

El Senado de la República, con el apoyo de Tecuani Expertos en Turismo y Cultura, el Gobierno del estado de Hidalgo, así como los municipios participantes, convocan a los

Encuentros de Organización Estratégica **Cocina y Tradición de México**

Saberes, tecnologías y estrategias para impulsar la gestión del turismo comunitario

Te invitamos a participar en esta sesión clave del programa **Cocina y Tradición de México**, dirigida a emprendimientos rurales, campesinos e indígenas, interesados en formar parte de la Red de Economía regenerativa y Turismo Comunitario “**Hidalgo Sabe**”, basada en saberes, tecnologías y experiencias locales.

Durante este encuentro conocerás los objetivos del programa, sus beneficios y el proceso para integrarte. Además, daremos inicio a la organización colectiva del grupo y se realizará **el registro formal de quienes decidan participar**.

Tu presencia es muy importante para construir una comunidad de aprendizaje, colaboración y apoyo mutuo que impulse la economía regenerativa **desde nuestras cocinas, oficios y territorios**.

¿Quiénes pueden participar?

Están invitadas **todas las personas físicas o morales con emprendimientos o empresas personales, familiares, colectivos, cooperativas, sociedades**, etc., cuyos productos o servicios estén relacionados con:

- Cultivos tradicionales libres de agroquímicos.
- Cocinas tradicionales de la región.
- Elaboración de artesanías o productos representativos de la cultura local.
- Administración de espacios naturales o recintos culturales.
- Prestación de servicios turísticos, gastronómicos, culturales o artísticos de pequeña escala.

Consulta la lista de giros sugeridos para este programa en el **Anexo 1**.





¿Qué beneficios ofrece el programa?

Cocina y Tradición de México es un programa diseñado para brindar a los emprendimientos **orientación, asesoría y acompañamiento técnico gratuito**, a través de un proceso de:

- Capacitación práctica
- Diálogos horizontales
- Intercambio de saberes
- Comunicación permanente sobre oportunidades, apoyos, ferias y espacios de promoción y comercialización.
- Asesoría para el diseño, promoción y comercialización de nuevas experiencias en turismo comunitario, cultural y gastronómico.

A todas las empresas y emprendimientos afiliados se les proporcionará **una constancia de participación**, lo que les da la posibilidad de participar en todas las actividades programadas a lo largo del año.

¿Cuáles son los resultados del Encuentro?

- Dar la oportunidad a emprendimientos y empresas sencillas de **sumarse a una red de comunicación** permanente y efectiva en favor de la promoción y comercialización de bienes y servicios ligados a las cocinas tradicionales en los escenarios turísticos de México.
- Contar con **un padrón de emprendimientos** actualizado, confiable y completo que permita conocer la dimensión de la oferta de productos y servicios representativos de la comunidad.
- **Obtener orientación** permanente sobre diversos temas que importan a los pequeños emprendimientos para lograr su consolidación y éxito comercial.
- **Dar a conocer algunos de los productos y servicios** representativos de la comarca y con ello abrir la oportunidad para que los responsables de cada emprendimiento se reconozcan y puedan interactuar para sus propios beneficios.





¿Qué costo tiene participar en el programa?

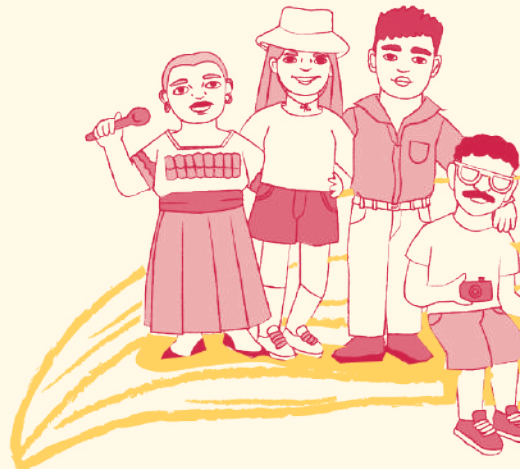
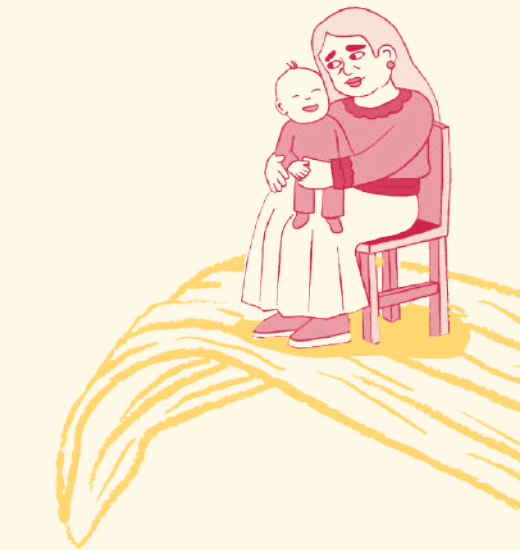
Participar en el programa **no tiene costo para las empresa o emprendimientos participantes**, gracias a las aportaciones de los convocantes, quienes han dispuesto de 100 becas para quienes se inscriban formalmente durante el Encuentro.

