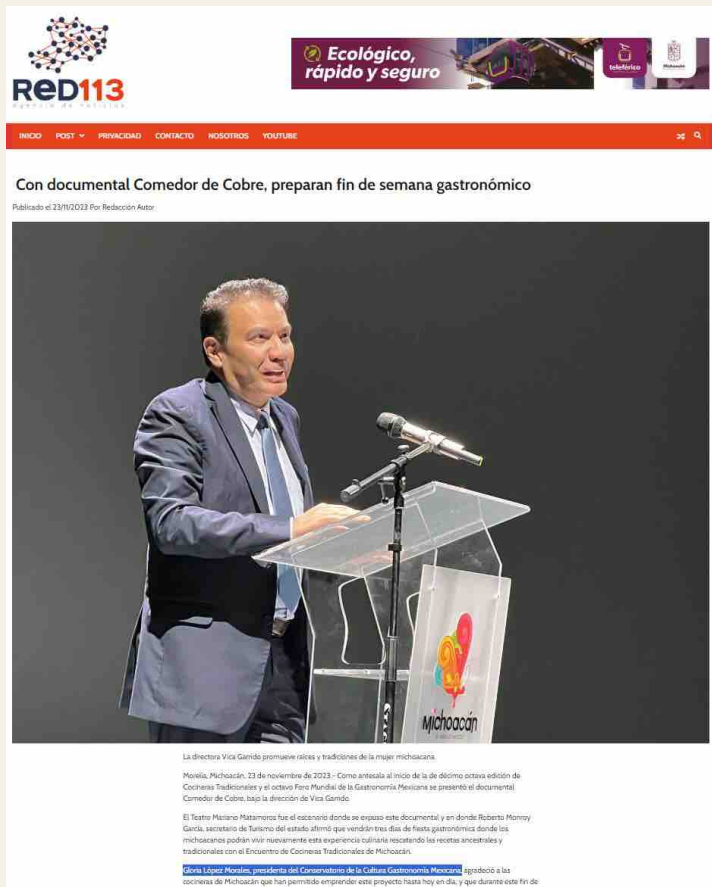
23/11/23

MEDIO

Alternauta

AUTOR

Redacción



**Red113**  
Ecológico,  
rápido y seguro

INICIO POST PRIVACIDAD CONTACTO NOSOTROS YOUTUBE

## Con documental Comedor de Cobre, preparan fin de semana gastronómico

Publicado el 23/11/2023 Por Redacción Astor

La directora Vica Gardó promueve raíces y tradiciones de la mujer michoacana.

Morelia, Michoacán, 23 de noviembre de 2023.- Como antecesa al inicio de la decimoctava edición de Cocinas Tradicionales y el octavo Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana se presentó el documental Comedor de Cobre, bajo la dirección de Vica Gardó.

El Teatro Mariano Matamoros fue el escenario donde se ensajó este documental y en donde Roberto Morrey Gardó, secretario de Turismo del estado, afirmó que verán tres días de fiesta gastronómica donde los michoacanos podrán vivir nuevamente esta experiencia culinaria rescatando las recetas ancestrales y tradicionales con el Encuentro de Cocinas Tradicionales de Michoacán.

**Olivia López Morales, presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana,** agradeció a las cocineras de Michoacán que han permitido emprender este proyecto hasta hoy en día, y que durante este Fin de

TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

23/11/23

MEDIO

Red 113

AUTOR

Redacción

**90 grados**

VILLA NAVIDEÑA  
Michoacán 2023  
18 de diciembre - 7 de enero de 2024  
CICCONFIPO | Itinerario | Información | www.villanavida.com.mx

Inicio Seguridad Política Nacional Internacional Otros Estados

## Cocineras tradicionales encenderán los fogones en Morelia, Michoacán

**Justicia eficaz y cercana a la gente**  
PODER JUDICIAL MICHOACÁN

**TEEM**  
TRIBUNAL ELECTORAL DEL ESTADO DE MICHOACÁN  
www.teemich.org.mx

Tribunal Electoral del Estado de Michoacán  
@teemichoa

MEJORA CONVOCATORIA ABIERTA  
A LA SELECCIÓN INDEPENDIENTE DE PLATEADOR COMO CANDIDATO A CANDIDATURA INDEPENDIENTE PARA AYUNTAMIENTOS Y DIPUTACIONES

Más información en:  
www.lem.org.mx

Extensión al código QR y consulte la convocatoria completa

Antena Redacción / Noventa Grados | Fecha: 23 de Noviembre de 2023 a las 14:27:30

Compartir | Twittear | Imprimir

**Morelia, Michoacán, 23 de noviembre de 2023.-** Se encuentra todo listo para la 18 edición del Encuentro de Cocineras Tradicionales y el octavo Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, que se desarrollarán del 24 al 26 de noviembre en el Centro de Convenciones y Exposiciones de Morelia (Ceconexpo), informó el secretario de Turismo de Michoacán, Roberto Monroy García.

Platillos como churiplo, corundas, aguacatas de haba y frijol, atapakua de pipián, queilites, morisqueta, uchechos, y camaronillas, serán parte de los cerca de 200 platillos

TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

23/11/23

MEDIO

90 grados

AUTOR

Redacción

INICIO MORELIA SEGURIDAD POLÍTICA ESTADO EDUCACIÓN SAUD DEPORTE CULTURA BUSCAR

## Con documental Comedor de Cobre, preparan fin de semana gastronómico

23 de noviembre de 2023

**NOTICIAS RECIENTES**

- Caerem reduce abandono escolar en el ciclo 2022-2024
- SMN realiza el 1000 Encuentro de Investigación Veterinaria y Protección Animal
- Morelia se consolida como Ciudad Creativa de la Música
- Recomienda SSM a enfermos crónicos, cuidar su alimentación en fiestas decembrinas
- Con el programa Cultura del Aborro, niños y niñas continúan aprendiendo sobre educación financiera
- Quarta Nacional Ejerce Mecanismo CONACIAL, COAHO y FOR, obtiene a 13 sujetos integrantes de la delincuencia organizada en Michoacán
- Semigrante accede sus servicios a 18 municipios con Jonatas Frontierlas
- Avanzan negociaciones con PAN y PRD, pero podemos si se quiere la militancia PRD
- Nacen 13 nuevas instituciones de asistencia a población en situación vulnerable
- Villa Huautla, atractivo turístico estas vacaciones

Como amehase al inicio de la de décimo octava edición de Cocineras Tradicionales y el octavo Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana se presentó el documental Comedor de Cobre, bajo la dirección de Vica Garrido.

El Teatro Meliario Memorias fue el escenario donde se exhibió este documental y en donde Roberto Moroy García, secretario de Turismo del estado afirmó que vendrán tres días de fiesta gastronómica donde los michoacanos podrán vivir nuevamente esta experiencia culinaria recatando las recetas ancestrales y tradicionales con el Encuentro de Cocineras Tradicionales de Michoacán.

Gloria López Morales, presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, agradeció a las cocineras de Michoacán que han permitido emprender este proyecto hasta hoy en día, y que durante este fin de semana podrán exponer sus platillos tradicionales.

Destacó que México se ha vuelto ejemplo a nivel mundial por salvaguardar a la cocina tradicional y que hoy, a través de este material se mostrarán las dimensiones de las artesanías como complemento de la cocina y el arte de cocinar que coadyuvan a toda la cadena de valor que acompaña a la gastronomía.

En este sentido, la directora Vica Garrido destacó que Comedor de Cobre es una muestra del sabor y tradición que existe a través de la mujer que se suma para mostrar sus tradiciones y raíces haciendo un recuento de los orígenes del arte del cobre y de la cocina tradicional.

En representación del gobernador Alfredo Ramírez Betollla, la secretaria de Cultura, Tamara Sosa Sáenz, resaltó que las mujeres que participan han compartido un diálogo intercultural que nos demuestra que podemos venir de distintos lugares, pero con un mismo objetivo: fortalecer nuestras raíces.

Especial Respuesta

TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

23/11/23

MEDIO

Respuesta

AUTOR

Redacción



The screenshot shows a news article on the website mizitacuaro.com. The article is titled "Cocineras tradicionales encienden los fogones" and is dated November 23, 2023. It features a large image of a plate of traditional Mexican food, likely tamales or a similar dish, topped with sauce and garnishes. The article text describes the 18th edition of the traditional cooking event in Morelia, Michoacán, which is part of the World Gastronomy Forum. It mentions that the event will be held from November 24 to 26 at the Convention and Exhibitions Center in Morelia. The article also notes that the event is free and will feature 38 traditional cooks from various regions of Michoacán. A sidebar on the right contains a list of recent articles, including "Ante la caída de agua-nieve, sigue las recomendaciones de PC", "Migración: el gran reto por resolver entre Estados Unidos y México para 2024", "Quezabalán: la historia de la serpiente emplumada de la mitología asteca", "Comunicado SCRP 185/2023 | Avance del 85% reporta reconstrucción de escuela en Zimra", and "Despertar Sobresaltado: Desvelando la Parálisis del Sueño".

**MIZITACUARO.COM**

NOTICIAS · CIENCIA Y TECNOLOGÍA · VIDA Y ESTILO · ZITÁCUARO · MICHOACÁN · MÉXICO · INTERNACIONALES · SEGURIDAD · POLÍTICA · OPINIÓN · VIDEOS

## MICHOACÁN

# Cocineras tradicionales encienden los fogones

Publicado 1 mes ago on 23 noviembre, 2023  
By Redaccion

**RECIENTES** · **LEÍAS** · **VIDEOS**

**MICHOACÁN** · 1 hora ago  
**Ante la caída de agua-nieve, sigue las recomendaciones de PC**

**MÉXICO** · 3 horas ago  
**Migración: el gran reto por resolver entre Estados Unidos y México para 2024**

**MICHUACÁN** · 2 horas ago  
**Quezabalán: la historia de la serpiente emplumada de la mitología asteca**

**MICHOACÁN** · 1 hora ago  
**Comunicado SCRP 185/2023 | Avance del 85% reporta reconstrucción de escuela en Zimra**

**MICHOACÁN** · 2 horas ago  
**Despertar Sobresaltado: Desvelando la Parálisis del Sueño**

**MICHUACÁN** · 1 hora ago  
**Noche de Muertos**

Enviar Por:

Mañana inicia el 18 Encuentro con más de 200 platillos

Morelia, Michoacán, 23 de noviembre de 2023.- Se encuentra todo listo para la 18 edición del Encuentro de Cocineras Tradicionales y el octavo Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, que se desarrollarán del 24 al 26 de noviembre en el Centro de Convenciones y Exposiciones de Morelia (Ceconexpo), informó el secretario de Turismo de Michoacán, Roberto Morero García.

Platillos como charipio, corundas, agüesetas de haba y fritol, atapaku de pipian, quesites, montisqueta, uchepos, y comarullas, serán parte de los cerca de 200 platillos de las siete regiones del estado que los asistentes podrán disfrutar en esta fiesta culinaria.

La entrada a este evento será de forma gratuita, de 10:00 a 19:00 horas, y contará con la participación de 38 cocineras tradicionales de las regiones Apatzán, País de la Monarca, Costa Michoacana, Lacuatre, Uruapan, Zamora y Morelia, y en donde, además, se podrán encontrar productos locales y artesanías relacionadas con la cocina, mescal, pan y dulces tradicionales.

Con estas acciones el Gobierno de Michoacán retoma el liderazgo nacional por la celebración de estos encuentros gastronómicos, generando ingresos directos para las cocineras tradicionales impulsando sus propios negocios y con el objetivo de posicionar al estado como un destino gastronómico de referencia en todo el país.

TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

23/11/23

MEDIO

Mi Zitácuaro

AUTOR

Redacción

# Clipping de medios



**EL INDEPENDIENTE**  
Miércoles, 27 de Diciembre de 2023

HOME REGIONAL Y ESPECIAL COCINERAS TRADICIONALES ENCIENDEN LOS FOGONES



23 de noviembre de 2023  
**Cocineras tradicionales encienden los fogones**  
—Mañana inicia el 18 Encuentro con más de 200 platillos



**UNIVERSIDAD CAPITAL DE ESTUDIOS SUPERIORES**  
**50% DE DESCUENTO EN INSCRIPCIÓN**  
\* Válido hasta el 08 de Febrero

EN TODOS LOS NIVELES  
Secundaria Preparatoria  
Licenciatura Especialidades Maestrías  
**INICIO DE CLASES**  
Enero Mayo Septiembre  
INFORMES: 361 269 2663 320 41 69 331 124 44 28

Morelia, Michoacán, 23 de noviembre de 2023. —Se encuentra todo listo para la 18 edición del Encuentro de Cocineras Tradicionales y el octavo Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, que se desarrollarán del 24 al 26 de noviembre en el Centro de Convenciones y Exposiciones de Morelia (Ceconexpo), informó el secretario de Turismo de Michoacán, Roberto Morroy García.

Platillos como churipio, conundas, aguacates de haba y frijol, atapakua de pipián, quelites, morisqueta, uchejos, y camarónilas, serán parte de los cerca de 200 platillos de las siete regiones del estado que los asistentes podrán disfrutar, en esta fiesta quinana.

La entrada a este evento será de forma gratuita, de 10:00 a 19:00 horas, y contará con la participación de 38 cocineras tradicionales de las regiones Apatzán, Fals de la Monarca, Costa Michoacana, Lacustre, Unuapan, Zamora y Morelia, y en donde, además, se podrán encontrar productos locales y artesanías relacionadas con la cocina, mescales, pan y dulces tradicionales.

Con estas acciones el Gobierno de Michoacán retoma el liderazgo nacional por la celebración de estos encuentros gastronómicos, generando ingresos directos para las cocineras tradicionales impulsando sus propios negocios y con el objetivo de posicionar al estado como un destino gastronómico de referencia en

TIPO DE MEDIO  
**Online**

FECHA  
**23/11/23**

MEDIO  
**El Independiente**

AUTOR  
**Redacción**



TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

24/11/23

MEDIO

Changoona

AUTOR

César Hernández

**Mi Morelia.com**

Inicio Salud Educación Estilo de Vida Turismo Entretenimiento Píndice Radio Fórmula Más

Michoacán

## Propone Bedolla realizar 2 veces al año Encuentro de Cocineras Tradicionales

Alfredo Ramírez Bedolla inauguró la edición 18 del Encuentro de Cocineras Tradicionales en Morelia, en el que participan más de 36 expositoras.



**Más vistas**

-  Pasitos con cenizas: así quedó el Mercado de San Juan tras incendio  
MiMorelia.com  
10 diciembre 2023
-  Capitan a presunto tiburón nadando en playa de Ixtapa, tras ataque a turista (VIDEO)  
MiMorelia.com  
10 diciembre 2023
-  Nuevo video muestra otra perspectiva del accidente en la Morelia-Salamanca  
MiMorelia.com

TIPO DE MEDIO  
Online

FECHA  
24/11/23

MEDIO  
Mi Morelia

AUTOR  
Josimar Lara

MX

INICIO MORELIA MICHOACÁN MÉDICO OPINIÓN LA ENTREVISTA ESPECIALES SEGURIDAD ELECCIONES AL MOMENTO

CON COMDÓN TSI JALO!

¡JALO!

Comercio electrónico | Noticias

## Cocineras tradicionales michoacanas, paradigma cultural de México ante el mundo: Bedolla

Por Fátima Paz • 24 noviembre 2023 • 15



Foto: A33

¿Por quién votarías de Morena para candidato a la alcaldía?

morena

Luis Navarro

Juan Carlos Barragán

Numero Arro: nt.

Vote

Morelia, Michoacán

Cocineras y cocineros tradicionales es ahora una marca registrada por el gobierno del estado ante el Instituto Nacional de Propiedad Industrial (Inpi), para proteger y salvaguardar el legado gastronómico y cultural que Morelia en los cocinos de la entidad, afirmó el gobernador de Michoacán, Alfredo Ramírez Bedolla.

En su intervención en la inauguración del 18 Encuentro de Cocina Tradicional y el Octavo Foro de Cocina Tradicional que se desarrolla del 24 al 26 de noviembre en los jardines del Centro de Convenciones y Exposiciones de Morelia (Ceconexpo), Ramírez Bedolla señaló que la cocina tradicional michoacana fue el paradigma con el que la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco) nombró a la cocina tradicional mexicana como un patrimonio cultural de la humanidad.

XÓCHITL  
PRECANTONERA PARA LA  
PRESIDENTA  
¡PÁRTETE COMO TÚ!

TIPO DE MEDIO  
Online

FECHA  
24/11/23

MEDIO  
Primera Plana

AUTOR  
Fátima Paz

The screenshot shows a news article on the website 'Primer Plana'. The main headline is 'Hoy arranca el Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana'. The author is Juan Antonio Magallán, and the date is 24 November 2023. The article features a large photo of a woman in a white traditional Mexican blouse smiling while holding a plate of food. To the right, there is a sidebar with a poll titled '¿Por quién votarías de Morena para candidato a la alcaldía?' and a 'Vote' button. Below the main article, there is a section titled 'Amor a Primera Vista' with a small image of two people. At the bottom, there is a Facebook feed snippet showing a post from 'Primer Plana MX' with the text 'FELICES FIESTAS' and another post mentioning 'Maman la distribución del vital líquido en la capital michoacana'. A circular inset image at the bottom left shows a close-up of a dish, likely a tamale or similar traditional food.

TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

24/11/23

MEDIO

Primera Plana

AUTOR

Juan Antonio Magallán

<https://primeraplana.mx/archivos/961341>

moreliamix.com  
Periodismo Libre

JUEVES 26 DE DICIEMBRE DE 2023 19.90  
MORELIA, MICH.

SPOTLIGHT INICIO MORELIA CONGRESO CINE EMPRENDIMIENTO CULTURA PUNTO ROJO

## Inaugura Bedolla 18 Encuentro de Cocineras Tradicionales

NOTICIAS - MORELIAMIX - 2023/11/26/19:55:4462



Boletín

Morelia, Michoacán, 24 de noviembre 2023.-El sabor y la sazón de los platillos michoacanos se dieron cita en el 18 Encuentro de Cocineras Tradicionales y el [8 Foro de la Gastronomía Mexicana](#), eventos inaugurados por el gobernador Alfredo Ramírez Bedolla.

El mandatario anunció que ya se encuentra registrada ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) la marca de Cocineras Tradicionales como un paso importante para consolidar la riqueza cultural de la gastronomía y proteger su patrimonio.

"Nuestro sazón michoacano, es único e invaluable, por eso es muy importante este distintivo que se logró y no sólo eso, ya existe un consejo de las propias cocineras que determinan quién sí es y quién no es cocinera tradicional, porque lo tenemos que defender y cuidar", manifestó.

En tanto, el secretario de Turismo, Roberto Monroy García, explicó que 38 cocineras tradicionales de las regiones Apatzcingán, País de la Monarca, Costa Michoacana, Lacustre, Uruapan, Zamora y Morelia, deleitarán el paladar de los visitantes con cerca de 200 platillos en el Centro de Convenciones y Exposiciones de Morelia (Ceconexpo) hasta el domingo 26 de noviembre de 10:00 a 19:00 horas y con una entrada gratuita.

Agregó que platillos como churipo, conundas, aguacatas de haba y frijol, atapakua de pipián, quelites, morisqueta, ucheos, camaronillas, entre otros, se ofertarán a un costo accesible para las familias michoacanas.

SPOTLIGHT  
Artesanos michoacanos recibieron 7.9 mdp en premios en concursos



SPOTLIGHT  
Urgencias hospitalarias atenderán sin interrupciones el 1 de enero.



SPOTLIGHT  
Desarrolla estado plataforma digital para agilizar procesos a nuevos inversionistas



SPOTLIGHT  
Más de 168 mil personas disfrutaron de los conciertos de los festivales jalo



SPOTLIGHT  
Michoacán cerrará 2023 con 1.3 millones de pasajeros aéreos: Sector



TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

24/11/23

MEDIO

Morelia Mix

AUTOR

Redacción



TIPO DE MEDIO  
**Online**

FECHA  
**24/11/23**

MEDIO  
**Milenio**

AUTOR  
**Redacción**





**LA VOZ**  
DE MICHOACÁN

INICIO MICHOACÁN SEGURIDAD PAÍS REPORTAJES 27/11/2023 16:08

**¡SUUUURTE TU NEGOCIO!**

**DE VENTA EN ZORRO**

**¿A dónde vamos? | 24 Nov, 2023, 11:08**

## Encienden los fogones: hoy inicia el 18 Encuentro de Cocineras Tradicionales en Morelia

Más de 200 platillos de las siete regiones de Michoacán podrán disfrutar los asistentes a esta fiesta culinaria.

[f](#) [t](#) [w](#) [v](#)



Foto: Cortesía

Redacción / La Voz de Michoacán

Morelia, Michoacán. Se encuentra todo listo para la 18 edición del Encuentro de Cocineras Tradicionales y el octavo Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, que se desarrollarán del 24 al 26 de noviembre en el Centro de Convenciones y Exposiciones de Morelia (Ceconexpo), informó el secretario de Turismo de Michoacán, Roberto Monroy García.

