

« BOLETÍN FMGM

"El gran salto", que enseña a los niños cómo afrontar los miedos al estilo de
Tim Burton, en la FUL 2015 »

3er Foro Mundial Gastronomía Mexicana

By Josepedro

México D.F., a 23 de julio de 2015

· Dos grandes temas "La Ciudad de México: Cocina de Cocinas" y "Chiles, ajíes, pimientos y especias"

· Gran Bretaña será el invitado especial este 2015 en el III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana

· Sesenta cocineras tradicionales y más de cincuenta agroproductores bajo un mismo techo.

Dinamizar las acciones de salvaguardia y promoción del patrimonio cultural gastronómico de México será uno de los objetivos del III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, que se realizará del 26 al 29 de noviembre en la Ciudad de México; así lo señaló Gloria López Morales, presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana.

López Morales explicó que el Foro constituye el espacio en el que convergen todos los actores y factores que intervienen en la cultura culinaria y el sistema alimentario del país y al mismo tiempo, es resultado de la colaboración entre dependencias del Gobierno Federal, el Gobierno de la Ciudad de México, instituciones académicas y empresas relacionadas con el mundo de la gastronomía.

Acompañada de Miguel Torruco Marqués, secretario de Turismo del Gobierno de la Ciudad de México, la también escritora puntualizó que en esta tercera edición es particularmente significativo el papel protagónico de la Ciudad de México como crisol y receptor de todas las expresiones culinarias del país. Pero, además, consideró que la ciudad capital es en la actualidad un centro donde converge la diversidad culinaria del mundo. En ese marco se abordará también el tema de los mercados tradicionales que propician tal esplendor.

Al referirse a las sedes donde se realizará el Foro Mundial de la Gastronomía, López Morales, indicó que la principal será el Centro Nacional de las Artes (CENART), los Estudios Churubusco, el claustro de Sor Juana/Foro Beistegui y la Central de Abasto de la Ciudad de México.

El tema apasionante de los chiles, ajíes, pimientos y especias, constituirá otro de los ejes temáticos del Foro. Se abordará de esa manera un asunto que ha movido al mundo desde la antigüedad, particularmente a partir de 1492 cuando se aceleran los procesos de globalización alimentaria que hoy en día son vertiginosos.

Con ese propósito acudirán a la cita especialistas y productores de varios países asiáticos, del Medio Oriente, del norte de África y de los países andinos para abordar cuestiones importantes sobre el papel decisivo que estos productos juegan en la dieta y en el comercio mundial. La cocina mexicana tiene mucho que aportar a ese respecto.

Ante autoridades del Gobierno Federal, la también directora ejecutiva del III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana anunció que el Reino Unido de la Gran Bretaña, será el invitado especial, traerá al encuentro participaciones relevantes acerca de su papel en el comercio de especias a escala mundial.

Cabe destacar que dicho proyecto de promoción y salvaguarda del patrimonio gastronómico de nuestro país es coordinado por el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, organización no gubernamental que tiene como fin esencial la preservación, rescate, salvaguarda y promoción de usos, costumbres, productos, prácticas culturales y saberes que constituyen el tronco común que define a la cocina tradicional mexicana.

El Foro reunirá a expertos a nivel nacional e internacional que trabajarán en dos campos temáticos principales "La Ciudad de México: Cocina de Cocinas" y "Chiles, ajíes, pimientos y especias", además de otros temas relacionados con la transmisión de conocimientos, la salud y el turismo que contribuirán al rescate salvaguarda y promoción de nuestro patrimonio gastronómico. Además, aseguró, que en esta ocasión se reunirán sesenta cocineras tradicionales provenientes de todo el país y más de cincuenta productores relacionados con la agroindustria.

ooooo

Acerca de estos anuncios



Ultrasound technology captures life-like heart



Top 20 Things To Do In Thailand



Why the Apple Watch is flopping



12 Foods That Boost Your Calorie Burn

by Gravity

★ Me gusta

Sé el primero en decir que te gusta.

Relacionado

BOLETÍN FMGM

En "Educación"

ANUNCIA GOBIERNO CDM X PRIMER TIANGUIS GASTRONÓMICO DE AMÉRICA LATINA

En "Gastronomía"

TURIBÚS CDMX

En "Turismo"

This entry was posted on julio 24, 2015 at 11:49 pm and is filed under [Educación](#), [Gastronomía](#). You can follow any responses to this entry through the [RSS 2.0 feed](#). You can [leave a response](#), or [trackback](#) from your own site.

Deja un comentario

Introduce tu comentario aquí...

Seguir

Seguir "Forum"

Recibe cada nueva publicación en tu buzón de correo electrónico.

Introduce tu dirección de correo electrónico

Suscríbeme

Construye un sitio web con WordPress.com

Cultural / Más de Cultura

Al rescate de la cocina mexicana

R- R- R+

Por: Notimex | sábado, 25 julio 2015 | Imprimir | Email | Visto 18 veces | ¡Deja el primer comentario!

El III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana se llevará a cabo del 26 al 29 de noviembre en el Centro Nacional de las Artes.

México, D.F.-Con el compromiso de rescatar, salvaguardar y promocionar el patrimonio culinario, el III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana se llevará a cabo del 26 al 29 de noviembre en el Centro Nacional de las Artes, que contará con el Reino Unido como país invitado.

Durante el acto para anunciar este encuentro, Gloria López Morales, presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, destacó la importancia de estudiar el fenómeno culinario desde un punto de vista sociológico.

"Del aprendizaje depende la supervivencia del individuo y de la comunidad, y por otra parte bien es sabido que la protección consciente y deliberada de esa cultura culinaria es cosa de todos por su valor social y en esa medida necesariamente debe ser sujeto de políticas públicas adecuadas por parte de los gobiernos", expresó.

Puntualizó que esta tercera edición del foro se realizará con el apoyo de "aliados" de la sociedad civil y las autoridades, y en esa medida se propone construir el espacio idóneo para que todos los factores de la cultura culinaria y el sistema alimentario del país se reúnan a dialogar e intercambiar conocimientos.

De esta forma, continuó, se buscará entender dónde "estamos ubicados frente al contexto global en materia de producción de alimentos, de autosuficiencia y soberanía alimentaria".

Destacó que el programa, cuyo tema en esta edición es el chile, junto con ajíes, pimientos y especias, que constituirá otro de los ejes temáticos del Foro, estará conformado a través de temas prioritarios como el recorrido por el crisol de cocinas que es la Ciudad de México.

"Vamos a ocuparnos de repasar el fabuloso y excitante tema de los chiles, esa suerte de emblema nacional, de los ajíes, pimientos y especias, todos ellos elementos sin los cuales sería impensable hablar de gastronomía y que además son verdaderos resortes y grandes motores de la economía", concluyó Morales.

Por su parte, el asesor de Cultura de la Secretaría de Turismo, Jaime Márquez Diez-Canedo, comentó que la inscripción de la cocina tradicional mexicana como Patrimonio Cultural de la Humanidad "nos obliga al rescate, salvaguarda y promoción de este legado para su transmisión a las futuras generaciones".

Apuntó que la Secretaría de Turismo ha dado un gran impulso al Foro Mundial por entender que la gastronomía representa un poderoso atractivo para el turismo que busca experiencia a través de la cultura culinaria que florece en el territorio nacional.

En tanto, la representante en México de la UNESCO, Nuria Sanz Gallego, afirmó que de la gastronomía que va más allá del patrimonio genético de sus propios ingredientes, depende de la seguridad alimentaria de los países.

Anotó que la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) está interesado en apoyar en la integración de "reglas del juego de lo culinario y queremos apostar a esas huertas y queremos honrar a todos esos recolectores que aún quedan en el mundo".

El programa del III Foro Mundial incluirá conferencias como "Inglaterra, metrópolis del comercio de especias", "La cocina maya: chiles y recados" y "Los chiles en Mesoamérica".

Asimismo, mesas redondas como "La producción de chiles en México", "Influencias gastronómicas entre México y Reino Unido", "Chiles y especias, salud y nutrición" y "México e Italia: los productos alimentarios que nos unen", entre otras.

 0  Me gusta Registrarte para ver qué les gusta a tus amigos.



ARTÍCULOS RELACIONADOS

- Buckingham invita al público a un Banquete de Estado
July 25, 2015 10:07AM
- ¡Cholombianos a París!
July 25, 2015 12:07AM
- Palacio de Buckingham invita a un Banquete de Estado
July 24, 2015 05:07PM
- Crean cepillo dental para personas con problemas motrices
July 23, 2015 11:07PM
- Certificará OMS a México como libre de oncocercosis
July 23, 2015 11:07PM

Ver más: [Instituciones y Universidades](#) [Novedades](#)

Más en esta categoría: « [Reflexionan con el 'Diablo'](#) [Pervive y trasciende fama de los jipi-japa](#) »

COMENTARIOS USUARIOS DE FACEBOOK

0 comentarios

Ordenar por: Destacados ▾



Añade un comentario...

 Facebook Comments Plugin

DEJA UN COMENTARIO

Asegúrese de introducir la información marcada como requerida(*)

Nombre *

Email *

Mensaje *

Introduce las dos palabras que ves a continuación



MÁS NOTICIAS

MÁS CULTURAL [\(ver más\)](#)

- Británicos intervienen la Fonoteca Nacional



SINGULARIDADES [\(ver más\)](#)

- Ser presidente no da privilegios
- Camello mata a un



SIGUENOS EN:



MENÚ

INICIO // MENÚ // ALISTAN COLOQUIO CULINARIO

Alistan coloquio culinario

● El Centro Nacional de las Artes se engalana para recibir exquisitos platillos de las gastronomía mexicana



08/07/2015 | 04:50 | Adriana Silvestre

TWITTER 7
FACEBOOK 14
COMPARTIR

TAGS
gastronomía, México, platillos, patrimonio

El III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana (FMGM) se realizará del 26 al 29 de noviembre en el Centro Nacional de las Artes, en la ciudad de México. De acuerdo con Gloria López, presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (CCGM), el propósito es dar continuidad al plan de acción que forma parte del reconocimiento de la cocina tradicional mexicana como Patrimonio de la Humanidad por parte de la Organización de Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO).

La coordinación del proyecto está a cargo del CCGM, pues constituye el espacio donde convergen todos los actores y los factores que intervienen en la cultura culinaria y el sistema alimentario del país. Al mismo tiempo, es resultado de la colaboración entre dependencias del gobierno federal, del gobierno de la ciudad de México, instituciones académicas y empresas relacionadas con la gastronomía.

Programa preliminar

López Morales, también escritora y diplomática mexicana, aseguró que los campos temáticos centrales de este año serán "La ciudad de México: Cocina de Cocinas" y "Chiles, ajíes, pimientos y especias". Dentro del programa contemplan la conferencia magistral del crítico gastronómico Tom Parker Bowles, llamada Inglaterra, metrópoli del comercio de especias.

Especialistas de diversas especialidades, como Janet Long, Delfina Castillo, Ranulfo Romo, Pablo Rudomín, Juanxo Sánchez, Cristiano Rizzo, Hortensia Gutiérrez, Teresa Bartolomé, Araceli Aguilar, Rómulo Mendoza y Magda Choque-Vilca, entre otros hablarán de Chiles y especias, salud y nutrición, El pimentón en la cocina Mediterránea, La producción de chiles en México, México-Italia los productos alimentarios que nos unen, y Las cocinas andinas.

La chef e historiadora Alicia Gironella abordará del Itinerario del buen comer; y el historiador José Iturriaga, La comida de barrio; mientras Enrique Olvera impartirá la conferencia: Los chefs de vanguardia le hablan al mundo. Las demostraciones estarán a cargo de los cocineros mexicanos Gerardo Vázquez Lugo, Mikel Alonso, Daniel Ovadía, Margarita Carrillo, Elena Reygadas, Josefina Santacruz, Eduardo W Palazuelos, Adrián Herrera, Alfonso Cadena, Ana Laura Martínez, Sabina Bandera (la guerrerense), Celia Florián, Guillermina Muñoz, Raúl Lody, Rodrigo Oliveira y muchos más, quienes realzarán este foro gastronómico que busca preservar las tradiciones.

Complementos del congreso

Otro tema esencial será el arquitectónico con la interesante conferencia Proyectos de rescate de mercados de la ciudad de México. Además, habrá mercado de agro empresarios, productores pequeños y artesanales, exportadores en pequeña escala; Conabio tendrá un área especial y se presentará la exposición El cine Mexicano, sus bebidas y sus botanas.

Por si fuera poco, se presentarán libros, por ejemplo, Los Chiles de México, del chef Ricardo Muñoz Zurita; y Chiles y salsas chiapanecos, de Francisco Mayorga. Sin duda, nuevamente el Foro se convertirá en un espacio para la transmisión de conocimientos que contribuyen al rescate, salvaguardia y promoción del patrimonio gastronómico de la República Mexicana.

Christopher Domínguez Michael llega a EL UNIVERSAL

Búscalo cada quince días en Nación, Cultura y Contabilidad

PREMIOS

Premios de \$130,000 pesos

[Ver convocatoria](#)

[Conoce más](#)

Ford Go Further

COMENTARIOS

Agrega un comentario...

[Comentar con...](#)

Plug-in social de Facebook

MÁS EN MENÚ

[Ir a la sección de Menú >](#)



6 alimentos que no debes dejar de consumir



Lasaña de frutas



Comer frutas aromáticas podría causarte asma

Minuto por minuto | Lo más visto

- 2015-07-09 6 alimentos que no debes dejar de consumir
- 2015-07-09 Lasaña de frutas

NOTICIAS DEL DÍA

[Ir a la portada >](#)



EPN viaja a Francia el sábado; realizará visita de Estado

Cada hora se roban siete autos en México: AMIS

Fueron sustraídas 62,169 unidades en un periodo de un año

ALDF aprueba seis dictámenes sobre cambios de uso de suelo

De los 47 dictámenes enlistados en la orden del día correspondientes a modificaciones de zonificación, 27 fueron rechazados, 14 regresados y seis aprobados



22 años de publicación continua

- GENERAL
- SUSTENTABILIDAD
- COMUNITARIAS
- VIDA SANA
- CAMPUS
- EN AMBIENTE
- EDICIÓN IMPRESA
- OPINIÓN

COMPRA SQUARE D ONLINE
 Interruptores, Relés Square D y y Mucho Más en Stock ¡...

En Ambiente

Analizarán expertos internacionales el papel del chile en la gastronomía

Publicado por Juan Carlos Machorro hace 9 horas

Me gusta 0 | [Twitter](#) 2 | [G+](#) 1 | [0](#) | [Share](#)

Ante la importancia de la gastronomía en la cultura, la identidad nacional y turística, es que el Chile es el elemento central de análisis del III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, que se realizará del 26 al 29 de noviembre en la Ciudad de México.

Así lo señaló Gloria López Morales, presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, que conlleva dos temas prioritarios y son "La Ciudad de México: Cocina de Cocinas" y "Chiles, ajíes, pimientos y especias". Siendo Gran Bretaña el país invitado, en el marco del Año Dual México-Reino Unido.

En este Foro convergerán todos los actores y factores que intervienen en la cultura culinaria y el sistema alimentario del país y servirá de enlace entre diversas dependencias gubernamentales como instituciones académicas y empresas relacionadas con el mundo de la gastronomía.

Esta tercera edición cuya sede es la Ciudad de México que se distingue como epicentro de las expresiones culinarias del país y, que en la actualidad es un centro donde converge la diversidad culinaria del mundo. En ese marco se abordará también el tema de los mercados tradicionales que propician tal esplendor de ingredientes en la alimentación nacional e internacional.



La sede de este evento será el Centro Nacional de las Artes (CENART), los Estudios Churubusco, el claustro de Sor Juana/Foro Beistegui y la Central de Abasto de la Ciudad de México, en donde se apreciará la gran variedad como papel en la historia de la gastronomía de los chiles, ajíes, pimientos y especias, que constituirá otro de los ejes temáticos del Foro.

Con ese propósito acudirán a la cita especialistas y productores de varios países asiáticos, del Medio Oriente, del norte de África y de los países andinos para abordar cuestiones importantes sobre el papel decisivo que estos productos juegan en la dieta y en el comercio mundial.

El Foro reunirá a expertos a nivel nacional e internacional que trabajarán en estos dos campos temáticos principales y también analizarán otros temas relacionados con la transmisión de conocimientos, la salud y el turismo que contribuirán al recate salvaguardia y promoción de nuestro patrimonio gastronómico. Además, aseguró, que en esta ocasión se reunirán sesenta cocineras tradicionales provenientes de todo el país y más de cincuenta productores relacionados con la agroindustria.

Cabe mencionar que en este evento se otorgaron tres reconocimientos a restaurantes que fomentan la preservación y calidad de la gastronomía nacional; distinguiéndose el caso del Restaurante Kinich ubicado en el municipio de Izamal, Yucatán.

El cual se caracteriza por ser un sitio de gran calidad y tradicionalismo en la preparación de alimentos de la región maya. El origen de espacio se remonta a 1993, cuando los miembros de la familia Azcorra Rejón, deciden iniciar un proyecto gastronómico donde los condimentos locales fueran los protagonistas de la mano con las cocineras tradicionales para así dar una alternativa viva de la cocina tradicional yucateca.

En 7-Eleven
 Gana 20 Puntos PAYBACK en cualquier producto 7-Select. Aquí más promos.

Etiquetas: Cenart Chile foro gastronómico



Acerca de Juan Carlos Machorro
El autor no ha proporcionado ninguna información.



DEJA UN COMENTARIO

Tu dirección de correo electrónico no será publicada. Los campos necesarios están marcados *

Nombre *

Correo electrónico *

Web

Por favor, introduzca una respuesta en dígitos:
veinte - 4 =

Comentario

Puedes usar las siguientes etiquetas y atributos HTML: <abbr title=""> <acronym title=""> <blockquote cite=""> <code> <del datetime=""> <i> <q cite=""> <strike>

PUBLICAR COMENTARIO

BUSCA EN LA WEB
Buscar en la web... **BUSCAR**

SÍGUENOS
[RSS](#) [t](#) [f](#)



RECIENTES ALEATORIAS COMENTARIOS

- ETIQUETAS
- Anuncian la Vendimia Guanajuato para el mes de agosto**
Publicado hace 9 horas
 - Analizarán expertos internacionales el papel del chile en la gastronomía**
Publicado hace 9 horas
 - FilminLatino, el futuro del cine se encuentra en el mundo digital**
Publicado hace 9 horas
 - Abre convocatoria la Universidad Abierta y a Distancia de México**
Publicado hace 9 horas
 - Incorpora Compens el Programa Prepa En Línea-SEP**
Publicado hace 9 horas
 - Tendrá CFE acceso al 3.3% del potencial geotérmico nacional**
Publicado hace 9 horas
 - Progreso gracias a tecnología y educación: Steve Wozniak, cofundador de Apple**
Publicado hace 9 horas
 - Difunde Guanajuato atractivos para bodas**
Publicado hace 9 horas



COMENTARIOS RECIENTES

- maría del carmen domínguez lopez en **Unidades de hemodiálisis, a bajo costo en Edomex**
- Xochiquetzal en **Chismes, Espectáculos y algo más...**
- ANÁ GARCÍA en **ADO inaugura Nueva Terminal Ejecutiva Sur**
- AZUMA dre en **Problemas de Manlio**
- AZUMA dre en **Impulsa Fundación C&A apoyo social a Zapopan, Jalisco**

ACTIVIDAD EN TWITTER (@MIAMBIENTE)

- Ante la ola de violencia que se vive en el DF, en la que destaca la desaparición de 12 jóvenes, así como el... <http://t.co/APGvpxmYPN> hace 2 años
- En el marco de los problemas de inseguridad que registran en el DF, se llevarán a cabo visitas sorpresa a los... <http://t.co/mqHgAelHuv> hace 2 años
- Mañana miércoles se llevará a cabo el sorteo de 2 mil 383 lugares para ingresar a la universidad Autónoma de la... <http://t.co/us5aTpM2wR> hace 2 años

HAZTE FAN

Periódico...
1150 Me gusta

[Me gusta esta página](#)

Sé el primero de tus amigos en indicar que te gusta esto.

[Volver arriba](#)

lat IDENTIFICA TU MARCA CON LOS LATINOS **REGISTRA HOY TU DOMINIO .LAT** EL DOMINIO QUE UNE A LOS LATINOS **REGÍSTRALO AQUÍ** **TODOSLAT**

2 eventos en vivo ver programación

ESPECIAL
Noticias
Clima: Se mantendrán lluvias en gran parte del país

DW
Noticias
DW: Noticias, Deportes, Música y Salud hoy



CULTURA
Anuncian el III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana

El III Foro Mundial de la Gastronomía va al rescate de la cocina mexicana, se realizará del 26 al 29 de noviembre en el Cenart

Notimex

24 JUL 2015 13H33

0 COMENTARIOS

Con el compromiso de rescatar, salvaguardar y promocionar el patrimonio culinario, el **III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana** se llevará a cabo del 26 al 29 de noviembre en el **Centro Nacional de las Artes**, que contará con el Reino Unido como país invitado, este evento pretende mostrar la riqueza de la comida hecha en México.

VER MÁS

[¿Hay lugares más seguros para viajar en avión?](#)

[¡Juega! Si fueras comida chatarra, ¿cuál serías?](#)

Esta tercera edición del foro, se realizará con el apoyo de "aliados" de la sociedad civil y las autoridades, y en esa medida se propone construir el espacio idóneo para que todos los factores de la cultura culinaria y el sistema alimentario del país se reúnan a dialogar e intercambiar conocimientos.

MÁS: 12 datos curiosos del tequila para gritar ¡salud!

El tema principal del Foro de esta edición es el chile, junto con ajíes, pimientos y especias, pero también estará conformado por temas prioritarios como el recorrido por el crisol de cocinas que es la Ciudad de México.



Fish and chips o pescado con papas es el plato más típico del Reino Unido, pero ahora se podrá conocer más sobre su gastronomía.

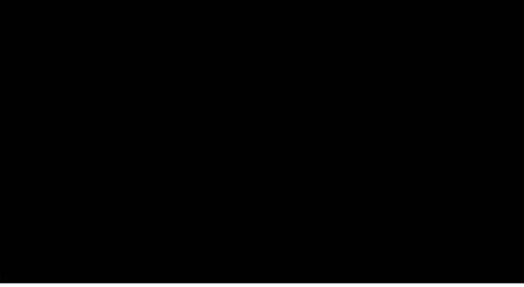
Foto: iStock

"Vamos a ocuparnos de repasar el fabuloso y excitante tema de los chiles, esa suerte de emblema nacional, de los ajíes, pimientos y especias, todos ellos elementos sin los cuales sería impensable hablar de gastronomía y que además son verdaderos resortes y grandes motores de la economía", dijo Gloria López Morales, presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana.

El asesor de Cultura de la Secretaría de Turismo, Jaime Márquez Diez-Canedo, comentó que la inscripción de la cocina tradicional mexicana como Patrimonio Cultural de la Humanidad "nos obliga al rescate, salvaguarda y promoción de este legado para su transmisión a las futuras generaciones".