Es importante considerar que, si bien la matrícula para las actividades programadas ya está financiada por los convocantes, la asistencia a los cursos, talleres, actividades programadas y ferias comerciales corre por cuenta de cada emprendimiento.

¿Qué requisitos se piden para participar?

- Ser de **nacionalidad mexicana** y estar en pleno uso de sus derechos civiles.
- Ser **mayor de edad** y solicitar formalmente su adhesión mediante el llenado del **formato** correspondiente, durante el Encuentro o posteriormente en la Ventanilla de Atención que se abrirá en el municipio.
- Tener el **domicilio de su empresa o emprendimiento en el municipio convocante o en los municipios aledaños**, dentro del estado de Hidalgo.
- Presentar como únicos documentos una copia de su **identificación oficial** (INE o equivalente), copia de comprobante o constancia de domicilio y CURP.
- Estar **vinculado en sus actividades con los giros** sugeridos.
- Tener **disposición** para el intercambio de saberes, la solidaridad, el trabajo en **equipo** y el aprendizaje de nuevos conocimientos y tecnologías.
- **Acudir a las actividades** presenciales o virtuales con regularidad.
- En caso de tener poca experiencia en el manejo de tecnología (computadora, **celular**) se sugiere asegurarse de **tener la compañía de una persona de apoyo** que pueda respaldarle de manera permanente en estas actividades.
- **Firma** de carta compromiso.

Se le dará prioridad a **personas de pueblos indígenas, afrodescendientes, mujeres, jóvenes, integrantes de las poblaciones LGBTIQ+, personas con discapacidad, personas adultas mayores y cualquier otro grupo en situación de vulnerabilidad.**





¿Cómo se establecen los canales de diálogo y comunicación?

PRESENCIAL:

Durante el Encuentro **nos conocemos en persona** y dialogamos sobre lo que hacemos y hacia dónde queremos avanzar con nuestros emprendimientos.

Posteriormente, los emprendimientos seleccionados por su perfil se suman al **curso-taller** para aprender juntos cómo empujar nuestras propuestas hacia el éxito comercial en los mercados turísticos.

Los emprendimientos que superan exitosamente el curso-taller **recibirán una visita personalizada al emprendimiento** para hacer una evaluación y recibir las recomendaciones de los especialistas para mejorar su desempeño comercial.

Al final, participamos en un cierre para presentar los resultados y valorar los avances de los emprendimientos.

VIRTUAL:

A lo largo del año tendremos contacto virtual para seguir aprendiendo y estar al día en los temas que nos interesan para afianzar nuestros emprendimientos:

- Capacitación especializada vía zoom.
- Charla con expertos vía zoom.
- Pláticas con servidores públicos sobre programas gubernamentales vía zoom.
- Presentación de temas de interés general sobre las cocinas tradicionales de México y sus protagonistas vía Youtube y Facebook
- Publicaciones en el vlog de la página para la promoción y divulgación de saberes, productos, servicios, fiestas y celebraciones, ferias y demás eventos de interés para los miembros de las redes.
- Comunicación cotidiana vía whatsapp, para mantenernos al día.





COCINA Y TRADICIÓN
DE MÉXICO



Anexo Uno

Programa Cocina y Tradición de México Ciclo 2025

Categorías de giros considerados para integrar las redes de economía regenerativa
(Micro y pequeños emprendimientos de tradición familiar vinculados a la gastronomía tradicional, el turismo y la cultura comunitaria)

Artífices de la Cocina Tradicional

1. Cocinero(a) tradicional con reconocimiento social: Persona que elabora una diversidad de platillos tradicionales a partir de recetas heredadas, empleando insumos de la comarca.

2. Especialista en un platillo o producto icónico de la cocina tradicional: Persona reconocida por la preparación de un platillo o producto emblemático de la comarca.

3. Productor(a) de alimentos y bebidas tradicionales: Emprendimiento dedicado a la elaboración y comercialización de productos empaquetados o embotellados a partir de insumos locales.

Tianguis Campesino y Producción Agroecológica

4. Cultivos agroecológicos de la comarca: Producción y comercialización de hortalizas, frutas y otros cultivos tradicionales sin agroquímicos.

