

**Septiembre 01 de 2015**

**Propone UNACH la Red de Universidades para el Estudio del Patrimonio  
Gastronómico de México**

- Participa la Máxima Casa de Estudios en la V Reunión Nacional de Información sobre la Cocina Mexicana Patrimonio de la Humanidad

**Morelia, Michoacán.-** En el marco de la V Reunión Nacional de Información sobre la Cocina Mexicana Patrimonio de la Humanidad, celebrada en esta ciudad, la Universidad Autónoma de Chiapas, que preside el Rector Carlos Eugenio Ruiz Hernández, propuso la creación de la Red de Universidades e Instituciones Superiores para el Estudio e Investigación del Patrimonio Gastronómico de México.

Durante el evento, y con la representación de la UNACH, el colaborador del Centro de Investigaciones Turísticas Aplicadas (CITA), Francisco Mayorga Mayorga, explicó que esta red tendría como objetivo que las Instituciones de Educación Superior se involucren en la investigación, conservación y plan de salvaguarda de la cultura gastronómica mexicana.

En este sentido, Mayorga Mayorga, matizó que la propuesta quedó plasmada en el informe que la presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (CCGM), Gloria López Morales, rendirá ante la UNESCO en próximos días.

El también delegado en Chiapas del CCGM, añadió que como parte de las políticas de vinculación, en los próximos días, el Vicepresidente de este mismo organismo, Roberto González Guzmán, sostendrá una serie de reuniones con funcionarios de la UNACH, para la firma del convenio interinstitucional, que servirá de marco y en donde se establecerán las bases para la creación de dicha red.

Por otra parte, recordó que la gastronomía mexicana fue reconocida y declarada como Patrimonio Cultural Intangible de la Humanidad, por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), el 19 de noviembre de 2010 en Nairobi, Kenia.

Explicó que desde entonces, los delegados del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana se reúnen, año con año, para informar de los avances que cada entidad del país realiza localmente.

“Vale la pena recordar que en años pasados la reunión se ha celebrado en Puebla, Ciudad de México, Cuernavaca, Morelos y en 2014, en Comitán, Chiapas donde se instauró el primer Conservatorio de la Cultura Gastronómica de Chiapas”, apuntó.

Agregó que para los chiapanecos, las cocinas locales tradicionales son más que un emblema, ya que están íntimamente relacionadas a la vida cotidiana, ritual y festiva de mujeres y hombres, en el campo y la ciudad, lo que representan modos de vida, recursos, empleos, potencial turístico y desarrollo cultural, además de un tema crucial que se debe tratar en las aulas y debe ser materia de investigación, ya que conlleva tópicos de salud, bienestar y seguridad alimentaria y ambiental.