El programa del III Foro Mundial incluirá conferencias como "Inglaterra, metrópolis del comercio de especias", "La cocina maya: chiles y recados" y "Los chiles en Mesoamérica". Asimismo, mesas redondas como "La producción de chiles en México", "Influencias gastronómicas entre México y Reino Unido", "Chiles y especias, salud y nutrición" y "México e Italia: los productos alimentarios que nos unen", entre otras.

LO MÁS VISTO EN TERRA TV:



¿Tienes una crisis de vida?

EXHIBIÉNDOSE **¿CÓMO MUCHO VALE TU VIDA?** **¿QUÉ CAMBIOS IMPACTAN TU VIDA?** **¿POR QUÉ AMAMOS LAS BICICLETAS?**

ntmx Todos los derechos reservados. Está prohibido todo tipo de reproducción sin autorización.

COMPARTIR COMENTAR 0 COMENTARIOS

Conoce a los ganadores del Festival de Cine de Guanajuato **'Pixels': ¿una apuesta para la generación ochentera?** **'Ant-Man' tiene enorme éxito en los cines de Norteamérica** **Grandes frases del autor de 'Un Mundo Feliz', Aldous Huxley**

[TODO SOBRE CULTURA](#) →

0 Comentarios Terra México Iniciar sesión

Recomendar Compartir ordenar por el mejor

Comienza la discusión...

Sé el primero en comentar.

Suscribirse Agrega Disqus a tu sitio Privacidad **DISQUS**

0 Comentarios Terra México Iniciar sesión

Recomendar Compartir ordenar por el mejor

Comienza la discusión...

Sé el primero en comentar.

Suscribirse Agrega Disqus a tu sitio Privacidad **DISQUS**

0 Comentarios Terra México Iniciar sesión

Recomendar Compartir ordenar por el mejor

Comienza la discusión...

Sé el primero en comentar.

Suscribirse Agrega Disqus a tu sitio Privacidad **DISQUS**



GASTRONOMÍA

Anuncian Tercer Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana

Written by Redacción

2015/07/16 10:03 AM



CONTACTOTV_R... MIXLR LIVE AUDIO

A website in 3 minutes! Using the world's first artificial intelligence platform that designs websites.

El III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana (FMGM) se realizará del 26 al 29 de noviembre en el Centro Nacional de las Artes, en la Ciudad de México.

De acuerdo con Gloria López, presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (CCGM), el propósito es dar continuidad al plan de acción que forma parte del reconocimiento de la cocina tradicional mexicana como Patrimonio de la Humanidad por parte de la Organización de Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco).

La coordinación del proyecto está a cargo del CCGM, pues constituye el espacio donde convergen todos los actores y los factores que intervienen en la cultura culinaria y el sistema alimentario del país. Al mismo tiempo, es resultado de la colaboración entre dependencias del gobierno federal, del gobierno de la ciudad de México, instituciones académicas y empresas relacionadas con la gastronomía.

La presidenta Gloria López, también escritora y diplomática, aseguró que los campos temáticos centrales de este año serán "La ciudad de México: Cocina de Cocinas" y "Chiles, ajíes, pimientos y especias".

El programa contempla la conferencia magistral del crítico gastronómico Tom Parker Bowles, llamada "Inglaterra, metrópoli del comercio de especias".

Especialistas de diversas especialidades, como Janet Long, Defina Castillo, Ranulfo Romo, Pablo Rudomín, Juanito Sánchez, Cristiano Rizo, Hortensia Gutiérrez, Teresa Bartolomé, Araceli Aguilar, Rómulo Mendoza y Magda Choque-Vilca, entre otros hablarán de "Chiles y especias, salud y nutrición", "El pimentón en la cocina Mediterránea", "La producción de chiles en México", "México-Italia los productos alimentarios que nos unen", y "Las cocinas andinas".

La chef e historiadora Alicia Gronella abordará el "Itinerario del buen comer", y el historiador José Iturriaga, "La comida de barrio", mientras Enrique Olivera impartirá la conferencia: "Los chefs de vanguardia le hablan al mundo".

Las demostraciones estarán a cargo de los cocineros mexicanos Gerardo Vázquez Lugo, Mikel Alonso, Daniel Ovidia, Margarita Carrillo, Elena Regalado, Josefina Santacruz, Eduardo W. Rabaleros, Andrés Herrera, Alfonso Cadenas, Ana Laura Martínez, Sabina Bandera, Celia Florián, Guillermina Muñoz, Raúl Lody, Rodrigo Oliveira y muchos más, quienes realizarán este foro gastronómico que busca preservar las tradiciones.

Tweets: Adri Silvestre @adri_silvestre Fideo seco ahumado/Atún con chicharrón y texturas de nopal/Carnote/Gaznate de mole #delicicias #SanMiguelDeAllende pic.twitter.com/Wkx1CS0p

Bla Bla Car Viaja en Confianza MÉXICO DF - PUEBLA \$100 Encuentra un viaje

Francisco Mayorga.

Fuente: El Universal

Imagen: publimetro.com.mx

Compartido: Tweet Compartir Correo electrónico

Relacionado: Cultura y gastronomía de México se hará presente en Australia En "Gastronomía" México promueve en Estados Unidos expresiones culturales contemporáneas En "Turismo" Alinean gargantas, va viene el Festival del mezal En "Entretenimiento"

Gastronomía Mexicana, Tercer Foro Mundial Redacción Autor: Redacción

Contacto TV 1272 Me gusta Me gusta esta página

nextel Plan \$300 Siempre y donde quieras hablar. ¡Lo quiero!

Últimas entradas

There are 0 comments Leave a comment Want to express your opinion? Leave a reply! Tu dirección de correo electrónico no será publicada. Los campos necesarios están marcados * Nombre * Correo electrónico * Web Comentario

Puedes usar las siguientes etiquetas y atributos HTML: <abbr title=""> <acronym title=""> <big> <blockquote cite=""> <code> <sup> <sub> <u>

PUBLICAR COMENTARIO

Tips de Seguridad Val'Atropellamientos ENTRETENIMIENTO Kate del Castillo será la nueva Primera Dama de México METROPOLITANA Nuevas modificaciones al proyecto Presidente Masaryk CIENCIA Y TECNOLOGÍA Descubren planeta más similar a la Tierra hasta ahora NOTICIAS DE SALUD ¿Por qué nos enojamos cuando tenemos hambre?





Mira cómo puede verse tu e-mail profesional:

1 Escribe tu nombre

2 Escribe el nombre de tu empresa

ir

GASTRONOMÍA

0

Anuncian Tercer Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana

Written by: Redacción

2015/07/16 10:03 AM



CONTACTOTV_R...
MIXLR LIVE AUDIO
Off-air

contactotv_radio is on Mixlr

A website in 3 minutes!
Using The Grid, the world's first artificial intelligence platform that designs websites.

"The Future"
FST@MPANY

FIND OUT WHY

El III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana (FMGM) se realizará del 26 al 29 de noviembre en el Centro Nacional de las Artes, en la Ciudad de México.

De acuerdo con Gloria López, presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (CCGM), el propósito es dar continuidad al plan de acción que forma parte del reconocimiento de la cocina tradicional mexicana como Patrimonio de la Humanidad por parte de la Organización de Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco).

La coordinación del proyecto está a cargo del CCGM, pues constituye el espacio donde convergen todos los actores y los factores que intervienen en la cultura culinaria y el sistema alimentario del país. Al mismo tiempo, es resultado de la colaboración entre dependencias del gobierno federal, del gobierno de la ciudad de México, instituciones académicas y empresas relacionadas con la gastronomía.

La presidenta Gloria López, también escritora y diplomática, aseguró que los campos temáticos centrales de este año serán "La ciudad de México: Cocina de Cocinas" y "Chiles, ajíes, pimientos y especias".

El programa contempla la conferencia magistral del crítico gastronómico Tom Parker Bowles, llamada "Inglaterra, metrópoli del comercio de especias".

Especialistas de diversas especialidades, como Janet Long, Delfina Castillo, Ranulfo Romo, Pablo Rudomín, Juanxo Sánchez, Cristiano Rizzo, Hortensia Gutiérrez, Teresa Bartolomé, Araceli Aguilar, Rómulo Mendoza y Magda Choque-Vilca, entre otros hablarán de "Chiles y especias, salud y nutrición", "El pimentón en la cocina Mediterránea", "La producción de chiles en México", "México-Italia los productos alimentarios que nos unen", y "Las cocinas andinas".

La chef e historiadora Alicia Gironella abordará el "Itinerario del buen comer"; y el historiador José Iturriaga, "La comida de barrio"; mientras Enrique Olvera impartirá la conferencia: "Los chefs de vanguardia le hablan al mundo".

Las demostraciones estarán a cargo de los cocineros mexicanos Gerardo Vázquez Lugo, Mikel Alonso, Daniel Ovadía, Margarita Carrillo, Elena Reygadas, Josefina Santacruz, Eduardo W Palazuelos, Adrián Herrera, Alfonso Cadena, Ana Laura Martínez, Sabina Bandera, Celia Florián, Guillermina Muñoz, Raúl Lody, Rodrigo Oliveira y muchos más, quienes realizarán este foro gastronómico que busca preservar las tradiciones.

Este tema especial será el eje central de la conferencia "Proyectos de cocinas de mesa de la ciudad de México".

Tweets [Seguir](#)

Adri Silvestre @eidriana 25 jul
Fideo seco ahumado/Atún con chicharrón y texturas de nopal/Camote/Gaznate de mole #delicioso #SanMiguelDeAllende pic.twitter.com/wkx1G3jCvg
Retwitteado por ContactoTV

Twitrear a @ContactoTV_MX

Bla Bla Car
Viaja en Confianza

MÉXICO DF - PUEBLA **\$100**

Encuentra un viaje

Francisco Mayorga.

Fuente: El Universal

Imagen: publimetro.com.mx

Compártelo:

[Tweet](#) 1 [Compartir](#) 0 [Compartir](#) 0 [Correo electrónico](#)

Relacionado

Cultura y gastronomía de México se hará presente en Australia
En "Gastronomía"

México promueve en Estados Unidos expresiones culturales contemporáneas
En "Turismo"

Afinen gargantas, ya viene el Festival del mezcal
En "Entretenimiento"

Gastronomía Mexicana, Tercer Foro Mundial

Redacción

Autor:

Redacción

ContactoTV
1272 Me gusta

Me gusta esta página [Compartir](#)

Sé el primero de tus amigos en indicar que te gusta esto.

nextel
Plan \$300
Renta mensual. IVA incluida.

Navega y habla cuanto quieras

¡Lo quiero!

Últimas entradas

There are 0 comments

Leave a comment

Want to express your opinion?

Leave a reply!

Tu dirección de correo electrónico no será publicada. Los campos necesarios están marcados *

Nombre *

Correo electrónico *

Web

Comentario

Puedes usar las siguientes etiquetas y atributos HTML:

 <abbr title=""> <acronym title=""> <blockquote cite=""> <code> <del datetime=""> <i> <q cite=""> <s>

PUBLICAR COMENTARIO

Tips de Seguridad Vial 'Atropellamientos'

ENTRETENIMIENTO
Kate del Castillo será la nueva Primera Dama de México

METROPOLITANA
Nuevas modificaciones al proyecto Presidente Masaryk

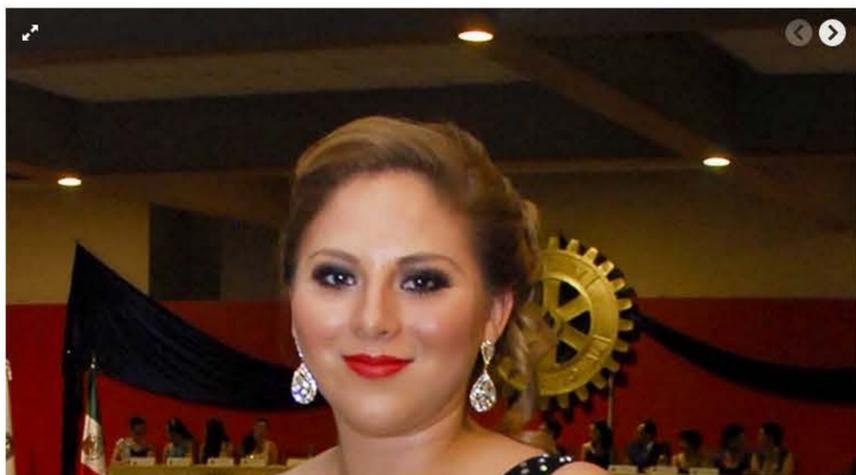
CIENCIA Y TECNOLOGÍA
Descubren planeta más similar a la Tierra hasta ahora

NOTICIAS DE SALUD
¿Por qué nos enojamos cuando tenemos hambre?





ESTILO



COCTELERA DOMINICAL

Doña Martina Escobar de Aguilar recibió un merecido reconocimiento en el Museo de Antropología de la ciudad de México

por Mina el Domingo 26 de julio de 2015 - 07:38:59

Like Share 0 Twitter 0 +1 Recomendar esto en Google

**De aquí y de allá

En el marco del tercer Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana 2015, que se realizó el jueves pasado, en el Museo de Antropología, de la Ciudad de México, la señora Martina Escobar Montero, recibió el reconocimiento de Excelencia a la Cocina Tradicional Mexicana, por sus méritos en el rescate, salvaguarda y promoción de nuestros valores culinarios, no olvidemos que desde hace varias décadas, doña Martina es propietaria del reconocido Restaurante Catedral, que se encuentra ubicado en el Centro Histórico, de nuestra ciudad. Desde esta columna le deseamos mil felicidades, y continúen los éxitos.

El próximo domingo 2 de agosto, en el Auditorio Guelaguetza, será la gran presentación del show de Yuri, que sin duda, es uno de los mejores en este momento. Será un éxito, es el fruto del trabajo arduo y constante que realizaron las organizadoras de la Asociación Gilberto, que preside la guapa Silvia Candiani Gil y el club Rotario Guelaguetza, que preside Carmelita Ricárdez Vela, con sus voluntarias. Los fondos que se obtengan en dicha presentación, serán destinados a una noble causa, la Ciudad de los Niños y a los Niños con Autismo. ¡Claro que será todo un éxito!

Reposando en sus habitaciones ha estado la abogada Susana Pérez Guerrero, por ello recibe las atenciones de sus hermanas e hijos, deseamos su pronto restablecimiento.

En Plaza Antequera, tu tienda exclusiva en ropa para caballero y accesorios, ha recibido lo último que dicta la moda primavera verano para él, en las líneas: Scappino, Mirto y Titto Bluni; sin olvidar unos cómodos zapatos 24 Horas, las alpargatas Baltarini confeccionadas en España, que es una delicia calzarlas, así como exclusivos perfumes. Recuerda, Plaza Antequera, en el corazón del Centro Histórico, en Hidalgo 819, donde recibirás la mejor atención. Recuerda, Plaza Antequera, en el corazón del Centro Histórico, en Hidalgo 819, donde recibirás la mejor atención.

Recibió el sacramento del Bautismo, con el nombre de Sara Camila, la pequeña hijita de José Francisco Ruiz Mora y Marcia Fierros Ángeles, la ceremonia religiosa se celebró en la parroquia de Santa Lucía del Camino; también se llevó a cabo la presentación ante el altar del Señor de su pequeño hermanito Emilio Alejandro; tuvieron como madrina a Tere Ángeles Vásquez.

Nuestras más sentidas condolencias para Alicia Niño de Rivera, sus hijas Miriam e Isela Corro Niño de Rivera por el sensible fallecimiento de Iliana Corro Niño de Rivera, quien falleció el viernes 24 de julio en esta ciudad. Que el Todopoderoso les conceda pronta resignación.

Thera Alta Cosmética es tu aliada para que luzcas siempre maquillada con el delineado permanente de ojos, cejas y boca. Dale vida a tus cejas, resalta tu mirada, añade volumen a tus labios. Siempre con la técnica y normas de seguridad que mereces. Del 02 al 04 de septiembre. ¡Haz tu cita hoy mismo! Llámamos al 515 3670 ó al 951 128 3373 Visítanos en Fracc. Rincón del Acueducto 106...

Se encuentran de vacaciones de verano en Guadalajara, Jalisco, Claudia León Lira y su esposo Alberto García Escobar, junto con sus hijos Marifer, Frida y Luis Alberto. ¡Feliz retorno!

Muy contentos se encuentran Adriana Díaz y José Manuel Gutiérrez Álvarez por la grata visita de sus nietecitos José Manuel y Manola Gutiérrez Abud, quienes disfrutaron parte de sus vacaciones en nuestra ciudad.

JAH JOYERÍA JUDITH ARRIAGA te ofrece lo mejor en joyería de oro 14 kilates y plata .925. ¡Visítanos! En Macedonio Alcalá 205 esquina Murgía y conoce nuestra nueva línea en accesorios de plata para caballero. Abrimos de lunes a sábados de 10:00 a 20:00 horas. Domingo cerrado. NO TENEMOS SUCURSALES.

El pasado miércoles cumplieron añitos varios de nuestros amigos, entre ellos, la activa Marthita Navarro de Díaz Ortega, Alicia Coronado Bravo, Ángeles Fernández Mondragón, Lety Martínez de Mena, Tatis Fernández de Bolaños Cacho, y el licenciado Augusto Carballido Portillo, estuvieron muy felicitados y agasajados por sus respectivas familias.

También la querida y estimada Lili Porras de Acevedo, el pasado jueves estuvo de rigurosos manteles largos, debido a que festejó su personal angelito, y estuvo rodeada de sus seres queridos, ¡felicidades!

Viajaron hasta Chetumal, Quintana Roo, el arquitecto Raúl Pérez y su querida esposa Paty Zorrilla, después de haber permanecido una temporada en nuestra ciudad, a lado de su familia y amistades.

La activa odontóloga Ceci Martínez Vasconcelos, prepara maletas con rumbo a la bella Italia, donde gozará de unas merecidas vacaciones, sin duda apreciará el arte de dicho país.

**Lo que acontece por ahí

De plácemes, en el hogar de Suso Rodríguez Casasnovas y Mariana Rfull de Rodríguez, por la llegada de su tercer heredero hace unos días, el pequeño recibirá el nombre de Santiago, por ello han estado recibiendo los parabienes de sus amistades y familiares.

Hoy comparto con mis queridos lectores la alegría de que por segunda vez soy abuela de un robusto varoncito, que recibieron María Fernanda Perea Fernández y Silverio Velasco Román, el viernes, por ello también están felices los abuelos paternos Silverio Velasco Barragán y Betty Román de Barragán. El bebé recibirá el nombre de Patricio.

Haciendo preparativos para su viaje a Europa, se encuentra la guapa Noy Carballido Somohano, pues en fechas próximas realizará un placentero viaje por diferentes ciudades del viejo Continente, en compañía de un grupo de amigas. Le deseamos buen viaje.

Alumnos de secundaria del Instituto San Felipe, viajaron a la ciudad de Guadalajara, el pasado jueves a disfrutar y jugar en el torneo Nacional de Intercoles T V. ¡Les deseamos el mejor de los éxitos!

Florenia, Boutique de Viajes, te propone vivir la magia del Perú por sólo \$1,519 dólares por persona en base habitación doble. Visitando Lima, Cusco, Valle Sagrado, y una de las siete maravillas del mundo: la increíble ciudad del Machu Pichu. Incluye avión saliendo de la ciudad de México. 7 noches de alojamiento, visitas programadas. Visítanos en Independencia 1101 o llámanos al 50 15010. Será un placer atenderles y feliz viaje.

Gozando de un maravilloso viaje por Europa, se encuentra Pepe de la Cajiga, Meche Gómez de la Cajiga, y su pequeña hija María de las Mercedes, donde lo están pasando de lo mejor.

Hablando de viajes quienes se encuentran en la ciudad de la eterna primavera, Cuernavaca, es don Hilarión Rodríguez, su guapa esposa Cristy Montoya, su hija Fabiola y su travieso nieto Gabito, donde asistieron una fiesta familiar.

Quince añitos de feliz vida matrimonial festejaron hace unos días, Katherine Kalfopulos y Paco Reyes Cervantes, por lo que tuvieron reunión familiar, que resultó de lo mejor, felicidades y que sigan v cumpliendo muchos más.

Si deseas hacer un buen regalo para un bebé, niño o joven, nada mejor que una prenda de Boutique Lyzzy que te ofrece ropa española de la marca Mayoral, que es una garantía. Boutique Lyzzy ubicada en Eucaliptos 315, colonia Reforma (frente a la cocina de Adelita).

Muestras de cariño y buenos deseos recibió la doctora Tere Cruz, el pasado jueves 23 de julio, ya que cumplió un añito más de vida y estuvo rodeada del cariño de sus familiares y amigos. ¡Felicidades!

De visita entre nosotros, desde la Perla Tapatía, la magistrada Rosalía Moreno, estará unos días en la ciudad y un grupo de amigas de la universidad le dio la bienvenida el pasado viernes, en un conocido restaurante de nuestra Verde Antequera.

Ya se encuentra entre nosotros Soledad Osogobio, después de haber estado unos días de vacaciones en la ciudad de México.

La boutique de Daniel Espinosa, ubicada en el interior de Casa Vieja, Alcalá 403, Andador Turístico, encontrarás piezas de su nueva colección elaboradas en plata y piedras semipreciosas. ¡Qué importantes son los accesorios, que hacen tan diferente tu guardarropa! Una pieza de Daniel Espinosa, es un toque de distinción

Procedentes de la ciudad de México, estuvieron entre nosotros Ofelia Melgoza Cervantes en compañía de su esposo, quienes visitaron nuestra ciudad, estuvieron en compañía de sus primas Miriam Castañeda Melgoza y María del Pilar Melgoza Castillo, quienes los recibieron en su residencia.

Este domingo, nada mejor que acudir a comer en familia al restaurante LA BONITA, que te ofrece su rica pella a la leña, así como comida oaxaqueña, un buen corte de carne o mariscos, recuerda que está en Amapolas #722, en la colonia Reforma. Puedes hacer tu reservación al teléfono 132 7459.

Vacacionando en las bellas y tranquilas playas de Huatulco, se encuentra Gaby Orihuela Aranda, en compañía de un grupo de amigas.

En Puerto Escondido, estuvo hace unos días la guapa Janet Bustamante en compañía de sus hijos; Jesús y Natalia, donde lo pasaron de lo mejor.

De gratos recuerdos estuvieron ayer Teté Villanueva y José Álvaro Obregón Cruz, ya que hace 45 años recibieron el sacramento del Matrimonio, es por ello que tuvieron brindis familiar junto con sus hijos José Ricardo y Víctor Manuel Obregón Villanueva. ¡Felicidades!

El estimado matrimonio de Felipe Martínez Vasconcelos y Josefina Hamilton de Martínez, fueron padrinos de Primera Comunión de los niños Carlos y Valeria Villar Parra. Los pequeños son hijos de sus queridos amigos Carlos Villar Curi y Lisset Parra; la ceremonia religiosa se realizó en la parroquia del Pedral de San Ángel, en la ciudad de México, hace unos días.

