

Ejercicio	Fecha de Elaboración	Nombre de quien elabora
2024	30/03/2024	Darilet Nayeli Luyen Sicard González
Nombre del programa:		Dependencia:
Cocineras tradicionales. Rescate, preservación, difusión y fortalecimiento de la cocina tradicional morelense y sus representantes.		Secretaría de Turismo y Cultura del Estado de Morelos

Antecedentes:

AÑO	PRESUPUESTO ASIGNADO
-----	----------------------

Durante 2008, se realizó la adición del derecho al acceso a los bienes y servicios culturales en el artículo 4º de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos que a la letra dice:

CONSTITUCION POLITICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS QUE REFORMA LA DE 5 DE FEBRERO DE 1857

Título Primero

Capítulo I

De los Derechos Humanos y sus Garantías, Artículo 4o

Toda persona tiene derecho al acceso a la cultura y al disfrute de los bienes y servicios que presta el Estado en la materia, así como el ejercicio de sus derechos culturales. El Estado promoverá los medios para la difusión y desarrollo de la cultura, atendiendo a la diversidad cultural en todas sus manifestaciones y expresiones con pleno respeto a la libertad creativa. La ley establecerá los mecanismos para el acceso y participación a cualquier manifestación cultural.

Con el fin de conservar y preservar la identidad de cada uno de los pueblos del Estado de Morelos, así como el patrimonio cultural y gastronómico de los mismos, la Secretaría de Turismo y Cultura **del Estado de Morelos** ha mantenido reuniones regionales con los Directores de Cultura municipales, teniendo como primer resultado el 1er. Festival de Cocineras Tradicionales de la Región Oriente 2019, Zacualpan de Amilpas.

Derivado de la respuesta favorable traducida en afluencia de visitantes del 1er festival, se celebró el 2do. Festival de Cocineras Tradicionales de los Pueblos de Morelos 2021, en el municipio de Cuernavaca, durante mes de octubre. El 3er. Festival de Cocineras Tradicionales de los Pueblos de Morelos 2022, se llevó a cabo en Jonacatepec, durante el mes de mayo. Para el 18 de agosto del mismo año, se contó con el 4to festival llevado a cabo en el municipio de Xochitepec, todos con éxito traducido en derrama económica para las cocineras tradicionales y prestadores de servicios de la zona.

Durante los festivales, además de la oferta de platillos tradicionales por parte de las cocineras, se llevaron a cabo ponencias gastronómicas con profesionales del tema, degustaciones en cada uno de los stands y un programa socio-cultural con música y danza, con el fin de brindar entretenimiento a los visitantes.

El 21 de octubre del 2022, se otorgó el nombramiento de Embajadora de la Cocina Tradicional Morelense y apoyos económicos a 12 (doce) cocineras tradicionales seleccionadas durante un evento donde cada una participó en la preparación en vivo de platillos típicos de los municipios que representaban, mientras jurados pertenecientes al ramo gastronómico calificaban diferentes criterios teóricos, además de una degustación como último filtro.

2019	1er Festival, Zacualpan de Amilpas	Aportación municipal para logística con elenco artístico presupuesto estatal
2021	2do Festival, Cuernavaca Morelos	Colaboración de la Secretaría de Administración, del Gobierno del Estado de Morelos con mobiliario, impresión de lonas Secretaría de Turismo y Cultura del Estado de Morelos.
2022	3er Festival, Jonacatepec	Aportación municipal para logística con impresión de uniformes para cocineras y lonas de presupuesto estatal.
2022	4to Festival, Xochitepec	Aportación municipal para logística con impresión de uniformes para cocineras y lonas de presupuesto estatal.
2022	1er Nomenclamiento de Embajadoras de la cocina tradicional morelense	Colaboración con Fideicomiso Turismo Morelos (FITUR) y recurso federal a través de AIEC.
2023	1er Encuentro Regional de cocineras tradicionales de la Zona Centro	Recurso federal a través de AIEC.
2023	Trasmisión de saberes de las cocineras tradicionales como portadoras del patrimonio cultural	Recurso federal a través de AIEC.