**Las más leídas**

1. Detienen a jefe de plaza de un grupo criminal en Michoacán y a otros 12 presuntos delincuentes  
● diciembre 27, 2023
2. Buscó a su mamá por redes sociales y en su reencuentro la mató, en Veracruz  
● diciembre 26, 2023
3. Adulto mayor muere en la Rieta San Francisco de Morelia, al parecerle dio un infarto  
● diciembre 27, 2023
4. VIDEO | A garrasas y patadas, hombres salvian a una mujer de ser estrangulada por su esposo  
● diciembre 27, 2023
5. Tiene seis parajes a su sirga: solicita FOE apoyo para identificar a hombre asesinado en Morelia  
● diciembre 27, 2023

TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

24/11/23

MEDIO

La Voz de Michoacán

AUTOR

Redacción

The screenshot shows a news article on the website 'cbdigital'. The article is titled 'Inaugura Bedolla 18 Encuentro de Cocineras Tradicionales' and is dated '24 Noviembre 2023, 2:53 PM'. The main image shows a group of people, including men and women, standing on a stage during an inauguration ceremony. They are holding certificates or awards. The background features a wall with various traditional Mexican dishes and ingredients. The article text describes the event as the 18th meeting of traditional cooks, inaugurated by Governor Alfredo Ramírez Bedolla. It mentions that the event is registered with the Mexican Institute of Industrial Property (IMPI) and aims to promote the cultural richness of traditional gastronomy. The article also notes that the event will feature 38 traditional dishes from various regions of Mexico, including churipito, cornucudas, aguacates de haba y frijol, etapiakua de pipián, quesiles, morisqueles, uchechos, camaróniles, and others. The event is free of charge and will take place from 10:00 to 19:00 hours on Sunday, November 26th. The article is categorized under 'MICHOCÁN' and 'ÚLTIMAS NOTICIAS'. There are social media sharing options for WhatsApp, Facebook, X, and Email. A sidebar on the right lists other news items, including 'Ante la caída de agua-niév...', 'Julio Arreola realiza la entrega simbólica de Apoyos Económicos a Mujeres con Cáncer de Mama y Cervicocáncer', 'Villa Navidilla, atractivo imperdible estas vacaciones', 'Manuel Equivel, el mejor alcalde de Morelos en Michoacán y México, es la mejor opción para la alcaldía en el 2024', and 'Pasajero golpea acozador que abusaba de menor en el posero'. At the bottom of the article, there is a small advertisement for 'iMC Markets' with the text 'Trade Global Markets with a Trusted Broker' and 'Forex Crypto Indices Oil Gold Stocks'.

TIPO DE MEDIO  
Online

FECHA  
24/11/23

MEDIO  
CB Televisión

AUTOR  
Redacción

**El Sol de Morelia** Morelia, Michoacán, 27 de noviembre de 2023

LOCAL · POLÍTICA · MÉXICO · REPÚBLICA · MUNDO · FINANZAS · ANÁLISIS · GOSSIP · CÍRCULOS · CULTURA · DOBLEMA · DEPORTES · Q

TENDENCIAS / Michoacán / Morelia / Uruapan / Aerialistas / Morelia / Aeropuerto / política / Morelia



**LOCAL** / VIERNES 24 DE NOVIEMBRE DE 2023

## Los secretos y sabores de la cocina michoacana ya se reúnen en Morelia

Ceconexpo es el escenario para el 18 Encuentro de Cocineras Tradicionales de Michoacán



Foto: Carmen Hernández | El Sol de Morelia

Felipe Bárcenas | El Sol de Morelia

Morelia, Michoacán.- Con la participación de 48 equipos conformados por 24 cocineras y cocineros tradicionales de las siete regiones turísticas del estado, 14 Maestras Cocineras y diez Cocineras Tradicionales invitadas nacionales e internacionales, comenzó la edición 18 del Encuentro de Cocineras Tradicionales de Michoacán.

De igual forma, **lanzará la VIII edición del Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**, ambos eventos se desarrollarán del 24 al 26 de noviembre, en las instalaciones del Centro de Convenciones y Exposiciones de Morelia (Ceconexpo).

**LO+VISTO**

- 1. Reportan ataques y bloqueos en la Tierra Caliente michoacana
- 2. Sujetos armados hieren a hombre y toman su motocicleta
- 3. Publicidad de espectacular se despierte en Avenida Madero Olviente
- 4. Motociclista muere tras ser impactado por un vehículo en Uruapan

**LO+RECIENTE**

Reciben apoyo humanitario 310 migrantes en sitio municipal de Veracruz

TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

24/11/23

MEDIO

El Sol de Morelia

AUTOR

Felipe Bárcenas

The screenshot shows a news article on the website 'EL ECONOMISTA'. The main headline is 'Con sabores ancestrales, arranca Encuentro de Cocineras Tradicionales en Michoacán'. Below the headline is a photograph of a group of women, some holding certificates, standing in front of a display of traditional dishes. To the right of the photo is a small advertisement for 'Deportes' featuring a 40% discount on clothing. Below the photo is a banner for 'ilusiona' and 'amazon'. The article text begins with 'Morelia, Michoacán, 24 de noviembre de 2023 - Con más de dos centenares de platillos típicos, arrancó en Michoacán el 18º Encuentro de Cocineras Tradicionales y 8º Foro de la Gastronomía Mexicana...'. There are social media sharing icons for WhatsApp, Facebook, Twitter, and LinkedIn. Below the text is another advertisement for 'Dispositivo de solo 360 000 en Adulto' and 'ANDREW LYONS'. To the right of the article is a 'Lo más leído' section with three items: '1. Esperanzas y temores: ¿Qué opinan los trabajadores de la reforma de las 40 horas?', '2. Economía mexicana creció 1% en el tercer trimestre del 2023', and '3. Yucatán se ha convertido en un estado líder para inventar Mauricio Vilsa'. At the bottom of the page is a small image of a road with the text 'nuevo Renacimiento Michoacán 100% eléctrico' and 'de los 298 kilómetros de carreteras eléctricas'.

TIPO DE MEDIO  
Online

FECHA  
24/11/23

MEDIO  
El Economista

AUTOR  
Redacción

**Mi Morelia.com**

Home Salud Educación Estilo de Vida Turismo Entretenimiento Publimetro Radio Fórmula Más

## Se proyectará "Comedor de Cobre" en todos los vuelos de Aeroméxico

Se realizó la presentación de este documental de Vica Garrido en el marco del arranque del VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana y del 18 Encuentro de Cocineras Tradicionales



**Más vistas**

-  Pasillos con cenizas: así quedó el Mercado de San Juan tras incendio  
MiMorelia.com - 19 Diciembre 2023
-  Captan a presunto tiburón nadando en playa de Ixtapa, tras ataque a turista [VIDEO]  
MiMorelia.com - 18 Diciembre 2023
-  Nuevo video muestra otra perspectiva del accidente en la Morelia-Salamanca  
MiMorelia.com - 18 Diciembre 2023
-  Atiende PC Estatal incendio

VIOLETA GIL  
Violeta Gil

TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

25/11/23

MEDIO

Mi Morelia

AUTOR

Violeta Gil

**Con tu PREDIAL 2024** Hazte del futuro. Paga tu predial anticipado 2024 con valores del 2023. Del 01 al 22 de Diciembre 2023. 50% de descuento. EN MULTAS Y RECARGOS INNOVACIONAL Y DIGITAL. UNIFORMES Y BARRIDOS. UNIFORMES Y BARRIDOS. UNIFORMES Y BARRIDOS.

Somos uno de los ESTADOS CON MÁS PUEBLOS MÁGICOS

## Promueve gobierno estatal cocina poblana en Foro Mundial de Gastronomía

Por Interacciónmx · noviembre 28, 2023 · 22

Me gusta 0

Compartir

Cocineras tradicionales de Cuetzalan, Tlatlauiquepec y Zacapoaxtla llevadas por la Secretaría de Turismo ofrecen platillos típicos en este encuentro internacional

Como parte de las acciones que impulsa el gobierno presente de Sergio Salomón para promover y conservar el valor de la cocina poblana y de las mujeres que la resguardan, la Secretaría de Turismo llevó a cocineras tradicionales de Cuetzalan, Tlatlauiquepec y Zacapoaxtla al VIII Foro Mundial de Gastronomía Mexicana, que se celebra en esta ciudad.

En representación de la secretaria Marta Ornelas Guerrero, la directora general de Innovación y Calidad, y responsable de la iniciativa Puebla: Patrimonio de Saberes y Sabores, historias detrás del Fogón, Guadalupe Lozano Garfías, junto con las cocineras Victoria Contreras Coyote de Cuetzalan, Teresa Jaimez Hernández de Tlatlauiquepec y Griselda Castillo Damián de Zacapoaxtla, ofrecen platillos locales elaborados con sus recetas típicas.

¡Cuidate y Cuidalos del frío!

Abrega a niños, niñas y adultos mayores

TIPO DE MEDIO  
**Online**

FECHA  
**25/11/23**

MEDIO  
**Interacción**

AUTOR  
**Redacción**



www. **Azul Cristal** fm  
GOVERNO

Inicio Noticias Revista Existencia Traza tu ruta Nosotros Contacto

NOTICIAS FORTALECERÁ LA CONTRALORÍA GUBERNAMENTAL CUMPLIMIENTO DE DECLARACIÓN PATRIMONIAL 6 de octubre 27, 2023

## Promueve gobierno estatal cocina poblana en Foro Mundial de Gastronomía

Tags: destacada ofrecen platillos típicos en este encuentro internacional



noviembre 25, 2023 9:06 pm

MORELIA, Mich.- Como parte de las acciones que impulsa el gobierno presente de Sergio Salomón para promover y conservar el valor de la cocina poblana y de las mujeres que la resguardan, la Secretaría de Turismo llevó a cocineras tradicionales de Cuetzalan, Tlatlauiquepec y Zacapoaxtla al VIII Foro Mundial de Gastronomía Mexicana, que se celebra en esta ciudad.

En representación de la secretaria Marta Ornelas Guerrero, la directora general de Innovación y Calidad, y responsable de la iniciativa Puebla; Patrimonio de Saberes y Sabores. Historias detrás del Fogón, Guadalupe Lozano Garfias, junto con las cocineras Victoria Contreras Coyote de Cuetzalan, Teresa Jaimez Hernández de Tlatlauiquepec y Griselda Castillo Damián de Zacapoaxtla, ofrecen platillos locales elaborados con sus recetas típicas.

Asistentes a este encuentro, convocado por el Conservatorio Mundial de la Gastronomía Mexicana, pueden degustar pollo en alonjoli con chilepin y pimienta, tamales de frijol con xocoyoli, sopa de hongos seta y tlaxoyos cuadrados tradicionales de Cuetzalan; tlaxoyos de frijol, alverjón y chilicharrón, así como mole poblano, tamales de mole con hongos y carne de cerdo propios de Tlatlauiquepec, y tlaxoyos, cemitas y chilpozón de Zacapoaxtla.

Además de las cocineras tradicionales, también estuvieron productores de mole de Puebla capital, de mezal de Tehuacán y café El Catador del Pueblo Mágico de Xicotepic, quienes sostuvieron citas de negocios con empresarios del sector de alimentos y bebidas, para ofrecer la venta de sus productos.

La participación de las cocineras tradicionales continuará el día de mañana en la oferta de platillos, y con la intervención de Teresa Jaimez en una conferencia sobre el turismo gastronómico en Tlatlauiquepec y como parte de los atractivos del estado de Puebla.

Más noticias

- FORTALECERÁ LA CONTRALORÍA GUBERNAMENTAL CUMPLIMIENTO DE DECLARACIÓN PATRIMONIAL
- CON RESCATE DE ESPACIOS PÚBLICOS, BUSCA SEESP PREVENIR VIOLENCIA CONTRA LAS MUJERES
- DIF ESTATAL CIERRA CON FUERZA EL 2023 Y SE COMPROMETE A SEGUIR TRABAJANDO POR LAS FAMILIAS DE AGUASCALIENTES
- CON ALREDEDOR DE 5 MMDP GOBIERNO DE OAXACA RECUPERA LA GRANDEZA DE LA ENTIDAD
- ESTRECHAN LAZOS PERSONAL DE LA CEPQ CON AUTORIDADES DE LAREDO FIRE DEPARTMENT
- ARTESANÍAS Y MUEBLES DE CEDES VICTORIA TRASCENDEN FRONTERAS TAHUALIPECAS



TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

25/11/23

MEDIO

Azul Cristal FM

AUTOR

Redacción

The screenshot shows a web browser displaying a City Now Italia article. The page header includes the City Now logo and navigation menus for 'FOTO', 'VIDEO', and 'UNIRC'. The main title of the article is 'SALVATORE CLEMENSI PARRUCCHIERE BOVA MARINA'. The article title is 'Reggio e la Calabria al Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana', with a subtitle 'Promozione della tradizione enogastronomica reggina nel contesto internazionale'. A large image shows hands preparing a dish. A date stamp indicates '25 Novembre 2023 18:54' by 'Redazione'. A 'Gross 106' logo is visible. The article text discusses the promotion of Reggionian cuisine at the forum, mentioning the involvement of the Calabria region and the 'Città in Città' project. A sidebar on the right lists 'ARTICOLI CONSIGLIATI' with various food-related articles.

TIPO DE MEDIO  
**Online**

FECHA  
**25/11/23**

MEDIO  
**City Now Italia**

AUTOR  
**Redacción**





TIPO DE MEDIO  
**Online**

FECHA  
**25/11/23**

MEDIO  
**Curul Puebla**

AUTOR  
**Veral**

**Retodiarío**  
COMUNICACIÓN Y MARKETING

Inicio | Noticias | Política | Economía | Deportes | Opinión | Internacional | Contacto

## Promueve gobierno estatal cocina poblana en Foro Mundial de Gastronomía

Cocinas tradicionales de Cortatán, Tlaxianguitpec y Zapotlán Brevadas por la Secretaría de Turismo ofrecen platillos típicos en este encuentro internacional

Foto: Cortatán

**ESTADO**

Una vez más el gobierno estatal de Puebla promueve su gastronomía tradicional en el VIII Foro Mundial de Gastronomía Mexicana que se realiza en esta ciudad.

El representante de la Secretaría de Turismo es **Marta Ornelas Guerrero**, la directora general de Innovación y Calidad, acompañada de los señores Pablo Ramírez de la Cruz y Gabriela Hernández de la Cruz, viceministras de Turismo. También estuvieron presentes la Viceministra de Turismo, **Yolanda Cordero**, y la Directora de Turismo, **Yolanda Cordero**, quienes ofrecieron un recorrido por los platillos típicos de Cortatán, Tlaxianguitpec y Zapotlán Brevadas.

Foto: Cortatán

Este evento se realiza en esta ciudad por el **Convenio Mundial de la Gastronomía Mexicana**, donde se reúnen chefs de renombre internacional y se promueve la gastronomía tradicional de México. El evento se realiza en esta ciudad por el **Convenio Mundial de la Gastronomía Mexicana**, donde se reúnen chefs de renombre internacional y se promueve la gastronomía tradicional de México.

Además de los platillos tradicionales, también se exhiben productos de la región de Puebla, como el queso de Poblano y el chile de Poblano. Los visitantes pueden disfrutar de estos productos en un ambiente agradable y familiar.

La participación de los platillos tradicionales es una muestra de la riqueza cultural y gastronómica de Puebla, y es una oportunidad para promover y preservar esta tradición.

TIPO DE MEDIO  
**Online**

FECHA  
**25/11/23**

MEDIO  
**Reto Diario**

AUTOR  
**Redacción**



## Promueve gobierno estatal cocina pablana en Foro Mundial de Gastronomía

25 Noviembre 2023

*- Cocineras tradicionales de Cuetzalan, Tlaxiiauquitepec y Zacapaaxtla llevadas por la Secretaría de Turismo ofrecen platillos típicos en este encuentro internacional*

**MORELIA, Mich.-** Como parte de las acciones que impulsa el gobierno presente de Sergio Salomón para promover y conservar el valor de la cocina pablana y de las mujeres que la resguardan, la Secretaría de Turismo llevó a cocineras tradicionales de Cuetzalan, Tlaxiiauquitepec y Zacapaaxtla al VIII Foro Mundial de Gastronomía Mexicana, que se celebra en esta ciudad.

En representación de la secretaria Marta Ornelas Guerrero, la directora general de Innovación y Calidad, y responsable de la iniciativa Puebla: Patrimonio de Saberes y Sabores. Historias detrás del Fogón, Guadalupe Lozano Garfias, junto con las cocineras Victoria Contreras Coyote de Cuetzalan, Teresa Jaimez Hernández de Tlaxiiauquitepec y Griselda Castillo Damían de Zacapaaxtla, ofrecen platillos locales elaborados con sus recetas típicas.

Asistentes a este encuentro, convocado por el Conservatorio Mundial de la Gastronomía Mexicana, pueden degustar pollo en oñajol con chilitapín y pimienta, tamales de frijol con vacoyol, sopa de hongos seta y tlaxoyos cuadrados tradicionales de Cuetzalan; tlaxoyos de frijol, oliverjón y chicharrón, así como mole pablano, tamales de mole con hongos y carne de cerdo propios de Tlaxiiauquitepec, y tlaxoyos, cemitas y chilpozón de Zacapaaxtla.

Además de las cocineras tradicionales, también estuvieron productores de mole de Puebla capital, de mezcal de Tehuacán y café El Catorde del Pueblo Mágico de Xicotepec, quienes sostuvieron citas de negocios con empresarios del sector de alimentos y bebidas, para ofrecer la venta de sus productos.

La participación de las cocineras tradicionales continuará el día de mañana en la oferta de platillos, y con la intervención de Teresa Jaimez en una conferencia sobre el turismo gastronómico en Tlaxiiauquitepec y como parte de los atractivos del estado de Puebla.

COMPARTIR   

### Ver Galería



TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

25/11/23

MEDIO

Gobierno de Puebla

AUTOR

Redacción

**EL IMPARCIAL**  
CIMA Eds. Media Guadalupe Monterrey Editorial Ciénega MEX

Inicio | Cierre | Gestión | Noticias | Opinión | Deportes | Economía | Cultura | Opinión | Opinión | Opinión

**EL IMPARCIAL** **OPCIÓN** **30 años**

**EL IMPARCIAL / NOTICIAS DE COLUMNAS**

## BATARETE

### El octavo Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana

Busca preservar, rescatar, y promover los usos, costumbres, producciones, prácticas culturales y saberes que constituyen el patrimonio que define a la cocina tradicional mexicana.

Por **Alfonso Casas**  
27 de Noviembre de 2023

El día de ayer, viernes 24 de noviembre, se inauguró en Mérida, Yucatán, el octavo Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana. El evento lo organiza el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, una organización civil que busca preservar, rescatar, y promover los usos, costumbres, producciones, prácticas culturales y saberes que constituyen el patrimonio que define a la cocina tradicional mexicana.

También promueve la continuidad de ese patrimonio culinario con carácter e identidad propia, para asegurar su transmisión a las generaciones futuras. El Conservatorio desarrolla programas, proyectos y acciones tendientes al rescate y promoción del sistema alimentario como parte fundamental tanto del patrimonio cultural del País como de su desarrollo socioeconómico. Para ello procura valorar las cocinas tradicionales como expresión de identidad histórica del lugar, rescatar y no de cohesión comunitaria y social.

Otro de sus objetivos es estimular las cocinas innovadoras que permitan el cambio y la permanencia de una gastronomía aficha, integrado en el tejido sustentable de los recursos naturales y en la diversidad de los ecosistemas tradicionales, y todo aquello que interviene en la afirmación y difusión de la cocina mexicana, en el entendido que el patrimonio cultural es un recurso fundamental para el País.

**COMUNICACIÓN INTERNA**  
**PARA LA PRIMERA VEZ**  
El grupo organizador es el mismo que se dio a la tarea de hacerlo en la Ciénega a la cocina mexicana como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, fue la primera gastronomía que logró esta distinción, aprobada por la Comisión Interamericana de los Derechos Humanos en su sesión de Mérida, Yucatán, el 14 de noviembre de 2020.

La manifestación fue presentada por el Gobierno mexicano y su elaboración estuvo a cargo del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana. En el caso de la Cocina Tradicional Mexicana fue el mismo conservatorio que la hizo nominada como herencia a través de las gubernaciones, y que sigue vigente. Que representa un factor fundamental de identidad cultural y de cohesión social.

**EL COMBO PERFECTO PARA TU DÍA**

El octavo Foro Mundial tiene como objetivo un intercambio de conocimientos y experiencias entre los actores que influyen en el mundo de la gastronomía, y fomentar intercambios culturales, académicos y comerciales. Se trata de ver a las cocinas desde el punto de vista de la mesa, incluyendo su impacto a escala internacional y su capacidad de incidir en las experiencias locales y el turismo cultural.

El Foro se desarrollará en un espacio acondicionado al servicio del patrimonio: se incluirán conferencias, mesas redondas, ponencias, informes, coloquios, demostraciones culinarias, degustaciones y como plato fuerte la presencia de las cocinas tradicionales de Yucatán que, en el marco de sus cocinas y prácticas artesanales, ofrecen platillos tradicionales y novedosos, fruto de su sabiduría y tradición.