El arquitecto Ricardo Linares Martínez, en Puebla proyectó la museografía del Museo del Títere, se encuentra en la que era la ex fábrica del canasto, en la avenida esteban de Antuñano en museología de próxima inauguración.

Bueno esto es todo por hoy, hasta la próxima.

Like Share 0 Twitter 0 +1 Recomendar esto en Google

0 Comments

Sort by Top

Add a comment...

Facebook Comments Plugin

AL MOMENTO

REDACCIÓN IMPARCIAL HACE 1 DÍA
Meche cumplió años, ¡FELIZ DÍA!

REDACCIÓN IMPARCIAL HACE 1 DÍA
Claudia y Pablo unen sus vidas.

MINA HACE 1 DÍA
COCTELERA DOMINICAL

REDACCIÓN IMPARCIAL HACE 3 DÍAS
Azahares para Marisole y Enrique

REDACCIÓN IMPARCIAL HACE 3 DÍAS
Gaby cumplió años

El Imparcial de Oaxaca - 5 beneficios de fumar

El Imparcial de Oaxaca - ¿Cómo reconocer a un psicólogo?

El Imparcial de Oaxaca - Reacciones químicas del agua

El Imparcial de Oaxaca - RAYO DE SOL

El Imparcial de Oaxaca - La extraña sensación de un eclipse

El Imparcial de Oaxaca - Los beneficios de dormir bien

El Imparcial de Oaxaca - Cómo reconocer a un narcisista

Latest tracks by El Imparcial de Oaxaca

Cookie policy

En Dinastía Ford Oaxaca
UNIVERSIDAD #162,
EXHACIENDA CANDIANI,
OAXACA, OAX.
@Dinastía_oaxaca
Ford Dinastía
Tel. 951 5015690

NAVEGAMOS POR PUEBLOS SUMERGIDOS EN MAGIA.
LAGUNA DE YURIRIA
Guanajuato VIVIRLO PARA CREERLO MEXICO

trivago Compara precios de hoteles

Ciudad

Llegada Vie, 19/06/2015

Salida Dom, 21/06/2015

Habitación Doble

Buscar hotel

GOODYEAR KILOMETROS DE HISTORIAS
Por eso, en la compra de 4 llantas GOODYEAR o DUNLOP te damos desde un 35% de descuento y además te regalamos hasta \$1500 M.N. en tarjetas de regalo, para que compres ¡LO QUE QUIERAS!
951 51 58 290 www.gruposada.mx

OPINIÓN

► Columnistas ► Articulistas ► Plumas invitadas ► Blogueros ► Cartoonista

Manolita
Historias de sabor

INICIO // BLOGUEROS // LOURDES PIÑA SORIA DEL VALLE // 14/07/2015

El CNA recibirá al foro mundial de la gastronomía mexicana



14/07/2015 | 00:01

A A+ [icon] [icon] [icon]



Lourdes Piña Soria del Valle

Apasionada de México y su cultura, estudió Sociología en la UNAM, se ha dedicado por más de 15 años a difundir y promover los atractivos turísticos, culturales e históricos de nuestro país a través...

TWITTER

FACEBOOK

COMPARTIR

Dinamizar las acciones de salvaguardia y promoción del patrimonio cultural gastronómico de México será uno de los objetivos del III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana que tendrá lugar el próximo mes de noviembre en la Ciudad de México de acuerdo con los planes del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana.

El Foro constituye el espacio en el que convergen todos los actores y factores que intervienen en la cultura culinaria y el sistema alimentario del país y al mismo tiempo, su realización resultará de la colaboración entre el propio Conservatorio con dependencias del Gobierno federal, del Gobierno de la Ciudad de México, instituciones académicas y empresas relacionadas con el mundo de la gastronomía.

Este tercer Foro verá desplegarse de forma destacada el protagonismo de la ciudad de México, con su centro histórico, sus barrios y espacios espléndidos como el que ocupa el CENART y los Estudios Churubusco. En todos esos lugares reinará la cocina como el punto principal de la atención y el apetito de los asiduos amantes de la cocina mexicana en todas sus expresiones.

En el III Foro se reunirán expertos, cocineros, estudiantes, docentes y productores de alimentos del ámbito nacional e internacional para hablar sobre "La Ciudad de México: Cocina de Cocinas", así como sobre otro asunto que ha movido y sigue moviendo al mundo y que tiene que ver con los "Chiles, ajíes, pimientos y especias". También se debatirá sobre temas como la transmisión de conocimientos, la salud y el turismo gastronómico y todo aquello que contribuya a la protección del patrimonio gastronómico de los mexicanos.

La presentación se realizará el 23 de julio del presente año en el Auditorio Jaime Torres Bodet, del Museo de Antropología de la Ciudad de México, a las 18:00 horas. En esa ocasión se dará a conocer el programa de actividades de este evento anual que permite dar continuidad al plan de acción derivado del reconocimiento de la cocina tradicional mexicana como Patrimonio de la Humanidad por parte de la UNESCO.

COMENTARIOS

Agrega un comentario...
Comentar con...

Plug-in social de Facebook

ENTRADAS ANTERIORES

NO, NO, NO NOS MOVERÁN

2015-07-07

San Roque como...

Los Sellos, tradición ancestral

2015-06-23

Guanajuato, Capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica 2015

2015-06-09

Más

MÁS EN BLOGS

Ir a la sección de Blogs

Kertész: La pipa y los lentes de Mondrian



Por **Colectivo Círculo Rojo**

Por **Colectivo Círculo Rojo**
MIRADA UNIVERSAL

La Fuga, una imagen de vergüenza



Por **Colectivo Círculo Rojo**

Por **Colectivo Círculo Rojo**
MIRADA UNIVERSAL

La delincuencia y el futuro político del Dr. Mancera



Por **Ricardo Homs**
FOCUS

NOTICIAS DEL DÍA

Ir a la portada



Tsipras va por apoyo al pacto con eurozona

Corridos elogian fuga de El Chapo

Cantantes y grupos norteños suben a la web videos a favor del capo. Destacan versiones compuestas por Lupillo Rivera y Enigma Norteño

Advirtió CNS fallas en penal desde 2013

Minuto por minuto | Lo más visto

03:31 Tsipras va por apoyo al pacto con eurozona

03:30 Corridos elogian fuga de El Chapo

03:28 Advirtió CNS fallas en penal desde 2013

03:28 Señalan a magistrado por presunto fraude

03:27 El Chapo no tuvo quejas de Almoloya: CNDH

03:27 "Si tuviera miedo no estaría aquí"

03:27 "Si tuviera miedo no estaría aquí"

03:25 Pide oposición la salida de Osorio Chong de Segob

03:24 Levantan veda; candidatas no estarán en boletas

03:24 Se reúne hoy la Comisión de Seguridad del Congreso

PUBLICIDAD

CIRCUITO NATURALEZA AL COMPLETO
12 días desde 1.228€

LOGITRAVEL.com



El Mundo MICE Frente a TI con un Sólo Click...

NEGOCIOS Y CONVENCIONES.COM

gourmet

Seguro te enamoras.

¡Ah Chihuahua!

GOURMET

Twitter

EL FORO MUNDIAL DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA TENDRÁ COMO SEDE LA CDMX

Twitter a @Oficial_NCcom

Twitter #MXdeReuniones

Seguir a @Oficial_NCcom

Fecha de Publicación: 14/Julio/2015
Redacción: Negocios y Convenciones.com

Síguenos en Facebook

Profesionales, instituciones, prestadores de servicios, cocineras, estudiantes e interesados en la cocina mexicana, convergerán para tratar temas que contribuyan a la salvaguarda del patrimonio gastronómico mexicano.

Teniendo como país invitado al Reino Unido, del 26 al 29 de noviembre próximo se realizará el Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana en el Centro Nacional de las Artes (CNA) de la Ciudad de México. En su tercera edición, este evento reunirá a expertos y profesionales de la cocina, estudiantes, docentes y productores de alimentos del ámbito nacional e internacional. Este año el tema será "La Ciudad de México, Cocina de Cocinas"; también se hablará sobre chiles, ajíes, pimientos y especias. Además, los expertos debatirán sobre temas como la transmisión de conocimientos, turismo gastronómico y otros tópicos que contribuyen a la salvaguarda del patrimonio gastronómico mexicano.

El Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana destacó en un comunicado que este foro es un espacio donde convergen todos los actores y factores que intervienen en la cultura culinaria y el sistema alimentario del país. En la organización de este evento participan: el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, el gobierno federal, el gobierno local, instituciones académicas y empresas relacionadas con el mundo de la gastronomía. La presentación oficial de este importante evento que proyectará a la Ciudad de México como un destino gastronómico con calidad mundial, se realizará el próximo 23 de julio en la capital del país. 



FMM 2015

Hard Rock HOTEL

CANCUN . PUNTA CANA
VALLARTA . RIVIERA MAYA
AN ALL-INCLUSIVE EXPERIENCE



MEETINGS THAT ROCK

AICMEETINGS.COM



KRYSTAL
hotel & resort
CANCUN

Miércoles

Día Krystal

Reserva hoy y obtendrás las mejores ofertas para nuestros destinos.

No aplica con otras promociones.

RESERVE AHORA



Twitter 1 Me gusta A una persona le gusta esto.

Elogian positivamente a Restaurante El Kinich a nivel mundial

Esto ocurrió dentro de la presentación del III Foro Mundial de Gastronomía

YUCATÁN 24 julio, 2015 | 9:07 pm Con Acento 0

#ElKinich

En la presentación del III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana que se realizará del 26 al 29 de noviembre en la Ciudad de México; Gloria López Morales, presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, reconoció la labor del restaurante del Pueblo mágico de Izamal "Kinich".

"Yo que he podido entrar al restaurante pude sentir que en sus paredes se esconden juegos de niños, recetas de las abuelas y una historia familiar que va más allá del metate y el molcajete. Recuerdos de aroma a chocolate y la magia de un comal con tortillas a mano salpicadas de manteca, que hoy siguen vivos entre sabores y sonrisas satisfechas de miles de visitantes de todo el mundo y desde luego el reconocimiento más valioso de cada uno de los comensales que no dudan en recomendar esta "Experiencia Kinich" a todos los que visitarán Izamal como Pueblo Mágico.

Al final de la gala, la Lic. Miriam Azcorra Rejón Galardonada y directora general del Restaurante Kinich agradeció a nombre de todos los cocineros y cocineras tradicionales por el Reconocimiento del Conservatorio y desde luego de la UNESCO con un humilde mensaje que resalto la identidad y origen maya de este espacio que ha roto las barreras del tiempo y el sabor preservando su identidad autóctona y étnica que solo el mundo maya tiene.

Agradecemos con gran sorpresa el que nos hayan tomado en cuenta en esta máxima distinción llena de personalidades y expertos en gastronomía porque aun siendo un pueblo muy pequeño de la provincia mexicana, Izamal, Yucatán, nos sentimos honrados-Inicio Azcorra Rejón-; porque para nosotros la gastronomía Yucateca no necesita rescate ésta viva, sigue fuerte, cada día es aún más trascendental se prepara diariamente en los fogones de cada casa, se degusta en las mesas de cada rincón de la península y es un pretexto ideal para visitar Yucatán.

Con ovaciones y una lluvia de fotografías dio por concluida la presentación del Foro mundial de gastronomía y desde luego la entrega de reconocimientos a la Excelencia a los Restaurantes Mexicanos elegidos para la placa 2015.

AGREGAR UN COMENTARIO

No hay comentarios.

Se el primero en dejar un comentario.

Tu dirección de correo electrónico no será publicada. Los campos necesarios están marcados *

Su nombre * Dirección de email * Sitio web

Comentario

ENVIAR COMENTARIO

- Recibir un email con los siguientes comentarios a esta entrada.
- Recibir un email con cada nueva entrada.

Evita lenguaje vulgar, difamaciones y comentarios fuera de tema, Revista Con Acento se reserva el derecho de editar o borrar los comentarios que crea convenientes. Tu comentario será supervisado para su publicación.

Buscar

TE RECOMENDAMOS



Sedeculta expone a 145 creadores yucatecos

Finaliza la campaña Ven al Centro y Gana



Sorteo "Ven al Centro y Gana" llega a su recta final



Maité Perroni conducirá la entrega de los Kids' Choice Awards México

Buscar

TE RECOMENDAMOS



Sedeculta expone a 145 creadores yucatecos

Finaliza la campaña Ven al Centro y Gana



Sorteo "Ven al Centro y Gana" llega a su recta final



Maité Perroni conducirá la entrega de los Kids' Choice Awards México

REVISTA CON ACENTO

© Copyright 2015, Revista Con acento. Todos los derechos reservados. Mérida, Yucatán, México.

"Hoy no Circula 2015"

De 5:00 am a 22:00 pm

LUNES
5 - 6
AMARILLO

MARTES
7 - 8
ROSA

MIÉRCOLES
3 - 4
ROJO

JUEVES
1 - 2
VERDE

VIERNES
9 - 0
AZUL



19°C
5 km/h

Hoy Mañana Miércoles Jueves
22°|10° 22°|9° 22°|11° 21°|9°
Más »



10:09hrs

lunes, 27 de julio de 2015

© Tutiempo.net

Cursor en la Noticia



La noticia como es...!

INICIO

HIDALGO

POLÍTICA ▾

NACIONALES ▾

INTERNACIONALES ▾

CULTURA ▾

DEPORTES

SALUD Y BELLEZA

MUSICA



En La Unesco. Lanzamiento del III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana

En 2015, el Foro Mundial busca profundizar la reflexión y, al mismo tiempo, dinamizar las acciones de salvaguarda y promoción, convocando a sectores fundamentales en el ámbito de la alimentación, la nutrición, la salud basada en la dieta mexicana, y la producción de alimentos. La intención es proyectar a la cocina mexicana como una alternativa real para el desarrollo económico, social y cultural.

La Directora y Representante de la Oficina de la UNESCO en México, Sra. Nuria Sanz, participó en la ceremonia de lanzamiento del III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, realizada en el Museo Nacional de Antropología e Historia, en la Ciudad de México.

La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva – El paradigma de Michoacán, fue inscrita en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad en el año 2010, y en cumplimiento al plan de acción presentado a la UNESCO en razón de dicho reconocimiento, la tercera edición del Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, que tendrá lugar del 26 al 29 de noviembre en la Ciudad de México, buscará contribuir al rescate, salvaguardia y promoción de la cultura culinaria y el sistema alimentario mexicano como palanca esencial para dinamizar el desarrollo socio-económico y sustentable del país.

El acto de presentación fue encabezado por la Presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, Sra. Gloria López Morales, y los mensajes de la Directora y Representante de la Oficina de la UNESCO en México, Sra. Nuria Sanz,



TWITTER! SÍGUENOS!

Tweets

Seguir

David Cárdenas @DAVIDCARDENASRO 22h
Fidel llegó a México por una amnistía del gobierno de Cuba después de estar preso por cometer el asalto al cuartel pic.twitter.com/JnDpLyoQuk



David Cárdenas @DAVIDCARDENASRO 22h
El Asalto al cuartel moncada en Santiago de Cuba, fue encabezado por Fidel Castro. Fidel fue detenido pic.twitter.com/6vb7ulsbfM

Twitrear a @DAVIDCARDENASRO

MÉXICO GASTRONOMÍA

Canal TV

Blogs

Nacional
 Internacional
 Recetas
 El Chef
 Entrevistas
 Restaurantes
 Eventos
 Productos
 Turismo
 Nutrición

Publicidad

SUSCRÍBETE

A NUESTRA NEWSLETTER

FIBEGA 2015

I FERIA IBEROAMERICANA DE GASTRONOMÍA [VIRTUAL]

Home / Eventos / Eventos Gastronómicos / Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana

Noticias
Eventos gastronómicos
Fiestas gastronómicas

Fiestas gastronómicas

Eventos gastronómicos

buscar noticias canal eventos

PRÓXIMOS EVENTOS

PRÓXIMAS FIESTAS

10 - 19 DE JULIO 2015
Semana de Yucatán en México
Ciudad de México , México

14 - 16 DE AGOSTO 2015
Primer Encuentro Nacional de Cocineras Tradicionales
Morelia, Michoacán , México

31 DE AGOSTO A 03 DE SEPTIEMBRE 2015
Abastur 2015
México, México DF , México

26 - 29 DE NOVIEMBRE 2015
Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana
México DF , México

27 DE FEBRERO A 01 DE MARZO 2016
XIII Encuentro Estatal de Cocina Tradicional en Michoacán
Morelia, Michoacán , México

FORO MUNDIAL DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA

Fecha: 26 - 29 de noviembre 2015

Dirección: Centro Nacional de las Artes

Localidad: México DF

País: México

Descripción

El Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana reunirá a cocineros y especialistas en la cultura culinaria y el sistema alimentario en ciudad de México del 26 al 29 de noviembre. El congreso, que cumple su tercera edición, da continuidad al plan de acción presentado a la UNESCO, en razón del reconocimiento de la Cocina tradicional mexicana como Patrimonio de la Humanidad.

Fotos

GRAN BARATA

Bolsas

¡COMPRAR YA!

*Consulta restricciones

Todo **Liverpool** en un click

Se prepara el Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana

10 de julio de 2015 Valoración (0)

El Foro será un espacio de transmisión de conocimientos y promoción del patrimonio gastronómico mexicano

[ver más](#)

Gastronomia.com

NOTICIAS

- Nacional
- Internacional
- Recetas
- El Chef
- Entrevistas
- Restaurantes

EMPRESA

- Quiénes somos
- Contacto

Síguenos

- Menus
- Facebook
- Twitter

Contacto

Contacta con nosotros a través de este [formulario](#).

Publicidad

Tarifas

La gastronomía...

... es el estudio de la relación del hombre con su alimentación y su medio ambiente o entorno. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida.



hasta **40%** de descuento

Pantallas LG

¡COMPRAR YA!

*Consulta restricciones

GRAN BARATA

Todo Liverpool en un click

LA ROSA de Guadalupe

VIVE LA TRANSMISIÓN SIMULTÁNEA

televisa.com/larosadeguadalupe

- [Coberturas Especiales](#)
- [Por el Planeta](#)
- [Infografías](#)
- [Lo que debes saber sobre el ébola](#)
- [Ébola](#)



Más Recientes

[Ver Todos](#)

Este sitio utiliza cookies para ayudarnos a mejorar tu experiencia cada vez que lo visites. Al continuar navegando en él, estarás aceptando su uso. Podrás deshabilitarlas accediendo a la configuración de tu navegador. [Ver más](#)

Expertos en cocina mexicana asistirán a Foro Mundial de la Gastronomía

Expertos de la cocina tradicional mexicana se reunirán en noviembre, en el Tercer Foro Mundial de la Gastronomía mexicana

Duración: 00:02:30
Fecha: 24. Jul. 2015

Temas Relacionados

Hora 21 Recomendados, Karla Iberia Sánchez



Videos Recomendados



Italia lucha contra tráfico de arte



Expertos en cocina mexicana asistirán a Foro Mundial de la Gastronomía



Presenta exposición fotográfica en el Bosque de Chapultepec



Tecnología H21



Anuncian 30 kilómetros más de ciclovías en DF



NASA habla del Kepler-452b

Comentarios

Nombre

Tu correo electrónico válido

Comentario

Postea tu comentario en:

Aviso: Esta herramienta tiene la finalidad de permitir el intercambio de ideas de manera responsable, por este motivo nos reservamos el derecho de remover o editar comentarios de contenido obsceno, injurioso, pornográfico o sin relación al tema publicado.

[Comentar](#)

El Noticiero

El Noticiero, con Joaquín López-Dóriga

¡Míralo de Lunes a Viernes!

Programas



El Noticiero, con Joaquín López-Dóriga
Lunes a Viernes, 22:30 hrs.



Primero Noticias, con Carlos Loret de Mola
Lunes a Viernes, 6:00 hrs.

Boletín

Inscríbete y recibe las noticias más populares y lo último de las telenovelas

✉

[Inscríbete](#)



Foro Mundial de la Gastronomía, al rescate de la cocina mexicana

Viernes, 24 de julio de 2015 12:27 - 807661 En: Cultura - Comentar

Con el compromiso de rescatar, salvaguardar y promocionar el patrimonio culinario, el III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana se llevará a cabo del 26 al 29 de noviembre en el Centro Nacional de las Artes, que contará con el Reino Unido como país invitado.

Durante el acto para anunciar este encuentro, Gloria López Morales, presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, destacó la importancia de estudiar el fenómeno culinario desde un punto de vista sociológico.

"Del aprendizaje depende la supervivencia del individuo y de la comunidad, y por otra parte bien es sabido que la protección consciente y deliberada de esa cultura culinaria es cosa de todos por su valor social y en esa medida necesariamente debe ser sujeto de políticas públicas adecuadas por parte de los gobiernos", expresó.

Puntualizó que esta tercera edición del foro se realizará con el apoyo de "aliados" de la sociedad civil y las autoridades, y en esa medida se propone construir el espacio idóneo para que todos los factores de la cultura culinaria y el sistema alimentario del país se reúnan a dialogar e intercambiar conocimientos.

Por su parte, el asesor de Cultura de la Secretaría de Turismo, Jaime Márquez Diez-Canedo, comentó que la inscripción de la cocina tradicional mexicana como Patrimonio Cultural de la Humanidad "nos obliga al rescate, salvaguarda y promoción de este legado para su transmisión a las futuras generaciones". (Foto: cuartoscuro)

Compartir en Facebook, Twitter, and Google+.

« Anterior

Sigue bajo custodia niña abandonada en Washington y Enrique Díaz de León

Siguiente »

Matosas buscará hacer un gran trabajo en su debut como técnico de Atlas

DEJA UN COMENTARIO

0 Comentarios Notisistema Iniciar sesión

Recomendar Compartir ordenar por el más nuevo



Comienza la discusión...

Sé el primero en comentar.

TAMBIÉN EN NOTISISTEMA

¿QUE ES ESTO?

Retiran puente de Patria y Ávila Camacho por L3 de Tren Ligero

1 comentario • hace 21 horas

Se estrena 'Volví Pa'l pueblo' de Joan Sebastian

1 comentario • hace 5 días

Congreso de Jalisco reconoce al compositor José Vaca Flores

1 comentario • hace 4 días

Sujeto muere tras lanzarse a las llantas de un camión

1 comentario • hace 4 días

Suscribirse

Agrega Disqus a tu sitio

Privacidad

DISQUS

MULTIMEDIA

- Radio en vivo
- Noticieros
- Programas
- Entrevistas
- Reportajes
- Comentarios
- Podcasts
- Videos

SÍGUENOS



PUBLICIDAD

Copia, imprime y escanea... **En tu oficina Equipos en RENTA A sólo 27¢ la impresión**



- 100% deducible.
- Tecnología siempre actual y vigente.
- Solo pagas lo que consumes.
- Incluye: consumibles, instalación y servicio.
- SOLO LE PONES EL PAPEL.