*Nota: Cabe mencionar que parte de la inversión en cada evento fue una colaboración entre autoridades municipales, autoridades estatales y/o el Fideicomiso Turismo Morelos (FITUR); por lo que los montos son de conocimiento de cada área involucrada.

La organización y posicionamiento de los festivales de cocineras tradicionales permite una derrama económica directa a las cocineras, e indirecta a los prestadores de servicios del municipio sede.

Plan estatal de desarrollo 2019-2024

Existen factores que afectan al sector de la cultura en el estado:

- Descuido y abandono del patrimonio cultural.
- Falta de apoyos y recursos económicos.
- Falta de apoyo y promoción a los artistas locales.
- Descuido del desarrollo de la cultura en los municipios.
- Escaso apoyo a las manifestaciones culturales populares.
- Escaso apoyo a los promotores culturales independientes.
- Escaso o nulo apoyo para la creación de empresas culturales.
- Falta de coordinación entre el estado y los municipios

3.12 Objetivo estratégico

Generar las condiciones para el pleno ejercicio de los derechos culturales y fomentar la cultura en el estado.

Objetivos de Desarrollo Sostenible vinculados: 8, 9, 11 y 12

3.12.1

Estrategia

Fortalecer el desarrollo cultural comunitario.

Metas de los Objetivo de Desarrollo Sostenible vinculadas: 8.3, 8.9, 9.4, 11.3, 11.4 y 12.b

Líneas de acción

3.12.1.2 Impulsar la coordinación entre la autoridad estatal y municipal con las comunidades.

3.12.2.1 Organización de festivales tradicionales que contribuyan a fortalecer la identidad y la cultura en el estado. 3.12.2.2 Impulsar la organización y desarrollo de festividades tradicionales de la cultura popular de Morelos.

3.12.3 Estrategia

Proteger, conservar y difundir el patrimonio cultural del estado de Morelos.

PROGRAMA SECTORIAL DERIVADO DEL PLAN NACIONAL DE DESARROLLO 2020-2024

5.2. RELEVANCIA DEL OBJETIVO PRIORITARIO 2: Consolidar la tarea educativa del Sector Cultura para brindar a las personas mejores opciones de formación, actualización y profesionalización, en todos sus niveles y modalidades, bajo criterios de inclusión y reconocimiento de la diversidad

5.3. RELEVANCIA DEL OBJETIVO PRIORITARIO 3: Garantizar progresivamente el acceso a los bienes y servicios culturales a las personas, a través del incremento y diversificación de la oferta cultural en el territorio y del intercambio cultural de México con el extranjero

5.4. RELEVANCIA DEL OBJETIVO PRIORITARIO 4: Proteger y conservar la diversidad, la memoria y los patrimonios culturales de México mediante acciones de preservación, investigación, protección, promoción de su conocimiento y apropiación

5.5. RELEVANCIA DEL OBJETIVO PRIORITARIO 5: Fortalecer la participación de la cultura en la economía nacional a través del estímulo y profesionalización de las industrias culturales y empresas creativas, así como de la protección de los derechos de autor

5.6. RELEVANCIA DEL OBJETIVO PRIORITARIO 6: Enriquecer la diversidad de las expresiones creativas y culturales de México mediante el reconocimiento y apoyo a los creadores, académicos, comunidades y colectivos

RELEVANCIA DEL OBJETIVO PRIORITARIO 2: Consolidar la tarea educativa del Sector Cultura para brindar a las personas mejores opciones de formación, actualización y profesionalización, en todos sus niveles y modalidades, bajo criterios de inclusión y reconocimiento de la diversidad.

En el terreno de la formación de profesionales para la investigación, conservación y protección de la diversidad cultural y de nuestra riqueza patrimonial, resulta fundamental en los procesos de preservación de la memoria fortalecer las identidades culturales a nivel comunitario, regional y nacional. El mayor y mejor conocimiento de nuestras raíces redundará en una mejor identificación de las distintas realidades socioculturales de México, así como en el incremento de las herramientas sociales disponibles para que las y los mexicanos puedan proponer soluciones creativas y novedosas, desde la cultura, a las problemáticas sociales que enfrenta el país.

