

2º Encuentro
Internacional



Cocineras

TRADICIONALES
DEL MUNDO MAYA

14 Y 15 DE NOVIEMBRE 2019
Emiliano Zapata, Tabasco, México.



UTP
UNIVERSIDAD GENERAL DE UTOQUIAZO
TECNOLOGICAS Y POLITECNICAS

UT
USUMACINTA



PROGRAMA GENERAL

Viernes 15
de **Noviembre**

7:00 – 14:00 hrs.
Salida de instalaciones
de UTU

**Talleres Vivenciales
en Comunidades**
40 personas por taller

8:00 – 14:00 hrs.
Inicio de actividades

Talleres Vivenciales en UTU
20 personas por taller

8:00 – 14:00 hrs.

**Encendido de Cocinas de Humo
Cocineras Tradicionales del
Mundo Maya**

Cancha de usos múltiples de la UTU.
5 Participantes por Cocinera

10:00 hrs.

**H. Corredor Empresarial
y Artesanal**
Instalaciones UTU

14:30 – 17:00 hrs.

Muestra Gastronómica

Nota: Para el acceso de participantes a la muestra gastronómica deberá presentar la pulsera oficial del evento. Para el público en general lo podrá hacer a través de la adquisición de sus boletos en la Caja de la Universidad con un costo de \$ 250.00 (incluye un agua, guarnición, proteína y/o plato fuerte, tortilla).

18:00 hrs.

Clausura
Parque de la Raza
Danza del Pochó



UTP
COORDINACIÓN GENERAL DE UNIVERSIDADES
TECNOLÓGICAS Y POLITÉCNICAS

UT
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL
Usumacinta



PROGRAMA GENERAL

Jueves 14 de Noviembre

10:00 hrs

Corredor Empresarial y Artesanal (Instalaciones UTU)

10:00 – 11:00 hrs.

Inauguración del Segundo Encuentro Internacional de Cocineras Tradicionales del Mundo Maya
(Explanada del Edificio I de Docencia)

11:00 – 14:00 hrs.

Mesa de Diálogo de Cocineras Tradicionales

- 1.-Ingredientes de las recetas tradicionales y su situación actual.
- 2.-Uso de técnicas de la Cocina Tradicional en nuestro tiempo.
- 3.-El legado de la Cocina Tradicional y como conservarlo.

Relator Gastronómico: Cocinera Tradicional Celia Florian
Relator Académico: Dr. Mauricio Hernández Sánchez

11:00 – 12:00 hrs.

Ponencia El maíz y su relación con el patrimonio inmaterial

Chef. Gerardo Montoya Guerrero
Explanada del Edificio I de Docencia

12:00 – 14:00 hrs.

Clase Demo-Cuachala de Josefina y María Guadalupe Preciado

Chef. Karina Torres Cruz / Laboratorio de Cocina Tradicional

14:00 – 15:00 hrs.

Clase Demo-Platillos Tradicionales del Mundo Maya con un toque Vanguardista

Mtra. Amairani Guerrero Zúñiga
Mtra. Karina Hernández Solís
Universidad Tecnológica de la Huasteca Hidalguense

15:00 – 16:30 hrs.

Clase Demo-Ingredientes Regionales de Chiapas

Chef. Jesús Ediberto Madrigal Hernández
Laboratorio de Cocina Tradicional

18:00 – 20:00 hrs.

Noche Maya en el Balcón del Usumacinta

Malecón Balcón del Usumacinta
(Código de vestimenta color Blanco)



UTP
COORDINACIÓN GENERAL DE UNIVERSIDADES
TECNOLÓGICAS Y POLITÉCNICAS

UT
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL
Usumacinta

2º Encuentro
Internacional



Cocineras
TRADICIONALES
DEL MUNDO MAYA

Cuota de recuperación:

Público en general:	\$ 1,500.00
Red CONAET:	\$ 1,250.00
AMESTUR:	\$ 1,250.00

Num.Cta. 7013725013

Institución bancaria: Banamex

contacto.cocinerasmundomaya@gmail.com

Tel. 934 742 4169 | Tel. 993 345 2355

Tel. 934 115 4475



UTP
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE YUCATÁN
TECNOLOGÍAS Y PROFESIONES

UT
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE YUCATÁN
Usumacinta

2º Encuentro
Internacional



Cocineras
TRADICIONALES
DEL MUNDO MAYA



Maya Mopán



Maya Itzá



Maya Chortl



Maya Chortl

● Guatemala

● Belice

● Honduras

● El Salvador

 /CocinerasMundoMaya

 @CocinerasMundoMaya

2º Encuentro
Internacional



Cocineras
TRADICIONALES
DEL MUNDO MAYA



Maya Peninsular
Yucatán



Maya Peninsular
Campeche



Maya Peninsular
Quintana Roo



Maya Chontal



Maya Chol
Maya Tzeltal
Maya Tzotzil
Maya Zoque

- Chiapas
- Tabasco
- Campeche
- Yucatán
- Quintana Roo

 /CocinerasMundoMaya

 @CocinerasMundoMaya