*Precio sin I.V.A. calculado sobre un mínimo mensual de 1000 impresiones en blanco y negro. Se requiere un contrato de solo 6 meses. Sujeto a cambio sin previo aviso.

Elsa Nuñez ventas-graficosymas.com (33) 3833-6029
Elizabeth Saldivar multifuncionales1-graficosymas.com (33) 3833-6029, ext: 116

Gráficos y más S.A. DE C.V. SHARP

Buscar

Noticiero Guadalajara

Resumen informativo de las 9 hrs.

Resumen informativo de las 8 hrs.

Resumen informativo de las 21 hrs.

Resumen informativo de las 20 hrs.

Resumen informativo de las 19 hrs.

Noticiero Red Nacional

Resumen informativo de las 9 hrs.

Resumen informativo de las 8 hrs.

Resumen informativo de las 21 hrs.

Resumen informativo de las 20 hrs.

Resumen informativo de las 19 hrs.

Radio en vivo

Radio Metrópoli

La Buena Onda

Fórmula Melódica

Radio Vital

Señal 90



Foro Mundial de la Gastronomía al rescate de la cocina mexicana

24 Jul 2015 Realidad 7 Noticias Arte y cultura 124 veces



Con el compromiso de rescatar, salvaguardar y promocionar el patrimonio culinario, el III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana se llevará a cabo del 26 al 29 de noviembre en el Centro Nacional de las Artes, que contará con el Reino Unido como país invitado.

Durante el acto para anunciar este encuentro, Gloria López Morales, presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, destacó la importancia de estudiar el fenómeno culinario desde un punto de vista sociológico.

"Del aprendizaje depende la supervivencia del individuo y de la comunidad, y por otra parte bien es sabido que la protección consciente y deliberada de esa cultura culinaria es cosa de todos por su valor social y en esa medida necesariamente debe ser sujeto de políticas públicas adecuadas por parte de los gobiernos", expresó.

Puntualizó que esta tercera edición del foro se realizará con el apoyo de "aliados" de la sociedad civil y las autoridades, y en esa medida se propone construir el espacio idóneo para que todos los factores de la cultura culinaria y el sistema alimentario del país se reúnan a dialogar e intercambiar conocimientos.

De esta forma, continuó, se buscará entender dónde "estamos ubicados frente al contexto global en materia de producción de alimentos, de autosuficiencia y soberanía alimentaria".

Destacó que el programa, cuyo tema en esta edición es el chile, junto con ajíes, pimientos y especias, que constituirá otro de los ejes temáticos del Foro, estará conformado a través de temas prioritarios como el recorrido por el crisol de cocinas que es la Ciudad de México.

"Vamos a ocuparnos de repasar el fabuloso y excitante tema de los chiles, esa suerte de emblema nacional, de los ajíes, pimientos y especias, todos ellos elementos sin los cuales sería impensable hablar de gastronomía y que además son verdaderos resortes y grandes motores de la economía", concluyó Morales.

Por su parte, el asesor de Cultura de la Secretaría de Turismo, Jaime Márquez Díez-Canedo, comentó que la inscripción de la cocina tradicional mexicana como Patrimonio Cultural de la Humanidad "nos obliga al rescate, salvaguarda y promoción de este legado para su transmisión a las futuras generaciones".

Apuntó que la Secretaría de Turismo ha dado un gran impulso al Foro Mundial por entender que la gastronomía representa un poderoso atractivo para el turismo que busca experiencia a través de la cultura culinaria que florece en el territorio nacional.

En tanto, la representante en México de la UNESCO, Nuria Sanz Gallego, afirmó que de la gastronomía que va más allá del patrimonio genético de sus propios ingredientes, depende de la seguridad alimentaria de los países.

Anotó que la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) está interesado en apoyar en la integración de "reglas del juego de lo culinario y queremos apostar a esas huertas y queremos honrar a todos esos recolectores que aún quedan en el mundo".

El programa del III Foro Mundial incluirá conferencias como "Inglaterra, metrópolis del comercio de especias", "La cocina maya: chiles y recados" y "Los chiles en Mesoamérica".

Asimismo, mesas redondas como "La producción de chiles en México", "Influencias gastronómicas entre México y Reino Unido", "Chiles y especias, salud y nutrición" y "México e Italia: los productos alimentarios que nos unen", entre otras.

Información de: Notimex
Imagen de: www.directopaladar.com.mx

Compartir Me gusta 1 Twittear 28+ Compartir 0

0 comentarios Ordenar por Destacados

Agregar un comentario...

Facebook Comments Plugin

Realidad 7 Noticias
Email realidad7mx@outlook.com

Lo último de Realidad 7 Noticias

- > 46% de docentes evaluados tuvieron la clasificación "No Idóneo"
- > Piojo Herrera enfrenta a golpes al periodista Christian Martinolli de TV Azteca
- > SEDENA desinstala cámaras de video vigilancia del Narco en Tamaulipas
- > CNTE sección XII busca boicotear la Guelaguetza
- > CNTE respalda acciones de maestros de la sección XXII de Oaxaca

Más en esta categoría: « Plácido Domingo celebrará los 40 años de su debut en Salzburgo Palacio de Buckingham invita a Banquete de Estado »

Inicia sesión para enviar comentarios



Síguenos en Instagram



Síguenos en Instagram!
Follow @realidad7notemx 365

Síguenos en Facebook



Sé el primero de tus amigos en indicar que te gusta esto.

Realidad7 Mx 1 h
Matando a su EX - Realidad7 Noticias
http://www.realidad7.com/opinion/matando-a-su-ex



Matando a su EX
"Si te detesta su nueva novia. es que fuiste

ESTE ESPACIO ES TUYO

ANUNCIATE Y AUMENTA TUS VENTAS!

Tweets de Carlos Torres

Tweets Seguir

@Mezcalita_ @Mezcalita_ 26m
@MiguelHerreraDT aprendió todo lo que pudo cuando estuvo en el @CF_America.
Retwitteado por Carlos Torres
Abrir

Rodolfo Reyes Coria @ReyesCoria 24m
"El mejor maestro es el tiempo, sin necesidad de que le hagas preguntas, te da las mejores respuestas."
Tengan un excelente día!
Retwitteado por Carlos Torres
Abrir

Twittear a @CarlosTorresF_

Realidad7 en twitter

Tweets Seguir

Mikey @mikey11 25m
Matando a su EX - Realidad7 Noticias
realidad7.com/opinion/matand... via @RealidadSieteMx
Retwitteado por Realidad7Noticias
Abrir

flaca del Mal @PequeeBonn 34m
Mi post de hoy por @RealidadesPue
twitter.com/realidadsiem...
Retwitteado por Realidad7Noticias
Abrir

Realidad7Noticias @RealidadSieteMx 1h
Twittear a @RealidadSieteMx

Popular Recent Comments

#YoTambienMeDormi : Un grito de justicia hacia los...
09 Mayo 2015 Comments (0)

El marxismo post-salinista de Aristegui
19 Marzo 2015 Comments (0)

Solicitud de tolerancia a Epigmenio Ibarra
30 Diciembre 2014 Comments (0)

DA A CONOCER TU NEGOCIO
ANUNCIATE EN ESTE ESPACIO

Calendario

Julio 2015						
Lun	Mar	Mier	Jue	Vie	Sáb	Dom
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Historial

Julio 2015 (652)	Junio 2015 (412)
Mayo 2015 (290)	Abril 2015 (541)
Marzo 2015 (188)	Febrero 2015 (548)
Enero 2015 (786)	Diciembre 2014 (513)
Noviembre 2014 (44)	Marzo 2014 (5)
Febrero 2014 (16)	Enero 2014 (1)



ESTE ESPACIO ES PARA TI

ANUNCIATE

¡Y VENDE MÁS!

Realidad 7 es un sitio de información de actualidad, política, opinión, también escribimos sobre los temas más destacados de las redes sociales.



Contáctanos!

Si deseas contactarnos, envíanos todos tus datos y nosotros nos comunicaremos contigo a la brevedad.

Nombre

Email...

Asunto

Mensaje

Escribe los caracteres de abajo

s3dj9

Enviar mensaje

Noticias mas recientes

- 46% de docentes evaluados tuvieron...
07 Julio 2015
- Matando a su EX
27 Julio 2015
- Piojo Herrera enfrenta a golpes al...
27 Julio 2015
- SEDENA desinstala cámaras de video...
26 Julio 2015

Lo mas popular

- #YoTambienMeDormi : Un grito de jus...
09 Mayo 2015
- El marxismo post-salinista de Arist...
19 Marzo 2015
- Solicitud de tolerancia a Epigmenio...
30 Diciembre 2014
- Diputado propone exhorto para que c...
09 Julio 2015

2015-07-24 - 12:18:01 - CULTURA

Foro Mundial de la Gastronomía al rescate de la cocina mexicana

México, 24 Jul (Notimex).- Con el compromiso de rescatar, salvaguardar y promocionar el patrimonio culinario, el III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana se llevará a cabo del 26 al 29 de noviembre en el Centro Nacional de las Artes, que contará con el Reino Unido como país invitado.

Durante el acto para anunciar este encuentro, Gloria López Morales, presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, destacó la importancia de estudiar el fenómeno culinario desde un punto de vista sociológico.

"Del aprendizaje depende la supervivencia del individuo y de la comunidad, y por otra parte bien es sabido que la protección consciente y deliberada de esa cultura culinaria es cosa de todos por su valor social y en esa medida necesariamente debe ser sujeto de políticas públicas adecuadas por parte de los gobiernos", expresó.

Puntualizó que esta tercera edición del foro se realizará con el apoyo de "aliados" de la sociedad civil y las autoridades, y en esa medida se propone construir el espacio idóneo para que todos los factores de la cultura culinaria y el sistema alimentario del país se reúnan a dialogar e intercambiar conocimientos.

De esta forma, continuó, se buscará entender dónde "estamos ubicados frente al contexto global en materia de producción de alimentos, de autosuficiencia y soberanía alimentaria".

Destacó que el programa, cuyo tema en esta edición es el chile, junto con ajíes, pimientos y especias, que constituirá otro de los ejes temáticos del Foro, estará conformado a través de temas prioritarios como el recorrido por el crisol de cocinas que es la Ciudad de México.

"Vamos a ocuparnos de repasar el fabuloso y excitante tema de los chiles, esa suerte de emblema nacional, de los ajíes, pimientos y especias, todos ellos elementos sin los cuales sería impensable hablar de gastronomía y que además son verdaderos resortes y grandes motores de la economía", concluyó Morales.

Por su parte, el asesor de Cultura de la Secretaría de Turismo, Jaime Márquez Diez-Canedo, comentó que la inscripción de la cocina tradicional mexicana como Patrimonio Cultural de la Humanidad "nos obliga al rescate, salvaguarda y promoción de este legado para su transmisión a las futuras generaciones".

Apuntó que la Secretaría de Turismo ha dado un gran impulso al Foro Mundial por entender que la gastronomía representa un poderoso atractivo para el turismo que busca experiencia a través de la cultura culinaria que florece en el territorio nacional.

En tanto, la representante en México de la UNESCO, Nuria Sanz Gallego, afirmó que de la gastronomía que va más allá del patrimonio genético de sus propios ingredientes, depende de la seguridad alimentaria de los países.

Anotó que la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) está interesado en apoyar en la integración de "reglas del juego de lo culinario y queremos apostar a esas huertas y queremos honrar a todos esos recolectores que aún quedan en el mundo".

El programa del III Foro Mundial incluirá conferencias como "Inglaterra, metrópolis del comercio de especias", "La cocina maya: chiles y recados" y "Los chiles en Mesoamérica".

Asimismo, mesas redondas como "La producción de chiles en México", "Influencias gastronómicas entre México y Reino Unido", "Chiles y especias, salud y nutrición" y "México e Italia: los productos alimentarios que nos unen", entre otras.

NTX/LGZ/RML/RU15

A+ A- A

IMPRIMIR

DESCARGAR

Facebook 2

Twitter 1

Google+



El III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana (FMGM) se realizará del 26 al 29 de noviembre en el Centro Nacional de las Artes, en la Ciudad de México.

De acuerdo con Gloria López, presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (CCGM), el propósito es dar continuidad al plan de acción que forma parte del reconocimiento de la cocina tradicional mexicana como Patrimonio de la Humanidad por parte de la Organización de Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco).

Gloria López, también escritora y diplomática, aseguró que los campos temáticos centrales de este año serán "La ciudad de México: Cocina de Cocinas" y "Chiles, ajíes, pimientos y especias".

El programa contempla la conferencia magistral del crítico gastronómico Tom Parker Bowles, llamada "Inglaterra, metrópoli del comercio de especias".

Las demostraciones estarán a cargo de diferentes cocineros mexicanos, quienes realizarán este foro gastronómico que busca preservar las tradiciones.

Especialistas de diversas especialidades, nos hablarán de los siguientes temas:

- Chiles y especias, salud y nutrición
- El pimentón en la cocina Mediterránea
- La producción de chiles en México
- México-Italia los productos alimentarios que nos unen
- Las cocinas andinas

La chef e historiadora Alicia Gironella abordará el "Itinerario del buen comer"; y el historiador José Iturriaga, "La comida de barrio"; mientras Enrique Olvera impartirá la conferencia: "Los chefs de vanguardia le hablan al mundo".

Otro tema esencial será el arquitectónico con la conferencia Proyectos de rescate de mercados de la ciudad de México.

También se presentarán libros, por ejemplo, Los Chiles de México, del chef Ricardo Muñoz Zurita; y Chiles y salsas chiapanecas, de Francisco Mayorga.

Fuente: <http://www.eluniversal.com.mx/>

Compartelo:



Facebook



Twitter



LinkedIn



Pinterest

Deja un comentario

Introduce tu comentario aquí...



Seguir a @BROSoyster



Me gusta

Compartir

1046

Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, al rescate de la cocina nacional

SABOR VIE 24 JULIO 2015 14:38

Notimex

Share 2 | Twitter 3 | +1 0

México.-
Con el



compromiso de rescatar, salvaguardar y promocionar el patrimonio culinario, el III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana se llevará a cabo del 26 al 29 de noviembre en el Centro Nacional de las Artes, que contará con el Reino Unido como país invitado.

Durante el acto para anunciar este encuentro, Gloria López Morales, presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, destacó la importancia de estudiar el fenómeno culinario desde un punto de vista sociológico.

"Del aprendizaje depende la supervivencia del individuo y de la comunidad, y por otra parte bien es sabido que la protección consciente y deliberada de esa cultura culinaria es cosa de todos por su valor social y en esa medida necesariamente debe ser sujeto de políticas públicas adecuadas por parte de los gobiernos", expresó.

Puntualizó que esta tercera edición del foro se realizará con el apoyo de "aliados" de la sociedad civil y las autoridades, y en esa medida se propone construir el espacio idóneo para que todos los factores de la cultura culinaria y el sistema alimentario del país se reúnan a dialogar e intercambiar conocimientos.

De esta forma, continuó, se buscará entender dónde "estamos ubicados frente al contexto global en materia de producción de alimentos, de autosuficiencia y soberanía alimentaria".

Destacó que el programa, cuyo tema en esta edición es el chile, junto con ajíes, pimientos y especias, que constituirá otro de los ejes temáticos del Foro, estará conformado a través de temas prioritarios como el recorrido por el crisol de cocinas que es la Ciudad de México.

"Vamos a ocuparnos de repasar el fabuloso y excitante tema de los chiles, esa suerte de emblema nacional, de los ajíes, pimientos y especias, todos ellos elementos sin los cuales sería impensable hablar de gastronomía y que además son verdaderos resortes y grandes motores de la economía", concluyó Morales.

Por su parte, el asesor de Cultura de la Secretaría de Turismo, Jaime Márquez Díez-Canedo, comentó que la inscripción de la cocina tradicional mexicana como Patrimonio Cultural de la Humanidad "nos obliga al rescate, salvaguarda y promoción de este legado para su transmisión a las futuras generaciones".

Apuntó que la Secretaría de Turismo ha dado un gran impulso al Foro Mundial por entender que la gastronomía representa un poderoso atractivo para el turismo que busca experiencia a través de la cultura culinaria que florece en el territorio nacional.

En tanto, la representante en México de la UNESCO, Nuria Sanz Gallego, afirmó que de la gastronomía que va más allá del patrimonio genético de sus propios ingredientes, depende de la seguridad alimentaria de los países.

Anotó que la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) está interesado en apoyar en la integración de "reglas del juego de lo culinario y queremos apostar a esas huertas y queremos honrar a todos esos recolectores que aún quedan en el mundo".

El programa del III Foro Mundial incluirá conferencias como "Inglaterra, metrópolis del comercio de especias", "La cocina maya: chiles y recados" y "Los chiles en Mesoamérica".

Asimismo, mesas redondas como "La producción de chiles en México", "Influencias gastronómicas entre México y Reino Unido", "Chiles y especias, salud y nutrición" y "México e Italia: los productos alimentarios que nos unen", entre otras.



EDICIÓN DE HOY +

19 Notas del día

Versión impresa

Multimedia

CleanMyMac 3
Un gran paso en la limpieza de Mac.
Descarga gratis >

Franquicia Restaurante
Gourmet Mexicano

5 Alimentos Prohibidos
Nunca más comas estos 5 alimentos, y podrás perder grasa abdominal cada día.

Nunca comas

< NOTA ANTERIOR
La Cuca festeja 25 años en el Metropolitán

NOTA SIGUIENTE >
México advierte represalias comerciales contra EU por etiquetado

- MINUTO A MINUTO**
- META - 9:58 AM /** Novak Djokovic iguala marca de Rafael Nadal en ranking ATP
 - CIENCIA Y TECNOLOGÍA - 9:57 AM /** Twitter permite a mexicanos publicar fecha de cumpleaños
 - MUNDO - 9:52 AM /** EEUU retira a Cuba de su lista de países cómplices con el tráfico de personas
 - CAMERINO - 9:49 AM /** Revelan tomas inéditas del video "Vogue" de Madonna
 - CAMERINO - 9:48 AM /** Describen 35 mujeres abuso sexual a manos de comediante Bill Cosby
 - CAMERINO - 9:44 AM /** Funeral de Rohhi Kricina

Inicio » Lugares de México » Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana

Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana



- Dos grandes temas “La Ciudad de México: Cocina de Cocinas” y “Chiles, ajíes, pimientos y especias”
- Gran Bretaña será el invitado especial este 2015 en el III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana
- Sesenta cocineras tradicionales y más de cincuenta agroproductores bajo un mismo techo.

Dinamizar las acciones de salvaguardia y promoción del patrimonio cultural gastronómico de México será uno de los objetivos del III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, que se realizará del 26 al 29 de noviembre en la Ciudad de México; así lo señaló Gloria López Morales, presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana.

López Morales explicó que el Foro constituye el espacio en el que convergen todos los actores y factores que intervienen en la cultura culinaria y el sistema alimentario del país y al mismo tiempo, es resultado de la colaboración entre dependencias del Gobierno Federal, el Gobierno de la Ciudad de México, instituciones académicas y empresas relacionadas con el mundo de la gastronomía.

Acompañada de Miguel Torruco Marqués, secretario de Turismo del Gobierno de la Ciudad de México, la también escritora puntualizó que en esta tercera edición es particularmente significativo el papel protagónico de la Ciudad de México como crisol y receptor de todas las expresiones culinarias del país. Pero, además, consideró que la ciudad capital es en la actualidad un centro donde converge la diversidad culinaria del mundo. En ese marco se abordará también el tema de los mercados tradicionales que propician tal esplendor.

Al referirse a las sedes donde se realizará el Foro Mundial de la Gastronomía, López Morales, indicó que la principal será el Centro Nacional de las Artes (CENART), los Estudios Churubusco, el claustro de Sor Juana/Foro Beistegui y la Central de Abasto de la Ciudad de México.

El tema apasionante de los chiles, ajíes, pimientos y especias, constituirá otro de los ejes temáticos del Foro. Se abordará de esa manera un asunto que ha movido al mundo desde la antigüedad, particularmente a partir de 1492 cuando se aceleran los procesos de globalización alimentaria que hoy en día son vertiginosos.

Con ese propósito acudirán a la cita especialistas y productores de varios países asiáticos, del Medio Oriente, del norte de África y de los países andinos para abordar cuestiones importantes sobre el papel decisivo que estos productos juegan en la dieta y en el comercio mundial. La cocina mexicana tiene mucho que aportar a ese respecto.

Ante autoridades del Gobierno Federal, la también directora ejecutiva del III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana anunció que el Reino Unido de la Gran Bretaña, será el invitado especial, traerá al encuentro participaciones relevantes acerca de su papel en el comercio de especias a escala mundial.

Cabe destacar que dicho proyecto de promoción y salvaguarda del patrimonio gastronómico de nuestro país es coordinado por el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, organización no gubernamental que tiene como fin esencial la preservación, rescate, salvaguardia y promoción de usos, costumbres, productos, prácticas culturales y saberes que constituyen el tronco común que define a la cocina tradicional mexicana.

El Foro reunirá a expertos a nivel nacional e internacional que trabajarán en dos campos temáticos principales “La Ciudad de México: Cocina de Cocinas” y “Chiles, ajíes, pimientos y especias”, además de otros temas relacionados con la transmisión de conocimientos, la salud y el turismo que contribuirán al recate salvaguardia y promoción de nuestro patrimonio gastronómico. Además, aseguró, que en esta ocasión se reunirán sesenta cocineras tradicionales provenientes de todo el país y más de cincuenta productores relacionados con la agroindustria.

Más fotografías en [Facebook México a la carta](#)

Acerca de estos anuncios

Comparte esto:



Sé el primero en decir que te gusta.

Relacionado

[Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana](#)
En "Lugares de México"

[Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana](#)
En "Lugares de México"

[La gastronomía mexicana será el principal atractivo turístico de nuestro país: GLM](#)
En "Lugares de México"

← [Entrada anterior](#)

Deja un comentario

Introduce tu comentario aquí...

buscar

Para buscar, escriba y presione enter



Etiquetas

- [aeromexico](#)
- [agencias de viajes](#)
- [Carlos Joaquín González](#)
- [Chihuahua](#)
- [Ciudad de México](#)
- [Claudia Ruiz Massieu](#)
- [Cocina](#)
- [Tradicional](#)
- [Consejo de Promoción Turística de México](#)
- [Distrito Federal](#)
- [Facebook](#)
- [México](#)
- [Fernando Olivera Rocha](#)
- [FTUR](#)
- [Guanajuato](#)
- [Interjet](#)
- [Mexico](#)
- [Miguel Torruco](#)
- [Marqués](#)
- [Puerto Vallarta](#)
- [San Luis Potosí](#)
- [secretaria de turismo](#)
- [Tianguis](#)
- [Turístico](#)

Categorías

- [Arqueología](#)
- [Bares y Restaurantes](#)
- [Conferencias](#)
- [Eco-Turismo](#)
- [Entretenimiento](#)
- [Eventos](#)
- [Gastronomía](#)
- [Hoteles](#)
- [Lugares de México](#)
- [Museos](#)
- [Playas de México](#)
- [Restaurantes](#)
- [Teatro](#)

Redactores

- [carlospulido](#)
- [Lina Enriquez](#)
- [RSS - Entradas](#)
- [RSS - Comentarios](#)

[Seguir](#)

Seguir “México a la Carta”

Recibe cada nueva publicación en tu buzón de correo electrónico.