Por otro lado, las dependencias del Sector también buscarán fortalecer la capacitación y actualización de las y los profesionales de la cultura a través de ofertas académicas diversas; de nuevas herramientas metodológicas, conceptuales y creativas que redunden en beneficio de su labor como personas gestoras, promotoras, docentes o creadoras. En ellos radica la posibilidad de que los bienes y servicios culturales se ofrezcan con niveles de calidad y eficiencia, y ocupan una posición estratégica como verdaderos agentes del cambio social. Su permanente actualización y capacitación en nuevas técnicas, aproximaciones y procedimientos resulta de particular importancia para las distintas áreas del Sector Cultura, por lo que se instrumentarán programas permanentes, presenciales y a través de Internet dedicados a fortalecer las capacidades de las personas trabajadoras en las dependencias del gobierno, así como de todas aquellas que realizan labores similares en otras instituciones públicas o privadas, o de manera independiente.

Objetivo prioritario 2. Consolidar la tarea educativa del Sector Cultura para brindar a las personas mejores opciones de formación, actualización y profesionalización, en todos sus niveles y modalidades, bajo criterios de inclusión y reconocimiento de la diversidad

Estrategia prioritaria 2.4 Desarrollar programas de capacitación y actualización para personas promotoras, gestoras, creadoras y trabajadoras de la cultura con la finalidad de apoyar y profesionalizar la oferta de servicios artísticos y culturales

Acción puntual 2.4.1 Desarrollar esquemas de capacitación y actualización para los diferentes agentes culturales que, de manera institucional o independiente, participan en el desarrollo cultural del país y en la operación de los servicios culturales.

5.3. RELEVANCIA DEL OBJETIVO PRIORITARIO 3: Garantizar progresivamente el acceso a los bienes y servicios culturales a las personas, a través del incremento y diversificación de la oferta cultural en el territorio y del intercambio cultural de México con el extranjero

La Secretaría de Cultura, junto con sus organismos coordinados, tiene la encomienda de desarrollar e implementar acciones de promoción y difusión de la cultura que faciliten y promuevan el acercamiento de la población mexicana a los bienes y servicios culturales, el conocimiento y aprecio de su patrimonio, y el acceso a una mayor oferta de actividades culturales en pro del ejercicio de sus derechos.

Objetivo prioritario 3. Garantizar progresivamente el acceso a los bienes y servicios culturales a las personas, a través del incremento y diversificación de la oferta cultural en el territorio y del intercambio cultural de México con el extranjero

Estrategia prioritaria 3.1 Incrementar y fortalecer las acciones que permitan que la oferta cultural del Estado mexicano alcance mayor cobertura territorial para facilitar su acceso a un mayor número de personas

3.1.3 Ampliar el apoyo a los festivales locales y regionales para fortalecer las expresiones propias de las diferentes regiones del país y propiciar el intercambio cultural.

Estrategia prioritaria 3.3 Impulsar la difusión del patrimonio cultural a nivel nacional para sensibilizar a la población sobre la importancia de su valoración y disfrute

3.3.3 Favorecer la difusión de las diversas expresiones del patrimonio a través de medios impresos, audiovisuales, digitales y actividades presenciales.

Estrategia prioritaria 3.5 Impulsar el intercambio cultural entre México y el mundo

3.5.4 Propiciar el intercambio cultural en el extranjero, con el fin de diversificar la oferta para la población del país.

3.5.5 Promover la cooperación cultural internacional en materia de producción, difusión, circulación de bienes y servicios culturales, así como protección y salvaguardia de patrimonios culturales.

RELEVANCIA DEL OBJETIVO PRIORITARIO 4: Proteger y conservar la diversidad, la memoria y los patrimonios culturales de México mediante acciones de preservación, investigación, protección, promoción de su conocimiento y apropiación

México es reconocido internacionalmente como un país megadiverso en el ámbito cultural. Además de su vasto patrimonio, posee una valiosa multiplicidad de expresiones vivas que existen en todas las regiones del país. En este contexto, investigar, conservar y proteger el patrimonio cultural es quizá una de las mayores responsabilidades asignadas por ley a las instituciones del Sector Cultura.

