

INFORME DE COMISIÓN

Cancún, Quintana Roo a 11 de abril del 2024

A QUIEN CORRESPONDA
PRESENTE

Se asistió al Congreso Universal 2024: Gastronomía mexicana, identidad y travesías "Cocina tradicional patrimonio de la humanidad"; el cual se llevó a cabo del 19 al 23 de marzo del año en curso en las instalaciones del Hotel Escuela de la Universidad Tecnológica de Bahía de Banderas, Nayarit. En el marco de este evento se participó como ponente del trabajo denominado: **"El Tapixte de la Cuenca del Papaloapan, legado gastronómico por autenticidad."** El trabajo presentado generó interés por parte de los asistentes, al ser un platillo que genera identidad en la cuenca del Papaloapan en el estado de Veracruz, y que además es parte de la tradición en el patrimonio culinario de México por la diversidad de los ingredientes que existen en nuestro país.

También se participó en mesas de trabajo de las diferentes temáticas presentadas y en foros de debate sobre la cocina tradicional patrimonio de la humanidad".

Se llegó a acuerdos de participación en redes de colaboración con otros Cuerpos académicos y de investigación de las diferentes Universidades que asistieron al Congreso, para seguir realizando investigaciones sobre la Cocina tradicional Patrimonio que genera identidad a la cultura de México.



Lic. Moisés Gamboa Sánchez