Únete a otros 17.559 seguidores

Introduce tu dirección de correo electrónico

[Suscríbeme](#)

Construye un sitio web con WordPress.com



Factura YA desde \$1 peso

Promoción única para facturar ¡Aprovéchala por tiempo limitado!


CATÁLOGO


Inicio Noticias Opinión Suplementos Blogs Hemeroteca Publicidad Tienda Apps Preguntas Frecuentes Contacto

De México para el mundo: Chiles, ajíes, pimientos y especias

JUDITH AMADOR TELLO
 2015-07-25 17:25:59 · COMENTARIOS DESACTIVADOS
 EDICIÓN MÉXICO

México acaba de anunciar el Tercer Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, al que ha invitado, con el tema Chiles, ajíes, pimientos y especias, a los países que emplean estos ingredientes en su cocina. El encuentro es parte del compromiso con la UNESCO para salvaguardar la única cocina nacional inscrita en su Lista del Patrimonio Cultural Inmaterial, pues "los productos industrializados han empobrecido la dieta que durante siglos probó su eficacia", dice Gloria López Morales, quien sentencia: "No queremos en este país algo que destruya nuestras especias originarias".

Contenido restringido, únicamente para suscriptores y/o usuarios de hemeroteca

Factura Hoy

Que no se te pase la promoción. Factura ilimitadamente por \$1



EL ASESINATO DE REGINA MARTÍNEZ

1185 días de impunidad

RECIENTES

Protestan activistas contra despenalización del aborto en Quintana Roo

SERGIO CABALLERO
 9 DE JULIO DE 2015

Graban a policías municipales pateando a un conductor en Guanajuato

LA REDACCIÓN
 9 DE JULIO DE 2015

Encuentran cadáver de menor desaparecida en Michoacán

LA REDACCIÓN
 9 DE JULIO DE 2015

Reduce FMI a 2.4 por ciento, pronóstico de crecimiento para México

LA REDACCIÓN
 9 DE JULIO DE 2015

Inhabilitan de por vida a Chuck Blazer, el delator ante el FBI

LA REDACCIÓN
 9 DE JULIO DE 2015



¡DANOS ESOS 5 Y VUELA AL MEJOR PRECIO!

Vuelos desde:
\$5
 Pesos,
 más impuestos.

VUELA DE AGOSTO A MARZO 2016

CONSULTA TÉRMINOS Y CONDICIONES

viva
 aerobus

COMPRA YA



EL ÚNICO **MBA** EN MÉXICO.
 ASISTE A LAS **SESIONES INFORMATIVAS**

¡REGÍSTRATE AQUÍ!



Intel 2 en 1. Actualízate con una 2 en 1 con Intel. Ver más



Hierbas provenzales, la sinergia de los sabores y olores del

Por Animal Gourmet en 09/07/2015



La Provenza ha dado al mundo recetas clásicas de la gastronomía mundial como la sopa bouillabaisse, la ratatouille o la ensalada niçoise.

Originalmente se denomina hierbas provenzales a la mezcla de tomillo, romero, orégano, albahaca y lavanda.

RELACIONADAS



¿Cuánta agua comemos? Conoce tu huella hídrica



¿Qué pez? Breve guía para comer pescado



#FOTOGALERÍA Combo Foto: dos imágenes reales para crear una irreal...

Para garantizar que las plantas aromáticas sean de origen 100% provenzal, los productores utilizan una etiqueta roja en los envases con la leyenda "Origine Provence Garantie".

Esta mezcla de hierbas de olor son ideales para cocinar cualquier tipo de carne. Por ello podrás saborearlas en platos con pescado o carnes rojas pero destacan en las recetas con pollo.

También acompañan muy bien verduras y ensaladas a las cuales darán ese característico aroma mediterráneo del sur de Francia.

Conseguir esta mezcla casi alquímica es muy fácil. Puedes encontrarla en casi cualquier supermercado, o tienda gourmet, pero estamos convencidos que la preparación casera hace una diferencia.

Para hacerla en casa les sugerimos comprarlas frescas, dejar secar en charolas algunos días y así, mezclar y vaciar en bonitos frascos estilo provenzales.

- 3 cucharadas de tomillo seco
- 3 cucharadas de romero seco
- 2 cucharadas de mejorana seca
- 1 cucharada de flores de lavanda seca

Una vez lista pónsela a todo y descubre los poderes alquímicos de esta sencilla y tradicional mezcla francesa.

Deja tu comentario:

Relacionadas



10 especias y hierbas de olor para principiantes



El porqué la cerveza debe beberse en vaso (y nunca de la botella)



Seis prácticos usos de la mayonesa



De abolengo: Tres formas de disfrutar los quesos de sangre azul

De interés



plattos con harina de 'hot cakes' (y no son 'hot cakes')



papitas: 3 botanas con más sofisticación



Juan: Las carnes exóticas de "Los Coyotes"



viajas y te diré cuánto dejar de propina

ARTÍCULOS RELACIONADOS: INGREDIENTES, PROVENCE, TIPS, CARRUSEL_HOME_2, CONSEJOS, HIERBAS DE OLOR, HIERBAS PROVENZALES

← Nota Anterior Elegante y básico, los utensilios de cocina de Blackcreek Mercantile & Trading

Nota Siguiente → ¿CD, vinil? Los mejores discos se graban en... ¡tortillas!

- MÁS LEÍDOS: El porqué la cerveza debe beberse en vaso (y nunca de la botella)
- MÁS ENVIADOS: #EnVivo Diego Hernández Baquedano y Roberto Solís imparten clase de cocina mexicana en Francia
- MÁS POPULAR: ¿Por qué son tan caros los escamoles? ¿CD, vinil? Los mejores discos se graban en... ¡tortillas! ¿Cómo servir y comer queso?

Intel 2 en 1. Actualízate con una 2 en 1 con Intel. Ver más

- Antojo de patacones, ojalá, en Cartagena., 4 hours ago
- ¿Te gusta la cerveza? Seguro la estás bebiendo mal. No importa la marca o el estilo, siempre debe tomarse en vaso: http://t.co/KEUSHklHff, 7 hours ago
- Juntas, estas cinco hierbas aromáticas crean una sorprendente sinergia de sabor. Conoce las hierbas provenzales: http://t.co/BSVRKWmbZm, 7 hours ago

Intel 2 en 1. Actualízate con una 2 en 1 con Intel. Ver más



VIDEOS DESDE ANIMAL GOURMET



¿CD, vinil? Los mejores discos se graban en... ¡tortillas!



Tres cosas que nadie te dirá acerca del desayuno



El juicio de París o cómo los vinos franceses perdieron la hegemonía

YOU ARE HERE: ESPECIALES > MUNDO GOURMET > III FORO MUNDIAL DE GASTRONOMÍA MEXICANA



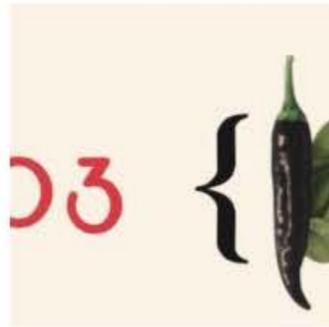
III Foro Mundial de Gastronomía Mexicana

JUEVES, 09 DE JULIO DE 2015 13:43 SUCEL UCEDA



Por Ariadna Arizmendi

Argonmexico / Las acciones de salvaguardia y promoción del patrimonio cultural gastronómico de México será uno de los objetivos del III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana que tendrá lugar el próximo mes de noviembre en la Ciudad de México de acuerdo con los planes del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana.



El Foro constituye el espacio en el que convergen todos los actores y factores que intervienen en la cultura culinaria y el sistema alimentario del país y al mismo tiempo, su realización resultará de la colaboración entre el propio Conservatorio con dependencias del Gobierno federal, del Gobierno de la Ciudad de México, instituciones académicas y empresas relacionadas con el mundo de la gastronomía.

Este tercer Foro verá desplegarse de forma destacada el protagonismo de la ciudad de México, con su centro histórico, sus barrios y espacios espléndidos como el que ocupa el CENART y los Estudios Churubusco. En todos esos lugares reinará la cocina como el punto principal de la atención y el apetito de los asiduos amantes de la cocina mexicana en todas sus expresiones.

En el III Foro se reunirán expertos, cocineros, estudiantes, docentes y productores de alimentos del ámbito nacional e internacional para hablar sobre "La Ciudad de México: Cocina de Cocinas", así como sobre otro asunto que ha movido y sigue moviendo al mundo y que tiene que ver con los "Chiles, ajíes, pimientos y especias". También se debatirá sobre temas como la transmisión de conocimientos, la salud y el turismo gastronómico y todo aquello que contribuya a la protección del patrimonio gastronómico de los mexicanos.

La presentación se realizará el 23 de julio del presente año en el Auditorio Jaime Torres Bodet, del Museo de Antropología de la Ciudad de México, a las 18:00 horas. En esa ocasión se dará a conocer el programa de actividades de este evento anual que permite dar continuidad al plan de acción derivado del reconocimiento de la cocina tradicional mexicana como Patrimonio de la Humanidad por parte de la UNESCO.

Recientes: Revisar Gasto Público en Tabasco; Analistas

• Viajaron a Cuba 70 Estudiantes Iztacalquenses

- Rechazan Acusaciones del PRI en Magdalena Contreras
- Estragos de Intensa Lluvia en Sonora
- Revisar Gasto Público en Tabasco; Analistas
- Necesario Cambiar Comportamientos Desde Educación
- Inspira Juárez Sociedad más Justa; UAEM
- Reemplaza Industria Alimentaria Valores Nutrimientales; UAEM
- Cursos y Academias Inter-semestrales en el Cobat
- Coadyuva IEEM a Encuentro Parlamentario Infantil 2015
- Fortalece Relaciones Hidalgo con Panamá
- Cero Rechazo en Atención Médica a Migrantes
- Acelerar por Tamaulipas... Por México; ECA
- Tomás Luna y Fabiola Pérez, Ganaron el Medio Maratón 21K CDMX
- PGR Decomisa Calzado y Aparatos Apócrifos en Guanajuato
- Alimentos Transgénicos; Gilber Vela Gutiérrez



Argonmexico en:



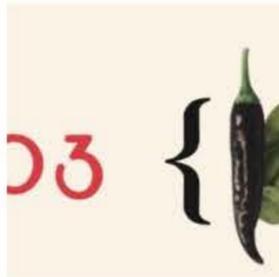
*Los artículos e información son responsabilidad de los autores. Argonmexico.com no se responsabiliza de la veracidad de los mensajes u ofertas contenidas en los anuncios comerciales insertos en la página.

III Foro Mundial de Gastronomía Mexicana

JUEVES, 09 DE JULIO DE 2015 13:43 SUCEL UCEDA

Por Ariadna Arizmendi

Argonmexico / Las acciones de salvaguardia y promoción del patrimonio cultural gastronómico de México será uno de los objetivos del III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana que tendrá lugar el próximo mes de noviembre en la Ciudad de México de acuerdo con los planes del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana.



El Foro constituye el espacio en el que convergen todos los actores y factores que intervienen en la cultura culinaria y el sistema alimentario del país y al mismo tiempo, su realización resultará de la colaboración entre el propio Conservatorio con dependencias del Gobierno federal, del Gobierno de la Ciudad de México, instituciones académicas y empresas relacionadas con el mundo de la gastronomía.

Este tercer Foro verá desplegarse de forma destacada el protagonismo de la ciudad de México, con su centro histórico, sus barrios y espacios espléndidos como el que ocupa el CENART y los Estudios Churubusco. En todos esos lugares reinará la cocina como el punto principal de la atención y el apetito de los asiduos amantes de la cocina mexicana en todas sus expresiones.

En el III Foro se reunirán expertos, cocineros, estudiantes, docentes y productores de alimentos del ámbito nacional e internacional para hablar sobre "La Ciudad de México: Cocina de Cocinas", así como sobre otro asunto que ha movido y sigue moviendo al mundo y que tiene que ver con los "Chiles, ajíes, pimientos y especias". También se debatirá sobre temas como la transmisión de conocimientos, la salud y el turismo gastronómico y todo aquello que contribuya a la protección del patrimonio gastronómico de los mexicanos.

La presentación se realizará el 23 de julio del presente año en el Auditorio Jaime Torres Bodet, del Museo de Antropología de la Ciudad de México, a las 18:00 horas. En esa ocasión se dará a conocer el programa de actividades de este evento anual que permite dar continuidad al plan de acción derivado del reconocimiento de la cocina tradicional mexicana como Patrimonio de la Humanidad por parte de la UNESCO.

Recientes: Presenta Infiti Nueva Campaña Publicitaria de QX60

Crece Tlaxcala Arriba de la Media Nacional en Empleo Formal

- Promete Jaime Rodríguez Gobierno Incluyente
- Presenta Infiti Nueva Campaña Publicitaria de QX60
- Apertura Parque Temático "Mas Culiacán"
- Garantiza SEP Derechos a Maestros Que Presentan Evaluación
- Avanza Construcción del Bulevar Apizaco-Atilhuetzía
- Palabras del Embajador de Canadá en México
- Al Dar El Banderazo De Salida a Los Taxis Eléctricos
- La Obesidad y La Diabetes, Un Riesgo Para El País
- Emiten Fallo para Elaborar Proyecto del Túnel Línea 5
- Guerrerenses por Encima de Todo
- Prevalece Impunidad en Megafraude en Línea 12
- El Reloj Atómico más Exacto del Mundo en México
- III Foro Mundial de Gastronomía Mexicana
- Levantan bandera "Playa Limpia Mazatlán"



BAJA CALIFORNIA, MÉXICO
L. A. CETTO
DESDE 1938

Fiestas Vendimia

8 de Agosto
12pm Viñedos L. A. Cetto

Informes:
boutiquelacetto@gpocetto.com ó al 1100-1040

COMUNICADORES POR LA UNIDAD AC

Invitación abierta a reporteros, fotógrafos, camarógrafos y demás profesionistas que tengan que ver con las ciencias de la comunicación a que se afilian a:

Comunicadores por la Unidad AC

Julio, mes de la **Guelaguetza 2015**

Programa de **ACTIVIDADES PRINCIPALES**

3-31 "Mes del Peñón, España de la Identidad" Presentación de la obra "España de la Identidad" en el Teatro de la Ciudad	18-25 "Fiesta del Jardín Botánico Independencia" Presentación de la obra "Fiesta del Jardín Botánico Independencia" en el Jardín Botánico
3-28 "Mes del Peñón, España de la Identidad" Presentación de la obra "España de la Identidad" en el Teatro de la Ciudad	18-2 "Fiesta del Jardín Botánico Independencia" Presentación de la obra "Fiesta del Jardín Botánico Independencia" en el Jardín Botánico
3-4 10-11 "Fiesta del Jardín Botánico Independencia" Presentación de la obra "Fiesta del Jardín Botánico Independencia" en el Jardín Botánico	18-2 "Fiesta del Jardín Botánico Independencia" Presentación de la obra "Fiesta del Jardín Botánico Independencia" en el Jardín Botánico
10-31 "Mes del Peñón, España de la Identidad" Presentación de la obra "España de la Identidad" en el Teatro de la Ciudad	18-2 "Fiesta del Jardín Botánico Independencia" Presentación de la obra "Fiesta del Jardín Botánico Independencia" en el Jardín Botánico
16-17 "Fiesta del Jardín Botánico Independencia" Presentación de la obra "Fiesta del Jardín Botánico Independencia" en el Jardín Botánico	19-26 "Fiesta del Jardín Botánico Independencia" Presentación de la obra "Fiesta del Jardín Botánico Independencia" en el Jardín Botánico
16-17 "Fiesta del Jardín Botánico Independencia" Presentación de la obra "Fiesta del Jardín Botánico Independencia" en el Jardín Botánico	20-27 "Fiesta del Jardín Botánico Independencia" Presentación de la obra "Fiesta del Jardín Botánico Independencia" en el Jardín Botánico
17-21 "Fiesta del Jardín Botánico Independencia" Presentación de la obra "Fiesta del Jardín Botánico Independencia" en el Jardín Botánico	23-24 "Fiesta del Jardín Botánico Independencia" Presentación de la obra "Fiesta del Jardín Botánico Independencia" en el Jardín Botánico

Logos de patrocinadores: CONACULTA, OAXACA, Ticketmaster.com.mx, MÉXICO

SIETE olmedo

Sistema Integral Educativo y Terapéutico Olmedo

Sistema desarrollado para brindar un apoyo terapéutico de lenguaje y aprendizaje

- >> Problemas neurológicos
- >> Déficit de atención
- >> Autismo
- >> Problemas de aprendizaje
- >> Desarrollo de lenguaje
- >> Fallas en lectura y/o escritura
- >> Autorregulación

Carretera Lagos de Moreno - San Felipe, Unidad Olmedo, Lagos de Moreno, Jalisco, México C.P. 31000
e-mail: informacion@sieteolmedo.com Teléfono: 1551-2143 y 11

義 友情 CURSO DE: 勇敢

IDIOMA JAPONES

RAPIDO, EFICAZ Y OBJETIVO

EN SOLO 3 CLASES DE 3 HORAS CADA CLASE

INICIAMOS CURSOS CADA 2 SEMANAS

INFORMES E INSCRIPCIONES EN:
TEL: 5605-5035 CEL: 04455-3168-3992.
e-mail: fernandocampo2013@yahoo.com.mx

Descubre México Argonmexico.com

Argonmexico en:

EL CLIMA

[Letras]



BAJA DE PESO SIN REBOTE

Pregunta por nuestras **PROMOCIONES ESPECIALES**

01 (55) 5006 8460 // (55) 2900 0874

f ConsultoriosSaludIntegral @consain1



III Foro Mundial de la Gastronomía al rescate de la cocina mexicana

0 Votos



Durante el acto para anunciar este encuentro, Gloria López Morales, presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, destacó la importancia de estudiar el fenómeno culinario desde un punto de vista sociológico.

Durante el acto para anunciar este encuentro, Gloria López Morales, presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, destacó la importancia de estudiar el fenómeno culinario desde un punto de vista sociológico.

sábado, 25 de julio de 2015
Por: Notimex | México

[Síguenos en Facebook](#)

Con el compromiso de rescatar, salvaguardar y promocionar el patrimonio culinario nacional, el III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana se llevará a cabo del 26 al 29 de noviembre de este año en el Centro Nacional de las Artes, que contará con el Reino Unido como país invitado.

Durante el acto para anunciar este encuentro, Gloria López Morales, presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, destacó la importancia de estudiar el fenómeno culinario desde un punto de vista sociológico.

"Del aprendizaje depende la supervivencia del individuo y de la comunidad, y por otra parte bien es sabido que la protección consciente y deliberada de esa cultura culinaria es cosa de todos por su valor social y en esa medida necesariamente debe ser sujeto de políticas públicas adecuadas por parte de los gobiernos", expresó la presidenta.

López Morales puntualizó que esta tercera edición del foro se realizará con el apoyo de "aliados" de la sociedad civil y las autoridades, y en esa medida se propone construir el espacio idóneo para que todos los factores de la cultura culinaria y el sistema alimentario del país se reúnan a dialogar e intercambiar conocimientos.

De esta forma, la titular continuó, se buscará entender dónde "estamos ubicados frente al contexto global en materia de producción de alimentos, de autosuficiencia y soberanía alimentaria".

El programa, destacó, cuyo tema en esta edición es el Chile, junto con ajíes, pimientos y especias, que constituirá otro de los ejes temáticos del Foro, estará conformado a través de temas prioritarios como el recorrido por el crisol de cocinas que es la Ciudad de México.

"Vamos a ocuparnos de repasar el fabuloso y excitante tema de los chiles, esa suerte de emblema nacional, de los ajíes, pimientos y especias, todos ellos elementos sin los cuales sería impensable hablar de gastronomía y que además son verdaderos resortes y grandes motores de la economía", concluyó Morales.

Relacionado

- ▶ Homenaje al escritor Augusto Monterroso en la Filgua (27/07/2015)
- ▶ Preparan en iglesia Festival de Órgano (27/07/2015)
- ▶ Artistas mexicanos llevan a EU museo portátil sobre Khalo (27/07/2015)
- ▶ Muere el arqueólogo Roberto Zárate Mora; expresa INAH su pesar (26/07/2015)
- ▶ Carmen, de Bizet, Desde los Grandes Teatros del Mundo (25/07/2015)
- ▶ El teatro Jiménez Rueda no se vende ni se demuele: SFP (25/07/2015)
- ▶ Con el asueto escolar, los cuentos siguen de vacaciones (24/07/2015)
- ▶ Anuncian la edición XX Festival de la Huasteca (24/07/2015)
- ▶ Nimbe Salgado y Las mujeres de mi general (24/07/2015)
- ▶ Vibra Londres con el Ballet Folklórico de México (23/07/2015)

Opina sobre este artículo

Nombre Email

Título

Opinion

ENVIAR

Más Visto + Comentado

- 1 Preparan en iglesia Festival de Órgano
- 2 Homenaje al escritor Augusto Monterroso en la Filgua
- 3 Artistas mexicanos llevan a EU museo portátil sobre Khalo



[Otras Noticias]

 Homenaje al escritor Augusto Monterroso en la Filgua

Preparan en iglesia Festival de Órgano

 Artistas mexicanos llevan a EU museo portátil sobre Khalo

[Galerías]



Katy Perry para la nueva campaña de Moschino



PERIÓDICO OPCIONES

Arte y Cultura » Turismo » D'Todo un poco » Concursos y Promociones

Suscríbete: Entradas | Comentarios

Busca en el sitio

{ anterior

comparte esto

siguiente }

III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana 0 comentarios

Publicado por *Periodico Opciones* en jul 13, 2015 en *Gastronomía, Recomendaciones, Turismo* | [0 comentarios](#)



Dinamizar las acciones de salvaguardia y promoción del patrimonio cultural gastronómico de México será uno de los objetivos del III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana que tendrá lugar el próximo mes de noviembre en la Ciudad de México de acuerdo con los planes del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana.

El Foro constituye el espacio en el que convergen todos los actores y factores que intervienen en la cultura culinaria y el sistema alimentario

del país y al mismo tiempo, su realización resulta de la colaboración entre el propio Conservatorio con dependencias del Gobierno federal, del Gobierno de la Ciudad de México, instituciones académicas y empresas relacionadas con el mundo de la gastronomía.