**MAPFRE**  
Cuidamos lo que te importa

**LO MÁS VISTO**

**La estrategia del rapero youtuber mexicano Camerón confirma que es real**

**Enfermedad de los cerros: ¿cómo se detecta y cómo se previene?**

**VIDEO: Miquel Ribera explica el futuro de la energía en el mundo y cómo se gestionará el hidrógeno verde**

**El grupo organizador es el mismo que se dio a la tarea de hacerlo en la Ciénega a la cocina mexicana como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, fue la primera gastronomía que logró esta distinción, aprobada por la Comisión Interamericana de los Derechos Humanos en su sesión de Mérida, Yucatán, el 14 de noviembre de 2020.**

**En qué consiste la Ley de Defensa del Consumidor de Argentina y por qué es importante**

**El grupo organizador es el mismo que se dio a la tarea de hacerlo en la Ciénega a la cocina mexicana como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, fue la primera gastronomía que logró esta distinción, aprobada por la Comisión Interamericana de los Derechos Humanos en su sesión de Mérida, Yucatán, el 14 de noviembre de 2020.**

**El grupo organizador es el mismo que se dio a la tarea de hacerlo en la Ciénega a la cocina mexicana como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, fue la primera gastronomía que logró esta distinción, aprobada por la Comisión Interamericana de los Derechos Humanos en su sesión de Mérida, Yucatán, el 14 de noviembre de 2020.**

TIPO DE MEDIO  
Online

FECHA

25/11/23

MEDIO

El Imparcial

AUTOR

Redacción

**ENLACE NOTICIAS** BUAP Oferta Educativa

Inicio Municipios Pólicia Estado Nacional Internacional Política Espectáculos Opinión Migrantes Más

## Promueve gobierno del estado la cocina poblana en Foro Mundial de Gastronomía

-Cocineras tradicionales de Cuetzalan, Tlatlaucuiltepec y Zacapoaxtla llevadas por la Secretaría de Turismo, ofrecen platillos típicos en este encuentro internacional

por Enlace - 11/26/2023 en Secretaría de Estado, Puebla

**MORELIA, Mich.-**

Como parte de las acciones que impulsa el gobierno presente de Sergio Salomón para promover y conservar el valor de la cocina poblana y de las mujeres que la resguardan, la Secretaría de Turismo llevó a cocineras tradicionales de Cuetzalan, Tlatlaucuiltepec y Zacapoaxtla al VIII Foro Mundial de Gastronomía Mexicana, que se celebra en esta ciudad.

En representación de la secretaria Marta Omelias Guerrero, la directora general de Innovación y Calidad, y responsable de la iniciativa Puebla: Patrimonio de Saberes y Sabores, Hctorias detrás del Fogón, Guadalupe Lozano Garfias, junto con las cocineras Victoria Contreras Coyote de Cuetzalan, Teresa Jaimez Hernández de Tlatlaucuiltepec y Griselda Castillo Domínguez de Zacapoaxtla, ofrecen platillos locales elaborados con sus recetas típicas.

Así como a este encuentro, convocado por el Conservatorio Mundial de la Gastronomía Mexicana, pueden degustar pollo en ajonjolí con chilipepín y pimienta, tamales de frijol con xocojoli, sopa de hongos seta y tlaxoyos cuadrados tradicionales de Cuetzalan, tlaxoyos de frijol, alverjón y zhocharón, así como mole poblano, tamales de mole con hongos y carne de cerdo propia de Tlatlaucuiltepec, y tlaxoyos, cebada y chilipepín de Zacapoaxtla.

Además de las cocineras tradicionales, también estuvieron productoras de mole de Puebla capital, de mezcál de Tehuacán y café El Catorce del Pueblo Mágico de Xicotepetec, quienes sostuvieron citas de negocios con empresarios del sector de alimentos y bebidas, para ofrecer la venta de sus productos.

La participación de las cocineras tradicionales continuará el día de mañana en la oferta de platillos, y con la intervención de Teresa Jaimez en una conferencia sobre el turismo gastronómico en Tlatlaucuiltepec y como parte de los atractivos del estado de Puebla.

**upa** **PRIMA VISTA 27**

INSCRIPCIONES ABIERTAS DEL 21 DE NOVIEMBRE AL 5 DE ENERO

INICIAMOS CUYOS EL 15 DE ENERO

[upa.buap.mx](http://upa.buap.mx)

**BUAP**

EDICIÓN IMPRESA

Descubre sus...  
El...  
Familia inmigrante sufre violento...  
Albino 'El...'  
Noticias Recientes

**VERMUEL** **SINOPSIS**

TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

26/11/23

MEDIO

Enlace Noticias

AUTOR

Redacción



1924 99 años LA OPINIÓN rumbo a un siglo 2023  
FUNDADA EL 24 DE FEBRERO DE 1924

1924  
LA OPINIÓN  
Voz de la nación

VERSIÓN GRATUITA POLICÍA DEPORTES COLUMNA EMPRESAS FAMILIOLA POLÍTICA SOCIAL ESTADO

MINUTO A MINUTO

Resúmenes minuto a minuto



**Promueve gobierno estatal cocina poblana en Foro Mundial de Gastronomía**

**Estado**

Autor: Redacción

Domingo, 26 de Noviembre de 2023

Cocineras tradicionales de Cuicatlan, Tlaxiaco y Zempoala (de izquierda a derecha) en el evento en el foro mundial de gastronomía.

Como parte de las acciones que impulsa el gobierno estatal de Sergio Salas para promover y conservar el valor de la cocina poblana y de las migraciones campesinas, la Secretaría de Turismo llevó a cabo una Valladolid de Cuicatlan, Tlaxiaco y Zempoala al VIII Foro Mundial de Gastronomía Mexicana, que se celebró en esta ciudad.

En representación de la secretaria María Guzmán Guerrero, la directora general de Turismo y Cultura, y responsable de la iniciativa Puebla Patrimonio de Sabores y Sabores. Visitas de la ciudad de Puebla, Tlaxiaco y Zempoala, junto con las cocineras Virginia Gómez de Cuicatlan, Teresa Jarama Hernández de Tlaxiaco y Genelia Cecilia Domínguez de Zempoala, ofrecieron platillos locales elaborados con sus recetas típicas.

Asistieron a este encuentro, organizado por el Centro de Estudios de la Gastronomía Mexicana, quienes de gustar por el platillo con el que se presentó, también de 1914 con un toque, cuando se preparó en el restaurante de Cuicatlan y después a los habitantes en el centro de Puebla, cuando se preparó con hongos y carne de cerdo en el pueblo de Tlaxiaco y después en el pueblo de Zempoala.

Además de las cocineras tradicionales, también estuvieron productores de miel de Puebla capital, de miel de Tlaxiaco y miel de Tlaxiaco y miel de Tlaxiaco, quienes presentaron sus productos a los visitantes del evento y también a los productores.

La participación de las cocineras tradicionales contribuyó al día de mañana en la cultura gastronómica, y con la intención de Teresa Jarama en una conferencia sobre el turismo gastronómico en Tlaxiaco y como parte de los atractivos del estado de Puebla.

TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

26/11/23

MEDIO

La Opinión Puebla

AUTOR

Redacción

Industria, 16 octubre 27, 2023

**Quinto MEDIO**

Somos uno de los ESTADOS CON MÁS PUEBLOS MÁGICOS

Secretaría de Turismo

GOBIERNO ▾ COLUMNISTAS ▾ MUNICIPIOS ▾ ACTUALIDAD ▾ NOTA BOLA ▾ TURISMO ▾ EMPRESARIOS ▾ Client Portal

HÍJOS / GOBIERNO / Gobierno Estatal / Promueve gobierno estatal cocina pobлана en Foro Mundial de Gastronomía

**GOBIERNO ESTATAL**

### Promueve gobierno estatal cocina pobлана en Foro Mundial de Gastronomía

23 de noviembre de 2023 | El Quinto Medio

Como parte de las acciones que impulsa el gobierno prietista de Sergio Salas para promover y conservar el valor de la cocina pobлана y de las mujeres que la resguardan, la Secretaría de Turismo llevó a cocineras tradicionales de Cuicatlan, Tlaxiaguape y Zacapaxtla al VIII Foro Mundial de Gastronomía Mexicana, que se celebra en Morelia, Michoacán.

En representación de la secretaria Marta Doreas Cuervo, la directora general de Innovación y Calidad, y responsable de la iniciativa Puebla Patrimonio de Sabores y Sabores Heredados desde el Fogón, Guadalupe Lizaso de la Cruz, junto con las cocineras Victoria Contreras Coyote de Cuicatlan, Teresa Jaimez Hernández de Tlaxiaguape y Eireald Castro Domán de Zacapaxtla, ofrecen platillos locales elaborados con sus recetas típicas.

Además de las cocineras tradicionales, también estuvieron productoras de mole de Puebla capital, de mazatl de Tlaxiaguape y con El Carador del Pueblo Mágico de Xicotepet, quienes sostuvieron otros de negocios con empresarios del sector de alimentos y bebidas, para ofrecer la venta de sus productos.

La participación de las cocineras tradicionales continuará el día de mañana en la oferta de platillos, y con la intervención de Teresa Jaimez en una conferencia sobre el turismo gastronómico en Tlaxiaguape y como parte de los atractivos del estado de Puebla.

Twitter Facebook WhatsApp

TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

26/11/23

MEDIO

El Quinto Medio

AUTOR

Redacción

CLIMA | HORA | **Reclaman los Santiago Giménez, el maricato que conquistó el corazón de Toluca**

DIARIO **ContraRéplica** PUEBLA

INICIO NACIÓN PUEBLA GLOBAL DEPORTES OPINIÓN IMPRESO TENDENCIAS

Gran Venta



**Promueve gobierno estatal cocina poblana en Foro Mundial de Gastronomía**

Revisación

Como parte de las acciones que impulsa el gobierno presente en Sergio Salcedo para promover y rescatar el valor de la cocina poblana y de las mujeres que la resguardan, la Secretaría de Turismo llevó a cocineras tradicionales de Cuetzalán, Tlaxiaco y Zaragoza al VIII Foro Mundial de Gastronomía Mexicana que se celebra en esta ciudad.

En representación de la secretaria María Ornela Guerrero, la directora general de Inspección y Calidad, y responsable de la Iniciativa Puebla Patrimonio de Saberes y Sabores, Histórias detrás del Fogón, Guadalupe Lozano Garfias, junto con las cocineras Victoria Cuatrecasas Coyote de Cuetzalán, Teresa Jaimez Hernández de Tlaxiaco y Griselda Castillo Domínguez de Zaragoza, ofrecen platillos locales elaborados con sus recetas típicas.

Acercados a este momento, reconocido por el Comisariado Mundial de la Gastronomía Mokurara, pueden degustar pollo en ajonjolí con chilepiño y pimienta, lamules de frijol con xucupilli, sopa de hongos seta y tlaxoyote enzucados tradicionales de Cuetzalán, tlaxoyote de frijol, alverjón y chicharrón, así como mole poblano, tamales de mole con hojoga y carne de cerdo propiamente de Tlaxiaco y tlaxoyote, carmitas y chicharrón de Zaragoza.

Además de las cocineras tradicionales, también estarán productores de mole de Puebla rapé, de mole de

Más leídas



TRADITOS



Graciela Palomares y Fernando Morales aspirantes a la gubernatura por MC



Pide Céspedes que candidatos para las elecciones cumplan la ley

Lo último



Comuna se anuncia primer publicación de la ley de

TIPO DE MEDIO  
**Online**

FECHA  
**26/11/23**

MEDIO  
**ContraRéplica**

AUTOR  
**Redacción**



**PRIMERA LÍNEA**

INICIO CIUDAD POLICÍA REGIONAL VERDES EDUCACIÓN NEGOCIOS ESTATAL NACIONAL INTERNACIONAL PASADIAS OPINIÓN DIRECTORIO



**INTERNACIONAL**

**Promueve gobierno estatal cocina poblana en Foro Mundial de Gastronomía**

26 de Noviembre de 2023

Staff

@linea\_fh

**MORELIA, Mich.** - Como parte de las acciones que impulsa el gobierno presente de Sergio Salomón para promover y conservar el valor de la cocina poblana y de las mujeres que la resguardan, la Secretaría de Turismo llevó a cocineras tradicionales de Cuetzalan, Tlaltlaquitepec y Zacapoaxtla al VIII Foro Mundial de Gastronomía Mexicana, que se celebra en esta ciudad.

En representación de la secretaria María Omélas Guerrero, la directora general de Innovación y Calidad y responsable de la iniciativa Puebla: Patrimonio de Saberes y Sabores Históricas detrás del Fogón, Guadalupe Lozano Garfias, junto con las cocineras Victoria Contreras Coyote de Cuetzalan, Teresa Jaimez Hernández de Tlaltlaquitepec y Griselda Castillo Damián de Zacapoaxtla, ofrecen platillos locales elaborados con sus recetas típicas.

Asistentes a este encuentro, convocado por el Conservatorio Mundial de la Gastronomía Mexicana, pueden degustar pollo en ajonjolí con chilepin y pimienta, tamales de frijol con xocoyol, sopa de hongos seta y flayoyos cuadrados tradicionales de Cuetzalan, flayoyos de frijol, averjón y chicharrón, así como mole poblano, tamales de mole con hongos y carne de cerdo propios de Tlaltlaquitepec, y flayoyos, cemitas y chipizcón de Zacapoaxtla.

Además de las cocineras tradicionales, también estuvieron productores de mole de Puebla capital, de mezcalt de Tehuacán y café El Catador del Pueblo Mágico de Xicotepec, quienes sostuvieron citas de negocios con empresarios del sector de alimentos y bebidas, para ofrecer la venta de sus productos.

La participación de las cocineras tradicionales continuará el día de mañana en la oferta de platillos, y con la intervención de Teresa Jaimez en una conferencia sobre el turismo gastronómico en Tlaltlaquitepec y como parte de los atractivos del estado de Puebla.

Puedes compartir esta noticia

**Siguientes**

Facebook Twitter Instagram YouTube

**Contenido multimedia**



**RESUMEN INFORMATIVO MIERCOLES 22 DE NOVIEMBRE 2023.**

**Clima**

 **21°C**  
28 km/h

hay

22° 14°

© Interpolimex

**Noticias Recientes**

  
A pesar de recomendaciones y temblores solamente avistaron dos albatros sismicas en Tehuacán

  
Tuvo Tehuacán 200 días en el 2023 con una inversión de 350 mdp

  
Rehabilitarán pozo para abastecer de agua a San Lorenzo Teotipico

  
Preso que se fugó del Carcel de Tehuacán iba en cambio de muebles

  
Regularizar precio de CAM después de 39 años

  
Disminuyeron los atracos al sector avícola en la entidad

<https://primeralineacom.mx/web/noticia/38966>

TIPO DE MEDIO  
**Online**

FECHA  
**26/11/23**

MEDIO  
**Primera Línea**

AUTOR  
**Redacción**

**El Sol de Morelia**

TENDENCIAS > Michoacán Morelia México Eclipse Solar NASA Homicidio Morelia



CULTURA / DOMINGO 26 DE NOVIEMBRE DE 2023

## Premian a nueve cocineras tradicionales michoacanas por su talento gastronómico

Pese a que se dio el acto de cierre del Encuentro de Cocineras Tradicionales, seguirá la venta de gastronomía hasta las 19:00 horas



TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

26/11/23

MEDIO

El Sol de Morelia

AUTOR

Felipe Bárcenas

En los últimos meses las cocineras tradicionales de Hidalgo han trascendido no solo a nivel nacional sino internacional

Foto: Ff. Cocina Tradicional Hñahñu, "Porfiria Rodríguez Cadena"

MUNICIPIOS | 26/11/2023 | Actualizado 11:13

Vi el precio y me lo llevé

Abrir

**Minuto por minuto**

- 09/11/2023 Mujer castra a su marido por tener relaciones sexuales con sobrina
- 09/11/2023 Morena postpone resultados de encuestas para diputaciones en 8 estados
- 09/11/2023 ¿Dónde puedes conseguir libros electrónicos gratis para tu Kindle?
- 09/11/2023 Abuela recibe imagen de la Virgen con el rostro de Lana Del Rey

**Opinión**

José Antonio Cárdenas  
La religiosidad de AMLO

**AMOR A PRIMERA VISTA**

Waldo's

**AMR INFORMACIÓN**

Porfiria Rodríguez Cadena, cocinera tradicional del municipio de Santiago de Anaya, participó en el VIII Foro Mundial de la gastronomía mexicana, 18 Encuentro de Cocina Tradicional Morelia, Michoacán, a efectuarse del 24 al 26 de noviembre.

El cual nace ante la necesidad de responder al plan de acción presentado a la UNESCO a raíz del reconocimiento de La cocina tradicional mexicana.

Rodríguez Cadena, tiene más de 35 años de experiencia, imparte conferencias y clases, muestras en Universidades. En 2021, en la convocatoria "¿A qué sabe la patria?", en la categoría colectiva, resultó ganadora la receta "Xincoyote relleno de escamoles y flor de palma en hoja de maíz".

Colectivo integrado por las cocineras Porfiria Rodríguez Cadena, Martha Gómez Aguilar, Claudia Hernández Ángeles y Cecilia Aidana Mayorga, representante del grupo.

Asimismo, en Santiago de Anaya tiene su Cocina Tradicional Hñahñu "Porfiria Rodríguez Cadena", en la cual elabora comida tradicional con ingredientes de campo.

Algunos de los platillos que elabora son: caldo de habas, quesadillas de sahuate, chahuines escamoles, guambombi, agua de nocionete, molletes de pollo, mole de olla, albarjón, entre otros platillos.

**AMOR A PRIMERA VISTA**

¿Te gusta el precio y me lo llevé?

Comprar más

**AMOR A PRIMERA VISTA**

¿Te gusta el precio y me lo llevé?

Comprar más

TIPO DE MEDIO  
Online

FECHA  
26/11/23

MEDIO  
El Universal Hidalgo

AUTOR  
Ericka Cecilia Gutiérrez

ESPACIO LIBRE  
PUEBLA

ESPACIO COVID ▾ GOBIERNO ▾ URBE ▾ POLICIACA ▾ POLÍTICA ▾ ESPACIO LEGISLATIVO ▾

PUEBLA MÁGICA ▾ LA MÁS VIRAL ▾ SORORIDAD ▾ TIENTEMPE POLITICO ▾ PAIS ▾ MUNICIPIOS ▾

ESPACIO ELECTORAL ▾ ESPACIO UNIVERSITARIO ▾

**PUEBLA**  
Un gobierno presente

**Promueve gobierno estatal cocina poblana en Foro Mundial de Gastronomía**  
Por Espacio Libre - 26 noviembre, 2023

Compartir en Facebook Compartir en Twitter Compartir en Google+ Compartir en YouTube

• Cocineras tradicionales de Cuetzalán, Tlaxlaquitepec y Zacapoaxtla llevadas por la Secretaría de Turismo ofrecen platillos típicos en este encuentro internacional.

MORELIA, Mich.- Como parte de las acciones que impulsa el gobierno presenta de Sergio Salomón para promover y conservar el valor de la cocina poblana y de las mujeres que la resguardan, la Secretaría de Turismo llevó a cocineras tradicionales de Cuetzalán, Tlaxlaquitepec y Zacapoaxtla al VIII Foro Mundial de Gastronomía Mexicana, que se celebra en esta ciudad.

En representación de la secretaria Martha Omeles Guerrero, la directora general de Innovación y Calidad, y responsable de la Iniciativa Puebla: Patrimonio de Sabores y Sabores, Historias detrás del Fogón, Guadalupe Lozano Gaffas, junto con las cocineras Victoria Contreras Cuyulán de Cuetzalán, Teresa Jiménez Hernández de Tlaxlaquitepec y Ornela Castillo Domínguez de Zacapoaxtla, ofrecen platillos locales elaborados con sus recetas típicas.

Asistentes a este encuentro, convocado por el Conservatorio Mundial de la Gastronomía Mexicana, pueden degustar pollo en ajonjolí con chilipín y ajiniento, tamales de frijol con mostoyo, sopa de hongos seca y tlavoyos cuerditas tradicionales de Cuetzalán; tlavoyos de frijol, elvayón y chicharrón, así como mole poblano, tamales de mole con hongos y carne de cerdo propios de Tlaxlaquitepec, y tlavoyos, cocinitas y chilipozón de Zacapoaxtla.

Además de las cocineras tradicionales, también estuvieron productores de mole de Puebla casral, de mescal de Tehuacán y café El Caudal del Pueblo Mágico de Xicoctpec, quienes sostuvieron citas de negocios con empresarios del sector de alimentos y bebidas, para ofrecer la venta de sus productos.

La participación de las cocineras tradicionales continuará el día de mañana en la oferta de platillos, y con la intervención de Teresa Jiménez en una conferencia sobre el turismo gastronómico en Tlaxlaquitepec y como parte de los atractivos del estado de Puebla.

TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

26/11/23

MEDIO

Espacio Libre Puebla

AUTOR

Redacción

**Balance**  
DIARIO FUNDADO EL 17 DE JULIO DE 1991  
La Fuerza de la palabra está en su difusión  
Director general Ariel Martínez R.