Las estrategias prioritarias y acciones puntuales que la Secretaría de Cultura establece apuntan tanto a mejorar, consolidar y fortalecer las actividades y los servicios vinculados con la investigación, la conservación, la restauración, la difusión, la divulgación, la valoración y el disfrute social del patrimonio cultural, como a la tarea de atender la diversidad de las expresiones vivas y promover la preservación y desarrollo de las lenguas originarias que se hablan en el territorio nacional. Por lo anterior, es crucial para las instituciones del Sector mantener una vinculación permanente con todos los órdenes y niveles de gobierno, de modo que se desarrollen proyectos estratégicos en los que el patrimonio cultural juegue un papel relevante y se incida positivamente en la mejora de las condiciones de vida de la población.

Objetivo prioritario 4. Proteger y conservar la diversidad, la memoria y los patrimonios culturales de México mediante acciones de preservación, investigación, protección, promoción de su conocimiento y apropiación.

Estrategia prioritaria 4.3 Desarrollar acciones de identificación, conocimiento y salvaguardia del patrimonio inmaterial.

Acción puntual

4.3.1 Documentar las diferentes expresiones del patrimonio inmaterial para establecer prioridades de atención y promover su salvaguardia.

4.3.2 Incentivar proyectos de salvaguardia de las diversas expresiones de patrimonio cultural inmaterial, con prioridad para aquellas que se encuentran en riesgo.

4.3.3 Fortalecer el conocimiento sobre las diversas expresiones del patrimonio inmaterial.

4.3.4 Promover la incorporación de las comunidades en la identificación y documentación de sus expresiones culturales.

Estrategia prioritaria 4.5 Proteger y fortalecer la diversidad cultural de México, con especial énfasis en las poblaciones indígenas, afroamericanas y otros grupos históricamente discriminados, para consolidar la pluriculturalidad nacional

4.5.2 Promover la diversidad cultural en el espacio público para contribuir al mayor conocimiento y aprecio de las manifestaciones culturales de grupos indígenas, afrodescendientes y populares.

4.5.4 Reconocer y fortalecer las culturas indígenas y afroamericanas en sus contextos comunitarios y regionales.

5.5. RELEVANCIA DEL OBJETIVO PRIORITARIO 5: Fortalecer la participación de la cultura en la economía nacional a través del estímulo y profesionalización de las industrias culturales y empresas creativas, así como de la protección de los derechos de autor

Según datos preliminares de la Cuenta Satélite de la Cultura de México, publicada por el INEGI en 2018, el sector de la cultura registró un PIB de 702 mil millones de pesos, equivalentes a 3.2% del PIB nacional. Esto muestra el dinamismo de un sector en el que, con la producción de artesanías, el aprovechamiento de los múltiples patrimonios o la producción audiovisual, por mencionar solo tres de sus múltiples componentes, moviliza más recursos que otros sectores de gran relevancia, como el de la producción automotriz, que representó 2.1% del PIB nacional en el mismo año.

Objetivo prioritario 5. Fortalecer la participación de la cultura en la economía nacional a través del estímulo y profesionalización de las industrias culturales y empresas creativas, así como de la protección de los derechos de autor

5.1 Brindar herramientas a las personas creadoras para fortalecer sus competencias y capacidades para la generación y circulación de productos y contenidos culturales de calidad

5.1.1 Formar, capacitar, actualizar y profesionalizar a personas y grupos para impulsar el emprendimiento cultural.

5.1.2 Impulsar el desarrollo de empresas y ecosistemas creativos mediante la divulgación de sus producciones y contenidos.