Este tercer Foro verá desplegarse de forma destacada el protagonismo de la ciudad de México, con su centro histórico, sus barrios y espacios espléndidos como el que ocupa el CENART y los Estudios Churubusco. En todos esos lugares reinará la cocina como el punto principal de la atención y el apetito de los asiduos amantes de la cocina mexicana en todas sus expresiones.

En este gran encuentro culinario se reunirán expertos, cocineros, estudiantes, docentes y productores de alimentos del ámbito nacional e internacional para hablar sobre "La Ciudad de México: Cocina de Cocinas", así como sobre otro asunto que ha movido y sigue moviendo al mundo y que tiene que ver con los "Chiles, ajíes, pimientos y especias". También se debatirá sobre temas como la transmisión de conocimientos, la salud y el turismo gastronómico y todo aquello que contribuya a la protección del patrimonio gastronómico de los mexicanos.

Por Bárbara Amador

Leave a Reply

Disculpa, debes iniciar sesión para escribir un comentario.

Síguenos a través de



"Misión: Imposible Nación Secreta"



Cartelera



Anunciate

Versión Impresa y digital
www.periodicoopciones.com

Recomendaciones

Anunciate

Disponible
255 x 130 px

- ⌵ [Aviso Legal, Términos y Condiciones](#)
- ⌵ [Preguntas Frecuentes](#)
- ⌵ [Copyright © Derechos Reservados](#)
- ⌵ [Servicios](#)
 - ⌵ [Publicidad](#)
 - ⌵ [Otros Servicios](#)

Publicidad

Disponible
255 x 130 px

Publicidad

Versión Impresa y digital
www.periodicoopciones.com



III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana

México Gourmet TV Suscribirse 15

3 vistas

Agregar a Compartir Más 2 0

Publicado el 24/07/2015

El tercer Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, se realizará del 26-29 de noviembre en el Centro Nacional de las Artes (CNA). Marlen Rubio, directora de promoción comercial de Aserca, Sagarpa nos invita a que asistamos.

MOSTRAR MÁS

Cargando...

A continuación

Reproducción automática

- Foro Mundial de la Gastronomía**
de greentv noticias
46 vistas
12:34
- Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana. De Tour 13/12/14**
de Cadena3VidayHogar
1,119 vistas
24:35
- Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana 2013**
de Canal Once
1,008 vistas
6:00
- Patricia Vaca Narvaja, embajadora de Argentina**
de México Gourmet TV
1 vista
17:15
- XXII Congreso Nacional de Turismo de Reuniones, Valle de Bravo**
de México Gourmet TV
1 vista
8:36
- Foro Mundial de Gastronomía Mexicana. 3 y última parte**
de NaniIIsan
242 vistas
11:52
- Foro Mundial de Gastronomía 2 Parte**
de NaniIIsan
244 vistas
8:24
- HOY INICIA FORO MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA MEXICANA, ACAPULCO,**
de 360tv.mx
358 vistas
3:00
- Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana- Acapulco. 1º Parte**
de NaniIIsan
293 vistas
8:27
- Belmondo Polanco**
de México Gourmet TV
10 vistas
3:48
- PUEBLA SEDE DEL II FORO MUNDIAL DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA**
de Canal21Chignahuapan
69 vistas
2:41
- Acapulco, sede del Foro Mundial Gastronómico. Cocina mexicana, mejor**
de Nuestravision Noticias
155 vistas
1:21
- II Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**
de Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexica
142 vistas
8:15
- Atracciones turísticas de Valle de Bravo**
de México Gourmet TV
Sin vistas
4:05
- Slow Food México en el Foro Mundial de Gastronomía Mexicana 2013**
de Slow Food México y Centroamérica
542 vistas
3:55
- II Foro Mundial Gastronomía Mexicana Centro Expositor Puebla**
de Centro Expositor Puebla
79 vistas
5:20
- FMGM 2014: Foro Mundial Gastronomía Mexicana**
de W. Scott Koenig
261 vistas
2:24
- Foro Mundial de la Gastronomía II. Puebla 2014. Gastronautas**
de Los Gastronautas
662 vistas
3:49
- 1er día del Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana en Acapulco 2013**
de Adriana Pérez de Legaspi
317 vistas
3:58
- Once Noticias - Recibe Puebla, el Segundo Foro Mundial de la Gastronomía**
de oncenoticiasipn
227 vistas
2:11

MOSTRAR MÁS

Al Mo...
12.785 Me gusta

almomento
Sincómbete crías a nuestro perfil

Me gusta esta página

Sé el primero de tus amigos en indicar que te gusta esto.

Las mas leídas



INDICE POLITICO: PRInosarrios, rumbo a la extinción



ESTADO DE LOS ESTADOS: Sucesión adelantada



LA COSTUMBRE DEL PODER: ¿Qué cambió la fuga de "El Chapo"?

¿No sabes cómo hacerlo?

- ¿Crees que te faltan
- ¿Recursos literarios?
- ¿Herramientas gramaticales?
- ¿Cultura general?
- ¿Conocimiento de autores?
- ¿Técnicas de escritura?
- ¿Vocabulario? ¿Estilo?

www.abrapalabra.com.mx

Este País
REVISTA DE POLÍTICA Y ECONOMÍA

Un análisis a fondo de la realidad

iTunes, Google Play y Sanborns

DEL 26 AL 29 DE NOVIEMBRE EN EL CENTRO NACIONAL DE LAS ARTES

III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana al rescate del patrimonio culinario

- UNESCO quiere honrar a todos los recolectores que aún quedan en el mundo

Yazmin Mendoza Guerra 25 Jul 2015 - 14:00 CET



CIUDAD DE MÉXICO, 25 julio (Al Momento Noticias).- El III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana se llevará a cabo del 26 al 29 de noviembre en el Centro Nacional de las Artes, para rescatar, salvaguardar y promocionar el patrimonio culinario.

Gloria López Morales, presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, dijo que es importante estudiar el fenómeno culinario desde un punto de vista sociológico, ya que del aprendizaje depende la supervivencia del individuo y de la comunidad.

"Es bien sabido que la protección consciente y deliberada de esa cultura culinaria es cosa de todos por su valor social y en esa medida necesariamente debe ser sujeto de políticas públicas adecuadas por parte de los gobiernos", agregó.

El país invitado en la tercera edición del foro será Reino Unido, en donde la sociedad civil y las autoridades proponen construir el espacio idóneo para que todos los factores de la cultura culinaria y el sistema alimentario del país se reúnan a dialogar e intercambiar conocimientos.

Por su parte el asesor de Cultura de la Secretaría de Turismo, Jaime Márquez Díez-Canedo, señaló que la inscripción de la cocina tradicional mexicana como Patrimonio Cultural de la Humanidad "nos obliga al rescate, salvaguarda y promoción de este legado para su transmisión a las futuras generaciones".

Señaló que la Secretaría de Turismo ha dado un gran impulso al Foro Mundial por entender que la gastronomía representa un poderoso atractivo para el turismo que busca experiencia a través de la cultura culinaria que florece en el territorio nacional.

Finalmente Nuria Sanz Gallego, representante en México de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), manifestó que la gastronomía va más allá del patrimonio genético de sus propios ingredientes, depende de la seguridad alimentaria de los países.

Adelantó que la organización busca apoyar en la integración de reglas del juego de lo culinario, apostando a las huertas y honrando a todos los recolectores que aún quedan en el mundo.

El III Foro Mundial desarrollará el tema del chile, ajíes, pimientos y especias; se incluirán conferencias como "Inglaterra, metrópolis del comercio de especias", "La cocina maya: chiles y recados" y "Los chiles en Mesoamérica".

Las mesas redondas a desarrollar son: "La producción de chiles en México", "Influencias gastronómicas entre México y Reino Unido", "Chiles y especias, salud y nutrición" y "México e Italia: los productos alimentarios que nos unen", entre otras.

AMN.MX/ymg

Si te gusta, compártelo:

[Share](#)
[Compartir](#)
[Compartir](#)
[tumblr](#)
[Tweet](#)
[Correo electrónico](#)

Me gusta:

Me gusta

Sé el primero en decir que te gusta.

Relacionado



Resalta Torruco Marqués importancia de la gastronomía en el turismo
En "Al Momento"

Preparan primer congreso nacional de gastronomía mexicana
En "Al Momento"

Presenta Sector Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, a celebrarse en Acapulco
En "Al Momento"

Factura YA desde \$1 peso

Promoción única para facturar ¡Aprovechala por tiempo limitado!



LA ENCUESTA DE LA SEMANA

¿Cómo consideras el desempeño de la delegación mexicana en los Juegos Panamericanos?

- Bueno
- Regular
- malo

Vote

View Results

Deja un comentario

Introduce tu comentario aquí...

III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana al rescate del patrimonio culinario - Yo Campesino MXYo Campesino MX

[...] Gastronomía Mexicana al rescate del patrimonio culinario – Al Momento Noticias. desde: III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana al rescate del patrimonio culinario [...]

Responder >>

Al Momento Noticias
google.com/+AlMomentoMx

Seguir +1

+ 464

Notas Relacionadas >>



Rebeca Olvera, una voz privilegiada (+Video)

HISTORIA DE ÉXITO: Una mujer que se ha ganado la admiración del público a nivel mundial es Rebeca Olvera, la mexicana solista de la Ópera de Zúrich



Chefs mexicanos e ingleses fusionaran gastronomía en Festival de Restaurantes MXUK

Los chefs mexicanos Guillermo González Beristáin y Alfredo Villanueva recibirán a sus pares británicos Lee Westcott y Paul Foster el 22 y 23 de julio en Monterrey, Nuevo León



Sandra Casillas, la mexicana que convierte ventanas en celdas solares

HISTORIA DE ÉXITO: México tiene científicos de calidad mundial, como lo es Sandra Casillas, investigadora del ITL que ha logrado patentar 20 proyectos, entre los que se encuentra un diseño que convierte ventanas en celdas solares

Al Momento TV



Al Momento Radio

Por Now Music Radio

La NASA halla un planeta similar a la Tierra

La NASA halla un planeta similar a la Tierra

Tres métodos anticonceptivos que te darán seguridad, comodidad y eficacia

Buscan mexicanos pasar de "gamers" a pilotos profesionales

Hallan uno de los manuscritos más antiguos del Corán

Al Momento Twitter

Tweets

Seguir

Al Momento Noticias @almomento_mx 17m
#QueNoSeTePase Aumentan precios de medicinas y comida por la devaluación del peso ow.ly/Q8e4W

Al Momento Noticias @almomento_mx 18m
#Atención ¿Cómo afectará la devaluación peso frente al dólar a tu bolsillo? ow.ly/Q8dYv pic.twitter.com/ef7JL8EMsh



Twittear a @almomento_mx

SECCIONES

- Política
- Nacional
- Estados
- Deportes
- Espectáculos
- Internacional
- Cultura
- Economía
- Mujer
- Opinión
- Educación
- Multimedia

MENÚ

- Inicio
- Estados
- Últimas Noticias
- Opinión
- Multimedia
- Directorio
- Colaboradores

AMIGOS

- de Los Angeles
- California
- Mundo Ejecutivo
- Índice Político
- Voz Insurgentes
- El Cristalazo
- Mundo Express
- Impacto Diario
- Excelsior

PÁGINAS

- IMER
- Rasa
- Oficio Periodístico
- El Hispano
- Vocero
- Informaver
- Pepe Cárdenas
- El Sur de Guerrero

MULTIMEDIA

- Al Momento MÓVIL
- Al Momento RADIO
- Al Momento TV

SERVICIOS

- Aviso Oportuno
- Agencia
- Suscripciones

SUSCRIPCIÓN

- CONTACTO
- TWITTER
- FACEBOOK
- GOOGLE+



Ver detalles

Inicio

Agencias

Aviación

Hotelería

Cruceros

Arrendadoras

Generales

Columnistas

Suplementos

Num. Anteriores

Quiénes Somos

Anúnciese

[Inicio](#) • [Generales](#) • III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana



RESERVA AHORA >
allinclusive.hyatt.com



www.expedia.mx/taap - Tel: - (55) 9000 2562

III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana

Jueves 09 de Julio de 2015 13:40



- Dos grandes temas para el debate y la Expo:
- "La Ciudad de México: Cocina de Cocinas" y "Chiles, ajíes, pimientos y especias"



Dinamizar las acciones de salvaguardia y promoción del patrimonio cultural gastronómico de México será uno de los objetivos del III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana que tendrá lugar el próximo mes de noviembre en la Ciudad de México de acuerdo con los planes del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana.

El Foro constituye el espacio en el que convergen todos los actores y factores que intervienen en la cultura culinaria y el sistema alimentario del país y al mismo tiempo, su realización resultará de la colaboración entre el propio Conservatorio con dependencias del Gobierno federal, del Gobierno de la Ciudad de México, instituciones académicas y empresas relacionadas con el mundo de la gastronomía.

Este tercer Foro verá desplegarse de forma destacada el protagonismo de la ciudad de México, con su centro histórico, sus barrios y espacios espléndidos como el que ocupa el CENART y los Estudios Churubusco. En todos esos lugares reinará la cocina como el punto principal de la atención y el apetito de los asiduos amantes de la cocina mexicana en todas sus expresiones.

En el III Foro se reunirán expertos, cocineros, estudiantes, docentes y productores de alimentos del ámbito nacional e internacional para hablar sobre "La Ciudad de México: Cocina de Cocinas", así como sobre otro asunto que ha movido y sigue moviendo al mundo y que tiene que ver con los "Chiles, ajíes, pimientos y especias". También se debatirá sobre temas como la transmisión de conocimientos, la salud y el turismo gastronómico y todo aquello que contribuya a la protección del patrimonio gastronómico de los mexicanos.

La presentación se realizará el 23 de julio del presente año en el Auditorio Jaime Torres Bodet, del Museo de Antropología de la Ciudad de México, a las 18:00 horas. En esa ocasión se dará a conocer el programa de actividades de este evento anual que permite dar continuidad al plan de acción derivado del reconocimiento de la cocina tradicional mexicana como Patrimonio de la Humanidad por parte de la UNESCO.



facebook

Incredible India

la.indiatourism@gmail.com

Tel. 001 213 380 8855

www.incredibleindia.org



DiscoverAmerica.com



Aprende más sobre
el destino de vacaciones
más visitado en los
Estados Unidos
y gana más.



Oficina de la UNESCO en México

UNESCO » UNESCO México » Prensa » Artículos y Noticias

A- A+

Inicio

UNESCO en México

Sectores de Trabajo

Comunidades

Prensa

Ubicación y Contacto

Prensa

Artículos y Noticias

Eventos

Publicaciones

Contacto para prensa

23.07.2015 -

Lanzamiento del III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana



y cultural.

En 2015, el Foro Mundial busca profundizar la reflexión y, al mismo tiempo, dinamizar las acciones de salvaguarda y promoción, convocando a sectores fundamentales en el ámbito de la alimentación, la nutrición, la salud basada en la dieta mexicana, y la producción de alimentos. La intención es proyectar a la cocina mexicana como una alternativa real para el desarrollo económico, social

La Directora y Representante de la Oficina de la UNESCO en México, Sra. Nuria Sanz, participó en la ceremonia de lanzamiento del III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, realizada en el Museo Nacional de Antropología e Historia, en la Ciudad de México.

La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva - El paradigma de Michoacán, fue inscrita en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad en el año 2010, y en cumplimiento al plan de acción presentado a la UNESCO en razón de dicho reconocimiento, la tercera edición del Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, que tendrá lugar del 26 al 29 de noviembre en la Ciudad de México, buscará contribuir al rescate, salvaguarda y promoción de la cultura culinaria y el sistema alimentario mexicano como palanca esencial para dinamizar el desarrollo socio-económico y sustentable del país.

El acto de presentación fue encabezado por la Presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, Sra. Gloria López Morales, y los mensajes de la Directora y Representante de la Oficina de la UNESCO en México, Sra. Nuria Sanz, el Asesor de Cultura de la Secretaría de Turismo, Sr. Jaime Márquez Díez, el Director General del Centro Nacional de las Artes, Sr. Ricardo Calderón Figueroa, el Director General del Fideicomiso Centro Histórico de la Ciudad de México, Sr. Inti Muñoz Santini, la Coordinadora de Patrimonio Histórico, Artístico y Cultural de la Secretaría de Cultura del Gobierno del Distrito Federal, Sra. María del Carmen Tostado, el Secretario de Desarrollo Rural, Sustentabilidad y Ordenamiento Territorial del Estado de Puebla, Sr. Rodrigo Riestra, y representantes del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) y de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA).

Más información:

Sinfonía de los sabores. Texto de Claude Lévi-Strauss, publicado en 1957, en el Correo de la UNESCO.

Me gusta +1

Twittear Pinit Share

[<- Atrás, a la lista de noticias](#)

[▲ Principio de la página](#)

INFORMACIÓN RELACIONADA



Información general

[Sobre la UNESCO](#) | [Conferencia General](#) | [Consejo Ejecutivo](#) | [Secretaría](#) | [En el terreno](#) | [Institutos](#) | [Comunidades](#) | [Eventos](#) | [Trabajar con la UNESCO](#)

Prioridades

[Educación para Todos](#) | [Desarrollo sostenible](#) | [Diálogo intercultural](#) | [Sociedades del conocimiento](#)

Temas

[Patrimonio Mundial](#) | [Agua](#) | [Libertad de prensa](#) | [VIH y SIDA](#) | [Cambio climático](#) | [Lenguas](#) | [Post-Crisis](#) | [Juventud](#)

Recursos

[Convenciones y recomendaciones](#) | [Documentos](#) | [Estadísticas](#) | [Fotos](#) | [Librería](#) | [Medios de comunicación](#) | [Nombre y logotipo](#)

MESA y VINO! global...

gastronomía, vinos, gran turismo, arte, cultura...

ACTUALIDADES	PORTADAS	Del EDITOR	EL TEMA de la EDICIÓN	PERSONALIDADES del VINO	Los CHEFS
RESTAURANTES	HOTELEROS	DESTINOS	CANTINAS Y PULQUERIAS	COCINA de BARRIO	NUESTROS LIBROS

domingo, 28 de junio de 2015

Apuntes sobre... el III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana

Me llegó información de la Presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, la Sra. Gloria López Morales, a propósito del III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, y de la cual me gustaría hacer unas precisiones, antes de reproducirlo aquí para su difusión.

Sin duda el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana ha llevado a cabo una labor importante en la investigación y divulgación de nuestra gastronomía, prueba de ello son estos Foros, pero, siento que salvo un par de honrosas excepciones, los chefs participantes anunciados en su cartel, no representan ni remotamente la esencia de la elaboración de la cocina mexicana.



En México contamos con un sinnúmero de cocineras y cocineros con mucho mayor autoridad profesional, y conocimiento sobre nuestra identidad gastronómica, que los que destacan en su cartel publicitario -con ese par de excepciones que apunté- para este III Foro Mundial de la gastronomía Mexicana.

Por lo que estimo, que la notoriedad que el Conservatorio hace de la participación de estos "empresarios restauranteros" *que no cocineros*, resta verosimilitud a su evento y consecuentemente a la imagen del Conservatorio y su compromiso con nuestras tradiciones culinarias.



A continuación reproduzco el comunicado que muy atentamente me dirigió la Sra. López Morales.

Gabriel Mora y Romero
 Director Editorial

Gabriel Mora y Romero

Revista Mesa y Vino

Presente

Nos es grato hacer de su conocimiento que el III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana (FMGM), tendrá lugar en la Ciudad de México con el propósito de dar continuidad al plan de acción que forma parte del reconocimiento de la cocina tradicional mexicana como Patrimonio de la Humanidad por parte de la UNESCO.

El Foro constituye el espacio en el que convergen todos los actores y factores que intervienen en la cultura culinaria y el sistema alimentario del país y, al mismo tiempo, es resultado de la colaboración entre dependencias del Gobierno Federal, el Gobierno de la Ciudad de México, instituciones académicas y empresas relacionadas con el mundo de la gastronomía. La coordinación del proyecto está a cargo del CCGM.

En esta ocasión expertos a nivel nacional e internacional trabajarán sobre dos campos temáticos principales: "La Ciudad de México: Cocina de Cocinas" y "Chiles, ajíes, pimientos y especias", al igual que sobre otros temas relacionados con la transmisión de conocimientos, la salud y el turismo a fin de contribuir al recate salvaguardia y promoción de nuestro patrimonio gastronómico.

Sede: Centro Nacional de las Artes

Circuito Interior o Av. Río Churubusco 79

Coyoacán, Country Club

04220 Ciudad de México, D.F.

Fecha: 26 al 29 de noviembre de 2015

Reciba nuestros cordiales saludos.

Publicado por MESA Y VINO editorial en 10:18

+2 Recomendar esto en Google

No hay comentarios:

Publicar un comentario en la entrada

Introduce tu comentario...

Comentar como: Cuenta de Goo

Publicar Vista previa

[Entrada más reciente](#)
[Página principal](#)
[Entrada antigua](#)

Suscribirse a: [Enviar comentarios \(Atom\)](#)

MESA y VINO! global...

gastronomía, vinos, gran turismo, arte, cultura...

ACTUALIDADES	PORTADAS	Del EDITOR	EL TEMA de la EDICIÓN	PERSONALIDADES del VINO	RESTAURANTES
HOTELES	DESTINOS	CANTINAS Y PULQUERIAS	COCINA de BARRIO	NUESTROS LIBROS	

viernes, 24 de julio de 2015

III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana del 26 al 29 de noviembre en la Ciudad de México

Dos grandes temas "La Ciudad de México: Cocina de Cocinas" y "Chiles, ajíes, pimientos y especias"

Gran Bretaña será el invitado especial este 2015 en el III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana

Sesenta cocineras tradicionales y más de cincuenta agroproductores bajo un mismo techo.



Dinamizar las acciones de salvaguardia y promoción del patrimonio cultural gastronómico de México será uno de los objetivos del III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, que se realizará del 26 al 29 de noviembre en la Ciudad de México; así lo señaló Gloria López Morales, presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana.

Acompañada de Miguel Torruco Marqués, secretario de Turismo del Gobierno de la Ciudad de México, puntualizó que en esta tercera edición es particularmente significativo el papel protagónico de la Ciudad de México como crisol y receptor de todas las expresiones culinarias del país. Pero, además, consideró que la ciudad capital es en la actualidad un centro donde converge la diversidad culinaria del mundo. En ese marco se abordará también el tema de los mercados tradicionales que propician tal esplendor.



Al referirse a las sedes donde se realizará el Foro Mundial de la Gastronomía, López Morales, indicó que la principal será el Centro Nacional de las Artes (CENART), los Estudios Churubusco, el claustro de Sor Juana/Foro Beistegui y la Central de Abasto de la Ciudad de México.

El Foro reunirá a expertos a nivel nacional e internacional que trabajarán en dos campos temáticos principales "La Ciudad de México: Cocina de Cocinas" y "Chiles, ajíes, pimientos y especias", además de otros temas relacionados con la transmisión de conocimientos, la salud y el turismo que contribuirán al recate salvaguardia y promoción de nuestro patrimonio gastronómico. Además, aseguró, que en esta ocasión se reunirán sesenta cocineras tradicionales provenientes de todo el país y más de cincuenta productores relacionados con la agroindustria.