DIARIO DIGITAL MÉXICO

Tu publicidad aquí

Inicio Gobierno Política Municipios Salud Columnas Deportes Espectáculos Nacional Internacional Universidades Política Anuncios Clasificados Servicio Social

**Promueve gobierno estatal cocina poblana en Foro Mundial de Gastronomía**

0 Nov 26, 2023

Comparte esta nota

**Buscar**

Calendario

**Síguenos en redes**

**Publicidad**

**Famosa Reseppóles**  
VIDA 2000

Tel. 22 40 83 74  
31 Avenida del Comercio  
Tehuacan, Puebla, México

MORILLAS, Méx. / noviembre 26 de 2023. — Como parte de las acciones que impulsó el gobierno presente de Sergio Islamón para promover y conservar el valor de la cocina poblanera y de las mujeres que lo resguardan, el Secretario de Turismo, Comercio y Cooperación Tradicionales de Cuetzalpan, Tlaxiquilpan y Zapotlán de los Baños, en el marco del VIII Foro Mundial de Gastronomía Mexicana que se celebra en esta ciudad.

En representación de la secretaria Martha Ornela Guerrero, la directora general de Innovación y Cultura, y responsable de lo invitado Pueblo Patrimonio de Sabores y Sabor, Historia dentro del Fogón, Guadalupe Lozano Sorillo, junto con las cocineras Victoria Contreras Coyote de Cuetzalpan, Teresa Jiménez Hernández de Tlaxiquilpan y Griselda Coatlá Bastión de Zapotlán, ofrecen platillos locales elaborados con sus recetas típicas.

Asistentes a este encuentro, convocado por el Departamento Mundial de la Gastronomía Mexicana, pueden degustar pollo en ajonjolí con chilajoy y germen, tortillas de trigo con frijol, sopa de hongos yeto y frijolitos cuarenta tradicionales de Cuetzalpan, frijoles de trigo, orejón y chuchinón, así como mole poblano, tortillas de maíz con hongos y carne de cerdo propia de Tlaxiquilpan, y frijolitos, centitas y chajajón de Zapotlán.

Además de las cocineras tradicionales, también estuvieron productores de mole de Puebla capital, de masa de Tehuacan y café El Colador del Pueblo Mágico de Xicotepec, quienes sostuvieron otros negocios con emprendedores del sector de comercio y turismo, para ofrecer la venta de sus productos.

La participación de las cocineras tradicionales contribuyó en día de mañana en el diseño de platillos, y con la intervención de Teresa Jiménez en una conferencia sobre el turismo gastronómico en Tlaxiquilpan y como parte de las actividades del estado de Puebla.

TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

26/11/23

MEDIO

Balance Diario

AUTOR

Redacción



Los PERIODISTAS

INICIO NOTICIAS COLUMNISTAS ZALACAÍN POR SOLEARES PROGRAMA LOS PERIODISTAS CONTACTO

## Promueve gobierno estatal cocina poblana en Foro Mundial de Gastronomía

*Cocineras tradicionales de Cuetzalan, Tlatalauquitepec y Zacapoaxtla llevadas por la Secretaría de Turismo ofrecen platillos típicos en este encuentro internacional*



Gobierno Puebla  
COMUNICADO

**MORELIA, Mich.**— Como parte de las acciones que impulsa el gobierno presente de Sergio Salomón para promover y conservar el valor de la cocina poblana y de las mujeres que la resguardan, la Secretaría de Turismo llevó a cocineras tradicionales de Cuetzalan, Tlatalauquitepec y Zacapoaxtla al VIII Foro Mundial de Gastronomía Mexicana, que se celebra en esta ciudad.

En representación de la secretaria Marta Ornelas Guerrero, la directora general de Innovación y Calidad y responsable de la iniciativa Puebla: Patrimonio de Sabores y Sabores, Historias detrás del Fogón, Guadalupe Lozano Garfias, junto con las cocineras Victoria Contreras Ciguete de Cuetzalan, Teresa Jaimez Hernández de Tlatalauquitepec y Griselda Castillo Zamán de Zacapoaxtla, ofrecen platillos locales elaborados con sus recetas típicas.

Asistentes a este encuentro, convocado por el Conservatorio Mundial de la Gastronomía Mexicana, pueden degustar pollo en ajonjolí con chilitipán y pimienta, tamales de Frijol con rocuyolli, sopa de hongos seta y stajoyes cuadrados tradicionales de Cuetzalan; stajoyes de Frijol, ajevojn y chicharrón, así como mole poblanero, tamales de mole con hongos y carne de cerdo propio de Tlatalauquitepec, y stajoyes omeñtas y chicharon de Zacapoaxtla.

Además de las cocineras tradicionales, también estuvieron productores de mole de Puebla capital, de mezcál de Tehuacán y café El Catador del Pueblo Mágico de Xicotepet; quienes sostuvieron citas de negocios con empresarios del sector de alimentos y bebidas, para ofrecer la venta de sus productos.

La participación de las cocineras tradicionales continuará el día de mañana en la oferta de platillos, y con la intervención de Teresa Jaimez en una conferencia sobre el turismo gastronómico en Tlatalauquitepec y como parte de los atractivos del estado de Puebla.

Etiquetado Cocineras tradicionales de PueblaForo Mundial de Gastronomía.

TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

26/11/23

MEDIO

Los Periodistas

AUTOR

Redacción

**MB NOTICIAS**  
Tu fuente de la información

A TRAVÉS DEL SALÍ DE FM DE 7 A 9:50 A.M.  
A TRAVÉS DEL CANAL 16.1 DE ACCIÓN TV DE 6 A 8 P.M.  
¡Todos tenemos derecho

RECIO PUEBLA NACIONAL INTERNACIONAL DEPORTES ESPECIALES OPINIÓN CONTACTO

**Promueve gobierno estatal cocina pobлана en Foro Mundial de Gastronomía**

26 de noviembre de 2023 @ 10:00 AM

El Gobierno del Estado de Puebla, a través de la Secretaría de Turismo, ofrece un espacio único en este encuentro internacional.

**MORELIA, Mich.** Como parte de las acciones que impulsa el gobierno presente de Sergio Salomón para promover y conservar el valor de la cocina pobлана y de las mujeres que la resguardan, la Secretaría de Turismo llevó a cabo una actividad en el marco del VIII Foro Mundial de Gastronomía Mexicana, que se celebra en esta ciudad.

En representación de la secretaria María Cristina Guerrero, la directora general de Innovación y Calidad, y responsable de la iniciativa Puebla Patrimonio de Saberes y Sabores, impuso la panera de Frijoles Guisados, elaborada por las cocineras Victoria Costreles Copotes de Cuetzamal, Teresa Jiménez Hernández de Tatlaucanepetz y Griselita Castillo Domínguez de Zacapoatlán, ofreciendo platos locales elaborados con sus recetas típicas.

Asimismo, a este encuentro, convocado por el Conservatorio Mundial de la Gastronomía Mexicana, pudieron participar todos los delegados con chefs y chefs invitadas, talleres de cocina, exposiciones y muestras de productos tradicionales de Cuetzamal, trayidos de Frijoles Guisados, así como mole pobಲano, tamales de mole con hongos y carne de cerdo cocidos de Tatlaucanepetz, y trayidos de tamales y chilezón de Zacapoatlán.

**TIPO DE MEDIO**  
Online

**FECHA**  
26/11/23

**MEDIO**  
MB Noticias

**AUTOR**  
Redacción

The screenshot shows a news article on the website parabólica.mx. The main headline is "Presume Turismo la cocina poblana en el Foro Mundial de Gastronomía de Morelia". The article features a photograph of a woman in traditional Mexican attire, likely a cook, standing behind a table with various dishes. The text describes how the state of Puebla is showcasing its traditional cuisine at the VIII World Gastronomy Forum in Morelia. It mentions the participation of traditional cooks and producers of local products like mole, tamales, and various salsas. The article also notes that the event will continue on the following day with more traditional dishes and a conference on gastronomic tourism.

Inicio Local Estatal Nacional Internacional Política Análisis Deportivo Reflexión Geek Columnas

Lo más reciente en la ciudad: 'Vuelve Manchester City a zona de Champions con triunfo sobre E'

## Presume Turismo la cocina poblana en el Foro Mundial de Gastronomía de Morelia



27  
Diciembre 2023

**Mínuto a Minuto**

19:40 PM @ 2023  
**Capturan a conductor que alquiló a loven en calles del Centro Histórico**

19:34 PM @ 2023  
**Recorre Eduardo Rivera Chignahuapan, Teyuca y San Gabriel Chila**

19:30 PM @ 2023  
**Vuelve Manchester City a zona de Champions con triunfo sobre Everton**

19:20 PM @ 2023  
**Rechaza Jefe Medición de sentencia de El Chapo Guzmán**

19:10 PM @ 2023  
**Hay siete heridos por un choque en carretera de Querétaro**

19:00 PM @ 2023  
**Llega vacuna COVID de Pfizer a Walmart**

18:50 PM @ 2023  
**Cierran Nevada de Toluca de manera indefinida**

18:40 PM @ 2023  
**Mueren Jacques Delors, padre del euro y la Unión Europea**

18:30 PM @ 2023  
**Fallece Armando García Pedraza, presidente del Consejo Ciudadano de Seguridad y Justicia**

18:24 PM @ 2023  
**Reactivan cuenta de Vicente Fox**

**El festanillo te mata**

TIPO DE MEDIO  
**Online**

FECHA  
**26/11/23**

MEDIO  
**Parabólica**

AUTOR  
**Redacción**



24 HORAS PUEBLA

INICIO PUEBLA MEXICO POLITICA NACIONAL MUNDO NEGOCIOS DEPT. VIDA\*

**PREDIAL 2024** PAGO DE TU PREDIAL **GANAR** PAGA TU PREDIAL Y LIMPIA Contigo y con rumbo

Con tu PREDIAL 2024 HACERANO FUTURO Paga tu predial anticipado 2024 CON VALORES DEL 2023. Desde el 01 al 23 de diciembre 2023. 50% DE CORTES EN MULTAS Y RECARGOS. PAGA TU PREDIAL EN LINEA EN 10 MINUTOS.

Notas populares

Regístrate Puebla siete nuevos casos de dengue

Se reúne Armenta con militancia de Morelos en Huauclama

Adán Domínguez realiza paso de lista de elementos de la SIC

Aprobaban el presupuesto municipal 2024

San Andrés Cholula Feria Poltrona 2023

Entradas recientes

Invita gobierno estatal a residentes de Pueblos Mágicos a integrar los comités de desarrollo

Asumió Puebla 3 mil 155 casos de dengue

Comité de Búsqueda logra activación de alerta de búsqueda con la INTERPOL

Se reúne Armenta con militancia de Morelos en Huauclama

Noche de Morelos vivió su última edición del año este 30 de diciembre

Inicio > Puebla > Promueve gobierno estatal cocina poblana en Foro Mundial de Gastronomía

**Puebla**

## Promueve gobierno estatal cocina poblana en Foro Mundial de Gastronomía

por Redacción @ 21 de diciembre de 2023

Como parte de las acciones que impulsa el gobierno presenra de Sergio Salomón para promover y defender el valor de la cocina poblana y de las mujeres que la resguardan, la Secretaría de Turismo llevó a cabo una muestra gastronómica tradicional de Coahuila, Tlaxiacoque y Zacapoaxtla en el VIII Foro Mundial de Gastronomía Mexicana, que se celebra en esta ciudad.

En representación de la secretaria Marta Omelia Guerrero, la directora general de Innovación y Calidad, y responsable de la iniciativa Puebla Patrimonio de Sabores y Saberes, Historias detrás del Fogón, Guadalupe Luzano Barrios, junto con las cocineras Victoria Contreras Coyote de Cuatlan, Tereza Jaimes Hernández de Tlaxiacoque y Orinda Castillo Domínguez de Zacapoaxtla, ofrecieron platillos locales elaborados con sus recetas típicas.

Asimismo, a este encuentro, convocado por el Consagrado Mundial de la Gastronomía Mexicana, pueden degustar pollo en escabell con chícharo y pimienta, tamales de frijol con cocoyul, sopa de berenjena tesa y tlaxiaco cuadrados tradicionales de Cuatlan, tlaxiaco de frijol, alverjón y chícharo, así como mole poblano, tamales de mole con hongos y carne de cerdo propios de Tlaxiacoque, y tlaxiaco, cemitas y chícharo de Zacapoaxtla.

Además de las cocineras tradicionales, también estuvieron productores de mole de Puebla capital, de mezcabal de Tehuacán y café El Catorce del Pueblo Mágico de Xicotape, quienes constituyen citas de negocios con empresarios del sector de alimentos y bebidas, para ofrecer la venta de sus productos.

La participación de las cocineras tradicionales continuó el día de mañana en la oferta de platillos, con la intervención de Tereza Jaimes en una conferencia sobre el turismo gastronómico en Tlaxiacoque y ocho parte de los atractivos del estado de Puebla.

Juntas y juntos

SICOM

TIPO DE MEDIO  
**Online**

FECHA  
**26/11/23**

MEDIO  
**24 Horas Puebla**

AUTOR  
**Redacción**

**Sintesis**

GOBIERNO ▾ JUSTICIA ▾ CAPITAL ▾ MUNICIPIOS ▾ ESPERA UNIVERSITARIA ▾ ESTADOS ▾ MÁS ▾

Méico > Cultura > Promueve gobierno estatal cocina poblana en Foro Mundial de Gastronomía

Cultura > Gastronomía > Puebla > Turismo

## Promueve gobierno estatal cocina poblana en Foro Mundial de Gastronomía

Cocineras tradicionales de Cuetzalan, Tlaltlauquepec y Zacapoaxtla llevadas por la Secretaría de Turismo a ofrecer platillos típicos en este encuentro interurbano

Por Redacción Sintesis · 26 noviembre 2023

Como parte de las acciones que impulsa el gobierno presente de Sergio Salomón para promover y conservar el valor de la cocina poblana y de las mujeres que la resguardan, la Secretaría de Turismo llevó a cocineras tradicionales de Cuetzalan, Tlaltlauquepec y Zacapoaxtla al VIII Foro Mundial de Gastronomía Mexicana, que se celebra en esta ciudad.

En representación de la secretaria Marta Omelias Guerrero, la directora general de Innovación y Calidad, y responsable de la iniciativa Puebla: Patrimonio de Saberes y Sabores. Historias detrás del Fajón, Guadalupe Lozano Garfias, junto con las cocineras Victoria Contreras Coyote de Cuetzalan, Teresa Jaimes Hernández de Tlaltlauquepec y Griselda Castillo Domínguez de Zacapoaxtla, ofrecen platillos locales elaborados con sus recetas típicas.

Asistentes a este encuentro, convocado por el Conservatorio Mundial de la Gastronomía Mexicana, pueden degustar pollo en ajonjolí con chiltepín y pimienta, tamales de frijol con salsavil, sopa de longaniza y stuyoyos cuadrados tradicionales de Cuetzalan, stuyoyos de frijol, silverón y chicharrón, así como mole poblano, tamales de molle con hongos y carne de cerdo propios de Tlaltlauquepec, y stuyoyos; cemitas y chilipobón de Zacapoaxtla.

Además de las cocineras tradicionales, también estuvieron productores de mole de Puebla casero, de mezcal de Tehuacán y café El Caxador del Pueblo Mágico de Tlaxiaco, quienes sostuvieron obras de negocios con empresarios del sector de alimentos y bebidas, para ofrecer la venta de sus productos.

La participación de las cocineras tradicionales continuará el día de mañana en la oferta de platillos, y con la intervención de Teresa Jaimes en una conferencia sobre el turismo gastronómico en Tlaltlauquepec y como parte de los atractivos del estado de Puebla.

COMPARTIR

Facebook Twitter Google+ LinkedIn

HERMOTECA DIGITAL

**Sintesis**

NOCHE DE MUSEOS

FERIA DEL AUTOSEMPLERO

COMPARTIR

Facebook Twitter Google+ LinkedIn

Artículo relacionado: Invitan a habitantes de Cuautlancingo a sumarse a la Feria del Autosempleo Matapatlana

Artículo relacionado: Fijan CONALEP y UPSEP convenio para otorgar becas a trabajadores y alumnos

TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

26/11/23

MEDIO

Síntesis

AUTOR

Redacción

**Puntual** MIÉRCOLES, 27 DE DICIEMBRE DE 2023

Inicio Noticias Empresarial Internacional Deportes Salud Deportes Tecnología



**Regiones**

## Para impulsar la gastronomía tradicional cocineras de Cuetzalan, Tlathlhuquitepec y Zacapoaxtla participan foro de Morelia

Secretaría de Turismo, Foro Mundial de Gastronomía Mexicana, Teresa Jaimez Hernández, Guadalupe Lozano Garfias, Victoria Contreras Coyote, Griselda Castillo Damían

FORO MUNDIAL DE NOVIEMBRE, 2023

f w

Puebla, Pue.- La Secretaría de Turismo llevó a cocineras tradicionales de Cuetzalan, Tlathlhuquitepec y Zacapoaxtla al VIII Foro Mundial de Gastronomía Mexicana, que se celebra en Morelia, Michoacán.

La directora general de Innovación y Calidad, y responsable de la iniciativa Puebla: Patrimonio de Sabores y Sabores. Historias, de las del Fogón, Guadalupe Lozano Garfias, junto con las cocineras Victoria Contreras Coyote de Cuicatlan, Teresa Jaimez Hernández de Tlathlhuquitepec y Griselda Castillo Damían de Zacapoaxtla, ofrecieron platillos locales elaborados con sus recetas típicas.



TIPO DE MEDIO  
**Online**

FECHA  
**26/11/23**

MEDIO  
**Diario Puntual**

AUTOR  
**Redacción**

CONCANACO SERVIDOR MEXICO  
Coordinación de Comercio, Turismo, Industria y Servicios

CONCANACO COMERCIO SERVICIOS TURISMO CÁMARAS COMISIONES FABRICACIONES PROMIDA GALARDON ALIANZAS POLITICAS

## RECONOCE CONSERVATORIO DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA A PUEBLA POR SU COCINA TRADICIONAL

© 2023 21:07:52:258

RECONOCE CONSERVATORIO DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA A PUEBLA POR SU COCINA TRADICIONAL

Las cocineras tradicionales demostraron el uso de elementos ancestrales en la preparación de platillos típicos

MORELIA, Mich.- Por el uso de las técnicas de utensilios en la cocina tradicional, el gobierno presente de Sergio Salomón, representado por la Secretaría de turismo, recibió un reconocimiento del Conservatorio de la Gastronomía Mexicana, en el marco del VIII Foro Mundial, celebrado en esta ciudad.

La directora General de Innovación y Calidad de la dependencia, Guadalupe Lozano Garfias, en representación de la secretaria Marta Ornelas Guerrero, recibieron este reconocimiento especial, producto de la valoración de expertas en gastronomía mexicana de todo el país, por ser embajadoras de la comida poblana en este encuentro de reconocimiento Internacional, llevando sus recetas tradicionales preparadas con instrumentos ancestrales, como el molcajete, comales y metate.

Además, Teresa Jalmez Hernández, cocinera tradicional de Tlatlaucuiltepec, participó en la conferencia "Promoción de Destinos Gastronómicos de México" en la que expuso su aprendizaje familiar sobre la cocina poblana, su experiencia por ser la única que cuenta con Normas Mexicanas propias del sector, como Punto Limpio y Distintivo H, así como la importancia de la comida típica como atractivo para visitantes y turistas.

Por su parte, Lozano Garfias, destacó que el gobierno estatal, a través de la Secretaría de Turismo, reconoce el valor de la gastronomía poblana, así como de las cocineras que resguardan esta riqueza, razón por la que promovió la iniciativa Puebla, Patrimonio de Sabores y Saberes. Historias detrás del Fogón, que ha identificado y empoderado a más de 100 de ellas, de todo el estado.

Reconoció que el trabajo de la Secretaría de Turismo también se ha orientado en identificar temporadas gastronómicas y elementos de valor en el sector, para promoverlos como una riqueza patrimonial de Puebla y crear una oferta de experiencias relacionadas con platillos propios del estado como el chile en nogada, el molé de casero, además de convertirlos en una estrategia que reconozca y preserve los

DATOS REDES SOCIALES

- +62M Millones de impresiones en redes sociales.
- +33M Millones de personas accedieron a los contenidos.

ALIANZAS ESTRATÉGICAS

CLUB MEXICO

SÍGUENOS EN TWITTER

Tweets de @Concanaco

Concanaco... @Concanaco... 0h

Le deseamos un #BuenCumpleaños Julio Ramón Manchaca Salazar Gobernador de Hidalgo (Hidalgo #Hidalgo) @JulioManchaca... @ConcanacoMEX

Julio Ramón Manchaca Salazar Gobernador de Hidalgo

TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

27/11/23

MEDIO

Concanaco

AUTOR

Redacción

**SICOM NOTICIAS**

LOCAL REGIONAL NACIONAL INTERNACIONAL REPORTS SEGURIDAD LO MÁS VIRAL ENTRETENIMIENTO CULTURA TECNOLOGIA SALUD VER EN VIVO

**LOCAL**

## Reconoce Conservatorio de la Gastronomía Mexicana a Puebla por su cocina tradicional

Publicado hace 7 días 27 noviembre, 2023  
Por SICOM Noticias

**RECIENTES**

- NACIONAL 7 días atrás: Presupuesto del IMSS para 2024 tiene como prioridad la atención médica y optimización de infraestructura
- LOCAL 14 días atrás: Reporta Secretaría de Salud que Puebla se mantiene sin hospitalizaciones por Covid-19 este miércoles 27 de diciembre
- NACIONAL 17 días atrás: Retirada PAU compromiso con apertura de información para conocer la verdad sobre violaciones graves a derechos humanos entre 1965 y 1988

**Las cocineras tradicionales demostraron el uso de elementos ancestrales en la preparación de platillos típicos.**

Sicom Noticias

Por el uso de las técnicas de utensilios en la cocina tradicional, el gobierno presente de Sergio Salomón, representado por la Secretaría de turismo, recibió un reconocimiento del Conservatorio de la Gastronomía Mexicana, en el marco del VIII Foro Mundial, celebrado en la ciudad de Morelia, en Michoacán.