5.6. RELEVANCIA DEL OBJETIVO PRIORITARIO 6: Enriquecer la diversidad de las expresiones creativas y culturales de México mediante el reconocimiento y apoyo a los creadores, académicos, comunidades y colectivos

La Secretaría de Cultura reconoce la importancia de estimular y apoyar la creación artística y cultural en todas sus expresiones, especialmente en aquellos campos que enriquecen el acervo mexicano, resaltan nuestro patrimonio e historia en sus diferentes expresiones o, de manera no menos importante, generan y circulan nuevos conocimientos sobre la vasta cultura de México. A lo largo del tiempo los mecanismos de estímulos desarrollados han evolucionado; sin embargo, aún se enfrentan retos para consolidar esquemas de financiamiento para la creación y la producción cultural de calidad que tengan mayores alcances territoriales y que atiendan a la pluralidad de culturas y de identidades que conviven en nuestro país.

Estrategia prioritaria 6.1 Promover, a través del otorgamiento de apoyos, estímulos y becas, la creación, desarrollo y difusión de las manifestaciones artísticas y culturales de calidad, con criterios de igualdad e inclusión

6.1.5 Apoyar y estimular la preservación, fortalecimiento y difusión de las todas las manifestaciones artísticas, además de las expresiones culturales indígenas y en riesgo de desaparición.

6.1.6 Estimular las expresiones artísticas y culturales locales y de las diversas regiones del país.

6.1.7 Contribuir al intercambio e interacción de las manifestaciones artísticas y culturales de las diferentes regiones del país a través de la implementación de acciones de promoción.

La Cocina Mexicana: Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad

La Cocina Tradicional de México fue inscrita por la UNESCO en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

La Cocina Mexicana es un factor fundamental de identidad cultural, cohesión social, y un factor de desarrollo comunitario.

México aporta al mundo gran cantidad de productos con denominación de origen calificada. Tenemos una importante oferta gastronómica que contribuye a la economía del país: 515 mil restaurantes, tres de ellos entre los mejores 50 del mundo.

La cocina mexicana es una manifestación cultural viva, representativa de la humanidad por su antigüedad, continuidad histórica, la originalidad de sus productos, técnicas y procedimientos. El arte culinario mexicano es muy elaborado y está cargado de símbolos.

<https://www.gob.mx/eprn/es/articulos/la-cocina-mexicana-patrimonio-cultural-inmaterial-de-la-humanidad#:~:text=La%20Cocina%20Tradicional%20de%20M%C3%A9xico,un%20factor%20de%20desarrollo%20comunitario.>

UNESCO: Cocina Tradicional Mexicana, Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

La cocina tradicional mejicana es un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales. Esto ha llegado a ser posible gracias a la participación de la colectividad en toda la cadena alimentaria tradicional: desde la siembra y recogida de las cosechas hasta la preparación culinaria y degustación de los manjares. Los elementos básicos del sistema son: el maíz, los frijoles y el chile; métodos de cultivo únicos en su género, como la milpa (cultivo por rotación del maíz y otras plantas, con roza y quema del terreno) y la chinampa (isote artificial de cultivo en zonas lacustres); procedimientos de preparación culinaria como la nixtamalización (descascarillado del maíz con agua de cal para aumentar su valor nutritivo); y utensilios especiales como metates y morteros de piedra. A los productos alimentarios básicos se añaden ingredientes autóctonos como tomates de variedades diversas, calabazas, aguacates, cacao y vainilla. El arte culinario mexicano es muy elaborado y está cargado de símbolos: las tortillas y los tamales consumidos diariamente forman también parte de las ofrendas realizadas el Día de Muertos. En el Estado de Michoacán y en todo México se pueden encontrar agrupaciones de cocineras y de otras personas practicantes de las tradiciones culinarias que se dedican a la mejora de los cultivos y de la cocina tradicional. Sus conocimientos y técnicas son una expresión de la identidad comunitaria y permiten fortalecer los vínculos sociales y consolidar el sentimiento de identidad a nivel nacional, regional y local.

<https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-una-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-y-el-paradigma-de-michoacn-00400>

En su 32ª reunión, celebrada en 2003, la Conferencia General de la UNESCO aprobó la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. La Convención es el fruto de los esfuerzos realizados, desde la fundación misma de la Organización, con la elaboración de informes y la organización de conferencias para estudiar y reconocer la diversidad de las identidades culturales del mundo. La Convención de 2003 es uno de los instrumentos normativos de la UNESCO en el ámbito de la cultura que revisten más importancia para la organización de actividades en pro de la diversidad cultural.