Publicado por MESA Y VINO editorial en 17:17

M B f p +1 +2 Recomendar esto en Google

No hay comentarios:

Publicar un comentario en la entrada

Introduce tu comentario...

Comentar como: Cuenta de Goo! ⌵

Publicar Vista previa

Entrada más reciente • • • • Página principal • • • • Entrada antigua

Suscribirse a: Enviar comentarios (Atom)

HARRODS



http://www.harrodsbank.co.uk



Más de Portada



Aumenta SEP gasto educativo para Oaxaca



Descubren planeta semejante a la Tierra



Defiende Sedesol baja en pobreza extrema



Inician consulta de ley de desaparición

Muestra foro riqueza culinaria de México

Alejandro Dungla

Cd. de México, México (23 julio 2015).- La capital del

País será sede del tercer Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana que tendrá como temas principales "La Ciudad de México: Cocina de Cocinas" y "Chiles, ajíes, pimientos y especias".

"Realizarlo aquí nos parece un hecho muy significativo porque (la Ciudad de México) tiene una enorme importancia en este momento como ciudad de gastronomía", declaró Gloria López Morales, presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (CCGM), entidad responsable del evento.

"Estamos haciendo un esfuerzo enorme para que realmente la Ciudad de México sea la protagonista de este evento, el Centro Nacional de las Artes será la sede central de toda la parte académica y de cocineras tradicionales pero también vamos a tener en los



gastronómicos", detalló López.

Para seguir leyendo, regístrate o suscríbete.

USUARIOS REGISTRADOS

 Ingreso automático desde esta computadora.

[¿Olvidaste tu cuenta y password?](#)

[Ayuda](#)

USUARIOS NO REGISTRADOS



ACCESO GRATIS PARA SUSCRIPTORES

ACCESO CON CÓDIGO TEMPORAL

¿AÚN NO ERES SUSCRIPTOR?

SUSCRIPCIÓN PREMIUM



PERIÓDICO EN CASA



REFORMA.COM
Versión escritorio



APLICACIONES MÓVILES
Incluye REFORMA en iPhone, iPad, BB, Android y WP

MEJOR VALOR

AHORA

¿Vives en Querétaro?, recibe el periódico ahora en tu casa



PERIÓDICO EN CASA
Entrega diaria a Querétaro



REFORMA.COM
Versión escritorio



APLICACIONES MÓVILES
Incluye REFORMA en iPhone, iPad, BB, Android y WP

SUSCRIPCIÓN DIGITAL



REFORMA.COM
Versión escritorio



APLICACIONES MÓVILES
Incluye REFORMA en iPhone, iPad, BB, Android y WP

SUSCRIPCIÓN MÓVIL



APLICACIONES MÓVILES
REFORMA en iPhone, iPad, BB, Android ó WP

Más de Cocina mexicana



Muestra foro riqueza culinaria de México



Arman palomazo culinario en San Miguel

La nueva cara de atención al cliente

Compara precios de hoteles

Ciudad

Llegada: Vie, 28/08/15 Salida: Dom, 30/08/15

PORTADA > GASTRONOMÍA > BREVES

Organizan III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana

Asistirán grandes chefs mexicanos y de todo el mundo

Domingo, 12 de julio de 2015 - Edición impresa

MÉXICO (El Universal).— El III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana (FMGM) se realizará del 26 al 29 de noviembre en el Centro Nacional de las Artes, en la Ciudad de México.

De acuerdo con Gloria López, presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica

parte de la Organización de Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco).

La coordinación del proyecto está a cargo del CCGM, pues constituye el espacio donde convergen todos los actores y los factores que intervienen en la cultura culinaria y el sistema alimentario del país. Al mismo tiempo, es resultado de la colaboración entre dependencias del gobierno federal, del gobierno de la ciudad de México, instituciones académicas y empresas relacionadas con la gastronomía.

La presidenta Gloria López, también escritora y diplomática, aseguró que los campos temáticos centrales de este año serán "La ciudad de México: Cocina de Cocinas" y "Chiles, ajíes, pimientos y especias".

El programa contempla la conferencia magistral del crítico gastronómico Tom Parker Bowles, llamada "Inglaterra, metrópoli del comercio de especias".

Especialistas de diversas especialidades, como Janet Long, Delfina Castillo, Ranulfo Romo, Pablo Rudomín, Juanito Sánchez, Cristiano Rizzo, Hortensia Gutiérrez, Teresa Bartolomé, Araceli Aguilar, Rómulo Mendoza y Magda Choque-Vilca, entre otros hablarán de "Chiles y especias, salud y nutrición", "El pimentón en la cocina Mediterránea", "La producción de chiles en México", "México-Italia los productos alimentarios que nos unen", y "Las cocinas andinas".

La chef e historiadora Alicia Gironella abordará el "Itinerario del buen comer"; y el historiador José Iturriaga, "La comida de barrio"; mientras Enrique Olvera impartirá la conferencia: "Los chefs de vanguardia le hablan al mundo".

Las demostraciones estarán a cargo de los cocineros mexicanos Gerardo Vázquez Lugo, Mikel Alonso, Daniel Ovadia, Margarita Carrillo, Elena Reygadas, Josefina Santacruz, Eduardo W Palazuelos, Adrián Herrera, Alfonso Cadena, Ana Laura Martínez, Sabina Bandera, Celia Florián, Guillermina Muñoz, Raúl Lody, Rodrigo Oliveira y muchos más, quienes realizarán este foro gastronómico que busca preservar las tradiciones.

Otro tema esencial será el arquitectónico con la conferencia Proyectos de rescate de mercados de la ciudad de México.

También se presentarán libros, por ejemplo, Los Chiles de México, del chef Ricardo Muñoz Zurita; y Chiles y salsas chiapanecos, de Francisco Mayorga.

Share 5 Tweet 0 Pinterest 0 Email 0 ShareThis 25

NOTICIAS RELACIONADAS

- Habrá festejo de la cerveza
- Muere una pieza clave de El Bulli
- Aguacate y jitomate en descenso en la canasta básica
- [Inicia la tercera feria del taco en México](#)

Te puede interesar

<p>Refresco Natural de Pepino y Menta Hecho en Casa (Receta de Galletas para Decorar)</p>	<p>Vuelos baratos a París: visita a la Torre Eiffel (Price Travel)</p>	<p>Diez razones para venir de vacaciones a Cuba en 2015 (EscapeHere)</p>	<p>Brilla en Cannes</p>
<p>"Cometí un error y me disculpo": Consuelo Duval</p>	<p>Deja a su esposa por fotos atrevidas</p>		

0 Comentarios **Diario de Yucatán** Acceder >

Recomendar Compartir Ordenar por los más nuevos >

Inicia el debate...

Sé el primero en comentar.

TAMBIÉN EN DIARIO DE YUCATÁN ¿QUÉ ES ESTO?

Adultos mayores graban disco Un comentario • hace 10 horas	Fuga de "El Chapo" eclipsa la visita de Peña Nieto a Francia 7 comentarios • hace 18 horas
Fallece Joan Sebastian 3 comentarios • hace 7 horas	Godín: "En España se sacan fotos con Messi antes de jugar contra él" Un comentario • hace 13 horas

Suscribirse Añade Disqus a tu sitio web Privacidad **DISQUS**

DESTACADAS



Por "confusión" exhiben desnuda a una menor
13 de julio - 9:45 PM



Joan Sebastian, historia musical en fotografías
13 de julio - 9:13 PM



Osorio Chong cesa a funcionarios por fuga del Chapo
13 de julio - 9:04 PM



PGR ofrece \$60 millones por información de "El Chapo"
13 de julio - 8:50 PM



Fallece Joan Sebastian
13 de julio - 8:14 PM



DEA informó a México de los planes de fuga de "El Chapo"
13 de julio - 7:17 PM



Rommel Pacheco consigue nueva preseña de Oro
13 de julio - 2:59 PM



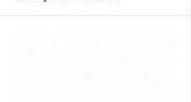
Trump: "El Chapo" será invitado a ser ciudadano
13 de julio - 2:55 PM



Se quita la vida por problemas con su ex esposa
13 de julio - 2:03 PM



Se forma Claudette, la tercera tormenta tropical en el Atlántico
13 de julio - 1:10 PM



Nombran a nueva consejera del Inaip Yucatán
13 de julio - 12:17 PM



Hallan a una persona muerta en la Col. México
13 de julio - 11:46 AM



Se agudiza el conflicto por una gasolinera en Progreso
13 de julio - 11:41 AM



Grecia alcanza un acuerdo con sus acreedores
13 de julio - 10:10 AM



Condecoran a Peña Nieto en Francia
13 de julio - 9:57 AM

EL TIEMPO

Mérida

Jul14 10:49

Humedad 82%
Presión 979
Viento 1.27mph

HOY

14°C

MIE Jul15
JUE Jul16
VIE Jul17

LAS MÁS LEÍDAS

PUBLICIDAD

2015 Kingston Technology USB 3.0 10 VECES MÁS RÁPIDO

[CONOCE MÁS](#)

MÁS COMENTADAS

"El Chapo" Guzmán se fuga por segunda vez
Demanda vecinal
Condecoran a Peña Nieto en Francia
Fuga de "El Chapo" eclipsa la visita de Peña Nieto a Francia
Se agudiza el conflicto por una gasolinera en Progreso
Osorio Chong cesa a funcionarios por fuga del Chapo
"La Apauady no es botín de un secretario general"

VIDEOS

Por "confusión" exhiben desnuda a una menor

PUBLICIDAD

EDITORIALES

Incómodos guardianes
13 de julio - 3:00 AM

Sólo pasa en México
13 de julio - 3:00 AM

Pillitos en fuga
13 de julio - 3:00 AM

Podereos mágicos y recursos infinitos
13 de julio - 3:00 AM

Ante un campo minado
13 de julio - 3:00 AM

PUBLICIDAD

revue por El Chapo

Analiza de crítica al gobierno por la segunda fuga del prisionero norteamericano

Preven meses difíciles

Nuestra portada de hoy

ENCUESTA

Califica tu experiencia

UNIVERSITARIOS UMSA

UMSA firma convenio con el CRIT Yucatán
13 de julio - 12:01 AM

Egresados de la UMSA en el mes de junio
12 de julio - 12:01 AM

90 ANIVERSARIO

Recorrido histórico con reyes y políticos
05 de julio - 3:00 AM

Un trabajo en equipo
05 de julio - 3:00 AM

VIRALES

Los memes de la fuga del "Chapo" Guzmán

Hace un año de #NoEraPenal

BOLETIN

Recibe las noticias del día

[Suscribirse](#)

GOOGLE PLUS

Diario de Yucatán

Seguir

+1,342

PUBLICIDAD

Compara precios de hoteles

Ciudad

Llegada: Vie, 28/08/15 Salida: Dom, 30/08/15 Doble

[Buscar hotel](#)

SOCIALES

- Programa AD del Ipade - Clausura del curso 2014 - 2015
- Inauguración Sunny Garden, Maternal

PLAN B

- Un boom veraniego, tatuajes y accesorios
- Novias con tatuajes

la j

- Vecinos asustados por el chilkunguya
- Hombre se suicida en la colonia San Marcos Nooch

¡Al Chile!

- Quería seguir jugando videojuegos y droga a su novia
- Rachel Williams una británica muy sabrosa

MAYAN TRAVEL

- Cinco ventajas de aprender un segundo idioma
- Cómo aprender un nuevo idioma sin tomar clases

Optica Ayla Te Duele la Cabeza, No vez b e Contacto de colores Plaza El Madero Local 134 Cel: 958 100 82 51/Local:105 16 83 y 3 46 26

Colegio de la Santa Cruz ¡El único camino... Es la educación! Preescolar Primaria Secundaria ¡Juntos por la excelencia!

Información 5871982

PANORAMA DEL PACIFICO



NOTICIAS Y VIDEOS DE HUATULCO, EN LA COSTA DE OAXACA, MÉXICO.

NOTIFLASH ~ 30 Junio, 2015 8:11 Se pro

Home Nosotros Directorio de Emergencias Anuncios Clasificados

Canal de Videos Cultura Deportes Desastres Naturales Ecología Eventos Galería General Internacional Nacional Notiflash Policiacas Política Salud

UNESCO presente en III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana

PUBLICADO POR PANORAMA EN JULIO - 24 - 2015 IMPRIMIR AUMENTAR - DISMINUIR

La Directora y Representante de la Oficina de la UNESCO en México, Nuria Sanz, participó en la ceremonia de lanzamiento del III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, realizada en el Museo Nacional de Antropología e Historia, en la Ciudad de México.



cinu.mx (24 de julio de 2015).- La Directora y Representante de la Oficina de la UNESCO en México, Nuria Sanz, participó en la ceremonia de lanzamiento del III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, realizada en el Museo Nacional de Antropología e Historia, en la Ciudad de México.

El Foro Mundial busca profundizar la reflexión y, al mismo tiempo, dinamizar las acciones de salvaguarda y promoción, convocando a sectores fundamentales en el ámbito de la alimentación, la nutrición, la salud basada en la dieta mexicana, y la producción de alimentos. La intención es proyectar a la cocina mexicana como una alternativa real para el desarrollo económico, social y cultural.

La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva – El paradigma de Michoacán, fue inscrita en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad en el año 2010, y en cumplimiento al plan de acción presentado a la UNESCO en razón de dicho reconocimiento, la tercera edición del Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, que tendrá lugar del 26 al 29 de noviembre en la Ciudad de México, buscará contribuir al rescate, salvaguarda y promoción de la cultura culinaria y el sistema alimentario mexicano como palanca esencial para dinamizar el desarrollo socioeconómico y sustentable del país.

El acto de presentación fue encabezado por la Presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, Sra. Gloria López Morales, y los mensajes de la Directora y Representante de la Oficina de la UNESCO en México, Sra. Nuria Sanz, el Asesor de Cultura de la Secretaría de Turismo, Sr. Jaime Márquez Díez, el Director General del Centro Nacional de las Artes, Sr. Ricardo Calderón Figueroa.

También asistieron el Director General del Fideicomiso Centro Histórico de la Ciudad de México, Sr. Inti Muñoz Santini, la Coordinadora de Patrimonio Histórico, Artístico y Cultural de la Secretaría de Cultura del Gobierno del Distrito Federal, Sra. María del Carmen Tostado, el Secretario de Desarrollo Rural, Sustentabilidad y Ordenamiento Territorial del Estado de Puebla, Sr. Rodrigo Riestra, y representantes del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) y de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA).

COMPÁRTELO: Facebook Twitter Imprimir LinkedIn Google

ETIQUETAS: GASTRONOMÍA MEXICANA , PANORAMA NEWS

AVISO: Por política editorial del Portal, los comentarios redactados con lenguaje vulgar, ofensivo e irrespetuoso, que involucren aspectos de vida privada, lesionen la dignidad de las personas o se escuden en el anonimato para dañar la reputación de terceros, serán editados o eliminados.

Deja un comentario

Formulario for leaving a comment with fields for Name (required), Mail (No sera publicado) (required), Site Web, and a large text area. Includes 'Enviar comentario' button and checkboxes for email notifications.

Panorama TV Televisión por Internet en vivo:

Live streaming video player for Panorama TV on Ustream. Includes 'COMPARTIR' button and 'LIVE' indicator.

Transmisión de Panorama TV Televisión por Internet en Vivo del Noticiero "Noticias del pacifico" todos los lunes a partir de las 9:30 a 12:00 a. m.

MEGARADIO EXPRESS DESDE PUERTO ESCONDIDO

Megaradio Express logo and website information: www.megaradioexpress.com.mx, La Radio del Siglo XXI, megaradiodireccion@hotmail.com

LICONSA logo and website: www.liconsa.gob.mx, ABASTO SOCIAL DE LECHE

You tube panoramadelpacifico:

YouTube video player showing a protest with the title 'Señalémosle CNTE contra la tarifa vigente del 17 de agosto de 2014 al 21 de diciembre'.

Panorama Tv: Noticiero transmitido el día 9 Febrero del 2015, Inicio del Noticiero. Todos los lunes horario 9:30 a 12:00 a.m : Síguenos en Facebook: panoramadelpacifico Twitter: portal_panorama. No olviden poner LIKE y COMPARTAN EN SU MURO DE FACEBOOK, cualquier duda o sugerencia.

<<-Click aqui para Ver más videos ->>

PANORAMA MOVIL advertisement for visual and audio advertising, including rental of screens, projectors, and mobile phones. Contact: TEL. CEL. 958 1008677-LOC.1051683

Contador de Visitas showing 01335526 visits and 9 Users online.

CONEXION ELÉCTRICA advertisement for electrical materials, located in Sierra de Zempoaltépetl 310, Sector I, Santa Cruz Huatulco. Contact: (01-958) 583-4907

PER COSTA advertisement for printing and reproduction services.

HIDRAULICA INDUSTRIAL DEL GOLFO advertisement for industrial hydraulic services, including fabrication of chocks and heavy machinery brakes.

Hotel Arcoiris en Puerto Escondido advertisement.

PAGINAS

- Anuncios Clasificados
Directorio de Emergencias
Nosotros

SECCIONES

- Canal de Videos
Cultura
Deportes
Desastres Naturales
Ecología
Eventos
Galería
General
Internacional
Nacional
Notiflash
Policiacas
Política
Salud

ADMIN

- Acceder
Valid XHTML

ENLACES

- Club de Pesca deportiva Huatulco
CNDH
El imparcial
Enlace de la costa
Hechos TV
Heraldo la realidad de los hechos
Hoteles en Huatulco
Megaradioexpress
Notioax
Prestigio MX
Radio Ciudadanía express

Tweets

Twitter feed showing tweets from Portal_Panorama and AIPNoticias regarding the UNESCO event and the CNTE strike.

ENCUESTA

Survey titled 'Si fueran hoy las elecciones para la diputación federal por el X Distrito de Miahuatlán ¿Por quién votarías?' with a list of candidates and a 'Vote' button.

LA MAS LEIDO

- Realizan en la costa campaña de esterilización canina
Cumple Ulises Ruiz en programas y acciones para migrantes oaxaqueños
Detienen a secuestradores del empresario en Río Grande
Tormenta Tropical "Manuel"

LO MAS COMENTADO

- Detienen a secuestradores del empresario en Río Grande (600)
Enfrentamiento entre San Pedro Huilotepec vs San Mateo del Mar (34)
Divide Guelaguetza a delegación Pinotepa. (33)
Pésimo servicio en la disco "La Papaya" (24)
Cambio de Candidato entra Pepe Palma y sale Lencho en Huatulco (22)

NOTAS RECIENTES

- Asalto en puerto escondido
La Policía Municipal de Santa María Huatulco, detienen a Bulmaro Aguilar Mendoza
Entregan SEDAPA y Municipio
Darío Pacheco y Jorge Carrasco entregan apoyos a los productores agrícolas del Programa Siniestro 2014
Urgen declarar como emergencia sanitaria casos de Chikungunya en el Istmo

Recibe Restaurante de Oaxaca reconocimiento del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana.

Escrito por Redacción

Publicado: 24 Julio 2015

Visto: 14

Imprimir Correo electrónico

00000

Voto 5



Por su labor al rescate y salvaguardia de la cocina tradicional de México, el restaurante "Catedral" de Oaxaca de Juárez, junto con los restaurantes "El Cardenal" de la ciudad de México

y el "Kinich" de Izamal, Yucatán, recibieron la noche de este jueves 23 de julio, el galardón de excelencia culinaria.

Durante la presentación del III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana desarrollado en el auditorio "Jaime Torres Bodet" del Museo Nacional de Antropología e Historia de la Ciudad de México, se dio a conocer el menú temático del evento gastronómico más importante del país, que tendrá como ejes temáticos: "Chiles, ajíes, pimientos y especias" y "Ciudad de México, cocina de cocinas".

El III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana se realizará del 29 al 27 de noviembre de 2015 en el Centro Nacional de las Artes de la ciudad de México y planteará diversas ponencias, talleres y múltiples actividades con el ámbito gastronómico además de la presencia especial del Reino Unido como país invitado.

Durante el evento se informó de la inquietud por nombrar a los mercados públicos de México como patrimonio intangible de la humanidad ante la UNESCO, El acto estuvo encabezado por Gloria López Morales, Fundadora y Presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, la Representante de la UNESCO en México, Nuria Sanz y el Director General del Centro Nacional de las Artes (CENART), Ricardo Calderón Figueroa, entre otras personalidades del ámbito gubernamental, cultural, artístico, empresarial y gastronómico.

Me gusta 0 1 0

0 comentarios

Ordenar por: Destacados

Facebook Comments Plugin

Gastronomía

< Anterior

Siguiente >

0 Comments La duda

Login

Recommend Share

Sort by Best

Be the first to comment.

Subscribe Add Disqus to your site Privacy

DISQUS

Opinión.



La traición de Gabino: Alberto Aguirre

Jul 23, 2015



Señor Lorenzo Córdova Consejero Presidente del INE

May 30, 2015

Últimas



Niños de Ostula le cantan himno nacional en nahuatl a su compañero asesinado por el Ejército

Jul 26, 2015



Tu personalidad se define por la música que escuchas

Jul 25, 2015



Congelan cuentas personales de dirigentes magisteriales

Jul 25, 2015



"Alicia en el País de las Maravillas" toma las calles del mundo

Jul 25, 2015



Recibe Restaurante de Oaxaca reconocimiento del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana.

Jul 25, 2015

Twitter

Tweets

Seguir

Duda MX @dudamx

1h

Así luce la concentración de los contingentes para la mega marcha convocada por la #CNTE #Oaxaca pic.twitter.com/3h525Qlksm



Abrir

Twitter a @dudamx

Facebook

Duda MX
187 Me gusta

Me gusta esta página

Sé el primero de tus amigos en indicar que te gusta esto.



Duda MX

23 de julio a las 22:56

Esta banda nacida en Oaxaca regresa este sábado 25 a las 8:00 pm en la galería Errante (García Vigil #509, Centro de la ciudad de Oaxaca), con una nueva propuesta en sus canciones.



Populares



Del mero Juchitán

Jul 10, 2015



Realiza la Licenciatura en Gastronomía de la UABJO su Primera Jornada Deportiva

Jun 08, 2015

Duda MX
187 likes

Like Page

Be the first of your friends to like this

QUIÉNES SOMOS

DIRECTORIO

ANUNCIATE

POLÍTICA DE PRIVACIDAD

AVISO LEGAL

Boletín

Recibe las últimas noticias en tu correo electrónico.

Correo electrónico

Suscribir



19°C

Oaxaca de Juárez

Partly Cloudy
Humidity: 64%
Wind: 12.87 km/h

27 Jul 2015



31°C 19°C

28 Jul 2015



31°C 14°C

Inicio » » Reconocen de Excelencia, la Cocina Tradicional Mexicana de Restaurante Catedral de Oaxaca.