La directora General de Innovación y Calidad de la Dependencia, Guadalupe Locano Garfías, en representación de la secretaria Marta Ornelas Guetereo, recibieron este reconocimiento especial, producto de la valoración de expertos en gastronomía mexicana de todo el país, por ser embajadoras de la comida pobлана en este encuentro de reconocimiento internacional, llevando sus recetas tradicionales preparadas con instrumentos ancestrales, como el molcajete, comales y metate.

Además, Teresa Talmés Hernández, cocinera tradicional de Tlaxiahuaptec, participó en la conferencia "Promoción de Destinos Gastronómicos de México" en la que expuso su aprendizaje familiar sobre la cocina pobлана, su experiencia por ser la única que cuenta con Normas Mexicanas propias del sector, como Punto Limpio y Distintivo M, así como la importancia de la comida típica como atractivo para visitantes y turistas.

TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

27/11/23

MEDIO

SICOM Noticias

AUTOR

Redacción

**MUNICIPIOS PUEBLA**

Opinión Municipios en ripo Migrantes De paseo Economía Nación Viajes

TERMINILUCAN CAPITAL Y ZONA CONURBADA TENIACÁN Y SIERRA NEGRA TEPEACA CIUDAD MODELO Y LIBRES ATLILCO Y MEXTECA SIERRA NORTE

## Reconoce Conservatorio de la Gastronomía Mexicana a Puebla por su cocina

Las cocineras tradicionales demostraron el uso de elementos ancestrales en la preparación de platos típicos

**VIDEO** Así las filas para verificar en Puebla

**Retornarán a clases más de 130 mil estudiantes de bachillerato**

**VIDEO** Enfermedades respiratorias han ido en aumento

**Destina Conagua 670 mdp para saneamiento del Atoyac**

Lunes, 27 de Noviembre de 2023 08:51 | **Municipios Puebla**

Por el uso de las técnicas de atención en la cocina tradicional, el gobierno presen de Sergio Salas, representado por la Secretaría de Turismo, recibió un reconocimiento del Conservatorio de la Gastronomía Mexicana, en el marco del VIII Foro Mundial, celebrado en esta ciudad.

La directora General de Innovación y Calidad de la Secretaría de Turismo, Guadalupe Lizaso-Castillo, en representación de la secretaria María Cecilia Guzmán, recibió este reconocimiento especial, producto de la valoración de expertos en gastronomía mexicana de todo el país, por ser embajadoras de la comida pobлана en este momento de reconocimiento internacional. Además sus recetas tradicionales preparadas con instrumentos ancestrales, como el molcajete, comales y matate.

Además, Tevesa Zamora Hernández, cocinera tradicional de Tlaxiacoque, participó en la conferencia "Promoción de Destinos Gastronómicos de México" en la que expuso su experiencia familiar sobre la cocina pobлана, su experiencia por ser la única que cocina con hornos de leña propia del sector, como Puerto Limpio y Durmitivo II, así como la importancia de la comida típica como atractivo para visitantes y turistas.

Por su parte, Lizaso-Castillo, destacó que el gobierno estatal, a través de la Secretaría de Turismo, reconoce el valor de la gastronomía pobлана, así como de las cocineras que resguardan este riquísimo patrimonio por lo que promovió la iniciativa Puebla, Patrimonio de Sabores y Saberes, iniciativa desde del 2019, que ha identificado y empoderado a más de 100 de ellas, de todo el estado.

Reconoció que el trabajo de la Secretaría de Turismo también se ha orientado en identificar negocios gastronómicos y elementos de valor en el sector, para promoverlo como una riquísima patrimonio de Puebla y crear una oferta de experiencias relacionadas con platos propios del estado como el chile en nogada, el mole de cañana, además de convertirlo en una estrategia que reconoce y preserva los conocimientos de cocineras y cocineros tradicionales.

Foto: Especial odó

Visitar: [aax](#)

0 comentarios

Ordenar por: Más antiguos

**VIDEO** Así las filas para verificar en Puebla

En caso de que no verifique debes pagar una multa que va desde los 700 hasta los 100 mil pesos

**VIDEO** Enfermedades respiratorias han ido en aumento

**Puebla** Diga a fin de año entre primeros 10 sitios en abono Janal

**AL MOMENTO MÁS LEÍDAS**

**VIDEO** Tres años después, CNUT entre reconocimientos de UNICEF por logros de madre que murió en Tlaxiacoque

**VIDEO** WhatsApp también vendrá a través de Pfizer

**VIDEO** Ponce Moreno, entre los resultados de encuesta en diputaciones federales

**VIDEO** Jóvenes Pineda tiene influencia, aunque su mejoramiento

TIPO DE MEDIO  
Online

FECHA  
27/11/23

MEDIO  
Municipios Puebla

AUTOR  
Redacción

**Saga**

Chihuahua **VEN Y VISITA CASAS GRANDES**

**¡APROVECHA! 100% CERRILLOS CERRILLOS GAMA CULI 4000**

HOME | INICIAR | INTERACCION | PUBLICA | SERVICIO AL CLIENTE | ECONOMIA | EMPLEO Y OTRAS | DEPORTES | BUENAS NOTICIAS | ESTADOS

## Reconoce Gastronomía Mexicana a Puebla por su cocina tradicional

Por **Redacción** el 27 de noviembre de 2023

**VIII FORO MUNDIAL de gastronomía mexicana**

**18 Cosechas tradicionales de Michoacán**

24 al 26 de noviembre en Ciudad de México

**La cocina tradicional demuestra el uso de alimentos ancestrales en la preparación de platos**

Basco

Por el día de las tradiciones de alimentos en la cocina tradicional, el gobierno presenta en Sergio Barón, representante del Secretariado de Turismo, el uso de ingredientes de Orizaba y el uso de la gastronomía mexicana, en el marco del VIII Foro Mundial celebrado en esta ciudad.

La Dirección General de Innovación y Calidad de la Economía, Guadalupe Lizarré Salazar, en representación de la Secretaría de Economía, destacó este reconocimiento al ser el resultado de la aplicación de políticas de promoción turística de México, en el día de las tradiciones de la cocina, gobierno en este momento de reconocimiento internacional, realizado a las recetas tradicionales preparadas con instrumentos ancestrales como el molcajete, comales y molate.

Además, Teresa Carretero Hernández, secretaria Ejecutiva de Turismo del Estado de Puebla, reconoció el prestigio de la gastronomía tradicional de México y el uso de ingredientes locales en la cocina, así como la experiencia por ser la única que cuenta con historia milenaria propia del estado, como el Puchero de Cholula y el Molcajete de Puebla, Patrimonio de la Humanidad, así como el uso de ingredientes locales como el maíz, el frijol, el chile, el ajonjolí y el molcajete.

Por su parte, Lisette Cepeda, destacó que el gobierno estatal, a través de la Secretaría de Turismo, reconoce el valor de la gastronomía tradicional en el caso de la cocina, así como el uso de ingredientes locales, como el maíz, el frijol, el chile, el ajonjolí y el molcajete, así como el uso de ingredientes locales como el maíz, el frijol, el chile, el ajonjolí y el molcajete.

Resaltó que el trabajo de la Secretaría de Turismo también se ha centrado en identificar memorias gastronómicas y elementos de valor en el estado para promoverlos como una riqueza patrimonial de Puebla y crear una oferta de experiencias relacionadas con el patrimonio del estado como el día en el estado, la noche de la cocina, además de promover en una estrategia que reconoce y promueva los conocimientos y técnicas y productos tradicionales.

TIPO DE MEDIO  
**Online**

FECHA  
**27/11/23**

MEDIO  
**La Saga**

AUTOR  
**Redacción**



**PUEBLA**  
Un gobierno presente

Trámites | Noticias | Transparencia | Pagos en línea | Buscar

## Reconoce Conservatorio de la Gastronomía Mexicana a Puebla por su cocina tradicional

27 Noviembre 2023

*Las cocineras tradicionales demostraron el uso de elementos ancestrales en la preparación de platillos típicos*

**MORELIA, Mich.-** Por el uso de las técnicas de utensilios en la cocina tradicional, el gobierno presente de Sergio Salamón, representado por la Secretaría de turismo, recibió un reconocimiento del Conservatorio de la Gastronomía Mexicana, en el marco del VIII Foro Mundial, celebrado en esta ciudad.

La directora General de Innovación y Calidad de la dependencia, Guadalupe Lozano Garfias, en representación de la secretaria Marta Ornelas Guerrero, recibieron este reconocimiento especial, producto de la valoración de expertos en gastronomía mexicana de todo el país, por ser embajadoras de la comida poblana en este encuentro de reconocimiento internacional, llevando sus recetas tradicionales preparadas con instrumentos ancestrales, como el molcajeta, comales y metate.

Además, Teresa Jaimez Hernández, cocinera tradicional de Tlatlauquitepec, participó en la conferencia "Promoción de Destinos Gastronómicos de México" en la que expuso su aprendizaje familiar sobre la cocina poblana, su experiencia por ser la única que cuenta con Normas Mexicanas propias del sector, como Punto Limpio y Distintivo H, así como la importancia de la comida típica como atractivo para

**Ver Galería**



TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

27/11/23

MEDIO

Gobierno de Puebla

AUTOR

Redacción



The image shows a screenshot of a news article on the website e-consulta.com. The article is titled "Conservatorio de Gastronomía Mexicana reconoce a Puebla por técnicas ancestrales" and is dated November 27, 2023. The main text states that traditional Puebla cuisine was recognized at the VIII World Gastronomy Forum. The article includes a photograph of two women in traditional Puebla attire, one holding a plate of food. The article is categorized under "CULTURA" and "MÁS LEÍDAS". The website header includes the e-consulta.com logo and the text "REFERENCIA OBLIGADA". The article is published by "REDACCIÓN E-CONSULTA" on Monday, November 27, 2023.

**e-consulta.com**  
REFERENCIA OBLIGADA

México, 20 de diciembre de 2023 | Puebla

**Expedia**  
Vivimos para viajar

**CULTURA**

### Conservatorio de Gastronomía Mexicana reconoce a Puebla por técnicas ancestrales

La cocina tradicional de Puebla fue reconocida en el marco del VIII Foro Mundial

**DEPARTAMENTOS Y LOCALES**

**Vacunas Covid se agotan en farmacias en primer día de ventas en Puebla**

**¿Cuáles son los cambios en transferencias bancarias que hizo Banxico?**

**Asumen Xitalic Deja y Montserrat Hernández nueva dirigencia del ONMPR**

**Aaron Rodgers no regresará esta temporada con los Jets por esta razón**

**Más leídas**

**REDACCIÓN E-CONSULTA**  
Lunes, Noviembre 27, 2023

La **comida tradicional de Puebla** es una de las más sabrosas y reconocidas por los habitantes, así como por los visitantes, gracias a su gran sabor ha fascinado a todos los

**Vacunas Covid se agotan en farmacias en primer día de ventas en Puebla**

TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

27/11/23

MEDIO

e-Consulta

AUTOR

Redacción

**12 AÑOS SOBRE-T**  
la vida sobre el periódico

HOME LOCALES COLUMNISTAS MUNICIPIOS NACIONALES INTERNACIONALES ESTILO DE VIDA TECNOLOGÍA

## Promueve gobierno estatal cocina poblana en Foro Mundial de Gastronomía

Por Redacción | noviembre 21, 2023

**Somos uno de los ESTADOS CON MÁS PUEBLOS MÁGICOS**

**Con tu PREDIAL 2024**  
PAGA MÁS POCO  
Paga tu predial anticipada 2024 con valores del 2023

**50% de descuento** EN MULTAS Y RECAUDOS IMPUESTO PREDIAL LIMITE HABITACIONAL

**¡Todos tenemos derecho a vivir en una familia rodeados de amor y seguridad!**

**todo puebla**  
LUGAR MEXICANO DEL AÑO 2023  
Callejón - Suburbano Coahuila  
Teatro Órgano - La Casa de los Deuses

**Cocineras tradicionales de Cuetzalan, Tlatlaquiquepec y Zacapoaxtla llevadas por la Secretaría de Turismo ofrecen platillos típicos en este encuentro internacional**

**MORELIA, Mich.-** Como parte de las acciones que impulsa el gobierno presente de Sergio Salomón para promover y conservar el valor de la cocina poblana y de las mujeres que la resguardan, la Secretaría de Turismo llevó a cocineras tradicionales de Cuetzalan, Tlatlaquiquepec y Zacapoaxtla al VIII Foro Mundial de Gastronomía Mexicana, que se celebra en esta ciudad.

En representación de la secretaria María Oliméas Guerrero, la directora general de Innovación y Calidad, y responsable de la iniciativa Puebla: Rarísimo de Sabores y Sabores. Historias detrás del Fogón, Guadalupe Lozano Garfias, junto con las cocineras Victoria Contreras Coyote de Cuetzalan, Teresa Jaimez Hernández de Tlatlaquiquepec y Griselda Castillo Damián de Zacapoaxtla, ofrecen platillos locales elaborados con sus recetas típicas.

Asistentes a este encuentro, convocado por el Conservatorio Mundial de la Gastronomía Mexicana, pueden degustar pollo en ajonjolí con chiltepín y pimienta, tamales de frijol con nacayote, sopa de hongos secos y diversos cuadros tradicionales de Cuetzalan: sopa de frijol, alvarón y chicharrón, así como mole poblano, tamales de mole con hongos y carne de cerdo propolis de Tlatlaquiquepec, y tlavoyos, comitas y chilipocón de Zacapoaxtla.

Además de las cocineras tradicionales, también estuvieron productores de mole de Puebla capital, de mezcál de Tehuacán y café El Catedor del Pueblo Mágico de Xicotepec, quienes sostuvieron citas de negocios con empresarios del sector de alimentos y bebidas, para ofrecer la venta de sus productos.

La participación de las cocineras tradicionales continuará el día de mañana en la oferta de platillos, y con la intervención de Teresa Jaimez en una conferencia sobre el turismo gastronómico en Tlatlaquiquepec y como parte de los atractivos del Estado de Puebla.

TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

27/11/23

MEDIO

Sobre-T

AUTOR

Redacción



TIPO DE MEDIO

**Online**

FECHA

**27/11/23**

MEDIO

**Quadratín Guerrero**

AUTOR

**Rogelio Cerdejas**

**Angulo 7** | PUEBLA | Un presente presente

NOTICIA PUEBLA | REDACCIÓN | EDUCACIÓN | ECONOMÍA | MUNICIPIOS | NACIONAL | COLUMNISTAS | ÚLTIMAS NOTICIAS | OTRAS

Entre palabras y noticias

**NOTICIAS | CULTURA**

## Reconocen a Puebla por uso de elementos ancestrales en comida típica

Redacción Angulo 7 | 27 noviembre 2023

El estado de Puebla fue reconocido por el uso de las técnicas y elementos ancestrales en la cocina tradicional de la entidad, por el Conservatorio de la Gastronomía Mexicana, en el marco del VIII Foro Mundial, celebrado en Morelia, Michoacán.

La directora General de Innovación y Calidad de la dependencia, Guadalupe Lozano Garfias, en representación de la secretaria Marta Dinelas Guerrero, recibieron este reconocimiento especial, producto de la valoración de expertos en gastronomía mexicana de todo el país, por ser embajadoras de la comida pobлана en este encuentro de reconocimiento internacional.

Últimas Noticias

TIPO DE MEDIO  
**Online**

FECHA  
**27/11/23**

MEDIO  
**Ángulo 7**

AUTOR  
**Redacción**

**90 grados**

**VILLA NAVIDEÑA**  
Michoacán, 2023  
18 de noviembre - 7 de enero de 2024  
CANCUNERO | Morelia, MICHOACÁN | villanavidean.com.mx

Inicio | Seguridad | Política | Nacional | Internacional | Deportes | Estudios

## Estudiantes del Cecytem elaboran recetario gastronómico

Morelia, Michoacán, 28 de noviembre de 2023.- En el marco del VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, realizado en esta ciudad capital, el Colegio de Estudios Científicos y Tecnológicos del Estado de Michoacán (Cecytem) hizo entrega de un recetario de la cocina michoacana elaborado por los estudiantes de los 93 planteles que conforman el subsistema educativo.

El director general del Cecytem, Víctor Manuel Báez Ceja, refirió que el recetario fue entregado a Gloria López Morales, impulsora de la comida tradicional mexicana ante la UNESCO, trabajo gastronómico-académico coordinado por la chef michoacana, Cynthia Martínez quien ha trabajado con personal de la institución en su compilación y elaboración, esto dentro del programa de la Academia de Gastronomía Michoacana, que lleva a cabo el subsistema educativo.

**Justicia eficaz y cercana a la gente**  
PODER JUDICIAL MICHOACÁN

**TEEM**  
TRIBUNAL ELECTORAL DEL ESTADO DE MICHOACÁN  
www.teemich.org.mx

Tribunal Electoral del Estado de Michoacán  
@teemichmx

**CONVOCATORIA ABIERTA**  
A LA ELECCIÓN ORDINARIA Y SUPLENTE CON ESPALTO A CANDIDATURA INDEPENDIENTE PARA AYUNTAMIENTOS Y DIPUTACIONES

Más información en [www.teem.org.mx](http://www.teem.org.mx)

Escanea el código QR y consulta la convocatoria completa

TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

27/11/23

MEDIO

90 Grados

AUTOR

Redacción

# News·ESEURO

● PÁGINA PRINCIPAL ● ÚLTIMAS NOTICIAS ● SIGUIENTE ● DEPORTES ● INTERNACIONAL ● LOCAL ● ENTRETENIMIENTO ● TECNOLOGÍA ● FORJADORES ● SALUD ● BIENESTAR ● ARTE ● CIBER ● TV ● SUMER ● PELÍCULA ● TRENDING

## Conservatorio de Gastronomía Mexicana reconoce a Puebla por su cocina tradicional

10:00 | [Twitter](#) | [Facebook](#) | [LinkedIn](#) | [WhatsApp](#) | [RSS](#)



Una delegación de Tlaxcala se reunió en la cocina tradicional local para celebrar el primer aniversario de la creación del Conservatorio de Gastronomía Mexicana por la Secretaría de Turismo, el día del nacimiento de la Conservación de Gastronomía Mexicana del estado de Puebla, celebrada en la ciudad de Puebla.

El Estado General de Tlaxcala y el Estado de Puebla, en el marco de la celebración del primer aniversario del Conservatorio de Gastronomía Mexicana, celebró un evento en la cocina tradicional local para celebrar el primer aniversario de la creación del Conservatorio de Gastronomía Mexicana por la Secretaría de Turismo, el día del nacimiento de la Conservación de Gastronomía Mexicana del estado de Puebla, celebrada en la ciudad de Puebla.

TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

27/11/23

MEDIO

News ESEuro

AUTOR

Redacción

**EFEKTO 10 NOTICIAS**  
99.7 1010  
7 de noviembre 2023

Inicio Política Economía Innovación Medio Ambiente Seguridad Espectáculos Deportes Internacional Opinión Cultura Espectivo

### Promueve gobierno estatal cocina poblana en Foro Mundial de Gastronomía



Como parte de las acciones que impulsó el gobierno, presentó en el Foro Mundial de Gastronomía, promover y conservar el valor de la cocina poblana y de las mujeres que trabajan en la Secretaría de Turismo, llevó a cabo una muestra de cocina tradicional de Puebla, "Tradiciones" organizada al VIII Foro Mundial de Gastronomía Mexicana, que se celebró en Morelia, Michoacán.

En representación de la secretaría María Cristina Guerrero, la directora general de Innovación y Calidad, y responsable de la muestra Puebla Patrimonio de Sabores, *"Sabores, historias y recetas de Platanillo, Guastaco, Lechazo, Champán, junto con las cocinas de la familia, Compras, Cocina de Tzucucil, Teresa James, Herminio de Tlalcahuacán y, Graciela Castillo, Cecilia de Catachajón, Uxtepec*

**plátanos locales elaborados con sus recetas típicas.**

Apartados a este encuentro, organizado por el Conservatorio Mundial de la Gastronomía Mexicana, pueden degustar pollo en ajonjolí con chícharo y pimiento, tamales de frijol con venado, sopa de homero aña, *"tortitas cuadradas tradicionales de Cuicatlán, Huevo de Nido, el macho y chicharrón, así como mole poblano, tamales de mole con hongos y carne de cerdo y pollo de Tlalcahuacán, y frijoles con salsa"* del municipio de Zaragoza.

Además de las cocinas tradicionales, también estuvieron productores de mole de Puebla (cañita), de miel de Tehuacán y café El Cazador del Puerto Magico de Xicotlán, quienes se reunieron para ofrecer productos con empresas del sector de alimentos y bebidas, para ofrecer la vista de sus productos.