La Convención de 2003, que es el primer instrumento multilateral vinculante para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, está basada en los acuerdos internacionales, las recomendaciones y las resoluciones existentes en materia de patrimonio cultural y natural.

La Convención tiene cuatro finalidades principales:

- Salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial.
- Garantizar el respeto del patrimonio cultural inmaterial de las comunidades, grupos e individuos interesados.
- Sensibilizar a nivel local, nacional e internacional a la importancia del patrimonio cultural inmaterial y a la necesidad de garantizar su reconocimiento recíproco.
- Fomentar la cooperación y asistencia internacionales.

El patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad.

La Convención define la “salvaguardia” como “las medidas encaminadas a garantizar la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial, comprendidas la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión – básicamente a través de la enseñanza formal y no formal – y revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos”.

<https://ich.unesco.org/doc/src/01853-ES.pdf>

Descripción del Problema Público:

PROGRAMA SECTORIAL DERIVADO DEL PLAN NACIONAL DE DESARROLLO 2020-2024

Patrimonios culturales

El Sector Cultura es responsable de la investigación, el resguardo y la protección de poco más de 53 mil vestigios arqueológicos registrados, 120 mil monumentos históricos inmuebles, 60 centros históricos y 20 mil monumentos históricos y artísticos de propiedad federal; administra 144 museos y 192 zonas arqueológicas abiertas al público, visitados al año por alrededor de 30 millones de personas; y resguarda también un importante patrimonio cultural ferroviario, tanto mueble como inmueble, que debe ser mantenido y preservado.

Existen importantes desafíos y oportunidades en las áreas de la antropología, la historia, la arqueología y la paleontología, de la preservación de bienes muebles e inmuebles, de registros fonográficos y audiovisuales, de bienes artísticos y documentales, **así como de implementación de acciones de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial (PCI)**, entre otras.

La Cocina Tradicional Mexicana fue declarada por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, es primordial mantener viva la gastronomía morelense en los pueblos y comunidades de nuestro Estado, siendo las cocineras tradicionales piezas claves en la conservación de sabores y saberes gastronómicos. Este programa busca contribuir al rescate, preservación, difusión y fortalecimiento del patrimonio cultural gastronómico del Estado, identificando y reconociendo a las cocineras tradicionales como portadoras de ese conocimiento gastronómico tradicional, así como promotoras culturales en el Estado.

Los itacates, el mole de pipián, el tamal de mojarra, entre otros, son algunos platillos representativos elaborados con ingredientes, técnicas, y tradiciones morelenses, por lo que el transmitir estos conocimientos a nuevas generaciones resulta fundamental para la preservación y cuidado del patrimonio cultural intangible del Estado.

Así mismo, las actividades gastronómicas forman parte del sector turístico, motivando a los turistas y visitantes a planificar rutas recreativas, alrededor de las comidas y bebidas tradicionales, siendo la gastronomía su tópico de interés, beneficiando a prestadores de servicios locales (hoteles, sitios de taxis, mototaxis, tiendas de abarrotes, estacionamientos públicos, guías de turistas, entre otros).

Estado actual del Problema Público

Actualmente no existen programas de apoyo para la salvaguarda del patrimonio gastronómico del Estado. Las cocineras tradicionales juegan un papel crucial para la preservación, difusión y enriquecimiento de aquellas técnicas, costumbres, ingredientes y recetas típicas de las comunidades. A través de generaciones han aprendido el arte de la cocina, seleccionando los insumos, rectificando sazón, creando platillos representativos de su región.

Las mujeres relatan experiencias transmitidas por sus madres, abuelas, tías, explicando que los hombres se dedicaban al campo, mientras ellas preparaban platillos con lo que se cosechaba, en ocasiones con insumos de temporal. Ellas eran las que recogían las plantas y los frutos, porque observaban la naturaleza, en ocasiones tenían que comer lo que se tuviera al alcance, siendo la cocina un espacio y un rol solo para mujeres.