Reconocen de Excelencia, la Cocina Tradicional Mexicana de Restaurante Catedral de Oaxaca.

Written By Oaxaca Networks on 21 de julio de 2015 | 7/21/2015



El reconocimiento será entregado el día 23 de julio en la Ciudad de México.

En el marco del lanzamiento del tercer Foro Mundial de la Gastronomía Mundial Mexicana 2015, que se realizará en cumplimiento de los programas de rescate, salvaguarda y promoción de la cultura gastronómica y en sistema alimentario nacional, reconocido por la UNESCO como Patrimonio Cultural de la Humanidad, reconocerán la Cocina del Restaurante Catedral de la Ciudad de Oaxaca.

Esta reunión informativa contará con la presencia de representantes de todas las ramas convergentes en la rica y diversa gastronomía mexicana, del Cuerpo Diplomático de funcionarios del Gobierno Federal y de los gobiernos estatales, de investigadores y académicos.

En esta ocasión, El Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, entregará el " **Reconocimiento de Excelencia a la Cocina Tradicional Mexicana** " al **Restaurante Catedral** por sus méritos en el rescate, salvaguarda y promoción de nuestros valores culinarios.

[Tweet](#) 2 [g+](#) 1 0 [Curir](#) [Compartilhar](#) 5 [Print](#)

Vínculos a esta publicación

[Crear un vínculo](#)

Anterior

Página
Principal

Proxima

AL ROJO VIVO en línea

2308 Me gusta

Me gusta esta página

Compartir

Sé el primero de tus amigos en indicar que te gusta esto.



El estado del tiempo

Hoy



28° 12°



19 km/h

Humedad:72%

Nieve:4800m

Presión:1016mb

Martes



26° 12°



20 km/h

Humedad:77%

Nieve:5100m

Presión:1017mb

tiempo.com [info](#)

LO MÁS VISTO



Detenido pseudo abogado Oaxaqueño que defraudó con venta de terrenos comunales

Agentes Estatales de Investigación (AEI) de la Procuraduría General de Justicia del Estado (PGJE) de Oaxaca cumplimentaron este martes ...



PGJE ofrece asesoría en Guelaguetza 2015 con el objetivo de evitar extravíos ó ausencias

Como parte del operativo de vigilancia y seguridad implementado por el Gobierno de Oaxaca a través de sus diversas corporaciones, la Pr...



INDISPENSABLE PROPORCIONAR MEJOR ATENCIÓN GERIÁTRICA: IFGM

* La diputada se pronunció porque el Estado garantice sus derechos * El Estado debe garantizar la alimentación y atención médica a las ...



*La alimentación es el eje del desarrollo tanto intelectual como físico en los menores.

*En la IDN etiquetamos más de 20 millones de pesos para obras en diferentes municipios de la zona. Como parte de la gira de t...



EL DIVORCIO PODRÁ SER PEDIDO UNILATERALMENTE: ARELLANES CABALLERO

*Con la nueva modalidad de divorcio la resolución será más rápida San Raymundo Jalpan, Oaxaca 22 de Julio de 2015.- Con el objetivo ...



Las Reformas Constitucionales en el Congreso de Oaxaca

Por Adolfo Toledo Infanzón



LLAMA HUGO JARQUÍN AL GOBIERNO FEDERAL A RESPETAR DERECHOS DEL MAGISTERIO OAXAQUEÑO

* Gabino Cué no debe abandonar al magisterio oaxaqueño; el paso que dio él fue producto de la presión del gobierno federal * ...



REFORMA CONSTITUCIONAL BRINDA CERTEZA JURÍDICA A INDÍGENAS: JBCG

*Reforma cumple compromisos con pueblos indígenas San Raymundo Jalpan, Oaxaca 19 de julio de 2015.- El Presidente de la Comisión P...



Reconocen de Excelencia, la Cocina Tradicional Mexicana de Restaurante Catedral de Oaxaca.

El reconocimiento será entregado el día 23 de julio en la Ciudad de México. En el marco del lanzamiento del tercer Foro Mundial de l...



SE ENCAMINA OAXACA A UNA NUEVA ETAPA EDUCATIVA: LESLIE JIMÉNEZ

Derechos de las y los trabajadores de la educación se respetarán a cabalidad Oaxaca de Juárez, Oaxaca., 21 de julio 2...

MARCADORES

Ciudad

Cultura

Deportes

Espectáculos

Imagen Del Día

La Roja de Al Rojo

Noticias

Oaxaca

Ultimo

Universidad



Lunes, Julio 27, 2015 - 06:04

Google Búsqueda personalizada

Inicio » Oaxaca » Cultura » RECONOCEN EXCELENCIA GASTRONÓMICA DEL RESTAURANTE CATEDRAL DE OAXACA

RECONOCEN EXCELENCIA GASTRONÓMICA DEL RESTAURANTE CATEDRAL DE OAXACA

Dom, 07/26/2015 - 02:30



El "Restaurante Catedral" fue uno de los tres restaurantes galardonados a nivel nacional por su excelencia culinaria durante el lanzamiento del III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana. Dicho evento tuvo lugar el pasado 23 de julio en el Auditorio Jaime Torres Bodet del Museo Nacional de Antropología e Historia en el Distrito Federal.

La fundadora del "Restaurante Catedral", Martina Escobar Montero, recibió esta distinción por su trayectoria como embajadora de la gastronomía oaxaqueña. Desde hace 35 años, la señora Escobar Montero ofrece lo mejor de los platillos típicos. Sus creaciones culinarias han deleitado a presidentes, artistas e invitados especiales como el Príncipe Carlos de Inglaterra y los Príncipes Akishino de Japón, entre otras personalidades.

El Conservatorio de la Cultura Gastronómica de México (CCGM), entregó el premio EXCELENCIA al "Restaurante Catedral" y a su propietaria por el rescate de la riqueza alimentaria de Oaxaca y por su aportación a la Gastronomía Mexicana, así como por las acciones de salvaguarda y promoción del Patrimonio Cultural Gastronómico.

Al entregar los distintivos, la presidenta del CCGM, Gloria López Morales, dijo que lo que caracteriza a estos tres lugares es su perseverancia en la calidad de sus alimentos y de sus recetas mexicanas; además, han rescatado y conservado productos regionales y hacen énfasis en la importancia que tiene la salvaguarda de cada uno de los platillos que presentan al comensal.

El objetivo del III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana es constituir un espacio en el que converjan todos los actores y factores que intervienen en la cultura culinaria y el sistema alimentario del país.

PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD

A cuatro años de la declaratoria de la cocina tradicional mexicana como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, por parte de la UNESCO (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura), la gastronomía de nuestro país pasa por uno de sus mejores momentos. Sin embargo, más allá de una celebración, la declaratoria implica un compromiso por preservarla y promoverla, una tarea que corresponde a productores, cocineros, académicos, estudiantes y empresarios.

En este evento mundial fue reconocida la Cocina Oaxaqueña a través del "Restaurante Catedral" que participó en Cocinas de México, deleitando los paladares con los platillos tradicionales de Oaxaca, incluyendo la extensa y vasta comida del Istmo. Por tal motivo, a nombre del "Restaurante Catedral", la señora Doña Martina Escobar Montero recibió orgullosamente el Diploma y la Placa Distintiva "Por sus méritos Gastronómicos a la perseverancia y calidad en el Tiempo", la cual fue develada por Nuria Sanz Gallego, Directora y Representante de la UNESCO en México.

EJEMPLO DE TRABAJO

La señora Martina Escobar incursionó en la industria restaurantera hace más de 35 años. Nació en la Ciudad de Tehuantepec. Aprendió el arte de la cocina al lado de su madre y de Doña Juanita Moreno de Salazar, nieta de la célebre Doña Juana Cata Romero.

En 1969, se casó con el licenciado Edgardo Aguilar y se trasladó a la ciudad de Oaxaca. En 1973 inició su primer negocio que consistía en la venta de torzales y cadenas de oro. Con muy poco dinero y con muchas ganas de poner en práctica las artes de la cocina, sorprendió a su esposo con la idea de tener un negocio de alimentos. En enero de 1974 fundó el restaurante El Carrusel, ubicado en la calzada Porfirio Díaz. Su siguiente paso fue luchar por un nuevo espacio en el centro de la ciudad.

Fue así como el 27 de julio de 1977 abrió sus puertas el "Restaurante Catedral" en lo que hoy son las calles de García Vigil y Morelos, el cual ofrece todo tipo de servicios, tanto dentro como fuera de sus instalaciones, con la más alta calidad, higiene y atención, que por más de 30 años lo han caracterizado.

SABOR INIGUALABLE

La propuesta culinaria mantiene los sabores característicos del Istmo, como el mole negro servido con guajolote y plátano macho, el chichilo y el manchamanteles, entre otras muchas delicias. La mayoría de los ingredientes son comprados a productores locales y combinan tradición e ingenio, tal es el caso de su postre Fantasía de Chocolate de Metate con Alma de Chile Chilhuacle, una combinación de sabores y texturas, servido con helado de chocolate típico oaxaqueño. El "Restaurante Catedral" está instalado en una antigua mansión de la época colonial, en la esquina de García Vigil y Avenida Morelos, a sólo dos cuadras del zócalo.

RELACIONADO



Somos tacuates de Santa María...

SANTA MARIA ZACATEPEC, OAX.- Se piensa que la palabra tacuate



Piden reconocer a la Mixteca por...

HUAJUAPAN DE LEÓN, OAX.- Las cantantes mexicanas Georgina Meneses y



Abren convocatoria para bailarines...

Por segundo año consecutivo, el Centro Dancístico y Coreográfico de



La Casa de Moneda Oaxaqueña

El 23 y el 30 de junio de 2013 presentamos nuestros artículos 89 y 90

LO + VISTO



Somos tacuates de Santa María Zacatepec

SANTA MARIA ZACATEPEC, OAX.- Se piensa que la...



Frida Kahlo a través de cartas y fotos

MÉXICO, DF.- Cuando parece que ya se han...



Inauguran galería "HCR" en Huajuapán

HUAJUAPAN DE LEÓN, OAX.- Con la presencia de...



Hablarán de la huella de Díaz en Oaxaca

Para continuar con los festejos por el...

Tweets

Follow



Noticias Voz Imagen

@noticiasnetmx

4m

#DaleClick| Si te encuentras fuera de #Oaxaca sigue aquí la trasmisión de la #Guelaguetza2015 ow.ly/Q8ee7 pic.twitter.com/8ogf6zGQ8C



Expand



Noticias Voz Imagen

@noticiasnetmx

4m

#EnImagen| Avanza megamarcha sobre el carril que va en dirección a la capital de la carretera 190 #Oaxaca pic.twitter.com/glMO7la7Go

Tweet to @noticiasnetmx

0 comentarios

Me gusta 2

Twitter 4

+1 0

0 comentarios

Me gusta 2

Twitter 4

+1 0

0 comentarios

Me gusta 2

Twitter 4

+1 0

comentarios

Me gusta 2

Twitter 4

+1 0

0 comentarios

Ordenar por: Destacados

Añade un comentario...

Facebook Comments Plugin

Regresa el Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana

Inicio > Noticias > Regresa...



El III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana (FMGM) se realizará del 26 al 29 de noviembre, en la Ciudad de México, con el propósito de celebrar la gastronomía nacional y continuar con el plan de acción...

Será un espacio en el que converjan todos los actores en la cultura culinaria y el sistema alimentario del país, al tiempo que se presenta como el resultado de la colaboración entre dependencias del Gobierno Federal, el Gobierno de la Ciudad de México, instituciones académicas y empresas relacionadas con el mundo de la gastronomía.

En esta ocasión, expertos nacionales e internacionales trabajarán sobre dos temas principales: "La Ciudad de México: Cocina de Cocinas" y "Chiles, ajíes, pimientos y especias", al igual que sobre otros tópicos relacionados con la transmisión de conocimientos, la salud y el turismo con el objetivo de contribuir al rescate, protección y promoción de nuestro patrimonio gastronómico: palanca para fomentar el desarrollo socio-económico y sustentable del país.

Esta edición del FMGM convoca a profesionales de la cocina, a las portadoras del patrimonio, las cocineras tradicionales; al mundo de la educación y de la enseñanza de las disciplinas gastronómicas y a profesionales del ámbito turístico, con un sólo objetivo: reflexionar sobre la gastronomía nacional y generar ideas para enfocarla a construir un país más próspero.

La Ciudad de México será la protagonista de este espacio como depositaria de todas las expresiones culinarias del país. Sin olvidar que el D.F. es un centro en donde convergen todas las cocinas del mundo. En ese marco se abordará también el tema de los mercados tradicionales responsables de tal bonanza.

Análisis picante

Los chiles, ajíes, pimientos y especias serán ingredientes esenciales del Foro. Se abordará el tema a partir de la globalización alimentaria que se llevó a cabo en el pasado, misma que hoy es vertiginosa. Especialistas y productores de varios países asiáticos, del Medio Oriente, del norte de África y de los países andinos se reunirán para hablar sobre el papel decisivo que estos productos juegan en la dieta y en el comercio mundial. Por su parte, el Reino Unido, invitado especial, participará en el encuentro con una reflexión sobre su papel en el comercio de especias a escala mundial.

El CENART, espacio emblemático de la ciudad, servirá de sede para esta fiesta, así como otros puntos en el Centro Histórico, el Mercado de Abastos y rincones en diferentes barrios tradicionales.

Para conocer más información sobre el Foro y la sede visita: [Foro Mundial de la gastronomía mexicana](#)

- cocina mexicana
- cocineras tradicionales
- congreso
- gastronomía mexicana

Comparte



Publicaciones relacionadas

- Maridaje glotón
- Reconocen al mejor chef Hyatt
- Seis años del Premio Sabor Expo Café

SUSCRÍBETE A SOYCHEF

¡Suscríbete al boletín!
 Recibe los mejores contenidos directamente en tu correo electrónico
 Correo Electrónico
 Suscribirse

HERDEZ FOODSERVICE
 EXPERTOS FOOD SERVICE
 ¡ATRÉVETE!
 Llama al 01 (800) HERDEZFS 43733937

¿Sabías que millones de cerdos y gallinas criadas para producir nuestra comida, viven en diminutas jaulas prácticamente toda su vida? ¡Hay alternativas de producción más humanas! Conoce de dónde viene tu comida.
 - CHEF JORGE VALLEJO

[Déjalas Mover]
 HUMANE SOCIETY INTERNATIONAL
 ¡Firma y comparte! hsi.org/dejalasmover #DEJALASMOWER

SOY CHEF 58 540 Me gusta
 SOYCHEF
 Me gusta esta página
 Sé el primero de tus amigos en indicar que te gusta esto.
 SOY CHEF 12 h
 Nuestro chef de la semana es un cocinero joven, apasionado de la gastronomía mexicana que logró el sueño de tener un restaurante muy rápido. ¿Quién será?
 #CHEF

Tweets
 SOY CHEF @SOYCHEFrevista 10h
 Los alimentos afrodisíacos: goo.gl/vrLXNT
 SOY CHEF @SOYCHEFrevista 13h
 Noches de copas en León, #Guanajusto: goo.gl/rLcPE8G
 SOY CHEF @SOYCHEFrevista 17h
 Tortillas recién hechas, salsa molcajetada y agua de horchata... pero en #Copenhague: goo.gl/wiwkmX de la chef @rosiosncha
 SOY CHEF 19h
 Twittear a @SOYCHEFrevista

Gastronomía

Rostro Retina Entrevista Nosotros Somos Escríbenos

Corresponsal en España

Turismo

Hotelería

Gastronomía

Cultura

Teatro

Cinematógrafo

Entretenimiento
Cinematógrafo

Entretenimiento

Televisor

Farándula

Deporte

Tierra

Modernidades
Tecnológicas

Recetario Médico

III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana

- Dos grandes temas para el debate y la Expo:
- “La Ciudad de México: Cocina de Cocinas” y “Chiles, ajíes, pimientos y especias”

Dinamizar las acciones de salvaguardia y promoción del patrimonio cultural gastronómico de México será uno de los objetivos del III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana que tendrá lugar el próximo mes de noviembre en la Ciudad de México de acuerdo con los planes del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana.

El Foro constituye el espacio en el que convergen todos los actores y factores que intervienen en la cultura culinaria y el sistema alimentario del país y al mismo tiempo, su realización resultará de la colaboración entre el propio Conservatorio con dependencias del Gobierno federal, del Gobierno de la Ciudad de México, instituciones académicas y empresas relacionadas con el mundo de la gastronomía.

Este tercer Foro verá desplegarse de forma destacada el protagonismo de la ciudad de México, con su centro histórico, sus barrios y espacios espléndidos como el que ocupa el CENART y los Estudios Churubusco. En todos esos lugares reinará la cocina como el punto principal de la atención y el apetito de los asiduos amantes de la cocina mexicana en todas sus expresiones.

Este tercer Foro verá desplegarse de forma destacada el protagonismo de la ciudad de México, con su centro histórico, sus barrios y espacios espléndidos como el que ocupa el CENART y los Estudios Churubusco. En todos esos lugares reinará la cocina como el punto principal de la atención y el apetito de los asiduos amantes de la cocina mexicana en todas sus expresiones.

En el III Foro se reunirán expertos, cocineros, estudiantes, docentes y productores de alimentos del ámbito nacional e internacional para hablar sobre “La Ciudad de México: Cocina de Cocinas”, así como sobre otro asunto que ha movido y sigue moviendo al mundo y que tiene que ver con los “Chiles, ajíes, pimientos y especias”. También se debatirá sobre temas como la transmisión de conocimientos, la salud y el turismo gastronómico y todo aquello que contribuya a la protección del patrimonio gastronómico de los mexicanos.

La presentación se realizará el 23 de julio del presente año en el Auditorio Jaime Torres Bodet, del Museo de Antropología de la Ciudad de México, a las 18:00 horas. En esa ocasión se dará a conocer el programa de actividades de este evento anual que permite dar continuidad al plan de acción derivado del reconocimiento de la cocina tradicional mexicana como Patrimonio de la Humanidad por parte de la UNESCO.



UNESCO presente en III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana



(24 de julio de 2015).- La Directora y Representante de la Oficina de la UNESCO en México, Nuria Sanz, participó en la ceremonia de lanzamiento del III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, realizada en el Museo Nacional de Antropología e Historia, en la Ciudad de México.

El Foro Mundial busca profundizar la reflexión y, al mismo tiempo, dinamizar las acciones de salvaguarda y promoción, convocando a sectores fundamentales en el ámbito de la alimentación, la nutrición, la salud basada en la dieta mexicana, y la producción de alimentos. La intención es proyectar a la cocina mexicana como una alternativa real para el desarrollo económico, social y cultural.

La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva - El paradigma de Michoacán, fue inscrita en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad en el año 2010, y en cumplimiento al plan de acción presentado a la UNESCO en razón de dicho reconocimiento, la tercera edición del Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, que tendrá lugar del 26 al 29 de noviembre en la Ciudad de México, buscará contribuir al rescate, salvaguarda y promoción de la cultura culinaria y el sistema alimentario mexicano como palanca esencial para dinamizar el desarrollo socioeconómico y sustentable del país.

El acto de presentación fue encabezado por la Presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, Sra. Gloria López Morales, y los mensajes de la Directora y Representante de la Oficina de la UNESCO en México, Sra. Nuria Sanz, el Asesor de Cultura de la Secretaría de Turismo, Sr. Jaime Márquez Diez, el Director General del Centro Nacional de las Artes, Sr. Ricardo Calderón Figueroa.

También asistieron el Director General del Fideicomiso Centro Histórico de la Ciudad de México, Sr. Inti Muñoz Santini, la Coordinadora de Patrimonio Histórico, Artístico y Cultural de la Secretaría de Cultura del Gobierno del Distrito Federal, Sra. María del Carmen Tostado, el Secretario de Desarrollo Rural, Sustentabilidad y Ordenamiento Territorial del Estado de Puebla, Sr. Rodrigo Riestra, y representantes del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) y de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA).

Información relacionada con "Cultura, UNESCO"

- [Noticias](#) [UNESCO presente en III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana](#)
24 de julio 2015 a las 09:14 am
- [UNESCO anuncia plan para salvaguardar el patrimonio cultural de Yemen](#)
23 de julio 2015 a las 09:08 am
- [Honduras: UNESCO condena asesinato de tres periodistas](#)
15 de julio 2015 a las 10:15 am
- [Disponible en línea: Primer banco de investigaciones periodísticas de excelencia de América Latina](#)
13 de julio 2015 a las 01:57 pm
- [UNESCO auspicia Semana del Diseño en Cuba](#)
10 de julio 2015 a las 12:30 pm

- [Comunicados de prensa](#) [Proyectos de Chile, Eslovaquia, Madagascar, Mozambique y Sri Lanka ganan los premios de alfabetización de la UNESCO 2015](#)
22 de julio 2015 a las 08:22 am
- [Directora General de UNESCO rinde homenaje a los habitantes de Tombuctú que participaron en la reconstrucción de los mausoleos](#)
20 de julio 2015 a las 09:38 am
- [24 nuevos sitios inscritos en la Lista del Patrimonio Mundial de la UNESCO en 2015](#)
8 de julio 2015 a las 03:10 pm
- [Aumenta el número de niños y adolescentes sin escolarizar, mientras que la ayuda para la educación se mantiene por debajo de los niveles de 2010](#)
6 de julio 2015 a las 09:15 am
- [El Comité del Patrimonio Mundial inscribe en la Lista del Patrimonio Mundial sitios en Japón, Turquía, México y Uruguay y aprueba la extensión del Camino de Santiago \(España\)](#)
6 de julio 2015 a las 09:00 am

- México**
- [UNESCO presente en III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana](#)
- [UNICEF y cadena hotelera suman fuerzas a favor de la educación de los niños en México](#)
- [PNUD estrecha colaboración con autoridades educativas mexicanas para beneficiar a los jóvenes](#)
- [México recibe certificado de inscripción del Acueducto del Padre Tembleque en la Lista del Patrimonio Mundial](#)
- [FAO pronostica alta producción de cereales en Sudamérica en 2015, aunque menor a 2014](#)
- [Compañía "Contigo" se une al Llamado Empresarial a la Acción para ayudar a familias mexicanas](#)
- [Disponible en línea: Primer banco de investigaciones periodísticas de excelencia de América Latina](#)
- [OIM respalda iniciativa mexicana para proteger a los migrantes](#)
- [Honduras se suma al acuerdo de cooperación Mesoamérica sin Hambre](#)
- [ONU y República Dominicana mantienen alianza estratégica](#)
- [UNICEF emprende programa en centro turístico para beneficiar 40 millones de niños en México](#)
- [Acueducto del Padre Tembleque, en México, ingresa en la Lista de Patrimonio Mundial de UNESCO](#)
- [PNUD, SEGIB y OJI impulsan participación juvenil con programa IberJóvenes](#)
- [CINU México y ONU República Dominicana estrechan lazos de cooperación](#)
- [Secretario General participará en la 36 Cumbre de la CARICOM](#)