

Septiembre 03 de 2015

UNACH, primera universidad pública en firmar convenio con el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana

- La Máxima Casa de Estudios del Estado encamina esfuerzos para rescatar, salvaguardar y promover la gastronomía local y nacional
- El Vicepresidente del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, Roberto González Guzmán, afirmó que este convenio expresa el fuerte compromiso de la UNACH como ente educador y generador del conocimiento

Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.- Para fortalecer y elevar la calidad educativa, contribuir a la preservación, rescate, salvaguarda y promoción de los usos y costumbres en el tema gastronómico, la Universidad Autónoma de Chiapas y el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, firmaron un acuerdo marco de colaboración institucional.

Durante el acto, el Rector Carlos Eugenio Ruiz Hernández, aseveró que con la celebración de este convenio, la UNACH se convierte en la primera institución de educación superior pública del país que se integra a la conformación de una auténtica Red de Universidades, que consolida esta gran política nacional de protección a la gastronomía mexicana.

En el evento, celebrado en la Sala de Rectores de la Librería del Fondo de Cultura Económica de la UNACH, “José Emilio Pacheco”, expuso que mediante este mecanismo de cooperación se podrán generar acciones de capacitación, conferencias, acceso a fuentes documentales y demás actividades académicas que ayudarán a la profesionalización de estudiantes, docentes y al sector turístico y gastronómico, lo que permitirá aumentar las fuentes de ingreso.

“Como universitarios no podemos ser ajenos ni distantes de lo que nuestro patrimonio cultural nos demanda, debemos ser promotores permanentes y sólidos enlaces para que las tradiciones y la sabiduría popular se transmitan y se arraiguen en los universitarios y entre los jóvenes”, afirmó el rector quien estuvo acompañado del Secretario General, Hugo Armando Aguilar Aguilar, así como de los miembros del Consejo Consultivo del Centro de Investigación Turísticas Aplicadas de esta institución (CITA).



De igual forma, el Vicepresidente del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, Roberto González Guzmán, afirmó que este convenio habla del fuerte compromiso de la UNACH en el cumplimiento de su responsabilidad como ente educador y generador del conocimiento.

Comentó también que a través de estas acciones que se emprenden a partir de la presentación de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional realizada por el Presidente Enrique Peña Nieto, los mexicanos debemos tener conciencia del valor cultural, histórico, económico y de identidad que esta tiene para nosotros los mexicanos.

“Por ello encontrarnos en la Universidad Autónoma de Chiapas un aliado y signar este convenio representa un enorme paso pues son las universidades los responsables de educar, los responsables de que el país avance, se desarrolle y crezca, lo que tiene un enorme significado”, finalizó.

En el acto, el coordinador del CITA, Jorge Humberto Trujillo Rincón, dijo que con este acuerdo se podrá enriquecer la oferta educativa del posgrado, investigación y extensión de la UNACH; ya que se contribuye a la educación integral de los estudiantes en materia del conocimiento de las actividades turísticas aplicadas.

Expuso que este convenio forma parte de las líneas de acción que permiten lograr alianzas estratégicas con instituciones gubernamentales, universidades y organizaciones civiles que permitan afianzar actividades coordinadas a través del programa Cocinas Sabias, Chiapas Mágico, programa que establece el rescate y conservación de los productos y las prácticas culturales de las cocinas tradicionales chiapanecas y mexicanas.

“Estas cocinas funcionan como un sistema alimentario, y también, posibilitan a los mexicanos capital económico, salud, seguridad laboral y alimentaria con un acervo cultural e histórico, reconocido y considerado en el ámbito internacional por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad”, puntualizó.

El Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana es una organización civil 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.

Además funciona como el primer organismo consultor de la UNESCO a nivel mundial y también desarrolla este tipo de funciones para el Gobierno de la República.

Atestiguaron también este acuerdo el Subsecretario de Promoción Turística de la Secretaría de Turismo del Gobierno del Estado, Juan Alberto Ruiz Bermúdez; el Rector de la Universidad Intercultural de Chiapas, Miguel Ángel Yáñez Mijangos y

GESTIÓN 2014 - 2018

“POR LA CONCIENCIA DE LA NECESIDAD DE SERVIR”

la Coordinadora de Enseñanza y Fomento Artístico del Consejo Estatal para las Culturas y las Artes, Mavi Ramírez Vázquez.

También estuvieron presentes el Presidente en Turno del Comité Permanente de Finanzas de la UNACH, Marco Antonio Gálvez Rendón y el Presidente del Conservatorio Chiapas de la Cultura Gastronómica y Coordinador del Proyecto “Cocinas Sabias, Chiapas Mágico”, Francisco Mayorga Mayorga, además del Director de la Fundación UNACH, Antonio García Sánchez. Entre otras personalidades, también asistió la chef chiapaneca Martha Zepeda.