A lo largo de los años la comida ha sido motivo de unión familiar, de intercambio de saberes; si bien existen familias que se preocupan por la preservación de sus legados, existen otras donde se está perdiendo el conocimiento de estas técnicas que han prevalecido a través de los años y que forman parte de la historia y riqueza cultural del Estado.

A través de la identificación de las cocineras tradicionales que se encuentran en el Estado sería posible realizar un diagnóstico preciso sobre cuantas existen, sus edades, municipios a los que pertenecen, entre otros datos de gran importancia para fortalecer a este grupo de mujeres portadoras de la cultura gastronómica. Así mismo sumar esfuerzos para reforzar sus conocimientos a través de capacitaciones en diversos temas, les permite abrirse a nuevas oportunidades de negocio y mejora de su calidad de vida.

En México solo los Estados de Veracruz, Hidalgo, Oaxaca y Morelos cuentan con un nombramiento especial para las cocineras tradicionales, sin embargo cada vez es más notoria su presencia en eventos, ferias y festivales estatales, nacionales e internacionales, ya que el Estado de Morelos se ha preocupado por darles un reconocimiento especial como portadoras y dignas representantes del patrimonio cultural gastronómico.

Otros Estados las reconocen como cocineras tradicionales, lo que crea la necesidad de poder certificar a aquellas que reúnan las características de ser nombradas de esta manera, generando confianza en los servicios que muchas de ellas brindan en sus negocios, aumentando su competitividad al cumplir con estándares que el consumidor busca y obteniendo una constancia que avala las habilidades y conocimientos adquiridos, aportando al aumento del abanico de posibilidades de crecimiento económico.

Aún falta mucho por trabajar, existe poca información plasmada de la cocina tradicional, pocos programas que aporten a su investigación y conservación, así como pocos apoyos que proporcionen el acceso de las cocineras tradicionales a seguir nutriendo sus saberes para seguirlos enseñando a futuras generaciones.

Marco Normativo

- CONSTITUCION POLITICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS QUE REFORMA LA DE 5 DE FEBRERO DE 1857, Título Primero, Capítulo I, De los Derechos Humanos y sus Garantías, Artículo 4º
- LEY DE DESARROLLO SOCIAL PARA EL ESTADO DE MORELOS
Define al desarrollo social, y señala a la Cultura como uno de los elementos mínimos de la seguridad humana la cual implica vincular los derechos sociales al desarrollo.
- PROGRAMA SECTORIAL DERIVADO DEL PLAN NACIONAL DE DESARROLLO 2020-2024
- PLAN ESTATAL DE DESARROLLO 2019-2024
- REGLAS DE OPERACIÓN 2024
Rigen el presente programa, emitidas para el mismo.

Objetivos del Programa

Objetivo general del Programa:	Objetivos Específicos el Programa:
Contribuir al rescate, preservación, difusión y fortalecimiento del patrimonio cultural inmaterial gastronómico del Estado, identificando y reconociendo a las cocineras tradicionales morelenses	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar a las mujeres que ejercen actividades de cocinera tradicional, con la finalidad de proporcionar estímulos económicos, capacitaciones, certificaciones y nombramientos a quienes destaquen por su labor. • Favorecer la reflexión entre las cocineras tradicionales, las comunidades y los asistentes a eventos, ferias y festivales a preservar, difundir y conservar el patrimonio cultural gastronómico del Estado.

como portadoras y promotoras culturales en el Estado; a través del reconocimiento de su quehacer, otorgando estímulos económicos; propiciando y/o promoviendo eventos, ferias y festivales a los que sean invitadas; gestionando capacitaciones en diversos temas inherentes, así como certificaciones y nombramientos a quienes destaquen con por su labor.