La participación de las cocinas tradicionales continuará el día de mañana en la oferta de plátanos, y con la intervención de Teresa James en una conferencia sobre el turismo gastronómico en Tlalcahuacán, y como parte de las actividades de estado de Puebla.

7 de noviembre 2023 - 9:30 am

TIPO DE MEDIO  
Online

FECHA  
27/11/23

MEDIO  
Efecto 10

AUTOR  
Redacción



**Reconoce Conservatorio de la Gastronomía Mexicana a Puebla por su cocina tradicional**

Las cocineras tradicionales demostraron el uso de elementos ancestrales en la preparación de platillos típicos

Indigo Staff

27 de Nov. 2023

Por el uso de las técnicas de utensilios en la cocina tradicional, el gobierno presente de Sergio Salomón en Michoacán, representado por la Secretaría de Turismo, recibió un reconocimiento del Conservatorio de la Gastronomía Mexicana, en el marco del VIII Foro Mundial, celebrado en la ciudad de Morelia.

La directora General de Innovación y Calidad de la dependencia, **Guadalupe Lozano Garfias**, en representación de la secretaria de Turismo estatal, **Marta Omelias Guerrero**, recibió este reconocimiento especial, producto de la valoración de expertos en gastronomía mexicana de todo el país, por ser **embajadoras de la comida pobлана** en este encuentro de reconocimiento internacional, llevando sus recetas tradicionales preparadas con instrumentos ancestrales como el molcajete, comales y metate.

En esta TEMPORADA DE FRÍO Sigue estos consejos: Consume gran variedad de frutas y verduras para sentirte bien y mejorar las defensas. de la estación. Más información...

TIPO DE MEDIO  
**Online**

FECHA  
**27/11/23**

MEDIO  
**Reporte Índigo**

AUTOR  
**Redacción**



Directora: Angélica García Muñoz | Director editorial: José Antonio Cuellar Montiel


**Diario Sin Secretos** Inicio AMLO Opinión Nacional Secciones Humor Político Entretenimiento

Sangre de Campeón

TURISMO

## Reconoce Conservatorio de la Gastronomía Mexicana a Puebla por su cocina tradicional

Published 27 noviembre, 2023



27 DE NOVIEMBRE 2023

[DiarioSinSecretos.com](https://diariosinsecretos.com)

Morelia, Michoacán. – Por el uso de las técnicas de utensilios en la cocina tradicional, el gobierno presente de Sergio Salomón, representado por la Secretaría de turismo, recibió un reconocimiento del Conservatorio de la Gastronomía Mexicana, en el marco del VIII Foro Mundial, celebrado en esta ciudad.

La directora General de Innovación y Calidad de la dependencia, Guadalupe Lozano Garfías, en representación de la secretaria María Ornelas Guerrero, recibieron este reconocimiento especial, producto de la valoración de expertos en gastronomía mexicana de todo el país, por ser embajadoras de la comida poblana en este encuentro de reconocimiento internacional, llevando sus recetas tradicionales preparadas con instrumentos ancestrales, como el molcajete, comales y metate.

Además, Teresa Jaimes Hernández, cocinera tradicional de Tlatlaquitépec, participó en la conferencia "Promoción de Destinos Gastronómicos de México" en la que expuso su aprendizaje familiar sobre la cocina poblana, su experiencia por ser la única que cuenta con Normas Mexicanas propias del sector, como Punto Limpio y Distintivo H, así como la importancia de la comida típica como atractivo para visitantes y turistas.

TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

27/11/23

MEDIO

Diario Sin Secretos

AUTOR

Redacción

**La Campiña** | ¿Quieres Sumar? | **La Campiña** | Híjate del Mole | Buen Café | Puebla Mexicana | Casaca de Historias | Gómezas | [Facebook](#) | [Twitter](#) | [Instagram](#) | [YouTube](#) | [RSS](#) | [Google](#)

## Reconoce Conservatorio de la Gastronomía Mexicana a Puebla por su cocina tradicional

Las cocineras tradicionales demostraron el uso de elementos ancestrales en la preparación de platillos típicos

27 noviembre 2023 | 11 minutos de lectura

[Facebook](#) | [Twitter](#) | [LinkedIn](#) | [WhatsApp](#) | [Email](#)

**ANAS DE**

Fotografía: Gobierno de Puebla

**Redacción La Campiña**  
MORELIA, MÉXICO.- Por el uso de las técnicas de utensilios en la cocina tradicional, el estado de Puebla recibió un reconocimiento del Conservatorio de la Gastronomía Mexicana, en el marco del VIII Foro Mundial, celebrado en Morelia, Michoacán.

El reconocimiento es producto de la valoración de expertos en gastronomía mexicana de todo el país por ser embajadoras de la comida pobлана en este encuentro de reconocimientos internacionales, llevando sus recetas tradicionales preparadas con instrumentos ancestrales, como el molcaxtle, comales y metate.

En el evento, Teresa Jáimez Hernández, cocinera tradicional de Tlaxiahuacalpan, participó en la conferencia "Promoción de Destinos Gastronómicos de México" en la que expuso su aprendizaje familiar sobre la cocina pobлана, su experiencia por ser la única que cuenta con Normas Mexicanas propias del sector como Punto Limpio y Distintivo, así como la importancia de la comida típica como atractivo para visitantes y turistas.

**EL APUNTE**

Puebla, en identificar temporadas gastronómicas y elementos de valor en el sector, para promoverlos como una riqueza patrimonial y crear una oferta de experiencias relacionadas con platillos propios del estado como el chile en nogada, el mole de cañetas, además de convertirlos en una estrategia que reconozca y preserve los conocimientos de cocineras y cocineros tradicionales.

**Recientes**

- Con chichero, arroz y maíz elaboran alimento altísimo para trucha arcoíris. 03 días ago
- Romeritos, liras para los cenos de Navidad y Año Nuevo. 03 días ago
- Disfruta Navidad con un delicioso besaco de la vicuña. 03 días ago
- La implicación de los salicidos de invierno en la agricultura. 03 días ago
- Esto es lo que debes saber de los chiticos. 03 días ago

**facebook:**

**La Campiña** | [Seguir página](#) | [Compartir](#)

**La Campiña** | [Facebook](#)

Nixta, flor de cacaoazú... MEXICO: Como una innovación e...

**Síguenos en Instagram**

Revistalacampiña

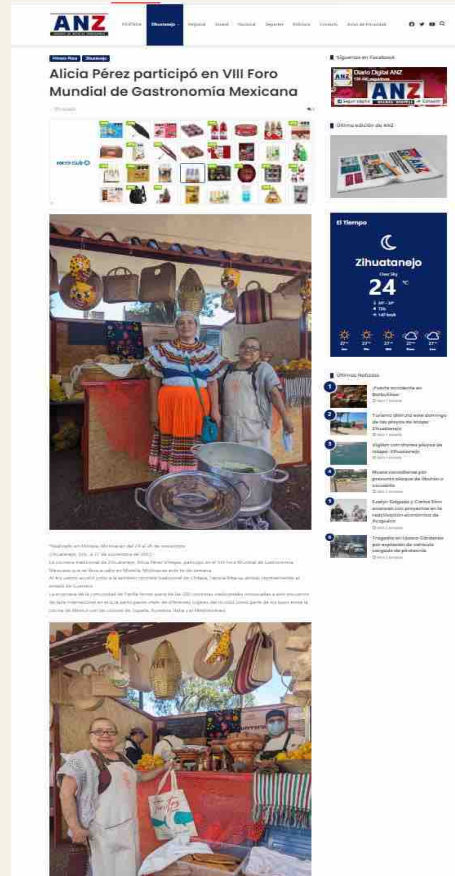
TIPO DE MEDIO  
**Online**

FECHA  
**27/11/23**

MEDIO  
**La Campiña**

AUTOR  
**Redacción**

# Clipping de medios



TIPO DE MEDIO  
**Online**

FECHA  
**27/11/23**

MEDIO  
**Noticias Zihuatanejo**

AUTOR  
**Redacción**



TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

27/11/23

MEDIO

Puebla Hoy

AUTOR

Jair Velázquez

LA POBLANITA DE LA SIERRA FM EN VIVO NOTICIAS WHATSAPP YOUTUBE FACEBOOK MERCADO TLATLAUQUEPEC

ASISTENTE SOCIAL MADRUGADA MISMOLOCALLES REGIONAL TLATLAUQUEPEC

## PROMUEVE GOBIERNO ESTATAL COCINA POBLANA, CON PLATILLOS DE TLATLAUQUEPEC EN FORO MUNDIAL DE GASTRONOMÍA

ESCRITO POR Redacción de la Sierra EL

— Cocina tradicional de Cuetzalán, Tlatlauquitepec y Zacatepec llevada por el Secretario de Turismo a quienes platicó sobre este encuentro internacional



**DIARIO RECIENTES**

- 2017 Feria Internacional de Gastronomía y Turismo de México en el Estado de Oaxaca
- 2017 Feria Internacional de Gastronomía y Turismo de México en el Estado de Oaxaca
- 2017 Feria Internacional de Gastronomía y Turismo de México en el Estado de Oaxaca

**MESE**

- 11 de octubre
- 10 de octubre
- 9 de octubre
- 8 de octubre
- 7 de octubre
- 6 de octubre
- 5 de octubre
- 4 de octubre
- 3 de octubre
- 2 de octubre
- 1 de octubre

**NOTICIAS**

octubre 2023 (1)  
septiembre 2023 (15)  
agosto 2023 (1)  
julio 2023 (1)  
junio 2023 (1)  
mayo 2023 (1)  
abril 2023 (1)  
marzo 2023 (1)  
febrero 2023 (1)  
enero 2023 (1)

Como parte de las acciones que impulsa el gobierno presente de Sergio Salomón para promover y conservar el valor de la cocina poblana y de las mujeres que la resguardan, la Secretaría de Turismo llevó a cabo una muestra de la cocina tradicional de Cuetzalán, Tlatlauquitepec y Zacatepec al VIII Foro Mundial de Gastronomía Mexicana, que se celebra en esta ciudad.

En representación de la secretaria María Doraes Guerrero, la directora general de Innovación y Calidad, y responsable de la iniciativa Pueblo Patrimonio de Sabores y Señores, Hospitales dentro del

TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

28/11/23

MEDIO

La Poblana de la Sierra

AUTOR

Redacción

**INFORMA ORIENTE**

Home Seguridad Política Nacional Internacional Otras

## Estudiantes del Cecytem elaboran recetario gastronómico



Autor: Redacción / Noventa Grados | Fecha: 28 de Noviembre de 2023 a las 12:17:29

Compartir | Twisear | Mensajear

**Morelia, Michoacán, 28 de noviembre de 2023.-** En el marco del VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, realizado en esta ciudad capital, el Colegio de Estudios Científicos y Tecnológicos del Estado de Michoacán (Cecytem) hizo entrega de un recetario de la cocina michoacana elaborado por los estudiantes de los 93 planteles que conforman el subsistema educativo.

El director general del Cecytem, Víctor Manuel Báez Ceja, refirió que el recetario fue entregado a Gloria López Morales, impulsora de la comida tradicional mexicana ante la UNESCO, trabajo gastronómico-académico coordinado por la chef michoacana, Cynthia Martínez quien ha trabajado con personal de la institución en su compilación y elaboración, esto dentro del programa de la Academia de Gastronomía Michoacana, que lleva a cabo el subsistema educativo.

"Son recetas que los estudiantes junto con sus familias elaboraron, esto con el propósito de preservar y rescatar los sabores ancestrales, siendo los jóvenes los portavoces de la cocina michoacana", apuntó.

Para finalizar, detalló que serán los propios estudiantes quienes elaboren los platillos de sus recetas en una feria gastronómica que organizará el Cecytem y con ello, dar continuidad a las actividades extracurriculares y a los lineamientos y principios de la Nueva Escuela Mexicana (NEM), como es el fomento a la identidad con México y la interculturalidad, para continuar en la directriz del gobernador Alfredo Ramírez Bedolla de respetar y preservar las raíces gastronómicas.

**Justicia eficaz y cercana a la gente**  
PODER JUDICIAL MICHOACÁN

**TEEM**  
TRIBUNAL ELECTORAL DEL ESTADO DE MICHOACÁN  
www.teemich.org.mx  
Tribunal Electoral Del Estado De Michoacán  
@teemichmx

**CONVOCATORIA**  
A LA ELECCIÓN DE MIEMBROS DE PARTICIPACIÓN INDEPENDIENTE  
CANDIDATURA INDEPENDIENTE PARA AYUNTAMIENTOS Y DIPUTACIONES  
Más información en: www.teemich.org.mx

Escanea el código QR y consulta la convocatoria completa

Te regalamos una noche de hospedaje si contratas un evento a partir de 20 personas

TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

28/11/23

MEDIO

Informa Oriente

AUTOR

Redacción

VO NOTICIAS Política Gobierno Política Guerrero Sociedad Cronistas Cultura Pop Opinión

## Cocineras tradicionales de Guerrero deleitan en el Octavo Foro Mundial de Gastronomía Mexicana

28 Nov, 2023

Representantes de la Tradición Gastronómica Guerrerense en un Encuentro Internacional



México, 28 de noviembre 2023—Alicia Pérez Villegas, destacada cocinera tradicional de Pantla, Guerrero, participó en el octavo Foro Mundial de Gastronomía Mexicana, un magno evento que tuvo lugar en Morelia, Michoacán, durante el pasado fin de semana.

Junto a ella, Fabiola Atarica, otra talentosa cocinera tradicional de Chilapa, también representó con orgullo al estado de Guerrero en este encuentro de relevancia internacional.

El evento reunió a 200 cocineras tradicionales de distintas partes del mundo, con la finalidad de fortalecer los lazos culinarios entre México y otras regiones, incluyendo a España, Rumania, Italia y el Mediterráneo.

Este foro no solo celebra la riqueza de la gastronomía mexicana, sino que también promueve intercambios culturales y la diversidad culinaria a nivel global.

### Te puede interesar. Guerrero brilló en el tianguis de pueblos mágicos en Pachuca Hidalgo

La participación de Alicia Pérez Villegas resalta el papel fundamental de las cocineras tradicionales como guardianas de la autenticidad culinaria, transmitiendo sabores y técnicas ancestrales que han perdurado a lo largo de generaciones.

La comunidad de Pantla se enorgullece de contar con una representante que comparte la riqueza de su cocina local a nivel mundial.

Este encuentro no solo fue una oportunidad para compartir experiencias y conocimientos, sino también para poner de manifiesto la importancia de preservar y promover la diversidad gastronómica como parte integral del patrimonio cultural.

Las cocineras tradicionales de Guerrero, con su participación destacada, contribuyeron a enriquecer el diálogo global sobre la cocina mexicana y su impacto en la escena internacional.

#### Noticias Recientes

**Notrodamos: Profesión que Resonante en el 2023**

**Gobierno de Guerrero impulsa estrategias turísticas con encuestas de perfil del turista**

**"Día Lun de Esperanza", Acarreo después del xoxo con gala pluriétnica de resacas internacionales**

**Macabos hallazgo encantanos cuerpo calcinándose en francosambuco Magallanes**

**Secretaría de Salud y Beneficencia entregan auxilios a auditores y apoyo en Guerrero**

#### Dale Me Gusta



TIPO DE MEDIO  
Online

FECHA

28/11/23

MEDIO

VO Noticias

AUTOR

Redacción

The screenshot shows a news article on the Canal 13 website. The article title is "Cocineras tradicionales representan a Guanajuato en el VIII Foro Mundial de Gastronomía". The text describes how three traditional cooks from Guanajuato (Cocinera Tradicional de Acámbaro, Ma del Rosario López Rizo, and Cocinera Tradicional de San Diego de la Unión) represented their state at the "VIII Foro Mundial de la Gastronomía" in Miami, Mexico. The article includes a photo of the three women in their traditional kitchen attire preparing food. There are also sections for "TE PUEDE INTERESAR" with related links, "LO ÚLTIMO" with a list of other news items, and an advertisement for "Las mejores cremas antiedad 2023".

TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

29/11/23

MEDIO

Canal 13 Noticias

AUTOR

Redacción



Secretaría de Turismo

## Michoacán reunió a 850 personas en Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana

Compartir en:   



· Gobierno estatal vincula a productores y artesanos en foro de talla nacional internacional

**Morelia, Michoacán, 29 de noviembre de 2023.** El Gobierno del Estado, a través de la Secretaría de Turismo (Sectur), el Instituto del Artesano Michoacano (IAM) y la Secretaría de Desarrollo Económico (Sedeco), ha logrado vincular a productores y artesanos michoacanos en foros de talla nacional e internacional, destacó el titular de la Sectur, Roberto Morrey García.

En conferencia de prensa donde se dio a conocer los resultados del octavo Foro de la Gastronomía Mexicana, desarrollado en el Centro de Convenciones y Exposiciones de Morelia (Ceconexpo), dio a conocer que el evento contó con la participación de más de 850 personas entre investigadores, chefs, estudiantes, académicos y funcionarios que se dieron cita de lugares como Michoacán, Oaxaca, Puebla, Ciudad de México, y Guanajuato; así como de España, Italia, Rumanía, Guatemala, Estados Unidos, y España.

Informó que se realizaron 22 ponencias y conferencias, y cerca de 150 encuentros de negocios con un estimado de venta de corto a mediano plazo de 1.8 millones de pesos con 10 compradores internacionales y más de 30 productores agroindustriales.

Morrey García agradeció el apoyo del IAM que convocó a personas de 15 municipios y comunidades de ocho ramas artesanales, quienes participaron en esta evento y obtuvieron una venta directa de más de 350 mil pesos; de igual manera, celebró el acompañamiento de la Sedeco con 22 productores de 11 municipios los cuales realizaron 46 mesas de negocios, obteniendo cerca de 190 mil pesos en ventas.

Agradeció a Gloria López Morales por la realización de este evento y reafirmó el compromiso del gobierno de Michoacán por impulsar y preservar a la gastronomía michoacana de la mano con las cocineras tradicionales, los productores y artesanos, quienes en un esfuerzo del gobernador Alvaro Ramírez Bedolla, se han logrado vincular en espacios importantes como ADASTUR y Punto México, como un referente para la venta de sus productos.



TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

29/11/23

MEDIO

Sectur Michoacán

AUTOR

Redacción

Secretaría de Turismo

## Se deleitaron 38 mil personas con platillos de cocineras tradicionales

Compartir en:   



**Se registró una derrama económica de 3.8 mdp**

Morelia, Michoacán, 29 de noviembre de 2023.- El 18 Encuentro de Cocineras Tradicionales atrajo a más de 38 mil visitantes y generó una derrama económica de 3.8 millones de pesos para las y los participantes, informó el secretario de Turismo del estado, Roberto Monroy García.

En conferencia de prensa, detalló que, del 24 al 26 de noviembre, el Centro de Convenciones y Exposiciones de Morelia (Ceconaepo) reunió a 38 cocineras michoacanas de las siete regiones turísticas del estado, y a nueve de entidades invitadas, quienes ofrecieron más de 200 platillos.

Destacó que la instrucción del gobernador Alfredo Ramírez Bedolla, es continuar el trabajo para consolidar y posicionar este evento en su formato original, para rescatar, blindar y proteger a la cocina tradicional a través del registro de marca, el cual ya es un hecho.

En este marco donde también se celebró el octavo Foro de la Gastronomía Mexicana, se reconoció a 14 personas como cocineras y cocineros tradicionales del estado.

Monroy García precisó que el 37 por ciento de los visitantes al 18 Encuentro de Cocineras Tradicionales provinieron de Ciudad de México, Guanajuato, Hidalgo, Chiapas, Guerrero y Chihuahua; así como de otros países como Estados Unidos, España, Colombia, Italia, Rumania, Guatemala y Francia, de los cuales, el 98 por ciento recomendó la asistencia este evento.

El secretario de Turismo reiteró el compromiso del Gobierno estatal por consolidar a Michoacán como un destino turístico gastronómico, que da valor al nombramiento de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad que otorgó la Unesco a la comida mexicana.

Adelantó que para el siguiente año se llevarán a cabo dos ediciones de este encuentro que reúne los platillos ancestrales y tradicionales del estado.



TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

29/11/23

MEDIO


Sector Michoacán

AUTOR

Redacción

# Clipping de medios

VIII FORO  
MUNDIAL  
— de la —  
gastronomía  
mexicana



**EL CLARIN** | 50 Aniversario  
Diario de la Región Oriente de Michoacán

INICIO POLICACA MUNICIPIOS NACIONALES ESTATALES ARTÍCULOS DEPORTES SOCIALES ARTÍCULOS

**KAVAK**  
COTIZA TU AUTO  
Y RECIBE TU PAGO EN 24 H.  
Año Marca  
Modelo Versión  
Recibe una oferta  
Cambia de auto, véndelo aquí  
¿Quieres cambiar de auto? Cotizamos el tuyo en solo 2 minutos, y recibes tu pago en 24h.  
Kavak Cotice ahora

**VIII FORO MUNDIAL de la gastronomía mexicana**  
18 Cocineras tradicionales de Michoacán  
El origen del palmito  
24 de mayo 2023 | COCINERO MICHUACÁN

**Michoacán reunió a 850 personas en Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**  
Por El Clarín Diario · 29 de noviembre de 2023

“Gobierno estatal vincula a productores y artesanos en foros de talla nacional e internacional.”