5. Ganadería y derivados tradicionales: Producción y comercialización de carne, lácteos y otros productos de origen pecuario con prácticas tradicionales.

6. Avicultura tradicional: Producción y comercialización de aves de corral y derivados como huevo y carnes criollas.

7. Apicultura de pequeña escala: Producción y comercialización de miel, cera y otros productos apícolas.

8. Pesca artesanal y acuicultura de pequeña escala: Producción y comercialización de pescado, mariscos y derivados en sistemas sustentables.

9. Agua de extracción sustentable: Comercialización de agua potable proveniente de fuentes naturales con prácticas responsables.

10. Herbolaria y medicina tradicional: Producción y comercialización de plantas medicinales y preparados herbales con valor terapéutico.

11. Recolección responsable de insumos silvestres: Obtención y comercialización de ingredientes naturales de uso gastronómico o medicinal, siguiendo prácticas sustentables.

12. Recolección de leña y producción de carbón vegetal sustentable: Obtención y comercialización de leña y carbón elaborado con métodos tradicionales, respetando criterios de manejo responsable de los recursos forestales.



Cultura, Arte y Tradición

13. Artesano(a) de productos utilitarios: Persona o emprendimiento que elabora y/o vende artesanías tradicionales funcionales en el trabajo campesino, cocinas y comedores de la comarca.

14. Artesano(a) de arte popular: Persona o emprendimiento que elabora y/o vende artesanías con valor decorativo, artístico o identitario propio de la comarca.

15. Comerciante de recuerdos y artículos representativos: Emprendimiento dedicado a la venta de souvenirs y productos no alimenticios de interés turístico relacionados con la identidad local.

16. Creador(a), gestor(a), intérprete o cronista de la cultura de la comarca: Persona o emprendimiento que documenta, promueve o reproduce las expresiones culturales locales.

17. Prestador(a) de servicios artísticos y culturales: Persona o emprendimiento que ofrece espectáculos, presentaciones o experiencias basadas en las tradiciones de la comarca.

Servicios para el Viajero

18. Restaurante, fonda o servicio de alimentos y bebidas tradicionales: Establecimiento que prepara y ofrece platillos y bebidas con insumos locales representativos de la cocina de la comarca.

19. Hospedaje con identidad cultural: Alojamiento temático basado en la cultura y tradiciones de la comarca.

20. Servicio de transporte turístico: Proveedor de transporte que conecta localidades y atractivos dentro de la comarca.

21. Tour operador, agencia de viajes o integradora de servicios: Empresa o persona que diseña y opera experiencias turísticas gastronómicas y culturales en la comarca.

22. Guía o orientador(a) turístico especializado en gastronomía, cultura y tradiciones de la comarca.

23. Prestador(a) de servicios de medicina tradicional, bienestar y sanación: Persona o establecimiento que ofrece terapias holísticas y espirituales basadas en conocimientos ancestrales de la comarca.

24. Organizador(a) de eventos con identidad cultural: Persona o entidad que diseña y coordina eventos sociales, profesionales y de negocios con enfoque en la cultura de la comarca.

25. Prestador(a) de servicios recreativos con enfoque cultural y gastronómico: Persona o entidad que ofrece actividades de esparcimiento diseñadas para difundir la cultura y gastronomía de la comarca, a través de talleres, recorridos temáticos y experiencias interactivas.



Experiencias Imperdibles

26. Gestor(a) de atractivos naturales de interés turístico: Persona o entidad responsable de la administración y operación de espacios naturales con potencial turístico dentro de la comarca, promoviendo su aprovechamiento sustentable.

27. Gestor(a) de atractivos culturales y patrimoniales: Persona o entidad que administra sitios históricos, museos comunitarios, casas de cultura y otros espacios de valor patrimonial, fomentando su difusión y conservación.

28. Gestor(a) de espacios de exhibición y comercialización de bienes y servicios con identidad cultural: Persona o entidad que opera mercados tradicionales, haciendas, centros comunitarios, santuarios u otros sitios destinados a la exposición y venta de productos representativos de la comarca.

29. Organizador(a) de ferias y festivales gastronómicos y culturales: Persona o entidad que diseña y coordina eventos temáticos que destacan la cocina, las tradiciones y la identidad cultural de la comarca, promoviendo el comercio justo y la participación comunitaria.

Elaborado por: Luis Felipe Sigüenza Acevedo / Tecuani Expertos en Turismo y Cultura, S.C.

Información al whatsapp 9514581347

Correo: tecuaniconsultores@gmail.com

Derechos reservados. Prohibido su uso, distribución y reproducción fuera de la Iniciativa Cocina y Tradición de México.

Actualizado al 5 de marzo de 2025