Población

Población Potencial del Programa	Población Objetivo (Cuantificación) del Programa	Población atendida (Cuantificación) del Programa					
		#	Año	Evento	Municipio	Cocineras participantes	Observaciones
<p>Las cocineras tradicionales identificadas en el Estado de Morelos.</p> <p>En 2022, el personal de la Dirección General de Desarrollo Cultural Comunitario realizó recorridos en diferentes municipios del Estado, detectando 86 (ochenta y seis) cocineras tradicionales reconocidas por las comunidades donde habitan.</p>	<p>Las cocineras tradicionales morelenses identificadas a través de un diagnóstico, y registrándose en la base de datos mediante un expediente completo y actualizado, ante la Dirección General de Desarrollo Cultural comunitario, con interés en capacitarse, certificarse y participar en eventos, ferias y festivales, donde representen a</p>	1	2019	1er Festival de Cocineras Tradicionales de la Zona Oriente	Zacualpan de Amilpas	14	Evento organizado por la STyC con colaboración municipal.
		2	2021	2do Festival de Cocineras Tradicionales de los Pueblos de Morelos	Cuernavaca	20	Evento organizado por la STyC con colaboración municipal.
		3	2021	1er Edición del Diplomado Latidos de la Cocina Tradicional Mexicana.	Puebla	1	Invitación a la cocinera tradicional
		4	2021	1er Tianguis Internacional de Pueblos Mágicos 2022	Barcelona, España	1	Participación de la STyC
		5	2021	3er Festival de Cocineras Tradicionales de los Pueblos	Jonacatepec	23	Evento organizado por la STyC con colaboración municipal.

DIAGNÓSTICO DEL PROGRAMA SOCIAL

<p>sus municipios y al Estado con la elaboración de platillos típicos.</p> <p>Al momento de la publicación de las reglas de operación del presente programa, será un requisito indispensable contar con dicho expediente para ser consideradas en cualquiera de los componentes del presente programa.</p>			de Morelos.			
	6	2022	VII Foro Mundial de Gastronomía Mexicana	Guadalajara	4	En colaboración con FITUR
	7	2022	1er Nombramiento de Embajadoras de la Cocina Tradicional Morelense.	Cuernavaca	24	Evento organizado por la STyC
	8	2022	1er Nombramiento de Embajadoras de la Cocina Tradicional Morelense/ apoyo económico	Cuernavaca	12	Con recurso AIEC
	9	2022	4to Festival de Cocineras Tradicionales de los Pueblos de Morelos.	Xochitepec	24	Evento organizado por la STyC con colaboración municipal.
	10	2022	Festival Miquixtli 2022 29ª Edición	Cuernavaca	5	Evento organizado por la STyC
	11	2023	3ra Edición del Diplomado Latidos de la Cocina Tradicional Mexicana.	Puebla	1	Invitación a la cocinera tradicional
	12	2023	Festival "123 por la Niñez"	Cuernavaca	2	Evento organizado por la STyC
	13	2023	Expo - Venta Artesanal y Gastronómica	Cuernavaca	2	Evento organizado por la STyC
	14	2023	Feria Artesanal Semana Santa 2023	Cuernavaca	4	Evento organizado por la STyC
	15	2023	Festival Morelos la Eterna Primavera	Cuernavaca	8	Evento organizado por la STyC
	16	2023	1er Encuentro Regional de cocineras tradicionales de la Zona Centro	Cuernavaca	38	Evento organizado por la STyC
	17	2023	Trasmisión de saberes de las cocineras tradicionales como portadoras del patrimonio cultural	Totolapan, Coatetelco, Hueyapan, Xochitepec, Jantetelco y Yautepec.	6	Evento organizado por la STyC

Frecuencia de actualización de población:

Anualmente

Observaciones:

Debido a la poca información estadística encontrada en fuentes oficiales sobre la gastronomía tradicional, las cocineras tradicionales, así como sus datos y características en el Estado de Morelos; desde la Dirección General de Desarrollo Cultural Comunitario se han realizado recorridos en campo, recopilando datos, integrando expedientes y actualizando información al respecto.

Revisó y Autorizó

Darlet Nayeli Luyen Sicard González
Directora General de Desarrollo Cultural Comunitario