Morelia, Michoacán, 29 de noviembre de 2023.- El Gobierno del Estado, a través de la Secretaría de Turismo (Sectur), el Instituto del Artesano Michoacano (IAM) y la Secretaría de Desarrollo Económico (Sedeco), ha logrado vincular a productores y artesanos michoacanos en foros de talla nacional e internacional, destacó el titular de la Sectur, Roberto Monroy García.

TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

29/11/23

MEDIO

El Clarín Diario

AUTOR

Redacción

<https://elclarindiario.com/estatales/michoacan-reunio-a-850-personas-en-foro-mundial-de-la-gastronomia-mexicana/>

EXENI

VILLA navideña Michoacán 2023

18 de diciembre 7 de enero 2024

USD Compra 16.86, Venta 17.54

Morelia, Michoacán 27 de Diciembre de 2023

n a San Simón, tras éxodo de delincuentes ante la permanencia de las BOIs Instalan y rinden protesta 116 comités distritales y municipa

Inicio Gobierno Ayuntamiento Política Educación Salud Congreso Sindicatos Más

29-11-2023 / Redacción

**Michoacán reunió a 850 personas en Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**

Gobierno estatal vincula a productores y artesanos en foros de talla nacional e internacional

El Gobierno del Estado, a través de la Secretaría de Turismo (Sectur), el Instituto del Artesano Michoacano (IAM) y la Secretaría de Desarrollo Económico (Sedeco), ha logrado vincular a productores y artesanos michoacanos en foros de talla nacional e internacional, destacó el titular de la Sectur, Roberto Morvay García.

En conferencia de prensa donde se dio a conocer los resultados del octavo Foro de la Gastronomía Mexicana, desarrollado en el Centro de Convenciones y Exposiciones de Morelia (Gosconep), día a conocer que el evento contó con la participación de más de 850 personas entre investigadores, chefs, estudiantes, académicos y funcionarios que se dieron cita de lugares como Michoacán, Oaxaca, Puebla, Ciudad de México, y Guanajuato, así como de España, Italia, Rumanía, Guatemala, Estados Unidos, y España.

Informó que se realizaron 22 ponencias y conferencias, y cerca de 150 encuentros de negocios con un estimado de venta de corto a mediano plazo de 1.8 millones de pesos con 10 compradores internacionales y más de 30 productores agroindustriales.

Morvay García agradeció el apoyo del IAM que convocó a personas de 15 municipios y comunidades de ocho ramas artesanales, quienes participaron en este evento y obtuvieron una venta directa de más de 350 mil pesos; de igual manera, celebró el acompañamiento de la Sedeco con 22 productores de 11 municipios los cuales realizaron 46 mesas de negocios, obteniendo cerca de 150 mil pesos en ventas.

Agradeció a Glora López Morales por la realización de este evento y reafirmó el compromiso del gobierno de Michoacán por impulsar y preservar a la gastronomía michoacana de la mano con las cocinas tradicionales, los productores y artesanos, quienes en un esfuerzo del gobernador Alfredo Ramírez Bedolla, se han logrado vincular en espacios importantes como ABASTUR y Punto México, como un referente para la venta de sus productos.

LO MÁS VISTO

**Si la información de la autoridad no está publicada en su sitio web DENUNCIA**

y formar parte de la Democracia en Michoacán. IEM

TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

29/11/23

MEDIO

Exeni

AUTOR

Redacción



## Michoacán reunió a 850 personas en Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana



Morelia, Michoacán, 29 de noviembre de 2023.- El Gobierno del Estado, a través de la Secretaría de Turismo (Sectur), el Instituto del Artesano Michoacano (IAM) y la Secretaría de Desarrollo Económico (Sedeco), ha logrado vincular a productores y artesanos michoacanos en foros de talla nacional e internacional, destacó el titular de la Sectur, Roberto Monroy García.

En conferencia de prensa donde se dio a conocer los resultados del octavo Foro de la Gastronomía Mexicana, desarrollado en el Centro de Convenciones y Exposiciones de Morelia (Ciconexpo), dio a conocer que el evento contó con la participación de más de 850 personas entre investigadores, chefs, estudiantes, académicos y funcionarios que se dieron cita de lugares como Michoacán, Oaxaca, Puebla, Ciudad de México, y Guanajuato; así como de España, Italia, Rumania, Guatemala, Estados Unidos, y España.

Informó que se realizaron 22 ponencias y conferencias, y cerca de 150 encuentros de negocios con un estimado de venta de corto a mediano plazo de 18 millones de pesos con 10 compradores internacionales y más de 30 productores agroindustriales.

Monroy García agradeció el apoyo del IAM que convocó a personas de 15 municipios y comunidades de ocho ramas artesanales, quienes participaron en este evento y obtuvieron una venta directa de más de 350 mil pesos; de igual manera, celebró el acompañamiento de la Sedeco con 22 productores de 11 municipios los cuales realizaron 46 mesas de negocios, obteniendo cerca de 190 mil pesos en ventas.

Agradeció a Gloria López Morales por la realización de este evento y reafirmó el compromiso del gobierno de Michoacán por impulsar y preservar a la gastronomía michoacana de la mano con las cocineras tradicionales, los productores y artesanos, quienes en un esfuerzo del gobernador Alfredo Ramírez Bedolla, se han logrado vincular en espacios importantes como ABASTUR y Punto México, como un referente para la venta de sus productos.

Buscar



TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

29/11/23

MEDIO

UrbisTV

AUTOR

Redacción



MORELOS

Inicio Gobierno Morelos Prensa Transparencia

MORELOS

Buscar

## Cocineras tradicionales de Morelos participan en Foro Mundial de Gastronomía Mexicana

Miércoles 29 de Noviembre de 2023



Boletín 16422  
Cuernavaca, Morelos

- El evento se realizó del 23 al 26 de noviembre en el estado de Michoacán, con presencia de cocineras de Hueyapan, Jantetelco y Xoxocotla

Como parte de las acciones que impulsa la Secretaría de Turismo y Cultura (STyC) para promover y conservar el valor de la cocina morelense y de las mujeres que la resguardan: cocineras de Hueyapan, Jantetelco y Xoxocotla representaron al estado en el VIII Foro Mundial de Gastronomía Mexicana, que se realizó del 23 al 26 de noviembre en Morelia, Michoacán.

Al respecto, Julieta Goldzevig Comejo, titular de la STyC, detalló que el evento fue realizado por el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, una organización civil que busca preservar, rescatar, y promover los usos, costumbres, productos, prácticas culturales y saberes que constituyen el núcleo que define a la cocina tradicional mexicana, y con quien se mantiene una coordinación permanente para proyectar el valor de las cocineras tradicionales morelenses.

Por su parte, Luyen Sicard González, directora general de Desarrollo Cultural Comunitario de la STyC, informó que este evento también integró el 18 Encuentro de Cocineras Tradicionales de Michoacán, y en representación de Morelos asistieron Petra Rivera Estrada, de Hueyapan; Josefina Tadeo Rendón, de Jantetelco; y Rosaiba Lara González de Xoxocotla, quienes ofrecieron platillos locales elaborados con sus recetas típicas.

Asimismo, mencionó que las cocineras morelenses recibieron un reconocimiento especial por la categoría de Major Stand de los estados invitados, mismo que fue entregado personalmente por Roberto Monroy García, secretario de Turismo del gobierno de Michoacán.

Para finalizar, Sicard González expresó que uno de los visitantes distinguidos al stand de Morelos fue Miguel Conde, conductor del reconocido programa de la Ruta del Sabor, quien a través de este espacio ha dado una importante proyección a la cocina tradicional.

Últimos boletines

Refrenda STyC invitación a formar los comités ciudadanos para Pueblos Mágicos  
No: Fotonota 0510 - Miércoles, 27 Diciembre 2023

Realiza Cicilia Rodríguez última entrega de apoyos económicos del año por una cantidad superior a cinco millones de pesos  
No: Boletín 16816 - Miércoles, 27 Diciembre 2023

Reporte monitoreo del volcán Popocatepetl  
No: Reporte 1134 - Miércoles, 27 Diciembre 2023

Olgora, Secretaria de Administración reconocimientos a las y los participantes del programa #PONteSaludable  
No: Boletín 16615 - Miércoles, 27 Diciembre 2023

Localiza Comisión de Búsqueda de Personas restos óseos en Cuauhtla  
No: Fotonota 0509 - Miércoles, 27 Diciembre 2023

Ver más boletines...

Últimos comunicados

COMUNICADO DE PRENSA, SECRETARÍA DE SALUD  
Lunes, 20 Diciembre 2023  
Comunicado de prensa  
Jueves, 21 Diciembre 2023

Comunicado de prensa Secretaría de Salud  
Lunes, 18 Diciembre 2023

COMUNICADO DE PRENSA, SECRETARÍA DE SALUD  
Lunes, 11 Diciembre 2023  
Comunicado de prensa Secretaría de Salud  
Jueves, 7 Diciembre 2023

TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

29/11/23

MEDIO

Gobierno de Morelos

AUTOR

Redacción

Central de NOTICIAS #LaboraciónElPoder

INICIO SEGURIDAD MUNICIPIOS MORELOS NACIONAL INTERNACIONAL OPINIÓN CONTACTO

Facebook Twitter Instagram YouTube WhatsApp Print Email

**EXECUTIVO | TURISMO**

## Cocineras tradicionales de Morelos participan en Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana

por REDACCIÓN ONX 29.11.2023 [Deja un comentario](#)

El evento se realizó del 23 al 26 de noviembre en el estado de Michoacán, con presencia de cocineras de Hueyapan, Jantetelco y Xoxocotla.

.....

Como parte de las acciones que impulsa la Secretaría de Turismo y Cultura (STyC) para promover y conservar el valor de la cocina morelense y de las mujeres que la resguardan, cocineras de Hueyapan, Jantetelco y Xoxocotla representaron al estado en el VIII Foro Mundial de Gastronomía Mexicana, que se realizó del 23 al 26 de noviembre en Morelia, Michoacán.

Al respecto, Julieta Goldzwig Cornejo, titular de la STyC, detalló que el evento fue realizado por el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, una organización civil que busca preservar, rescatar, y promover los usos, costumbres, productos, prácticas culturales y saberes que constituyen el núcleo que define a la cocina tradicional mexicana, y con quien se mantiene una coordinación permanente para proyectar el valor de las cocineras tradicionales morelenses.

Por su parte, Luyen Sicard González, directora general de Desarrollo Cultural Comunitario de la STyC, informó que este evento también integró el 18 Encuentro de Cocineras Tradicionales de Michoacán, y en representación de Morelos asistieron Petra Rivera Estrada, de Hueyapan; Josefina Tadeo Rendón, de Jantetelco; y Rosalba Lara González de Xoxocotla, quienes ofrecieron platillos locales elaborados con sus recetas típicas.

Asimismo, mencionó que las cocineras morelenses recibieron un reconocimiento especial por la categoría de Mejor Stand de los estados invitados, mismo que fue entregado personalmente por Roberto Monroy García, secretario de Turismo del gobierno de Michoacán.

Para finalizar, Sicard González expresó que uno de los visitantes distinguidos al stand de Morelos fue Miguel Conde, conductor del reconocido programa de la Ruta del Sabor, quien a través de este espacio ha dado una importante proyección a la cocina tradicional.

¡Suscríbete gratis!  
Escribe tu dirección de correo aquí!

SUSCRIBETE GRATIS

Únete a otros 65K suscriptores

Hogar Hasta 30% de descuento

Hogar Hasta 30% de descuento

Hogar Hasta 30% de descuento

TIPO DE MEDIO  
**Online**

FECHA  
**29/11/23**

MEDIO  
**Central de Noticias**

AUTOR  
**Redacción**

RED 113 AGENCIA DE NOTICIAS

VILLA navideña Michoacán 2023

18 de diciembre 17 de noviembre 2023

CICCOLEPO | Magalia Michoacán villamichoacan.com.mx

HOME MENÚ CANAL DE YOUTUBE CONTACTO

Justicia eficaz y cercana a la gente PODER JUDICIAL MICHOACÁN

Hilario J. Osilla | Michoacán reunió a 850 personas en Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana

## Michoacán reunió a 850 personas en Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana

By RED 113 | 28 de noviembre de 2023 | 4 min de lectura

Michoacán reunió a 850 personas en Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana

Gobierno estatal vincula a productores y artesanos en foros de talla nacional internacional

Morelia, Michoacán, 28 de noviembre de 2023.- El Gobierno del Estado, a través de la Secretaría de Turismo (Sectur), el Instituto del Artesano Michoacano (IAM) y la Secretaría de Desarrollo Económico (Sedeco), ha logrado vincular a productores y artesanos michoacanos en foros de talla nacional e internacional, destacó el titular de la Sectur, Roberto Morrey García.

En conferencia de prensa donde se dio a conocer los resultados del octavo Foro de la Gastronomía Mexicana, desarrollado en el Centro de Convenciones y Exposiciones de Morelia (Ceconepo), dio a conocer que el evento contó con la participación de más de 850 personas entre investigadores, chefs, estudiantes, académicos y funcionarios que se dieron cita de lugares como Michoacán, Oaxaca, Puebla, Ciudad de México, y Guanajuato; así como de España, Italia, Rumania, Guatemala, Estados Unidos y España.

Informó que se realizaron 22 ponencias y conferencias, y cerca de 150 encuentros de negocios con un estimado de venta de cerca a mediano plazo de 1.8 millones de pesos con 10 comoradores internacionales y más de 30 productores agroindustriales.

Morrey García agradeció el apoyo del IAM que convocó a personas de 15 municipios y comunidades de ocho zonas artesanales, quienes participaron en este evento y obtuvieron una venta directa de más de 250 mil pesos; de igual manera, celebró el acompañamiento de la Sedeco con 22 productores de 11 municipios los cuales realizaron 40 mesas de negocios, obteniendo cerca de 190 mil pesos en ventas.

Agradeció a Gloria López Morales por la realización de este evento y reafirmó el compromiso del gobierno de Michoacán por impulsar y promover a la gastronomía michoacana de la mano con las cocinas tradicionales, los productores y artesanos, quienes en un esfuerzo del gobernador Alfredo Ramírez Bedolla se han logrado vincular en espacios importantes como ABASTUR y Forno México, como un referente para la venta de sus productos.

Tags: #Exito

About RED 113

RED 113 es la única agencia de noticias en Michoacán especializada en información de seguridad. Nuestro sello es la seriedad, la calidad de la información y la excelencia en el servicio.

TIPO DE MEDIO  
Online

FECHA  
29/11/23

MEDIO  
Red 113

AUTOR  
Redacción



The screenshot shows a news article on the Canal 13 Noticias website. The article is titled "Michoacán reunió a 850 personas en Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana". The main image shows a man in a green shirt standing behind a table displaying various traditional Mexican dishes. The article text mentions that the state government, through the Secretary of Tourism (Sectur), the Institute of Mexican Artisanry (IAM), and the Secretary of Economic Development (Secoec), managed to bring together producers and artisans from the national gastronomy forum. The article is dated 2023/11/23 and is categorized under "Estatal".

TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

29/11/23

MEDIO

Canal 13 Noticias

AUTOR

Redacción

**El Sol de Cuautla** Cuautla, 27 de noviembre de 2023

LOCAL · SEGURIDAD · MÉXICO · REPÚBLICA · MUNDO · FINANZAS · ANÁLISIS · GOSSIP · CÍRCULOS · CULTURA · DOBLE VÍA · DEPORTES ·

TENDENCIAS > Edición Impresa Cine Artistas Estrellas Escritores Comediantes Actores Actrices

**KAVAK**

Chevrolet Spark 1.4 LT B MT 178,999 MXN **Comprar ahora**

Smart Fortwo 1.0 COUPE PASSION 173,999 MXN **Comprar ahora**

Suzuki S-Cross 1.4 BOOSTERJET AUTO 232,999 MXN **Comprar ahora**

Suzuki Vitara 1.6 GLX AUTO 305,999 MXN **Comprar ahora**

Compra tu auto ideal en Kavak

LOCAL / MIÉRCOLES 29 DE NOVIEMBRE DE 2023

## Gastronomía morelense destaca en escenario mundial en Morelia

Cocineras de Morelos reciben reconocimiento en el VIII Foro Mundial de Gastronomía Mexicana



Cocineras de Morelos reciben reconocimiento en el VIII Foro Mundial de Gastronomía Mexicana. | Cortesía | Gobierno del Estado de Morelos.

Redacción | El Sol de Cuernavaca

Cocineras de Hueyapan, Jantetelco y Xoxocotla representaron al estado en el VIII Foro Mundial de Gastronomía Mexicana, que se realizó del 23 al 26 de noviembre en Morelia, Michoacán.

Al respecto, Julieta Goldswag Cornejo, titular de la STyC, detalló que el evento fue realizado por el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, una organización civil que busca preservar, rescatar, y promover los usos, costumbres, productos, prácticas, culturales y sabores que constituyen el núcleo que define a la cocina tradicional mexicana, y con quien se mantiene una coordinación permanente para proyectar el valor de las cocineras tradicionales morelenses.

**LO+VISTO**

- DEPORTES**  
Popoñán festeja carrera atlética en honor a Santa Tomás 1
- SOBERANO**  
En 11 años, 30 agentes de la FGR fueron asesinados 2
- SOBERANO**  
Vendedores de pollo, bajo asedio del crimen organizado en el Edomex. 3
- DOBLE VÍA**  
La herbacia y el tepalcate saben mejor en Cuautla 4

109,999 MXN 269,999 MXN

173,999 MXN 238,999 MXN

217,999 MXN 305,999 MXN

TIPO DE MEDIO  
**Online**

FECHA

**29/11/23**

MEDIO

**El Sol de Cuautla**

AUTOR

**Redacción**

**Asistieron 38 mil personas a foro de gastronomía: Roberto Monroy**

29 de noviembre de 2023, 10:11

**¡La salud comienza con una buena nutrición!**

**¡MÁS PUNTOS PARA UNA BUENA SALUD EN TU PRÓXIMO VIAJE!**

**¡Niños y niñas santos hoy, santos todos mañana!**

**EMERGENCIAS CONVOCATORIA ABIERTA**  
A las personas interesadas en recibir una línea de asistencia a EMERGENCIAS, HÉSTENOS QUE ESTEZ PARA AYUDANTIONES Y DIPUTACIONES

**85.9 años**  
**El NE BUENA**

**15 años**  
el servicio de las y los michoacanos

**TRINIDAD MARIAS**  
estamos felices de saludarte en tu día

**SITIA**  
El espacio independiente de negocios y servicios para el Turismo de Michoacán

**MANEJO DE redes sociales**

**COMENTAR** **FACEBOOK** **X** **WHATSAPP**

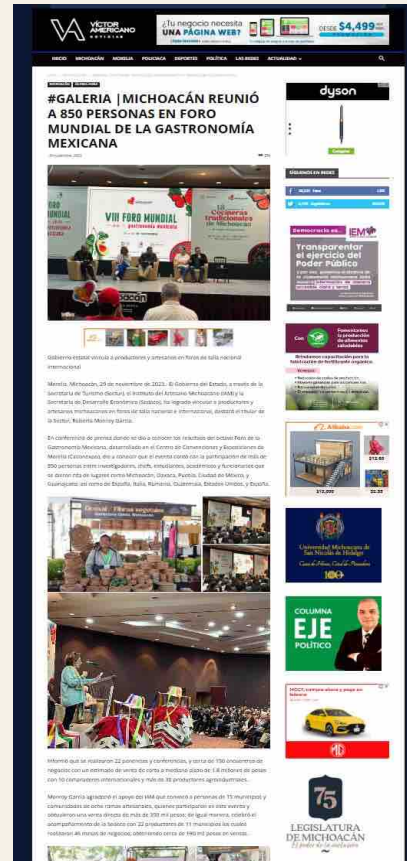
TIPO DE MEDIO  
**Online**

FECHA  
**29/11/23**

MEDIO  
**Quadratín Michoacán**

AUTOR  
**Redacción**

# Clipping de medios



TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

29/11/23

MEDIO

Americano Victor

AUTOR

Redacción



TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

29/11/23

MEDIO

Guerrero Culinario

AUTOR

Redacción

## Cocineras tradicionales de Morelos participan en Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana

by Redacción · 29/11/2023



491 1.4k

Compartir

Compartir

Como parte de las acciones que impulsa la Secretaría de Turismo y Cultura (STYC) para promover y conservar el valor de la cocina morelense y de las mujeres que la resguardan, cocineras de Hueyapan, Jantetelco y Xoxocotla representaron al estado en el VIII Foro Mundial de Gastronomía Mexicana, que se realizó del 23 al 26 de noviembre en Morelia, Michoacán.

TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

29/11/23

MEDIO

David Monroy Digital

AUTOR

Redacción

cbdigital

INICIO EN VIVO MORELIA MICHOCÁN NOTA ROJA NACIONALES DEPORTES VIRAL OPINIÓN MÁS

Michoacán

## Michoacán reunió a 850 personas en Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana

Por Redacción — 29 Noviembre 2023, 3:53 Pm.

Compartir Facebook Twitter WhatsApp

ÚLTIMAS NOTICIAS

- MICHOCÁN Partido Verde, comprometido con michoacanos al aprobar responsablemente presupuesto 2024
- MORELIA Alfonso Martínez entrega apoyos económicos a locatarios del Mercado Revolución
- NACIONALES Alerta sanitaria en Acapulco tras dos meses de Otis
- MICHOCÁN Luchamos por más democracia, más libertades y más bienestar: Claudia Sheinbaum hace llamado desde Ciudad Victoria, Tamaulipas para seguir democratizando México con el Plan...

TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

29/11/23

MEDIO

cbdigital

AUTOR

Redacción

## INTERDIARIO

AGENCIA INFORMATIVA DEL ESTADO DE MORELOS, COMPROMETIDOS CON LA INFORMACIÓN

GESTIONA SANDRA BAHENA 37 SILLAS DE RUEDAS ANTE EL DIF MORELOS INTERDIARIO INTERDIARIO

Inicio / 2023 / N.º / 30 / Cocineras tradicionales de Morelos participan en Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana

### Cocineras tradicionales de Morelos participan en Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana

© LUIS CARRILLO 10 NOVEMBER 2023, 4:49 PM DE LECTURA



**"El evento se realizó del 23 al 26 de noviembre en el estado de Michoacán, con presencia de cocineras de Hueyapan, Janotelco y Xoxocotla**

Michoacán. (30 de noviembre). — Como parte de las acciones que impulsa la Secretaría de Turismo y Cultura (STyC) para promover y conservar el valor de la cocina morelense y de las mujeres que la resguardan, cocineras de Hueyapan, Janotelco y Xoxocotla representaron al estado en el VIII Foro Mundial de Gastronomía Mexicana, que se realizó del 23 al 26 de noviembre en Morelia, Michoacán.

Al respecto, Julieta Goldzweig Cornejo, titular de la STyC, detalló que el evento fue realizado por el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, una organización civil que busca preservar, rescatar, y promover los usos, costumbres, productos, prácticas culturales y saberes que constituyen el núcleo que define a la cocina tradicional mexicana, y con quien se mantiene una coordinación permanente para proyectar el valor de las cocineras tradicionales morelenses.

Por su parte, Luyen Sicard González, directora general de Desarrollo Cultural Comunitario de la STyC, informó que este evento también integró el 18 Encuentro de Cocineras Tradicionales de Michoacán, y en representación de Morelos asistieron Petra Rivera Estrada, de Hueyapan; Josefina Tadeo Rendón, de Janotelco; y Rosalba Lara

#### BUSCAR

ENCUENTRO

#### PUBLICACIONES RECIENTES

Participa SDG en jornada de recolección de residuos en Tetmaná

FRIL DAN, FPD y parte de Morena van con Viro Anzaldo en Ajala

Entrego Agustín Alvarado apoyos a mujeres emprendedoras

Alcaldesa de Chilpancingo que se reunió con capa busca el Senado por Morena

Que siempre no, Ricardo Arjona no se retirará de los escenarios

#### COMENTARIOS

Sinmal en El contrato por más de mil 200 mdp para instalación de luminarias con L-Technologies es falso; Raúl Tadeo

Marta Elena barreño en Comparece Rodrigo Arredondo tras ser acusado por reportera

A WordPress Comentar en Hello world!

TIPO DE MEDIO  
Online

FECHA  
30/11/23

MEDIO  
Interdiario

AUTOR  
Redacción



The screenshot shows the homepage of the website mayacomunicacion.com.mx. The navigation bar includes links for INICIO, NACIONAL, COMEX, ESTADOS, DEPORTES, CULTURA, TURISMO, LEGISLATIVO, and CONTACTO. The main header features the logo for 'Maya Comunicación' and a banner for 'CRECE TU NEGOCIO'. Below the navigation, there is a section titled 'Puebla es reconocida por su cocina tradicional en el VIII Foro Mundial de Gastronomía Mexicana'. The article text describes the recognition of Puebla's traditional cuisine, mentioning the role of the Secretaría de Turismo and the Secretaría de Innovación y Calidad de la Dependencia. It also highlights the importance of preserving traditional recipes and the role of the government in promoting the sector. The article is dated 2 de Diciembre De 2023. To the right of the article, there are several advertisements, including one for 'SERVICIO PROFESIONAL DE FOTOGRAFÍA' and another for 'SERVICIO Premium'.

TIPO DE MEDIO  
Online

FECHA  
02/12/23

MEDIO  
Maya Comunicación

AUTOR  
Redacción

**El Nacional** Diario

Inicio Nacional CDMX Legislativo Cultura Deportes Internacional Turismo Publicidad

Inicio > 2023 > diciembre > Puebla es reconocida por su cocina tradicional en el VIII Foro Mundial de Gastronomía Mexicana

**Principal Turismo**

## Puebla es reconocida por su cocina tradicional en el VIII Foro Mundial de Gastronomía Mexicana

adriano97 · 02/12/2023

¡Puebla brilla en el mundo culinario! El Conservatorio de la Gastronomía Mexicana reconoce la tradición culinaria de Puebla en el VIII Foro Mundial.

Comparte esto:

Me gusta esto:

La riqueza culinaria de Puebla se ha destacado una vez más en el ámbito internacional, gracias al reconocimiento otorgado por el Conservatorio de la Gastronomía Mexicana en el marco del VIII Foro Mundial de Gastronomía Mexicana. Este galardón destaca el uso de técnicas y utensilios ancestrales en la cocina tradicional poblanca.

El gobierno actual, liderado por Sergio Salomón, representado por la Secretaría de Turismo, coherció con orgullo este reconocimiento en nombre del estado de Puebla. La directora General de Innovación y Calidad de la Dependencia, Cataldiage Lizcano Garfias, en representación de la secretaria María Ornela Guerrero, fue la encargada de recibir este honor. La distinción es el resultado de la evaluación de expertos en gastronomía mexicana de todo el país.

Una de las características que destacó en la presentación de la cocina tradicional poblanca fue el uso de utensilios ancestrales como el molcaxtle, comales y metate. Estos instrumentos son un legado de generaciones pasadas y son fundamentales para preservar la autenticidad de la cocina tradicional.

Dorena Jiménez Hernández, una cocinera tradicional de Tlalaxcoyotepc, tuvo la oportunidad de participar en la conferencia «Innovación de Destinos Gastronómicos de México». Durante su intervención, compartió su conocimiento y experiencia en la cocina poblanca, destacando su apego al legado familiar y la importancia de preservar las recetas tradicionales.

Jaimée Hernández también resaltó el hecho de que es la única cocinera tradicional que cuenta con Normas Mexicanas propias del sector, como Puntos Limpio y Higiéneo H. Entre estándares de calidad refuerza el compromiso de las cocineras tradicionales con la higiene y la seguridad en la preparación de alimentos.

Cataldiage Lizcano Garfias, en su discurso, subrayó el reconocimiento del gobierno estatal hacia la gastronomía poblanca y las cocineras que son guardadoras de esta riqueza culinaria. Para promover y impulsar a estas valiosas cocineras, se lanzó la iniciativa «Puebla, Patrimonio de Sabores y Saberes. Historias detrás del fogón», que ha identificado y apoyado a más de 100 de ellas en todo el estado.

La Secretaría de Turismo también ha trabajado en la identificación de temporadas gastronómicas y elementos de valor en el sector para promoverlos como patrimonio de Puebla. Entre todos la promoción de platillos emblemáticos del estado, como el chile en nogada y el mole de cañero, convirtiéndolos en una estrategia que reconoce y preserva los conocimientos de las cocineras y cocineros tradicionales.

Este reconocimiento en el VIII Foro Mundial de Gastronomía Mexicana destaca la importancia de la cocina tradicional como un tesoro cultural y un atractivo turístico para Puebla. Además, resalta la labor de las cocineras tradicionales en mantener viva la esencia ancestral de la cocina poblanca y compartir su arte culinario con el mundo. Puebla sigue brillando en el mundo culinario y demostrando que su gastronomía es un patrimonio que debe ser valorado y preservado.

Comparte esto:

Impresión Twitter Facebook Telegram WhatsApp



TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

02/12/23

MEDIO

El Nacional Diario

AUTOR

Redacción

HIDALGO NOTICIAS

PORTAL GOBIERNO MUNICIPIO PRESIDIA NACIONALES INTERNACIONALES

**Gobierno**

## Cristina Martínez Cruz recibió reconocimiento en Foro Mundial de Gastronomía realizado en Morelia

Publicado: viernes ago 01 11 diciembre, 2022  
Por Erik Martínez



**ULTIMAS VIRALES VIDEOS**

**WIKIPEDIA** - **Entrevista**  
Alta un freni: El precio del jamón se disparó en Hidalgo

**WIKIPEDIA** - **Entrevista**  
Hidalgo en la zona del Frente Frío 19: Se esperan heladas heladas con temperaturas mínimas de hasta -5°C.

**WIKIPEDIA** - **Entrevista**  
PRH: Deciden más sobre Erick Ibarra, arzobispo de Acapulco, Hidalgo

**WIKIPEDIA** - **Entrevista**  
Accidente en Carretera México-Tehuacan: Tráiler y Autotransporte Compañía Delicias en Singuilarán

**f** **t** **p** **g** **+**

Durante los días del 24 al 26 de noviembre, se celebró con éxito el VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana (FMGM) en Morelia, Michoacán, en consonancia con el Plan de acción ejecutado por el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (COGM), que destaca la cocina tradicional mexicana como Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO. 🇲🇽

En este destacado evento, Cristina Martínez volvió a poner en alto nuestras raíces al ganar el Primer Lugar en la categoría de "Mejor Stand de los Estados Invitados", presentando su exquisito sazón Acazoquiteco.

Originaria de la comunidad de «Los Reyes, Nahuacáca», Cristina Martínez Cruz es una cocinera tradicional y guardiana del saber y sabor mexicano. Destacada condecorada en la recolección de hongos comestibles silvestres, ha logrado integrarlos magistralmente en guisos y platillos únicos.

Con un reconocimiento destacado a nivel nacional e internacional, Cristina ha participado en eventos como el VI Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana en Long Beach, California, donde recibió una medalla por su destacada labor en la difusión de la cocinahidalguense.

TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

11/12/23

MEDIO

Hidalgo Noticias

AUTOR

Erik Martínez



Aderezo

Recetas fáciles Tendencias Sabor a México Comer sano

Foto: Carmen Hernández / El Sol de Morelia

MARTES 12 DE DICIEMBRE DE 2023

## Doña Cristi gana primer lugar en Foro Mundial de Gastronomía

La nanakatera originaria de Acaxochitlán logró el primer puesto de la categoría "Mejor Stand de los Estados Invitados"

TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

12/12/23

MEDIO

Aderezo

AUTOR

Octavio Jaimes



The screenshot shows the IVOOX website interface. At the top, there is a navigation bar with 'Inicio', 'Explorar', and a search icon, along with a 'Descargar app' button. The main content area features a podcast player for 'TecnoInnova'. The player includes a logo for 'TECNO INNOVA' and the title 'TecnoInnova - Mi representación en el 8vo foro mundial de la gastronomía mexicana'. Below the title, it shows the date '13/12/2023', a volume icon with '5', and icons for likes and comments. A category tag 'Negocios y sectores' is visible. The player controls include 'REPRODUCIR', 'SUSCRIBIRSE', and a plus icon, followed by a progress bar showing '07:01' out of '28:09'. Below the player, there are options for 'Descargar', 'Compartir', 'Me gusta', and 'Más'. A description follows, stating it is an informative space from the Instituto Tecnológico Superior de Zacapoaxtla, discussing the 8th World Gastronomy Forum with Chef Griselda Castillo Damián.

TIPO DE MEDIO  
**Online**

FECHA

**13/12/23**

MEDIO

**TecnoInnova**

AUTOR

**SICOM Teziutlán**



am

GUANAJUATO LEÓN CELAYA IRAPUATO SUPERDEPORTIVO SOY FIERA ESPECTÁCULOS SUCESOS OPINIÓN HIDALGO

ESTA NAVIDAD  
LLÉNATE DE LUZ  
Y CELEBRA CON  
Si es MARCA GTO  
es Bueno

MARCA GTO

EN  
**LUZTOPIA**  
23 NOV - 7 ENE  
PARQUE EXPLORA, LEÓN

Disfruta y comparte  
lo hecho en Guanajuato  
MÁS DE  
**30** PRODUCTORES  
MARCA GTO

LUZTOPIA.MX

## “Los hongos me han llevado a muchos lados”: cocinera tradicional de Acaxochitlán

¿Cómo te caería un taco de mole con hongos silvestres? La cocinera ancestral ganó el Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, con sus platillos ha conquistado varios de sus sueños.

muca de Soto, Hgo., 15 de diciembre de 2023

f t w g

TIPO DE MEDIO

Online

FECHA

15/12/23

MEDIO

AM

AUTOR

Lourdes Naranjo

Realizará Turismo de Hidalgo catálogo de cocineras y cocineros tradicionales

**CINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES**  
El sábado, 15 de diciembre de 2023

Todo el color, el sabor y el alma de platillos tradicionales como el cacahuatl, guacamole, molletes, entre otros, así como platos típicos hidalguenses estarán en el Jardín de las Hombres Juveniles, en la capital hidalguense, sede de la celebración del Día Nacional de las Cocineras y Cocineros Tradicionales.

Al respecto, Elisabet Quintero Gómez, titular de la Secretaría de Turismo, aseguró que la cocina tradicional de Hidalgo es una de las cumbres del mundo, reconocida por su sabor, la forma en cómo se arma, sea aroma, la mezcla de productos naturales, además del legado que es la transmisión a través de generaciones.

Es por eso que, gracias a la riqueza gastronómica con la que cuenta Hidalgo, se trabaja en conjunto con la conformación de un catálogo de las cocineras y cocineros tradicionales.

"Este censo se realizará con el fin de recopilar recetas, regiones y platillos, así como la totalidad de platos que forman parte de la tradición hidalguense", indicó la funcionaria, durante el evento organizado por la Dirección General de Protección Turística y Pertenencia Hidalguense, del estado.

Respecto a la relevancia de este tipo de actividades, Quintero Gómez afirmó que la gastronomía tradicional es un patrimonio cultural que debe ser preservado y promovido.

Durante este encuentro, el gobernador de Hidalgo, Salvador Sánchez Zavala, hizo entrega del reconocimiento a la cocinera tradicional, Citlora Martínez Cruz, quien representó la entidad en el Foro Mundial de Gastronomía Mexicana en México, destacando su participación en el Encuentro Nacional de Cocineras Tradicionales en Cuernavaca, Morelos.

Cabe destacar que, durante la participación de Martínez Cruz en el Foro Mundial de Gastronomía Mexicana, Hidalgo ganó el premio de mejor presentación de menú y de sabor.

"Hidalgo cuenta con más de mil 500 cocineras tradicionales, por lo tanto, resulta importante difundir y resaltar a las cocineras y cocineros tradicionales, además de darles valor a su riqueza gastronómica y grandes", afirmó Quintero Gómez.

El Economista 35 años

TIPO DE MEDIO Online

FECHA 15/12/23

MEDIO El Economista

AUTOR Redacción

**Realizará Turismo catálogo de cocineras y cocineros tradicionales**

Alrededor de 100 cocineras y cocineros tradicionales de todo el país participarán en el lanzamiento del primer catálogo de este tipo en México, que se realizará el próximo 15 de diciembre en el Jardín de las Flores en la capital mexicana.

El evento será organizado por la Dirección General de Producción Turística y Pueblos Mágicos del estado.

Este censo se realizará con división de estados, regiones y platillos, así como la finalidad de brindar las mismas oportunidades a los cocineros tradicionales, indicó la funcionaria, durante el evento organizado por la Dirección General de Producción Turística y Pueblos Mágicos del estado.

Antes de esto, gracias a la riqueza gastronómica con la que cuenta Hidalgo, se trabajará el próximo año en la conformación de un catálogo de las cocineras y cocineros tradicionales.

Este censo se realizará con división de estados, regiones y platillos, así como la finalidad de brindar las mismas oportunidades a los cocineros tradicionales, indicó la funcionaria, durante el evento organizado por la Dirección General de Producción Turística y Pueblos Mágicos del estado.

Antes de esto, gracias a la riqueza gastronómica con la que cuenta Hidalgo, se trabajará el próximo año en la conformación de un catálogo de las cocineras y cocineros tradicionales.

Este censo se realizará con división de estados, regiones y platillos, así como la finalidad de brindar las mismas oportunidades a los cocineros tradicionales, indicó la funcionaria, durante el evento organizado por la Dirección General de Producción Turística y Pueblos Mágicos del estado.

TIPO DE MEDIO  
**Online**

FECHA  
**15/12/23**

MEDIO  
**24 Horas**


AUTOR  
**Redacción**



TELEDIARIO

## Sazón de las cocineras tradicionales en Hidalgo es reconocido en varias partes del mundo

Gracias a sus guisos tradicionales heredados por varias generaciones, las cocineras de Hidalgo son reconocidas por Lizbeth Quintanar, secretaria de Turismo del estado.



**Santitas Tejo**  
Publicado el 14 de diciembre de 2023

Es el momento de la conmemoración del Día Nacional de las Cocineras y Cocineros Tradicionales, un evento que el 10 de diciembre una muestra gubernamental en la que se reconocen a las cocineras tradicionales en el Jardín de los Héroes Buretas en Pachuca.

Desde el evento, se realizó un reconocimiento a Cristina Martínez Casas, cocinera tradicional de Atzacatlan que ha preservado las recetas que le enseñaron en su familia para la preparación de guisos con hongo silvestre, ya que su labor es de suma importancia para la cultura mexicana.

**Alerta rodamón: esto ocurrió la madrugada del 16 de diciembre en Coahuila**

**Crónica: 100 años en cocinera tradicional de cuarta generación, por lo que recibió la preservación del saber ancestral, le ha permitido viajar y conectar lugares que no imaginaba, pero ha costado el extranjero**

"Gracias a Dios y a los hongos he conocido muchos países, he estado en diferentes estados, foros, diferentes lugares me han llamado los amigos", señaló Cristina Martínez.

Además, explicó que cuando los hongos no son buenos, cuando que directamente en el campo y saber distinguir cuáles son los hongos que pueden comer, cuáles son aquellos que pueden ser venenosos y cómo diferenciar los platos tradicionales.

**Recomendación:**  
**Pensión del Bienestar: a partir de cuándo es el pago de 6 mil pesos en 2024**

**Recomendación:**  
**UTM México anuncia premios de febrero del poético, registrarse**

**Recomendación:**  
**Plato de la cocina mexicana: el queso de Oaxaca**

### Reconocimiento a cocineras de Hidalgo

Cada día que los platos que se preparan en varios concursos, es los que ha obtenido el primer lugar son sus platos.

El día 10 de diciembre se realizó un evento gubernamental en la ciudad de Coahuila con hongo silvestre y un plato de Chile con hongo silvestre en el Foro Mundial de Gastronomía Mexicana, una muestra que se realizó en las zonas internacionales, así como en el evento Nacional de Cocineras Tradicionales en Cuernavaca.

"Mi hijo de agricultor a Dios y a los hongos porque los hongos son para mí la carne de la carne, la carne de mi vida", dijo la cocinera tradicional.

Por su parte, Lizbeth Quintanar, secretaria de Turismo del estado de Hidalgo, señaló que en la entidad se tiene conocimiento de la existencia de más de 500 cocineras tradicionales que actualmente residen en la Huasteca Geográfica del municipio de Santiago de los Caballeros, un municipio que registra turismo de muy alto nivel.

Por otro lado, se realizó el lanzamiento de un video en las 32 regiones del estado para promover más turismo cultural y gastronómico que se realiza en la generación de la cultura y turismo del país, así como promover más un turismo con los platos.

SCM

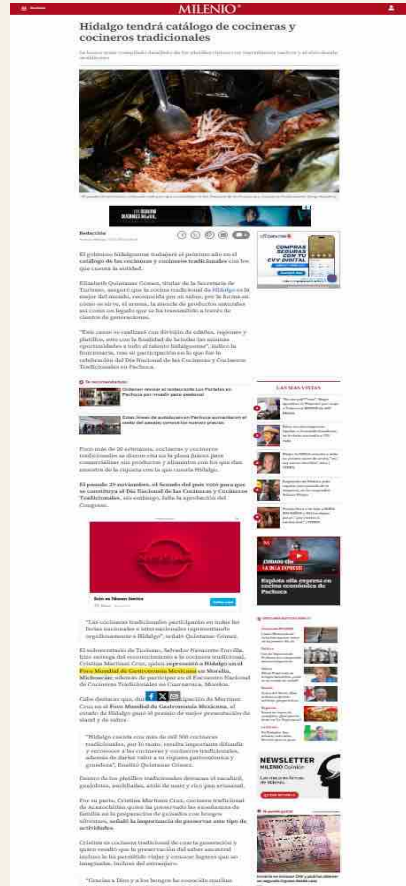
TIPO DE MEDIO  
**Online**

FECHA  
**16/12/23**

MEDIO  
**Telediario**

AUTOR  
**Redacción**

# Clipping de medios



TIPO DE MEDIO  
Online

FECHA  
17/12/23

MEDIO  
Milenio

AUTOR  
Redacción